

Scheda informativa

Data: 17 aprile 2014

SV Group: insieme per salvaguardare clima e risorse

Finora il settore della ristorazione ha contribuito a fornire poche soluzioni nella tutela del clima, benché un terzo dell'impatto ambientale individuale sia proprio da ricondursi all'alimentazione. Come pioniere, nel 2013 SV Group ha lanciato insieme a WWF Svizzera il programma ONE TWO WE per una ristorazione aziendale ecologica. Insieme a fornitori, clienti e consumatori, SV Group intende ridurre l'impronta CO₂ in Svizzera, contribuendo così attivamente alla tutela ambientale. Per questo motivo SV Group è entrata a far parte dei WWF Climate Savers in Svizzera: essa è una delle prime aziende di ristorazione al mondo impegnate a perseguire un chiaro obiettivo CO₂.

Obiettivo 1: 150 ristoranti aziendali e mense nel programma ONE TWO WE entro il 2017

Meno merci trasportate per via aerea, meno prodotti provenienti da serre riscaldate con combustibili fossili, meno carne, minore consumo di energia, meno rifiuti: ecco gli obiettivi chiave del programma ONE TWO WE, che dal 2013 viene attuato insieme a committenti interessati. In collaborazione con il partner principale WWF Svizzera, con EWZ e con ESU-services GmbH, nei quattro settori ambientali Offerta, Approvvigionamento, Gestione e Logistica sono stati definiti standard ecologici su base scientifica.

Nell'accedere al programma, per ogni azienda viene rilevato e valutato uno status quo relativo a ciascuno standard ecologico. In questo modo, per ogni ristorante e per ogni mensa si viene a creare un piano di sostenibilità individuale, nel quadro del quale alle misure introdotte nella ristorazione vengono applicati le direttive e i valori aziendali specificati dal committente.

In concreto ciò significa che, in base al principio modulare, soluzioni elaborate da esperti vengono combinate in maniera ideale per la rispettiva azienda. In questo caso si è provveduto a definire standard minimi insieme al WWF. L'obiettivo: 20% di CO₂ in meno nelle aziende partecipanti, il che corrisponde a 3000 tonnellate di CO₂ (2015). Ciascuno dei 14 standard ecologici viene suddiviso in tre differenti livelli sempre più ambiziosi. Compliance è il requisito minimo, seguito da Good Practice e quindi da Best Practice come indicatore della migliore attuazione possibile. Il livello Compliance deve essere raggiunto in tutti i 14 criteri. Per quanto concerne lo standard ecologico «Offerta senza carne», nell'azienda è necessario raggiungere il livello Best Practice. Tutti i 14 standard ecologici si prefiggono come obiettivo la riduzione dei gas serra o il risparmio di energia. Di seguito desideriamo illustrare quelli di maggiore impatto.

1. Riduzione delle merci trasportate per via aerea: il cliente decide se impiegare max. lo 0,1% di merce trasportata per via aerea, meno dello 0,5% o meno dello 0,75% (il che corrisponde al 30% in meno rispetto alla media SV) nel proprio ristorante. La percentuale si riferisce al totale del paniere di merci, il quale varia a seconda dell'azienda, del budget e del cliente.

2. Riduzione della quota di carne: la quota di carne attuale per ogni pasto principale registrata alla rilevazione dello status quo (totale SV: 110 grammi) dovrà essere ridotta di almeno il 5% o il 7% nei prossimi tre anni. Dopo tre anni sarà necessario procedere a una riduzione del 20%. A tale scopo, SV Group lancia la campagna (interna) «Sape-te com'è buona la tutela del clima?». Dal 2012 dei cuochi vengono formati presso i celebri esperti di cucina vegetariana Hiltl. Inoltre la competenza nel cucinare senza carne viene incentivata con tante altre misure.

3. Utilizzo del calendario stagionale SV: si è proceduto a studiare e ad analizzare l'impatto ambientale dei 30 principali tipi di verdura e di frutta in base a origine, metodo di trasporto e coltivazione. Il risultato è un modello di approvvigionamento per 12 mesi. Obiettivo: evitare i peccati climatici.

4. Energia: tutte le aziende che iniziano il programma per la tutela del clima ONE TWO WE ricevono una consulenza energetica nel settore di attività Gestione, la quale viene effettuata insieme a un esperto di EWZ. Vengono controllati e analizzati soprattutto i settori Mix energetico, Illuminazione, Refrigerazione, Aerazione, Cucina e Pulizia. Non si procede unicamente a verificare le infrastrutture, la tecnica, lo stato e le dimensioni, ma anche l'handling, l'utilizzo e la manutenzione. Inoltre vengono elaborate check list per garantire un regolare controllo delle infrastrutture e dell'handling.

Numero di aziende partecipanti al programma OTW:

Stato:	febbraio 2013	5 aziende
	giugno 2013	20 aziende
	settembre 2013	40 aziende
	aprile 2014	65 aziende

Obiettivo 2: continuo sviluppo del «paniere verde» in tutti i ristoranti aziendali

Realizzati:

- 2012: rinuncia alla carne di pollo proveniente da oltreoceano, quota di pollo CH dal 33% al 60% nel 2013
- 2013: completa rinuncia agli asparagi e alle fragole provenienti da oltreoceano
- 2013: maggiore severità negli acquisti di pesce; solo specie contrassegnate dai colori verde e giallo nella guida WWF sul pesce
- 2013: ampliamento del numero di fornitori in Europa al fine di ridurre le merci trasportate per via aerea (agnello, manzo)
- 2014: passaggio al 100% di latte di pascolo (rinuncia al foraggio concentrato e alla soia)

Realizzazione pianificata:

- 2014: passaggio a cinque prodotti fair trade obbligatori per ogni azienda
- 2014: rinuncia a pomodori, cetrioli e peperoni provenienti da serre svizzere riscaldate con combustibili fossili grazie alla collaborazione con serre riscaldate con combustibili alternativi
- 2014: cooperazione con gli allevatori di volatili al fine di promuovere uno standard massimo in Svizzera

Obiettivo 3: food waste

Continuazione del programma lanciato nel 2007. Risultato: riduzione da 72 g a 39 g di rifiuti dei pasti per ogni pasto principale venduto (100 000 ogni giorno!).

SV Group:

SV Group, con sede a Dübendorf, è una holding attiva in Svizzera, Germania e Austria nei settori Business, Care e Event Catering, nella gestione alberghiera e nella ristorazione. Nel 2013 il gruppo, con i suoi circa 8100 collaboratori, ha ottenuto una cifra d'affari netta pari a 653 milioni di franchi. Con circa 350 aziende gestite, SV Group è leader di mercato nella ristorazione collettiva in Svizzera. Essa detiene i diritti concettuali e del marchio di SPIGA ed è concessionaria in franchising per wagamama nonché per i marchi alberghieri Courtyard by Marriott, Renaissance e Residence Inn by Marriott.

Con grande cura e passione SV Group propone ai suoi clienti vere e proprie esperienze gustative, sempre all'insegna della qualità: facendo suo il motto «Passion for quality», essa aspira a ottenere il massimo in tutte le sue attività. SV Group è stata fondata 100 anni fa (1914) come opera sociale, ma sin dall'inizio è stata gestita in modo imprenditoriale, sviluppandosi così in un'azienda leader dinamica le cui chiavi del successo sono l'ospitalità e l'impegno. Da sempre SV Group vive la responsabilità sociale ed ecologica coniugandola alla performance economica e continuerà a farlo anche in futuro. Tale impegno viene inoltre rafforzato dal lavoro socialmente utile svolto della SV Fondazione in qualità di maggiore azionista della società anonima SV Group. SV Group era, è e rimane un'azienda pionieristica orientata alla sostenibilità come principio guida.

www.sv-group.ch

Contatti per i media SV Group:

Kornell Otto, responsabile del progetto One Two We
SV (Svizzera) SA, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefono: +41 43 814 15 56, fax: +41 43 814 15 02, cellulare: +41 79 876 15 68
E-mail: kornell.otto@sv-group.ch, www.sv-group.com

Peter Lutz, Chief Marketing Officer
SV (Svizzera) SA, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefono: +41 43 814 11 50, fax: +41 43 814 15 02, cellulare: +41 79 689 97 86
E-mail: peter.lutz@sv-group.ch, www.sv-group.com

Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager
SV (Svizzera) SA, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefono: +41 43 814 11 23, fax: +41 43 814 15 02, cellulare: +41 79 201 82 20
E-mail: manuela.stockmeyer@sv-group.ch, www.sv-group.com