Medienmitteilung

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung: SV Schweiz übernimmt Vorreiterrolle in der Gastronomie

Aktuelle Zahlen zeigen: Grosse Mehrheit der Gäste ist bereit, dafür mehr zu bezahlen.

Seit dem Start des Klimaschutzprogramms ONE TWO WE zusammen mit dem WWF Schweiz im Jahr 2013 hat SV Schweiz grosse Fortschritte bei der klimafreundlichen Ernährung erzielt. Der CO2-Ausstoss konnte innerhalb von drei Jahren pro Hauptmahlzeit um fast 10 Prozent reduziert werden. Nun geht SV Schweiz noch einen Schritt weiter: Das Nachhaltigkeitsprogramm wird ab 2017 durch den Aspekt Tierwohl ergänzt. Zu diesem Zweck ist SV Schweiz eine neue strategische Partnerschaft mit dem Schweizer Tierschutz STS eingegangen.

Dübendorf, 1. September 2016 – Dem Thema artgerechte Tierhaltung wird in der Gastronomie bislang wenig Beachtung geschenkt. Dabei wird das «Essen mit gutem Gewissen» für viele Menschen immer wichtiger. Eine im Juli 2016 durchgeführte Umfrage[1] des Marktforschungsinstituts amPuls im Auftrag von SV Schweiz bestätigt diese Annahme und hat folgende Resultate zutage gefördert:

- 31% der Personen denken, dass sie in Zukunft weniger Fleisch essen werden
- 52% sind der Meinung, dass betreffend Tierschutz in der Gastronomie zu wenig oder eher zu wenig getan wird
- 46% der Personen wünschen beim auswärts Essen mehr Informationen betreffend Tierschutz
- Für 75% der Gäste kommt ein Mehrpreis für Tierwohl in Frage
- Am meisten Potenzial für Verbesserungen des Tierwohls sehen die Konsumenten beim Geflügel (53%), gefolgt vom Schwein (18%)

Strategische Partnerschaft mit dem Schweizer Tierschutz STS
Das schweizerische Tierschutzgesetz gilt zwar weltweit als eines der fortschrittlichsten. Doch auch in der Schweiz sind umstrittene Tierhaltungsmethoden, wie z.B. Tiere lebenslang ohne Tageslicht oder angebunden im Stall zu halten, legal. SV Schweiz möchte dieser gängigen Praxis entgegenwirken und ist deshalb mit dem Schweizer Tierschutz STS eine strategische Partnerschaft eingegangen. «Unsere Initiative bedeutet ein absolutes Novum in der Gastronomie» sagt Patrick Camele, CEO der SV Group. «Es freut uns sehr, dass wir mit dem STS einen kompetenten Partner an unserer Seite haben. Dadurch können wir unseren Kunden die maximale Sicherheit geben, dass die Tierwohlinitiative fachlich fundiert ist und glaubwürdig umgesetzt wird.»

[1] Konsumentenbefragung durch amPuls Market Research AG vom 8.-12. Juli 2016 mit 500 Privatpersonen im Alter zwischen 18 und 79 Jahren in der Deutschschweiz

Ethische Verpflichtung

Tierfreundliche Produkte sind im Detailhandel bereits weit verbreitet; die Grossverteiler haben hier unterschiedliche Label im Einsatz. In der Gastronomie werden die Tierwohl-Programme jedoch praktisch nicht eingesetzt. SV Schweiz hat sich nun zum Ziel gesetzt, den Anteil an BTS- und RAUS-Produkten[2] in den nächsten drei Jahren auf bis zu 80 Prozent zu erhöhen. Diese Tierhaltung mit mehr Platz, mehr Auslauf und mehr Weidegang sowie eingestreuten Liegeflächen ist aufwändiger, bietet jedoch viel mehr Lebensqualität für die Tiere. «Als Gastronomieunternehmen sehen wir beim Thema Tierschutz eine klare ethische Verpflichtung. Wir setzen deshalb auf Standards, die über die schweizerische Tierschutzgesetzgebung hinausgehen», so Patrick Camele. Und Dr. Hans-Ulrich Huber, Geschäftsführer des Schweizer Tierschutz STS, freut sich über das Engagement von SV Schweiz: «Es setzt ein klares Zeichen für eine höhere Gewichtung des Tierschutzes in der Gastronomie».

Klimaschutz und Kulinarik

Auch das Thema Klimaschutz steht weiterhin im Fokus von SV Schweiz und wird noch stärker vorangetrieben. Durch die Reduktion von Flugwaren, dem Einsatz von Gemüse aus nicht fossil beheizten Gewächshäusern und einer Erhöhung der vegetarischen Menulinien auf 50 Prozent konnte der CO2-Fussabdruck seit 2013 schweizweit um 9 Prozent gesenkt werden. Als neues Ziel soll nun bis 2018 der CO2-Ausstoss mit wirkungsvollen Massnahmen um nochmals 10 Prozent gegenüber 2015 gesenkt werden. So soll die Vegi-Kompetenz der SV Küchenchefs nochmals vertieft werden, denn: Nur wenn die Gäste durch attraktive Vegi-Gerichte motiviert werden, mehr fleischlose Gerichte zu essen, kann das neugesteckte Ziel erreicht werden.

Über SV Schweiz:
SV Schweiz mit Sitz in Dübendorf bei Zürich beschäftigt rund 5000 Mitarbeitende. Kerngeschäft ist mit über 300 geführten Personalrestaurants und Mensen die Gemeinschaftsgastronomie. Für dieses Geschäftsfeld entwickelte das Unternehmen gemeinsam mit dem WWF Schweiz das Klimaschutzprogramm 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

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, manuela.stockmeyer@sv-group.ch

[2] BTS = Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme, RAUS = Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme mit regelmässigem Auslauf im Freien

Bildlegende:
Vertragsunterzeichnung zwischen SV Schweiz und dem Schweizer Tierschutz vom Donnerstag, 18. August 2016 in Winterthur. Von links nach rechts: Peter Lutz, CMO SV Group; Heinz Lienhard, Präsident Schweizer Tierschutz STS; Patrick Camele, CEO SV Group; Hans-Ulrich Huber, Geschäftsführer Fachbereich Schweizer Tierschutz STS; Christian Keller-Hoehl, Supply Chain Operations Director SV Schweiz