

15.05.2023 - 10:39 Uhr

Gut für dich – gut für den Planeten: nachhaltiger Genuss in mehr als 500 Restaurants der SV Group



Gut für dich – gut für den Planeten: nachhaltiger Genuss in mehr als 500 Restaurants der SV Group

Vom 15. bis 26. Mai 2023 liegt der kulinarische Fokus in den mehr als 500 Restaurants der SV Group auf nachhaltigen und gesunden Gerichten nach den Grundlagen der Planetary Health Diet. Dieser wissenschaftliche Ansatz zeigt auf, wie eine für den Menschen und für den Planeten gesunde Ernährung aussieht. Im Zentrum steht ein Speiseplan mit vielen pflanzlichen Komponenten, aber auch tierische Eiweisse haben ihren Platz auf dem Teller. Mit 18 neuentwickelten ausgewogenen und umweltschonenden Gerichten zeigt die SV Group während zwei Wochen, wie abwechslungsreich und schmackhaft eine für Mensch und Planet verträgliche Ernährung sein kann.

Dübendorf, 15. Mai 2023 – Ernährung muss heute mehr können als noch vor ein paar Jahren: Sie soll gesund und vielfältig sowie ressourcen- und klimaschonend sein. Die SV Group setzt sich deshalb für eine Ernährung ein, die für Mensch und Planet gesund ist – ganz nach dem Prinzip der [Planetary Health Diet](#). Eine Ernährungsweise, die von internationalen Wissenschaftlern entwickelt wurde und zum Ziel hat, sowohl die Gesundheit der Menschen als auch die des Planeten zu fördern. Empfohlen wird dabei eine ausgewogene Ernährung mit einem hohen Anteil Gemüse, Hülsenfrüchte und Nüsse. Diese umfassende Sichtweise entspricht dem Nachhaltigkeits-Credo der SV Group. Aus diesem Grund sind sämtliche Massnahmen der SV Group, die eine nachhaltige Ernährung fördern, auf die Planetary Health Diet ausgerichtet.

Unter dem Motto «Gut für dich – gut für den Planeten» will die SV ihren Gästen während zwei Wochen diesen neuen Ansatz fokussiert vorstellen und sie von der Vielfältigkeit der Planetary Health Diet überzeugen. Vom 15. bis 26. Mai 2023 wird in den mehr als 500 Restaurants der SV Group in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich täglich mindestens ein Menü angeboten, das speziell nach dem Ansatz der Planetary Health Diet entwickelt wurde.

Nachhaltiger Genuss auf dem Teller

Für die kulinarische Abwechslung während dieser Erlebniswochen sorgen 18 neuentwickelte Gerichte, die auch langfristig die Speispläne der SV Group ergänzen werden. «Die Möglichkeiten für Rezepte nach dem Ansatz der Planetary Health Diet sind äusserst vielfältig,» erklärt Nils Osborn, Culinary Innovation Manager der SV Group, und fügt an: «Bei der Rezeptentwicklung konnten wir deshalb aus dem Vollen schöpfen – wichtig ist ein hoher Anteil an Pflanzen – also Gemüse, Hülsenfrüchte, Nüsse. Die Gerichte zeichnen sich durch abwechslungsreiche Zutaten und tolle Geschmackskombinationen aus.» So sind zum Beispiel Gerichte wie Zucchini Halloumi Fritters mit Kreuzkümmel Joghurt Dip und asiatischem Tomatensalat, oder Zitronen Lachs mit Gemüse Kartoffel Eintopf, oder ein BBQ Blumenkohl mit Koriander Limetten Mayonnaise und Fried Rice, oder Rinds Quinoa Hacktätschli mit Tzatziki Süsskartoffel Stampf und geschmortem Lattich auf den Speisplänen der Restaurants zu finden. Mit ihren neuen Gerichten lädt die SV Group ihre Gäste dazu ein, sich von der vielseitigen kulinarischen Umsetzung dieser Ernährungsweise zu

überzeugen.

Bildrecht: SV Group

Über die SV Group

Die SV Group ist eine führende Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit Sitz in Dübendorf bei Zürich. Die Gruppe ist in mehreren Geschäftsfeldern tätig: Restaurants für Unternehmen und Schulen, Hotels mit Eigenmarken sowie mit weiteren renommierten Marken als Franchisenehmerin, öffentliche Restaurants mit innovativen Konzepten sowie gastronomischer Lieferservice und Catering. Die SV Group beschäftigt rund 6'900 Mitarbeitende.

Die SV Group geht auf die 1914 gegründete Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück. Else Züblin-Spiller errichtete landesweit Soldatenstuben und servierte dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung. Die ideellen Werte der Gründerin werden heute von der SV Stiftung weitergeführt. Diese gemeinnützige Stiftung ist Mehrheitsaktionärin der SV Group und setzt ihre Mittel für Projekte im Bereich der gesunden Ernährung und für das Gemeinwohl ein.

www.sv-group.com

Für weitere Auskünfte

Miriam Fischer, Corporate Communications SV Group
+41 79 392 59 04
media@sv-group.ch

Medieninhalte



18 neuentwickelte Gerichte mit Fokus auf die Planetary Health Diet sorgen für kulinarische Abwechslung während den Erlebniswochen.



BBQ Blumenkohl mit Koriander Limetten Mayonnaise und Fried Rice



Ganz gebackener Sellerie mit Käserahmsauce, karamellisierten Baumüssen und Buchweizensalat



Asiatischer Krustenbraten mit Fried Rice und Miso Gurken Salat



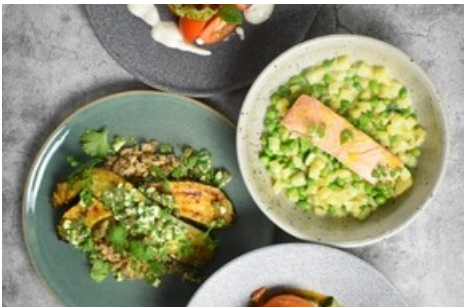
Beef Noodle Bowl



Gelbes Curry mit Tofu, Fairtrade Ananas und Jasminreis



Ofen Zucchini mit Gribiche Sauce und Getreide Potpurri



von oben nach unten: Zucchini Halloumi Fritters mit Kreuzkümmel Joghurt Dip und asiatischem Tomatensalat // Zitronen Lachs mit Eintopf von grünem Gemüse und Kartoffeln // Ofen Zucchini mit Gribiche Sauce und Getreide Potpurri // Geschmorte Tomaten mit Dörrtomaten Mandel Salsa und Linsen Gurken Salat



oben: Ganz gebackener Sellerie mit Käserahmsauce, karamellisierten Baumüssen und Buchweizensalat // Gelbes Curry mit Tofu, Fairtrade Ananas und Jasminreis // Asiatischer Krustenbraten mit Fried Rice und Miso Gurken Salat unten: Gelberbsen Chorizo Tortilla mit Peperoni Sauerahmsauce Rucola und eingelegten Zwiebeln // BBQ Blumenkohl mit Koriander Limetten Mayonnaise und Fried Rice

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100012819/100906601> abgerufen werden.