

svgroup



TÄTIGKEITSBERICHT 2021

EDITORIAL



Liebe Leserin, lieber Leser

In der Corona-Pandemie haben viele von uns erfahren, was es heisst, in latenter Unsicherheit zu leben. Wir haben gelernt, uns damit abzufinden, dass viele Fragen keine abschliessenden Antworten finden. Das mag unbefriedigend sein. Es hat uns jedoch auch widerstandsfähiger, achtsamer und flexibler gemacht.

Die schnelle Erholung der Volkswirtschaften nach dem Ausbruch der Pandemie und die wieder steigende Konsumnachfrage führten 2021 weltweit zu einem beschleunigten Wirtschaftswachstum. Diese Bewegungen spiegeln sich auch im Geschäftsgang der SV Group. Seit Beginn der Pandemie konnten wir in allen Geschäftsbereichen eine wellenartige Entwicklung von Gästezahlen und Umsatz beobachten. Einschränkungen führten manchenorts rasch zum weitgehenden Ausbleiben von Gästen. Nach den Lockerungen und einer Übergangsphase von ein paar Wochen kehrten sie jeweils zurück.

Hierin erkennen wir ein hohes Bedürfnis des Menschen nach Begegnung und Austausch. Diese Erfahrung stimmt mich zuversichtlich. Mehr denn je hat Gastfreundschaft ihren festen Platz im Leben. Bei uns kommen Menschen zusammen; wir ermöglichen sozialen Austausch und bieten mit kulinarischen Erlebnissen Inseln im Alltag und in unseren Hotels ein Zuhause auf Zeit.

Die Wellenbewegung ist wohl noch nicht ausgestanden. Der Krieg in der Ukraine schafft weitere Unsicherheit. Wie hoch die Ausschläge nach oben und unten sein werden, bleibt abzuwarten. Mit ihrer vorausschauenden Strategie hat die SV Group ihre Geschäftsmodelle bereits vor der Pandemie auf Entwicklungen wie Digitalisierung, hybrides Arbeiten und verändertes Reiseverhalten ausgerichtet. Mit ihrem Bekenntnis zur Nachhaltigkeit hat die SV Group zudem schon vor vielen Jahren den Grundstein dafür gelegt, dass sie heute als Vorbild für kulinarische Vielfalt gilt, die im Einklang steht mit ausgewogener Ernährung und der Sorge zu natürlichen Ressourcen. Unsere Verpflegungslösungen z.B. sind auf flexible Arbeitsformen ausgerichtet. Auch mit ihrem Fokus auf Hotels im Bereich Extended Stay liegt die SV Group genau richtig. Denn kurze Geschäftsreisen werden seltener, die Tendenz geht zu längeren Aufenthalten, oft in Verbindung mit einem Freizeitaufenthalt. Und in der Öffentlichen Gastronomie wird das Speisen an schönen Orten und gut frequentierten Lagen stark vom Nachholeffekt profitieren können.

Wie dauerhaft die Veränderungen sind, an die wir uns gerade erst gewöhnen, ist noch nicht ausgemacht. Sicher indes ist: Die SV Group hat in der Krise am nächsten Kapitel ihrer einzigartigen Geschichte weitergeschrieben. Deshalb hat das Unternehmen guten Grund, positiv in die Zukunft zu blicken.

Silvio C. Gabriel

Verwaltungsratspräsident der SV Group



Café BelleVUE im neu eröffneten Restaurant Chreis 14 am Flughafen Zürich
Bildrecht: Flughafen Zürich AG

FACTS & FIGURES 2021

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

Anzahl Betriebe (alle Business Units)



Anzahl Übernachtungen



Servierte Mahlzeiten (CH, DE, AT)



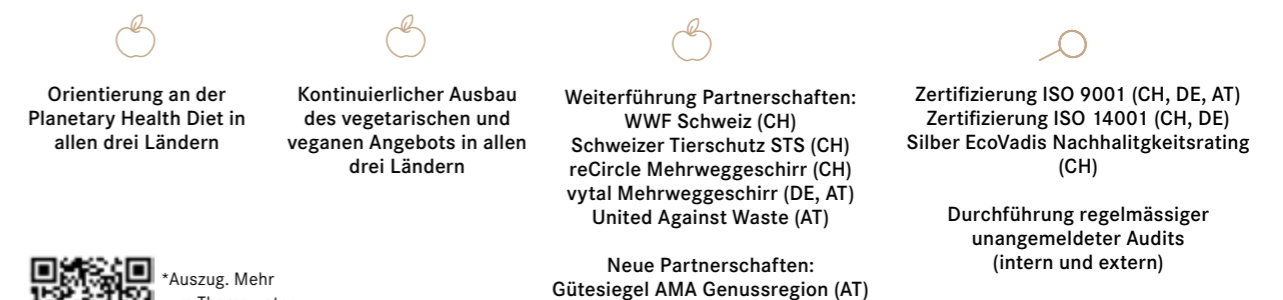
UNSERE MITARBEITENDEN



HIGHLIGHTS



NACHHALTIGKEIT UND QUALITÄTSSICHERUNG*



*Auszug. Mehr
zum Thema unter:
[sv-group.ch/de/
verantwortung](https://sv-group.ch/de/verantwortung)

MITARBEITENDENRESTAURANTS UND MENSEN: ORTE DER BEWEGUNG UND BEGEGNUNG

In der Pandemie hat sich hybrides Arbeiten etabliert. Gleichzeitig hat sie die Grenzen von Home-Office und Fernunterricht als Dauerzustand klar aufgezeigt. *«Im Homeoffice fallen Arbeitsweg und persönliche physische Interaktionen mit Arbeitskollegen und Kundinnen weg, häufig reiht sich eine Videokonferenz an die andere. Dies kann zu physischer Erschöpfung und emotionaler Leere bis hin zum Verlust des Raum- und Zeitgefühls führen»*, wie Dr. Erika Meins, Leiterin des Mobiliar Lab für Analytik an der ETH Zürich erklärt. Die Rückkehr ins Büro kann sich deshalb positiv auf unsere Leistungsfähigkeit und unser Wohlbefinden auswirken. Die steigenden Frequenzen nach jedem Öffnungsschritt untermauern, dass die Menschen gerne ins Büro zurückkehren – denn Leben ist Bewegung und Begegnung. Insofern ist der soziale Austausch am Arbeitsplatz mit der Pandemie sogar noch wichtiger geworden. Viele unserer Kunden messen deshalb ihren Mitarbeitenden-Restaurants und Schulmensen heute eine höhere Bedeutung bei als noch vor der Pandemie.



Dr. Erika Meins

Lesen Sie das
ganze Interview:



Mehr Betriebe als im Vorjahr

Mit ihrem Angebot konnte die SV Group bestehende und neue Kunden überzeugen. Mit grossen und langjährigen Kunden wie Die Post, CSS und Swisscom konnten die Verträge erfolgreich verlängert werden. Zudem wurden im Berichtsjahr in der Schweiz 22 neue Betriebe eröffnet, in Deutschland 21 und in Österreich einer. Einige Betriebe wurden angesichts niedriger Frequenzen geschlossen. Zudem mussten wir aufgrund von Insourcing in Deutschland im Care Bereich den Verlust der Betriebe der Median-Gruppe und in Österreich von zwei Betrieben der Raiffeisen International hinnehmen. Insgesamt aber hat die Anzahl Betriebe gegenüber Vorjahr erfreulicherweise um 16 Betriebe auf insgesamt 544 zugenommen (Vorjahr: 528).

Retro-chic: Lunch-Treffpunkt «threeOfive» öffnet am Escher Wyss

Mit dem «threeOfive» eröffnet die SV Group ein neues Restaurant am Escher-Wyss-Platz in Zürich. Zu den Vibes der Fünfzigerjahre stehen täglich vier wechselnde Lunch-Menüs zur Auswahl, darunter Schweizer Klassiker, World Foods und Salad Bowls. Und wer zu busy für den leckeren Lunch ist, bestellt einfach seinen Espresso beim Barista an der Café-Bar.



SV Deutschland verköstigt den Landtag Rheinland-Pfalz

Seit 1951 ist das historische Deutschhaus in Mainz Sitzungsort des Landtags Rheinland-Pfalz. Nach einer grundlegenden Sanierung konnten die Abgeordneten im Herbst 2021 in das barocke Palais aus dem 18. Jh. (schon Napoleon hatte hier eine Residenz!) zurückkehren. Verköstigt werden die Parlamentarier im neuen Anbau: Hier lädt SV Deutschland ins lichtdurchflutete Restaurant „RheinTisch“ ein.

Betriebsrestaurant Porschehof in Salzburg mit Gütesiegel ausgezeichnet

Weil Nachhaltigkeit zum Unternehmenscredo gehört, investiert unser Kunde Porsche Holding in Salzburg in die klimafreundliche Ernährung seiner Belegschaft. Und weil das Betriebsrestaurant Porschehof und SV Österreich nicht nur auf Höchstqualität und -geschmack, sondern auch auf regionale, saisonale und fleischarme Ernährung, kurze Transportwege und eine verbesserte Klimabilanz setzen, dürfen sie sich seit neustem mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION schmücken.



v.l.n.r.: Harald Mahrer, Präsident Wirtschaftskammer; Martha Schultz, Vizepräsidentin Wirtschaftskammer; Elisabeth Köstinger, Bundesministerin f. Landwirtschaft, Regionen & Tourismus; Lorenz Halm, Geschäftsführer SV Österreich



Mehr Informationen unter:
genussregionen.at/de/guetesiegel

NACHHOLEFFEKT AB SPÄTSOMMER IN UNSEREN RESTAURANTS UND DESTINATIONS

Auch unsere öffentlichen Restaurants sahen sich pandemiebedingt stark schwankenden Frequenzen gegenüber – auf Top-Auslastungen folgten Flaute. In Sommer und Herbst 2021 wollten viele Menschen nachholen, worauf sie während der Covid-Massnahmen verzichtet hatten. Erwartungsgemäss konnte die SV Group an Destinations wie Schloss Laufen, im Schiffscatering und im Stadion Wankdorf vom Nachholeffekt profitieren. Und dank dem Ausbau der entsprechenden Angebote nahmen SPIGA, SESH und BRIX gar positive Effekte des Trends zu Take-away und Delivery mit. Am Zürcher Hauptbahnhof konnte Ende 2021 eine Fläche für einen neuen Food Court gesichert werden, der ab April 2022 die Marken SPIGA und SESH mit einem reinen Take-away-Angebot unter einem Dach vereint.



Konsolidierung im Bereich Sport und Events

Die Planung der Gastronomie in der Swiss Life Arena, dem neuen Zuhause der ZSC Lions, ist 2021 merklich vorangekommen. Die Vorarbeiten auf die im Herbst 2022 geplante Eröffnung des Stadions und damit der Gastronomie laufen auf Hochtouren. Ob Business Lunch, After Work Bier, Fine Dining oder für einen Snack zwischendurch – die Verpflegungsstände, das Fan-Pub 1930 und die Restaurants haben für alle Gäste Schönes und Gutes zu bieten. Mit dem Ausstieg aus der Gastronomie der Messe Zürich sowie dem Verkauf des Event-Caterings dine&shine schliesslich hat sich die SV Group bewusst von Aktivitäten getrennt, die für den Bereich Öffentliche Gastronomie nicht mehr strategisch sind.



Visualisierung Swiss Life Arena
Bildrecht: ZSC Lions AG

Fünf Swiss Location Awards für die SV Schweiz

Beim Swiss Location Award® 2021 gewannen sämtliche der von SV Schweiz nominierten Betriebe begehrte Preise. 27'000 Branchenvertreter und eine Fachjury beurteilten fünf SV-Destinationen als «herausragend» und «ausgezeichnet». Die Gewinner sind Seminarhotel Bocken in Horgen, Zunfthaus zur Schmiden in Zürich, Schloss Laufen am Rheinfl, Kultur- und Kongresszentrum Thun und Hotel Schloss Gerzensee!



Kategorie schönste Tagungslocations und Seminarhotels der Schweiz: Seminarhotel Bocken in Horgen mit 9.2 von 10 Punkten (links) & Hotel Schloss Gerzensee mit 8.5 von 10 Punkten (rechts)



Kategorie schönste Eventlocations der Schweiz: Zunfthaus zur Schmiden in Zürich mit 9.1 von 10 Punkten



Kategorie schönste Hochzeitslocations der Schweiz: Schloss Laufen am Rheinfl mit 8.7 von 10 Punkten

Kategorie beste Kongresslocations der Schweiz: Kultur- und Kongresszentrum Thun mit 8.7 von 10 Punkten

STAY KOOOOK: EXPANSION IM SEGMENT EXTENDED STAY FORTGESETZT

Die Expansionsstrategie mit der Marke Stay Kooook konnte auch 2021 fortgesetzt werden. In den wichtigen Wachstums-Märkten Genf, Hamburg und München wurden neue Standorte gesichert. Das Projekt in der Hamburger Innenstadt vereint ein Boutique Hotel der Marke Hyatt Centric und ein Stay Kooook unter einem Dach. Mit Hyatt Centric wird SV Hotel neue Franchisenehmerin der Hyatt Hotels Corporation, einer der führenden Hotel Brands und bekannt für Luxus- und Business-Hotels und Resorts. Für 2022 sind mit Stay Kooook Bern City und Stay Kooook Nürnberg sowie mit Moxy Düsseldorf drei Neueröffnungen geplant. 2021 wurden in Freiburg im Breisgau zudem ein neues Courtyard by Marriott und in Bremen ein neues Moxy eröffnet. Ende 2021 umfasste das Hotel-Portfolio 18 Hotels (Vorjahr: 16).

Das Extended Stay Konzept Stay Kooook ist in Fachkreisen auf grosses Interesse gestossen und hat zahlreiche Preise gewonnen. Unter anderem wurde die digitale Gästeplattform an den Serviced Apartments Awards in London in der Kategorie Best Use Of Technology mit dem ersten Platz ausgezeichnet. Beat Kuhn, Managing Director von SV Hotel, wurde aufgrund seiner Verdienste bei der Gestaltung innovativer Hotelkonzepte und der Lancierung der Marke Stay Kooook anlässlich der Hotellerie des Jahres Preisverleihung mit dem Special Award ausgezeichnet.



Die umfassende digitale Hospitality Lösung MAGIC wurde von der SV Group für ihren eigenen Hotelbrand Stay Kooook entwickelt. MAGIC bietet den Gästen ein seamless digitales Erlebnis entlang der gesamten Gäste Reise.

SV Hotel: Mit Courtyard by Marriott in den Schwarzwald

Aller guten Dinge sind vier: Nach Zürich, Basel und München betreibt SV Hotel seit 2021 auch in Freiburg im Breisgau ein Courtyard by Marriott. An zentraler Lage unweit von Altstadt und Bahnhof laden 156 komfortable Zimmer und das «Kitchen and Bar by Courtyard» internationale Geschäftsreisende, Kulturtouristen und Schwarzwaldfans gleichermaßen zum Verweilen ein.



Design-Preis für The Slide

Das smarte Wohnelement The Slide – mit dem sich Studios den Bedürfnissen der Gäste anpassen lassen – hat mit seinem herausragenden Design den begehrten iF DESIGN AWARD für Hotel-Innenarchitektur gewonnen.



NEUGIERIG UND HUNGRIG AUF NEUE KULINARIK

Die SV Group steht für Ausgewogenheit und Vielfalt im kulinarischen Genuss. Welche Food-Trends 2021 in die Rezeptentwicklung eingeflossen sind, und was Gäste in diesem Jahr noch erwartet beantwortet Claudio Schmitz, Leiter Culinary Excellence SV Group.

2021 wurden in der Gemeinschaftsgastronomie die Erlebniswochen «New India» durchgeführt. Was steckt dahinter?

Einem Food-Trend zufolge sind wir Menschen «Real Omnivores» – immer neugierig und hungrig auf kulinarisch Neues. Bei «New India» stand daher nicht die klassische indische Küche im Vordergrund. Wir haben uns von neuen Konzepten aus London inspirieren lassen: Innovative Köche mit indischen Wurzeln haben traditionelle Gerichte neu interpretiert – und uns zu authentischen Rezepten für unsere Betriebe inspiriert.

Wie ist das bei den Gästen angekommen?

Ausgezeichnet! Die New-India-Küche ist nicht alltäglich, die Zubereitung der Gerichte für zu Hause eher aufwändig. Die Gäste haben es offensichtlich geschätzt, bei uns einfach geniessen zu können. Ich bin stolz auf unsere tollen Küchenchefs und Köche in den Betrieben, in allen drei Ländern habe ich sehr gute Umsetzungen gesehen.

Auf welche Leckerbissen können sich unsere Gäste in diesem Jahr noch freuen?

Der aktuelle Megatrend ist, dass Menschen sich immer gesünder ernähren wollen. Das Bewusstsein, dass sich ihre Ernährungsgewohnheiten positiv oder negativ auf die Umwelt auswirken, steigt. Wir orientieren uns deshalb an der «Planetary Health Diet», die sich durch einen hohen Anteil pflanzlicher Komponenten auszeichnet. Im Herbst und Winter haben viele wunderbare Wurzelgemüse ihre Saison. Ich will nicht zu viel verraten, aber ab November gibt es Leckereien wie geröstete Rüebli mit Chimi-churri-Dressing, Petersilienwurzel-suppe mit Thymian und Geflügelragout, Randen-Semmelknödel mit Petersilie und Meerrettich und vieles mehr aus Randen, Steckrüben, Topinambur und Pastinaken.

Wir können's kaum erwarten – herzlichen Dank für das Gespräch!



Claudio Schmitz
Leiter Culinary Excellence



Gerichte aus den Erlebniswochen «New India»: Butter Chicken, Aloo Paratha und Daal Tadka

Frühlings- und Sommer-Gerichte im EMIL Smartfridge

Ob Spargel-Carbonara, Bärlauch-Girasoli oder eine feine Bowl – 2021 brachten wir den Frühling auf den Teller, gluschtig und gesund: Saisonale Leckerbissen mit viel Gemüse, Vollkorn, Hülsenfrüchten und Nüssen, ohne auf Fleisch und Milchprodukte ganz zu verzichten. Diese FOODLab-Frühlingskreationen waren 2021 im Smartfridge EMIL Fröhlich erhältlich. Schauen Sie rein, was dieses Jahr auf dem Menüplan steht!



Mehr erfahren unter:
emil-froehlich.ch



Kluge Küche: «smartChef» digitalisiert Kernprozesse

«smartChef», das im Mai 2019 gestartete Programm zur schrittweisen Digitalisierung der operativen Kernprozesse, wurde auch im zweiten Pandemiejahr mit Nachdruck fortgesetzt. Von Angebotsplanung und Bestellung, über Publikation und Kasse, bis hin zu Reporting und Rechnungsstellung setzt die SV Group neue Standards und treibt die Automatisierung voran, um die Prozesse im Kerngeschäft zu digitalisieren und in eine einheitliche Systemlandschaft zu überführen. Das Ziel ist in Sichtweite: 2021 wurde ein «smartChef»-Modul vollständig ausgerollt und zwei weitere in die Pilotphase geschickt.

SOZIAL ENGAGIERT FÜR UNSERE MITARBEITENDEN

Seit über einem Jahrhundert übernimmt die SV Group gesellschaftliche Verantwortung. Nach zwei Jahren Pandemie ist es uns erst recht ein Anliegen, für 6'400 Mitarbeitende in der Schweiz, Deutschland und Österreich ein verlässlicher und innovativer «Employer of Choice» zu sein. Starke Unternehmenswerte, attraktive Anstellungsbedingungen, flexible Arbeitsmodelle und eine gute Work-Life-Balance sind das A und O für ein Umfeld, in dem sich alle unsere Mitarbeitenden wertgeschätzt und wohl fühlen.

Im Dialog mit Mitarbeitenden

Wer eine offene Informationskultur pflegt, fördert auch den Dialog zwischen Konzernleitung und Mitarbeitenden. Darum hat die SV Schweiz 2021 das Staff Committee (StaCom) ins Leben gerufen. Mitglieder des StaCom werden von den Mitarbeitenden offiziell in den Ausschuss gewählt, um die Interessen der Mitarbeitenden aller Berufsgruppen und Business Units gegenüber dem Unternehmen zu vertreten. Das siebenköpfige StaCom wurde erstmals im November 2021 gewählt und ist für jeweils 4 Jahre im Amt. In Deutschland vertritt der Gesamtbetriebsrat die Anliegen der Mitarbeitenden.



v.l.n.r.: Alex Schiess, Restaurant Manager; Christoph Stürer, Restaurant Manager; Sarah Khalife, Betriebsmitarbeitende & Stv. StaCom Präsidentin; Prisca Jutzet, Restaurantverantwortliche; Markus Gasser, Restaurant Manager; Peter Köhn, Assistant Restaurant Manager & StaCom Präsident; Leandra Imholz Assistant Restaurant Manager

100 Jahre externe Mitarbeitenden- und Sozialberatung Movis

Die Not in der Nachkriegszeit des 1. Weltkrieges war gross. Die Missstände riefen die SV Gründerin Else Züblin-Spiller auf den Plan. Unter der Leitung der engagierten Winterturinerin und mit Unterstützung des Soziologieprofessors Jacob Lorenz, gründete sie 1922 eine erste Fabrikfürsorgestelle. Für ihr wegweisendes Pilotprojekt konnte Else Züblin-Spiller den Industriellen Adolf Bühler gewinnen. Schon bald wandten sich die Arbeitenden der Maschinenfabrik Gebrüder Bühler in Uzwil mit ihren Sorgen und Nöten vertrauensvoll an die Fürsorge. Als unabhängige, externe Stelle konnte diese ihre Arbeit neutral und nach rein menschlich-beruflichen Gesichtspunkten gestalten. Aus diesem Sozialdienst ist 1999 unter dem neuen Firmennamen Movis die heute schweizweit führende Organisation in der externen Mitarbeitenden- und Fachberatung entstanden. Über 500 Unternehmen aus verschiedenen Branchen nehmen die Dienstleistungen für ihre Mitarbeitenden in Anspruch. Bei Movis erhalten Ratsuchende rasch und unbürokratisch professionelle Unterstützung und praktische Tipps in allen Lebenslagen. Wir gratulieren Movis zum 100-Jahre Jubiläum!

Fachkräftemangel: Ausbildung als zentrale Aufgabe

Der Fachkräftemangel in der Hospitality-Branche war bereits vor der Pandemie ein Thema. Durch Corona-bedingte Veränderungen wie berufliche Umorientierung von Arbeitnehmern hat sich die Situation weiter verschärft. Wir sind überzeugt, dass dies eine echte Herausforderung darstellt, der wir uns als Branche stellen müssen – mit der forcierten Aus- und Weiterbildung unserer Talente.

Besonders jungen Menschen möchten wir einen erstklassigen Start ins Berufsleben unserer Branche ermöglichen. Deshalb bilden wir motivierte Jugendliche in allen Berufen der Gastronomie und Hotellerie aus. Denn ein Fundus gut ausgebildeter Profis ist nicht nur die direkte Antwort auf den Mangel an Fachkräften, sondern auch eine wichtige Investition in die Zukunft von Unternehmen und Branche.

Koch statt Kaufmann: Lernen mit Leidenschaft bei der SV Group

Wie wichtig Leidenschaft in der Ausbildung bei der SV Group ist, zeigt das Beispiel von Florian Schlossmacher: Als KV-Lernender bei der SV entdeckte er seine Passion für kulinarische Kreativität. Also sattelte Florian innerhalb der SV Group von Kaufmann auf Koch um und schloss 2021 seine Kochlehre im Restaurant der Schweizerischen Nationalbank in Zürich ab – ein Win-win für Florian und die SV Group!



SEIT JAHREN DER NACHHALTIGKEIT VERPFLICHTET

Die Nachhaltigkeitsstrategie der SV Group zielt auf Gesundheit ab – von Mensch und Planet. Kulinarische Vielfalt steht im Einklang mit ausgewogener Ernährung und der Sorge zu natürlichen Ressourcen und einer ethischen Lebensmittelproduktion. Naturgemäss setzt das Unternehmen daher auf pflanzenbasierte Ernährung, ohne auf Fleisch und tierische Eiweisse zu verzichten. So schafft die SV Group die Balance zwischen weniger Emissionen und der freien Entscheidung von Kunden und Gästen.

Nachhaltigkeit dank starken Partnern

Partnerorganisationen stützen unsere Nachhaltigkeitsstrategie: Zusammen mit dem WWF hat die SV Group 2021 die Zielvorgabe von 17% weniger Emissionen bis Ende 2023 definiert. In Vereinbarungen mit dem Schweizer Tierschutz vertiefte die SV Group ihre Zusammenarbeit zu Fleisch aus artgerechter und tierfreundlicher Haltung. 2021 hat sich die SV Group ausserdem dem Swiss Triple Impact Assessment (STI) angeschlossen. Im nächsten Schritt erarbeiten wir Ziele, mit denen wir unseren Beitrag zu den Sustainable Development Goals (SDGs) der UNO leisten will.



Jährlich und online: Fortschrittsbericht zur Nachhaltigkeit

Bislang veröffentlichte die SV Group ihren Nachhaltigkeitsbericht im 3-Jahres-Rhythmus. Um dem Informationsbedürfnis unserer Kunden, Gäste, der allgemeinen Öffentlichkeit und den Medien noch besser gerecht zu werden, publizieren wir neu einen jährlichen Fortschrittsbericht im Internet. So können alle Interessierten jederzeit auf die aktuellsten Informationen zugreifen. Der Nachhaltigkeitsbericht 2019-2021 wird pünktlich zur Generalversammlung der SV Group am 11. Mai 2022 publiziert.

SV STIFTUNG: FOKUSSIERTE PROJEKT- UNTERSTÜTZUNG IN ANSPRUCHSVOLLEN ZEITEN

Die Pandemie ist auch an der SV Stiftung als Hauptaktionärin der SV Group nicht spurlos vorbeigegangen. «Der Wegfall einer Dividende bedeutete den Verzicht auf wichtige finanzielle Mittel, die in normalen Jahren für die Unterstützung einer breiten Palette von Projekten im Ernährungsbereich zur Verfügung stehen», erklärt Beatrice Conrad Frey, Präsidentin der SV Stiftung.

In dieser wirtschaftlich anspruchsvollen Situation beschloss der Stiftungsrat, für die Jahre 2021-2025 prioritär Ernährungsprojekte und -angebote zu fördern, von denen insbesondere armutsbetroffene Menschen sowie Kinder und Jugendliche profitieren können. «Der SV Stiftung liegt es am Herzen, dass gerade auch verletzlichere Bevölkerungsgruppen, die von den Corona-Massnahmen besonders hart getroffen worden sind, im umfassenden Sinn gesund bleiben können», so Conrad Frey. «Dabei spielt der Zugang zu ausgewogener Ernährung eine wichtige Rolle.»

Spielend einkaufen und nachhaltig lernen

Das Angebot an Lebensmitteln beim Einkauf ist riesig, einen intelligenten Kaufentscheid zu fällen oft schwierig. Hier hilft die interaktive, von der SV Stiftung unterstützte Wanderausstellung CLEVER. Sie sensibilisiert Konsumentinnen und Konsumenten dafür, ihre Einkäufe so zu tätigen, dass sie für Mensch, Tier und Umwelt am nachhaltigsten sind. Die insbesondere an Schulklassen gerichtete Ausstellung ist wie ein Supermarkt aufgebaut: In den Regalen finden sich rund 120 verschiedene Produkte, die bei Schweizer Detailhändlern erhältlich sind. Spannende Hintergrundinformationen dienen als Entscheidungshilfe für die spielerische Produktwahl. Am Ausgang wird der «Einkauf» gescannt, und ein Spinnendiagramm verbildlicht für jedes Produkt die Beurteilung nach verschiedenen Nachhaltigkeitskriterien – mit nachhaltigem Lerneffekt fürs nächste Shopping!



MEILENSTEINE 2021



COURTYARD
Eröffnung
Courtyard by Marriott,
Freiburg im Breisgau



svrestaurant
Eröffnung
Mensa Burghalde,
SSZ Baden



CHREIS 14
Eröffnung
Restaurant Chreis 14,
Circle Flughafen Zürich



THREE OF FIVE
Eröffnung
Restaurant threeOfive,
Escher Wyss Zürich



**RISTORANTE
BAR e CAFFÈ
SPIGA**
Eröffnung
SPIGA Ristorante,
Zürich Oerlikon

MOXY
HOTELS
Eröffnung
Moxy,
Bremen



