

Medienmitteilung

SV Schweiz möchte Tierwohl noch stärker fördern und plant umfangreiche Umstellung auf IP-SUISSE Fleisch

SV Schweiz hat sich dazu entschlossen, den Tierwohlstandard beim Fleischeinkauf weiter zu verbessern. Bereits 70 % ihres bisherigen Fleischvolumens stammten bisher aus BTS/RAUS- Produktion – nun möchte die schweizweit grösste Anbieterin in der Gemeinschaftsgastronomie nochmals einen bedeutenden Schritt weitergehen. Ab März 2024 stellt SV ihren Fleischeinkauf im grossen Stil auf das strengere IP-SUISSE-Label um: Ziel ist es, den neuen Standard in sämtlichen SV Restaurants einzuführen und dabei auch den Tierwohlanteil von 70 % beizubehalten.

Dübendorf, 20. November 2023 – Als eines der grössten Gastronomieunternehmen der Schweiz kommt der SV Group eine bedeutende Verantwortung in der Förderung eines nachhaltigen Ernährungssystems zu. Das Schweizer Traditionsunternehmen betreibt hierzulande rund 300 Mitarbeitendenrestaurants und Mensen, zahlreiche Restaurationsbetriebe in der Konzept-, Freizeit- und Stadiogastronomie sowie Hotels mit eigenen F&B-Angeboten.

In Zusammenarbeit mit starken strategischen Partnern wie dem Schweizer Tierschutz STS und WWF Schweiz setzt sich SV bereits seit 2013 dafür ein, in ihren Betrieben die Umweltbilanz zu verbessern und eine ethische, ökologische und soziale Lebensmittelproduktion zu fördern. Zu letzterem zählt natürlich die Berücksichtigung des Tierwohls beim Einkauf von Fleisch und Fisch.

Umfangreicher Ausbau des Tierwohlstandards mit Umstellung auf IP-SUISSE-Fleisch

Zusammen mit dem Schweizer Tierschutz STS wurde bereits 2016 ein Konzept ausgearbeitet, um in den Restaurants der SV hauptsächlich Schweizer Fleisch der vom Bund unterstützten Tierwohl-Programme "Besonders tierfreundliche Stallhaltung (BTS) " und "Regelmässiger Auslauf im Freien (RAUS)" einzusetzen. 2022 betrug der Anteil an BTS/RAUS-Fleisch rund 70 %.

Im Rahmen einer nationalen Neuausschreibung für den Einkauf von Fleisch und Fisch hat sich SV nun entschieden, nochmals einen bedeutenden Schritt weiter zu gehen und ihre Führungsposition in Sachen Nachhaltigkeit weiter auszubauen: Ab 1. März 2024 löst sie deshalb sukzessive den aktuellen Tierwohlstandard BTS/RAUS mit dem strengeren IP-SUISSE-Label ab. «Es ist unser Ziel, mit dem gleichen Anteil an Tierwohlfleisch von 70 % weiterfahren zu können, künftig aber Schweine- und Rindfleisch sowie Charcuterie auf IP-SUISSE umzustellen. Diese Umstellung erfolgt nicht nur punktuell in einzelnen Betrieben, sondern gleich auf nationaler Ebene an all unseren Standorten», erklärt Ivo Abbiati, Supply Consultant bei SV Schweiz. Die Umsetzung erfolgt in Zusammenarbeit mit dem auf die Gastronomie spezialisierten Zürcher Fleischproduzenten Geiser AG und der Gastro-Grosshändlerin Pistor AG.

Mehrwert durch die IP-SUISSE-Umstellung

In Bezug auf das Tierwohl beinhaltet das IP-SUISSE Label die Grundanforderungen von BTS/RAUS, womit die Tiere von regelmässigem Auslauf im Freien, mehr Platz und eingestreuten Liegeflächen profitieren. Zusätzlich dazu sorgt das Label dafür, dass die Landwirtschaftsbetriebe mindestens einmal jährlich kontrolliert werden und sämtliche Produkte durch die unabhängige Stelle ProCert zertifiziert sind. Das Label stellt an die Produzenten ambitionierte Vorgaben zur Förderung einer ganzheitlich nachhaltigen Landwirtschaft. Dazu gehören die Förderung der Biodiversität sowie die Reduktion von Treibhausgasen. «Wir freuen uns sehr, dass eine der grössten Gastronomieanbieterinnen der Schweiz neben Wiesenmilch und Gemüse neu auch beim Fleisch auf IP-SUISSE Labelprodukte setzt. Dies ist eine Bestätigung für die Mehrleistungen, die unsere Bauernfamilien jeden Tag zum Wohle aller erbringen und ein Ansporn, unser Engagement für die nachhaltige Schweizer Landwirtschaft insbesondere auch in der Gastronomie weiterzuentwickeln», so Andreas Stalder, Präsident IP-SUISSE.

Weitere Information zu IP-SUISSE: www.ipsuisse.ch

Auch der Schweizer Tierschutz STS begrüsst den Entscheid der SV: «Wir freuen uns sehr, dass SV die im Rahmen unserer Partnerschaft gesteckten Ziele übertreffen und den Tierwohlstandard mit der Umstellung auf IP-SUISSE Fleisch nochmals weiter erhöhen konnte. Es ist ein wichtiges Zeichen für die gesamte Gastronomiebranche, dass auch ein so grosser Player dazu bereit ist, Fleisch aus artgerechter Haltung als Hauptstandard zu definieren», so Angela Henzen, Co-Leiterin des vom Schweizer Tierschutz STS lancierten Projekts essenmitherz.ch.

Ausschliesslich Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigem Fang

Nicht nur beim Fleisch setzt SV auf hohe Nachhaltigkeitsstandards, sondern auch beim Fisch. Im Rahmen einer seit 2013 bestehenden strategischen Partnerschaft mit WWF Schweiz hat sich SV schon früh dazu verpflichtet, Fische und Meeresfrüchte zu verwenden, die den Empfehlungen des WWF Schweiz entsprechen. Dafür lässt SV ihr Sortiment von WWF Schweiz regelmässig prüfen und verzichtet auf sämtliche Produkte, die als "nicht empfehlenswert" eingestuft werden.

Teil einer umfassenden Strategie für ein nachhaltiges Ernährungssystem

In der Gesamtbetrachtung der Nachhaltigkeitsstrategie der SV ist die Erhöhung von Labelprodukten im Warenkorb eine von zahlreichen Massnahmen zur Förderung eines nachhaltigen Ernährungssystems. SV hat sich bereits vor einiger Zeit dem Ansatz der "Planetary Health Diet" verschrieben. Dabei handelt es sich um einen wissenschaftlichen Ansatz, der Umwelt und Gesundheit in Einklang bringen will. Im Vordergrund der Planetary Health Diet steht eine ausgewogene und umweltschonende Ernährung. Alle Lebensmittel – pflanzliche wie tierische – haben ihren Platz, aber auf die richtige Menge kommt es an. Da die Fleischproduktion bekanntlich für einen Grossteil der landwirtschaftlichen Treibhausgase verantwortlich ist und eine überwiegend pflanzliche Ernährung den grössten Beitrag zur Reduktion der Umweltbelastung durch die Lebensmittelproduktion leistet, setzt SV einen starken Fokus darauf, ihr vegetarisches und veganes Angebot kontinuierlich auszubauen. «Wichtig für uns ist, dass wir unseren Gästen die Wahlfreiheit lassen. Wir möchten niemand bevormunden, sondern durch ein attraktives, pflanzenbasiertes Menüangebot die Gäste dazu bewegen, die nachhaltigere Wahl zu treffen», sagt Dörte Bachmann, Leiterin Nachhaltigkeit bei der SV Group.

Weitere Information zur Nachhaltigkeit bei der SV Group: www.sv-group.ch/de/nachhaltigkeit

Über die SV Group

Die SV Group ist eine innovative Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit Sitz in Dübendorf bei Zürich. Das Unternehmen beschäftigt rund 6'900 Mitarbeitende, davon 4'800 in der Schweiz.

Die SV Group führt mehr als 500 Mitarbeitendenrestaurants, Mensen an Universitäten und Schulen, Gastronomiebetriebe in Gesundheitsinstitutionen und Senioreneinrichtungen und gehört damit zu den führenden Anbietern in der Schweiz, Deutschland und Österreich.

Das Portfolio der öffentlichen Restaurants umfasst die Konzepte SPIGA Ristorante (8 Standorte in der Schweiz), SESH und BRIX Burger & Salads sowie das Schloss Laufen am Rheinfluss oder das Restaurant Güterhof in Schaffhausen. In der Swiss Life Arena betreibt das Unternehmen ein breitgefächertes Gastronomieangebot vom Foodstand im Stadion bis zum VIP-Business Club.

Mit SV Hotel betreibt die Gruppe als Franchisenehmerin Hotels der Marriott-Marken Courtyard, Residence Inn, Renaissance und Moxy in der Schweiz und in Deutschland. Ab 2025 wird auch Hyatt Centric mit einem ersten Haus in Hamburg zum Portfolio gehören. Zum Hotelangebot gehören weiter die eigene Marke Stay Kooook sowie individuelle Hotels wie La Pergola in Bern und Amaris in Olten.

Die SV Group geht auf die 1914 gegründete Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück. Else Züblin-Spiller errichtete landesweit Soldatenstuben und servierte dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung. Die ideellen Werte der Gründerin werden heute von der SV Stiftung weitergeführt. Diese gemeinnützige 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.com

Kontakt

Dominik Baumann

Corporate Communications & Public Affairs

SV Group, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1

Telefon +41 76 347 79 01, E-Mail media@sv-group.ch