

# Medienmitteilung

Veröffentlichung von Nachhaltigkeitsbericht 2018

## SV Schweiz ist führend beim Klimaschutz und Tierwohl

2013 lancierte SV Schweiz mit dem WWF das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE für eine klimafreundliche Mitarbeitergastronomie. Drei Jahre später, im Jahr 2016, ging SV Schweiz einen Schritt weiter und schloss eine strategische Partnerschaft mit dem Schweizer Tierschutz STS. Beide Kooperationen sind erfolgreich, wie der am 9. Mai 2019 publizierte Nachhaltigkeitsbericht zeigt. So konnten die CO<sub>2</sub>-Emissionen pro Hauptmahlzeit seit 2013 um insgesamt 13% reduziert werden und Ende 2018 kamen bereits 55% aller Fleischprodukte aus tierfreundlicher Haltung. Pro Hauptmahlzeit konnte SV Schweiz den Food Waste um 40% auf 36 Gramm reduzieren und liegt damit deutlich unter dem nationalen Durchschnitt von 124 Gramm.

Dübendorf, 15. Mai 2019 – SV Schweiz hat ihren jüngsten Nachhaltigkeitsbericht online publiziert und die Ergebnisse des Nachhaltigkeitsbestrebens detailliert aufgelistet. Die wichtigsten Ergebnisse präsentieren sich für das Jahr 2018 wie folgt:

- **Fleisch aus artgerechter Tierhaltung:** Der Anteil an Fleisch aus tierfreundlicher Haltung (BTS/RAUS<sup>1</sup>-Fleisch) beträgt heute 55%, was SV Schweiz zur führenden Anbieterin in diesem Bereich in der Gastronomiebranche macht.
- **Ausbau von Label-Produkten:** Neben Milch- und Eier-Produkten und den Rübli, stammt auch Quinoa seit 2018 aus IP-SUISSE-Produktion. Zudem sind die Bananen neu Bio- und Fairtrade-zertifiziert und auch der Tofu, die Jahresmenge betrug 2018 21 Tonnen, ist zu 100% Bio Suisse.
- **Mehrweg statt Plastik:** Das hauseigene Take-away-Angebot ANDIAMO, das 2017 lanciert worden ist, gibt es auch im Glas zu kaufen. Damit ist SV Schweiz auch in diesem Bereich Vorreiterin für eine umweltfreundliche Mehrweg-Lösung. Zudem machen bereits 100 SV Restaurants beim nationalen reCIRCLE-Programm mit, das auf wiederverwendbare Kunststoffbehälter und -Becher setzt.
- **Reduktion von Food Waste:** Im Zuge der Massnahmen konnte SV Schweiz den Food Waste in den vergangenen Jahren konstant reduzieren und zwar von 64 Gramm pro Hauptmahlzeit im Jahr 2006 auf 36 Gramm im Jahr 2018. Das ist eine Reduktion von 40%. Der Durchschnittswert in der Gastronomie liegt bei 124 Gramm pro Hauptmahlzeit.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> BTS = Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme, RAUS = Regelmässiger Auslauf im Freien

<sup>2</sup> <https://www.srf.ch/news/schweiz/food-waste-in-der-schweiz-schweizer-haushalte-werfen-eine-million-tonnen-lebensmittelweg>

Auslöser für die Nachhaltigkeitsstrategie von SV Schweiz war eine im Jahr 2012 in Auftrag gegebene Analyse des unternehmensweiten CO<sub>2</sub>-Fussabdrucks. Nicht die Logistik oder das Kochen, wie ursprünglich vermutet wurde, war für den Grossteil der Klimabelastung verantwortlich, sondern der Warenkorb. Wollte SV Schweiz die CO<sub>2</sub>-Emissionen tatsächlich verringern, musste bei den Gästen die Lust auf klimafreundliches Essen geweckt werden. Diese Erkenntnis gab den Ausschlag zu einem konsequenten Umdenken, das die gesamte Wertschöpfungskette miteinbezog.

### **Beschaffung und Auswahl des Angebots ist der grösste Hebel**

«Heute setzen wir den Hebel an zwei Stellen an», meint Dörte Bachmann, Nachhaltigkeitsverantwortliche von SV Schweiz. Die promovierte Biologin ist seit Oktober 2016 für die Nachhaltigkeit bei SV Schweiz verantwortlich. «Die nachweislich grösste Wirkung erzielen wir bei der Auswahl der Lebensmittel sowie der Zusammenstellung des täglichen Menuangebots. Aber auch die Optimierung der Betriebsabläufe in den Restaurants und in der Logistik sind zentrale Aufgaben, die wir wahrnehmen», sagt Dörte Bachmann.

### **Pflanzlicher Beyond Burger ab Juni in allen SV Restaurants**

Im Unterschied zu anderen Anbietern, ist die Nachhaltigkeit von SV Schweiz in der Strategie verankert und basiert auf klar messbaren Kriterien. Dazu gehört, dass SV Schweiz für 2019 bis 2021 neue Ziele mit dem WWF vereinbart hat. Zudem investiert die Unternehmung in die Entwicklung neuer Produkte, seien es die eigenen Gemüse-Burger\* oder den Beyond Burger, den es ab Juni 2019 in allen SV Restaurants zu geniessen gibt. Damit möchte SV Schweiz auch diejenigen für vegetarisches Essen begeistern, die eine Alternative zu tierischen Produkten suchen, auf den Geschmack aber nicht verzichten möchten. Denn eines ist klar: Zwischen dem Genuss beim Essen und einer nachhaltigen Verpflegung gibt es keinen Widerspruch mehr.

### **Weitere Auskünfte**

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

### **Über SV Schweiz**

SV Schweiz gehört zur SV Group, einer innovativen Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit den drei Geschäftsfeldern Gemeinschaftsgastronomie, öffentliche Gastronomie und Hotel. Unter der Marke SV RESTAURANT betreibt das Unternehmen mehr als 300 Mitarbeiterrestaurants und Mensen in der Schweiz und gehört damit zu den führenden Anbietern.

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.

#### **Links**

**Nachhaltigkeitsbericht:** [www.sv-group.ch/de/verantwortung/nachhaltigkeit](http://www.sv-group.ch/de/verantwortung/nachhaltigkeit)

**\*Gemüse-Burger:** <http://www.sv-group.ch/de/ueber-uns/aktuell/medien/page/2019/bis-zu-83-weniger-fett-sv-schweiz-macht-den-burger-genuss-gesund-und-nachhaltig/>

**Webseiten:** [www.one-two-we.ch](http://www.one-two-we.ch), [www.sv-group.ch](http://www.sv-group.ch), [www.sv-stiftung.ch](http://www.sv-stiftung.ch)