

svgroup

Klimaschutz in der  
Gastronomie

Energieapéro  
Graubünden

Christian Keller-Hoehl

28. September 2016



# Agenda

- **SV Schweiz: Facts & Figures**

- **1999 bis 2009: Betriebs-Ökologie**

- **2010 bis 2011: Logistik-Ökologie**

- **2012 bis 2015: Food-Ökologie**

- **2016 bis 2020: Ausblick**

# SV Schweiz

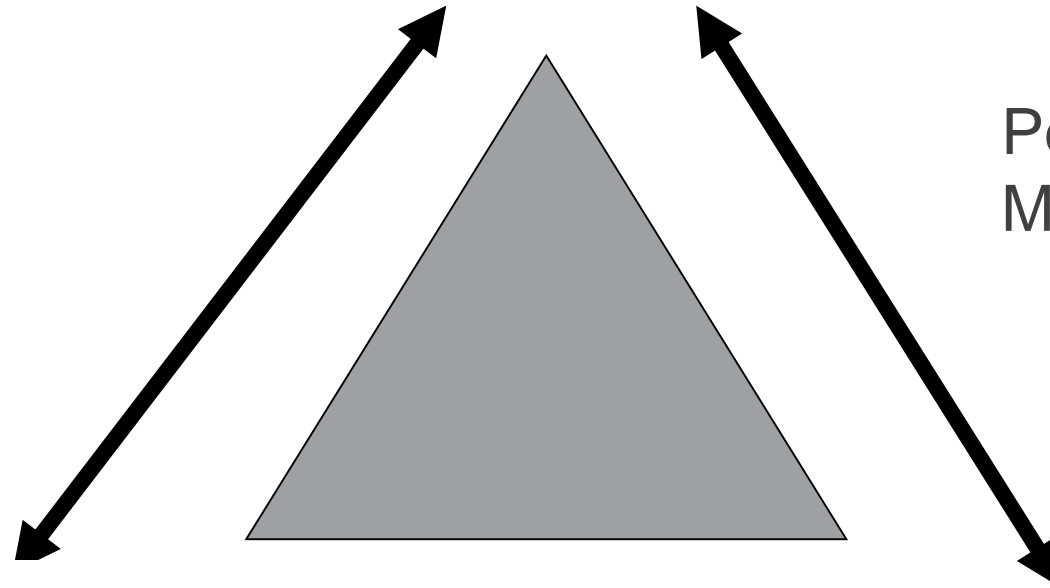
- Marktführer in der Gemeinschaftsgastronomie
- 300 Restaurants in der Schweiz
- 5'000 Mitarbeitende
- davon 1'000 Küchenchefs
- 300'000 Gäste pro Tag
- 23'000'000 Hauptmahlzeiten / Jahr



# Kunde (Auftraggeber)

- Angebot
- Menupreise
- Open book

Personalrestaurant  
Mensa



svrestaurant



Leistungserbringung

**Gast**



# Agenda

- **SV Schweiz: Facts & Figures**

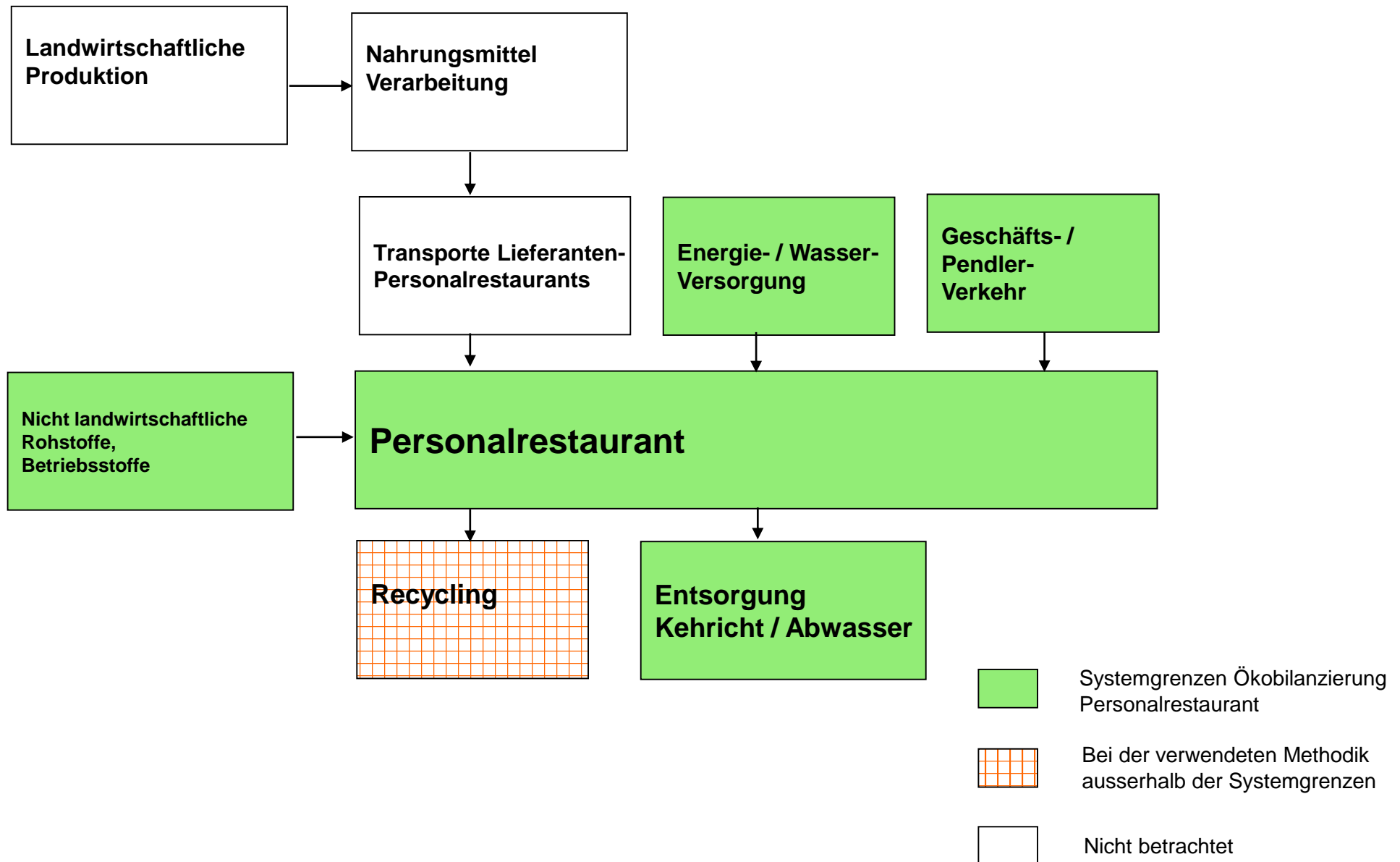
- **1999 bis 2009: Betriebs-Ökologie**

- **2010 bis 2011: Logistik-Ökologie**

- **2012 bis 2015: Food-Ökologie**

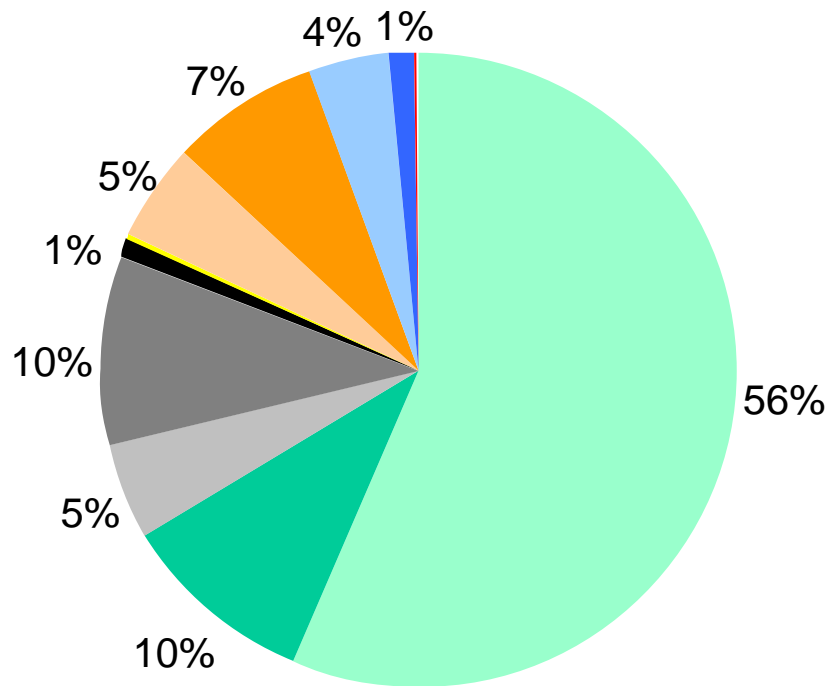
- **2016 bis 2020: Ausblick**

# 2004 → Erste Ökobilanz



# Auswertung Ökobilanz

## Durchschnittliche Umweltbelastung in Prozent (Öbu-Methode)



■ 0.01% Propan  
■ 0.4% Wäsche extern  
■ 0.2% Geschäftsverkehr

■ Strom  
■ Heizenergie  
■ Wasser/Abwasser  
■ Reinigungsmittel  
■ Kühlmittel

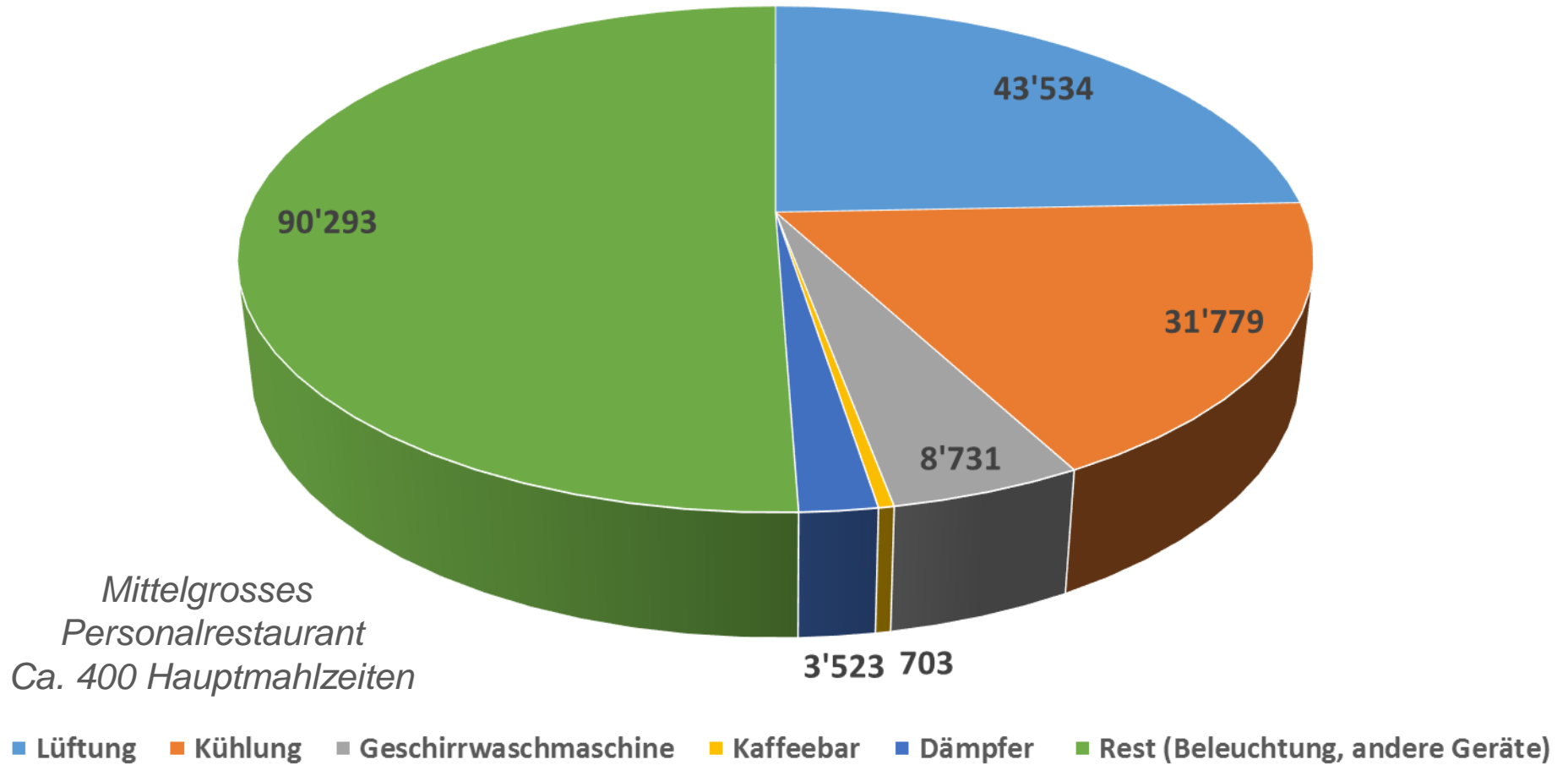
■ Verpackungsmaterialien  
■ Kehricht  
■ Pendlerverkehr PKW  
■ Pendlerverkehr ÖV

Angaben pro warme Hauptmahlzeit	Durchschnitt
Strom	2.5 kWh
Wasser	18 L
Reinigungsmittel	27 g
Kehricht	86 g
Wertstoffe*	62 g
Speisealtöl*	6 g
Nassabfall*	119 g

\* In Ökobilanz nicht erfasst, im Recycling als Rohstoff eingesetzt.

# Wie spart man Strom?

Stromverbrauch im Personalrestaurant in kwh pro Jahr





# Agenda

- **SV Schweiz: Facts & Figures**

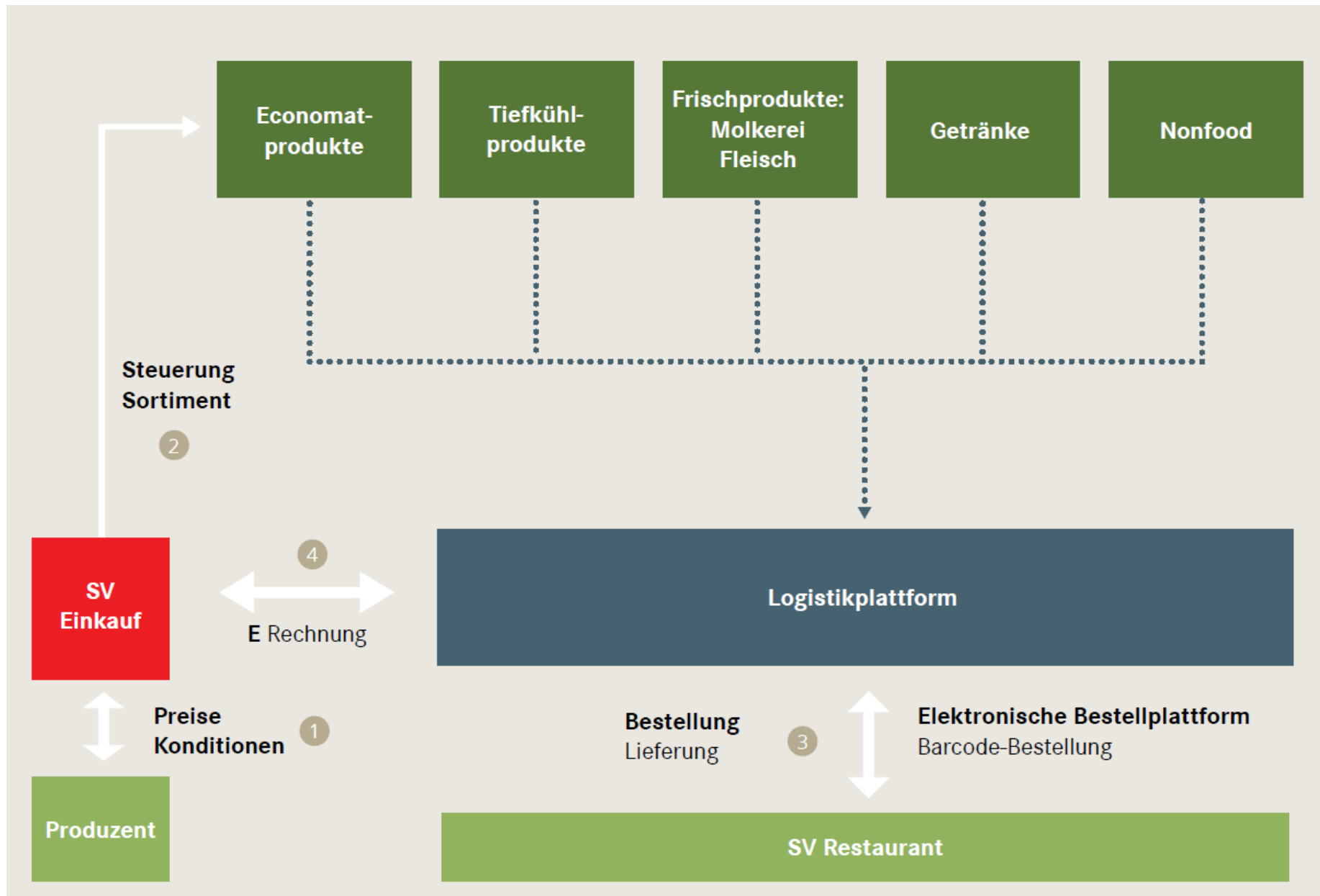
- **1999 bis 2009: Betriebs-Ökologie**

- **2010 bis 2011: Logistik-Ökologie**

- **2012 bis 2015: Food-Ökologie**

- **2016 bis 2020: Ausblick**

# Partnerschaft Pistor 2010 - 2017



# Partnerschaft Pistor 2010 - 2017

- LKW EURO 5&6
- LKW mit Stickstoffkühlsystem
- Drei Temperaturen:  
5°C, -18°C, Normaltemperatur
- 90% Auslastung der Fahrzeuge
- Belieferung Westschweiz mit Bahntransport im «Nachtsprung»
- Tägliche Tourenplanung



# 30% weniger CO<sub>2</sub>

**«Die Einsparung entspricht  
Rund 220 kg Rindfleisch.»**

**«SV kauft im Jahr 250'000 kg  
Rindfleisch ein»**



**ETH**

Eidgenössische Technische Hochschule Zürich  
Swiss Federal Institute of Technology Zurich

- - 50% Anlieferungen
- Sortimentssteuerung
- Weniger Admin

# Agenda

- **SV Schweiz: Facts & Figures**

- **1999 bis 2009: Betriebs-Ökologie**

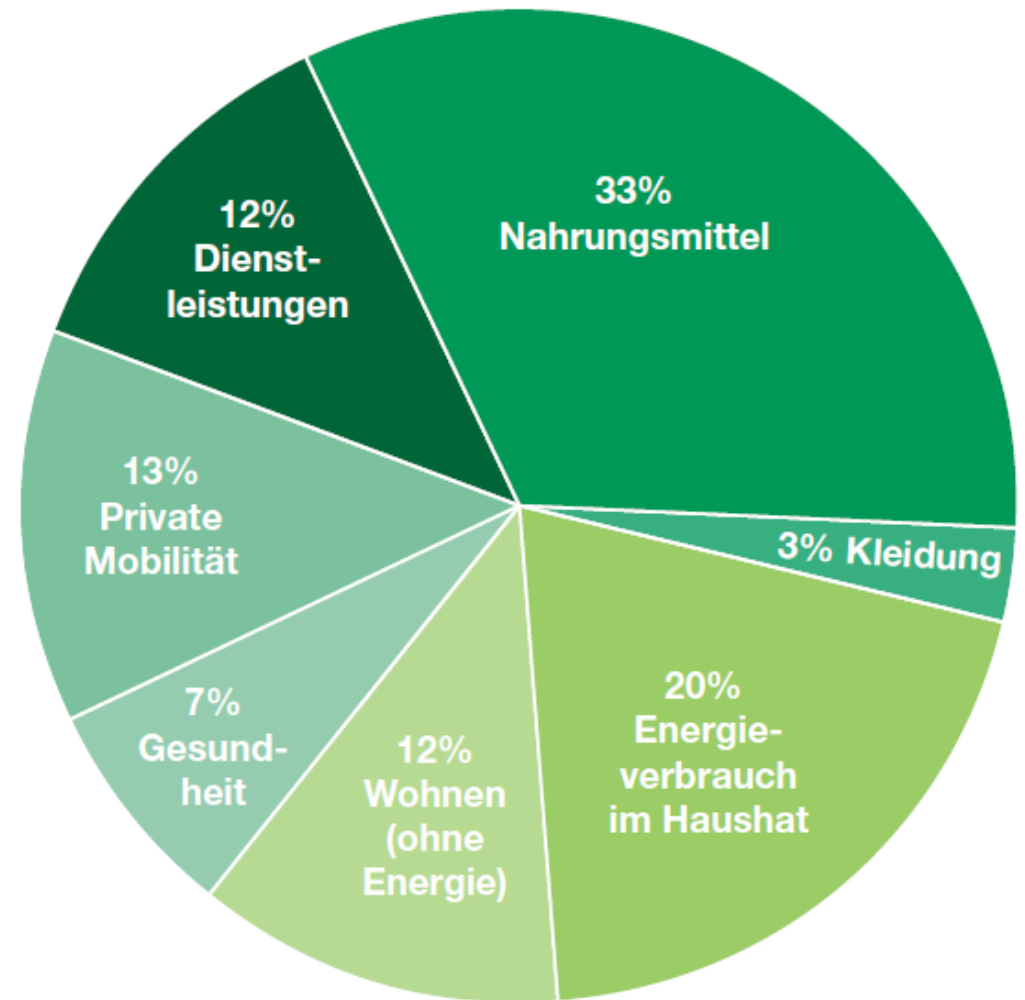
- **2010 bis 2011: Logistik-Ökologie**

- **2012 bis 2015: Food-Ökologie**

- **2016 bis 2020: Ausblick**

# Die persönliche CO<sub>2</sub> Bilanz in der Schweiz

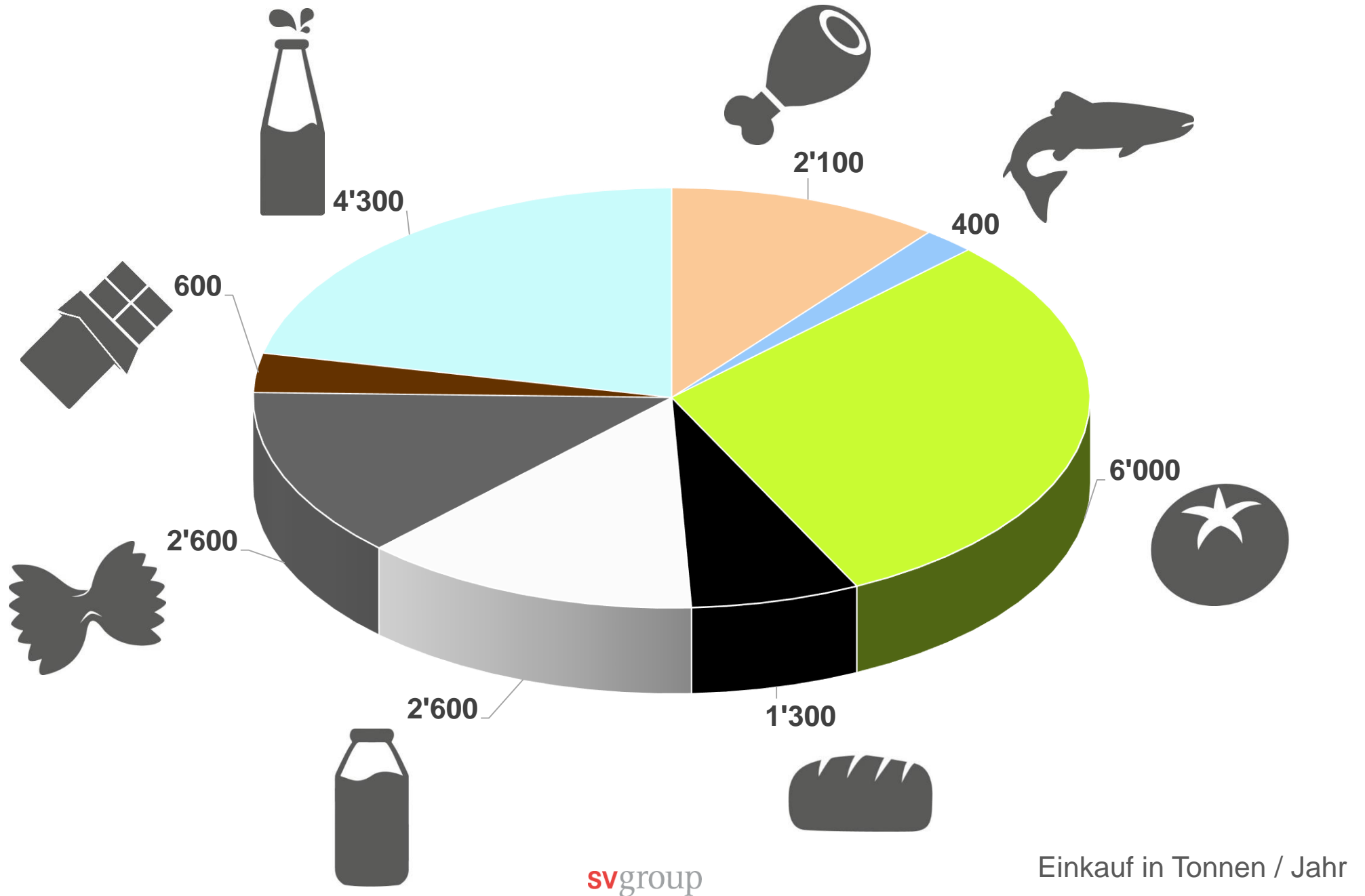
- In der Schweiz werden 33 % der persönlichen Umweltbelastungen durch die Ernährung verursacht.



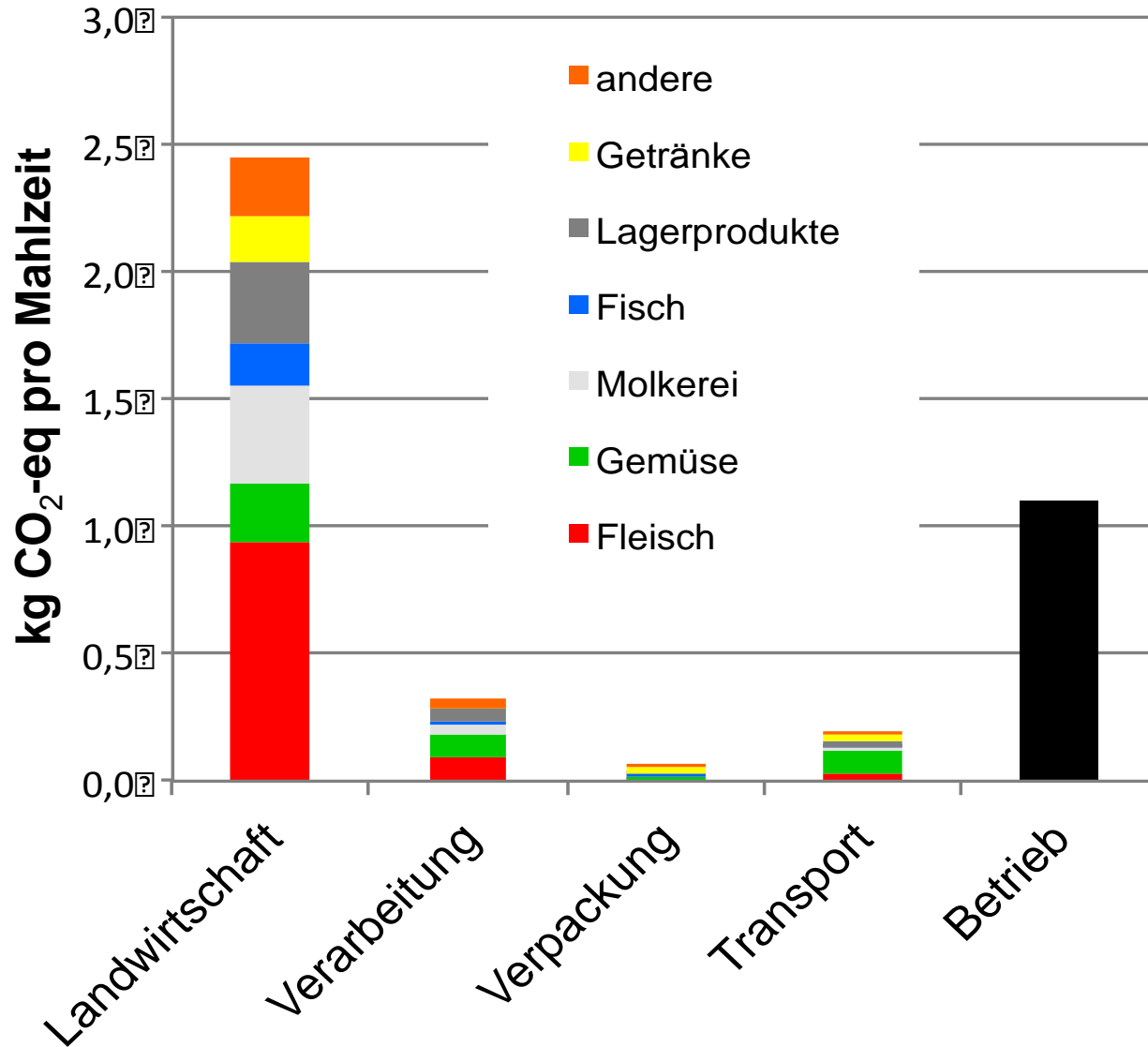
Quelle: Jungbluth, N. et al. 2011.



# SV Warenkorb



# CO<sub>2</sub> Emission pro Mahlzeit



**4.1 kg  
CO<sub>2</sub>-eq**

*werden pro  
Hauptmahlzeit  
freigesetzt.*

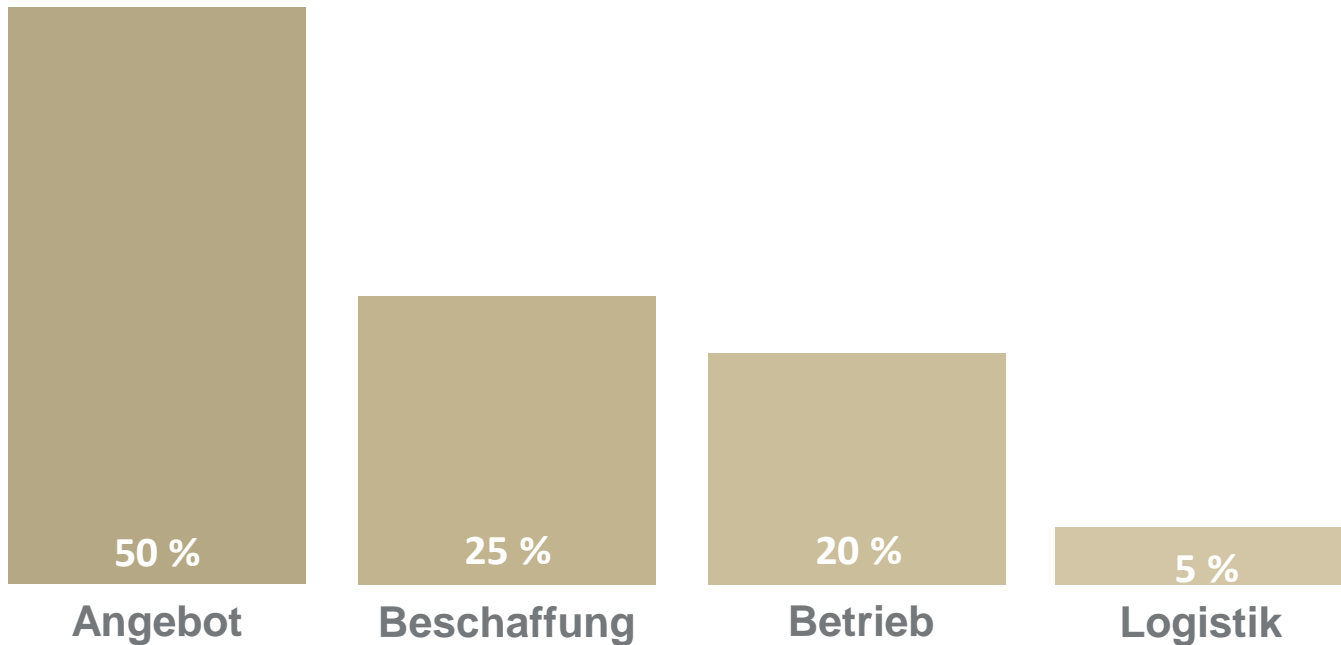


**sv**group

## ONE TWO WE

Das Klimaschutz-  
programm der  
SV Group

# Handlungsfelder Klimaschutz

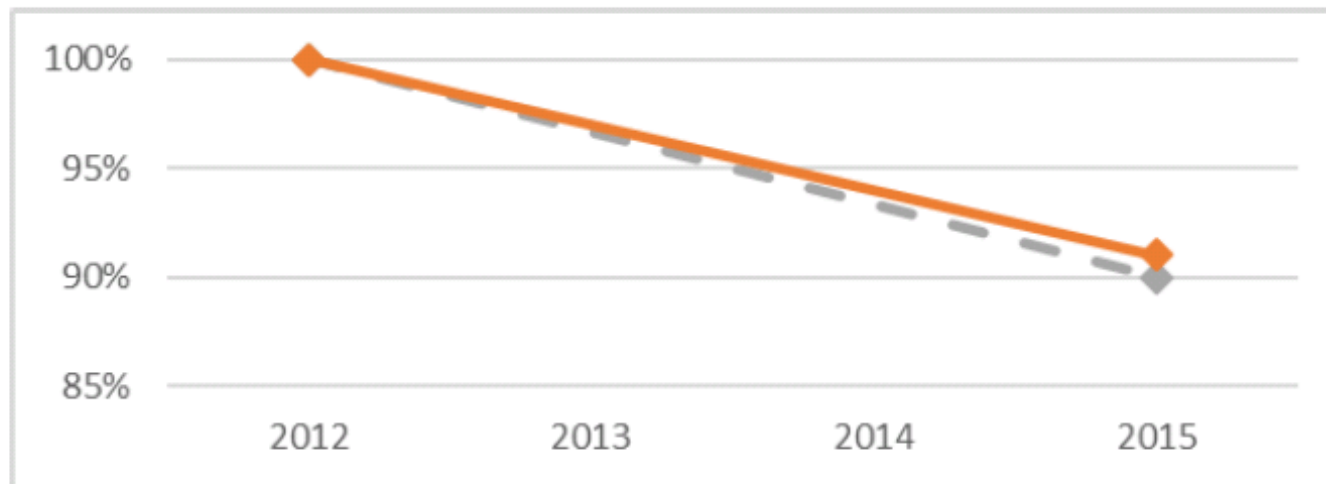


Quelle: Jungbluth N., Schori S., Büsser S.: Umweltbewusste Nahrungsmittelbeschaffung in der Gemeinschaftsgastronomie, ESU-services GmbH (Hrsg.) im Auftrag der SV (Schweiz) AG, Zürich, 2012



# WWF: Resultate 2012 – 2015

## CO<sub>2</sub>-Reduktion pro Hauptmahlzeit



Vereinbartes Ziel: 10% Reduktion bis 2015 im Vergleich zu 2012

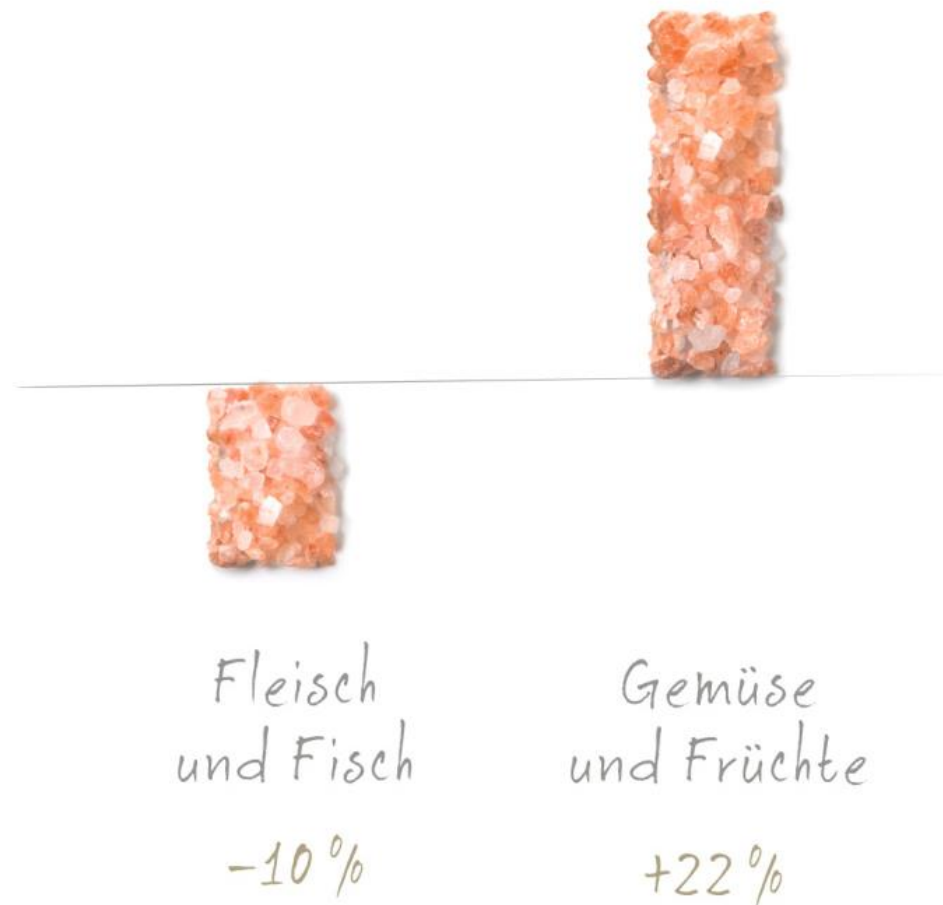
Einheit: % Reduktion gemessen an kg CO<sub>2</sub> pro Hauptmahlzeit

Geltungsbereich: SV (Schweiz) AG

—◆— Ziel

—■— Erreicht

# Vegetarische Kochkunst führt zu Verlagerung der Nachfrage



Quelle: SV Group (2015), Nachhaltigkeitsbericht, Veränderung der Zutaten pro Hauptmahlzeit 2012 zu 2015



# Konsequente Reduktion der Flugwaren



Quelle: SV Group (2015), Nachhaltigkeitsbericht, Anteil Flugware am Warenkorb aller SV Restaurants

# Klimagemüse: garantiert ohne fossile Brennstoffe



125 Tonnen  
Klimagemüse  
(63%)



18 Tonnen  
Klimagemüse  
(67%)



67 Tonnen  
Klimagemüse  
(80%)



17 Tonnen  
Klimagemüse  
(38%)

# Kommunikation

**BRAUCHT IHR  
MITTAGESSEN EINE  
LANDEBAHN?**

Bei uns nicht. Denn wir kochen klimafreundlich. Und deshalb zu 99% ohne Flugware.



**SORRY, IHRE  
SPARGELN  
STECKEN NOCH IN  
DER ERDE**

Denn wir kochen klimafreundlich und saisonal. Freuen wir uns gemeinsam auf den Mai.



**SVGroup**  
Passion for quality. Since 1914.

**WISSEN SIE,  
WIE GUT  
KLIMASCHUTZ  
SCHMECKT?**

WIR SIND MITGLIED



# Pressespiegel zur Lancierung

**HOTELLERIE<sup>TM</sup>  
GASTRONOMIE ZEITUNG**  
**KLIMASCHUTZ  
BEGINNT AUF DEM TELLER**  
Die SV Group ist der weltweit grösste 2012-gemeinsam mit dem WWF startete das Programm «Our Two W...»

Datum: 24.10.2012  
**TagesAnzeiger**  
**Mehr Pasta und Freiland  
statt Schnipso in der Kantine**  
Die SV Group, Marktführerin in der Personalgastronomie, will der Umwelt zuliebe den Anteil des vegetarischen Angebots um die Hälfte erhöhen. Die Metzger verlangen, dass dem Konsumenten eine faire Auswahl bleibt.

**htr hotelrevue**  
**SV Group will nachhaltiger werden**  
Personalgastronomie soll klimafreundlicher werden: Die SV Group lanciert 2013...

**20 minuten**  
**Uni-Mensa wird klimafreundlicher**  
Basel. Ob die Vegi-Mensa kommt, ist noch ungewiss. Sicher ist aber, dass die Uni...

**Neue Zürcher Zeitung**  
Mehr Salat  
und weniger Schnitzel

Ruf nach einer vegetarischen Kantine an der Universität Basel  
In der Universität Basel findet ein Grillwettbewerb statt. Vegetarische Kantinen sind im Gespräch. Die Universitätskantine in der Region hat kalorienarme Speisen...

Uni Bienz von der Fachstelle für Nachhaltigkeit an der Uni Basel. So sollen die Gäste weiterhin die Wahl haben, ob sie...

**az LEHMATTALER ZEITUNG**  
**Fleischverzicht tut der Umwelt gut**  
Spreitenbach SV Group und WWF stellen ein klimafreundliches Personalgastronomie-Konzept vor



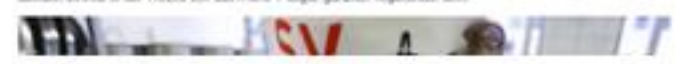
**NZZ**  
**Umweltsünder  
Fleischfresser**  
Fleischfresser... schuldig der Umwelt...

**minuten**  
**Rindsschmorbraten ist Umweltsünde Nummer 1**  
von S. Sturzenegger

**TagesWoche**  
24.10.2012, 06:07 Uhr  
Die Bekanntheit der Hähnchen- und Linsen-Bowl soll gezeigt werden. Und es kommt dazu die Bewegung für eine...



**Basler Zeitung**  
Das Schnitzel im Mittagessen schrumpft  
Von Helena Arnet, Aktualisiert vor 43 Minuten, 18 Kommentare  
Die grössten Kantinenbetriebern der Schweiz will die Fleischportionen um 20 Gramm verkleinern - dem Klima zuliebe. Einmal in der Woche soll das Menü 1 sogar gänzlich vegetarisch sein.



**Treffpunkt DRS 1**  
**Ökologisch und verantwortungsbewusst essen**



# Agenda

- **SV Schweiz: Facts & Figures**

- **1999 bis 2009: Betriebs-Ökologie**

- **2010 bis 2011: Logistik-Ökologie**

- **2012 bis 2015: Food-Ökologie**

- **2017 bis 2019: Ausblick**



# «ONE TWO WE» ab 2017

2012 - 2016

**Klimaschutz**



**130 Restaurants**  
**Mehr Gemüse + 20%**  
**Weniger Fleisch -10%**  
**Weniger Flugware**  
**- 9% CO<sub>2</sub>**

**Kreativität + Geschmack**



**Ausbildung**  
**Vegi-Kompetenz**  
  
**Kreatives**  
**Gemüse / Salatbuffet**

**Tierwohl + Fairness**



**Fleisch aus**  
**artgerechter Haltung**

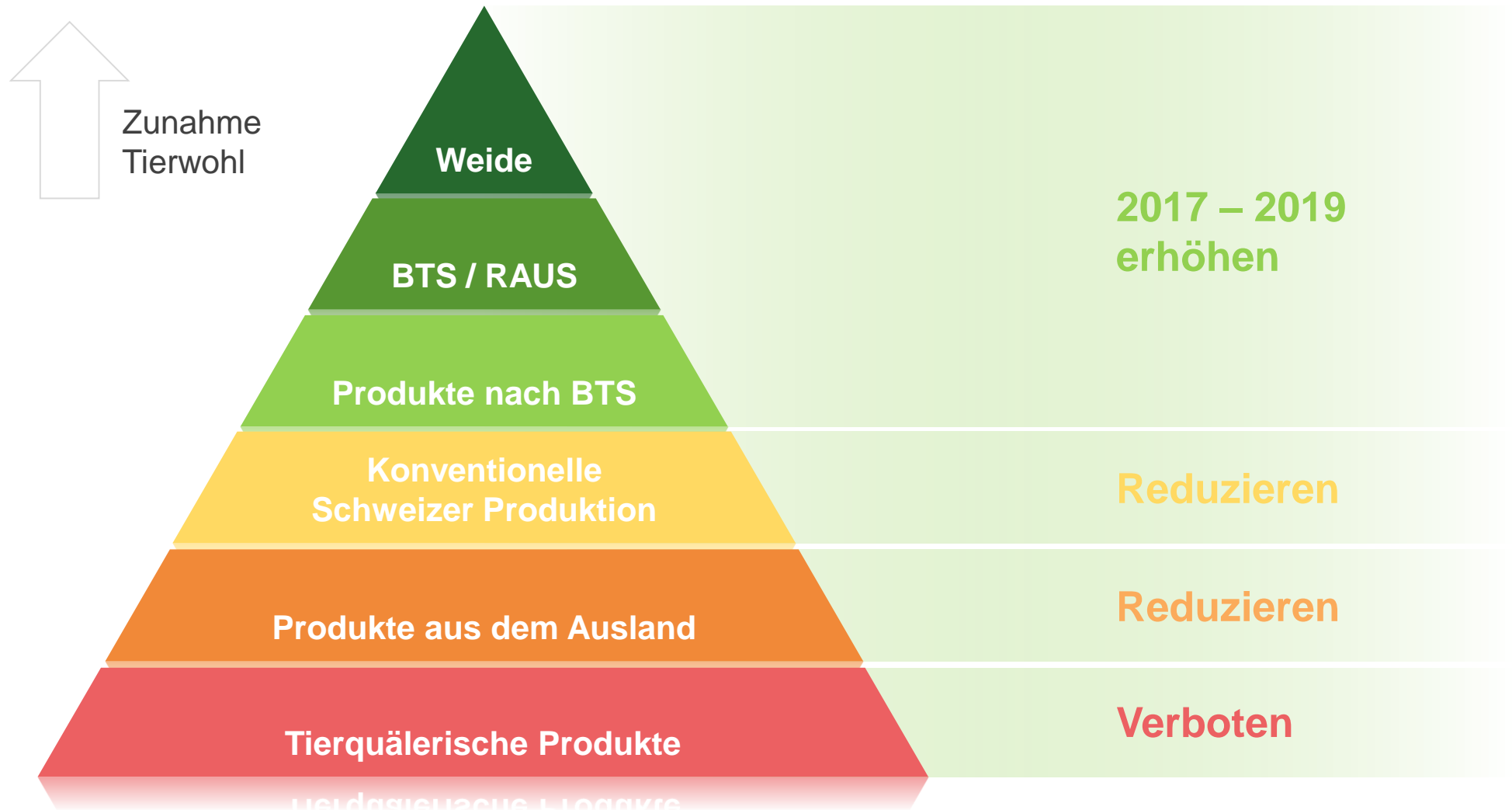


**HILTL**  
vegetarisch seit 1898





# Tierwohl-Plan für Ihr Restaurant



**sv**group

**Ihre Fragen**



# Anhänge

# CO<sub>2</sub>-Vergleich von Mahlzeiten



## Vegiburger

mit Bratkartoffeln  
und Coleslaw

800 CO<sub>2</sub>-EQ



4100 CO<sub>2</sub>-EQ



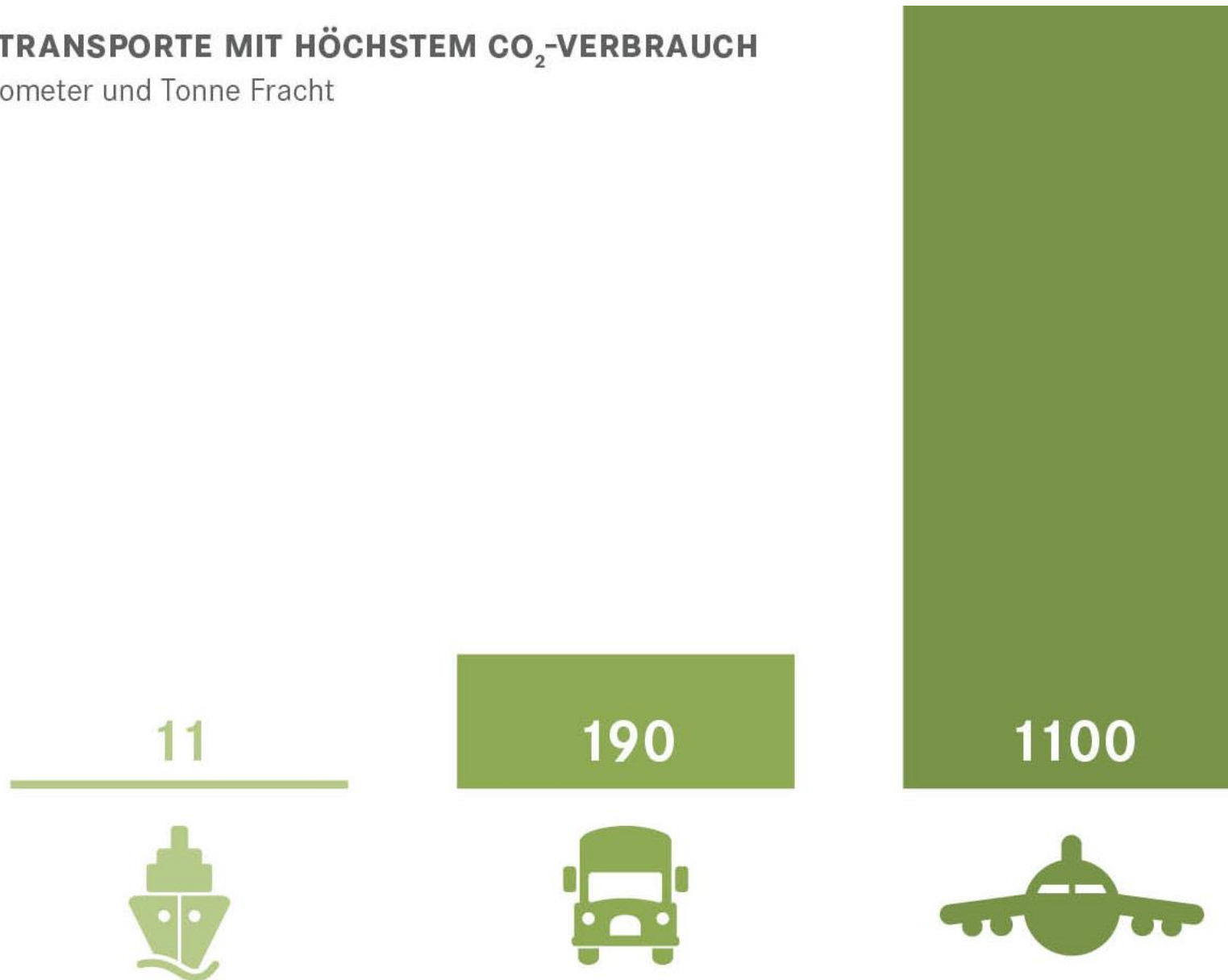
## Rindshamburger

mit Speck und Pommes  
frites

# Transportvergleich

## FLUGTRANSPORTE MIT HÖCHSTEM CO<sub>2</sub>-VERBRAUCH

Pro Kilometer und Tonne Fracht





# Klimafreundliche Gastronomie

