

## «The Green Choice» – die neue pflanzenbasierte Menülinie der Compass Group

Kloten, 1. April 2022

**Immer mehr Menschen wünschen Gerichte auf pflanzlicher Basis. Mit der neuen Menülinie «The Green Choice» bietet die Compass Group (Schweiz) AG pflanzenbasierte Angebote und Aktionen, um Gäste für eine vegetarische und vegane Ernährung zu sensibilisieren sowie das Angebot an pflanzlichen Gerichten zu erweitern.**

In der Schweiz wird immer weniger Fleisch gegessen, pflanzliche Lebensmittel hingegen erfreuen sich grosser Nachfrage. Auch die Compass Group setzt sich seit Jahren für den verantwortungsvollen Konsum und Umgang mit Fleisch ein. Die Förderung einer Ernährung auf pflanzlicher Basis ist ein wichtiger Bestandteil der allgemeinen Nachhaltigkeitsstrategie des Unternehmens, das sich für den Umweltschutz und das Wohlbefinden seiner Gäste einsetzt.

### **Massnahmen zugunsten der Gäste und der Umwelt**

Ein breites, nachhaltiges Angebot an Gerichten auf pflanzlicher Basis umfasst die neue Menülinie «The Green Choice». In Kombination mit deren Einführung stehen bei der Compass Group folgende Massnahmen im Fokus:

- Umgesetzt wird das im Jahr 2020 entwickelte Konzept «Plant-Based Food», das auf die Ernährung von Vegetariern, Veganern und Flexitariern zugeschnitten ist. Das Konzept unterstreicht die Vorteile für die Umwelt und sensibilisiert die Öffentlichkeit für pflanzliche Proteinquellen als Alternative zum Fleischkonsum.
- Ganzjährig findet man in den Restaurants der Compass Group ein abwechslungsreiches Angebot an vegetarischen oder veganen Menüs.
- Mittwochs beinhaltet die Tageskarte zusätzlich eine fleischlose Alternative zum Hauptmenü. So kann der Gast beispielsweise das traditionelle Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art in der vegetarischen Variante geniessen, ohne auf den ursprünglichen, köstlichen Geschmack des Gerichts verzichten zu müssen.
- Jeden Montag bietet die Compass Group ausserdem eine Auswahl an klimafreundlichen Menüs, die mit dem Label «Eat (eco)logically» versehen sind. Bei der Herstellung, dem Transport und der Lagerung der Produkte, die in diesen Menüs enthalten sind, wird durchschnittlich 50 % weniger CO<sub>2</sub> produziert als bei einem Standardmenü.
- Im Rahmen des «Veganuary» organisiert die Compass Group jeweils im Januar eine Aktion, bei der den Gästen während zwei Wochen nur vegane Gerichte angeboten werden. Auch am Weltvegetariertag am 1. Oktober und am Weltvegantag am 1. November stehen ausschliesslich vegetarische und vegane Rezepte auf der Menükarte.

Stephan Widmer, Head of Culinary der Compass Group (Schweiz) AG, erklärt: «Unser Unternehmen verfolgt nicht das Ziel, den Gästen vegetarische Alternativen aufzuzwingen oder Fleischoptionen abzuschaffen. Stattdessen möchten wir unsere Gäste einladen, eine Welt ohne Fleisch zu entdecken, und ihnen Lust darauf machen, von Zeit zu Zeit einen Abstecher in eine fleischlose Ernährung zu wagen.»

## **Im Einklang mit der Nachhaltigkeitsstrategie**

2021 waren 34 % der 9 Millionen Gerichte, die das Unternehmen jährlich in der Schweiz serviert, vegetarisch oder vegan. Bis 2022 möchte die Compass Group insbesondere durch die Einführung der Menülinie «The Green Choice» einen Anteil von mindestens 41 % erreichen. Diese Zielvorgabe beruht auf zwei Eckpfeilern: Es gilt, einen Beitrag zur Reduzierung der Treibhausgasemissionen zu leisten sowie den Gästen und Kunden gesunde und ausgewogene Menüs anzubieten. «The Green Choice» markiert zudem einen Meilenstein im Hinblick auf die Umsetzung der Ziele für eine nachhaltige Entwicklung des Unternehmens. Dies betrifft insbesondere die Ziele SDG Nr. 12 (Nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion), SDG Nr. 13 (Massnahmen zum Klimaschutz) und SDG Nr. 14 (Leben unter Wasser). Dies sind drei von fünf Zielen, zu denen sich die Compass Group verpflichtet hat. Ebenso verpflichtet hat sie sich als eines der führenden Unternehmen im Bereich der Unternehmensgastronomie und als erste Anbieterin der Branche, bis 2050 CO<sub>2</sub>-neutral zu werden. Der Fokus auf vegetarische Gerichte trägt wesentlich zu diesem Ziel bei.

## **Internationale Kompetenz, lokale Verbundenheit**

Die Compass Group (Schweiz) AG ist mit den sektorspezifischen Marken Eurest, Scolarest, Medirest, Eurest Services, Rapport Guest Services, Compass Consulting und Compass Catering in der Unternehmensgastronomie, im Eventcatering sowie im Bereich Reception Desk und Hospitality Services tätig. Mit Compass Consulting bietet sie neu auch beratende Dienstleistungen im Bereich Gastronomie-Planung, Marketing und Kommunikation an. Als Mitglied von Compass Group PLC, dem weltweit führenden Unternehmen im Bereich Foodservice – mit 480'000 Mitarbeitenden in mehr als 45 Ländern – verbindet sie internationale Kompetenz gekonnt mit lokaler Verbundenheit und Relevanz und kann so ihre Kunden und Gäste täglich aufs Neue begeistern.



Legende: «The Green Choice» Logo

Bildlegende: Stephan Widmer, Head of Culinary der Compass Group (Schweiz) AG

## Für Rückfragen und weitere Informationen:

Sandraarena

Business Development Director | Member of the Board

Tel. +41 43 557 10 70

[media@compass-group.ch](mailto:media@compass-group.ch)

[www.compass-group.ch](http://www.compass-group.ch)