

Die Familie Wiesner Gastronomie geht neue Wege beim Klimaschutz

Neben der stetigen Messung und Reduktion der eigenen CO₂-Emissionen investiert die Familie Wiesner Gastronomie (FWG) seit diesem Jahr zusätzlich in die CO₂-Entfernung durch das Schweizer Unternehmen *Climeworks*.

Die FWG sieht CO₂-Entfernung («Carbon Removal») als zusätzlichen Schritt, dem Klimawandel entgegenzuwirken und den Planeten für zukünftige Generationen zu schützen. Die FWG mit ihren Restaurants Nooch Asian Kitchen, Negishi Sushi Bar, Miss Miu, The Butcher, Outback Lodge und der Kitchen Republic ist der erste Climeworks-Kunde aus der Gastronomiebranche.

Neben der Reduktion der eigenen Emissionen – durch Massnahmen wie dem Angebot an Fleischalternativen für die Gäste, der Eliminierung von Plastik, der Reduktion von Flugware, dem Einsatz von Velokurier*innen und von erneuerbarer Energie – investiert die FWG seit Anfang 2024 auch in die Entfernung von CO₂ aus der Luft. Das Ziel ist, bis Ende 2025 den eigenen CO₂-Ausstoss um 10% zu verringern und zusätzlich 5% durch Climeworks zu entfernen. Dies im Rahmen des Bestrebens, den CO₂-Fussabdruck des gesamten Unternehmens um 40% zu senken bis 2030 (gegenüber 2022) und bis 2050 auf netto Null zu sein.

Den Entscheid für die Zusammenarbeit mit Climeworks begründet Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation bei der FWG, wie folgt: «Carbon Removal ist ein sehr zentrales Thema beim Klimaschutz und wird zur Erreichung der Klimaziele unabdingbar sein. Für uns passt die Massnahme zu unserer Nachhaltigkeitsstrategie und mit Climeworks können wir auf einen innovativen Schweizer Partner zählen, der weltweit eines der führenden Unternehmen im Bereich Carbon Removal ist.»

Neben beispiellosen Emissionsreduktionen müssen laut Weltklimarat (IPCC) bis 2050 zwischen 3 und 12 Milliarden Tonnen CO₂ aus der Atmosphäre entfernt werden. Damit die erforderlichen Kapazitäten in Zukunft verfügbar sein werden, müssen Unternehmen bereits heute bewusst handeln. Die FWG zeigt, dass Unternehmen aus verschiedensten Sektoren in Carbon Removal investieren und somit Teil des Scale-ups dieser neuen Industrie werden können. Die Finanz-, Technologie- und Beratungsindustrien haben mit wegweisenden Carbon Removal-Verträgen den Startschuss gegeben, um diesen neuen Markt aufzubauen. Damit die Technologien für die dauerhafte Entfernung von CO₂ schnell genug skalieren können bis 2050, braucht es jedoch branchenübergreifendes Engagement.

Kontakt für weitere Informationen

Daniel Schwarz

FWG Presse- und Medienstelle

Telefon: 044 510 50 45

E-Mail: medien@fwg.ch

Website: www.fwg.ch/presse

Bilder & Pressemitteilung:

https://drive.google.com/drive/folders/1DFCh3nUNc2tS8KFeFm3fH2g9vFnsa9R6?usp=drive_link

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 31 Restaurants und 4 Velokurier-Standorten fast 1'000 Mitarbeitende aus rund 70 Ländern.

Zum Restaurant-Portfolio gehören Nooch Asian Kitchen, Negishi Sushi Bar, Miss Miu, The Butcher, 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.