Medienmitteilung

SV Schweiz: Umstellung auf Tierwohlfleisch erfolgreich angelaufen

Das Schnitzel im Mittagsmenu wird glücklicher

Der Grundsatzentscheid von SV Schweiz, auf tierfreundliches Labelfleisch, Eier und Eiprodukte sowie Wiesenmilch zu setzen und dazu eine Kooperation mit dem Schweizer Tierschutz STS einzugehen, trägt Früchte. Die erste Bilanz nach einem halben Jahr der Zusammenarbeit ist erfreulich: Bereits 37% aller Fleischwaren, die in SV Restaurants angeboten werden, stammen aus tierfreundlicher Haltung und entsprechen den vom Bund definierten BTS- und RAUS[1]-Vorschriften. Bei den Eiern, Eiprodukten und der Wiesenmilch sind es gar 100%. Während tierfreundliche Produkte im Detailhandel bereits weit verbreitet sind, bedeutet diese Initiative in der Gastronomie ein absolutes Novum.

Dübendorf, 17. Oktober 2017 – SV Schweiz setzt seit Jahren auf Schweizer Produkte. Anlässlich einer Befragung im Jahr 2016 wurde evaluiert, dass nicht nur die Herkunft zählt, sondern Kunden und Gäste beim Auswärtsessen auch mehr Informationen zur Haltung der Tiere wünschen. In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Tierschutz STS hat SV Schweiz deshalb ein Konzept für tierfreundliche Restaurants entwickelt und sich zum Ziel gesetzt, den Anteil an BTS- und RAUS-Fleisch bis Ende 2017 auf 50% und bis Ende 2019 auf 80% zu erhöhen. Das Konzept verfolgt fest definierte Tierwohlkriterien, die erfüllt werden müssen – so wird zum Beispiel grosser Wert auf mehr Platz für die Tiere, Auslauf ins Freie und eingestreute Liegeflächen gelegt. Zudem sind Tierqualprodukte wie Stopfleber, Hummer oder Froschschenkel sowie Produkte von Tieren, die mit Hormonen oder Antibiotika behandelt werden, verboten.

Menus werden für Gäste nicht teurer

«Bis heute haben wir einen grossen Teil der Produkte aus dem Schweine- und Kalbfleisch-Sortiment sowie dem Tiefkühlbereich umgestellt. Der nächste Schritt wird nun das Rindfleisch sein, womit wir Ende Jahr den angepeilten Anteil von 50% erreichen werden», sagt Patrick Camele, CEO der SV Group. Ende 2019 soll dann das Fleischsortiment zu 80% tierfreundlich sein. Das Fleisch kommt schweizweit in allen von SV Schweiz geführten Mitarbeiterrestaurants und Mensen auf den Teller. Was einfach klingt ist sehr komplex, beinhaltet doch der Fleischwarenkorb rund 700 Produkte. «Aufgrund der guten Koordination und Planung unseres Logistikers und unseres Metzgers konnten wir die Umstellung reibungslos durchführen», erklärt Christian Keller-Hoehl, der als Supply Chain Operations Director mit seinem Team die Verantwortung für die Neuerung trägt. Für die Gäste wird das Menu deswegen nicht teurer. Christian Keller-Hoehl präzisiert: «Das Fleisch aus tierfreundlicher Haltung kostet uns einen vordefinierten Aufschlag pro Kilogramm mehr, da der Preis für die Tiere im Einkauf auch für unseren Metzger steigt. Wir können jedoch diese Mehrkosten durch die Optimierung unserer Logistik wieder auffangen, sodass für die Kunden und Gäste kein Preisaufschlag entsteht».

---

[1] BTS = Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme, RAUS = Regelmässiger Auslauf im Freien

Positive Kunden- und Gästestimmen
Hugo Alchenberger, Verantwortlicher Personalgastronomie der Post in Bern begrüsst die Initiative: «Als Unternehmen, das grossen Wert auf Nachhaltigkeit legt, haben wir das Projekt von Anfang an mitunterstützt. Wir freuen uns sehr, in unseren 18 Mitarbeiterrestaurants Fleisch aus zertifizierter Tierwohl-Haltung anbieten zu können.» Markus Löffler, Leiter Shared Service Center der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, pflichtet bei: «Nachhaltigkeit hat bei der ZHAW einen hohen Stellenwert. Es freut uns, dass wir mit SV Schweiz einen Gastronomiepartner haben, der sich auch beim Thema Tierwohl engagiert und Fleisch anbietet, das aus artgerechter Haltung stammt.»

Neue Gästekommunikation mit Schweizer Persönlichkeiten wie Max Küng oder Lara Stoll
Um die Gäste über die Umstellung auf Tierwohl-Fleisch zu informieren, wurde eine neue Gästekommunikation konzipiert, die ab diesem Monat in allen Betrieben lanciert wird. Stelen mit witzigen, wie aus Papier gerissenen Sujets zusammen mit Text-Informationen machen das Thema schmackhaft. Zudem greifen Schweizer Persönlichkeiten wie Max Küng oder Lara Stoll in Kurzgeschichten verschiedene Themen auf und vermitteln so auf unterhaltsame Weise Wissenswertes rund ums Thema Nachhaltigkeit. Denn es gibt nur eins, das noch besser ist als der Genuss eines guten Essens: der Genuss mit gutem Gewissen.

Interview mit WWF CEO Thomas Vellacott und Patrick Camele, CEO der SV Group, zum Thema nachhaltige Gastronomie und Fleisch aus artgerechter Haltung: http://www.sv-group.ch/de/ueber-uns/aktuell/medien/page/2017/round-table-gespraech-von-thomas-vellacott-und-patrick-camele/

Für weitere Auskünfte
Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager
SV (Schweiz) AG, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefon +41 43 814 11 23, Mobile +41 79 201 82 20, E-Mail: manuela.stockmeyer@sv-group.ch

---

Über SV Schweiz
SV Schweiz mit Sitz in Dübendorf bei Zürich beschäftigt rund 5‘000 Mitarbeitende. Kerngeschäft ist mit über 300 geführten Personalrestaurants und Mensen die Gemeinschaftsgastronomie. Für dieses Geschäftsfeld entwickelte das Unternehmen gemeinsam mit dem WWF Schweiz das Nachhaltigkeitsprogramm ONE TWO WE, an dem heute bereits über 120 Betriebe teilnehmen. Daneben ist SV Schweiz im Event Catering (dine&shine), in der öffentlichen Gastronomie (Ristorante SPIGA) und in der Hotellerie (Courtyard by Marriott, Renaissance, Residence Inn by Marriott, Moxy) zu Hause. Das Unternehmen geht auf die 1914 von der Pionierin Else Züblin-Spiller gegründete Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück, welche Soldatenstuben betrieb und dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung anbot. Die ideellen Werte des Gründervereins werden heute von der SV Stiftung weitergeführt. Die gemeinnützig ausgerichtete Stiftung ist Mehrheitsaktionärin der SV Group und setzt ihre Dividende für Projekte im Bereich der gesunden Ernährung und für das Gemeinwohl ein.
www.sv-group.ch, www.sv-stiftung.ch, www.one-two-we.ch