



# Unser Engagement für die Zukunft

Die wichtigsten Nachhaltigkeitsfakten  
von SV Schweiz von 2016 bis 2018

# Gemeinsam für eine nachhaltige Zukunft unseres Planeten



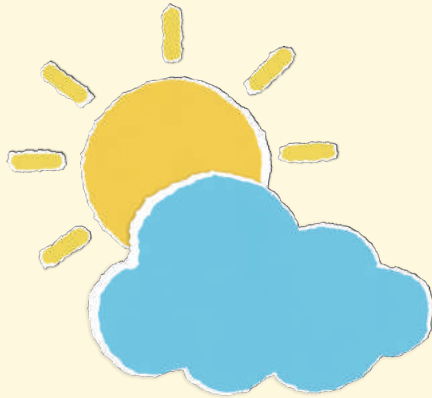
Mittlerweile blicken wir auf sechs Jahre ONE TWO WE zurück – sechs Jahre, in denen wir uns gemeinsam mit unseren Partnern, Lieferanten, Produzenten, Kundinnen und Kunden, und Gästen für eine nachhaltige Ernährung eingesetzt haben. Mit Passion und Know-how haben wir den Klimaschutz als ersten Hauptgang 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.



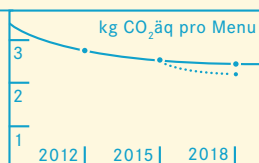
Dr. Dörte Bachmann  
Nachhaltigkeitsverantwortliche  
SV Schweiz



# Klimaschutz

## 2016–2018

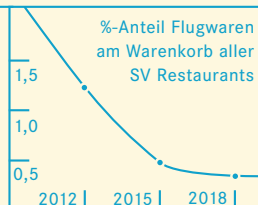
Die Partnerschaft mit dem WWF Schweiz wurde verlängert. Nachdem wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen des Angebots zwischen 2013 und 2015 um fast 10 Prozent gesenkt hatten, setzten wir uns dieses Ziel erneut. Es konnten aufgrund der bereits grossen Einsparungen im Vorfeld jedoch nur 4 Prozent zusätzlich gespart werden.



2012: 2,75 kg CO<sub>2</sub> äq pro Menu  
 2015: 2,51 kg CO<sub>2</sub> äq pro Menu  
 2018: 2,42 kg CO<sub>2</sub> äq pro Menu

— Erreichte Reduktion  
 ..... Ziel 2018 wären  
 2,26 kg CO<sub>2</sub> äq 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<sub>2</sub> äq als bei konventionellem Anbau.

Noch attraktiveres vegetarisches Angebot dank neuen Gemüse- und Salat-kreationen

# Tierwohl

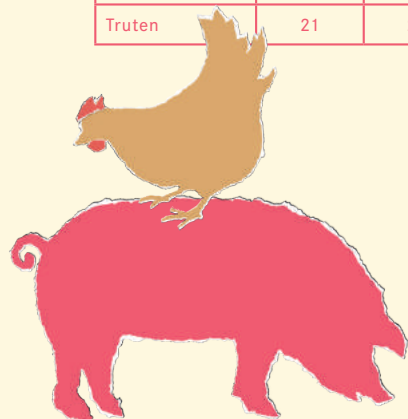
Seit 2016 in der Gastronomie bisher einzigartige Partnerschaft mit dem Schweizer Tierschutz STS

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 weni-  
ger Einwegverpackung.

### 2018

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

### 2017

Das SV Restaurant Grüntal  
der ZHAW nimmt am  
Forschungsprojekt  
Novanimal teil – für zu-  
kunftsorientierte  
Ernährung und Lebens-  
mittelproduktion.

### 2017

Das von SV Schweiz  
geführte Restaurant der ewz  
gewinnt den Klima-  
wettbewerb der Mitarbeiter-  
restaurants der Stadt  
Zürich. Während des  
Wettbewerbs reduzierte  
das Restaurant die CO<sub>2</sub>-  
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](https://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

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](http://www.one-two-we.ch)



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