

## Medienmitteilung

### SV Group nimmt an der weltweiten Bewegung «Veganuary» teil

**Der Januar steht auch dieses Jahr wieder im Zeichen der pflanzlichen Ernährung: Hunderttausende von Menschen weltweit entscheiden sich dafür, einen Monat lang auf tierische Produkte zu verzichten. Die SV Group beteiligt sich 2022 mit ihren mehr als 500 Restaurants in der Schweiz, in Deutschland und Österreich erstmals am «Veganuary». Den ganzen Januar über präsentiert die SV Group neue und eigens für den «Veganuary» entwickelte vegane Gerichte. Damit will das Gastronomieunternehmen noch mehr Gäste von der pflanzenbasierten Ernährung begeistern und aufzeigen, wie abwechslungsreich und genussvoll diese sein kann.**

Dübendorf, 03.01.2022 – Als Gastronomieunternehmen liegt der grösste Hebel für eine nachhaltige Ernährung in der Ausrichtung des Angebots. «Wir servieren über 20 Millionen Mahlzeiten pro Jahr. Das verpflichtet uns, diesen grossen Hebel für eine gesunde und klimafreundliche Ernährung zu nutzen», sagt Yvonne Wicki, Leiterin Business Unit Gemeinschaftsgastronomie der SV Group, und ergänzt: «Wichtig ist mir aber vor allem, dass unser Essen schmeckt und wir eine vielfältige Auswahl bieten. Deshalb bauen wir unser Angebot kontinuierlich aus und möchten so auch unsere Gäste für eine umweltfreundliche Ernährungsweise begeistern. Während dem «Veganuary» können wir mit noch mehr Aufmerksamkeit zeigen, wie gut pflanzenbasiertes Essen schmeckt.» Dass die pflanzenbasierte Küche schmackhaft, kreativ und facettenreich sein kann, erleben die Gäste der SV Group anhand des breiten vegetarischen oder veganen Angebots jeden Tag aufs Neue. Bereits heute sind in einem Grossteil der SV Restaurants rund 50% der Gerichte vegan oder vegetarisch.

#### **Rund 50 neue Rezepte entwickelt**

Paella mit roten Linsen und Gemüse, Cauliflower Masala Bowl mit Belugalinsen und geräuchertem Tofu oder Rotes Thai Curry – das sind einige der Kreationen, die das Team im FoodLab der SV Group eigens für den «Veganuary» entwickelt hat. Die Gäste sollen so dazu ermuntert werden, ein veganes Gericht zu probieren und sich von dessen Geschmack und Vielfalt zu überzeugen. Claudio Schmitz, Leiter Culinary Excellence der SV Group, erklärt: «Speziell für den Veganuary haben wir deshalb rund 50 neue vegane Rezepte kreiert. Es ist uns wichtig zu zeigen, dass eine pflanzliche Ernährung gut schmeckt und kein Verzicht ist. Mit genussvollen und kreativen Rezepten machen wir es unseren Gästen leicht, sich für nachhaltige und gesunde Menüs zu entscheiden.» Angeknüpft wird deshalb unter anderem auch bei bekannten und beliebten Gerichten, wie zum Beispiel dem Schnitzel. So veranstaltet die SV Group am 18. Januar 2022 in allen Restaurants in der Schweiz einen veganen Schnitzeltag. «Wir probieren immer wieder Neues aus und schauen, wie es bei unseren Gästen ankommt. Dazu gehören auch neu interpretierte Klassiker.» Die Wahl für das nachhaltige Menü liegt auch während des veganen Monats immer bei den Gästen. Dabei finden die Gäste nicht nur in den SV Restaurants vegane Angebote, auch im digitalen Kühlschrank EMIL Fröhlich und beim Menü-Lieferservice fürs Büro ANDIAMO Delivery sind die neuen Kreationen verfügbar.

#### **Fokus liegt auf der Sensibilisierung**

Die SV Group arbeitet bereits seit 2013 daran, ihre Umweltbilanz entlang der gesamten Wertschöpfungskette stetig zu verbessern – angefangen bei der Produktion der Lebensmittel, über den Einkauf und die Zubereitung bis hin zur Entsorgung. Um dieses Ziel zu erreichen, richtet sich das Unternehmen nach dem umfangreichen Ansatz der «Planetary Health Diet». Dabei handelt es sich um einen wissenschaftlichen Ansatz, der Umwelt und Gesundheit in Einklang bringen will. Die pflanzenbasierte Ernährung spielt dabei eine sehr zentrale Rolle. Die Teilnahme am «Veganuary» bietet für die SV Group die Möglichkeit, ihre Sensibilisierungskampagne für eine gesunde und klimafreundliche auf ein nächsthöheres Level zu heben und Gäste aktiv einzubinden.

### **Über die SV Group**

Die SV Group ist eine führende Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit Sitz in Dübendorf bei Zürich. Die Gruppe ist in mehreren Geschäftsfeldern in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich tätig: Restaurants für Unternehmen und Schulen, Hotels mit Eigenmarken sowie mit weiteren renommierten Marken als Franchisenehmerin, öffentliche Restaurants mit innovativen Konzepten sowie gastronomischer Lieferservice und Catering. Die SV Group beschäftigt rund 6'100 Mitarbeitende.

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](http://www.sv-group.com)

### **Kontakt**

Miriam Fischer

Corporate Communications

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

E-Mail [media@sv-group.ch](mailto:media@sv-group.ch)

### **Über Veganuary**

Veganuary ist eine gemeinnützige Organisation und Kampagne, die Menschen motiviert, sich im Januar und darüber hinaus vegan zu ernähren. Zu den Schwerpunktländern mit Organisations-Dependancen gehören Deutschland, Großbritannien, die USA, Argentinien, Chile und Brasilien. Erstmals nimmt außerdem Indien als Land mit der weltweit zweitgrößten Bevölkerung an der Kampagne teil. Darüber hinaus registrieren sich Menschen aus nahezu allen Ländern und Regionen für die Neujahrs-Challenge. Veganuary gibt es seit 2014, gegründet in Großbritannien.

[www.veganuary.com](http://www.veganuary.com)