

*Compass Group (Schweiz) AG setzt Nachhaltigkeitsstrategie konsequent um*

### **Compass Group: Klimaschonende Verpflegung an 43 Standorten**

**Das Pilotprojekt der Compass Group (Schweiz) AG «Ich esse die Welt gesund», welches in Zusammenarbeit mit dem ETH-Start-up Eaternity und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) durchgeführt wurde, ist ein Erfolg. Es wird nun schweizweit an 43 Standorten umgesetzt. Ziel ist es, den CO<sub>2</sub>-Ausstoss der Mahlzeiten bis 2020 um 20 Prozent zu reduzieren. Die Compass Group (Schweiz) AG ist der erste Caterer, der die klimafreundlichen Menus individuell pro Betrieb berechnen kann.**



Der jüngste Bericht des Weltklimarates (ICCP) enthält Fakten, die nachdenklich stimmen: Der Ausstoss von Treibhausgasen muss bis 2050 um die Hälfte gemindert werden, damit nicht massivste Klimarisiken den Erdball gefährden. Jeder kann mit seinem Verhalten dazu beitragen. Das gilt auch für die Compass Group (Schweiz) AG), welche täglich rund 100 000 Gäste in Schulen, Firmen, Heimen und Spitälern mit Mahlzeiten versorgt. Der Schweizer Caterer investiert seit Jahren in Innovationen und Nachhaltigkeitsprojekte, die ein Ziel haben: die Gäste der Compass Group-Kunden mit gesunder und umweltfreundlicher Ernährung zu versorgen.



### **Klimaschonend speisen und geniessen**

Mit dem Ziel, den CO<sub>2</sub>-Ausstoss der Mahlzeiten bis 2020 um 20 Prozent zu reduzieren, hat die Compass Group (Schweiz) AG im Frühjahr 2014 das Pilotprojekt «Ich esse die Welt gesund» in Zusammenarbeit mit dem ETH-Start-up Eaternity erfolgreich ins Leben gerufen.



Erstmals ist es nämlich möglich geworden, den CO<sub>2</sub>-Ausstoss der einzelnen Mahlzeiten zu berechnen und zu managen. Berechnet wird dabei nicht bloss ein Standardmenü, sondern jede einzelne Zutat im Hinblick auf ihren CO<sub>2</sub>-Ausstoss. Die CO<sub>2</sub>- Bilanz berücksichtigt, wie und wo die Zutaten produziert, verarbeitet, verpackt und transportiert werden. Das Unternehmen kennt die Art der Verpackung und der Zubereitung. Das schafft Transparenz über die gesamte Wertschöpfungskette und ermöglicht es, für jedes Menü an jedem beliebigen Standort und jeden Tag zu deklarieren, wie gross die damit verbundene Umweltbelastung ist. In der Regel gilt, dass regionale und saisonale Produkte wenig CO<sub>2</sub> produzieren, pflanzliche Produkte weniger als tierische. Nach diesen Kriterien werden nun in den einzelnen Betrieben die Menüs zusammengestellt. Täglich wird ein besonders klimafreundliches Menü, das im Vergleich 50 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen als bei einem durchschnittlichen Menü verursacht, speziell ausgezeichnet.



Dank der wissenschaftlichen Absicherung durch das Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen der ZHAW und umfangreicher Qualitätskontrollen kann die Compass Group die Messbarkeit der CO<sub>2</sub>-Ziele garantieren. Damit die Gäste auch sehen, was sie mit ihrem Verhalten an Gutem auslösen, werden die Resultate über detaillierte monatliche Rapporte ausgewiesen.

### **Klimaschonend speisen an 43 Compass-Standorten**

Die erfreulichen Resultate des Pilotprojektes an der ZHAW-Mensa auf dem Campus Technikumstrasse in Winterthur, welches übrigens auf Freiwilligkeit, Wahlfreiheit und Individualität gründet, hat die Verantwortlichen der Compass Group (Schweiz) AG motiviert, das Angebot auszuweiten – und zwar auf insgesamt 43 Standorte in der Schweiz, nämlich 27 in der Deutschschweiz und 16 in der Romandie. Es handelt sich dabei um die Regionen Aargau, Basel, Bern, Zürich und Zentralschweiz in der Deutschschweiz sowie Genf, das Waadtland und Neuenburg in der Romandie. Der Roll-out erfolgt in der Zeitspanne November 2014 bis Juni 2015. Die Compass Group (Schweiz) AG ist der erste Caterer, der die klimafreundlichen Menus individuell pro Betrieb berechnen kann.



### **Genuss mit gutem Gewissen**

Bei der Compass Group (Schweiz) AG ist man erfreut, dass das neue, klimaschonende Angebot bei den Gästen Anklang findet. «Die Gäste unserer Kunden haben jetzt schweizweit die Möglichkeit, sich für eine umweltschonende Verpflegung zu entscheiden. Genuss lässt sich dank Compass Group mit einem guten Gewissen verbinden», sagt Compass Group -CEO Frank Keller, der mit dem klimaschonenden Projekt «Wir essen die Welt gesund» und der Zusammenarbeit mit Eaternity die auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Compass Group -Strategie konsequent umsetzt: «Nachhaltigkeit ist für die Compass Group (Schweiz) AG ein Businessmodell mit Zukunft. Compass Group begeistert, weil Compass Group bewegt und die Angebotspalette und die Dienstleistungen auf bewusste Konsumenten und Gäste ausrichtet.»



### **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. In der Schweiz zählt die Compass Group derzeit rund 228 Betriebe, davon etwa 185 im Segment Business & Industrie, 40 in der Schulverpflegung und 3 im Care-Bereich. Die rund 1900 Mitarbeitenden der Compass Group in der Schweiz beliefern täglich zirka 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, optimiert und zertifiziert CO<sub>2</sub>-Emissionen in der Ernährungskette. Eaternity bezweckt die Förderung eines verantwortungsvollen Umgangs mit unseren natürlichen Ressourcen mit dem Ziel einer nachhaltigen Gesellschaft.

Kontakt:

Akomag - Kommunikation & Medienmanagement AG

Ronald Joho

Tel.: +41 41 618 07 07 / Mobile: +41 79 341 53 67

Kloten, 14. November 2014