

Medienmitteilung

SV Schweiz erreicht weitere Fortschritte bei den Nachhaltigkeitskennzahlen

Bereits seit vielen Jahren setzt sich SV Schweiz als grösste Schweizer Anbieterin in der Gemeinschaftsgastronomie erfolgreich dafür ein, die Umweltbilanz entlang ihrer gesamten Wertschöpfungskette stetig zu verbessern und innerhalb der Branche eine Führungsrolle in Sachen „nachhaltige Ernährung und Lebensmittelproduktion“ einzunehmen. Die Berichterstattung zu ihrem Engagement erfolgte bisher im Dreijahreszyklus. Die aktuellen Nachhaltigkeitskennzahlen der SV Schweiz beziehen sich demnach auf die Jahre 2019 bis 2021 und wurden nun im Rahmen eines online-Berichts veröffentlicht. Die Ergebnisse zeigen weitere Fortschritte bei der Verminderung der CO₂-Emissionen pro Hauptmahlzeit, eine kontinuierliche Reduktion bei Food Waste und eine Steigerung der Tierwohl- und Labelprodukte (z.B. RAUS, BTS, Fairtrade Max Havelaar, Bio, IP-Suisse, etc.). Nebst den Ergebnissen zu einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung geht der Bericht ebenso auf Themen der sozialen Nachhaltigkeit ein und gibt einen ersten Einblick, wie die SV Group künftig auch der Geschäftsbereich „SV Hotel“ in die Nachhaltigkeitsstrategie einbinden wird.

Dübendorf, 18. Mai 2022 – Rund 30 Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen entstehen im Zusammenhang mit der Produktion, Logistik, Zubereitung und Entsorgung von Lebensmitteln. Zusätzlich dazu landen in der Schweiz rund 30 Prozent der produzierten Lebensmittel im Abfall. Als eines der führenden Gastronomieunternehmen in der Schweiz will die SV Group einen Beitrag dazu leisten, diese Trends zu durchbrechen. Der grösste Hebel liegt für sie bei der Angebotsplanung in ihren rund 300 Mitarbeitendenrestaurants und Mensen in der Schweiz. Die Nachhaltigkeitsstrategie der SV Group richtet sich nach dem Ansatz der Planetary Health Diet, bei der die kulinarische Vielfalt im Einklang gebraucht wird mit einer ausgewogenen Ernährung, der Sorge zu natürlichen Ressourcen und einer ethischen Lebensmittelproduktion. Dabei setzt das Unternehmen auf eine vorwiegend pflanzenbasierte Ernährung, ohne auf Fleisch und tierische Eiweisse zu verzichten. So schafft die SV Group die Balance zwischen weniger Emissionen und der Entscheidungsfreiheit von Kunden und Gästen.

Weitere Fortschritte trotz herausfordernden Jahren

Die von der Pandemie geprägten Jahre 2020 und 2021 waren für die Gastronomie und Hotellerie äusserst herausfordernd – so auch für die SV Group: Nebst den finanziellen Einbussen kam es zu Verzögerungen von Innovationsprojekten und Unsicherheiten im Einkauf aufgrund der fehlenden Planbarkeit. Demzufolge konnten Nachhaltigkeitsprojekte nicht mit der geplanten Geschwindigkeit umgesetzt werden. Trotzdem konnte sich die SV Group in zahlreichen Bereichen der Nachhaltigkeit weiter verbessern oder den bereits erreichten Standard einhalten.

Ergebnisse im Bereich „Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelproduktion“

- Seit 2012 wurden die CO₂-Emissionen pro Hauptmahlzeit um insgesamt 17% reduziert
- Mit der Reduktion der Zuckermenge in den Zuckersticks wurden bisher 968'750 Würfelzucker eingespart
- Das Sortiment an Fischen und Meeresfrüchten enthält nur noch Fische und Meeresfrüchte, die vom WWF als empfehlenswert oder akzeptabel eingestuft werden. 84 % davon sind empfehlenswert (Score 1-2)

- Der Anteil an Labelprodukten konnte seit 2018 von 12 % auf 14.6 % erhöht werden
- Der Anteil an Flugwaren wurde auf 0.08 % reduziert
- Rind-, Kalb- und Schweinefleisch stammt zu 71 % aus tierfreundlicher Haltung
- Food Waste konnte seit 2006 um 40% auf 36 Gramm pro Hauptmahlzeit reduziert werden. Dies liegt deutlich unter dem nationalen Schnitt von 124 Gramm in der Gastronomie
- Ende 2021 boten bereits 170 SV-Restaurants das Mehrweggeschirr von reCIRCLE als Take-Away-Lösung an
- Die Partnerschaft mit dem WWF Schweiz wurde bis 2023 verlängert; die Partnerschaft mit dem Schweizer Tierschutz STS bis 2024
- SV wurde 2020 mit der Silber-Medaille von EcoVadis ausgezeichnet

Weiterführende Ziele

Bei der Weiterentwicklung ihrer Nachhaltigkeitsstrategie sowie bei der Zielsetzung wird die SV Group seit 2013 durch die strategische Partnerschaft mit dem WWF Schweiz und seit 2016 auch durch den Schweizer Tierschutz STS unterstützt: Zusammen mit dem WWF hat die SV Group 2021 die Zielvorgabe von 17% weniger Emissionen bis Ende 2023 definiert (gegenüber 2018). In Vereinbarungen mit dem Schweizer Tierschutz vertiefte die SV Group ihre Zusammenarbeit zu Fleisch aus artgerechter und tierfreundlicher Haltung. 2021 hat die SV Group ausserdem das Assessment des Swiss Triple Impact Assessment (STI) durchgeführt. Im nächsten Schritt erarbeitet das Unternehmen Ziele, mit denen es seinen Beitrag zu den Sustainable Development Goals (SDGs) der UNO leisten will.

Weiterentwicklung unserer Berichterstattung

In der Weiterentwicklung der Nachhaltigkeitsstrategie der SV Group rücken deren Geschäftstätigkeiten in Deutschland und Österreich sowie die Business Unit SV Hotel in den Fokus. Aus diesem Grund wird die Berichterstattung künftig sämtliche Bereiche (Gemeinschaftsgastronomie, öffentliche Gastronomie und Hotel) beinhalten. Ausserdem wird die SV Group ihre Nachhaltigkeitsberichterstattung von einem Dreijahreszyklus umstellen auf einen jährlichen Fortschrittsreport.

Der gesamte Nachhaltigkeitsreport 2019 – 2021 kann online eingesehen werden unter:

<https://www.sv-group.ch/de/nachhaltigkeit/nachhaltigkeitsbericht-2019-2021>

Über die SV Group

Die SV Group ist eine innovative Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit Sitz in Dübendorf bei Zürich. Das Unternehmen beschäftigt rund 6'400 Mitarbeitende, davon 4'400 in der Schweiz.

Die SV Group führt mehr als 500 Mitarbeitendenrestaurants, Mensen an Universitäten und Schulen, Gastronomiebetriebe in Gesundheitsinstitutionen und Senioreneinrichtungen und gehört damit zu den führenden Anbietern in der Schweiz, Deutschland und Österreich.

Die SV Group bietet den Arbeitgebern für die Verpflegung ihrer Mitarbeitenden neben dem klassischen Mitarbeiterrestaurant drei Delivery-Angebote an, die unterschiedliche Bedürfnisse bedienen. Der digitale Kühlschrank EMIL Fröhlich hilft Firmen, die für ein eigenes Mitarbeiterrestaurant zu klein sind oder im Schichtdienst arbeiten. Der Menu-Lieferservice ANDIAMO Delivery liefert frisches Essen ins Büro.

Das Portfolio der öffentlichen Restaurants umfasst die Konzepte SPIGA Ristorante (8 Standorte in der Schweiz), SESH und BRIX Burger & Salads sowie Restaurants wie das Schloss Laufen am Rheinfluss oder das Restaurant Güterhof in Schaffhausen. In Stadien, an Messen und für Events bietet die SV Group massgeschneiderte Gastronomie- und Cateringlösungen an.

Mit SV Hotel betreibt die Gruppe als Franchisenehmerin Hotels der Marriott-Marken Courtyard, Residence Inn, Renaissance und Moxy in der Schweiz und in Deutschland. Neu gehört Hyatt Centric mit einem ersten Haus in Hamburg zum Portfolio. Zum Hotelangebot gehören die eigene Marke im Extended-Stay-Segment Stay Koook sowie individuelle Hotels wie La Pergola in Bern und Amaris in Olten.

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.ch

Kontakt

Dominik Baumann

Corporate Communications

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

Telefon +41 76 347 79 01, E-Mail media@sv-group.ch