

Medienmitteilung | Dübendorf, 27. Januar 2025

ESG2GO-Zertifikat bestätigt nachhaltiges Handeln der Familie Wiesner Gastronomie AG

Die Familie Wiesner Gastronomie AG hat sich erfolgreich nach dem unabhängigen ESG2GO-Standard zertifizieren lassen und bekräftigt somit ihr Engagement für Umwelt, Mitarbeitende und Gesellschaft.

Durch diverse Massnahmen und Errungenschaften in den Bereichen Environment, Social und Governance hat das Unternehmen die Kriterien für die ESG2GO-Zertifizierung erfüllt. "Mit dieser Verifizierung wird die Entschlossenheit zur Schaffung einer nachhaltigen Zukunft bekräftigt und ein klares Zeichen für Transparenz und Glaubwürdigkeit gesetzt", erklärt Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation.

Ein zentraler Aspekt der nachhaltigen Bestrebungen der Familie Wiesner ist die Entwicklung klimafreundlicher Gerichte. In allen Restaurants bringt das Gastronomie-Unternehmen regelmässig neue Speisen auf die Menükarte, die nicht nur zum Klimaschutz beitragen, sondern auch Gesundheit und Tierwohl fördern. Besonders hervorzuheben ist ein umfangreiches Angebot an vegetarischen Optionen.

Die FWG-Foundation ermöglicht es, jährliche zinslose Darlehen zwischen CHF 40'000 und CHF 70'000 an Mitarbeitende bereitzustellen. Diese Unterstützung erfolgt schnell und unkompliziert, ohne aufwendige Kreditprüfungen. Darüber hinaus wird in allen Restaurants Geld für karitative Projekte gesammelt. Mit jedem verkauften Charity-Gericht fliessen CHF 1 direkt an die begünstigten Initiativen, wobei alle sechs Monate ein neues Projekt unterstützt wird.

Die jüngste Negishi Sushi Bar, die im September letzten Jahres erfolgreich eröffnet wurde, setzt auf nachhaltige Seafood-Optionen. Unter dem Motto "*Frisch & Schnell: Sushi in Sekunden bestellen, in einer Minute geniessen – immer frisch gerollt und serviert*" haben Gäste die Möglichkeit, Sushi in kurzer Zeit zu bestellen und zu geniessen. Das Negishi legt besonderen Wert auf die Herkunft seiner Zutaten: Die Selva Shrimps sind ASC-zertifiziert und werden in natürlichen Mangrovenwäldern ohne den Einsatz von künstlichen Futtermitteln oder Antibiotika gezüchtet. Der Lachs stammt aus ausgewählten, nachhaltigen Aquakulturen in Norwegen und trägt ebenfalls das ASC-Zertifikat. Der Thunfisch, der aus dem Westpazifik stammt, wird mit Langleinen gefangen und gewährleistet durch das MSC-Siegel nachhaltige Fangmethoden. Darüber hinaus achtet das Negishi auf ein durchdachtes Entsorgungsmanagement und setzt energieeffiziente Technologien ein, um den Ressourcenverbrauch zu minimieren.

Kontakt für weitere Informationen

Daniel Schwarz

FWG Presse- und Medienstelle

Telefon: 044 510 50 47

E-Mail: medien@fwg.ch

Website: www.fwg.ch/presse

Familie Wiesner Gastronomie – das Familienunternehmen für Erlebnisgastronomie in der Schweiz

Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) aus Zürich ist seit den 90er-Jahren in der Deutschschweiz tätig und gehört zu den 20 grössten Schweizer Gastronomieunternehmen. Treu der Überzeugung, dass schöne Erlebnisse in guter Gesellschaft glücklich machen, bietet die FWG ihren Gästen Gastronomie zum Erleben und Geniessen.

Das Unternehmen wird von den Brüdern Daniel und Manuel Wiesner geführt und beschäftigt in ihren 28 Restaurants und 5 Velokurier-Standorten fast 900 Mitarbeitende aus rund 70 Ländern.

Zum Restaurant-Portfolio gehören Nooch Asian Kitchen, Negishi Sushi Bar, Miss Miu, Outback Lodge und die Kitchen Republic. Für wohltätige Zwecke und für ihre Mitarbeitenden haben sie zudem die FWG-Foundation ins Leben gerufen.

Weitere Informationen gibt es unter fwg.ch.