



SVGroup

Passion for quality. Since 1914.

Medienmitteilung

«Mehr Gemüse auf den Teller»: Kooperation zwischen SV Group und Fourchette verte für eine ausgewogene Ernährung

Seit Frühling 2014 spannen die SV Group in der Schweiz, Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie, und Fourchette verte, das anerkannte Qualitäts- und Gesundheitslabel für Restaurationsbetriebe, zusammen. Ziel ist, den tausenden von Gästen, die täglich in einem SV Personalrestaurant oder einer SV Mensa ihr Mittagessen einnehmen, ausgewogene und günstige Menus anzubieten, die toll aussehen und köstlich schmecken. Gemüse rückt dabei ins Scheinwerferlicht und wird zum Hauptakteur.

Lausanne, 4. Dezember 2014 – Seit Sommer 2014 offeriert die SV Group ihren Gästen in den SV Personalrestaurants und Mensen eine übersichtliche Kennzeichnung der ausgewogenen Menus, die von Fourchette verte, einem anerkannten und unabhängigen Schweizer Qualitätslabel, geprüft und ausgezeichnet werden. Die Kooperation ist ein voller Erfolg: Bereits heute führen 52 SV Restaurants das Fourchette-verte-Konzept erfolgreich. Bis Juni 2015 werden 35 weitere SV Betriebe dazustossen. Geplant ist, dass Ende 2015 rund 100 SV Personalrestaurants und Mensen in der ganzen Schweiz Mittagsmenus mit dem Fourchette-verte-Label anbieten.

Die grösste Herausforderung auf dem Teller: mehr Gemüse!

Nur knapp die Hälfte von den empfohlenen 600 Gramm Gemüse isst Herr und Frau Schweizer täglich. Obwohl die Empfehlungen bekannt sind, bereitet die Umsetzung grosse Mühe. Und hier setzt die SV Group zusammen mit Fourchette verte an: Ein Menu anzubieten, das den Kriterien von Fourchette verte entspricht und gleichzeitig hilft, sich ausgewogen zu ernähren. Dabei liegt den Richtlinien die Schweizer Lebensmittelpyramide zugrunde. Damit ein Menu die Bestimmungen des Gesundheitslabels erfüllt, müssen die verschiedenen Komponenten eines Mittagsmenus ideal aufeinander abgestimmt sein und die richtigen Zubereitungsarten angewendet werden. Dem Gemüse kommt dabei eine neue, tragende Rolle zu: Der optimale Teller beinhaltet rund 3/6 Gemüse und/oder Früchte. Eiweiss, das in magerem Fleisch, Fisch, Milchprodukten oder pflanzlichen Eiweissquellen steckt, kommt hingegen in kleineren Portionen auf den Fourchette-verte-Teller und sollte einen Anteil von 1/6 betragen. Der Restanteil von 2/6 wird mit Kohlenhydraten abgedeckt, z.B. durch Kartoffeln, Reis oder Pasta. «Die Kooperation zwischen der SV Group und Fourchette verte ist ein wichtiger Schritt hin zu einer besseren Verankerung der Grundsätze der Schweizer Lebensmittelpyramide (www.sge-ssn.ch) in der Gemeinschaftsgastronomie», verdeutlicht Christian Rysler, Geschäftsführer der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE.

Erfolgreiche Umsetzung durch Teamarbeit

Eine erfahrene Ernährungsberaterin begleitet, schult und überprüft die SV Betriebe während des Zertifizierungsprozesses und sorgt dafür, dass die Integration der Fourchette-verte-Menüs überall gelingt. «Die Zusammenarbeit mit der SV Group ist



SV Group

Passion for quality. Since 1914.

angenehm und professionell», erklärt Stéphane Montangero, Generalsekretär von Fourchette verte. Michel Thentz, Gesundheitsminister des Kantons Jura und Präsident des Verbandes ergänzt: «Einerseits helfen die klar gesteckten Ziele unserer Kooperation, eine starke Vertrauensbasis zu schaffen. Wir konnten feststellen, dass Gesundheitsförderung kein leeres Wort für die SV Group ist. Andererseits zeigen die SV Küchenchefs und Köche grosses Interesse, ausgewogene und schmackhafte Menus zu kochen.»

Hoher Bekanntheitsgrad von Fourchette verte in der Romandie

Vor rund 20 Jahren in Genf entwickelt, geniesst das Fourchette-verte-Label in der französischsprachigen Schweiz eine grosse Bekanntheit und Glaubwürdigkeit. Fünf der aktuell 25 Westschweizer SV Personalrestaurants bieten daher bereits seit rund zehn Jahren Menus nach dem Fourchette-verte-Konzept an. «So können wir unseren Gästen eine ausgewogene Ernährung anbieten, die auf einem unabhängigen und repräsentativen Qualitätslabel basiert», sagt Gilles Pettolaz, Direktor der SV Group in der Westschweiz. Die SV Group ist seit 2003 in der Romandie tätig und führt ihre dortigen 33 Betriebe erfolgreich von einem Regionalbüro in Gland (VD) aus. Im Einklang mit den Nachhaltigkeitsbestrebungen der SV Group ist die gesamte Wertschöpfungskette regional ausgerichtet, was dem unter den Gästen verbreiteten Wunsch nach mehr lokalen Produkten entspricht.

Die SV Group AG mit Holdingsitz in Dübendorf ist in der Schweiz, Deutschland und Österreich im Business, Care und Event Catering, im Hotelmanagement und in der Gastronomie tätig. 2013 erwirtschaftete der Konzern mit rund 8000 Beschäftigten einen Nettoumsatz von CHF 653 Mio.

In der Schweiz ist die SV Group mit über 300 geführten Betrieben Marktführerin in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie besitzt die Konzept- und Markenrechte von SPIGA und ist Franchisenehmerin für wagamama sowie für die Hotelmarken Courtyard by Marriott, Renaissance und Residence Inn by Marriott.
www.sv-group.ch

Das Qualitätslabel Fourchette verte verbindet die Elemente Essvergnügen und Gesundheit für Restaurants. Das Label fördert eine ausgewogene Ernährung. Durch Schulung und Begleitung der Verpflegungsbetriebe beeinflusst Fourchette verte indirekt das Essverhalten der Konsumentinnen und Konsumenten. Das Gesundheitsförderungslabel Fourchette verte wurde im November 1993 auf eine Initiative der Gesundheits- und Sozialdirektion des Kantons Genf ins Leben gerufen. Nach einem erfolgreichen Start schlossen sich die französischsprachigen Kantone und das Tessin dem Verein an. Am 2. Dezember 1999 wurde in Zusammenarbeit mit der Stiftung der Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen der Schweizerische Verband Fourchette verte als nicht gewinnbringende Organisation gegründet. Im Jahr 2013 – nach einem nochmaligen Ausbau auf die Deutschschweizer Kantone Solothurn, Bern und Aargau – führen landesweit mehr als 1300 Betriebe das Label Fourchette verte.
www.fourchetteverte.ch

Für weitere Auskünfte:

Michel Thentz, Regierungsrat Kanton Jura, Präsident Fourchette verte Schweiz
Telefon: +41 32 420 51 03

Stéphane Montangero, Generalsekretär
Fourchette verte Schweiz, Av. de Provence 12, CH-1007 Lausanne
Telefon: +41 21 623 37 93, Mobile +41 79 252 71 88, E-Mail: info@fourchetteverte.ch

Peter Lutz, Leiter Marketing
SV (Schweiz) AG, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefon: +41 43 814 11 50, Mobile +41 79 689 97 86, E-Mail peter.lutz@sv-group.ch

Manuela Stockmeyer, Group Communications Manager
SV (Schweiz) AG, Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf 1
Telefon: +41 43 814 11 23, Mobile +41 79 201 82 20, E-Mail manuela.stockmeyer@sv-group.ch