

REZEPTE FÜR MEHR ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT

2014



svggroup

NACHHALTIGKEIT IST UNSER KOMPASS. SEIT JEHER.

Die SV Group ist eine Gastronomie- und Hotelmanagementgruppe. Unter der Marke SV Restaurant verpflegen wir Menschen in der ganzen Schweiz sowie Deutschland und Österreich. Unser Kerngeschäft mit Personalrestaurants und Mensen ergänzen Tätigkeiten in der Spital- und Heimgastronomie, im Event Catering, im Hotelmanagement und in der öffentlichen Gastronomie. Die SV Group legt Wert darauf, ihre Gäste Tag für Tag mit kulinarischen Erlebnissen und gelebter Gastfreundschaft zu überraschen. Dafür stehen unsere über 8000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein – herzlich und kompetent, mit ihrer ganzen Leidenschaft und Begeisterung.

Die SV Group wurde als Sozialwerk gegründet. Diese einzigartige Geschichte verpflichtet. Deshalb schauen wir über den Tellerrand hinaus und übernehmen Verantwortung für die Zukunft der Gemeinschaftsgastronomie. Sei es für die Umwelt, für die Wirtschaft oder für das Soziale.

Das gesellschaftliche Engagement der SV Group spiegelt sich auch in unserer Gesellschaftsstruktur wider. Mehrheitsaktionärin der SV Group ist die SV Stiftung. Sie bürgt dafür, dass die SV Group ein Pionierunternehmen bleibt, in dem nachhaltige Entscheidungen die Richtung vorgeben.

Dieser Nachhaltigkeitsbericht dokumentiert das Kerngeschäft der SV Group und legt Zahlen und Massnahmen in den Schweizer Personalrestaurants und Mensen offen.

NACHHALTIG ENGAGIERT. SEIT ÜBER ZWANZIG JAHREN.

1993
· Erste Umweltfachstelle

2004
· Umweltmanagementsystem
nach ISO 14001
in 100 Restaurants

· Bezug des neuen Hauptsitzes
im Minergiestandard

1999
· Umweltmanagementsystem
nach ISO 14001
in 7 Restaurants

2005
· Umweltmanagementsystem
nach ISO 14001
in 200 Restaurants

· Einführung des neuen
Entsorgungskonzepts
· Schulungen zu Mensch
und Umwelt

2006
· Umweltmanagementsystem
nach ISO 14001 im
gesamten Unternehmen

· Reduktion des Strom-
verbrauchs durch
optimierte Ein- und
Ausstattzeiten der
thermischen Geräte

· Publikation des ersten
Umweltberichts

2008
· Einführung eines nachhaltigen
Fischangebots für alle
Restaurants

· Das Hauptsitzgelände wird als
Naturpark zertifiziert

· Publikation des zweiten
Umweltberichts

2009
· Am Hauptsitz werden
alle Postsendungen
klimaneutral versandt

· Umstellung auf
100 Prozent
Fairtrade-Bananen

2010
· Pangasius wird nur
noch aus umweltfreundlichen
Zuchten in Vietnam
(GlobalGAP-Standard) bezogen

· Publikation des dritten
Umweltberichts

2012
· Lancierung des Klimaschutz-
programms ONE TWO WE

· SV Group wird Mitglied der
WWF Climate Savers

· Publikation des vierten
Umweltberichts

2011
· Optimierung des
Beschaffungssystems
mit unserem
Hauptlieferanten
Pistor

· Bioabfall wird
zu Biogas
und Ökostrom
verarbeitet

2014
· SV Group ist MSC- und
ASC-zertifiziert

· 80 Restaurants nehmen
am Klimaschutzprogramm
ONE TWO WE teil

· Publikation des ersten
Nachhaltigkeitsberichts

2013
· ONE TWO WE gewinnt
den Zurich Klimapreis

· In 200 Restaurants finden
Klimatage statt

· 42 Restaurants nehmen
am Klimaschutzprogramm
ONE TWO WE teil



08

GRÜNER
WARENKORB

14

VEGETARISCHE
KÜCHE

18

GRÜNER
BETRIEB

20

ONE TWO WE

26

AUSGEWOGENE
ERNÄHRUNG

28

PARTNER

30

AUSBLICK

EINS PLUS EINS GLEICH DREI. NACHHALTIGKEIT ZAHLT SICH AUS.



Letztes Jahr haben wir unseren ersten Nachhaltigkeitsbericht vorgestellt. Nun, in unserem zweiten Bericht, können wir bereits Erfolge präsentieren, auf die wir erst fürs dritte Jahr gehofft hatten. So zum Beispiel bei unserem Klimaschutzprogramm ONE TWO WE. Über 100 SV Restaurants sind bereits heute mit an Bord – eine Zahl, mit der wir erst Ende 2015 gerechnet hatten.

ONE TWO WE bedeutet noch mehr regionale Zutaten, noch mehr saisonales Gemüse, weniger Transport- und Energieaufwände. Und dies alles für ein gemeinsames Ziel: die CO₂-Bilanz der SV Group gegenüber 2012 um 10 Prozent zu verbessern.

Dafür trimmen wir unseren Warenkorb auf grün und grüner. Wir setzen auf Wiesenmilch und verzichten auf Milch aus intensiver Stallhaltung. Wir setzen auf MSC- und ASC-Zertifizierung und leisten so einen Beitrag zu einer nachhaltigen Fischerei bzw. Fischzucht. Und vor allem freuen wir uns, unsere Gäste immer öfter mit ausgesuchten, vegetarischen Gerichten zu verwöhnen. Eine Kunst, in der sich unsere Köche dieses Jahr bei den Meistern aus dem Traditionshaus Hiltl den letzten Schliff geben liessen.

Geniessen Sie unseren Nachhaltigkeitsbericht.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Patrick Camele'. The signature is fluid and cursive.

Patrick Camele, CEO SV Group

ALPSTEINPOULET, EXKLUSIV AUS DER OSTSCHWEIZ.

_ ZUTATEN 1 engagierter Lieferant / 7 tierfreundliche Hühnerställe /
sojafreies Schweizer Futter / viel kontrollierter Auslauf

_ ZUBEREITUNG

Zutaten erster Güte sind das A und O eines gelungenen Menus – das gilt erst recht beim Geflügel. Seit Herbst 2014 bezieht die SV Group Alpsteinpoulet im Rahmen eines Exklusivvertrags mit dem Fleisch- und Fischlieferanten Bianchi. Das Poulet aus der Ostschweiz ist besonders nachhaltig und unterliegt strengen Richtlinien.

KLASSE STATT MASSE IM STALL

Die Hühner für erstklassiges Alpsteinpoulet wachsen in sieben kleinen Ställen in der Region um den Alpstein im Appenzell auf. Die Stallhaltung entspricht dem Label «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» (BTS). Hier leben die Tiere in Ställen mit offener Front, viel Tageslicht und kontrolliertem Auslauf. Und sie haben direkten Zugang zu einem als Wintergarten konzipierten, gedeckten Aussenbereich.

KONTROLLIERTES FUTTER

Auch auf das Futter wird ein spezielles Augenmerk gerichtet. Dieses stammt aus Schweizer Anbau und Produktion und enthält kein Soja. In kleinen Schlachtbetrieben in der Region werden die Tiere schliesslich zerlegt.

So können wir die Beschaffungskette lückenlos kontrollieren – vom Brüten über das Futter bis ins SV Restaurant.

EIN ENGAGEMENT, DAS ZEICHEN SETZT

Mittlerweile beziehen unsere Restaurants bereits einen Viertel ihres Poulets aus dem Alpstein. Und weitere bedeutende Anteile aus ausgesuchten Betrieben in der ganzen Schweiz. Insgesamt stammen 70 Prozent des Poulets im Warenkorb der SV Group aus der Schweiz. Damit liegen wir 20 Prozent über dem Schweizer Gesamtmarkt. So setzen wir ein Zeichen für kurze Transportwege, ein besseres Tierwohl – und stärken erst noch die Schweizer Landwirtschaft.



PIONIERARBEIT MIT ZERTIFIKAT: MSC UND ASC IN RESTAURANTS.

_ ZUTATEN 2 anerkannte Gütesiegel / 1 unabhängige Zertifizierungsstelle / Pioniergeist

_ ZUBEREITUNG

Wir haben zehn ausgewählte Restaurants und den Hauptsitz der SV Group für die MSC- und ASC-Zertifizierung fit gemacht. Damit wir garantieren können, nur verantwortungsvoll gefangene bzw. gezüchtete Fische und Meeresfrüchte zu verwenden. Rund 5000 Mitarbeitende wurden dazu geschult und interne Warenprozesse vom Einkauf bis zum Service lückenlos dokumentiert.

ZERTIFIZIERT VON A BIS Z

Als eines der ersten Gastronomieunternehmen in der Schweiz haben wir 2014 die MSC- und ASC-Zertifizierung abgeschlossen. So haben wir die Möglichkeit, unseren Gästen Fischgerichte aus nachhaltigen Zutaten anzubieten und uns gleichzeitig für den langfristigen Erhalt der Fischbestände (MSC) und eine umwelt- und sozialverträgliche Aquakultur (ASC) einzusetzen. Die Zertifizierung erfolgte im Rahmen eines europäischen Pilotprojekts, an dem die SV Group für die Schweiz teilnehmen konnte.

FÜR FISCH UND MENSCH

In den nächsten drei Jahren soll der Anteil der MSC- und ASC-Fische und -Meeresfrüchte von aktuell 20 auf 50 Prozent gesteigert werden. So bieten wir ab Februar 2015 auch am Salatbuffet nur noch Thunfisch aus MSC-zertifizierter Fischerei an. Mit einem jährlichen Volumen von 50 Tonnen handelt es sich hier um einen relevanten Anteil am Warenkorb der SV Group.



ASC-C-00483



MSC-C-54163

MIT WIESENMILCH FÜR DIE ARTENVIELFALT.

_ ZUTATEN *Frisches Gras / Heu und Grassilage / viel Freilauf*

_ ZUBEREITUNG

Die Kraft der Wiese steckt bei uns in jedem Glas Milch. Denn auch hier leisten wir Pionierarbeit – und setzen zu 100 Prozent auf Schweizer Vollmilch in Wiesenmilchqualität. Das ist nicht nur gut für den Geschmack, sondern auch für das Tierwohl und die Artenvielfalt auf den Weiden.

GUT FÜR DIE ARTENVIELFALT

Mit jährlich rund 1.3 Millionen Litern Wiesenmilch, die wir Schweizer Bauern abnehmen, leistet die SV Group einen wesentlichen Beitrag an eine nachhaltige und tierfreundliche Produktion. Wiesenmilchqualität heisst, dass die Kühe viel Freilauf geniessen und im Sommer auf der Weide hauptsächlich frisches Gras fressen. Das schmeckt man. Und das sieht man. Denn unsere heimischen Wiesen sind ein Lebensraum von besonderer Artenvielfalt.

Dank einer extensiven Tierhaltung bleiben sie uns erhalten.

Den Winter verbringen die Kühe im Stall und ernähren sich vor allem von Heu und Grassilage. Kraftfutter wird nur sehr zurückhaltend verfüttert, auf Soja wird gänzlich verzichtet. Auch das ist ein Grund, warum unsere Wiesenmilch mit dem Label «IP-SUISSE» zertifiziert ist.



1 300 000
Liter Wiesenmilch pro Jahr



MIT SCHWEIZER GEMÜSE GEGEN CO₂ UND FÜR DEN KLIMASCHUTZ.

_ ZUTATEN Tomaten, Gurken / Erdwärme und Abwärme / ehrgeizige CO₂-Ziele

_ ZUBEREITUNG

Mit saisonalen Zutaten kann man viel für das Klima tun. Aber auch wenn wir Gemüse aus dem Gewächshaus einkaufen, wollen wir auf eine nachhaltige Produktion achten, um so unseren CO₂-Fussabdruck weiter zu verkleinern. Aus dieser Idee wurde ein Erfolgsprojekt – dessen Früchte wir unseren Gäste 2014 auf dem Teller präsentieren durften.

KLIMASCHONENDE GEWÄCHSHÄUSER

2013 lancierte die SV Group gemeinsam mit der SGG Waser AG und zwei innovativen Produzenten ein Projekt für Schweizer Gemüse aus nicht fossil beheizten Gewächshäusern. Wir arbeiten einerseits mit der Familie Grob aus Schlattingen und andererseits mit den Gebrüder Meier aus Hinwil zusammen. Erstere beheizen ihre Gewächshäuser mit Erdwärme, während die Gebrüder Meier Abwärme aus einer Kehrlichtverbrennungsanlage nutzen.

FÜR DIE GANZE DEUTSCHSCHWEIZ

Das Schweizer Gemüse, das SUISSE GARANTIE-zertifiziert ist, wird in alle Deutschschweizer SV Restaurants geliefert. Für die pünktliche Lieferung vom Feld in die Restaurants sorgen die Frigemo-Handelsfirmen. 2014 konnten Tomaten und Gurken aus den klimafreundlichen Gewächshäusern bezogen werden. 2015 kommt noch weiteres Gemüse dazu – und die SV Group ihren CO₂-Zielen einen grossen Schritt näher.



126 Tonnen Tomaten



72 Tonnen
aus heimischen,
klimafreundlichen
Gewächshäusern

61 Tonnen Gurken



43 Tonnen
aus heimischen,
klimafreundlichen
Gewächshäusern

KLIMAFREUNDLICH: UNSERE KÜCHENCHEFS HABEN VEGETARISCH GELERNT.

_ ZUTATEN 140 Küchenchefs / 1 kompetenter Partner /
über 100 Jahre Erfahrung

_ ZUBEREITUNG

Heute weiss man: je weniger Fleisch, desto weniger CO₂-Ausstoss. Deshalb perfektionieren unsere Köche ihr Know-how bei den Meistern der vegetarischen Küche, im Haus Hiltl. Denn Klimaschutz soll schmecken.

WEIL JEDES DETAIL ZÄHLT

140 Küchenchefs der SV Group haben 2014 das Hiltl Kochatelier besucht. Sie erkundeten die Prinzipien der vegetarischen Ernährung und setzten sich mit modernen, schmackhaften Alternativen zu Fleisch auseinander. Worauf ist zu achten, wenn rein pflanzliche Zutaten die Stars sind auf dem Teller? Solche und ähnliche Fragen standen auf der Agenda – und wurden von 48 interessierten Köchen in einem Advanced-Folgekurs weiter vertieft.

TRENDS AUF DEN TISCH GEBRACHT

Unsere Küchenchefs lassen sich gerne inspirieren, so zum Beispiel von Trends aus der veganen Küche oder von anderen Esskulturen. Die SV Group unterstützt sie bei der Weiterbildung mit dem Kurs «Themenküche», der ab 2015 neu im Hiltl Kochatelier angeboten wird. Im Fokus steht dieses Jahr die indische Küche mit ihren vegetarischen Raffinessen. Hier wollen wir nicht nur landestypische Zutaten thematisieren, sondern auch die charakteristische Ernährungsphilosophie. Das ist uns wichtig, damit unsere Gäste jeden Bissen rundum authentisch geniessen können.

Apropos geniessen: Die indische Küche zelebrieren wir 2015 in allen Restaurants mit einer Erlebniswoche. Wir wünschen jetzt schon «Apanē bhōjana kā ānanda lē», einen «guten Appetit».

PHILIPP STÖCKLI, KÜCHENVERANTWORTLICHER CSS LUZERN, IM INTERVIEW.



„So vielfältig vegetarisch, dass sogar der eine oder andere Fleischesser bisweilen umsteigt.“

WIE HAT SICH DAS ANGEBOT IN IHREN BETRIEBEN IN DEN LETZTEN JAHREN VERÄNDERT?

Mit einem Satz: Unser Angebot wurde vielseitiger. Mittlerweile ist es zu 50 Prozent vegetarisch. Und die Reise geht weiter und bleibt spannend. So bieten wir unseren Gästen ab 2015 einmal pro Woche ein komplett veganes Menu an. Eine Neuerung, die wir im Rahmen unseres Klimaschutzprogramms ONE TWO WE lanciert haben.

WORAUF ACHTEN SIE BEIM EINKAUF DER ZUTATEN?

Wir achten beim Einkauf auf saisonale und regionale Produkte. Auch nachhaltige Labels wie MSC und ASC sind uns ein Anliegen. Frisches Gemüse und Früchte beziehen wir von einem Schweizer Bauern aus Schwarzenbach beim Hallwilersee. Und manche Kräuter sogar aus dem eigenen Gärtchen.

WIE KOMMEN DIE VEGETARISCHEN MENUS BEI IHREN GÄSTEN AN?

Vegetarische Gerichte sind sehr beliebt – und locken auch neue Gäste in unsere Restaurants. Wir starteten mit zirka 20 verkauften Vegi-Menus und servieren heute 70 bis 110 fleischlose Gerichte am Tag. Das zeigt uns, dass unser Angebot in der Zubereitung, dem Geschmack und der Präsentation überzeugt – so, dass sogar der eine oder andere Fleischesser bisweilen umsteigt.

WELCHE NACHHALTIGEN TRENDS WERDEN SICH AUS IHRER SICHT DURCHSETZEN?

Bestimmt haben regionale und saisonale Produkte einen festen Platz im Warenkorb – hier hat ein Umdenken stattgefunden. Gleichzeitig dürfte die Anzahl der Flexitarier und auch die Nachfrage nach veganer Küche weiter zunehmen.

ZUM WOHL: DIE FAIRTRADE-PRODUKTPALETTE WÄCHST WEITER.

_ ZUTATEN Eistee / Fruchtsäfte / Zuckersticks / Bananen
und Fairness

_ ZUBEREITUNG

Sie kommen gut an – und sind gut für Mensch und Umwelt. Auch darum setzen unsere Küchenchefs gerne auf Produkte in Fairtrade-Qualität. 2014 haben wir dieses Angebot weiter ausgebaut.

HAUSGEMACHTER EISTEE

Seit Juli 2014 geniessen unsere Gäste in allen Restaurants den SV Ice Tea in Fairtrade-Qualität. Wir haben ihn aus ausgewählten, nachhaltig und fair produzierten Zutaten kreiert. Damit haben wir den ersten Fairtrade-Eistee in der Gemeinschaftsgastronomie. Angeboten wird er in zwei Sorten, mit und ohne Zucker.

FÜR EINEN NACHHALTIGEN WARENKORB

In jedem SV Restaurant sind Bananen, Michel Orangensaft und Michel Bodyguard aus fairem Handel erhältlich. Mittlerweile machen diese Produkte einen beachtlichen Anteil unseres

Warenkorbs aus. Neu beziehen wir ab März 2015 auch den Rohrzucker in den Zuckersticks aus fairem Handel. Pro Jahr verbrauchen unsere Gäste rund 50 Tonnen davon. Und weil Rohrzucker weniger Verarbeitungsschritte benötigt als herkömmlicher Zucker, kann die SV Group den CO₂-Fussabdruck für die Zuckersticks um 30 Prozent senken.

Rund 50 weitere Fairtrade-Produkte können die Küchenchefs der SV Restaurants bestellen. Am beliebtesten sind zurzeit Kaffee, Orangensaft und Bananen.

Fair Trade Town

Fair Trade Town ist eine internationale Kampagne zur Förderung des fairen Handels. Aktuell ist Fair Trade Town in 24 Ländern präsent; im Juni 2014 fand in Winterthur der launch-Event für die Schweiz statt. Die SV Group unterstützt die Kampagne. Mit über 300 Personalrestaurants und Mensen, die Fairtrade-Produkte verkaufen, können wir die Idee von Fair Trade Town schweizweit zu den Endkonsumenten tragen.



*1 500 000
Liter Fairtrade-Eistee pro Jahr*



NACHHALTIG UND ÖKOLOGISCH VON DER SCHÜRZE BIS ZUR MÜTZE.

_ ZUTATEN Stoffe mit «bluesign»-Zertifikat / verantwortungsvolle Partner / kurze Transportwege / Wasser-Sparziele

_ ZUBEREITUNG

Nachhaltiges Handeln beginnt lange bevor das Essen auf den Teller kommt. Ob unsere Köche eine neue Mütze aufsetzen oder ihre Schürze abends zum Waschen geben: Auch bei der Berufsbekleidung für unsere Mitarbeitenden sparen wir Tag für Tag Energie und Wasser.

ÖKOLOGISCH UND SOZIAL

Neue Bekleidung bestellen wir bei unserem Partner Wilhelm Weishäupl aus München, der für uns in Europa produziert. So profitiert die Umwelt von kurzen Transportwegen. Und das gleich zweimal: erstens bei der Anlieferung der Stoffe in die Produktion, zweitens bei der Auslieferung der fertigen Kleidung an unsere SV Restaurants. Gleichzeitig können wir uns darauf verlassen, dass bei den Näharbeiten europäische Sozialstandards eingehalten werden.

Übrigens: Für unsere neue Kollektion verwenden wir mehrheitlich «bluesign»-zertifizierte Stoffe, was nicht nur schadstoffarme Textilien garantiert, sondern auch eine umweltfreundliche Produktion.

WASSER SPAREN BEIM WASCHEN

Gemeinsam waschen heisst, Ressourcen schonen. Seit September 2014 wird unsere neue Berufsbekleidung gebündelt bei einer Wäscherei gewaschen. Die Bardusch AG mit Sitz in Basel hat von der neuen Bekleidung bisher 538 Chargen Wäsche zu 52 kg verarbeitet. Das sind ganze 403 Stunden in der Waschtrommel, wofür zirka 308 m³ Wasser verbraucht wurden. Das Resultat kann sich sehen lassen: Im Vergleich zu einer herkömmlichen Waschmaschine wurden 5062 Waschgänge weniger benötigt, was eine Ersparnis von rund 316 m³ Wasser bedeutet. Und statt der 87 360 kWh Strom, die wir beim Waschen in kleinen Maschinen in den Betrieben verbraucht hätten, hat Bardusch nur 39 760 kWh eingesetzt.

-5062
Waschgänge von September 2014
bis Januar 2015



ONE TWO WE. VON 0 AUF 100 IN ZWEI JAHREN.

_ ZUTATEN 1 klares Ziel / starke Partnerschaften / geschultes Personal / Kunden mit Nachhaltigkeitsanspruch

_ ZUBEREITUNG

Das Klimaschutzprogramm der SV Group feiert seinen zweiten Geburtstag. Zusammen mit dem WWF Schweiz haben wir uns das Ziel gesetzt, unsere CO₂-Bilanz gegenüber 2012 um 10 Prozent zu verbessern. Und die Zwischenbilanz kann sich sehen lassen.

5 MIO. ESSEN MACHEN EINEN UNTERSCHIED

Im vergangenen Jahr wurden in 80 ONE TWO WE-Restaurants rund fünf Millionen Mittagessen serviert. Damit diese möglichst klimafreundlich auf den Tellern landeten, achteten unsere Restaurant Manager und Küchenchefs auf ein grosses und vielfältiges vegetarisches Angebot, auf regionale und saisonale Zutaten und auf den Einsatz von Lebensmitteln, die nicht mit dem Flugzeug transportiert wurden.

ONE TWO WE MACHT SCHULE

Seit Januar 2015 sind bereits 100 SV Restaurants bei ONE TWO WE mit an Bord. Damit erreichen wir zu Jahresbeginn ein Ziel, das wir uns ursprünglich für Ende 2015 gesetzt hatten. Und auch unsere Partnerschaft mit Hiltl führen wir im neuen Jahr weiter. So können sich unsere Küchenchefs bei Weiterbildungskursen im Kochatelier von Hiltl von vegetarischen Kreationen inspirieren lassen. Denn auch 2015 bleibt das wichtigste Ziel: Unsere Gäste sollen eine grosse Auswahl an klimafreundlichen Gerichten geniessen können.

Entwicklung von
ONE TWO WE-Restaurants
+100 Betriebe seit Projektstart



ONE TWO WE. WENIGER FLUGMEILEN FÜR WENIGER CO₂.

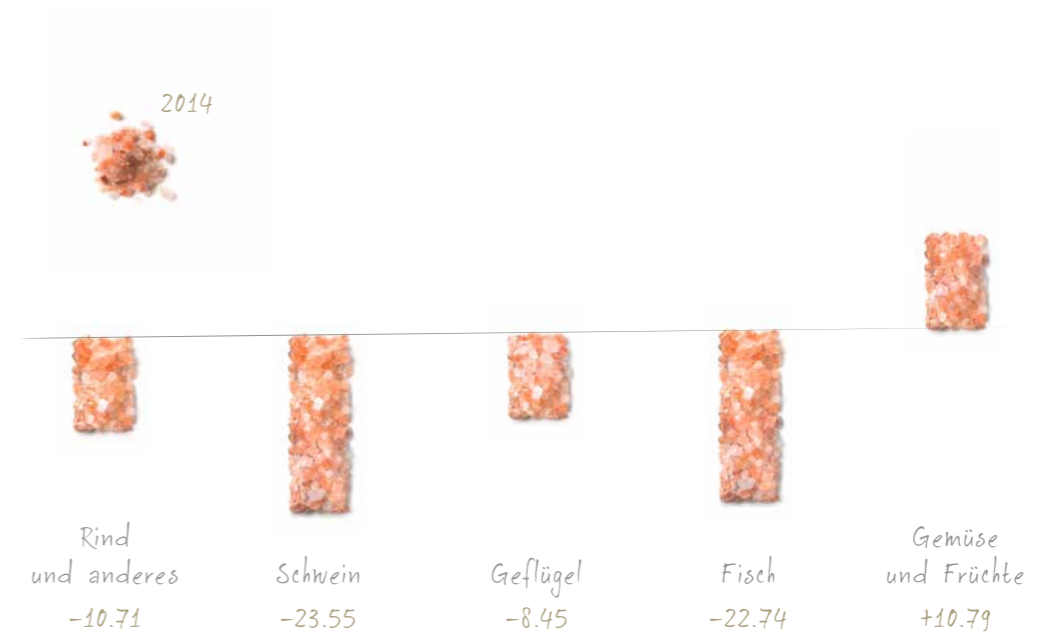
Noch im Jahr 2012 wurde deutlich über 1 Prozent der Zutaten, die auf den Tellern unserer Gäste landeten, auf dem Luftweg in die Schweiz transportiert. Bis Ende 2014 konnte dieser Anteil an sogenannter Flugware mehr als halbiert werden. Heute kochen unsere Küchenchefs in den ONE TWO WE-Restaurants über 99 Prozent der Menus ohne Flugware. Den Grossteil ihrer Lebensmittel und Getränke kaufen sie bei Lieferanten in der Schweiz, allenfalls im grenznahen Ausland. Und das macht in der CO₂-Bilanz einen deutlichen Unterschied.

Auf das Jahr gesehen sind es vor allem die Wintermonate, in denen wir hie und da Zutaten auf dem Luftweg importieren. Dem Geschmack zuliebe. Denn insbesondere auf frische Kräuter können unsere Küchenchefs nicht verzichten: Sie sind das Mass aller Dinge, um unseren Gästen schmackhafte Gerichte anzubieten.



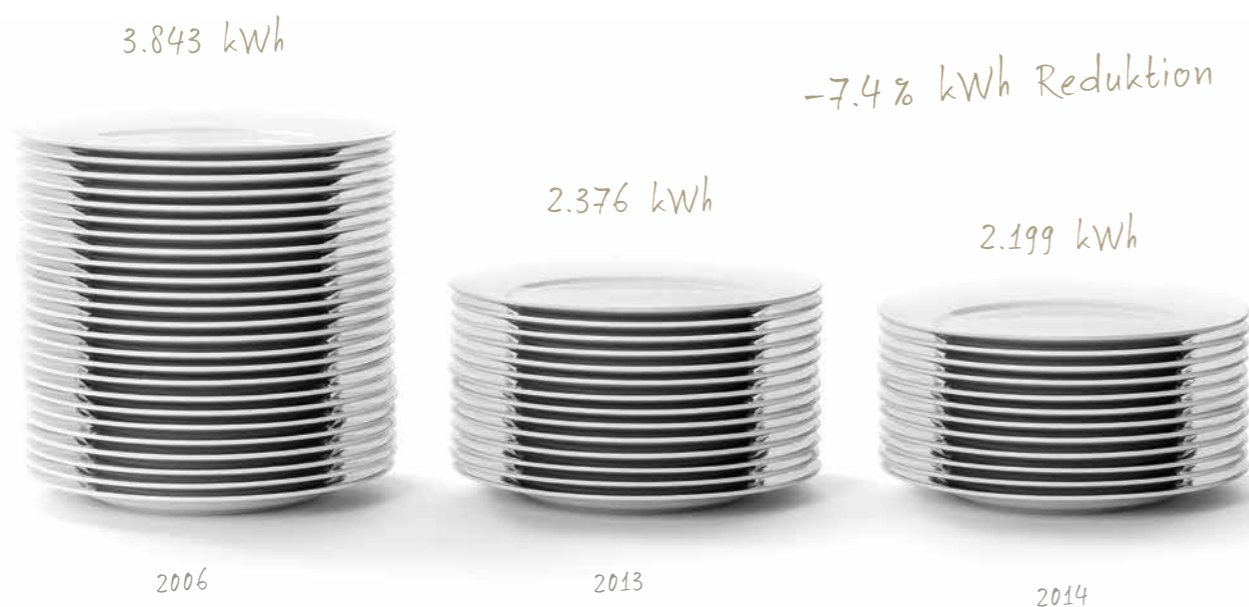
Mehr Regionales und Saisonales und noch mehr Gemüse und Früchte: Auch 2014 haben wir unseren Warenkorb nachhaltig optimiert. Denn vegetarische Gerichte produzieren rund dreimal weniger CO₂.

Die Veränderung des Warenkorbs gegenüber 2013 in Tonnen:



ONE TWO WE. STROM GESPART BEI JEDER MAHLZEIT.

Ob Backofen, Lüftung oder Beleuchtung: In jedem unserer Restaurants sind unzählige Geräte im Einsatz. Im Rahmen von ONE TWO WE haben wir in rund 100 SV Restaurants Energieberatungen durchgeführt. Durch Fachspezialisten des Elektrizitätswerks der Stadt Zürich (ewz). Gemeinsam mit ihnen haben wir Stromfressern auf den Zahn gefühlt. So konnten wir Massnahmen ergreifen, die den Stromverbrauch in unseren ONE TWO WE-Restaurants nochmals deutlich verringern.



Durchschnittlicher Stromverbrauch pro Hauptmahlzeit
im Referenzbetrieb CasAroma in Dübendorf

CHRISTOPH HIRTER, HEAD OF PRODUCT MANAGEMENT FM BEI SWISSCOM, IM INTERVIEW.



"Swisscom stellt an sich selber den Anspruch, zu den nachhaltigsten Unternehmen der Schweiz zu gehören."

WESHALB HAT SICH SWISSCOM FÜR DIE EINFÜHRUNG VON ONE TWO WE ENTSCHIEDEN?

Die SV Group hat die Grundlagen des Klimaschutzprogramms gemeinsam mit Experten seriös erarbeitet. So ist sichergestellt, dass die Bemühungen am Ende Früchte tragen und 17 Swisscom-Standorte in der ganzen Schweiz vom nachhaltigen Angebot der SV Group profitieren können.

WIE WURDE ONE TWO WE BEI SWISSCOM AUFGENOMMEN?

Grundsätzlich sehr positiv. Die Menschen wissen heute, dass der Klimawandel uns alle betrifft. Und mit einem täglich frischen und vor allem regionalen Angebot können wir etwas zum Umweltschutz beitragen.

WAS MOTIVIERT SIE PERSÖNLICH, SICH FÜR NACHHALTIGKEIT EINZUSETZEN?

Ein Blick in eine gesunde, gesicherte Zukunft.

WO SEHEN SIE DIE GRÖSSTEN STÄRKEN VON ONE TWO WE?

Das Klimaschutzprogramm ist sehr vielschichtig und durchdacht. Die akribische Einkaufsplanung sorgt dafür, dass alles, was auf unseren Tellern landet, auf die umweltfreundlichste Art und Weise produziert und transportiert wird.

WIE UNTERSTÜTZT ONE TWO WE DAS NACHHALTIGKEITSENGAGEMENT VON SWISSCOM?

Swisscom stellt an sich selber den Anspruch, zu den nachhaltigsten Unternehmen der Schweiz zu gehören. Dank der Zusammenarbeit mit der SV Group können wir dieses Bestreben auch in den Pausenbereich einbringen. In Punkto Ernährung bietet ONE TWO WE die beste Expertise.

AUSGEWOGEN: MENUS À LA FOURCHETTE VERTE

_ ZUTATEN 1 anerkanntes Gütesiegel / Gemüse / Stärkequellen / Eiweissquellen

_ ZUBEREITUNG

Gesundes Essen hat einen Namen: Fourchette verte ist ein schweizweit anerkanntes Qualitätslabel für ausgewogene Ernährung. In 52 SV Restaurants geniessen unsere Gäste Menus, die nach diesem Standard geprüft und ausgezeichnet wurden. Bis Juni 2015 werden 23 weitere Restaurants dazustossen.

MEHR GEMÜSE FÜR DIE SCHWEIZ

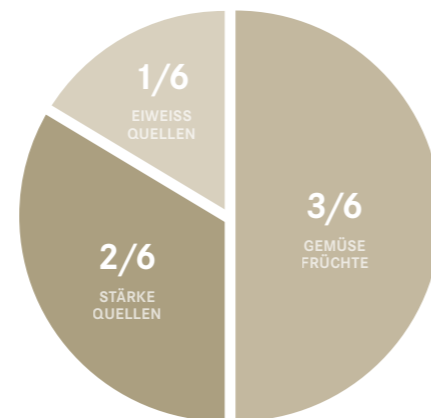
Die wichtigste Herausforderung auf dem Teller: mehr Gemüse. Nur knapp die Hälfte der empfohlenen 600 Gramm Gemüse essen Herr und Frau Schweizer täglich. Obwohl die Empfehlungen bekannt sind, bereitet die Umsetzung grosse Mühe. Und genau hier setzt die SV Group an: Zusammen mit Fourchette verte entwickeln wir Menus, die den Empfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide entsprechen und eine ausgewogene Ernährung unterstützen. Dazu müssen die verschiedenen Komponenten eines Mittagsmenus ideal aufeinander abgestimmt sein und die richtigen Zubereitungsarten angewendet werden. Nur dann darf ein Menu das Gesundheitslabel von Fourchette verte tragen.

KOCHEN NACH DER 6/6-REGEL

Dem Gemüse kommt bei Fourchette verte eine tragende Rolle zu: Der optimale Teller beinhaltet rund 3/6 Gemüse, Salat und/oder Früchte. Proteine, die in magerem Fleisch, Fisch, Milchprodukten oder pflanzlichen Eiweissquellen stecken, kommen hingegen in kleineren Portionen auf den

Teller und sollten einen Anteil von 1/6 nicht übersteigen. Bei Kohlenhydraten wie Kartoffeln, Pasta, Reis, Bulgur oder Quinoa gelten 2/6 als Richtwert, wobei wir hier auf die Bedürfnisse unserer Gäste eingehen, je nachdem ob sie mehr körperlich oder im Sitzen arbeiten.

Unsere erfahrene Ernährungsspezialistin begleitet, schult und überprüft die Restaurants während des Zertifizierungsprozesses und sorgt dafür, dass die Integration der Fourchette verte Menus überall gelingt.



BEAT ZWAHLEN, GAST IM POST-RESTAURANT OASE, IM INTERVIEW.

KOCHT DIE SV GROUP IHRER MEINUNG NACH GESUND GENUG?

Mein Eindruck ist, dass die Küche hier sehr ausgewogen ist. Ich sehe Menus, die mit viel Gemüse daherkommen, manche sogar ganz vegetarisch. Das Salatbuffet ist frisch und abwechslungsreich gestaltet. Und fettige Speisen sind die Ausnahme – was doch bemerkenswert ist bei der Menge von Gerichten, die hier täglich über die Theke gehen. Dass dabei noch alles schön angerichtet ist, macht's für mich doppelt «gluschtig».

NACH WELCHEN KRITERIEN WÄHLEN SIE IHR MITTAGSMENU AUS?

Ganz nach Lust und Laune. Pasta oder Fleisch kommen bei mir immer gut an. Gelegentlich greife ich aber auch zu den Specials. Oder im Sommer zum Salatteller.

BERÜCKSICHTIGEN SIE MENUS MIT DEM LABEL FOURCHETTE VERTE?

Ja, wenn mich das Menu anspricht, greife ich hier gerne zu. Und dass die saisonalen Zutaten frisch vom Markt kommen, ist natürlich ein grosser Pluspunkt – erst recht, wenn sie sorgfältig zubereitet werden.

WIE KÖNNTE DIE SV GROUP IHR ENGAGEMENT FÜR EINE AUSGEWOGENE ERNÄHRUNG NOCH VERBESSERN?

Für mich ist wichtig, dass eine Mahlzeit fettarm ist. Wenn die SV Group weiterhin hierauf achtet, macht sie für mich alles richtig.

„Ein grosser Pluspunkt sind für mich Zutaten frisch vom Markt.“



DANKE FÜR DIE GUTE ZUSAMMENARBEIT IM BEREICH NACHHALTIGKEIT!

WWF SCHWEIZ



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

ELEKTRIZITÄTWERK DER STADT ZÜRICH



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

ESU-SERVICES GMBH



Unser Partner im Bereich des umweltfreundlichen Konsums erstellt Ökobilanzen und berechnet die Umweltbelastung des Warenkorbs der SV Group.

ETH ZÜRICH



Im Rahmen eines studentischen Forschungsprojektes arbeitet die SV Group zusammen mit der ETH Zürich an der weiteren Verminderung der Umweltbelastungen durch den Gastronomiebetrieb.

HILTL AG



Unser Experte bei der Weiterentwicklung der vegetarischen Küche. Das Traditionshaus schult die Küchenchefs der ONE TWO WE-Betriebe im Hiltl Kochatelier.

MAX-HAVELAAR-STIFTUNG



Die SV Group ist Gastronomiepartnerin der Max-Havelaar-Stiftung (Schweiz) für Produkte aus fairem Handel.

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)



Mit unserem Engagement im MSC-Programm tragen wir zum langfristigen Erhalt der weltweiten Fischbestände bei.

BIANCHI AG



Unser Lieferant für Fisch und Meeresfrüchte ist Mitglied der WWF Seafood Group.

SUISSE GARANTIE



SUISSE GARANTIE ist unser Partner für Zutaten, die garantiert aus Schweizer Betrieben stammen und umwelt- und tiergerecht produziert wurden.

SGG WASER AG



Beim Bezug von Früchten und Gemüse aus möglichst umweltschonender Produktion setzen wir auf die SGG Waser AG.

PISTOR AG



Der grösste Logistikpartner der SV Group beliefert sämtliche SV Restaurants mit einer modernen Flotte.

FRIGEMO- HANDELSFIRMEN



Die Frigemo-Handelsfirmen sorgen dafür, dass das klimafreundliche Gemüse aus dem Kanton Zürich über Nacht erntefrisch in alle Deutschschweizer SV Restaurants gelangt.

FOURCHETTE VERTE



Das Label ist unser Partner für gesunde Ernährung und dient als Wegweiser für einen ausgewogenen Teller. Nach den Prinzipien der Schweizerischen Lebensmittelpyramide.

ACTIONSANTÉ



Die SV Group leistet im Rahmen der Initiative des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) zwei freiwillige Aktionsversprechen: «Mehr Durst – weniger Zucker» und «Gesund essen in der Gemeinschaftsgastronomie».

SCHWEIZERISCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG SGE



Die SGE unterstützt und berät uns bei Fragen rund um das Thema ausgewogene Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie.

WILHELM WEISHÄUPL



Wilhelm Weishäupl ist unser Partner für die Berufsbekleidung. Er produziert für uns in Europa mit hohen Standards hinsichtlich Sozial- und Umweltverträglichkeit.

BARDUSCH



Bardusch ist unser Partner für eine energie-reduzierte, effiziente und umweltfreundliche Reinigung unserer Berufskleidung.

AUSBLICK

MSC/ASC

Seit Februar 2015 kommt der eingelegte Thunfisch nur noch in MSC-Qualität auf das Salatbuffet. Und das in allen SV Restaurants, was einem jährlichen Volumen von 50 Tonnen entspricht.

KLIMAFREUNDLICHES GEMÜSE

Seit Anfang Jahr 2015 beziehen unsere Deutschschweizer SV Restaurants Nüsslisalat aus nicht fossil beheizter Produktion. In unseren ONE TWO WE-Restaurants macht er sogar 100 Prozent des Nüsslisalatangebots aus. Im Laufe des Jahres werden wir diesen Standard auch für Auberginen einführen.

SUISSE GARANTIE

Produkte mit der Garantiemarke SUISSE GARANTIE haben bei uns Vorrang. Während der hiesigen Anbauzeit berücksichtigen unsere SV Restaurants, wenn immer möglich, heimisches Gemüse und Obst wie Karotten, Erdbeeren, Tomaten, Kürbis und Äpfel.

FOURCHETTE VERTE

2015 wird das Qualitätslabel Fourchette verte in weiteren SV Restaurants eingeführt. Bis Juni kommen 23 Betriebe hinzu.

