

REZEPTE FÜR MEHR ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT

2015



svggroup

EINE BRANCHE DENKT UM. SV SCHWEIZ DACHTE VORAUS.



Thomas Vellacott, CEO WWF Schweiz

Vor drei Jahren lancierte SV Schweiz zusammen mit dem WWF das Programm ONE TWO WE für eine klimafreundliche Personalgastronomie. Damit bewies sie Pioniergeist und setzte Massstäbe für andere Unternehmen innerhalb der Branche. Mit ambitionierten Zielen und hohem Engagement motivierte sie Kunden, Lieferanten und Zwischenhändler, sich dem Thema Nachhaltigkeit zu widmen.

Dieses Engagement von SV Schweiz ist umso wichtiger, als in der Schweiz fast ein Drittel der gesamten Umweltbelastung auf das Konto der Ernährung geht. Unternehmen tragen eine grosse Verantwortung für die nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen. Mit ihrem Mut, die Herausforderung Klimawandel anzugehen, innovative Lösungen zu entwickeln und damit eine ganze Branche zum Umdenken zu bringen, ist SV Schweiz für den WWF ein erfolgreiches Beispiel für die Zusammenarbeit mit der Wirtschaft.

Der WWF ist überzeugt, dass SV Schweiz auch in Zukunft als Pionierin vorangehen wird und bezüglich Nachhaltigkeit den Standard setzt, an dem sich andere zu messen haben.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Thomas Vellacott'. The signature is fluid and cursive, with a large initial 'T'.

Thomas Vellacott

06

IP-SUISSE-KAROTTEN

08

TIERWOHL UND
FAIRNESS

12

3 JAHRE ONE TWO WE

18

KLIMAFREUNDLICHES
GEMÜSE

22

VEGETARISCHE
KOMPETENZ

24

PARTNER

26

AUSBLICK

WENN ES UM NACHHALTIGKEIT GEHT, KÖNNEN WIR BIS DREI ZÄHLEN.



Patrick Camele, CEO SV Schweiz

Aller guten Dinge sind drei: Sie befinden sich auf Seite drei, halten die dritte Ausgabe unseres Nachhaltigkeitsberichts in den Händen und feiern mit uns das dreijährige Jubiläum von ONE TWO WE. Das mit dem WWF Schweiz realisierte Klimaschutzprogramm ist ein erster wichtiger Schritt zu einer nachhaltigeren Personalgastronomie.

Vor drei Jahren setzten wir uns zum Ziel, den CO₂-Ausstoss pro Hauptmahlzeit bis Ende 2015 um zehn Prozent zu reduzieren. Über alle SV Restaurants hinweg haben wir eine Reduktion von neun Prozent erreicht. Übertroffen haben wir das Ziel, bis 2015 in mindestens 100 Restaurants das Programm ONE TWO WE umzusetzen: Ende Jahr waren es 106 Restaurants. Besonders freut uns, dass wir eine breite Vielfalt von Kunden gewinnen konnten – von Berufsschulen über Universitäten bis hin zu Banken. Auf den Seiten 14 und 15 präsentieren vier Kunden ihre Resultate.

Mit viel Engagement und Innovationskraft gehen wir in diesem Jahr den eingeschlagenen Weg weiter. Wir setzen alle Kraft darauf, klimaschonende Speisen noch attraktiver und schmackhafter auf den Teller zu bringen. Alle Zutaten dafür finden Sie in diesem Nachhaltigkeitsbericht. Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Lektüre.

Patrick Camele

SO IST DAS:

Vegetarisch gelernt:
2015 nahmen 192 Köche
von SV Schweiz an
mehrtägigen Schulungen in
der Hiltl Akademie teil.

Strom gespart:
Bis Ende 2015 wurden
durch die Profis vom EWZ
98 Energieberatungen in
SV Restaurants durchgeführt.

Klimafreundlich produziert:
2015 haben die SV Restaurants
229 Tonnen Gemüse aus nicht
fossil beheizten Gewächshäusern
für ihre Menus verwendet.

CO₂ reduziert:
Die SV Restaurants haben
2015 im Vergleich zu 2012 pro
Hauptmahlzeit 9% CO₂ eingespart.

Fair eingekauft:
2015 haben die Gäste aller
SV Restaurants 220 Tonnen
Fairtrade-Bananen konsumiert.

Nachhaltig gefischt:
2015 wurden in den SV Restaurants
239 Tonnen Fisch und Meeresfrüchte
mit MSC- oder ASC-Label oder in
Bioqualität angeboten.





IP-SUISSE-KAROTTEN: WENN GEMÜSE SOGAR FÜR BIENEN GUT SEIN KANN.

_ ZUTATEN IP-SUISSE-Karotten / IP-SUISSE-Produzenten /
Biodiversität / 300 SV Restaurants / kreative Rezepte

_ ZUBEREITUNG

Im Frühjahr haben unsere Produzenten die ersten IP-SUISSE-Karotten gesät. Auf bienengefährdende Pestizide wurde dabei natürlich verzichtet, sodass die nützlichen Insekten weiterhin ihren Teil zu einer intakten Landwirtschaft beitragen können. Die Karotten werden ab Sommer 2016 in allen SV Restaurants in abwechslungsreichen, gesunden Variationen serviert.

IP-SUISSE-BAUERN FÖRDERN BIODIVERSITÄT

IP-SUISSE-Bäuerinnen und -Bauern stehen für mehr als gesunde Lebensmittel. Denn sie setzen auf Biodiversität: Wildblumenflächen in Getreidefeldern und mehrjährige Brachen, weniger intensiv genutzte Wiesen und Hecken aus einheimischen Sträuchern, aber auch Stein- und Asthaufen sowie Hochstammbäume sichern nachhaltig Lebensräume für Insekten, Vögel und Wildtiere. Für den Erhalt des natürlichen Gleichgewichts verzichten IP-SUISSE-Produzenten auch auf bienengefährdende Pestizide. Hier schliesst sich der Kreis, da Landwirtschaft ohne Bienenvölker unmöglich wird.

IP-SUISSE-KAROTTEN AB SOMMER 2016 IN ALLEN SV RESTAURANTS

Schon seit 2014 geniessen unsere Gäste in den SV Restaurants ausschliesslich IP-SUISSE-zertifizierte Wiesenmilch. 2015 haben wir in Zusammenarbeit mit dem WWF Schweiz, mit IP-SUISSE und frigemo einen weiteren Meilenstein gesetzt. Oder besser gesagt: Rüeblli. Nachdem wir gemeinsam Anbaustandards definiert hatten, säten unsere Produzenten im Frühjahr 2016 die ersten IP-SUISSE-Karotten. Diese bieten wir ab diesem Sommer in allen SV Restaurants an.

SV SCHWEIZ FEIERT DAS RÜEBLI

Während der Europäischen Nachhaltigkeitswoche (ESDW) vom 30. Mai bis 5. Juni feierten wir am 2. Juni 2016 bereits das Rüeblli. Wir setzten es in den SV Restaurants als Superstar auf den Menuplan.



www.ipsuisse.ch



FÜR DAS GUTE BAUCHGEFÜHL: TIERWOHL UND FAIRNESS.

_ ZUTATEN Fleisch aus artgerechter Tierhaltung / Produkte aus fairem Handel / Fisch aus verantwortungsvollem Fang / Engagement

_ ZUBEREITUNG

Verantwortung, die man schmecken kann: In allen SV Restaurants verzichten wir auf Qualprodukte und achten konsequent darauf, den Anteil an Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, Fisch mit MSC- und ASC-Zertifikat und Produkten in Fairtrade-Qualität kontinuierlich zu steigern.

VERZICHT AUF QUALPRODUKTE

Tierische Produkte sind für die meisten unserer Gäste Bestandteil eines ausgewogenen Speiseplans. Gerade deshalb nimmt SV Schweiz ihre ethische Verantwortung gegenüber den Tieren wahr. In allen SV Restaurants wird auf Lebensmittel aus tierquälerischer Produktion verzichtet. Dazu gehören Stopfleber von Enten und Gänsen sowie deren Fleisch, Froschschenkel, Kaviar, Haifisch und Lebend-Hummer.

FISCH AUS NACHHALTIGER PRODUKTION

Um unseren Gästen Gerichte mit Fisch aus zertifizierter nachhaltiger Produktion anbieten zu können, haben wir 2014 als eines der ersten Gastronomieunternehmen der Schweiz die MSC- und ASC-Zertifizierung abgeschlossen. Damit setzen wir uns aktiv für den langfristigen Erhalt der

Fischbestände (MSC) und für eine umwelt- und sozialverträgliche Aquakultur (ASC) ein. Letztes Jahr konnten wir den Einkauf von zertifiziertem Fisch von 32 auf 55 Prozent steigern. Damit haben wir unser Ziel für das Jahr 2015 sogar übertroffen.

UNSER FAIRTRADE-WARENKORB WIRD IMMER GRÖßER

Der Fairtrade-Warenkorb ist 2015 weiter gewachsen. Neu bieten alle SV Restaurants die hausgemachte SV Lemonade in Fairtrade-Qualität an. Bananen, Zuckersticks, Michel-Fruchtsäfte und SV Ice Tea gehören in den 300 SV Restaurants ebenfalls zum Standard. Zusätzlich können die Küchenchefs über 100 weitere Fairtrade-Artikel beziehen. Besonders hoch ist die Nachfrage nach Kaffee, Fairtrade-Schoggibrötli und verschiedenen Reissorten.

2015 verkauften die SV Restaurants
72% mehr Fisch mit MSC- und ASC-Label
und Bioqualität als im Vorjahr.



«Das hohe Wachstum von MSC-zertifizierten Fischen und Meeresfrüchten auf den Speisekarten von SV Schweiz hat eine wichtige Signalwirkung für die Gastronomielandschaft und ist von grossem Wert für den Erhalt der Fischbestände in unseren Meeren.»

Ines Biedermann, Marine Stewardship Council
Commercial Outreach Manager (Deutschland, Österreich, Schweiz)



2015 wurden in den SV Restaurants
14.2 Millionen Fairtrade-Produkte konsumiert.



DIE ETH-STUDIE ZEIGT: GÄSTE WOLLEN KLIMAFREUNDLICH ESSEN.



Dr. Vivianne Visschers,
Institute for Environmental Decisions (IED),
Consumer Behavior, ETH Zürich

«Es ist wichtig, nicht nur das Angebot an umweltfreundlichen Mahlzeiten in Restaurants zu erhöhen, sondern die Gäste auch deutlich darauf hinzuweisen.»



Dr. Vivianne Visschers hat sich mit der Frage beschäftigt, ob Menus, die unsere Umwelt erheblich belasten, bei Mensabesuchern beliebter sind als klimafreundliche, weil sie beispielsweise weniger Fleisch beinhalten. Dazu hat sie in der Mensa Polyterrasse an der ETH Zürich zwei Untersuchungen durchgeführt.

FRAU VISSCHERS, WAS BEINHALTETEN DIE UNTERSUCHUNGEN, DIE SIE IN DER MENSA POLYTERRASSE DURCHFÜHRT HABEN?

In der ersten Studie haben wir das altbekannte Vorurteil, dass umweltfreundlichere Mahlzeiten weniger gut schmecken, überprüft. Die Gäste der Mensa Polyterrasse haben wir gebeten, in einem kurzen Fragebogen ihre konsumierte Mahlzeit,

deren Geschmack und die geschätzte Umweltbelastung anzugeben. Die Bewertungen konnten wir mit der objektiv gemessenen Umweltbelastung (d.h. die Ergebnisse der sogenannten Life Cycle Assessments) der Mahlzeiten korrelieren. In der zweiten Studie haben wir die Gäste anhand eines Labels auf die klimafreundlicheren Menus aufmerksam gemacht und mittels Plakate

ihr Wissen über den Einfluss der Lebensmittelproduktion auf die Umwelt erhöht. Die Effekte der Intervention wurden anhand einer Umfrage und der Verkaufsdaten gemessen, wobei die Mensa Hexagon als Kontrollgruppe diente.

SIND KLIMAFREUNDLICHE MENUS TATSÄCHLICH WENIGER BELIEBT ALS SOLCHE, DIE UNSERE UMWELT STÄRKER BELASTEN?

Nein, in beiden Studien fanden wir keine Zusammenhänge zwischen der tatsächlichen Umweltbelastung und der Geschmacksbewertung der Mahlzeiten. Auch nicht zwischen der Umweltbelastung und der Anzahl verkaufter Menus. Zudem zeigte sich, dass die durchschnittliche Zufriedenheit der Gäste an Tagen, an denen die gesamte Umweltbelastung durch die verkauften Menus tiefer lag, nicht abnahm, aber auch nicht anstieg.

GREIFEN RESTAURANTGÄSTE EHER ZU KLIMAFREUNDLICHEN MENUS, WENN DIESE ALS SOLCHE GEKENNZEICHNET SIND?

Die Studie mit dem Klima-Label hatte einen deutlichen Effekt: Vor der Einführung des Labels waren etwa 46% der verkauften Menus klimafreundlich und 54% eher klimaaunfreundlich. Diese Zahlen waren während der Intervention umgekehrt: 56% der verkauften Menus waren klimafreundlich und 44% eher klimaaunfreundlich. Zudem stieg die Anzahl der verkauften klimafreundlicheren Menus pro Tag während der Intervention.

DIE UNTERSUCHUNGEN FANDEN IN EINER MENSA AN DER ETH ZÜRICH STATT. SIND ÄHNLICHE RESULTATE AUCH AN ANDEREN HOCHSCHULEN ODER IN UNTERNEHMEN DENKBAR?

Die Gäste der ETH-Mensen sind relativ jung, gut ausgebildet und mehrheitlich männlich. Für das Geschmackserlebnis spielen diese Faktoren jedoch keine Rolle. Daher gehe ich davon aus, dass auch bei den Gästen anderer Restaurants klimafreundliche Menus nicht unbeliebter sind als klimaaunfreundlichere. Ein Klima-Label könnte beispielsweise in Restaurants mit einem höheren Frauenanteil sogar noch besser funktionieren, da Frauen aus Gesundheitsgründen eher umweltfreundlichere Ernährungsentscheidungen treffen als Männer.

WIE WIRD SICH AUS IHRER SICHT DAS ANGEBOT IN MENSEN UND PERSONALRESTAURANTS IN DEN NÄCHSTEN JAHREN VERÄNDERN?

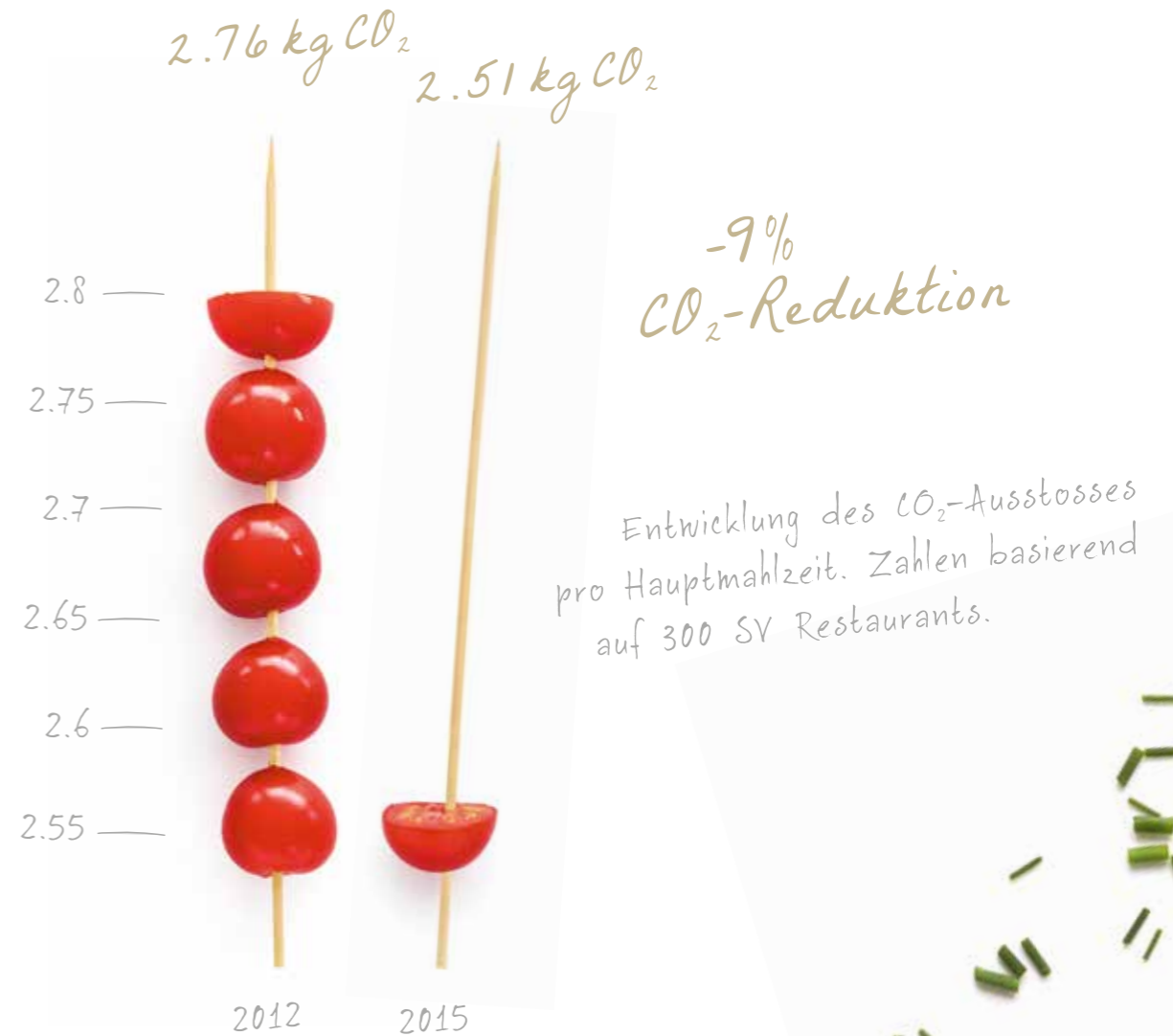
Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten sind sich der Umweltbelastung durch Ernährung bewusst, aber das Wissen, welche Lebensmittel umweltfreundlicher sind und welche weniger, fehlt noch bei vielen. Daher ist es wichtig, nicht nur das Angebot an umweltfreundlichen Mahlzeiten in Restaurants zu erhöhen, sondern die Gäste auch deutlich darauf hinzuweisen.

DREI JAHRE ONE TWO WE.

Die Resultate beweisen, dass wir mit den eingeleiteten Massnahmen auf dem richtigen Weg sind:

2012 vereinbarte SV Schweiz mit dem WWF Schweiz das Ziel, den CO₂-Ausstoss pro Hauptmahlzeit bis 2015 um zehn Prozent zu reduzieren. Über alle SV Restaurants hinweg haben wir 2015 eine Reduktion von neun Prozent erreicht. Zusätzlich hatten wir uns die Umsetzung des Klimaschutzprogramms ONE TWO WE in 100 SV Restaurants bis Ende 2015 als Ziel gesetzt. Dank der Unterstützung unserer Auftraggeber haben wir dieses mit insgesamt 106 Restaurants übertroffen.

Entwicklung von
ONE TWO WE-Restaurants
+106 Betriebe seit Projektstart



Zur deutlichen CO₂-Reduktion beigetragen haben die Verringerung des Fleischanteils und die damit verbundene grössere Gemüsemenge, die möglichst ganz ohne Flugware auf den Tellern landete. Das Ergebnis zeigt eindeutig: Das Klimaschutzprogramm schmeckt unseren Gästen.

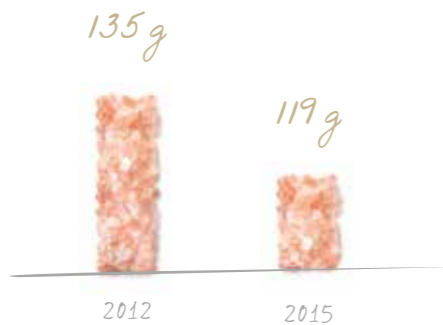
Auf den nachfolgenden Seiten sehen Sie im Detail, wie sich die SV Restaurants in Sachen Nachhaltigkeit entwickelt haben.

UNSERE KUNDEN WISSEN, WIE MAN CO₂ SPART.

UNI BASEL

«Dank des Klimaschutzprogramms ONE TWO WE konnten in den Mensen der Universität Basel zwischen 2012 und 2015 156'000 kg Treibhausgase (CO₂-eq) eingespart werden. Dies entspricht knapp 1,3 Millionen Autokilometern. In unseren Mensen entscheidet jeder Gast selbst darüber, was er essen möchte. Vorschriften sind dabei schlechte Motivatoren. Feine vegetarische und vegane Gerichte sowie hochwertige saisonale und regionale Produkte sind das beste Argument für nachhaltiges Essen.»

Dr. Denise Bienz-Septinus,
Leiterin Fachstelle für Nachhaltigkeit,
Universität Basel



Die Suva konnte den Fleischkonsum pro Hauptmahlzeit um 12,28% reduzieren.

Der CO₂-Ausstoss pro Hauptmahlzeit im 2015 beträgt an der Universität Basel 2,19 kg und liegt damit 12,8% unter dem Durchschnitt aller SV Restaurants.



SUVA

«Viele kleine Verhaltensänderungen der Mitarbeitenden beim Essen ergeben in der Summe eine grosse CO₂-Einsparung. Ich bin froh, dass SV Schweiz die Suva bei der Umsetzung des Klimaziels unterstützt.»

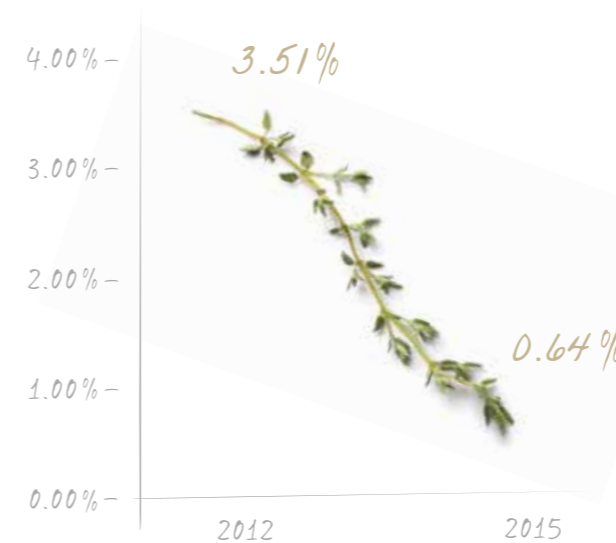
Christian Marfurt,
Fachverantwortlicher Nachhaltigkeit, Suva

GEWERBLICHE BERUFSSCHULE CHUR

«Die GBC fördert Nachhaltigkeit in allen Belangen. Ein Bereich, in dem wir direkt Einfluss nehmen können, ist die 100-prozentige Verwendung von Fisch mit MSC- und ASC-Label. Wir sind stolz darauf, dass wir seit einem Jahr nur noch Fisch aus nachhaltiger Fischerei und Zucht anbieten – auch dank des starken Nachhaltigkeitsbewusstseins von SV Schweiz.»

Reto Peng, Vizedirektor,
Gewerbliche Berufsschule Chur

Der Anteil Fisch mit MSC- und ASC-Label im Jahr 2015 betrug bei der GBC 100%.



Vontobel konnte die Flugware um 80% reduzieren.

VONTOBEL

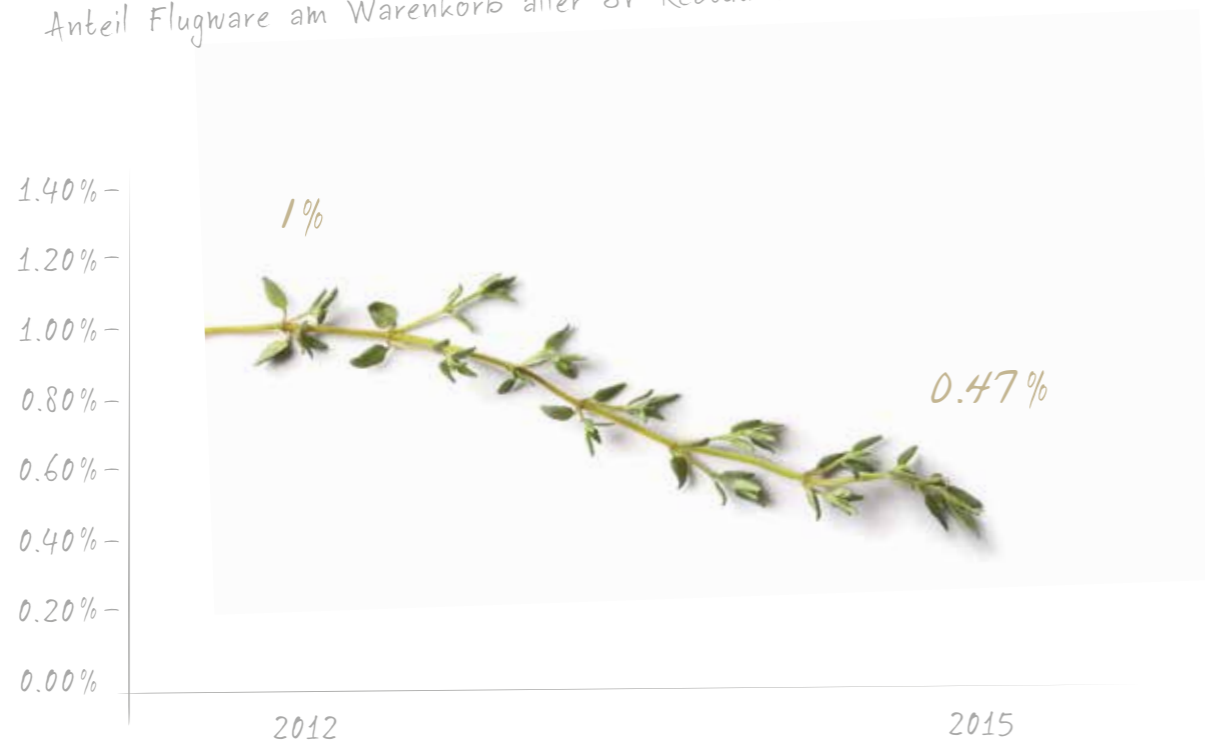
«Im Jahr 2013 hat Vontobel für das Personalrestaurant in Zürich als einer der Pilotbetriebe das Klimaprogramm ONE TWO WE eingeführt. Heute können wir eine sehr positive Bilanz ziehen: Der CO₂-Ausstoss unseres Personalrestaurants sank um über elf Prozent. Dies ist vor allem der Tatsache zu verdanken, dass wir weniger Flugware und Fleisch und dafür mehr Früchte und Gemüse einkaufen.»

Natalie Ernst,
Corporate Sustainability Manager, Vontobel

SV SCHWEIZ SETZT AUF KURZE WEGE.

Noch mehr Zutaten aus der Schweiz und ein konsequent saisonal ausgerichtetes Angebot: So konnte der Anteil Flugware in den SV Betrieben innerhalb von drei Jahren um die Hälfte reduziert werden.

Anteil Flugware am Warenkorb aller SV Restaurants:



Attraktive Gemüserezepte und ein abwechslungsreiches vegetarisches Angebot: Damit hat sich der Warenkorb aller SV Restaurants nachhaltig entwickelt. Gegenüber 2012 haben unsere Gäste 2015 pro Hauptmahlzeit 22% mehr Gemüse und Früchte konsumiert. Gleichzeitig ging der Fleisch- und Fischkonsum pro Hauptmahlzeit um 10% zurück.

Die Veränderung der Zutaten pro Hauptmahlzeit gegenüber 2012:





GEMÜSE, DAS FÜR EIN GUTES KLIMA SORGT.

_ ZUTATEN Tomaten, Gurken, Peperoni, Auberginen, Nüsslisalat / 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. Diese Erfolgsgeschichte konnten wir 2015 fortführen.

KLIMASCHONENDE GEWÄCHSHÄUSER

2013 lancierte SV Schweiz 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 Schlattigen und andererseits mit den Gebrüder Meier aus Hinwil zusammen. Erstere beheizen ihre Gewächshäuser mit Erdwärme, während die Gebrüder Meier Abwärme aus einer Kehrlichtverbrennungsanlage nutzen.

MEHR KLIMAFREUNDLICHES GEMÜSE

2014 konnten wir bereits einen Grossteil der Tomaten und Gurken in den SV Restaurants aus klimafreundlichen Gewächshäusern servieren. Seit 2015 beziehen die Küchenchefs zusätzlich Peperoni, Auberginen und Nüsslisalat aus klimafreundlicher Produktion. Die Menge an Klimagemüse in den SV Restaurants konnte somit um 87 Prozent gesteigert werden.

«Der Pioniergeist von Grob Gemüseanbau und die Vorreiterrolle von SV Schweiz im Thema Nachhaltigkeit ergänzen sich hervorragend. Wir sind stolz, dass SV Schweiz zu unseren Abnehmerinnen gehört und unser Klimagemüse fast täglich auf den Tellern ihrer Gäste landet.»

Armin Gredig,
Geschäftsführer, Grob Gemüseanbau



198 Tonnen Tomaten



125 Tonnen
Klimagemüse
(63%)

27 Tonnen Auberginen



18 Tonnen
Klimagemüse
(67%)

45 Tonnen Peperoni



17 Tonnen
Klimagemüse
(38%)

84 Tonnen Gurken



67 Tonnen
Klimagemüse
(80%)

ABB-FOODORAMA: GROSSE ENERGIEEINSPARUNGEN DANK GELUNGENER RENOVATION.

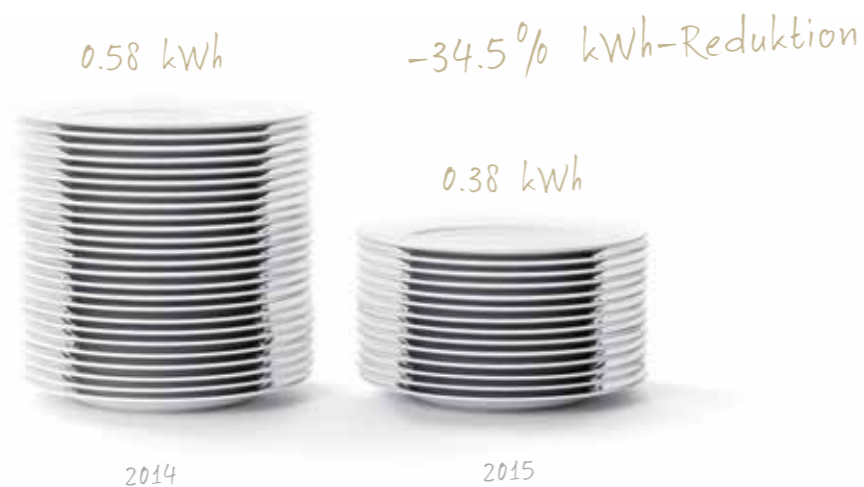
_ ZUTATEN Umfangreiche Sanierung / Neue Küche mit modernster Infrastruktur / attraktiver Gästebereich / ehrgeizige Energiesparziele

_ ZUBEREITUNG

«Wenn sanieren, dann gleich richtig», dachte man sich beim ABB-Personalrestaurant in Baden-Dättwil und verwandelte es in ein Vorzeigeeobjekt bezüglich Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Das Foodorama war geboren und die ersten Resultate sind höchst erfreulich.

Das Personalrestaurant von ABB in Baden-Dättwil gibt allen Grund zur Freude. Denn 2014 und 2015 hat ABB saniert – mit dem Ziel, nach dem Umbau in Sachen Nachhaltigkeit neue Massstäbe zu setzen. SV Schweiz durfte den Auftrag für die Planung und Umsetzung des gesamten Restaurantneubaus entgegennehmen.

Seit seiner Wiedereröffnung gilt das neu benannte «Foodorama» als Vorzeigeeobjekt eines nachhaltigen Gastronomiebetriebs. Die gesetzten Ziele wurden sehr erfolgreich umgesetzt: Der Energieverbrauch pro Hauptmahlzeit sank 2015 um ein Drittel, der Wasserverbrauch gar um die Hälfte.



Durchschnittlicher Stromverbrauch der Küchengeräte inklusive Frontcooking pro Hauptmahlzeit im ABB-Foodorama in Baden-Dättwil.

DAS ABB-FOODORAMA ZEIGT, WAS MÖGLICH IST.



Anton Bucher, Project Manager Planning & Construction SV Schweiz

HERR BUCHER, WAS WAREN DIE BEWEGGRÜNDE FÜR DIE UMFASSENDE SANIERUNG DES ABB-PERSONALRESTAURANTS BADEN-DÄTTWIL?

Seit den 1960er-Jahren hatte unser Kunde ABB im Personalrestaurant nur die nötigsten Erneuerungen durchgeführt. 2014 entschied sich ABB für einen kompletten Neubau mit ehrgeizigem Ziel: Das neue Restaurant sollte Massstäbe in Sachen Nachhaltigkeit setzen.

WOHER WUSSTEN SIE, WELCHE MASSNAHMEN ZU DEN ERWARTETEN RESULTATEN FÜHREN WÜRDEN?

Wir waren unsicher, wie viel Energie sich mit den neuen Küchengeräten wirklich einsparen lässt. Die Hersteller versprechen jeweils Einsparungen zwischen 40 und 70 Prozent, aber wir hatten

Zweifel. Deshalb beschlossen wir gemeinsam mit dem Kunden, eine Falluntersuchung zur Energie- und Wassereinsparung durchführen zu lassen. Um aussagekräftige Resultate zu erhalten, wurde mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften eine langfristige Studie angelegt.

WAS WURDE UMGEBAUT?

Das Dach wurde saniert, die Heizung erneuert, die Isolationen und die Ventilationen wurden verbessert. In der neuen Küche installierten wir unter anderem multifunktionale VarioCooking-Gargeräte mit schnelleren Aufwärmzeiten. Zudem wurde der Grundriss des Restaurants den heutigen Anforderungen angepasst. Das Glanzstück ist der neue Front-Cooking-Bereich im Stil einer traditionellen italienischen Küche mit direkter Ausgabe der Gerichte an die Gäste. Das Restaurant wurde auf 440 Sitzplätze erweitert und heisst jetzt Foodorama.

SIND SIE MIT DEN ENDGÜLTIGEN MESSRESULTATEN ZUFRIEDEN?

Wir sind begeistert. Obwohl wir seit dem Umbau einen höheren Stromanschlusswert haben, verbrauchen wir weniger Energie. Wir sparen bei den elektrischen Geräten pro zubereitete Hauptmahlzeit über einen Drittel Strom. Der Wasserverbrauch ist sogar um mehr als die Hälfte gesunken. Damit solche Einsparungen auch in Zukunft möglich sind, werden unsere Mitarbeitenden in der Bedienung der Geräte umfassend geschult.



GEMÜSE DER MEISTERKLASSE: SV «MASTERCLASS» UND HILTL AKADEMIE.

_ ZUTATEN Viel frisches Gemüse und weitere vegetarische Zutaten / kreative Köche von SV Schweiz / Kurse der «Masterclass» von SV Schweiz und der Hiltl Akademie

_ ZUBEREITUNG
Gemüse hat im täglichen Angebot der SV Restaurants einen grossen Stellenwert. Zusätzlich steigt auch das Bedürfnis nach ausschliesslich vegetarischen Gerichten. In Kursen der «Masterclass Attraktives Gemüse» sowie in der Hiltl Akademie vertiefen die SV Köche ihr Wissen zu diesen Themen.

GEMÜSE IM MITTELPUNKT

SV Schweiz legt grossen Wert auf ein gesundes, vielfältiges und zeitgemässes Gemüseangebot. Besonders für feine vegetarische Gerichte und Fourchette verte Menus ist eine hohe Kompetenz bei der Zubereitung von Gemüse die Voraussetzung. Im Jahr 2016 sind im Rahmen der «Masterclass» zwölf Kurse zum Thema «Attraktives Gemüse» geplant. Die Köche lernen dabei neue, kreative Gemüserezepte kennen und erhalten Inspirationen für die Umsetzung in ihrem SV Restaurant.

VEGETARISCHES UND EXOTISCHES IN DER HILTL AKADEMIE

So geht vegetarisch: 2015 fanden in der Hiltl Akademie 16 Kurse mit insgesamt 192 Köchen von SV Schweiz statt. Die Schwerpunkte lagen in der Welt der indischen Küche. Neben «Advanced»-Kursen zur veganen Kochkunst standen Themen wie Fette, Öle oder sekundäre Pflanzenstoffe auf dem Programm. 2016 sind insgesamt zwölf Kurse

für 144 Köche geplant. Da sich die thailändische Küche in den SV Restaurants einer immer grösseren Beliebtheit erfreut, bietet die Hiltl Akademie neu auch Kurse für Thai-Spezialitäten an: Unsere Köche lernen landestypische Produkte und Rezepturen für unwiderstehlich authentische Gerichte kennen.

HILTL-KURSE NEU AUCH FÜR NACHWUCHSKÖCHE

Im Herbst 2016 starten die Hiltl-Kurse für unsere Lernenden. Geplant ist die Teilnahme von 20 angehenden Köchen. So können wir ihnen bereits jetzt Kompetenzen im vegetarischen und veganen Bereich mitgeben, um sie perfekt auf den Arbeitsmarkt vorzubereiten.



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 von SV Schweiz.

ETH ZÜRICH



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

HILTL AKADEMIE



Unser Experte bei der Weiterentwicklung der vegetarischen und veganen Küche. Das Traditionshaus schult die Küchenchefs der ONE TWO WE-Betriebe in der Hiltl Akademie.

MAX-HAVELAAR-STIFTUNG



SV Schweiz 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.

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.

PISTOR AG



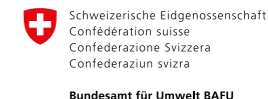
Der grösste Logistikpartner von SV Schweiz beliefert sämtliche SV Restaurants mit einer modernen Flotte.

FRIGEMO- HANDELSFIRMEN



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

BUNDESAMT FÜR UMWELT BAFU



Das Bundesamt für Umwelt BAFU unterstützt SV Schweiz bei ihrem Engagement für umweltfreundlich produzierte Lebensmittel in den SV Restaurants.

SGG WASER AG



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

GROB GEMÜSEANBAU



SV Schweiz bezieht klimafreundliches Gemüse aus den mit Erdwärme beheizten Gewächshäusern von Grob Gemüseanbau in Schlattigen.

GEBRÜDER MEIER



Die Gebrüder Meier liefern den SV Restaurants klimafreundliches Gemüse aus Gewächshäusern, die mit Abwärme aus der Kehrriechverbrennung in Hinwil beheizt werden.

AUSBLICK

MEILENSTEIN MIT ONE TWO WE

2016 steht im Zeichen der zukünftigen Ausrichtung des Programms ONE TWO WE. Im September werden wir gemeinsam mit unserem neuen strategischen Partner den nächsten Meilenstein präsentieren.

CO₂-ZIELE

In den kommenden Jahren möchten wir den CO₂-Ausstoss weiter reduzieren. Deshalb werden wir mit dem WWF Schweiz für die Jahre 2016 bis 2018 ein neues CO₂-Ziel vereinbaren.

ATTRAKTIVES GEMÜSE

Eine Erhöhung des Gemüseanteils auf dem Teller beeinflusst das Klima und die Gesundheit unserer Gäste positiv. Um die Küchenchefs der SV Restaurants im Bereich der Gemüseküche und der vegetarischen Kochkunst zu fördern, führen wir im 2016 die «Masterclass Attraktives Gemüse» ein.

HITL-KURSE FÜR LERNENDE

Kreative vegetarische und vegane Menus und Speisen auf Buffets werden in Zukunft noch wichtiger. Deshalb erhalten 20 Lernende die Möglichkeit, direkt beim Pionier der vegetarischen Küche, in der Hiltl Akademie, zu lernen.

UNSERE UNTERNEHMENS- KULTUR VERPFLICHTET.

Die SV Group ist eine Gastronomie- und Hotelmanagementgruppe. Unter der Marke SV Restaurant verpflegen wir Menschen in der ganzen Schweiz sowie in 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 von SV Schweiz und legt Zahlen und Massnahmen in den Schweizer Personalrestaurants und Mensen offen.

IMPRESSUM

SV (Schweiz) AG

Memphispark

Wallisellenstrasse 57

Postfach

CH-8600 Dübendorf 1

T +41 43 814 11 11

F +41 43 814 11 12

Projektleitung

Ronnie Kohler, Isabel Gherbal

Konzept und Gestaltung

KSP Krieg Schlupp Partner Werbeagentur AG, Zürich

Fotografie

Daniel Aeschlimann

Druck

Engelberger Druck AG, Stans

Auflage

700 Exemplare

