Unser Engagement für die Zukunft

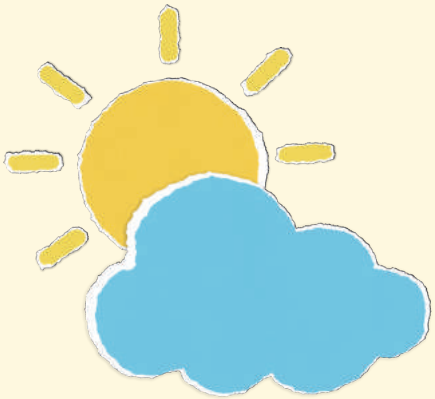
Die wichtigsten Nachhaltigkeitsfakten
von SV Schweiz von 2016 bis 2018

Gemeinsam für eine nachhaltige Zukunft unseres Planeten

Mittlerweile blicken wir auf sechs Jahre ONE TWO WE zurück – sechs Jahre, in denen wir uns gemeinsam mit unseren Partnern, Lieferanten, Produzenten, Kundinnen und Kunden, und Gästen für eine nachhaltige Ernährung eingesetzt haben. Mit Passion und Know-how haben wir den Klimaschutz als ersten Hauptgang auf den Teller gebracht. Danach folgten einige Zwischengänge, unter anderem mit fair gehandelten Produkten und Fischen aus nachhaltiger Produktion. Der bewusste Einsatz von Lebensmitteln aus besonders tierfreundlicher Haltung prägte den zweiten Hauptgang – einzigartig in der Gemeinschaftsgastronomie. Sind Sie gespannt, was wir Ihnen als dritten Hauptgang servieren? Während wir diesen zubereiten, können Sie in dieser Broschüre die wichtigsten Ergebnisse unserer nachhaltigen Aktivitäten der letzten drei Jahre nachlesen. Wer Appetit auf ausführlichere Informationen hat, dem empfehlen wir einen Blick in unseren umfassenden Online-Nachhaltigkeitsbericht.

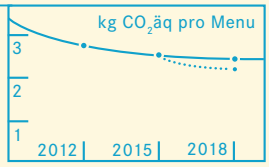
Wir danken Ihnen herzlich für die gute Zusammenarbeit und Ihr Vertrauen.

Dr. Dörte Bachmann
Nachhaltigkeitsverantwortliche
SV Schweiz



Klimaschutz

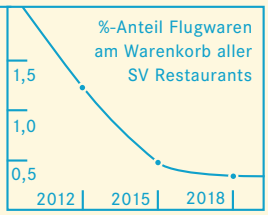
2016–2018
Die Partnerschaft mit dem WWF Schweiz wurde verlängert. Nachdem wir die CO_2-Emissionen des Angebots zwischen 2013 und 2015 um fast 10 Prozent gesenkt hatten, setzten wir uns dieses Ziel erneut. Es konnten aufgrund der bereits grossen Einsparungen im Vorfeld jedoch nur 4 Prozent zusätzlich gespart werden.



2012: 2,75 kg CO_2äq pro Menu
2015: 2,51 kg CO_2äq pro Menu
2018: 2,42 kg CO_2äq pro Menu

—— Erreichte Reduktion
····· Ziel 2018 wären 2,26 kg CO_2äq pro Menu gewesen

Zutaten, die mit dem Flugzeug unterwegs waren, konnten wir weiter reduzieren. Nur 0,34 Prozent kamen auf dem Luftweg zu uns.



2012: 1,23 %
2015: 0,47 %
2018: 0,34 %

Von **2016** bis **2018** haben wir insgesamt 658 Tonnen Klimagemüse eingekauft. Das entspricht 855 Tonnen weniger CO_2äq als bei konventionellem Anbau.

Noch attraktiveres vegetarisches Angebot dank neuen Gemüse- und Salatkreationen

Tierwohl

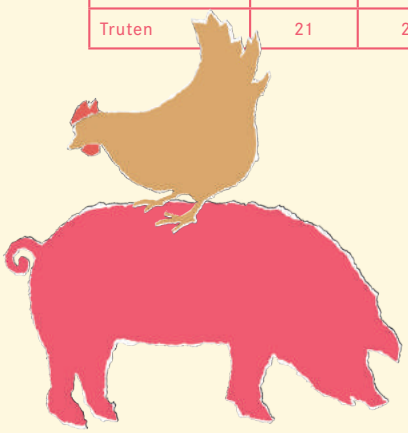
Seit **2016**
in der Gastronomie bisher einzigartige Partnerschaft mit dem Schweizer Tierschutz STS

2017
Umstellung auf Schweizer Eier und Eiprodukten aus Freilandhaltung

Juli 2017
Startschuss für die schrittweise Umstellung auf Fleisch aus tierfreundlicher Haltung

2018
Mehr als 50 Prozent des Fleisches aus tierfreundlicher Haltung

%	07.–12.2017	01.–12.2018
Gesamt-Tierwohl	31	55
Schwein	24	47
Rind	43	58
Kalb	55	60
Poulet	74	76
Truten	21	23



Nachhaltiger Warenkorb

2016–2018

Fisch aus nachhaltigen Quellen: unsere Anteile in % an MSC-/ASC-zertifizierter Produktion:

2016	62 %
2017	56 %
2018	62 %

2018

Umstellung auf IP-SUISSE-Quinoa
–
Neu gibt es Fairtrade-Bananen mit Bio-Zertifikat.
–
Einführung Bio-Tofu aus Schweizer Soja

Weiteres

2017
SV Schweiz nimmt mit den ersten Restaurants am Mehrwegsystem «reCIRCLE» teil – für weniger Einwegverpackung.

2018
88 SV Restaurants sind bereits Teil des «reCIRCLE»-Systems.

2017
Das SV Restaurant Grüntal der ZHAW nimmt am Forschungsprojekt Novanimal teil – für zukunftsorientierte Ernährung und Lebensmittelproduktion.

2017
Das von SV Schweiz geführte Restaurant der ewz gewinnt den Klimawettbewerb der Mitarbeiterrestaurants der Stadt Zürich. Während des Wettbewerbs reduzierte das Restaurant die CO_2-Emissionen um 41 Prozent.

Das war aber noch nicht alles.

Unter diesem Link finden Sie weitere Informationen zu unseren Nachhaltigkeitsaktivitäten:
sv-group.ch/de/verantwortung/nachhaltigkeit

Starke Partner für starke Leistung

Gesamtberatung

WWF Schweiz

Als Hauptpartner für ONE TWO WE begleitet der WWF Schweiz unser Klimaschutzprogramm gesamthaft. Und fördert den regelmässigen Austausch in Nachhaltigkeitsfragen.

Schweizer Tierschutz STS

Der Schweizer Tierschutz STS setzt sich für artgerechte Tierhaltung ein.

IP-SUISSE

IP-SUISSE ist unser Partner für umweltschonend hergestellte Produkte von höchster Qualität. Bäuerinnen und Bauern in der Schweiz fördern mit ihren zertifizierten Betrieben aktiv die Biodiversität.

MSC / ASC

MSC-C-54163

ASC-C-00483

Mit der MSC-Zertifizierung setzen wir uns für den langfristigen Erhalt der Fischbestände ein. Das Engagement im ASC-Programm trägt zu einer umwelt- und sozialverträglichen Aquakultur bei.

Fairer Handel

Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)

Wir sind Partner der Max Havelaar-Stiftung (Schweiz). Denn nur fair gehandelte Produkte können die Lebensbedingungen der Arbeitenden in Entwicklungs- und Schwellenländern nachhaltig verbessern.

Vegetarische Küche

Hiltl AG

Unser Experte bei der Weiterentwicklung der vegetarischen und veganen Küche. Das Traditionshaus schult die Küchenchefs der «ONE TWO WE»-Betriebe in der Hiltl Akademie.

Logistik

Pistor

Die grösste Logistikpartnerin von SV Schweiz beliefert sämtliche SV Restaurants mit einer modernen Flotte.

Energie

Elektrizitätswerke Zürich

Bei der Festlegung von Energiestandards, Beratungen bei Kunden und in Energiefragen unterstützt uns ewz.

Das Nachhaltigkeitsprogramm von SV Schweiz

ONE TWO WE ist das Nachhaltigkeitsprogramm von SV Schweiz für eine nachhaltige Gastronomie. ONE TWO WE umfasst einen klaren Massnahmenkatalog. Dieser sieht vor, dass wir verschiedene Nachhaltigkeitsthemen in das Menuangebot, den Einkauf, die betrieblichen Abläufe und die Logistik von Restaurants integrieren. Unser Ziel ist es, den Anteil an klimafreundlichen Menus und nachhaltig produzierten Lebensmitteln zu erhöhen. Ausserdem kommen Massnahmen zum Einsatz, die den Energieverbrauch in den Restaurants reduzieren. Die konkrete Umsetzung der Massnahmen wird an die Bedürfnisse bzw. die Ausgangslage der Restaurants gemeinsam mit unseren Auftraggeberinnen und Auftraggeber angepasst.

www.one-two-we.ch

RECYCLED
Papier aus Recyclingmaterial
FSC® C019382

WWF vergleicht mit seiner Kampagne «Check your Paper» Papiere aus aller Welt auf ihre Umweltverträglichkeit. Das Papier, welches Sie gerade in den Händen halten, heisst «Refutura» und wurde mit «excellent» bewertet.

svgroup

Redaktion: SV (Schweiz) AG
Design: Saloon Creatives GmbH
Druck: DAZ Druckerei Albisrieden AG
Papier: Refutura 100 % Altpapier