



SV (Schweiz) AG  
**Nachhaltigkeitsbericht**  
2016 - 2018

# Nachhaltigkeitsbericht 2016 - 2018

Der respektvolle Umgang mit unseren Ressourcen und der Umwelt hat bei SV Schweiz Tradition. Dieser Bericht legt unsere vielfältigen Nachhaltigkeitsaktivitäten offen. Er bezieht sich hauptsächlich auf den Zeitraum von 2016 bis 2018 und schliesst an die davor erschienenen Berichte an.

Der Bericht ist in Themen unterteilt, die für eine nachhaltige Ernährung relevant sind. In jedem Kapitel nehmen wir Bezug auf die Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals - SDGs).

Wir freuen uns über Ihr Interesse und wünschen Ihnen eine spannende Lektüre.

## Inhaltsverzeichnis

Editorial	3
Unser Anspruch	4
Klimaschutz	6
Tierwohl	10
Nachhaltige Landwirtschaft	13
Nachhaltige Fischproduktion	15
Fairtrade	18
Ressourcen sparen	19
Weitere Themen	22
Ausblick	24
Danksagung	25

## Editorial Patrick Camele, CEO SV Group

Die Veränderung des Klimas ist eine globale Herausforderung. Bis zu 30 Prozent aller Umweltbelastungen werden durch die Ernährung verursacht. Als ein der Nachhaltigkeit verpflichtetes Gastronomie- und Hotelunternehmen stehen wir deshalb in der Verantwortung und leisten einen wirkungsvollen Beitrag mit einem klimafreundlichen Angebot.

Auslöser für die umfassende Nachhaltigkeitsstrategie der SV Group war eine Analyse des CO<sub>2</sub>-Fussabdrucks unseres Unternehmens. Wollten wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen wirklich verringern, mussten wir die richtigen Hebel in Gang setzen und bei unseren Gästen die Lust auf klimafreundliches Essen wecken. Diese Erkenntnis gab den Ausschlag zu einem Umdenken, das die gesamte Wertschöpfungskette miteinbezog und zur Zusammenarbeit mit dem WWF Schweiz führte. Bereits in den ersten drei Jahren unserer Partnerschaft konnten wir unsere Emissionen um zehn Prozent reduzieren.

Genussvolles und klimafreundliches Essen in Einklang zu bringen, ist unsere Mission. Um die Attraktivität der vegetarischen und veganen Gerichte weiter zu erhöhen, lassen wir unsere Köchinnen und Köche in der Hiltl Akademie in Zürich ausbilden. Zudem setzen wir auf Produkte aus der Region, beziehen Tomaten, Gurken, Auberginen, Nüsslisalat und Peperoni ausserhalb der Saison aus nicht fossil beheizten Gewächshäusern und haben die Flugwaren auf ein absolutes Minimum reduziert. Zu einer nachhaltigen Gastronomie gehören auch ethische Aspekte. 2016 gingen wir einen Schritt weiter und schlossen eine Partnerschaft mit dem Schweizer Tierschutz STS. So haben wir es geschafft,

Ende 2018 bereits 55 Prozent unserer Fleischprodukte aus tierfreundlicher Haltung anzubieten.

Ein weiteres Projekt, das wir aktuell verfolgen, ist die Umstellung des Take-away-Geschirrs von Plastik auf Mehrweg-Gläser. Was einfach klingt, birgt einige logistische Herausforderungen, doch haben wir eine praktikable Lösung gefunden, die wir in allen Restaurants umsetzen.

Heute kochen wir immer noch jeden Tag genussvolle und frische Menus, die Tausenden von Gästen schmecken. Aber mit einem grossen Unterschied: Unser Angebot ist nachhaltiger geworden. Das macht Freude und spornt uns an!

Herzlich,

Patrick Camele



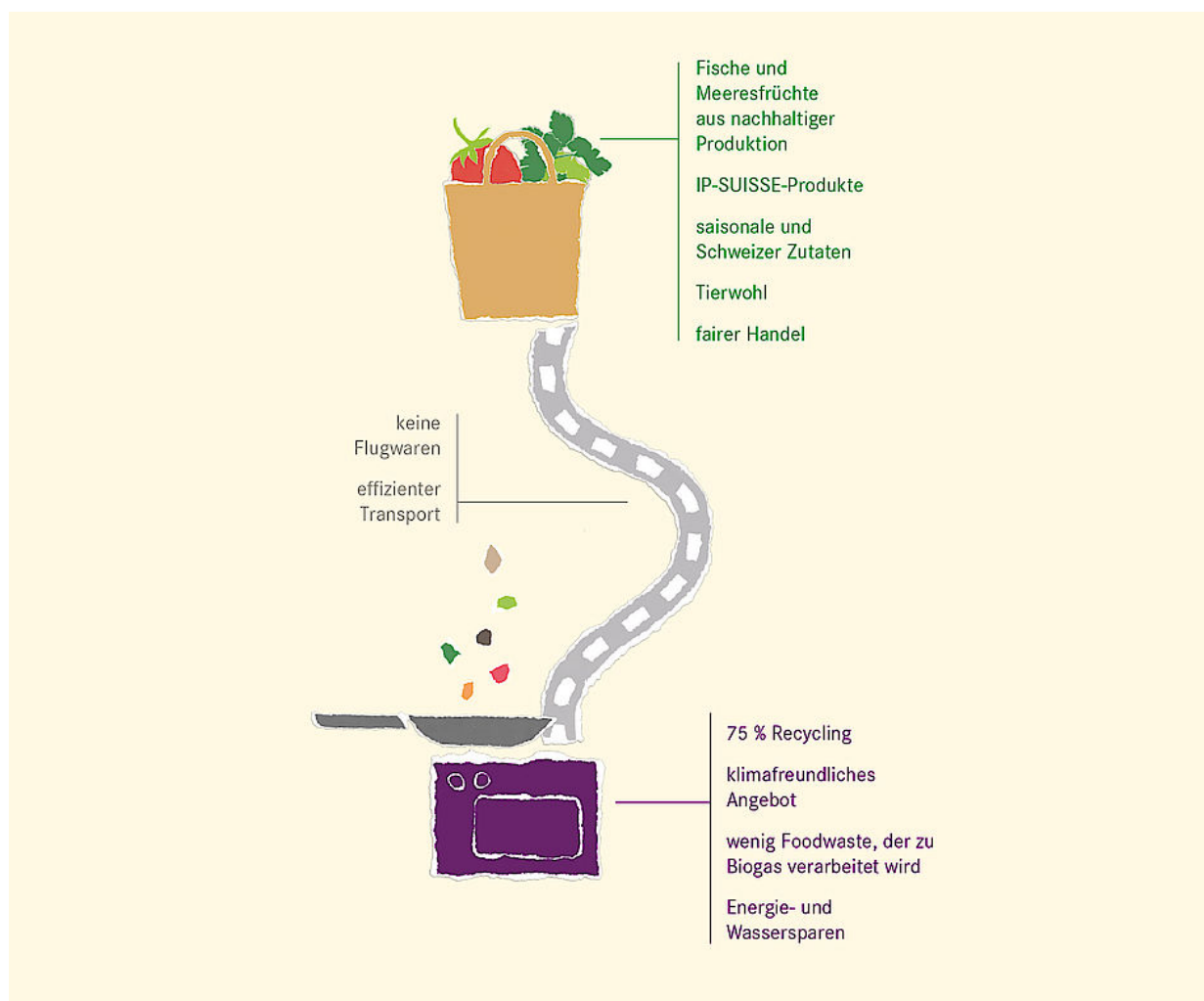
## Unser Nachhaltigkeits-Anspruch

SV Schweiz ist mit über 300 geführten Mitarbeiterrestaurants und Mensen Marktführerin in der Gemeinschaftsgastronomie. Wir legen Wert darauf, unsere Gäste mit kulinarischen Erlebnissen und gelebter Gastfreundschaft Tag für Tag zu überraschen. Dafür stehen unsere rund 5000 Mitarbeitenden ein – herzlich und kompetent, mit ihrer ganzen Leidenschaft und Begeisterung.

SV Schweiz engagiert sich seit ihren Anfängen für das gesellschaftliche Wohl. Wir sehen uns in der Verantwortung, einen wirkungsvollen Beitrag zu einer nachhaltigen Gastronomie zu leisten. Dazu verfolgen wir einen ganzheitlichen Ansatz und stellen uns den ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Herausforderungen, die

durch die Produktion und den Konsum von Nahrungsmitteln entstehen.

Wir wollen einen Beitrag zu möglichst vielen relevanten Themen leisten und über den Teller rand hinausschauen. Deshalb berücksichtigen wir bei unseren Aktivitäten die gesamte Lieferkette und arbeiten mit verschiedenen Stakeholdern zusammen. Zudem beziehen wir die Bedürfnisse unserer Kunden und Gäste mit ein und pflegen eine enge Zusammenarbeit mit Produzenten und Lieferanten. Nur so können wir den Ausbau unseres nachhaltigen Warenkorbs, eine umweltfreundliche Logistik und eine transparente Auswertung unserer Aktivitäten sicherstellen.



Die Zusammenarbeit mit Partnerorganisationen und externen Fachexperten war und ist für die Entwicklung unseres Nachhaltigkeitsprogramms ONE TWO WE und vieler unserer Nachhaltigkeitsaktivitäten essenziell. Gemeinsam

identifizieren wir auf der Basis von wissenschaftlichen Studien die wichtigsten Handlungsfelder und die wirkungsvollsten Massnahmen für eine nachhaltige Gastronomie.

Dafür stehen wir ein

- Ganzheitliche Betrachtung
- Wissenschaftlich fundiert
- Mit Partnern und Experten entwickelt
- Messbar und transparent
- Flexible Lösungen für unsere Kunden

## Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals UN



## Klimaschutz

Der Klimawandel ist eine der grössten globalen Herausforderungen unserer Zeit. Nach wissenschaftlichen Erkenntnissen soll die gesamte Lebensmittelproduktion 19 bis 29 Prozent zum gesamten globalen Ausstoss an Treibhausgasen beitragen. Diese sind mitverantwortlich für die Erderwärmung.

Um den voranschreitenden Klimawandel zu begrenzen und die Treibhausgasemissionen zu reduzieren, müssen alle Akteure in der Lebensmittelbranche ihre Verantwortung wahrnehmen. Laut aktuellen Trendstudien ist auch die Gastronomie zunehmend gefordert, Lösungen zu finden. Vor diesem Hintergrund hat SV Schweiz bereits 2012 ihr Nachhaltigkeitsprogramm ONE TWO WE ins Leben gerufen. Dieses Programm enthält diverse Massnahmen für eine klimafreundliche Gastronomie und darüber hinaus.

In den ersten drei Jahren nach der Einführung von ONE TWO WE konnten wir unsere CO<sub>2</sub>-



Emissionen um 9 Prozent zu reduzieren. Für den Zeitraum von 2016 bis 2018 hatten wir uns erneut das Ziel gesetzt, unsere Emissionen um weitere 10 Prozent zu minimieren. Dieses Ziel konnten wir mit einer Reduktion von 4 Prozent in diesem Zeitraum allerdings nicht erreichen. Daraus resultiert die Erkenntnis, dass die Massnahmen des Programms an ihre Grenzen stossen. Heute sind wirkungsvolle Innovationen gefragt, die wir in Zukunft weiterverfolgen werden.

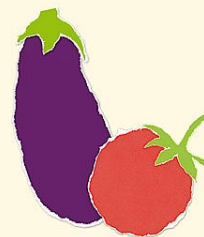
### Wie funktioniert Klimaschutz in den SV Restaurants?

Bezüglich Klimaschutzmassnahmen setzen wir den Hebel an zwei Stellen an: Einerseits bei den Betriebsabläufen vor Ort in den Restaurants und in der Logistik. Andererseits bei der Aus-

wahl der Lebensmittel sowie der Zusammensetzung des täglichen Angebots – hier können wir die grösste Wirkung erzielen.

### Gemüse aus klimafreundlichen Gewächshäusern

SV Schweiz setzt auf ein saisonales Angebot mit Gemüse aus der Schweiz. Dieses wird zum Teil in Gewächshäusern angebaut, die zeitweise beheizt werden. Wird beim Beheizen auf fossile Energien verzichtet, kann auch der Anbau im Gewächshaus klimafreundlich sein. 2013 lancierte SV Schweiz gemeinsam mit der SGG Waser AG und zwei innovativen Produzenten ein Projekt für Schweizer Gemüse aus nicht-fossil beheizten Gewächshäusern.



Dabei arbeiten wir einerseits mit der Familie Grob aus Schlattingen, andererseits mit den Gebrüder Meier aus Hinwil zusammen. Die Familie Grob beheizt ihre Gewächshäuser mit Erdwärme, während die Gebrüder Meier Abwärme

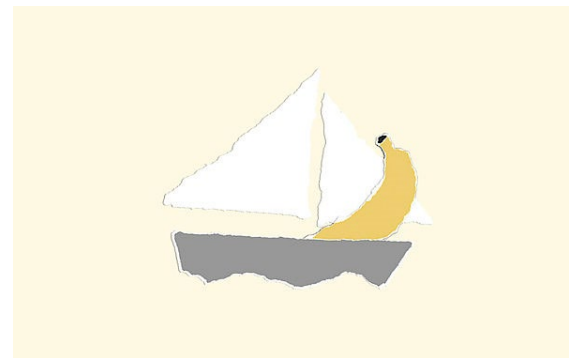
aus einer Kehrlichtverbrennungsanlage nutzen. 2014 verarbeiteten wir in den SV Restaurants bereits einen Grossteil der Tomaten und Gurken aus klimafreundlichen Gewächshäusern. Seit 2015 beziehen die Küchenchefs zusätzlich Peperoni und Auberginen aus klimafreundlicher

Produktion. Beim Anbau wird ausserdem auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verzichtet. In den Jahren 2016 bis 2018 kamen circa ein Drittel des erwähnten Gemüses aus klimafreundlichen Gewächshäusern.

## Reduktion von Flugwaren

Am besten schmecken – da sind wir uns wahrscheinlich alle einig – saisonale und regionale Gemüse- und Früchtesorten. Deshalb richtet sich bei SV Schweiz der Einkauf nach unserem heimischen Saisonkalender. Ausserdem beziehen wir Gemüse und Früchte von regionalen Gemüselieferanten. Bekanntermassen verursacht der Transport von Produkten mit dem Flugzeug hohe CO<sub>2</sub>-Emissionen. Deshalb haben wir bei der Entwicklung der Klimaschutzmassnahmen im Jahr 2012 entschieden, den Anteil an Flugwaren konsequent zu reduzieren und auf einzelne Produkte komplett zu verzichten. Seit 2013 landen keine Spargeln oder Erdbeeren aus Übersee mehr auf den Tellern der SV Restaurants. Ausserdem konnten wir den Anteil von

Flugwaren am gesamten Einkauf in den Jahren 2012 bis 2018 von 1 auf 0,27 Prozent reduzieren.



## Förderung des vegetarischen Angebots

Immer mehr wissenschaftliche Studien zeigen, dass ein reduzierter Fleischkonsum zu einer klimafreundlichen Ernährung beiträgt und ausserdem gesünder ist. Ein Burger mit Rindfleisch verursacht eine vier Mal grössere Klimabelastung als einer mit Gemüse. Zudem steigt das Bedürfnis unserer Gäste, sich häufiger oder sogar ausschliesslich ohne Fleisch oder tierische Produkte zu ernähren. SV Schweiz fördert daher ein abwechslungsreiches Angebot an vegetarischen und veganen Menus. So können alle selber entscheiden, wie viel sie durch ihre Ernährung zum Klimaschutz beitragen möchten.

In der Hiltl Akademie perfektionieren unsere Köche ihr Know-how bei den Meistern der vegetarischen Küche. Sie lernen die Grundlagen der vegetarischen Ernährung kennen, setzen sich mit Alternativen zu Fleisch auseinander und greifen vegetarische und vegane Trends aus anderen Esskulturen auf. Natürlich entwickeln wir uns auch selbst weiter: 2016 und 2017 haben wir unser Salat- und Gemüseangebot komplett überarbeitet. So schmeckt Klimaschutz.

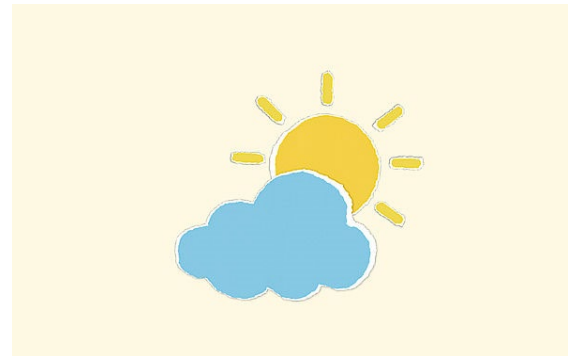
## Unsere Klimaziele

Als Gastronomieunternehmen sehen wir uns in der Verantwortung, einen wirkungsvollen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Seit 2012 sind wir Partner des WWF Schweiz. Zusammen mit

dem WWF und weiteren Partnern haben wir unser Nachhaltigkeitsprogramm ONE TWO WE entwickelt und damit neue Massstäbe in der Gastronomie gesetzt.

Das Programm beinhaltet klar definierte CO<sub>2</sub>-Reduktionsziele mit einer messbaren Wirkung. Bis Ende 2015 wollten wir unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen um 10 Prozent reduzieren. Mit 9 Prozent haben wir dieses Ziel knapp erreicht. Für den Zeitraum von 2016 bis 2018 haben wir uns erneut ein ambitioniertes Ziel gesetzt: Wir wollten die CO<sub>2</sub>-Emissionen nochmals um 10 Prozent reduzieren. Mit einer Reduktion von 4 Prozent ist uns dies allerdings nicht geglückt. Aber wir bleiben dran! Mit innovativen Massnahmen halten wir an unserer Zielsetzung fest und leisten unseren Beitrag für eine klimafreundliche Zukunft. In einer von Quantis durchgeführten Studie konnten wir aufzeigen, dass wir uns mit unseren Zielen auf dem richtigen Weg befinden

und sie kompatibel mit den Schweizer Zielsetzungen gemäss dem Pariser Klimaabkommen sind.



## Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals UN





## Meilensteine im Klimaschutz

		CO <sub>2</sub> - Emissionen (in kg CO <sub>2</sub> - äq / Menu)	Anteil Flugwaren am gesamten Einkauf	SV Klima- gemüse in Tonnen
Lancierung des Klimaschutzprogramms ONE TWO WE SV Schweiz wird Mitglied der WWF-Climate-Savers	2012	2,75	1,23 %	
ONE TWO WE gewinnt den Zurich-Klimapreis Lancierung des SV Klimagemüses Einführung der Weiterbildung unserer Küchenchefs im Hiltl-Kochatelier	2013			
140 Küchenchefs haben das Hiltl-Kochatelier besucht	2014			187
192 Küchenchefs haben das Hiltl-Kochatelier besucht	2015	2,51	0,47 %	229
Lancierung von 32 Rezepten für «Attraktives Gemüse» und ein verbessertes vegetarisches Angebot 108 Küchenchefs haben das Hiltl-Kochatelier besucht, Teilnahme von 19 SV Lernenden im Hiltl-Kochatelier	2016			222
Einführung von 61 Rezepten für ein kulinarisch ansprechendes Salatbuffet 160 Küchenchefs haben das Hiltl-Kochatelier besucht, Teilnahme von 13 SV Lernenden im Hiltl-Kochatelier	2017			213
Einführung von je 11 weiteren Rezepten für attraktive Gemüsezubereitungen und Salatkreationen 128 Küchenchefs haben das Hiltl-Kochatelier besucht, Teilnahme von 14 SV Lernenden im Hiltl-Kochatelier	2018	2,42	0,34 %	223

## Tierwohl

SV Schweiz hat sich einem verantwortungsvollen Einkauf verpflichtet – dabei liegt uns auch das Tierwohl am Herzen. Immer mehr Menschen ist die artgerechte Tierhaltung ein grosses Anliegen. Eine im Auftrag von SV Schweiz durchgeführte Befragung durch das Marktforschungsinstitut amPuls hat ergeben, dass sich unsere Gäste mehr Informationen zum Thema Tierschutz wünschen. Die Befragten meinten, die Gastronomie setze sich generell zu wenig für

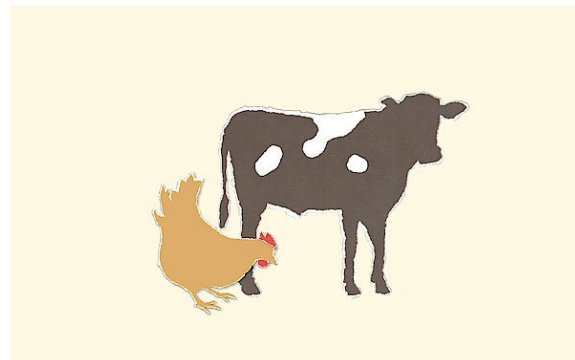
den Tierschutz ein. Darüber hinaus wären gemäss der Umfrage 75 Prozent der Gäste bereit, einen Aufpreis für Fleisch aus tierfreundlicher Haltung zu zahlen.

In der Schweiz gehen viele davon aus, dass Schweizer Fleisch per se von Tieren aus artgerechter Haltung stammt. Dem ist aber nicht so. Auch in der Schweiz sind umstrittene Tierhaltungsmethoden legal. Dazu gehören etwa die Anbindehaltung.

### Für mehr Tierwohl auf dem Teller

SV Schweiz hat sich zum Ziel gesetzt, den Anteil an Fleisch aus artgerechter Haltung zu erhöhen. Zu diesem Zweck sind wir im Jahr 2016 eine Kooperation mit dem Schweizer Tierschutz STS eingegangen und haben gemeinsam ein Konzept für tierfreundliche Restaurants entwickelt. Zentral ist dabei die Umstellung des Fleischsortiments auf Fleisch von Tieren aus besonders tierfreundlicher Stallhaltung (BTS) und regelmässigem Auslauf im Freien (RAUS). Unser Ziel ist es, den Anteil an BTS- und RAUS-Produkten bis Ende 2018 auf 50 Prozent und bis Ende 2019 auf 80 Prozent zu erhöhen. Die kontinuierliche Umstellung des Fleischsortiments erfolgt in enger Zusammenarbeit mit unseren Metzgern Geiser und Grauwiler sowie mit unserer Logistikpartnerin Pistor.

Das Tierwohl betrifft nicht nur Fleisch und Geflügel. Seit 2017 beziehen wir Eier und Eiprodukte ausschliesslich von Schweizer Betrieben mit Freilandhaltung. Zudem kaufen wir Vollmilch nur von Kühen, die nach dem IP-SUISSE Wiesenmilch-Standard gehalten und gefüttert werden.



### Unsere Kriterien für einen verantwortungsvollen Fleischeinkauf

- Keine Produkte aus tierquälerischer Produktion
- Keine Produkte von Tieren, die mit Hormonen oder antimikrobiellen Leistungsförderern (AML) behandelt wurden
- Schweizer Rind-, Kalb- und Schweinefleisch
- Fleisch aus besonders tierfreundlicher Stallhaltung und mit regelmässigem Auslauf im Freien
- Lammfleisch aus Irland
- Wild aus Europa und Neuseeland
- Verwertung des ganzen Tieres (mind. 80 %)
- Deklaration der Herkunft des Fleisches

### Wofür steht BTS und RAUS?

Der Bund fördert die verantwortungsvolle Tierhaltung unter anderem mit zwei Programmen,

an denen die Landwirte freiwillig teilnehmen können.

- BTS (Besonders tieffreundliche Stallhaltungssysteme)
- RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien)

Die Programme schreiben pro Tiergattung konkrete Massnahmen vor, die dem Tierwohl dienen. Für die Mehrkosten werden die Landwirte mit Direktzahlungen abgegolten (zum Beispiel Beiträge für Stallumbauten, Umzäunung der Weide, grössere Stallflächen etc).

	BTS	RAUS
 Geflügel	Tiere können sich frei im Stall bewegen. Erhöhte Sitzgelegenheiten Natürliches Tageslicht Aussenklimabereich («Wintergarten»)	Die Tiere haben zusätzlich Zugang zu einer Weide, auf der sie sich frei bewegen können. 2,5 m <sup>2</sup> pro Huhn
 Schwein	Stall mit Tageslicht Keine perforierten Böden Einstreu Haltung in Gruppen Haltung ohne Fixierung Rund um die Uhr Zugang zu eingestreuten Liegeflächen	Täglich mehrstündiger Auslauf in einem Laufhof im Freien Liegebereich ohne Perforation
 Rind	Stall mit Tageslicht Keine perforierten Böden Einstreu Haltung in Gruppen Haltung ohne Fixierung Rund um die Uhr Zugang zu eingestreuten Liegeflächen, die nicht perforiert sind	Im Sommer 26 Tage Weidegang pro Monat, im Winter 13 Tage Alternativ dazu ein permanenter Zugang zu einem Laufhof im Freien

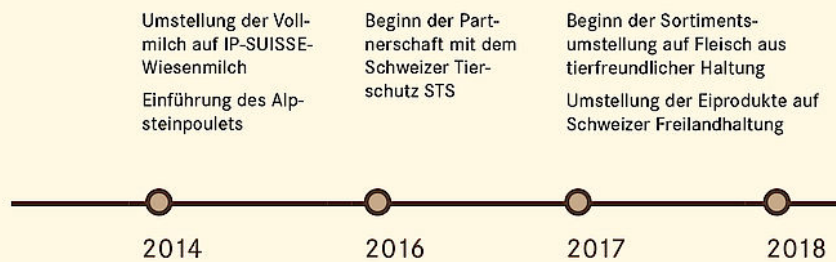
## Milch und Eiprodukte aus tierfreundlicher Haltung

Die Kraft der Wiese steckt bei uns in jedem Glas Milch. Hier leisten wir ebenfalls Pionierarbeit – und setzen seit 2014 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.

Wiesenmilchqualität heisst, dass die Kühe viel Freilauf geniessen und im Sommer auf der

Weide hauptsächlich frisches Gras fressen. Das schmeckt und sieht man. Dank dieser extensiven Tierhaltung bleibt uns zudem die Weide erhalten. Den Winter verbringen die Kühe im Stall und ernähren sich vor allem von Heu und Graspilage. Kraftfutter wird nur sehr zurückhaltend verfüttert, auf Soja wird gänzlich verzichtet. Dies ist ebenfalls ein Grund, warum unsere Wiesenmilch mit dem Label «IP-SUISSE» zertifiziert ist.

## Meilensteine Tierwohl



	2017 <sup>(1)</sup>	2018 <sup>(2)</sup>
Anteil Fleisch aus tierfreundlicher Haltung <sup>(3)</sup>	31 %	55 %
Anteil Schweinefleisch aus tierfreundlicher Haltung	24 %	47 %
Anteil Rindfleisch aus tierfreundlicher Haltung	43 %	58 %
Anteil Kalbfleisch aus tierfreundlicher Haltung	55 %	60 %
Anteil Poulet aus tierfreundlicher Haltung	74 %	76 %
Anteil Truten aus tierfreundlicher Haltung	21 %	23 %
Anteil Schweizer Molkereiprodukte	94 %	94 %

(1) Umfasst den gesamten Einkauf von Juli bis Dezember

(2) Umfasst den gesamten Einkauf von Januar bis Dezember

(3) Bezieht sich auf den Einkauf von Rind-, Schwein-, Kalb-, Poulet- und Trutenfleisch

Anfang 2020 haben wir uns zusätzlich der Europäischen Masthuhn-Initiative angeschlossen. Aufgrund der Corona-Krise konnten wir dieses Thema leider bisher nicht weiterverfolgen.

## Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals UN

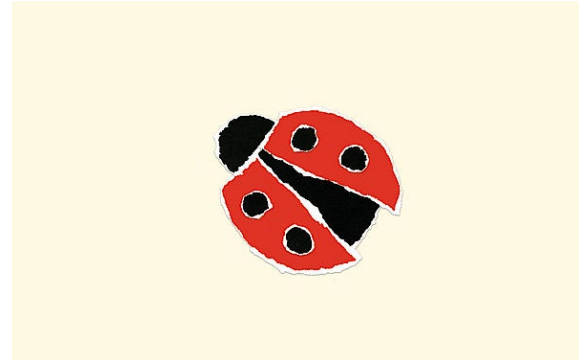


## Nachhaltige Landwirtschaft

Die Schweiz nutzt 36 Prozent ihrer Fläche für die Landwirtschaft. Ähnlich hoch ist der Anteil in der EU (40 Prozent) und bei globaler Betrachtung (38 Prozent). Diese Fläche wird vor allem für den Anbau von Nahrungs- und Futtermitteln genutzt. Der schonende Umgang mit den dafür benötigten Ressourcen ist wichtig, um unsere Ernährung langfristig sicherzustellen. Ausserdem gilt es, negative Auswirkungen der Landwirtschaft (zum Beispiel Emissionen in die Luft oder in Gewässer) möglichst gering zu halten.

SV Schweiz hat den Anspruch, einen Beitrag zu einer nachhaltigen Landwirtschaft zu leisten. Mit der Verwendung von IP-SUISSE- und Bio-

Produkten fördern wir eine umweltfreundliche Produktion. Für eine nachhaltige Landwirtschaft sind aber genauso soziale und ethische Aspekte wichtig.



### IP-SUISSE Wiesenmilch

Schon seit 2014 geniessen unsere Gäste in den SV Restaurants ausschliesslich IP-SUISSE-zertifizierte Wiesen-Vollmilch. Diese besticht nicht nur durch ihren Geschmack, sondern fördert auch das Tierwohl und die Artenvielfalt auf den Weiden. Die Kühe haben viel Freilauf und fressen im Sommer auf der Weide hauptsächlich frisches Gras. Den Winter verbringen sie im Stall und ernähren sich hauptsächlich von Heu und Grassilage. Kraftfutter wird nur sehr zurückhal-

tend verfüttert, auf Soja wird gänzlich verzichtet. Wissenschaftliche Studien zeigen sogar, dass sich diese Art der Fütterung positiv auf die Fettsäure-Zusammensetzung der Milch auswirkt. Wiesenmilch weist zum Beispiel eine vierfach höhere Menge an Omega-3-Fettsäuren auf als Milch von Kühen, die viel Kraftfutter erhalten. Darüber hinaus fördern die IP-SUISSE-Wiesenmilch-Produzenten den Erhalt der Artenvielfalt.

### IP-SUISSE Rüebl

Über 200 Tonnen Rüebl essen die Gäste in den SV Restaurants pro Jahr. Um die Umweltbelastung bei der Nahrungsmittelproduktion wirksam zu verringern und die Artenvielfalt zu unterstützen, stammen seit der Ernte 2016 alle Rüebl ausschliesslich aus IP-SUISSE-Produktion – dank eines einzigartigen Projekts, das von SV Schweiz mit den Partnern WWF Schweiz, IP-SUISSE und frigemo lanciert wurde.

Die Rüebl-Produzenten fördern gemäss dem hohen IP-SUISSE-Standard mit gezielten Massnahmen aktiv die Artenvielfalt, zum Beispiel durch artenreiche Blumenwiesen – sogenannte Bienenweiden – oder andere Förderflächen. Ausserdem wird bei der IP-SUISSE-Produktion auf die Ausbringung von bienengefährdenden Stoffen verzichtet, sodass die nützlichen Insekten weiterhin ihren Teil zu einer intakten Landwirtschaft beitragen können.

### IP-SUISSE Quinoa

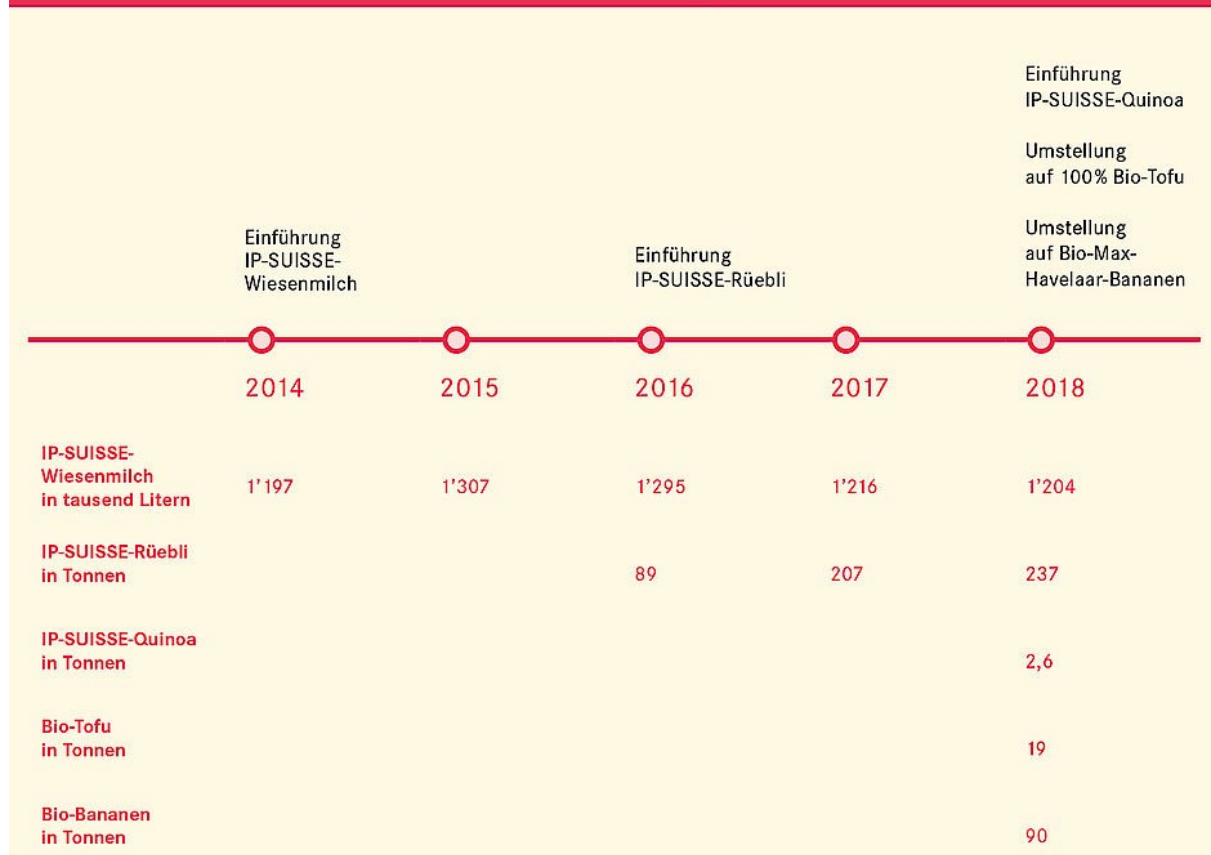
Quinoa liegt voll im Trend. Die südamerikanische Pflanze gilt als proteinreich, enthält viele essentielle Aminosäuren und hat einen hohen

Gehalt an Eisen und Magnesium. Zudem ist sie glutenfrei. Viele Gründe, Quinoa zu Recht als Superfood zu bezeichnen.

Der Anbau von Quinoa birgt aber auch negative Folgen für Mensch und Umwelt: Der Quinoa-Boom führt auf den Hochlandböden in Südamerika zu immer häufigerem und intensiverem Anbau. Die grosse Nachfrage hat den Quinoa-Preis stark erhöht, weshalb sich viele Bauern und Einwohner Südamerikas ihr Grundnahrungsmittel nicht mehr leisten können.

In Europa wurde Quinoa bisher nur zu Versuchszwecken angebaut. 2014 haben die ersten IP-SUISSE-Bauern versucht, Quinoa in der Schweiz anzubauen – mit Erfolg. 2018 hat SV Schweiz beschlossen, in allen Restaurants IP-SUISSE-Quinoa zu verwenden. Die Beschaffung von weissem Quinoa wurde zu 100 Prozent auf das IP-SUISSE-Produkt umgestellt. Andere Quinoa-Sorten werden derzeit noch nicht in der Schweiz angebaut.

## Meilensteine in der nachhaltigen Landwirtschaft



## Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals UN



## Nachhaltige Fischproduktion

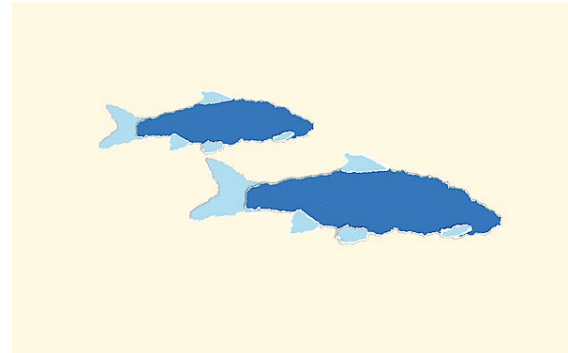
Der Verzehr von Fisch und Meeresfrüchten soll zu einer gesunden Ernährung beitragen. Die hohe Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten hat aber Folgen. Seit 1950 hat sich der Fischkonsum weltweit von 20 auf 170 Millionen

Tonnen erhöht. Ein Drittel aller Fischbestände gilt als überfischt – es werden mehr Fische gefangen, als auf natürliche Weise wieder nachwachsen können. 61 Prozent der Bestände sind an der Grenze zur Überfischung. Ausserdem

kommen Fangmethoden zum Einsatz, die andere Meeresbewohner oder das gesamte Ökosystem schädigen.

Circa 80 Millionen Tonnen des weltweit konsumierten Fisches kommen mittlerweile aus Aquakulturen. Diese mögen zwar zum Erhalt der betroffenen Fischarten beitragen, können allerdings andere Probleme verursachen. So kann die Verwendung von Wildfischen als Futtermittel wiederum zur Überfischung der Weltmeere führen. Ausserdem verursachen Aquakulturen Umweltschäden, wenn Medikamente und andere Chemikalien aus den offenen Netzkäfigen in die Gewässer gelangen.

Um ein nachhaltiges Angebot an Fischen und Meeresfrüchten sicherzustellen, hält sich SV Schweiz an die Empfehlungen des WWF und erhöht laufend den Anteil an MSC- und ASC-zertifizierten Fischen.



## Fische und Meeresfrüchte nach Empfehlung des WWF

Bereits seit dem 1. Januar 2008 bietet SV Schweiz ausschliesslich Fische und Meeresfrüchte an, die vom WWF als empfehlenswert oder akzeptabel für den Verzehr bewertet werden (Score 1-3). Die Umsetzung erfolgte bis 2018 durch die Bewertung unseres Fischlieferanten Bianchi AG. Seit 2019 arbeitet SV Schweiz direkt mit dem WWF zusammen. Damit stellen wir sicher, dass nur Fische und Meeresfrüchte aus empfehlenswerten und akzeptablen Quellen gemäss WWF eingekauft werden.

Die Herkunft unserer Fische und Meeresfrüchte deklarieren wir sowohl in den Restaurants als auch auf den Restaurant-Webseiten.

Der WWF berücksichtigt in seiner Bewertung den aktuellen Bestandsstatus und das Gefährdungsrisko in den verschiedenen Fangzonen sowie die Fang- und Zuchtmethode.



## MSC- und ASC-Zertifizierung

Ein weiterer Pfeiler im verantwortungsvollen Einkauf von SV Schweiz ist der laufende Ausbau von Fischen und Meeresfrüchten mit MSC- oder ASC-Zertifikat. Beide Labels werden vom WWF unterstützt.

sich wieder erholen können. Die Fischerei setzt Fangmethoden umweltschonend ein und reduziert Beifang auf ein Minimum. Ausserdem weist sie ein Managementsystem vor. Damit erkennt sie an, sich als gesamte Fischerei der Auswirkungen bewusst zu sein, sich an alle geltenden Gesetze zu halten und sich an neue ökologische Gegebenheiten beziehungsweise den davon abgeleiteten neuen Rahmenbedingungen anpassen zu können.

MSC (Marine Stewardship Council) setzt Standards für nachhaltigen Wildfang und vergibt das MSC-Zertifikat an Fischereien, die folgende Standards nachweislich beachten: Die Fischerei gewährleistet, Fischbestände nur so zu nutzen, dass sie in einem guten Zustand bleiben oder

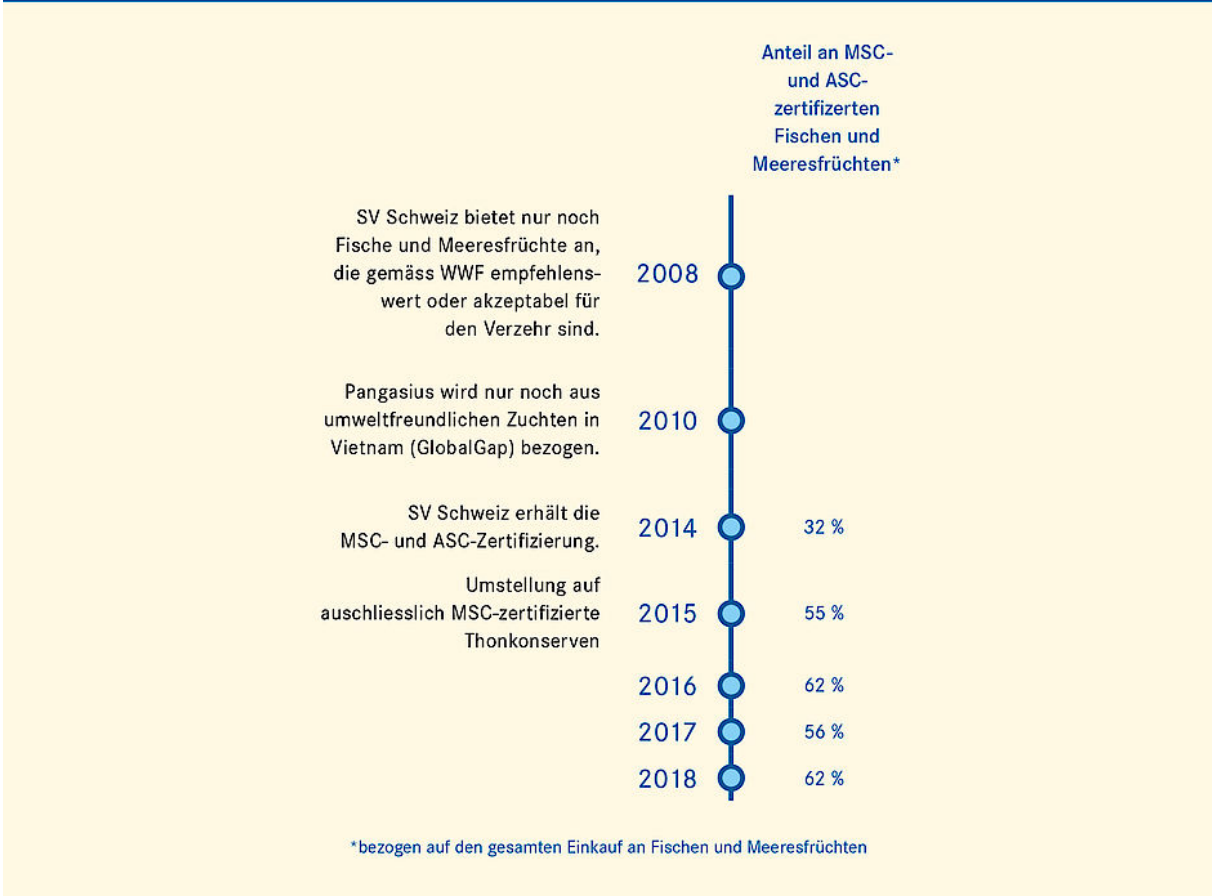
ASC (Aquaculture Stewardship Council) setzt Standards für eine nachhaltige Fischzucht: Zuchtbetriebe müssen nachweisen, dass sie ihre Auswirkungen auf die Umwelt reduzieren und gesellschaftliche Verantwortung übernehmen. Dies tun sie, indem sie beispielsweise den Anteil an Wildfisch im Futtermittel begrenzen, eine Rückverfolgbarkeit der Futtermittel sicherstellen, Grenzwerte für Gewässerverschmutzung einhalten, Tiergesundheit gewährleisten und auf den unnötigen Einsatz von Antibiotika verzichten. Ausserdem müssen sie die ILO-Kernarbeitsnormen einhalten und einen sicheren Arbeitsplatz gewährleisten.

Alle Restaurants von SV Schweiz sind seit 2014 mit dem MSC- und ASC-Rückverfolgbarkeits-Standard zertifiziert. Dieser Standard soll eine lückenlose Rückverfolgbarkeit sicherstellen und gewährleisten, dass wirklich nur zertifizierter Fisch für unsere Gäste deklariert wird. Alle Mitarbeitenden werden regelmässig über die Einhaltung der Vorgaben geschult. Die unabhängige Zertifizierungsstelle q.inspecta kontrolliert in unseren Restaurants wiederholt Lieferscheine, die Warenflusstrennung und Gästedeclaration. So können wir garantieren, dass nur verantwortungsvoll gefangene beziehungsweise gezüchtete Fische und Meeresfrüchte verwendet werden.





## Meilensteine nachhaltiger Fischfang



## Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals UN



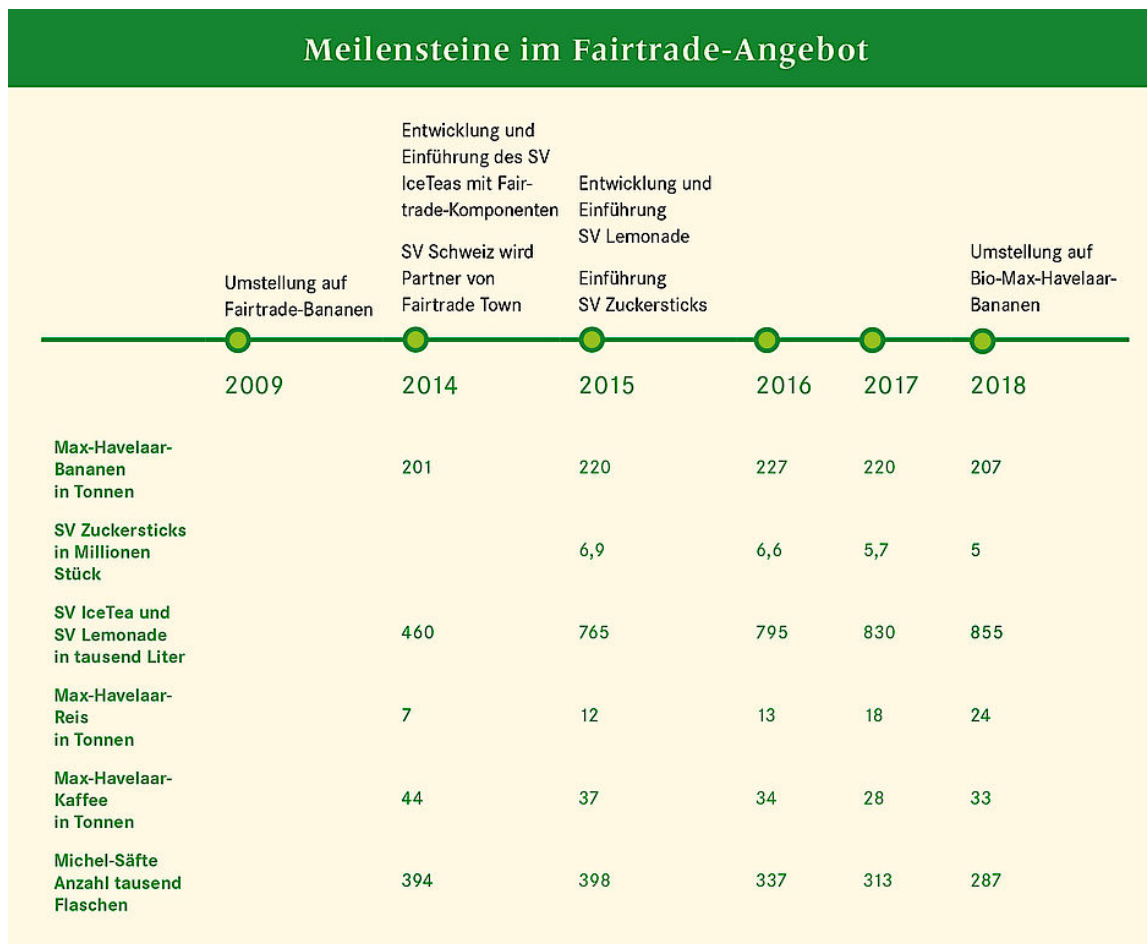
## Fairtrade

Rund 80 Prozent unseres Warenkorbs stammen aus Schweizer Produktion. Natürlich können wir nicht jede Zutat aus der Region beziehen. Daher achten wir bei exotischen Produkten wie Bananen auf das Fairtrade-Label von Max Havelaar.

Fairtrade garantiert den Produzenten einen Mindestpreis und schützt sie vor Schwankungen des Weltmarktpreises, der unter das Produktionsniveau fallen kann. Zusätzlich erhalten sie eine Fairtrade-Prämie, die beispielsweise in die Ausbildung der Arbeiterinnen und Arbeiter oder in Dienstleistungen für die gesamte Gemeinschaft (zum Beispiel Schulhäuser) investiert wird. Fairtrade fördert ausserdem faire Ar-

beitsbedingungen, Gesundheitsschutz und einen umweltfreundlichen Anbau. SV Schweiz bezieht verschiedene Fairtrade-Produkte und fokussiert bewusst auf Lebensmittel, die in grossen Mengen eingekauft werden:

- Bananen
- Zucker
- SV IceTea – der erste Fairtrade-Eistee in der Gemeinschaftsgastronomie
- SV Lemonade
- Säfte der Marke «Michel»
- Reis
- Kaffee
- Und weitere Produkte



## Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals UN



## Ressourcen sparen im Restaurant

Der schonende Umgang mit Ressourcen beschäftigt uns schon lange. Bereits in den frühen 1990er Jahren haben wir eine Umweltfachstelle eingerichtet – als erstes Catering-Unternehmen der Schweiz. Mit grossen Schritten entwickelte sich unser Umweltengagement weiter: Bereits

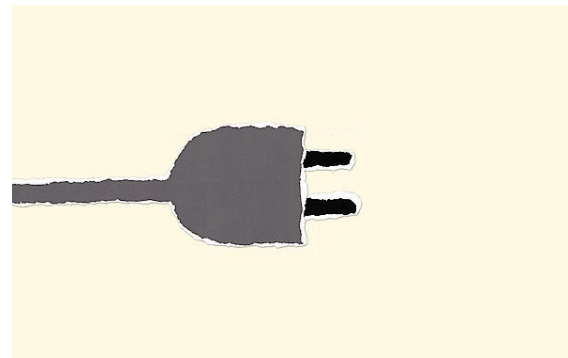
2006 war das gesamte Unternehmen nach der Norm ISO 14001 zertifiziert. Diese Zertifizierung lassen wir jährlich prüfen und erneuern. In unseren Restaurants legen wir Wert auf folgende Themen:

### Energieverbrauch senken

Ob Backofen, Lüftung oder Beleuchtung: In unseren Restaurants sind unzählige Geräte im Einsatz. Um Stromfresser zu identifizieren, haben wir zusammen mit unseren Auftraggebern seit 2012 in über 100 SV Restaurants Energieberatungen durch Fachspezialisten des Elektrizitätswerks der Stadt Zürich (ewz) durchgeführt. So konnten wir Massnahmen ergreifen, die den Stromverbrauch in unseren Restaurants deutlich verringern. Einsparpotenzial liegt zum Beispiel bei den Betriebszeiten thermischer Geräte, im Bereich der Lüftung oder Beleuchtung. Auch das Abschalten von Getränkekühlern über Nacht und an Ruhetagen trägt zum Energiesparen bei. Werden die Betriebszeiten entsprechend verkürzt, sind bei diesen Geräten Energieeinsparungen bis zu 60 Prozent möglich. Den Energieverbrauch pro Menu konnten wir seit

2012 von durchschnittlich 3,8 kWh auf 2,2 kWh in 2018 reduzieren (basierend auf den Messungen in zehn Referenzbetrieben).

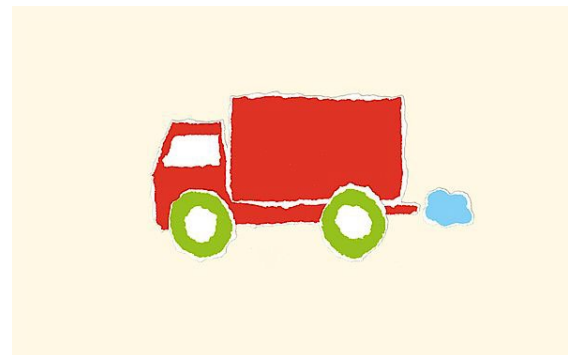
Am Hauptsitz von SV Schweiz verwenden wir seit 2007 nur erneuerbare Energien mit naturmade-Star-Zertifizierung.



### Moderne und nachhaltige Logistik

Unsere Restaurants werden von Pistor aus der Innerschweiz beliefert. Unsere Logistikhauptpartnerin ist bekannt für ihre ausgeklügelte und hocheffiziente Logistik. Eine von der ETH Zürich durchgeführte Studie hat aufgezeigt, dass wir dadurch 30 Prozent der CO<sub>2</sub>-Emissionen einsparen können, die durch den Transport verursacht werden. Pistor verfügt über eine der modernsten Lastwagenflotten und legt grossen Wert auf ökonomische, soziale und ökologische Verantwortung.

Lastwagen auf 90 Prozent zu steigern. Dies schont nicht nur das Klima, sondern hat viele Vorteile für die Abläufe in unseren Restaurants.



Durch ein cleveres Bestell- und Verteilsystem ist es uns gelungen, die Auslastung der Pistor-

### Foodwaste

Unsere Ernährung ist für rund 30 Prozent der Umweltbelastung verantwortlich. In der Schweiz wird ca. ein Drittel aller Lebensmittel

weggeworfen. Mit der Vermeidung des sogenannten Foodwaste können wir einen wesentli-

chen Beitrag für ein nachhaltiges Ernährungssystem leisten und unnötig verbrauchte Ressourcen sowie ausgestossene Treibhausgase reduzieren.

## Foodwaste um 40 Prozent reduziert

Laut der in der Schweiz wissenschaftlich durchgeführten Studie verursacht die Gastronomie ca. 5 Prozent der gesamten Lebensmittelabfälle. SV Schweiz setzt sich bereits seit 2006 dafür ein, die entstehenden Lebensmittelabfälle in ihren Restaurants auf ein Minimum zu reduzieren. Regelmässig messen wir den anfallenden Foodwaste und definieren Massnahmen, um ihn zu minimieren. Seit Beginn der Messungen konnten wir den Foodwaste um 40 Prozent auf durchschnittlich 36 g pro verkauftem Menu reduzieren.

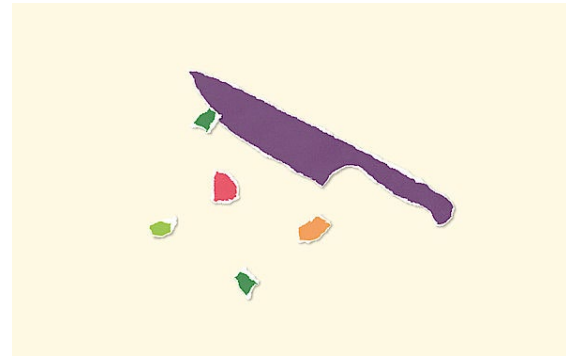
2016 haben wir das Konzept «DO GOOD!» eingeführt. Menus, Sandwiches und weitere Produkte, die bis zu einer bestimmten Uhrzeit nicht verkauft worden sind, werden nicht einfach entsorgt, sondern zu einem reduzierten Preis angeboten. Auch bei Caterings können übrig gebliebene Speisen in Kartonboxen mitgenommen werden.

## Abfall

In unseren Restaurants wollen wir unnötigen Abfall soweit wie möglich vermeiden. Zum Beispiel verwenden unsere Depositäre und Logistiker Mehrweggebinde. Sie nehmen diese Verpackungseinheiten zurück, reinigen und verwenden sie wieder. Für nicht wiederverwendbare Gebinde und Verpackungen haben wir ein umfassendes Entsorgungskonzept ausgearbeitet. Wertstoffe (Papier, Pappe, Glas, PET, Alu etc.) werden gesammelt und dem Recycling zugeführt. Die Recyclingquote in unseren Restaurants beträgt rund 75 Prozent.

## Verpackungen

Einen Grossteil unseres Angebots servieren wir in umweltfreundlichen Gefässen wie Porzellan oder Glas. Aufgrund der zunehmenden Nachfrage nach Unterwegs-Verpflegung bieten wir aber auch vermehrt Take-away-Produkte an. Diese werden zumeist in Einweg-Verpackungen



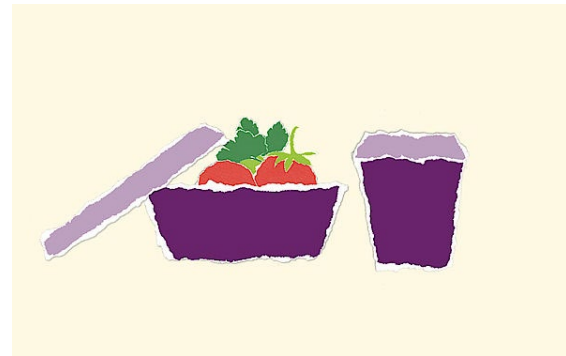
Alle nicht vermeidbaren Lebensmittelabfälle werden durch unseren Entsorgungspartner Recycling Energie AG zu Biogas verarbeitet. Auch Frittieröl schütten wir nicht einfach weg, sondern lassen es ebenfalls von der Firma Recycling Energie AG abholen. Diese verarbeitet es zu Bio-Diesel.

2018 haben wir ausserdem Pilotversuche mit zwei externen Anbietern für eine detaillierte Erfassung unserer Lebensmittelabfälle durchgeführt.



verkauft. Wir sind uns bewusst, dass dies zu einem immer grösseren Ressourcenverbrauch und Abfallaufkommen beiträgt. Deshalb leisten wir auch in diesem Bereich einen Beitrag zur Reduktion. Seit 2017 nehmen wir zum Beispiel am Mehrwegsystem von reCIRCLE teil. Ende 2018

konnten unsere Gäste in über 80 SV Restaurants ihr Mittagsmenu in den wiederverwendbaren Schalen von reCIRCLE mitnehmen. Weitere innovative Ideen zu dieser Thematik werden wir 2019 entwickeln.



## Meilensteine im Ressourcenschonen



## Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals UN

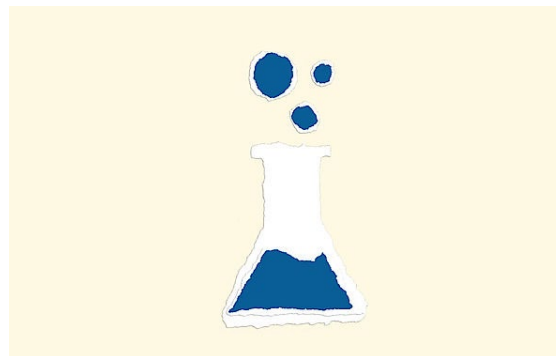


## Weitere Themen

## Forschungsprojekte

Wirkungsvolle Nachhaltigkeitsmassnahmen liegen nicht einfach auf der Hand. SV Schweiz hat daher in den letzten Jahren einige Forschungsprojekte für eine nachhaltige Ernährung unterstützt und mit verschiedenen Restaurants in diesen Projekten als «Labor» fungiert. Wir danken den Verantwortlichen für die gute Zusammenarbeit und die wertvollen Ergebnisse zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung.

- Nachhaltige Gastronomie an der ETH Zürich
- Wettbewerb der Mitarbeiterrestaurants der Stadt Zürich
- NovAnimal



## Meals for Kids

Gemeinsam nachhaltig mit Meals for Kids – wir nehmen unsere Verantwortung wahr, gerade gegenüber unseren jüngsten Gästen und der Umwelt.

## Gesundheit

Unser Engagement für eine gesunde Ernährung.

## 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 umwelt-schonend 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 sozial-verträglichen Aquakultur bei.

### Logistik

#### **ETH** zürich ETH Zürich

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



#### Pistor

Die grösste Logistikpartnerin von SV Schweiz beliefert sämtliche SV Restaurants mit einer modernen Flotte.

### 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.



### Energie

#### Elektrizitätswerke Zürich

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



### Umweltfreundlicher Konsum

#### ESU-services

Unser Partner im Bereich des umweltfreundlichen Konsums erstellt Ökobilanzen und berechnete die Umweltbelastung des Warenkorbs von SV Schweiz.



### Gemüseproduzenten

#### Grob Gemüseanbau

#### Gebrüder Meier

#### SGG Waser AG

#### Beerstecher AG

#### frigemo Handelsfirmen

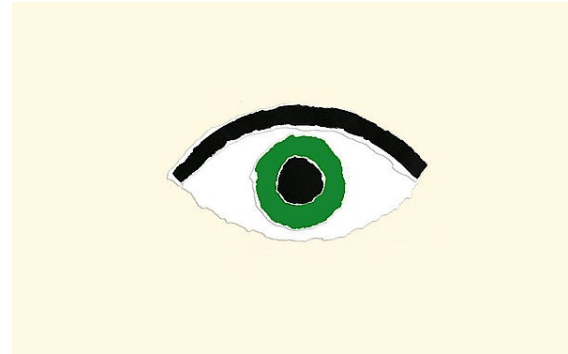
Unsere Gemüseproduzenten und -deponäre unterstützen uns beim Bezug von Gemüse und Früchten aus umweltfreundlicher Produktion.



## Ausblick

Nachhaltigkeit ist für uns eine echte Herzensangelegenheit. Deshalb treiben wir unsere Aktivitäten weiter voran. Zum einen verlängern wir die Partnerschaft mit dem WWF erneut um drei Jahre bis Ende 2021. In diesem Rahmen haben wir uns ambitionierte Ziele gesetzt: Wir wollen die Treibhausgasemissionen unseres Angebots nochmals reduzieren und den Anteil an Labelprodukten im Warenkorb sowie Fisch und Meeresfrüchte aus empfehlenswerter Produktion weiter erhöhen. Auch unsere Partnerschaft mit dem Schweizer Tierschutz STS besteht noch bis mindestens 2020. Verbesserungspotenzial sehen wir bei uns in Bereichen, die in letzter Zeit immer wichtiger geworden sind. So werden wir

in Zukunft verstärkt folgende Themen angehen: Reduktion von Einwegverpackungen sowie Produkten mit Palmöl.



## Unser Beitrag zu den Sustainable Development Goals UN

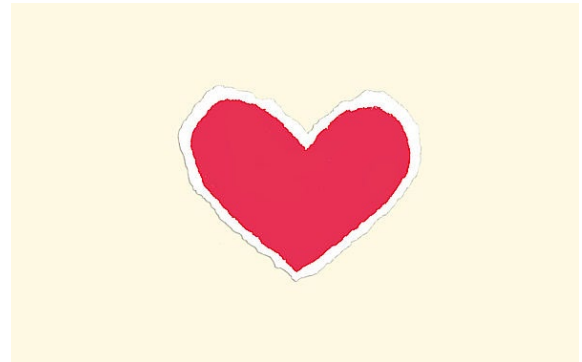




## Danksagung

Einen wirkungsvollen Beitrag für eine nachhaltige Gastronomie können wir nicht alleine leisten. Verschiedene Gleichgesinnte haben uns bei der Entwicklung unserer Nachhaltigkeitsaktivitäten unterstützt. Allen unseren Partnern danken wir herzlich für die konstruktive und kontinuierliche Zusammenarbeit.

Ein grosses Dankeschön gebührt auch unseren Kunden. Mit ihrem Besuch und ihrem Interesse fördern sie eine nachhaltige Gastronomie in unseren Restaurants.



## Kontakt

Möchten Sie uns ein Feedback geben oder haben Sie Fragen zu unseren Nachhaltigkeitsaktivitäten? Kontaktieren Sie uns bitte unter folgender Mailadresse:

[nachhaltigkeit@sv-group.ch](mailto:nachhaltigkeit@sv-group.ch)