Peter Lutz von der SV Group setzt die Kantinen auf Öko-Diät. (Siggi Bucher)

Wie der grösste Kantinen-Betreiber tonnenweise CO2 einspart

Beim Zmittag die Welt retten

Weniger Fleisch, mehr Saisonales, keine Kompromisse: Die SV Group setzt Schweizer Angestellte beim Zmittag auf Öko-Diät. Den allermeisten passt das.

Publiziert: 05.10.2015 Von Patrik Berger

Mittagspause in der Swisscom-Kantine an der Zürcher Pfingstweidstrasse. 700 Menüs gehen über die Theke. Die Mitarbeiter essen gesund und frisch. Und tun erst noch etwas für die Umwelt. Das zeigt die Zwischenbilanz des Klimaschutzprojekts «One Two We» der SV Group, die BLICK exklusiv vorliegt.

Der grösste Kantinenbetreiber der Schweiz hat in den letzten zwei Jahren 1140 Tonnen CO2 eingespart. Das entspricht einer Reduktion um 9,4 Prozent. Oder 230 Autofahrten um die Welt.

«In einem Bund Spargeln aus dem Ausland stecken fünf Liter Öl», sagt Projektchef Peter Lutz (50). Die SV Group setzt deshalb möglichst auf regionale Produkte. «Spargeln gibt es nur noch von April bis Juni», sagt er. Fische wie Red Snapper oder Victoriabarsch wurden von der Speisekarte gekippt.

Auf eingeflogene Waren wird möglichst verzichtet. «Tomaten oder Peperoni kaufen wir bei Schweizer Produzenten ein, die ihre Gewächshäuser alternativ heizen», sagt Lutz. Experten des EWZ halfen zudem bei der Optimierung des Stromverbrauchs in den Küchen.

Am meisten CO2 wurde aber mit dem Ausbau des vegetarischen Angebots erreicht. Die Restaurants verpflichten sich zu einem Vegi-Menü-Anteil von 50 Prozent. Schweizer Klassiker wie Cordon bleu oder Ghackets mit Hörnli bleiben aber im Programm. Der WWF kontrolliert die Umsetzung.

Anfangs lief die Fleischbranche Sturm und warf der SV Group vor, die Gäste zu bevormunden. Die Befürchtung war, dass bald gar kein Fleisch mehr auf den Teller kommt. Dem ist aber nicht so.

Bislang wurde der Fleischanteil um fünf bis zehn Prozent gesenkt. Auf der Karte steht auch mal ein Lammnierstück aus Neuseeland, allerdings per Schiff transportiert. Auch das beliebte Schnipo bleibt im Angebot. «Davon gehen jeweils locker 450 Portionen weg», sagt Küchenchef Klaus Reiter (50).

Die Küchenchefs mussten zur Weiterbildung bei Vegi-Papst Rolf Hiltl. «Sie haben aber toll mitgezogen», erzählt Lutz. Durch die strengen Regeln fühlt sich Reiter nicht eingeschränkt, auch wenn Kräuter aus Israel oder Asien tabu sind. «Ein kreativer Koch findet einheimischen Ersatz.»

Doch die riesige Umstellung hat seinen Preis. «Wir investieren innert fünf Jahren drei Millionen Franken in das Projekt», sagt Lutz. Einer müsse schliesslich den

Anfang machen. «Diese Vorreiterrolle lassen wir uns auch etwas kosten.»

Bis 2017 will die SV Group, die täglich 100'000 Mahlzeiten verkauft, die Zahl der teilnehmenden Restaurants auf 150 erhöhen. Lutz gibt aber offen zu, dass sich das Konzept nicht für alle der über 300 Kantinen eignet. «Bauarbeiter etwa mögen es gerne deftig. Sie haben andere Bedürfnisse als Büroangestellte.»

Essen Sie auch weniger Fleisch fürs Klima?»

- Ja, aber nicht nur wegen des Klimas, auch wegen der Tiere.
- Nein, dafür mag ich Fleisch zu sehr.
- Ich ernähre mich von Licht.

Abstimmen »

TOP-VIDEOS

Vor den Augen der Alcatraz-Touristen Weisser Hai richtet Blutbad an

F/A-18-Absturz Hier zerschellte der Flieger

Nichts für schwache Nerven Mit der GoPro ins Klapperschlangen-Nest

12.500CHF EXTRA im Monat
Millionär zeigt ihnen , wie Sie monatlich 12.500 CHF verdienen!
mehr

Umstrittene Diät in CH
Zürcher Mutter enthüllt bisher geheimgehaltenen Trick für 49.- um abzunehmen. Artikel lesen >
mehr

Clever investieren
Bereits ab CHF 5'000.- in Exchange Traded Funds (ETF) anlegen.
mehr

"Trick" bei Haar...
Diesen komischen "Trick" müssen sie auf jeden Fall kennen lernen.
mehr

Beliebteste Kommentare

Michael Rudolf

Es wurde nicht CO2 eingespart sondern vermieden, das ist ein Unterschied.

05.10.2015 · 34 9

Alle Kommentare (4)

Joe Schmid

Wer`s glaubt ist selig, das geht nur um Gewinnoptimierung aber nicht um CO2 Einsparungen

05.10.2015 · 19 24

Michael Tomov, Koror

Ich finde es eine absolute Frechheit !, dass mir ein privates Unternehmen vorschreiben will, was ich esse und Politik betreibt. Der SV serviert auch in Schulen mit halbwüchsigen Kindern, die Proteine brauchen. Ausserdem herrscht in einem Betrieb oft ein Monopol der

Kantine und keine Ausweichmöglichkeit. Das ist reiner Gesinnungsterror auf einer Modewelle, mit der man Kohle machen will. Da kommen irgendwelche Typen und reden mir in meinen Bauch rein? Mein Bauch gehört mir, sagt ein Mann!

05.10.2015 · 29 34

Charlotte Lee

Wer lesen kann ist klar im Vorteil. Es gibt noch Fleisch für die, die es wollen. Und der Proteinschwachfug kann man sich ersparen, da auch Fleischliebhaber wissen, dass Protein nicht nur in Fleisch steckt.

05.10.2015 · als Kommentar auf Michael Tomov , Koror · 6 8

Michael Rudolf

Es wurde nicht CO2 eingespart sondern vermieden, das ist ein Unterschied.

05.10.2015 · 34 9

Hanspeter Niederer

CO2-Reduktion ist gut und recht. Was aber aufhören muss, ist das niederträchtige Niedermetzeln von Milliarden unschuldiger Tiere weltweit. Fleischproduktion ist im übrigen der grösste CO2-Verursacher - noch vor dem gesamten Verkehr inklusive Flugverkehr.

05.10.2015 · 55 89

<