



## Medienmitteilung der Compass Group (Schweiz) AG

### **Die Compass Group (Schweiz ) AG schafft Umwelttransparenz beim Essen**

**Als erster Caterer in der Schweiz setzt die Compass Group (Schweiz) AG auf ein wissenschaftliches Messprogramm bei der Gestaltung ihrer Menüs. Das Gastronomie-Unternehmen startet am Montag, 26. Mai 2014, zusammen mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Winterthur und der Firma Eaternity ein Pilotprogramm, um den CO<sub>2</sub>-Ausstoss seiner Mahlzeiten bis 2020 um 20 Prozent zu reduzieren.**

Die Compass Group (Schweiz) AG versorgt täglich rund 100'000 Gäste in Schulen, Firmen, Heimen und Spitälern mit Mahlzeiten. Das Unternehmen unternimmt schon seit Jahren grosse Anstrengungen zur Förderung einer gesunden und umweltfreundlichen Ernährung. «Der Markt verlangt verstärkt nach Lösungen zum Thema Nachhaltigkeit. Wir von der Compass Group (Schweiz) AG wollen unsere Kunden dabei unterstützen. Der CO<sub>2</sub>-Rechner der Firma Eaternity bietet uns nun die einmalige Chance, um in Bezug auf die Nachhaltigkeit einen entscheidenden Schritt vorwärts zu tun», sagt Hans Boesch, CEO der Compass Group (Schweiz) AG. «Eaternity hat eine Methode entwickelt, mit der sich der CO<sub>2</sub>-Ausstoss von Mahlzeiten wissenschaftlich berechnen und somit auch reduzieren lässt. Wenn andere grosse Player im Markt diese Methode künftig ebenfalls einführen, können wir von Seiten der Gastronomie gesamthaft einen wirksamen Beitrag für eine gesunde Umwelt leisten.»

Projektleiterin Michaela Hefele erklärt die Neuheit auf dem Markt so: «Zum ersten Mal ist es möglich, den CO<sub>2</sub>-Ausstoss von Mahlzeiten genau zu berechnen und zu managen. Wir berechnen nicht bloss ein Standardmenü, sondern jede einzelne Zutat im Hinblick auf ihren CO<sub>2</sub>-Ausstoss. Wir wissen von allen Zutaten, wer sie produziert hat, wie sie verarbeitet oder transportiert wurden. Wir kennen die Art der Verpackung und der Zubereitung. Das schafft Transparenz über die gesamte Wertschöpfungskette und ermöglicht es uns, für jedes Menü an jedem beliebigen Standort und jeden Tag genau zu deklarieren, wie gross die damit verbundene Umweltbelastung ist. Aufgrund der wissenschaftlichen Absicherung durch das Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen der ZHAW und durch umfangreiche Qualitätskontrollen können wir die Messbarkeit der CO<sub>2</sub>-Ziele garantieren.»

### **Klimafreundliches Menü**

Beim Pilotprojekt an der ZHAW soll jedoch kein Zwang oder Druck ausgeübt werden auf die Gäste der Mensa, betonen die Verantwortlichen. «Wir wollen nicht missionieren, sondern Transparenz schaffen», sagt Hans Boesch. «Nur wer weiss, wie viel CO<sub>2</sub> er verursacht, sei dies beim Strom, beim Warmwasser oder beim Heizen und eben auch beim Essen, kann sein Verhalten ändern.» In der Regel gilt, dass regionale und saisonale Produkte wenig CO<sub>2</sub> produzieren, pflanzliche Produkte weniger als Fleisch. Nach diesen Kriterien werden in der Mensa der ZHAW auf dem Campus Technikumstrasse in Winterthur nun die Menüs zusammengestellt. Täglich wird ein besonders klimafreundliches Menü, das im Vergleich 50 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen verursacht, speziell ausgezeichnet.



## **Genuss mit gutem Gewissen**

Bei der Compass Group (Schweiz) AG ist man überzeugt, dass die neue Dienstleistung bei den Gästen Anklang finden wird. «Unsere Gäste haben jetzt die Möglichkeit, sich für ein umweltschonendes Menü zu entscheiden, für Genuss mit einem guten Gewissen», sagt Hans Boesch. Auch Manuel Klarmann, Mitbegründer und Geschäftsführer der Firma Eaternity, glaubt an den Erfolg: «Alle reden von Wohnen und Mobilität, doch unsere Ernährung verursacht mehr als ein Drittel der konsumbedingten Treibhausgase in Europa. Bezogen auf schädliche Treibhausgasemissionen nimmt die Ernährung den gleichen Stellenwert ein wie die Bereiche «Wohnen» und «Mobilität»: Über zwei Tonnen CO<sub>2</sub> pro Person im Jahr. Eine genussvolle, gesunde und klimafreundliche Ernährung verursacht über 50 Prozent weniger Treibhausgase – dies wohlgernekt ohne Einbussen bei der individuellen Lebensqualität.»

Nach einer ersten Versuchsphase will die Compass Group (Schweiz) AG das CO<sub>2</sub>-Management standardmässig in allen ihren Restaurants einführen und so den CO<sub>2</sub>-Ausstoss bis 2020 um rund 20 Prozent senken.

### **Compass Group**

Die Compass Group (Schweiz) AG gehört zur Compass Group, einem der weltweit grössten Anbieter von Catering- und Food-Dienstleistungen sowie Facility Services. Unter dem Gruppennamen sind vier Marken vereint, nämlich Eurest, Scolarest, Medirest und Eurest Services. Die rund 1900 Mitarbeitenden der Compass Group in der Schweiz beliefern täglich rund 100 000 Gäste mit Mahlzeiten in Schulen, Firmen, Heimen und Spitälern.

### **Eaternity**

Eaternity ist ein Start-up, das 2008 an der ETH Zürich entstanden ist. Das Unternehmen berechnet und optimiert CO<sub>2</sub>-Emissionen in der Nahrungskette. Es hat dazu eigens ein Programm entwickelt. Eaternity bezweckt die Förderung eines verantwortungsvollen Umgangs mit unseren natürlichen Ressourcen mit dem Ziel einer nachhaltigen Gesellschaft.

### **ZHAW**

Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) ist eine der führenden Schweizer Hochschulen für angewandte Wissenschaften mit Standorten in Winterthur, Zürich und Wädenswil. Sie arbeitet anwendungsorientiert und wissenschaftlich in Lehre, Forschung, Weiterbildung, Dienstleistung und Beratung. Fachdepartemente der ZHAW sind: Architektur, Gestaltung und Bauingenieurwesen, Gesundheit, angewandte Linguistik, Life Sciences und Facility Management, angewandte Psychologie, Soziale Arbeit, School of Engineering sowie School of Management and Law. In den 26 Bachelor- und 14 konsekutiven Masterstudiengängen sind rund 11 000 Studierende eingeschrieben.



*Kloten, 26. Mai 2014*

Compass Group (Schweiz) AG

Oberfeldstrasse 14

CH-8302 Kloten

Weitere Auskünfte:

Desirée Rottet, Leiterin Marketing Compass Group (Schweiz) AG

Tel. 079 531 30 94