

Good News für Umwelt und Vegis

Die Familie Wiesner Gastronomie geht in ihrem Streben, ihren ökologischen Fussabdruck zu verkleinern, noch einen Schritt weiter. Das Unternehmen hat das Vegi-Angebot seiner Restaurants massiv ausgebaut. Und künftig soll jedes dritte verkaufte Gericht fleischlos sein.

Was wir essen, hat einen gewaltigen Einfluss auf die Umwelt. Eine vegetarische Mahlzeit belastet das Klima drei Mal weniger als eine mit Fleisch. Darum hat die Familie Wiesner Gastronomie (FWG) im Jahr 2020 auf den Menükarten von Nooch Asian Kitchen, Negishi Sushi Bar und The Butcher über 20 zusätzliche vegetarische und vegane Gerichte eingeführt.

Damit reagiert das Unternehmen nicht nur auf das steigende Bedürfnis der Gäste nach pflanzlichen Alternativen, sondern geht auch einen grossen Schritt weiter auf seinem konsequenten Weg hin zur Klimaneutralität.

Schritt für Schritt Richtung Klimaneutralität

«Wir möchten unsere lebensmittelbedingten CO₂-Emissionen fortlaufend reduzieren und bis Ende 2021 komplett kompensieren, um mit unseren Gerichten klimaneutral zu sein», erklärt Co-Geschäftsführer Daniel Wiesner das Ziel des Familienunternehmens.

Konkret heisst das, dass in naher Zukunft jedes dritte verkaufte Essen auf der Menükarte von Nooch Asian Kitchen, Negishi Sushi Bar, Miss Miu, The Bucher und The Butcher & his Daughter fleischlos sein soll.

Für die Familie Wiesner ist gelebte Nachhaltigkeit in ihrem Unternehmen ein Muss. Daher setzt sie seit Jahren auf qualitativ hochwertige Zutaten von lokalen Partnern, Fisch aus nachhaltiger Zucht, Fleisch aus artgerechter Haltung, Strom von Schweizer Wasserwerken, vollständig recyclebare Take-away-Boxen und – wo immer möglich – auf per Velo gelieferte Menüs. «Wir haben schliesslich nur einen Planeten.»

Mehr Vegi bei FWG – Facts & Figures

Nooch Asian Kitchen:

Anteil fleischlose Gerichte in der Menükarte: 45%

Umsatzanteil fleischlose Gerichte: 25%

Negishi Sushi Bar:

Anteil fleischlose Gerichte in der Menükarte: 43%

Umsatzanteil fleischlose Gerichte: 21%

The Butcher:

Anteil fleischlose Gerichte in der Menükarte: 64%

Umsatzanteil fleischlose Gerichte: 30%

The Butcher & his Daughter (neu seit August 2020):

Anteil fleischlose Gerichte in der Menükarte: 65%

Miss Miu:

Anteil fleischlose Gerichte in der Menükarte: 51%

Umsatzanteil fleischlose Gerichte: 33%

Familie Wiesner Gastronomie – das Familienunternehmen für Erlebnisgastronomie in der Schweiz

Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) ist seit Anfang der 90er-Jahre erfolgreich auf dem Schweizer Markt tätig. Treu der Überzeugung, dass schöne Erlebnisse in guter Gesellschaft glücklich machen, bietet die FWG ihren Gästen seither Gastronomie zum Erleben und Geniessen. Mit 805 Mitarbeitenden aus über 60 Ländern betreibt die FWG 34 Betriebe – verteilt auf die Städte und die Agglomerationen Zürich, Bern, Basel, Zug, Luzern und Winterthur. Das Portfolio des Familienunternehmens besteht aus Nooch Asian Kitchen (10 Standorte), Negishi Sushi Bar (9 Standorte), The Butcher (8 Standorte), The Butcher & his Daughter, Outback Lodge, Miss Miu und Gypsy Rose (je 1 Standort), Poke Nation und Angry Chicken (zwei virtuelle Brands) sowie Kitchen Republic (mit Ghost Kitchens an 4 Standorten).

Weitere Informationen gibt's unter fwg.ch.