

Nachhaltige Erlebnisse 2019 bis 2024 in den Restaurants von SV Deutschland



Für eine Nachhaltigkeit, bei der jeder einen Beitrag leisten kann

Ein umfassendes Nachhaltigkeitsmanagement erfordert die Überzeugung und Zusammenarbeit vieler Menschen. Wir möchten uns an dieser Stelle ganz herzlich für die konstruktive und kontinuierliche Zusammenarbeit mit all unseren Partnern und

Kunden bedanken. Auch unseren Gästen gebührt ein grosser Dank. Denn mit ihrem Besuch und ihrer Auswahl fördern sie ein nachhaltiges Hospitality-Angebot.

Nachhaltige Erlebnisse 2019 bis 2024 in den Restaurants von SV Deutschland

Unser Ziel: wir bringen Nachhaltigkeit auf jeden Teller. Bei der SV Group sehen wir uns in der Verantwortung, einen wirkungsvollen Beitrag zu einer nachhaltigen und gesunden Verpflegung der Bevölkerung zu leisten. Dazu verfolgen wir einen umfassenden Ansatz und arbeiten seit vielen

Jahren daran, die Umweltbelastung entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu reduzieren und unseren Gästen ein gesundes und nachhaltiges Angebot zu bieten. Hier finden Sie die wichtigsten Facts zu unserem Engagement der letzten Jahre.



Gesunde und klimafreundliche Ernährung

- Planetary Health Diet als neuer Orientierungspunkt
- Mehr vegetarische und vegane Rezepte
- Kein Spargel aus Übersee

Ethische, ökologische und soziale Lebensmittelproduktion

- Umfassende Anpassungen in unserem Einkauf seit 2019:
 - Hähnchen, Pute und Kalb aus Deutschland oder Europa
 - Schwein und Rind mindestens 90 % aus Deutschland
 - Eiprodukte ausschliesslich aus Bodenhaltung (DE,EU) oder strengeren Haltungsformen
 - Min. 50 % vom Fisch sind MSC- oder ASC-zertifiziert
 - Milchprodukte stammen zu min. 90 % aus Deutschland
- 2020 sind wir der Europäischen Masthuhn-Initiative beigetreten
- 2024: Unser Geflügel-Sortiment besteht zu 25 % aus „FairMast“-Produkten, die den Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative entsprechen.



Effizienter Umgang mit Abfall und Energie

- Reduktion Einwegverpackungen durch die Verwendung von Mehrweggeschirr (Vytal, reCUP) oder Umstellung auf nachhaltige Materialien
- Jährliche Nassabfallerfassung und Ableitung von Verbesserungsmaßnahmen.
- ISO 14001-Zertifizierung in allen Betrieben; ausgewählte Betriebe sind BIO-zertifiziert oder haben das TfS (Together for sustainability)-Audit bestanden.
- Effiziente Verwendung von Reinigungsmitteln und sukzessive Umstellung auf ökologische Mittel
- Konzepte und Massnahmen zur Reduktion des Energieverbrauchs



Umfassender Ansatz für nachhaltige Erlebnisse – heute und in Zukunft

Ganz im Sinne unserer Gründerin Else Züblin-Spiller glauben wir daran, dass wir mit Umwelt und Mensch verantwortungsvoll umgehen müssen – für diese und die nächsten Generationen. Wir sehen uns in der Verantwortung, einen wirkungsvollen Beitrag zu einer nachhaltigen Gastronomie-

und Hotellerie zu leisten. Dazu verfolgen wir auch auf Group-Ebene einen umfassenden Ansatz und stellen uns ökologischen als auch sozialen Herausforderungen, die sich durch unsere Aktivitäten ergeben.

An diesem Handlungsrahmen richten wir unsere Ziele und Aktivitäten aus:

Unsere Wirkungsfelder			
Ökologische Nachhaltigkeit		Soziale Nachhaltigkeit	
 1. Klimaschutz	 2. Supply Chain und Produktion	 3. Arbeitgeberin	 4. Gesellschaft
Klimafreundliche Ernährung	Nachhaltiger Einkauf	Attraktives Arbeitsumfeld	Gesunde Ernährung
Klimafreundliche Gebäude, Geräte und Facility Management		Gesundheit und Arbeitssicherheit	SV Stiftung
Klimafreundliche Ernährung		Diversity, Equity & Inclusion	
Investition in wirkungsvolle Klimaschutzprojekte	Weniger Abfall	Weiterentwicklung und Nachwuchsförderung	Corporate Citizenship

Für jedes Wirkungsfeld werden wir Nachhaltigkeitsziele erarbeiten. Unter anderem haben wir uns 2022 der Science-based targets-Initiative

angeschlossen und 2024 ein ambitioniertes CO2-Reduktionsziel für die SV Group verabschiedet.

Fragen oder Feedback?

Kontaktieren Sie uns: nachhaltigkeit@sv-group.ch

Hungrig auf mehr Informationen?

Weitere Informationen zu SV

Deutschland finden Sie hier:

