

Medienmitteilung | Dübendorf, 28. März 2022

Ein Gastro-Familienunternehmen – Klimaneutral von A bis Z

Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) ist eines der ersten unabhängigen Gastrounternehmen, das die CO₂-Emissionen ihrer Menüs misst. Nun geht die FWG noch einen Schritt weiter: Das Familienunternehmen berücksichtigt in ihrer Messung zusätzlich sämtliche Faktoren, die auf den CO₂-Fussabdruck einzahlen. Alle Emissionen, die nicht reduziert werden können, kompensiert die FWG mit einem Beitrag an nachhaltige Klima-Projekte. Und so ist das Gastro-Unternehmen klimaneutral ab 2022.

«Nachhaltigkeit muss aktiv gelebt werden», sagt Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation bei der Familie Wiesner Gastronomie AG. Also hat sich das Familienunternehmen kurzerhand entschieden Geschichte zu schreiben: Die FWG führt als eines der ersten Schweizer Multi-Restaurant-Unternehmen die CO₂-Transparenz bei allen Lebensmitteln ein. Die Gäste werden online wie auch in den Restaurants mit einem Label geleitet und können daran erkennen, welche Gerichte klimafreundlich sind (sprich weniger als 629 g CO₂-Emissionen verursachen). Künftig können die Gäste der FWG-Restaurants transparent jedes einzelne Menü nach dessen CO₂-Fussabdruck überprüfen.

«Die Zahlen zu unseren Gerichten und allen CO₂-Emissionen berechnen wir zusammen mit unseren Partnern Eaternity und Cozero. So können wir zu 100% hinter unseren Messungen stehen», so Daniel Wiesner weiter. Nicht nur die CO₂-Emissionen aller verwendeten Lebensmittel, sondern auch alle massgeblichen Faktoren entlang der Wertschöpfungskette misst das Familienunternehmen. Zu Letzterem gehören unter anderem das Pendlerverhalten der Mitarbeitenden, der entstandene Abfall, die Stromverwendung und der Lebensmitteleinkauf.

Um ihre Klimaneutralität aufrecht zu halten, reduziert die FWG wo immer möglich sämtliche CO₂-Emissionen. Beispielsweise wirtschaften sie nachhaltiger, indem fortlaufend neue Gerichte kreiert werden, die einen kleineren CO₂-Fussabdruck verursachen. Was nicht reduziert werden kann,

wird kompensiert. Dabei unterstützt das Familienunternehmen nachhaltige Klima-Projekte von myclimate. All diese nachhaltigen Massnahmen werden über sämtliche Restaurants und Online-shops der FWG umgesetzt.

Kontakt für weitere Informationen:

Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation bei der Familie Wiesner Gastronomie AG

Mobile: +41 76 490 57 00 E-Mail: daniel.wiesner@fwg.ch

Bilder auf Anfrage an marketing@fwg.ch

Web: fwg.ch/co2

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 über 900 Mitarbeitenden aus rund 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), Miss Miu (2 Standorte), The Butcher & his Daughter, Outback Lodge, 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.