

svgroup



**Die wichtigsten Nachhaltigkeitsfakten
von SV Schweiz von 2019 bis 2021**

Nachhaltige Erlebnisse 2019 - 2021 in den Restaurants der SV Schweiz

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
- Einsparung von 1'293'500 Würfelzuckern
- Entwicklung vieler weiterer veganer und vegetarischer Rezepte
- Ausbau des Sortiments an Fleisch- und Milchersatzprodukten
- Reduktion der Flugwaren auf 0.08 %

Ethische, ökologische und soziale Lebensmittelproduktion

- Der Anteil Labelprodukte (mindestens empfehlenswert gemäss WWF-Labelführer) wurde auf 14.6 % erhöht
- Unser Sortiment an Fischen und Meeresfrüchten enthält nur Fische und Meeresfrüchte, die vom WWF als empfehlenswert oder akzeptabel eingestuft werden. 84 % davon sind empfehlenswert (Score 1-2)
- Rind-, Kalb- und Schweinefleisch: 71 % aus tierfreundlicher Haltung
- Seit September 2019 verwenden wir ausschliessliche IP-SUISSE Naturjoghurt



Effizienter Umgang mit Abfall und Energie

- 2019 fielen durchschnittlichen etwa 36 g Food Waste pro Menu an
- Ende 2021 bieten 170 Restaurants das Mehrweggeschirr von reCIRCLE an
- Die „Understanding packaging scorecard“ wurde veröffentlicht



Partnerschaften und Kommunikation

- Verlängerung der Partnerschaft mit dem WWF Schweiz bis 2023 und mit dem Schweizer Tierschutz STS bis 2024
- Auszeichnung mit der Silber-Medaille von EcoVadis für 2020
- Wir haben erneute die ISO 14001-Rezertifizierung bestanden
- Aktionsversprechen im Rahmen der Schweizer Initiative action santé



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

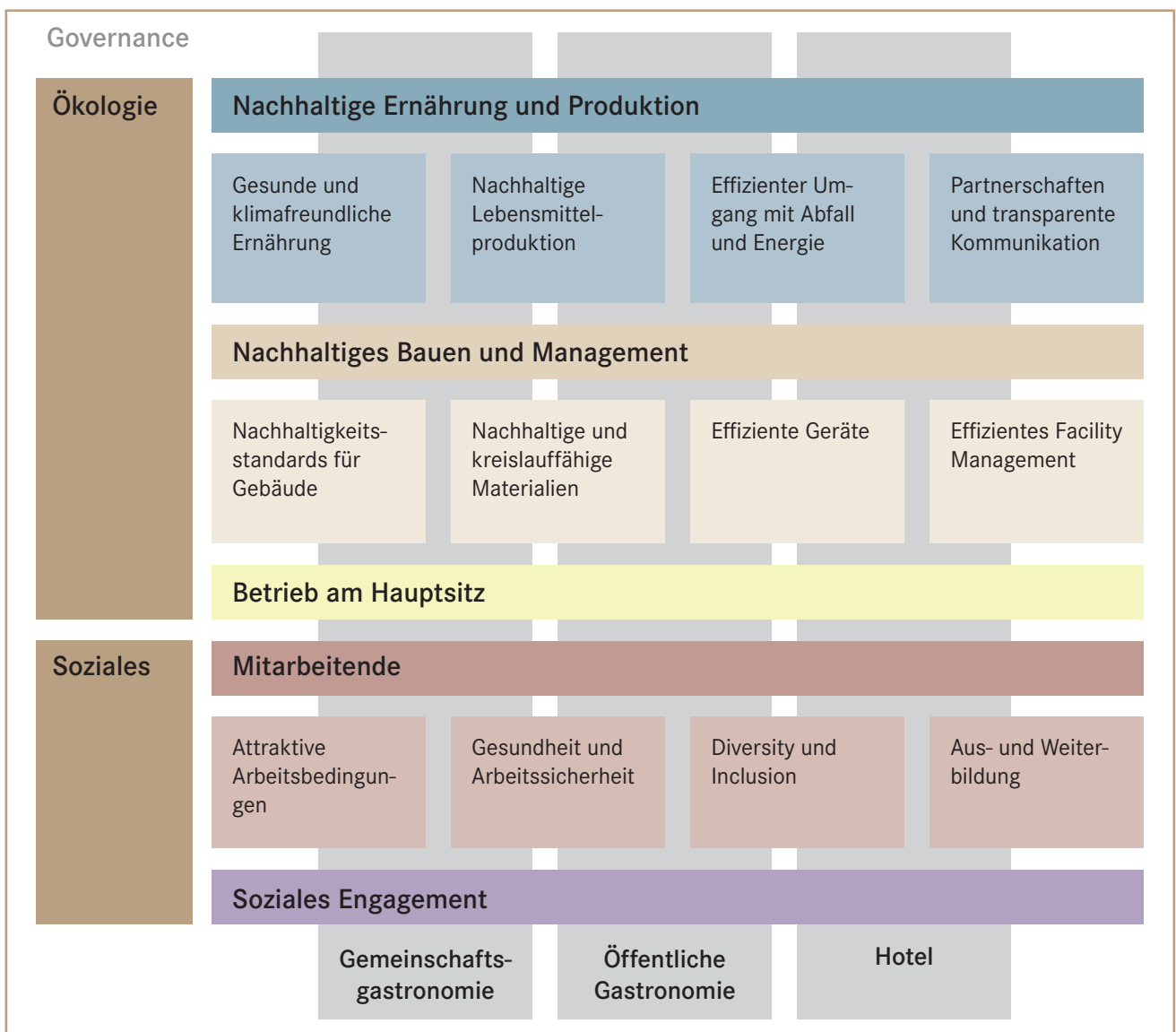
Partnern und Kunden bedanken. Auch unseren Gästen gebührt ein grosser Dank. Denn mit ihrem Besuch und ihrer Auswahl fördern sie ein nachhaltiges Hospitality-Angebot.

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:



Fragen oder Feedback?

Kontaktieren Sie uns: nachhaltigkeit@sv-group.ch

Hungrig auf mehr Informationen?

Den vollständigen Nachhaltigkeitsbericht finden Sie hier:

