

Die SV Group – eine sozial ausgerichtete Unternehmung

Die SV Stiftung setzt sich für die Erhaltung und Förderung der Gesundheit und des Wohlbefindens der Bevölkerung ein. Im Mittelpunkt steht eine gesunde, ausgewogene und erschwingliche Ernährung nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen. Mit einem Aktienanteil von 90% ist die SV Stiftung die Hauptaktionärin der SV Group.

In der Schweiz verankert

Arbeitgeberin sein heisst Verantwortung übernehmen. Die SV Group mit rund 5'000 Mitarbeitenden in der Schweiz weiss, was dies bedeutet und engagiert sich umfassend für eine ausgewogene Unternehmenskultur. Die SV Group gilt als eines der fortschrittlichsten Unternehmen der Gastronomiebranche.

Kulinarische Kompetenz

Kulinarische Kreativität, Lebensmittelsicherheit und Genuss sind garantiert. Jeden Tag essen über 100'000 Menschen in unseren Restaurants. Seit mehreren Jahren gehören auch Horte und Kindertagesstätten dazu. Wir sind stolz darauf, eine begeisterte Kundschaft zu haben. Zufriedene Gäste und lächelnde Gesichter sind das schönste Geschenk und spornen uns an.

Trägt Sorge zu unserer Umwelt

Die SV Group ist einer ökologisch, gesundheitlich und gesellschaftlich nachhaltigen Betriebsführung verpflichtet. In der Gastronomie sind wir führend im Bereich der Nachhaltigkeit und können das umfassendste Konzept vorweisen. Der schonende Umgang mit Ressourcen und die Reduktion von CO2 sind unser erklärtes Unternehmensziel.

Mahlzeiten für Kinder

Die SV Group entwickelt und kocht zusammen mit Ernährungsberatern «gluschtige» Mahlzeiten. Dabei kommen nur beste Rohprodukte zum Einsatz. Dank der schonenden «sous-vide» Produktionsmethode behalten die Gerichte nebst Nährstoffen und Vitamine ihren ursprünglichen Geschmack. Beim gesamten Prozess ist die Einhaltung strengster Qualitätsnormen garantiert.

Das Menuangebot – abwechslungsreich, gesund und kindergerecht

Das Speiseangebot ist auf die Bedürfnisse der Kinder abgestimmt. Sie, liebe Eltern haben Gewähr, dass Ihrem Kind eine gesunde und ausgewogene Verpflegung geboten wird. Die Anliegen und Interessen von Verpflegungsverantwortlichen, Betreuenden und Schulleitungen fliessen in die Angebotsgestaltung ein. Für das attraktive und abwechslungsreiche Angebot verwenden wir frische Rohprodukte von hoher Qualität und tragen da bei der Saisonalität gebührend Rechnung.



Das ist uns besonders wichtig:

- Konsequente Trennung aller Menukomponente
- Orientierung am saisonalen Angebot
- Selbstverständlich Verzicht auf Alkohol, wenig Zucker
- Kein Zusatz von Konservierungsmitteln und künstlichen Farb- und Zusatzstoffen
- Alle Zutaten ohne Glutamat
- Salzgehalt in allen Rezepturen reduziert
- Nach den Kriterien von Fourchette verte gekocht

Unsere Kochmethode – das sous-vide-Verfahren

Die frischen Produkte werden vor dem Garprozess verpackt, dann schonend im eigenen Saft und direkt in der Verpackung niedergegart.

Die grossen Vorteile unserer Kochmethode:

- Minimaler Einsatz von Fettstoffen bei der Zubereitung
- Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen durch schonendes Garen bei niederen Temperaturen
- Einhaltung der höchsten Hygiene-Standards, höchst mögliche Lebensmittelsicherheit, Konstanz und Qualität

Herkunft der Produkte

Wir setzen auf die Herkunft Schweiz – konkret beschaffen wir unsere Produkte zu rund 90% aus der Schweiz. Der Einkauf von Lebensmitteln aus regionaler Produktion bietet viele Vorteile. Damit verbunden sind kurze Transportwege, die Stärkung des regionalen Gewerbes und somit der regionalen Wertschöpfung. Zudem stammen viele «regionale Produkte» aus Bio- oder IP-Produktion. Für die SV Group ist die regionale Herkunft ein zentrales Kriterium.

Nachhaltigkeit

Weniger Energie, weniger Wasser, weniger Transporte! Der bewusste Umgang mit natürlichen Ressourcen gehört bei der SV Group zur Unternehmensphilosophie. Auch in Personalrestaurants, Mensen und Hotels setzen wir mit unseren Massnahmen ein Zeichen. Im Rahmen unserer Partnerschaft mit dem WWF Schweiz sind wir Mitglied der WWF Climate Savers. Gemeinsam haben wir uns konkrete Ziele zum Klimaschutz und zur CO₂-Reduktion gesetzt. Schwerpunkte bilden die Umweltfelder Angebot, Beschaffung, Betrieb und Produktion. Denn Klimaschutz beginnt auf Ihrem Teller.

