

Medienmitteilung

Nachhaltig produzierte, gesunde Lebensmittel SV Schweiz lanciert das IP-SUISSE-Rüebli

Durchschnittlich 250 Tonnen Rüebli essen die Gäste in den SV Personalrestaurants und Mensen pro Jahr. Ab der neuen Ernte 2016 werden diese Rüebli zu 100 Prozent aus IP-SUISSE-Produktion stammen – dank eines einzigartigen Projekts, das von SV Schweiz mit den Partnern WWF Schweiz, IP-SUISSE und frigemo lanciert wurde. Den Gästen wird das Thema an einem eigens konzipierten «Rüebli-Tag» vorgestellt, der im Rahmen der Europäischen Nachhaltigkeitswoche am 2. Juni in fast allen 300 von SV Schweiz geführten Restaurants stattfindet.

Dübendorf, 31. Mai 2016 – Um die Umweltbelastung bei der Nahrungsmittelproduktion wirksam zu verringern und somit die Artenvielfalt zu unterstützen, hat SV Schweiz ein Joint Venture mit den Partnern WWF Schweiz, IP-SUISSE und frigemo, einem Unternehmen der fenaco Genossenschaft, ins Leben gerufen. Das Ergebnis: Im Sommer 2016 kommen nun zum ersten Mal Rüebli, die vollumfänglich dem hohen IP-SUISSE-Standard entsprechen, auf den Schweizer Markt und damit in die SV Restaurants. «Das Thema Biodiversität kann nur wirkungsvoll angegangen werden, wenn alle involvierten Produzenten und Lieferanten in der gesamten Wertschöpfungskette an einem Strang ziehen», sagt Christian Keller-Hoehl, Supply Chain Operations Director von SV Schweiz.

Ökoflächen als Schutzraum für Bienen

IP-SUISSE ist eine Vereinigung von 20'000 Bäuerinnen und Bauern, die auf ihren Familienbetrieben umweltschonend und tiergerecht Lebensmittel für den täglichen Bedarf produzieren. IP-SUISSE-Produkte – sie werden seit 1989 mit dem Marienkäfer-Markenzeichen gekennzeichnet – sind gentechfrei und werden weitgehend ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln hergestellt. Die Labelbetriebe fördern aktiv die Biodiversität. Mit gezielten Massnahmen schaffen IP-SUISSE Bauern Lebensräume für Menschen, Tiere und Pflanzen. Zudem wird der Schutzraum der Bienen gefördert, indem der Karottenproduzent artenreiche Blumenwiesen – so genannte Bienenweiden anlegen muss. Bei der IP-SUISSE-Labelproduktion wird grundsätzlich auf die Ausbringung von bienengefährdenden Stoffen verzichtet.

Gemeinsam für ein Ziel: Mehr Biodiversität

Einen wichtigen Teil zur erfolgreichen Lancierung der IP-SUISSE-Rüebli tragen die fenaco Genossenschaft und ihre Tochtergesellschaft frigemo bei. Die frigemo stellt unter anderem frische Convenience-Produkte her, darunter küchenfertige Artikel sowie Fertigsalate und Fruchtsalate. Sie ist ein langjähriger Lieferant von SV Schweiz. Dank der guten Geschäftsbeziehungen und beidseitig hohem Interesse am Thema Nachhaltigkeit sowie in Zusammenarbeit mit IP-SUISSE und der Beratung durch den WWF Schweiz konnte das Gemeinschaftsprojekt ins Leben gerufen werden. «Ökologie und die Produktion von Lebensmitteln sind ein untrennbares Geschwisterpaar. IP-

SUISSE steht als erfolgreiches Label für diese Verbindung, die unserer Umwelt zugutekommt», erklärt Daniela Hoffmann, Landwirtschafts- und Biodiversitäts-Expertin vom WWF Schweiz.

Am 2. Juni ist Rüeblitag

Mit einem schmackhaften Apfel-Rüebl-Smoothie in den Tag starten, einen feinen Rüebl-Muffin zum Znüni verspeisen, marokkanische Rüebl mit Zimt, Kreuzkümmel, Paprika und Chili über Mittag geniessen oder sich den Nachmittag mit Rüebl-Kuchen und -Crème versüssen – am 2. Juni ist in fast allen 300 Personalrestaurants und Mensen Rüeblitag. Damit lanciert SV Schweiz das IP-SUISSE-Rüebl, welches ab den Sommermonaten in den Schweizer SV Betrieben zubereitet wird.

SV Schweiz nimmt mit dem Rüeblitag an der Europäischen Nachhaltigkeitswoche teil

Die European Sustainable Development Week (ESDW) ist eine europäische Initiative mit dem Ziel, Aktivitäten zu fördern, die zur nachhaltigen Entwicklung beitragen, und diese auf einer gemeinsamen Plattform sichtbar zu machen. Sie findet vom 30. Mai bis 5 Juni statt. Rund 39 Länder nehmen teil. Die von den Vereinten Nationen verabschiedete Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung und die damit verbundenen 17 Ziele heben wichtige Schlüsselthemen hervor. Die Europäische Nachhaltigkeitswoche trägt durch lokale Aktivitäten, Veranstaltungen und Projekte zu dieser ehrgeizigen Agenda bei. Das von SV Schweiz lancierte Gemeinschaftsprojekt trägt den Titel «Joint Project for more Biodiversity in Gastronomy» und war unter den ersten der eingereichten Projekte.

Über SV Schweiz:

SV Schweiz mit Sitz in Dübendorf bei Zürich geht auf die 1914 von Else Züblin-Spiller gegründete Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück. Das Unternehmen beschäftigt heute 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) zu Hause. www.sv-group.ch

Über IP-SUISSE:

IP-SUISSE ist eine Vereinigung von Bäuerinnen und Bauern, die auf ihren Familienbetrieben umweltschonend und tiergerecht Lebensmittel für den täglichen Bedarf produzieren. IP-SUISSE-Produkte – sie werden seit 1989 mit dem Marienkäfer-Signet gekennzeichnet – sind gentechnikfrei und werden weitgehend ohne Einsatz von Fungiziden und Pestiziden hergestellt. IP-SUISSE Bauern fördern mit gezielten Massnahmen aktiv die Biodiversität. Zudem leben Tiere auf IP-SUISSE-Bauernhöfen artgerecht, geniessen viel Auslauf und erhalten gesundes Futter. www.ipsuisse.ch

Über frigemo:

frigemo ist ein Tochterunternehmen der Agrargenossenschaft fenaco. Ihre Kernkompetenzen liegen in der Produktion und im Handel von qualitativ hochwertigen Kartoffel-, Gemüse-, Früchte- und Pastaprodukten, küchenfertigen Artikeln, Fingerfood und Fertigsalaten. frigemo produziert und vermarktet hauptsächlich Tiefkühl- und Frischprodukte. Die frigemo besteht aus drei spezialisierten Produktionsstätten in Cressier (NE), Mellingen und Zollikofen, der EiCO mit den Betrieben in Bern und Märstetten, sowie der in der Feinverteilung tätigen Handelsfirmen Gourmador Zollikofen, Gourmador Unterseen, Gebrüder Marksteiner Basel, Bonfrais-Bongel Ecublens, Michel Comestibles Unterseen und Kellenberger Frisch Service Zürich. www.frigemo.ch

Über WWF Schweiz:

Die Mission des WWF: Der WWF will die weltweite Zerstörung der Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Harmonie miteinander leben. Um diese Mission zu verwirklichen, setzt sich der WWF dafür ein, die weltweite Biodiversität zu erhalten. Der WWF kämpft ausserdem dafür, die Nutzung natürlicher Ressourcen auf ein nachhaltiges Niveau zu reduzieren. www.wwf.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, www.sv-group.ch