

# Nachhaltigkeitsbericht 2024

Von Pionierinnen inspiriert – seit 130 Jahren.



Die Gastronomiegruppe



---

## Nachhaltigkeit

Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV) hat bei ihrem nachhaltigen Handeln das Gemeinwohl im Blick und will Wirkung erzielen. Sie hat entsprechend ihre Nachhaltigkeitsziele überprüft und geschärft. Um zur Erreichung des globalen Netto-Null-Ziels 2050 beizutragen, verfolgt der ZFV zur Reduktion der Treibhausgasemissionen (Umwelt- und klimafreundliche Ernährung) die von Science Based Targets Initiative (SBTi) validierten Klimaziele. Über alle drei Scopes befindet sich der ZFV auf dem Zielpfad. Zur Ermittlung der Klimawirkung der Menüs wie auch ihrer Ausgewogenheit (Gesunde Ernährung) setzt der ZFV auf das Menüleitsystem FOOD2050. Dieses wurde im Berichtsjahr in allen ZFV-Gastronomiebetrieben ausgerollt. Das System unterstützt Gäste darin, ihr Menü informiert und bewusst zu wählen. Bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen (Food Waste) wurde das gesetzte Zwischenziel übertroffen. Besonders wichtig sind dem ZFV die Förderung von Chancengerechtigkeit und Inklusion und damit einhergehend das Angebot von stufengerechten Entwicklungsdialogen und gleichberechtigten Karrierechancen.

## Nachhaltigkeitsstrategie

Im Berichtsjahr hat der ZFV im Zuge der Weiterentwicklung seiner Unternehmensstrategie die nachfolgenden Nachhaltigkeitsziele formuliert. Die Ziele lassen sich fünf Sustainable Development Goals (SDGs) zuordnen. Diese wurden im Jahr 2022 im [Swiss Triple Impact Programm](#) für den ZFV als relevant identifiziert. Der ZFV hat sich verpflichtet, mit entsprechenden Massnahmen zur Erreichung dieser fünf SDGs beizutragen und über den Fortschritt transparent zu berichten.



Fünf Nachhaltigkeitsthemen gelten für das Berichtsjahr 2024 als wesentlich, darunter die Umwelt- und klimafreundliche Ernährung.

### Unser Nachhaltigkeitsverständnis

Der ZFV will punkto Nachhaltigkeit eine Pionier:innenrolle einnehmen und fokussiert seine Aktivitäten auf Wirkung. Wir arbeiten – wann immer möglich – mit wissenschaftlichen Ansätzen und faktenbasierten Fortschrittmessungen, weisen diese transparent aus und lassen sie gegebenenfalls extern validieren.

Mit seiner nachhaltig ausgerichteten Geschäftstätigkeit will der ZFV zum Gemeinwohl beitragen. Dies ganz im Sinne der Vision «Gastfreundschaft für eine Gesellschaft, in der wir alle leben wollen».

Der von der Generalversammlung 2024 verabschiedete neue Zweckartikel (Art. 2) der Statuten verankert diese nachhaltige Ausrichtung und das entsprechende Handeln des ZFV für das Gemeinwohl verbindlich ([siehe Geschäftsbericht](#)).

Nachhaltigkeitsziele	
Ziele ZFV	SDGs
<p>Bis 2029 reduzieren wir unsere Treibhausgasemissionen (THG-Emissionen) in Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalent (tCO<sub>2</sub>e) gemäss den validierten Science Based Targets (SBT) ggü. 2019<sup>1</sup>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scope 1 und 2: -42%</li> <li>• Scope 3 (FLAG-Emissionen): -30.3%</li> <li>• Scope 3 (Non-FLAG-Emissionen): -25%<sup>2</sup></li> </ul>	
<p>Bis 2030 reduzieren wir unsere vermeidbaren Lebensmittelabfälle um 50% ggü. 2023 (d. h. auf ca. 24 Gramm pro Hauptmahlzeit (g/HMZ) ggü. ca. 47 g/HMZ im Jahr 2023).</p>	
<p>Bis 2027 bietet jeder unserer Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie täglich mindestens eine ausgewogene Hauptmahlzeit nach FOOD2050-Bewertung an. Die Bewertung der Ausgewogenheit orientiert sich am «optimalen Teller» der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE).</p>	
<p>Bis 2027 führen 80% unserer Mitarbeitenden einmal pro Jahr einen stufengerechten Entwicklungsdiallog.</p>	 
<p>Bis 2027 erhöhen wir den Anteil an Lebensmitteln aus ökologischer, sozialer oder ethischer Produktion in unserem Einkauf auf mindestens 33% (Messgrösse Einkauf Warenwert).</p>	 

### Fünf wesentliche Themen

Im Berichtsjahr wurde die im Jahr 2022 durchgeführte Wesentlichkeitsanalyse in Zusammenhang mit der aktuellen strategischen Ausrichtung und den gesetzten Zielen (siehe oben) intern nochmals überprüft. Das Thema «Gästeorientierung», das mit dem Thema «Gesunde Ernährung» abgedeckt ist, wurde als eigenständiges Nachhaltigkeitsthema gestrichen. Dasselbe gilt für das allgemeine Thema «Attraktivität als Arbeitgeberin». Wir fassen zu diesem Thema im Lagebericht verschiedene Informationen zu den im Berichtsjahr getroffenen Massnahmen zusammen ([siehe Geschäftsbericht](#)).

Folgende fünf Nachhaltigkeitsthemen gelten für das Berichtsjahr 2024 damit als wesentlich, angeordnet nach abnehmender Intensität ihrer Auswirkungen:

1. Umwelt- und klimafreundliche Ernährung
2. Food Waste
3. Gesunde Ernährung
4. Chancengerechtigkeit und Inklusion
5. Soziale Verantwortung in der Lieferkette

Wir zeigen nachfolgend auf, weshalb das jeweilige Thema für den ZFV wesentlich ist, mit welchen Managementansätzen wir die Themen bearbeiten, wo wir im Berichtsjahr stehen und woran wir im Jahr 2025 arbeiten wollen. Nebst diesen fünf wesentlichen Themen wird aufgrund ihrer grossen Bedeutung für die Branche und den ZFV über die drei Nachhaltigkeitsthemen Biodiversität, Tierwohl sowie Arbeitssicherheit und Gesundheit der Mitarbeitenden ebenfalls kurz berichtet.

<sup>1</sup> Die THG-Reduktionsziele beziehen sich auf den ZFV und alle Tochtergesellschaften (inkl. KIMI Krippen AG, Tacadis AG und Kleiner Jung AG).

<sup>2</sup> Für die Erklärung der Scopes, [siehe Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, S. 6.](#)



Swiss Food & Nutrition Valley stellt sich am ZFV-Partner:innen-Event ZFV-Connect vor.

### Nachhaltigkeitsgovernance

#### Organisation und Verantwortung

Der ZFV überprüfte im Berichtsjahr die Nachhaltigkeitsstrategie im Hinblick auf die Weiterentwicklung der Unternehmensstrategie ZFV150+ und legte eine Nachhaltigkeitsgovernance fest.

Der Verwaltungsrat ist für die Nachhaltigkeitsstrategie verantwortlich, er verabschiedet sie wie auch die jährliche Nachhaltigkeitsberichterstattung. In seinem Auftrag erarbeiten die Geschäftsleitung und die Abteilung Nachhaltigkeit die Nachhaltigkeitsstrategie und schlagen die jeweiligen Ziele vor.

Für die interne Steuerung und Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie ist ein interdisziplinäres Team aus den relevanten Bereichen des ZFV verantwortlich. Das Team erarbeitet unter der Leitung der Abteilung Nachhaltigkeit konkrete Massnahmen. Ziel dabei ist es, die Herausforderungen und Chancen aus verschiedenen Perspektiven und bereichsübergreifend zu diskutieren, die Themen breit im ZFV zu verankern und pro Unternehmensbereich Nachhaltigkeitsbotschafter:innen auszubilden. Das Controlling stellt die Überwachung der Erreichung der Nachhaltigkeitsziele und die Berichterstattung an die Geschäftsleitung und den Verwaltungsrat sicher. Die konkrete Umsetzung der Massnahmen erfolgt auf allen Unternehmensebenen bzw. in allen Bereichen, inklusive in weiteren Fachabteilungen und den operativen Betrieben.

#### Wichtige ZFV-Stakeholder

Bei der Erstellung der Nachhaltigkeitsstrategie im Jahr 2023 haben wir die für den ZFV relevanten Themen in Bezug auf ihre Auswirkungen auf die Umwelt, Gesell-

schaft und Wirtschaft zusammen mit internen und externen Expert:innen eingeordnet. Parallel haben wir Kund:innen, Gäste, Mitarbeitende, Lieferant:innen und Genossenschaftler:innen befragt. Diese relevanten Gruppen von Stakeholdern wurden basierend auf einer Stakeholder-Matrix ermittelt. Die Bewertung der Relevanz basiert auf der Unternehmensstrategie sowie einer internen Gewichtung. Im Rahmen des Nachhaltigkeitsmanagements verfolgt die Einbindung von Stakeholdern verschiedene Ziele, wie z. B. eine interne und externe Sensibilisierung zu den Nachhaltigkeitsthemen. Ebenso überprüfen wir die Erwartungen der relevanten Stakeholder jährlich.

### Relevante Mitgliedschaften

Eine weitere wichtige Stakeholdergruppe bilden folgende Organisationen, bei denen sich der ZFV im Rahmen einer Mitgliedschaft oder einer Verpflichtungserklärung aktiv engagiert oder einbringt:

- **Swisscleantech und CE04Climate – Mitglied seit 2023**  
Als CE04Climate-Unterzeichnende bekennen sich der ZFV und ihr CEO, Nadja Lang, dazu, die Energie- und Klimapolitik in der Schweiz aktiv mitzugestalten und zu unterstützen. Wir verpflichten uns darüber hinaus, im Klimaschutz voranzugehen sowie unser Wissen und unsere Erfahrungen zu teilen.
- **United Against Waste (UAW) – Gründungsmitglied, seit 2013 im Vorstand**  
Als Teil des Vorstands vertritt der ZFV mittels einer delegierten Person den Verein «United Against Waste» nach aussen, definiert die Vereinsstrategie und bringt die Fachexpertise und die Perspektive der Gastronomie-Branche ein.
- **Swiss Food & Nutrition Valley (SFNV) – erste Gastronomiepartnerin seit 2023**  
Das gemeinsame Ziel von SFNV und ZFV ist es, mit innovativen Lösungen in den Bereichen Lebensmittel, Landwirtschaft und Ernährung eine bessere Gesundheit des Planeten und der Menschen zu bewirken. Mit dem ZFV-Living Lab (ZLL) bieten die ZFV-Unternehmungen als Praxispartnerin innovativen Jungunternehmer:innen und/oder Start-ups u. a. aus dem SFNV-Netzwerk Zugang zu begleiteten Markttests.

### Verantwortungsvolle Unternehmensführung

Nachhaltigkeit setzt ein verantwortungsvolles unternehmerisches Handeln voraus. Unsere Verpflichtungserklärungen zu entsprechenden Grundsätzen und Handlungsweisen sind in unserem Verhaltenskodex für

Mitarbeitende festgehalten, den wir im Berichtsjahr angepasst haben. Der ZFV hat einen Verhaltenskodex für Geschäftspartner:innen und eine Grundsatzklärung für die Einhaltung der Menschenrechte implementiert. Mehr dazu auf unserer Website unter [Verhaltenskodex Genossenschaft ZFV-Unternehmungen](#).

Wir sehen es als unsere gesellschaftliche Pflicht an, in unserem Einflussbereich aktiv Massnahmen zu ergreifen, um Menschenrechtsverletzungen im Rahmen unserer Geschäftstätigkeit entgegenzuwirken.

### Ausblick

Im kommenden Jahr wird der ZFV weiter konsequent an der Umsetzung seiner Nachhaltigkeitsstrategie und der Erreichung der gesetzten Ziele arbeiten. Damit leistet er auch weiterhin einen positiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung bzw. für das Gemeinwohl.

Vor dem Hintergrund der Herausforderungen, die beispielsweise der Klimawandel, regulatorische Veränderungen und wachsende Marktanforderungen mit sich bringen, wird die Nachhaltigkeitsstrategie überprüft und gegebenenfalls weiterentwickelt. Es wird aktuell geprüft, ob und wann eine Doppelte Materialitätsanalyse (DMA) durchgeführt werden soll. Gleichzeitig sehen wir verschiedene Chancen, durch Innovation und die Zusammenarbeit mit unseren Stakeholdern unsere Position als Pionierin in Sachen Nachhaltigkeit auszubauen.

Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst und haben uns verpflichtet, unsere Fortschritte transparent zu machen. Die Updates veröffentlichen wir jeweils in unserem Nachhaltigkeitsbericht, den wir als Teil des Geschäftsberichts jährlich publizieren.

## Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung

### Begründung der Wesentlichkeit

Ernährungssysteme tragen vom Feld bis zum Teller erheblich zu den weltweiten Emissionen klimaschädlicher Treibhausgase (THG) bei. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Tierhaltung, dem Anbau von Nutzpflanzen bis hin zur Verarbeitung, dem Transport und der Lagerung von Lebensmitteln – entstehen über 20% der jährlichen THG-Emissionen der Schweizer Wirtschaft.<sup>3</sup>



In der Küche liegt für die Gastronomie ein grosser Hebel zur Reduktion von Treibhausgasemissionen.

Mit jährlich mehreren Millionen verkaufter Menüs übernimmt der ZFV eine entscheidende Verantwortung, das Angebot nicht nur genussvoll, sondern auch umwelt- und klimafreundlich zu gestalten. Dabei ist der ZFV gefordert, seine THG-Emissionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu reduzieren. Mehr als zwei Drittel der Emissionen des ZFV entstehen durch den Einkauf von Lebensmitteln, wobei der grösste Anteil auf tierische Produkte entfällt. Hier liegt somit der grösste Hebel, um unsere THG-Emissionen zu senken und gleichzeitig langfristig den Erhalt intakter Ökosysteme sowie die Versorgung mit ausreichenden und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zu gewährleisten.

<sup>3</sup> Bundesamt für Statistik BFS 2024: Lebensmittelkette Taschenstatistik 2024 ([Lebensmittelkette – Taschenstatistik 2024 | Publikation](#)).

### Unser Managementansatz und unsere Ziele

Die Umweltauswirkungen der Ernährungssysteme zeigen sich in verschiedenen Arten von Emissionen (z. B. Treibhausgas, Luftschadstoffe, Nitrat), die den Klimawandel, die Luft-, Wasser- und Bodenqualität sowie die Biodiversität beeinflussen. Um neben den THG-Emissionen auch andere Umweltauswirkungen der Ernährung zu reduzieren, befasst sich der ZFV gezielt mit weiteren wesentlichen Themen wie Food Waste ([siehe Thema 2: Food Waste, S. 10f.](#)), Biodiversität und Tierwohl ([siehe Weitere Nachhaltigkeitsthemen, Biodiversität und Tierwohl, S. 19ff.](#)).

### Wissenschaftsbasierte Klimaziele und Reduktionspfad

Der ZFV verpflichtet sich, im Einklang mit dem Pariser Klimaabkommen seinen CO<sub>2</sub>-Ausstoss zu reduzieren und so zur Einhaltung des 1.5-Grad-Ziels beizutragen. Auf Grundlage unserer Treibhausgasbilanz haben wir deshalb kurz- und langfristige wissenschaftsbasierte Klimaziele festgelegt. Diese wurden von der Science Based Targets Initiative (SBTi) Ende 2023 validiert.

Die kurzfristigen absoluten Reduktionspfade sehen zwischen 2019 und 2029 eine Absenkung um 42% in den Scopes 1 und 2 vor. Das Reduktionsziel im Bereich der landwirtschaftlichen Produkte, gemäss «Forest, Land and Agriculture» (FLAG) Standard der SBTi, beträgt -30% und -25% bei den übrigen, d. h. den Nicht-FLAG-Emissionen. Unsere langfristigen Ziele umfassen bis 2050 eine Reduktion der absoluten Scope-1- und Scope-2-Emissionen sowie der absoluten Scope-3-Emissionen aus eingekauften Gütern und Dienstleistungen, Kapitalgütern sowie brennstoff- und energiebezogenen Aktivitäten um 90% und der Scope-3-FLAG-Emissionen um 72% gegenüber 2019.

### Treibhausgasbilanz über alle drei Scopes

Seit 2019 erfasst der ZFV sämtliche THG-Emissionen jährlich gemäss dem Greenhouse Gas Protocol (GHG

Protocol). Die Treibhausgasbilanz auf Unternehmensebene für das vergangene Jahr wird jeweils erst nach Veröffentlichung des Nachhaltigkeitsberichts fertiggestellt. Das vorliegende Treibhausgasinventar umfasst deshalb die THG-Emissionen, die im Jahr 2023 durch die Geschäftsaktivitäten des ZFV verursacht wurden. Die Treibhausgasbilanz für das Jahr 2024 wird im Berichtsjahr 2025 erscheinen. Zusammen mit den wissenschaftsbasierten Klimazielen stellt die betriebliche Treibhausgasbilanz einen zentralen Bestandteil des Klimamanagements beim ZFV dar. Sie bildet die Basis der 2023 erarbeiteten Klimastrategie, die den kurzfristigen Reduktionspfad bis 2029 konkretisiert, und dient dazu, Massnahmen zur Reduktion der THG-Emissionen in allen Geschäftsbereichen des Unternehmens zu definieren und zu evaluieren.

**«Über alle drei Scopes hinweg befinden sich die absoluten THG-Emissionen des ZFV im Berichtsjahr auf dem Zielpfad gemäss SBTi.»**

Für die Konsolidierung der THG-Emissionen wird der operative Kontrollansatz verwendet. Damit werden die THG-Emissionen der gesamten Unternehmung in allen Geschäftsbereichen (inkl. KIMI Krippen AG, Tacadis AG und Kleiner Jung AG) berücksichtigt. Basierend darauf werden neben den direkten Scope-1- und indirekten Scope-2-Emissionen auch die indirekten Scope-3-Emissionen aus vor- und nachgelagerten Geschäftsaktivitäten erhoben. Das Treibhausgasinventar umfasst neben Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) gemäss dem GHG Protocol weitere klimawirksame Gase (CH<sub>4</sub>, N<sub>2</sub>O, HFCs, PFCs, SF<sub>6</sub>), die in CO<sub>2</sub>-Äquivalente umgerechnet werden. Die THG-Bilanz wurde gemäss dem GHG Protocol unter Verwendung von Daten aus Ecoinvent 3.6 (gemäss Minimum Boundary) und der World Food LCA Database (WFLDB 3.5) berechnet. Die Werte für das globale Erwärmungspotenzial (Global Warming Potential, GWP) basieren auf dem GWP 100 nach IPCC (2013).

### ZFV-Menüleitsystem FOOD2050

Neben der betrieblichen Treibhausgasbilanz stellt das ganzheitliche Menüleitsystem FOOD2050 für den ZFV in der Gemeinschaftsgastronomie eine wesentliche Grundlage zur Ermittlung der Klimawirkung von Menüs in Grad Celsius Erderwärmung dar (zur Berechnungs-



Das FOOD2050-Menüleitsystem ermittelt die Klimawirkung von Menüs in Grad Celsius Erderwärmung.

basis siehe [Menüleitsystem: ZFV setzt auf FOOD2050 | ZFV-Unternehmungen](#)). Ebenfalls bewertet das System die Ausgewogenheit der Menüs ([siehe Thema 3: Gesunde Ernährung, S. 12ff.](#)). Davon ausgenommen sind die öffentliche Gastronomie, die Sorell Hotels und einzelne Betriebe in der Gemeinschaftsgastronomie, die keine Hauptmahlzeiten verkaufen.

Als «Founding Partnerin» mit einer Beteiligung von 12% starteten die ZFV-Unternehmungen im Jahr 2021 die Zusammenarbeit mit FOOD2050. Das System ging beim ZFV im Januar 2022 erstmals im Rahmen eines Pilotprojekts live. Mit FOOD2050 verfolgt der ZFV das Ziel, einen klimafreundlicheren, aber auch bewussteren und gesünderen Konsum zu fördern und zur Erreichung der Klimaziele beizutragen.

FOOD2050 unterscheidet drei Erderwärmungskategorien und bildet diese farblich ab: blau für Menüs bis zu 1.7 °C, gelb für Menüs zwischen 1.8 bis 2.4 °C und rot für Menüs über 2.4 °C. Das laufende Monitoring im FOOD2050-Dashboard ermöglicht eine detaillierte Analyse verschiedener Kennzahlen. Dazu gehören der Anteil klimafreundlicherer Menüs auf Unternehmens- und Betriebsebene, der kumulierte Grad-Celsius-Wert über einen bestimmten Zeitraum sowie die THG-Emissionen aller verkauften Hauptmahlzeiten. Die Kennzahlen sind im Kontext der Einführung von FOOD2050 und der erstmaligen Auswertung im Berichtsjahr zu betrachten. Wir arbeiten kontinuierlich daran, die Erfassung und das Monitoring zu optimieren, um die Datenqualität weiter zu verbessern.

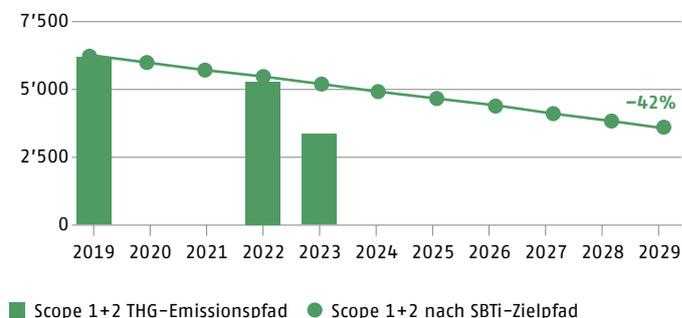
## Entwicklungen im Berichtsjahr

### Emissionsentwicklung

Der ZFV hat im Jahr 2023 durch die Geschäftsaktivitäten rund 44'416 Tonnen CO<sub>2</sub>e (2019: 61'194 Tonnen CO<sub>2</sub>e) erzeugt (vgl. Tabelle, S. 8). Das sind 27% weniger als im Basisjahr 2019 und 17% weniger gegenüber 2022. Die Intensität der gesamten betrieblichen THG-Emissionen bezogen auf den Umsatz betrug im Jahr 2023 167 Tonnen CO<sub>2</sub>e pro Million Schweizer Franken, was einer Reduktion von 22% gegenüber dem Basisjahr 2019 entspricht. Die absolute Reduktion ist vor allem auf eine verbesserte Datenqualität im Scope 1 und 2 sowie ein reduziertes Investitionsvolumen im Scope 3 bei den Non-FLAG-Emissionen<sup>4</sup> aus Kapitalgütern zurückzuführen (vgl. oberste und unterste Grafik, rechts). Die Scope-3-FLAG-Emissionen<sup>5</sup> aus eingekauften Waren und Dienstleistungen entwickeln sich derzeit weiterhin parallel zum Umsatz. Im Jahr 2023 konnten diese

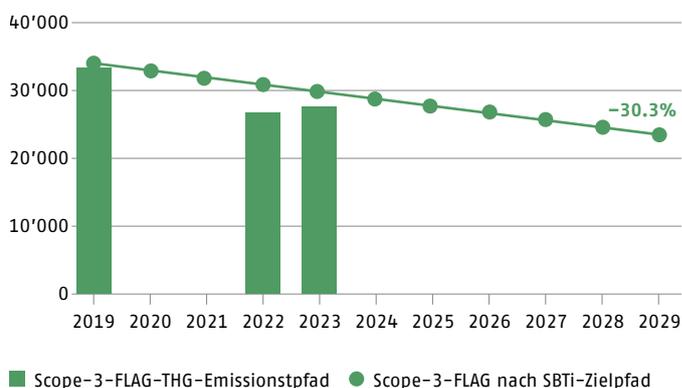
### THG-Emissions- und SBTi-Zielpfad Scope-1- und Scope-2-Emissionen

Angaben in t CO<sub>2</sub>e



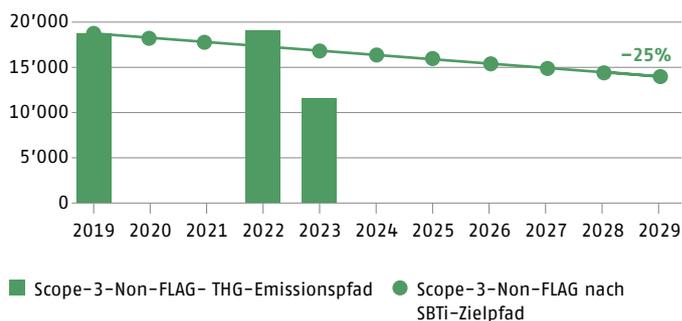
### THG-Emissions- und SBTi-Zielpfad Scope-3-FLAG-Emissionen aus eingekauften Waren und Dienstleistungen

Angaben in t CO<sub>2</sub>e



### THG-Emissions- und SBTi-Zielpfad Scope-3-Non-FLAG-Emissionen

Angaben in t CO<sub>2</sub>e



<sup>4</sup> Non-FLAG umfasst gemäss SBTi nicht landwirtschaftliche Emissionen, die aus Kapitalgütern und Non-Food-Artikeln wie Verpackungen, Reinigungsmittel etc. stammen.

<sup>5</sup> FLAG steht für «Forest, Land and Agriculture» und beinhaltet gemäss SBTi Emissionen aus Forst-, Land- und Agrarwirtschaft.

## Treibhausgasbilanz des ZFV (t CO<sub>2</sub>e) im Überblick

	2019	2022	2023	Veränderung 2019–2023
<b>Scope 1: direkte THG-Emissionen</b>	4'538	3'186	2'297	↓
<b>Scope 2: indirekte energiebedingte THG-Emissionen</b>	1'898	2'259	1'041	↓
<b>Scope 3: weitere indirekte THG-Emissionen</b>	54'758	48'048	41'078	↓
Eingekaufte Waren und Dienstleistungen	44'347	33'197	35'284	↓
Kapitalgüter	7'051	11'340	2'828	↓
Brennstoff- und energiebezogene Emissionen	1'471	1'398	925	↓
Transport und Verteilung (vorgelagert)	107	58	62	↓
Produzierter Abfall	206	160	155	↓
Geschäftsreisen	16	15	19	↗
Pendelverkehr	1'311	1'446	1'534	↗
Vermietete Vermögenswerte	249	433	270	↗
<b>Summe THG-Emissionen (t CO<sub>2</sub>e)</b>	<b>61'194</b>	<b>53'493*</b>	<b>44'416</b>	↓
Umsatz in MCHF**	286	236	267	↓
<b>t CO<sub>2</sub>e pro Mio. CHF Umsatz***</b>	<b>214</b>	<b>228</b>	<b>167</b>	↓

\* Die THG-Emissionen für 2022 wurden im aktuellen Bericht aufgrund einer Korrektur bei den Kilogramm Lebensmitteln im Scope 3 von 53'685 Tonnen CO<sub>2</sub>e auf 53'493 Tonnen CO<sub>2</sub>e angepasst.

\*\* Es wurde der Umsatz auf Betriebsstufe vor dem Ergebnisausgleich verwendet, wobei Erlöse z. B. aus Kurtaxen, CityTax und ähnlichen Positionen nicht enthalten sind.

\*\*\* Im Berichtsjahr 2023 stimmte die angegebene Einheit für die Intensität der gesamten betrieblichen THG-Emissionen nicht mit den dargestellten Zahlen überein. Die Zahlen wurden in Tonnen CO<sub>2</sub>e pro Mio. CHF Umsatz angegeben, während die Einheit fälschlicherweise mit Gramm CO<sub>2</sub>e pro Mio. CHF beschriftet war.

Emissionen jedoch um 18% gegenüber 2019 reduziert werden, was deutlich stärker war als der Umsatzrückgang von 7% im gleichen Zeitraum (vgl. mittlere Grafik, S. 7).

Über alle drei Scopes hinweg befinden sich die absoluten THG-Emissionen des ZFV im Berichtsjahr auf dem Zielpfad gemäss SBTi.

### Klimawirkung von Menüs mit FOOD2050

Um die Gäste über die Klimawirkung des Angebots zu informieren, wurde das ZFV-Menüleitsystem FOOD2050 im Berichtsjahr von 80 auf 148 ZFV-Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie ausgeweitet. Im Berichtsjahr haben 300 Küchenchef:innen und Betriebsleitungen eine umfassende Schulung zum System erhalten. Es konnten erstmals verschiedene Kennzahlen via FOOD2050-Dashboard ausgewertet werden. Von Januar bis Dezember 2024 wiesen 27% der verkauften Menüs in allen ans System angeschlossenen Betrieben eine tiefe (bis zu 1.7 °C), 46% eine mittlere (zwischen 1.8 und 2.4 °C) und 27% eine hohe Klimawirkung auf (über 2.4 °C). Der kumulierte Grad-Celsius-Wert für den gesamten Berichtszeitraum beträgt 2.3 °C und ist somit in die mittlere Erderwärmungskategorie (gelb) einzustufen. Von den verkauften Menüs waren im Berichtsjahr rund 40% vegetarisch und davon 21% vegan.

### Weitere Massnahmen

Zum dritten Mal in Folge hat der ZFV die Klimaziele 2024 auf Unternehmensebene in die jährliche Zielvor-

gabe aller Mitarbeitenden integriert. Auf betrieblicher Ebene wurden die Klimaziele zudem in betriebliche Umweltziele übersetzt.

### Foodpromotion, Zusammenarbeit mit roots und ZFV-Living Lab

Im Berichtsjahr haben wir unsere Gäste durch die Teilnahme am Veganuary im Januar und die Durchführung der Foodpromotion «klimafreundliche Ernährung» im September für eine klimafreundliche und pflanzenbasierte Ernährung inspiriert. Zudem konnten wir durch die Fortführung des Schulungsprogramms in Zusammenarbeit mit der EVEN GmbH/roots per Ende 2024 insgesamt 90 Küchenmitarbeitende im Bereich der pflanzenbasierten Küche weiterbilden.

Im Rahmen der Angleichung der Tierwohl-Standards über das gesamte Fleischsortiment hinweg haben wir bei den Produkthanforderungen eine möglichst hohe Abdeckung mit dem IP-SUISSE-Label angestrebt, was eine klimafreundliche Landwirtschaft fördert ([siehe Weitere Nachhaltigkeitsthemen, Tierwohl, S. 21](#)). Zudem konnten wir durch gezielte Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz und zur Ressourcenschonung leisten ([siehe Thema 2: Food Waste, S. 10f.](#)).

Im Rahmen des ZFV-Living Labs (ZLL) wurde im Berichtsjahr ein «Innovation Call» in Zusammenarbeit mit der Organisation Swiss Food & Nutrition Valley (SFNV)

gestartet ([siehe Geschäftsbericht](#)). Dabei erhielten Start-ups die Möglichkeit, sich mit ihren Ideen, die zur Reduktion des CO<sub>2</sub>-Fussabdrucks im Bereich Gastronomie führen können, beim ZLL zu bewerben. Geeignete Start-ups unterstützt der ZFV als erfahrener Umsetzungspartner beratend beim Erproben, Weiterentwickeln und der Markteinführung ihrer Lösungsansätze.

### *Sorell: Zertifizierungsprozess und Ausbau des veganen Angebots*

Im Berichtsjahr durchliefen alle Sorell Hotels, ausser Rigiblick und Speer, den Zertifizierungsprozess für das Nachhaltigkeitslabel *ibex fairstay*, das für nachhaltige Beherbergungsstätten in der Schweiz steht ([siehe Geschäftsbericht](#)). Um die Nachhaltigkeitszertifizierung zu erreichen, wurden in jedem Hotel spezielle Nachhaltigkeitsteams gebildet, die sich aus Mitarbeitenden der Bereiche Housekeeping, Front Office und Food & Beverage zusammensetzen. In einem eintägigen Workshop wurden sie für relevante Nachhaltigkeitsthemen sensibilisiert und erarbeiteten konkrete Massnahmen zur Reduktion von Klimaemissionen in ihren Aufgabenbereichen. Dazu zählen beispielsweise der Ausbau des Angebots an veganen Produkten am Frühstücksbuffet, der Verzicht auf Premium Cuts, sowie der Verzicht auf Flugware bei Früchten und Gemüse. Ab dem Berichtsjahr hat der Frühstücksgast in vielen Sorell Hotels neu die Möglichkeit, Aufschnitt- oder Fischplättchen mit regionalen und zertifizierten Produkten zu bestellen. Dadurch, dass diese Produkte nicht mehr auf dem Buffet präsentiert werden, konnte Food Waste vermieden und der Konsum an tierischen Produkten reduziert werden. Seit 2019 beteiligen sich die Sorell Hotels an der Initiative «Cause We Care». In einer Online-Schulung von myclimate haben 33 Sorell-Hotel-Mitarbeitende mehr über die Initiative und die geförderten Klimaschutzprojekte erfahren. Der Biogas-Anteil in den Sorell Hotels, die Erd- und Biogas als Wärmequelle nutzen, wurde zwecks Reduktion der THG-Emissionen von 11% (2022) auf 24% (2023) erhöht.

Auch beim Umbau des Sorell Hotels Speer flossen verschiedene Massnahmen ein, die dem Klima zugutekommen. Wir ersetzen die Klimaanlage durch energieeffizientere Geräte, verwendeten ausschliesslich natürliche Materialien statt Kunststoffverbundstoffe und verschraubten die Schreinerarbeiten, anstatt sie zu verkleben, um einen kontrollierten Rückbau der Bauteile zu ermöglichen. Zudem haben wir vorgesehen, die Liegenschaft an das Fernwärmenetz anzuschliessen.



Das FOOD2050-Menüleitsystem fördert eine klimafreundliche Planung: Bis Ende 2025 soll das Erderwärmungspotenzial der Hauptmahlzeiten um 7.5% sinken.

### **Ausblick**

Alle im Berichtsjahr ergriffenen Massnahmen werden im Jahr 2025 weiterentwickelt. In der Gastronomie soll beispielsweise das durch FOOD2050 errechnete durchschnittliche Erderwärmungspotenzial der Hauptmahlzeiten bis Ende 2025 um 7.5% gesenkt werden. Im Bereich Fleisch wird eine Senkung der eingekauften Fleischmenge in kg im Verhältnis zum Food-Umsatz um 5% gegenüber dem Vorjahr angestrebt.

Auch im Jahr 2025 werden wir unser Küchenpersonal gemeinsam mit der EVEN GmbH/roots in der Entwicklung und Zubereitung von pflanzenbasierten Rezepturen und Gerichten schulen ([siehe Thema 3: Gesunde Ernährung, S. 14](#)). Unser Food & Beverage-Team wird die Rezeptstrategie weiterentwickeln und neue Rezepturen mit Fokus auf attraktive, klimafreundliche und ausgewogene Mahlzeiten kreieren. Ziel ist es, bis Mitte des Jahres eine vielfältige Auswahl solcher Rezepte für die Gastronomie bereitzustellen.

Um unsere Klimastrategie weiter auszubauen, werden wir eine vertiefte Analyse der Reduktionsmöglichkeiten der Emissionen aus Lebensmitteln in der Lieferkette («Forest, Land and Agriculture» [FLAG]) gemäss SBTi starten.

Schliesslich haben wir die Planung für den Umbau und die Instandsetzung des Sorell Hotels Rütli begonnen. In den folgenden Jahren werden die Umbauarbeiten realisiert. Die bestehende Struktur wird dabei aus ökologischen und denkmaltechnischen Gründen weiter genutzt. Gleichzeitig werden Massnahmen zur energetischen Verbesserung der Gebäudehülle sowie Potenziale für Solarenergie und hitzemildernde Lösungen geprüft.

# Thema 2: Food Waste

## Begründung der Wesentlichkeit

Seit über zehn Jahren setzt sich der ZFV aktiv gegen Lebensmittelverluste ein. Als Gründungs- und Vorstandsmitglied von United Against Waste (UAW) engagieren wir uns seit 2013 für den Aufbau und die Weiterentwicklung eines schweizweiten Netzwerks zur Reduktion von Food Waste. Die Gastronomie spielt bei diesem Thema eine wesentliche Rolle: Obwohl in anderen Branchen mengenmässig mehr Lebensmittelabfälle anfallen, hat Food Waste in der Gastronomie aufgrund des grossen Energieeinsatzes in der Weiterverarbeitung der Lebensmittel einen überproportional grossen Impact auf die Umwelt.<sup>6</sup> Dazu kommen Wechselwirkungen mit anderen Umweltthemen: Die Reduktion von Lebensmittelabfällen wirkt sich positiv auf eine Senkung der Scope-3-Emissionen aus ([siehe Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, S. 5ff.](#)). Zudem verringert die Reduktion unnötig produzierter Lebensmittel den Bedarf an landwirtschaftlichen Aktivitäten, welche die Artenvielfalt belasten ([siehe Weitere Nachhaltigkeitsthemen, Biodiversität, S. 19ff.](#)).

Unsere Stakeholder haben im Rahmen der Bestimmung unserer wesentlichen Themen ([siehe Nachhaltigkeitsstrategie und -governance, Fünf wesentliche Themen, S. 3](#)) Food Waste klar als zentrales Umweltthema eingestuft. Besonders wichtig ist dieses Thema für unsere Kund:innen und Gäste. Diese Relevanz, gemeinsam mit einer hohen Veränderungsmotivation der Zielgruppen, wird auch in Studien bestätigt.<sup>7</sup> Dadurch begründet sich die hohe Einstufung dieses Themas für den ZFV. Berücksichtigt werden dabei alle vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelabfälle, die in den Hotels und Gastronomiebetrieben des ZFV anfallen. Ausgenommen ist die vorgelagerte Wertschöpfungskette.

## Unser Managementansatz und unsere Ziele

### BAFU-Aktionsplan

Der ZFV bearbeitet das Thema Lebensmittelabfälle gemäss dem Leitfaden «Messung, Berichterstattung, wirkungsvollste Massnahmen und sektorspezifische

Ziele im Bereich Gastronomie»<sup>8</sup>. Dieser wurde vom Bundesamt für Umwelt (BAFU) als Aktionsplan gegen Lebensmittelverschwendung 2023 erarbeitet und vom Bundesrat verabschiedet. Das Vorgehen beinhaltet in erster Linie die standardisierte Messung von Lebensmittelabfällen in allen Gastronomie- und Hotelleriebetrieben des ZFV sowie die Definition und Umsetzung von Reduktionsmassnahmen.

Als wesentliches Thema in der Nachhaltigkeitsstrategie und im Umweltmanagement des ZFV ist das Thema Food Waste Teil der allgemeinen Umweltrichtlinie. Die spezifischen Prozesse zur Messung, Datenerfassung und Massnahmendefinition sind in eigenen Richtlinien festgehalten.

### Leicht angepasste Messmethode

Aufgrund von Überarbeitungen des BAFU-Leitfadens wurde auch die vorgegebene Messmethode inkl. der Dokumentation für das Berichtsjahr nochmals leicht angepasst. Im ersten Quartal 2024 wurden zudem Schulungen ausgearbeitet, um Grundlagenwissen in den Küchenteams sicherzustellen und sie für das Thema zu sensibilisieren.

Auf dem Weg zum Reduktionsziel von -50% vermeidbarem Food Waste bis 2030 (ggü. 2023) wurde für das Berichtsjahr ein Zwischenziel von -15% gesetzt. Dieses wurde als gastronomie- und hotellerie-spezifisches Unterziel der unternehmensweiten Umweltziele formuliert und dementsprechend im Rahmen der Zielsetzungsmethode «Objectives and Key Results» (OKR) bearbeitet. Diese Methode ist beim ZFV für die Bearbeitung der Unternehmensziele etabliert.

Die Erfassung von Messdaten und Massnahmen erfolgt direkt in den Betrieben und wird digital an die Abteilung Nachhaltigkeit übermittelt. Hier werden die Daten konsolidiert, aufbereitet und intern sowie extern kommuniziert. Jeweils im ersten Quartal des Folgejahrs findet die Berichterstattung an die Zürcher Hochschulen für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) im Auftrag des BAFU statt.

## Entwicklungen im Berichtsjahr

### Schulungen für Betriebsleitende und Küchenchef:innen

Um das Reduktionsziel zu erreichen, wurden während des Jahres eine Vielzahl an Massnahmen geplant und umgesetzt. Dazu gehören Pflichtmassnahmen, die der BAFU-Leitfaden vorschreibt, namentlich die Messung

<sup>6</sup> Quelle: [foodwaste.ch](https://www.foodwaste.ch/) / Bund.

<sup>7</sup> GDI (2024): Vom Vorsatz auf den Teller.

<sup>8</sup> Einsehbar unter: [https://www.bafu.admin.ch/dam/bafu/de/dokumente/wirtschaft-konsum/fachinfo-daten/leitfaden\\_gastro.pdf.download.pdf/leitfaden\\_gastronomie\\_zur\\_reduktion\\_von\\_lebensmittelverlusten\\_stand\\_03.2024.pdf](https://www.bafu.admin.ch/dam/bafu/de/dokumente/wirtschaft-konsum/fachinfo-daten/leitfaden_gastro.pdf.download.pdf/leitfaden_gastronomie_zur_reduktion_von_lebensmittelverlusten_stand_03.2024.pdf)

an sich und die Durchführung von Schulungen. Konkret hat der ZFV im Berichtszeitraum 14 Schulungen für Betriebsleitende, Küchenchef:innen und für weitere für das Thema verantwortliche Personen durchgeführt. An den 14 Schulungen nahmen insgesamt 148 Personen teil. Als «Food Waste-Spezialist:innen» waren sie wiederum für die Durchführung von Kurzschulungen in ihren Teams verantwortlich. Sie stellen damit an der Basis der Betriebe wichtiges Grundlagenwissen und eine Sensibilisierung für das Thema sicher.

Auf Unternehmensebene wurden Massnahmen wie die Information relevanter Abteilungen, ein internes Benchmarking sowie die Kommunikation der Messergebnisse gegen innen und aussen umgesetzt.

### Verbesserte Planung der Einkaufsmengen

Für die Definition weiterer Massnahmen waren die Betriebe selbst verantwortlich, wobei sie sich an den Vorgaben des Leitfadens orientieren oder eigene Massnahmen umsetzen konnten. In den Sorell Hotels sind Fleisch und Fisch statt auf dem Frühstücksbuffet auf Bestellung erhältlich und werden entsprechend frisch serviert. Zudem haben mehrere Betriebe als Massnahme ihre Menüpläne überprüft, ihre Kommunikation mit dem Gast bezüglich Food Waste verbessert oder ihre Mengenkalkulationen optimiert, um die Einkaufsmengen genauer zu planen.

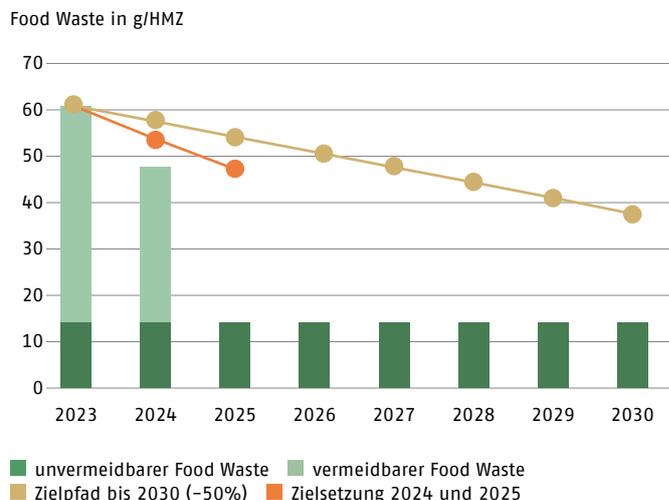
### Zusammenarbeit mit To Good To Go und GoNiña

Die Zusammenarbeit mit To Good To Go blieb im Berichtszeitraum bestehen, wobei sich einige ZFV-Betriebe für einen Wechsel zum Schweizer Start-up GoNiña entschieden haben. Sowohl mit GoNiña als auch mit Circunis, einem B2B-Marktplatz für Lebensmittelüberschuss, fand ein Austausch zur Evaluation von möglichen Massnahmen in der vorgelagerten Wertschöpfungskette und zur verbesserten Angebotsplanung statt.

### Stand der Zielerreichung

Mit einem Wert von 47.4 g/HMZ an vermeidbarem und unvermeidbarem Food Waste konnte eine Reduktion von 21% im Vergleich zum Vorjahr erzielt werden. Nach Abzug der unvermeidbaren Abfälle wurde ein Wert von 33.5 g/HMZ erreicht. Damit konnte das für das Berichtsjahr gesetzte Zwischenziel von -15% deutlich übertroffen werden. Absolut wurden im Berichtszeitraum gemäss Hochrechnungen ca. 318'100 kg vermeidbare resp. 413'100 kg vermeidbare und unvermeidbare Lebensmittelabfälle verursacht.

### Zielpfad Food Waste bis 2030



Die Entsorgung der entstandenen Lebensmittelabfälle erfolgt beim ZFV durch lizenzierte Entsorgungsunternehmen. Dafür liegen in jedem Betrieb entsprechende Bewilligungen vor. Die Lebensmittelabfälle werden zu Biogas weiterverarbeitet und somit energetisch weitergenutzt.

### Ausblick

Im ersten Quartal 2025 erfolgt die Berichterstattung der Messdaten 2024 an ZHAW im Auftrag des BAFU. Auf dieser Basis wird voraussichtlich im Winter 2025 der Zwischenbericht des Bundesrats zum Aktionsplan gegen die Lebensmittelverschwendung erscheinen und es werden möglicherweise erneute Anpassungen des Managementansatzes erfolgen. Anpassungen sind frühestens für das Berichtsjahr 2026 zu erwarten.

In der Zwischenzeit arbeiten die ZFV-Betriebe an der kontinuierlichen Senkung von Food Waste gemäss dem vorgesehenen Reduktionsziel. Als Zwischenziel für 2025 ist eine erneute Reduktion der vermeidbaren Lebensmittelabfälle von 15% gegenüber dem Vorjahr geplant. Wichtig dabei bleibt eine enge Begleitung der Betriebe bei der Messung und der Massnahmendefinition sowie bei der Sensibilisierung. Ab 2025 besuchen alle Mitarbeitenden, die im Vorjahr die Basisschulung zum Thema Food Waste besucht haben, eine Refresher-Schulung. Mittels Kurzschulungen wird das Basiswissen auch bei den Teams in den Betrieben sichergestellt.

Gemeinsam mit United Against Waste sollen zudem laufend Projekte evaluiert und begleitet werden, um Food Waste in der vorgelagerten Wertschöpfung der Gastronomie zu reduzieren.



Der ZFV legt grossen Wert auf gesunde Ernährung, wobei er einen ganzheitlichen Ansatz verfolgt.

### Thema 3: Gesunde Ernährung

#### Begründung der Wesentlichkeit

Für viele Schweizer:innen steht die eigene Gesundheit bei der Ernährung im Vordergrund, während Nachhaltigkeitsaspekte beim Essen eine untergeordnete Rolle spielen.<sup>9</sup> Eine ausgewogene Ernährung fördert die Gesundheit, ist abwechslungsreich zusammengesetzt und berücksichtigt verschiedene Lebensmittelgruppen.<sup>10</sup> Gemäss den neuen Schweizer Ernährungsempfehlungen des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) und der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE) stehen saisonale und regionale Produkte sowie Vollkornprodukte und pflanzliche Proteinlieferanten im Fokus. Zudem werden möglichst unverarbeitete und gering verarbeitete Lebensmittel

empfohlen. Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ergibt sich daher aus der richtigen Kombination der Lebensmittel und dem optimalen Verhältnis der darin enthaltenen Nährstoffe.

Neben dem Geschmack legen Schweizer:innen bei ihrer Ernährung besonderen Wert auf den Nährstoffgehalt und den Preis. Der ZFV hat durch die Art der angebotenen Speisen, deren Preise und Portionsgrössen Einfluss auf eine ausgewogene Ernährung der Konsument:innen. Mit frischen, gesunden und abwechslungsreichen Menüs kann er dazu beitragen, das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit der Gäste zu fördern. Eine gesunde Ernährung setzt zudem die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit und die Deklaration von Allergenen voraus.

#### Unser Managementansatz und unsere Ziele

##### Ganzheitlicher Ansatz bei der Ausgewogenheit

Der ZFV verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz für gesunde Ernährung, der sowohl auf den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE)

<sup>9</sup> Schäfer et al. (2023). European Food Trends Report. Gottlieb Duttweiler Institute. GDI-Studie Nr. 52. [https://www.studium.ifp.uni-mainz.de/files/2020/12/APA7\\_Kurz-Manual.pdf](https://www.studium.ifp.uni-mainz.de/files/2020/12/APA7_Kurz-Manual.pdf)

<sup>10</sup> Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE, Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV. (2024). Merkblatt «Neue Schweizer Ernährungsempfehlungen» Deutsch (Langfassung). <https://www.sge-ssn.ch/ich-und-du/essen-und-trinken/ausgewogen/schweizer-lebensmittelpyramide/>

als auch auf den Prinzipien der Planetary Health Diet (PHD) basiert. Damit verbinden wir eine ausgewogene, nährstoffreiche Ernährung mit einer nachhaltigen, umweltbewussten Lebensmittelauswahl.

Für das Angebot von gesunden Mahlzeiten im Sinne der Ausgewogenheit setzt der ZFV in der Gemeinschaftsgastronomie das Menüleitsystem FOOD2050 (siehe [Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, S. 6f.](#)) ein. Um die Ausgewogenheit der angebotenen Menüs sicherzustellen, orientiert sich FOOD2050 an den Empfehlungen des «optimalen Tellers» der SGE. Auf dieser Basis werden die einzelnen Nährwertkategorien jeder Rezeptur bewertet. Besonders ausgewogene Rezepturen werden mit einem Y-Symbol optisch gekennzeichnet.

Die Berechnung der Rezepturen ist mit unserem Warenwirtschaftssystem verbunden und wird im Anschluss an die Rezepturerstellung ausgewiesen. So können die Küchenteams die Ausgewogenheit (wie auch die Klimabilanz) der jeweiligen Rezeptur einsehen und verbessern. Zudem entwickelt unser Food & Beverage-Team innovative Rezepte, die die Vorteile zweier Konzepte vereinen: eine ausgewogene Nährstoffversorgung gemäss den SGE-Empfehlungen sowie eine ressourcenschonende, pflanzenbetonte Ernährungsweise im Sinne der PHD.

**«Für das Angebot von gesunden Mahlzeiten im Sinne der Ausgewogenheit setzt der ZFV in der Gemeinschaftsgastronomie das Menüleitsystem FOOD2050 ein.»**

Die Anzeige von Nährwertinformationen auf den Menüplänen, sowohl vor Ort als auch digital, hilft den Gästen, informierte Entscheidungen zu treffen. Das laufende Monitoring und Reporting im betriebspezifischen FOOD2050-Dashboard erlaubt die Einbindung und Überwachung von Zielen sowie eine umfassende Auswertung zu den Konsumationen.

### **Einhaltung der Lebensmittelsicherheit und Deklarationspflichten**

Die Einhaltung der Lebensmittelsicherheit ist Teil des integrierten Managementsystems des ZFV, womit die Sicherheit der eingesetzten Lebensmittel systematisch



ermittelt und dokumentiert wird. Mittels eines umfangreichen Hygiene- und Lebensmittelsicherheitskonzepts, das auf der Methodik «HACCP» (Hazard Analysis Critical Control Points) basiert, werden die gesetzlichen Anforderungen erfüllt und so die Gesundheit der Gäste sichergestellt. Das Konzept umfasst alle ZFV-Gastronomiebetriebe und Sorell Hotels sowie alle Prozesse von der Warenannahme über die Lagerung, Produktion und Reinigung bis hin zur Entsorgung. Durch jährliche interne Audits und amtliche Inspektionen wird die Einhaltung überprüft. Die erfassten Abweichungen je Betrieb werden dokumentiert und mit den Ergebnissen nachfolgender Audits überprüft. Ziel ist die Sicherstellung der Gesetzeskonformität und die kontinuierliche Verbesserung der Prozesse.

Allergene und Herkunftsdeklarationen sind im Warenwirtschaftssystem gemäss den gesetzlichen Vorgaben hinterlegt. Diese werden bei der Rezept- und Menüplanung automatisch berücksichtigt und den Gästen kommuniziert. Wo eine Deklaration im Menüplan nicht möglich ist, etwa bei Salatbuffets, wird schriftlich darauf hingewiesen, dass die Informationen bei den Mitarbeitenden eingeholt werden können.

### **Zielsetzungen**

Wir haben uns folgende kurz- und mittelfristigen Ziele im Bereich der ausgewogenen Ernährung gesetzt: 2025 bieten alle unsere Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie wöchentlich mindestens eine ausgewogene Hauptmahlzeit und bis 2027 täglich mindestens eine ausgewogene Hauptmahlzeit nach FOOD2050-Bewertung an.

### **Entwicklungen im Berichtsjahr**

Im Rahmen der Schulungen, die wir gemeinsam mit der EVEN GmbH/roots im Berichtsjahr durchgeführt haben (siehe [Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, S. 8](#)), wurden die Verantwortlichen für die Menüplanung der ZFV-Betriebe auch in

Bezug auf eine ausgewogene Menügestaltung bei den pflanzenbasierten Menüs geschult. Dadurch entwickeln sie ihre Kompetenzen im Bereich der pflanzenbasierten, ausgewogenen Ernährung gemäss dem Ansatz der PHD und dem Konzept des «optimalen Tellers» der SGE stetig weiter.

### **Ausgewogenheit sowie weitere spezifische Aspekte zur Gesundheit**

Gemeinsam mit der Berner Fachhochschule hat FOOD2050 die Parameter zur Ausgewogenheit des Angebots im Berichtsjahr weiterentwickelt und legt auch weiterhin den Fokus darauf. Die Parameter orientieren sich am Modell des optimalen Tellers der SGE. Der ZFV ist ergänzend daran, weitere Richtlinien im Umgang mit verschiedenen gesundheitsrelevanten Aspekten der Ernährung zu definieren, wie z. B. den Salz- und Zuckergehalt, die Art der verwendeten Öle und Fette, den Verarbeitungsgrad und die Zubereitungsart. Ein weiterer Fokus liegt auf dem Ausbau des Angebots an attraktiven vegetarischen und veganen Gerichten. Hierbei orientiert sich der ZFV an den Richtlinien der PHD, die sowohl die Gesundheit des Menschen als auch des Planeten berücksichtigt. Diese Entwicklungen reflektieren die kontinuierlichen Bestrebungen des ZFV, die Ernährungsstandards weiter zu optimieren und den Gästen eine ausgewogene und gesunde Auswahl zu bieten.

### **Verbesserungsmöglichkeiten wahrgenommen**

Im Bereich der Lebensmittelsicherheit wurden im Berichtszeitraum 1'033 Verbesserungsmöglichkeiten festgestellt, von denen 76% aus den internen Audits stammten, die in allen ZFV-Gastronomiebetrieben und Sorell Hotels durchgeführt wurden. Aufgrund kantonaler Inspektionen wurden weitere Massnahmen in den Bereichen Nachweisdokumentation, Reinigung und Infrastruktur ergriffen. Es wurden in der Folge Dokumentenvorlagen überarbeitet, sowie Schulungsunterlagen und -intervalle optimiert.

Des Weiteren gingen im Berichtsjahr folgende Beschwerden von Gästen ein: zehn Meldungen, die sich auf mögliche Lebensmittelvorfälle bezogen (Übelkeit und Magen-Darm-Beschwerden) sowie vier Vorfälle, bei denen fehlerhafte mündliche Auskünfte zu den in Gerichten enthaltenen Allergenen erteilt wurden. Es kam zu keinen schwerwiegenden Erkrankungen.

Im Jahr 2024 hat ein Lieferant zwei Produkte zurückgerufen. Alle betroffenen Betriebe wurden innerhalb kürzester Zeit informiert und angewiesen, die Produkte

zu vernichten. In einigen Fällen war eine Rücksendung jedoch nicht möglich, da die betroffenen Produkte bereits verarbeitet und konsumiert worden waren.

### **Ausblick**

Um die ausgewogene Zubereitung pflanzenbasierter Menüs in unseren Küchenteams weiter zu fördern, setzen wir auch im Jahr 2025 die Schulungen mit der EVEN GmbH/roots fort. Damit stellen wir sicher, dass in jedem Betrieb mindestens eine Person ausgebildet ist.

Im Bereich der Lebensmittelsicherheit ist eine wesentliche Neuerung der Wechsel des Dienstleisters für interne Audits, wodurch auch die Auditverfahren grundlegend verändert werden: Die bisher getrennt geführten internen Audits für Lebensmittelsicherheit, Arbeitssicherheit und Umwelt werden per 2025 zusammen und ohne vorgängige Ankündigung durchgeführt. Dadurch erhalten die Audits einen ganzheitlicheren Ansatz, der alle Themenbereiche gleichermaßen berücksichtigt.



Pflanzenbasierte Ernährung wird auch in Zukunft gefördert, unter anderem durch weiterführende Schulungen mit der EVEN GmbH/roots.

# Thema 4: Chancengerechtigkeit und Inklusion

## Begründung der Wesentlichkeit

Unsere Vision bringt die ursprüngliche Idee unserer Gründerinnen in die Gegenwart. Gleichstellung und der weiterführende Gedanke der Chancengerechtigkeit sind dabei zentrale Anliegen des ZFV. Chancengerechtigkeit basiert auf einer Unternehmenskultur, die allen Mitarbeitenden ermöglicht, ihr Potenzial voll auszuschöpfen – unabhängig von ihrem Bildungsstand oder ihrem kulturellen und sozialen Hintergrund. Individuell angepasste Aus- und Weiterbildungsangebote sowie gezielte Talent- und Nachwuchsförderung leisten hierzu einen wichtigen Beitrag. Es hat sich gezeigt, dass Unternehmen, die eine inklusive Unternehmenskultur leben, produktiver und innovativer sind.<sup>11</sup>

## Unser Managementansatz und unsere Ziele

Chancengerechtigkeit, unabhängig von ethnischer Herkunft, Alter, Geschlechteridentität, sexueller Orientierung, Religion, Familienstand oder körperlicher Beeinträchtigungen ist im [ZFV-Verhaltenskodex](#) verankert. Ebenso werden im Verhaltenskodex die Grundsätze der Nichtdiskriminierung festgelegt. Diskriminierungen jeglicher Art sowie Belästigungen jeglicher Form oder unangemessenes Verhalten werden nicht toleriert. Der Verhaltenskodex wurde im Berichtsjahr aktualisiert und ist für alle Mitarbeitenden des ZFV bindend, unabhängig von ihrer jeweiligen Funktion, ihrem Geschäftsbereich oder Standort. Die Mitarbeitenden aller Führungsstufen nehmen eine Vorbildfunktion wahr.

## Zukunfts- und Arbeitsmarktfähigkeit erhalten

Die Personalentwicklung zielt darauf ab, dass Mitarbeitende aller Stufen auf die Anforderungen der Zukunft vorbereitet sind und ihre Arbeitsmarktfähigkeit erhalten können. Persönliche Vorstellungen der Mitarbeitenden zur eigenen Entwicklung und zu möglichen Einsatzbereichen stehen im Vordergrund. Die Verantwortung für die Entwicklung liegt bei den Mitarbeitenden und ihren Vorgesetzten und wird durch die Abteilung Menschen & Kultur unterstützt. Die Mitarbeitenden werden an ihrem Arbeitsplatz gefördert und weiterentwickelt. Zudem gibt es ein internes Kursprogramm, externe Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten und den Entwicklungsdialog.

## Aufgabe für alle Mitarbeitenden: Erreichung der Unternehmensziele

Mit dem Zielsetzungssystem «Objectives and Key Results» (OKR) ([siehe Geschäftsbericht](#)) binden wir unsere Mitarbeitenden aktiv in die Erreichung der Unternehmensziele ein. Aktuell sind alle Mitarbeitenden am Hauptsitz, die Betriebsleitungen sowie die General Manager direkt in den Prozess involviert. Wir ermutigen diese Mitarbeitenden gemeinsam mit ihren Teams, innovative Lösungsansätze zu entwickeln und so zum Erfolg des Unternehmens beizutragen. Dadurch fördern wir nicht nur die persönliche Weiterentwicklung, sondern auch ein gemeinsames Verständnis und eine starke Identifikation mit unseren Zielen. Zudem ist die variable Lohnkomponente an den Grad der Zielerreichung gekoppelt, sodass alle Mitarbeitenden am Unternehmenserfolg partizipieren, was die Motivation zusätzlich steigert.

## Entwicklungen im Berichtsjahr

### Vielfalt als Erfolgsfaktor

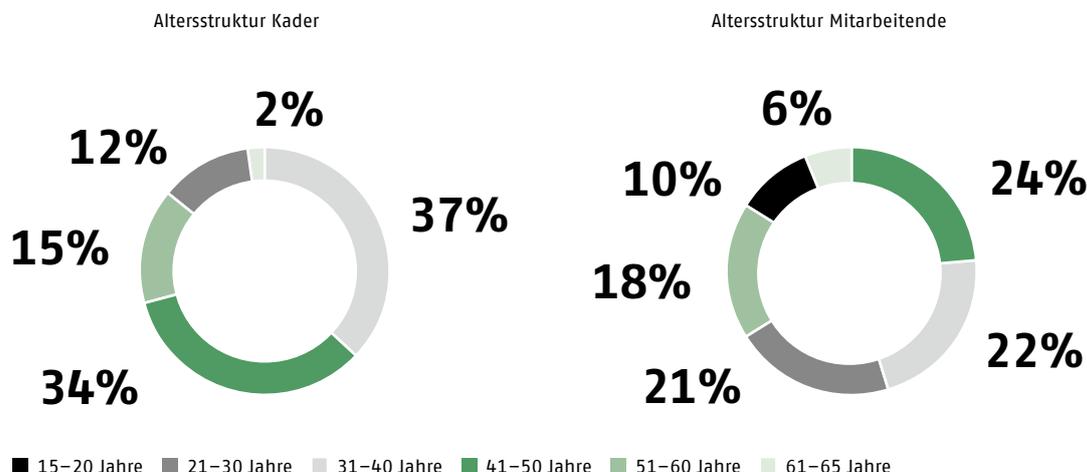
Die kulturelle Vielfalt ist eine unserer grossen Stärken. Dabei legen wir grössten Wert auf eine Arbeitsatmosphäre, in der sich alle willkommen fühlen und die von gegenseitigem Vertrauen und Respekt geprägt ist. Der ZFV (inkl. KIMI Krippen AG und Tacadis AG) beschäftigte Ende Berichtsjahr 2'971 Mitarbeitende aus 87 Nationen. Die Belegschaft des ZFV weist eine sehr ausgewogene Altersstruktur auf, sowohl über alle Mitarbeitenden hinweg als auch in Kaderpositionen.



Die Gleichstellung und der weiterführende Gedanke der Chancengerechtigkeit sind zentrale Anliegen des ZFV.

<sup>11</sup> McKinsey (2020). Diversity wins: How inclusion matters

## Altersstruktur der Mitarbeitenden und des Kaders<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Der Kader umfasst Mitarbeitende der Konzernleitung, des Managements sowie der Betriebsleitung

Im Vergleich zu 2023 hat die Anzahl der Mitarbeitenden im Alter zwischen 15 und 20 Jahren um 3% zugenommen. Dies ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass insbesondere in der Eventgastronomie viele Aushilfsstellen für Jugendliche und junge Erwachsene angeboten werden können. Die Anzahl der Mitarbeitenden im Alter zwischen 51 und 60 Jahren hat sich im Vergleich zu 2023 um 2% reduziert. Die anderen Altersgruppen sind auf demselben Stand geblieben wie im Vorjahr.

Bei den Kadermitarbeitenden gab es im Jahr 2024 im Gegensatz zu 2023 eine Person zwischen 15 und 20 Jahren im Kaderteam. Auch zeigt sich, dass unsere Mitarbeitenden in Kaderfunktionen grösstenteils im

Alter zwischen 31 und 40 Jahren (+3% ggü. Vorjahr) und zwischen 41 und 50 Jahren (+2% ggü. Vorjahr) sind. Dagegen hat die Gruppe der 21- bis 30-jährigen Mitarbeitenden in Kaderfunktionen um 3% abgenommen.

### Förderung von Chancengerechtigkeit

Der Anteil der Frauen an der Gesamtbelegschaft beträgt beim ZFV (inkl. KIMI Krippen AG und Tacadis AG) im Berichtsjahr 62% (Vorjahr: 62%). Im Kontrollorgan (VR) sind 4 von 6 Mitgliedern (67%) weiblich. Der hohe Frauenanteil entspricht unseren Ambitionen für die Gleichstellung von Frauen und Männern in der Rekrutierung und Entwicklung unserer Mitarbeitenden und im Verwaltungsrat.

### Diversität in den Kontrollorganen und unter Angestellten

	Kontrollorgane	in %	Angestellte	in %
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>	<b>2'971</b>	<b>100%</b>
Verwaltungsrat	6	100%		
Konzernleitung			7	100%
Management			283	100%
Betriebsleitungen			164	100%
weitere Mitarbeitende			2'517	100%
<b>davon weiblich</b>	<b>4</b>	<b>67%</b>	<b>1'846</b>	<b>62%</b>
Verwaltungsrat	4	67%		
Konzernleitung			3	43%
Management			104	37%
Betriebsleitungen			76	46%
weitere Mitarbeitende			1'663	66%
<b>davon männlich</b>	<b>2</b>	<b>33%</b>	<b>1'125</b>	<b>38%</b>
Verwaltungsrat	2	33%		
Konzernleitung			4	57%
Management			179	63%
Betriebsleitungen			88	54%
weitere Mitarbeitende			854	34%

## Anzahl Mitarbeitende nach Kategorien

	Weiblich	Männlich	Total
<b>Anzahl Angestellte</b>	<b>1'846</b>	<b>1'125</b>	<b>2'971</b>
in %	62%	38%	100%
<b>Unbefristete Angestellte</b>	<b>1'390</b>	<b>923</b>	<b>2'313</b>
in % Anzahl Angestellte	75%	82%	78%
<b>Befristete Angestellte</b>	<b>455</b>	<b>203</b>	<b>658</b>
in % Anzahl Angestellte	25%	18%	22%
<b>Vollzeitbeschäftigte Angestellte</b>	<b>675</b>	<b>655</b>	<b>1'330</b>
in % Anzahl Angestellte	37%	58%	45%
<b>Teilzeitbeschäftigte Angestellte</b>	<b>696</b>	<b>206</b>	<b>902</b>
in % Anzahl Angestellte	38%	18%	30%
<b>Aushilfen</b>	<b>475</b>	<b>264</b>	<b>739</b>
in % Anzahl Angestellte	26%	23%	25%

## Angestellte nach Region

	Deutschschweiz	Romandie	Tessin	Total
<b>Anzahl Angestellte</b>	<b>2'884</b>	<b>80</b>	<b>7</b>	<b>2'971</b>
in %	97%	3%	0%	100%
<b>Unbefristete Angestellte</b>	<b>2'230</b>	<b>77</b>	<b>6</b>	<b>2'313</b>
in % Anzahl Angestellte	77%	96%	86%	78%
<b>Befristete Angestellte</b>	<b>654</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>658</b>
in % Anzahl Angestellte	23%	4%	14%	22%
<b>Vollzeitbeschäftigte Angestellte</b>	<b>1'289</b>	<b>40</b>	<b>1</b>	<b>1'330</b>
in % Anzahl Angestellte	45%	50%	14%	45%
<b>Teilzeitbeschäftigte Angestellte</b>	<b>861</b>	<b>37</b>	<b>4</b>	<b>902</b>
in % Anzahl Angestellte	30%	46%	57%	30%
<b>Aushilfen</b>	<b>734</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>739</b>
in % Anzahl Angestellte	25%	4%	29%	25%

Der Anteil an Teilzeitmitarbeitenden und Aushilfen nahm im Berichtsjahr um 4 Prozentpunkte zu und liegt bei 51%, was unsere Bemühungen um Flexibilität und Einklang zwischen Beruf und Familie unterstreicht. Bei den Frauen (1'846 Personen) arbeiteten 63% (Vorjahr: 58%) in Teilzeit (Arbeitnehmende mit nicht garantierten Arbeitszeiten und teilzeitbeschäftigte Angestellte), bei den Männern (1'125 Personen) waren es im Berichtsjahr 42% (Vorjahr: 39%).

Mit rund 236 Lernenden und 32 Praktikant:innen (Vorjahr: 228 Lernende und 44 Praktikant:innen) zählen wir im gastronomischen Umfeld zu den grössten Ausbildungsbetrieben. Wir bieten 9 (Vorjahr: 10) Lehrberufe an. 58% (Vorjahr: 66%) der 12 Lehrabgänger:innen im Jahr 2024 beschäftigt der ZFV (ohne KIMI Krippen AG) nach Abschluss ihrer Ausbildung weiter.

### Lohnleichheit als Basis

Unsere Verpflichtung zur Lohnleichheit erstreckt sich nicht nur auf die direkte Entlohnung, sondern auch auf zusätzliche Vergünstigungen, Weiterbildungsmöglichkeiten und Karriereentwicklungschancen. Die Vergütung wird an Leistung und Qualifikation gekoppelt, um eine gerechte Entlohnung für persönliches Engage-

ment zu gewährleisten. Die geschlechtergerechte Entlohnung wird durch eine Überprüfung der Lohndaten mit LOGIB, einem Instrument zur Lohnleichheitsanalyse des Eidgenössischen Büros für die Gleichstellung von Mann und Frau, gewährleistet. Im Rahmen dieser Überprüfung im Jahr 2021 wurde festgestellt, dass zwischen Frauen und Männern keine statistisch gesicherte unerklärte Lohndifferenz besteht.

### Integration von Menschen mit Beeinträchtigung

Im Berichtsjahr wurde im Hinblick auf die Integration von Mitarbeitenden mit Beeinträchtigungen die Zusammenarbeit mit bestehenden und neuen Partnerorganisationen wie z. B. der Beratungsstelle für Schwerhörige und Gehörlose in der Deutschschweiz oder der Fondation Mode d'emploi in der Westschweiz, Arbeitgebenden und zuweisenden Stellen wie z. B. der regionalen Arbeitsvermittlungszentren (RAV) oder den Gemeinden gefördert und ausgebaut. Mit den Partnerorganisationen wurden Arbeitsversuche mit erfolgreichen Übernahmen oder Integrationen im ersten Arbeitsmarkt – bisher vor allem im Segment Gastronomie – durchgeführt. Weiter wurden ein interner Prozess sowie Dokumente erarbeitet, die den Betrieben Hilfestellungen bei der Integration von Menschen mit Beeinträchtigung geben.

### Stand der Zielerreichung

Im Berichtsjahr wurden die Entwicklungsdialoge weitergeführt: 87% aller Kadermitarbeitenden haben mindestens einen Entwicklungsdialog und 66% der Kadermitarbeitenden zwei Entwicklungsdialoge abgeschlossen. Die Entwicklungsdialoge werden im laufenden Jahr auf alle Mitarbeitenden ausgeweitet.

### Ausblick

Für 2025 ist eine erneute Lohngleichheitsanalyse (LOGIB) geplant. Zudem werden die Entwicklungsdialoge weitergeführt und auf alle Mitarbeitenden ausgeweitet. Ziel bis Ende 2025 ist es, dass 80% aller Mitarbeitenden einen sowie 80% aller Kadermitarbeitenden zwei stufengerechte Entwicklungsdialoge mit entsprechenden individuellen und chancengerechten Entwicklungsmaßnahmen abgeschlossen haben.

Die im Berichtsjahr erarbeiteten Prozesse und Dokumente für die Integration von Menschen mit Beeinträchtigung werden intern zur Verfügung gestellt und unternehmensweit bekannt gemacht. Die Zusammenarbeit mit den Partnerorganisationen wird intensiviert, indem Integrationen in den ersten Arbeitsmarkt in weiteren Arbeitsbereichen (ZFV-Hauptsitz sowie Sorell) ausgeweitet werden. Weiter soll das bereits aufgebaute Reporting ausgearbeitet und daraus abgeleitete Massnahmen für die Ausweitung der Integrationen genutzt werden.



Entwicklungsdialoge mit Mitarbeitenden wurden im Berichtsjahr weitergeführt und werden im laufenden Jahr zusätzlich ausgebaut.

## Thema 5: Soziale Verantwortung in der Lieferkette

### Begründung der Wesentlichkeit

Als Teil einer verantwortungsvollen Unternehmensführung und im Einklang mit seinem Unternehmenszweck, setzt sich der ZFV in der gesamten Wertschöpfungskette für eine positive Wirkung auf die soziale und ökologische Umwelt ein. Namentlich beim Einkauf von Lebensmitteln haben wir neben den Wirkungen auf die Umwelt auch eine bedeutende soziale Verantwortung in unserer Lieferkette. Unsere Stakeholder schätzen dieses Thema für den ZFV als wichtigstes soziales Nachhaltigkeitsthema ein. Diese hohe gesellschaftliche Relevanz spiegelt sich auch in den gesetzlichen Entwicklungen der letzten Jahre wider.

### Unser Managementansatz und unsere Ziele

Das Thema der sozialen Verantwortung in der Lieferkette umfasst verschiedene Aspekte, wie z. B. die Einhaltung von Gesetzen, die Achtung der Menschenrechte oder faire Arbeitspraktiken. Damit wird es zu einem zentralen Compliance-Thema. Das Compliance Management System des ZFV legt die Basis für eine verantwortungsvolle Unternehmenskultur und stellt die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen in diesem Bereich sicher ([siehe Geschäftsbericht](#)). Darüber hinaus hat sich der ZFV das Ziel gesetzt, mittels verschiedener Parameter die Nachhaltigkeit in seiner Lieferkette für die Gastronomie und Hotellerie zu erhöhen.

An folgenden Stellen wird konkret angesetzt und die Zielerreichung gemessen:

1. Erhöhung des Anteils von Lebensmitteln aus ökologischer, sozialer und ethischer Produktion im Einkauf, gemessen am eingekauften Warenwert. Dabei werden verschiedene Produktionsanforderungen/Nachhaltigkeitslabel wie Bio Suisse, IP-Suisse, EU-Bio, BTS, RAUS, MSC, ASC, Fairtrade Max Havelaar und die Rainforest Alliance berücksichtigt. **Ziel:** Bis 2027 soll der Anteil an Lebensmitteln aus ökologischer, sozialer oder ethischer Produktion in unserem Einkauf auf mindestens 33% (Messgrösse Einkauf Warenwert) erhöht werden.
2. Erhöhung der Transparenz und der Verantwortung in der Lieferkette, gemessen am prozentualen Anteil des Warenwerts von Lieferant:innen mit einem Nachhaltigkeitsnachweis/-zertifikat wie ISO 14001,

ISO 45001, ISO 26000 oder BCorp, mit validierten SBTi-Zielen.

**Ziel:** Bis 2027 beziehen wir 66% unserer Waren (gemessen am Einkaufswert) von Lieferant:innen, welche die geforderten Nachhaltigkeitsnachweise vorweisen können.

### Entwicklungen im Berichtsjahr

Es wurde ein intensiver Dialog mit unseren Lieferant:innen geführt, um die Bereitstellung von Labels sowie die Auswertung über interne Systeme zu ermöglichen. 2024 wurde eine systematische Bewertung mit den 24 strategisch wichtigsten Lieferant:innen durchgeführt.

Die Analyse der Einkaufsstatistiken und Lieferant:innen-Bewertung aus dem Berichtsjahr ergab folgende Ergebnisse:

- Anteil nachhaltig zertifizierter Lebensmittel, gemessen am Warenwert: 8.04%
- Anteil eingekaufte Waren von Lieferant:innen mit Nachhaltigkeitsnachweis(en)/-zertifikat(en), gemessen am Einkaufswert: 30%

Der Anteil nachhaltig zertifizierter Lebensmittel fällt mit 8.04% deutlich tiefer aus als angenommen. Das könnte unter anderem daran liegen, dass aktuell nicht alle vom ZFV vorgegebenen oder gewünschten Informationen von den Lieferant:innen bereitgestellt werden können.



Jahresgespräche mit Lieferant:innen für die Verbesserung der Zusammenarbeit prägten beide Seiten positiv.

Für die Auswertung der Nachhaltigkeitsnachweise und/oder Zertifikate hat der ZFV die 24 strategisch wichtigsten sowie sechs weitere Lieferant:innen analysiert. Diese Lieferant:innen decken rund 80% des eingekauften Warenwerts ab. Neben der Erhebung der vorhandenen Nachhaltigkeitsnachweise wurde in Jahresgesprächen Verbesserungen für die Zusammenarbeit sowie über gemeinsame Nachhaltigkeitsbestrebungen diskutiert.

### Ausblick

Der Hauptfokus für das kommende Berichtsjahr liegt auf der Verbesserung der Datenbasis und auf dem weiteren Ausbau des Compliance Management System.

## Weitere Nachhaltigkeits-themen

### Biodiversität

Biodiversität ist eine zentrale Grundlage für intakte Ökosysteme. Sie ist von existenzieller Bedeutung, insbesondere wenn es um die Ernährungssicherheit geht. Hauptursache für den weltweiten Verlust an biologischer Vielfalt sind Veränderungen in der Land- und Meeresnutzung, wobei die Ausweitung landwirtschaftlicher Nutzflächen die am weitesten verbreitete Form der Landnutzungsänderung darstellt.<sup>12</sup> Globale Ernährungssysteme sind somit ein wesentlicher Treiber des Rückgangs der Biodiversität an Land sowie in Flüssen und Seen.

Diese Entwicklungen wirken sich stark auf die Geschäftstätigkeit des ZFV aus, da sie die Ressourcenverfügbarkeit unmittelbar beeinflussen. Ein Rückgang der Artenvielfalt gefährdet die globale Lebensmittelproduktion und wirkt sich auf die Verfügbarkeit, die Qualität und die Preise von Lebensmitteln aus. Der ZFV kann durch gezielte Massnahmen in der Gastronomie und im Umgang mit den eigenen Liegenschaften einen aktiven Beitrag zum Erhalt von Ökosystemen leisten. Dazu zählen die bewusste Gestaltung des Angebots, nachhaltige Einkaufspraktiken, eine transparente Kommunikation sowie ökologische Initiativen im Umgang mit den eigenen Liegenschaften. Im Berichtsjahr wurden insbesondere Massnahmen zur Reduktion

---

<sup>12</sup> IPBES (2019). Zusammenfassung für politische Entscheidungsträger des globalen IPBES-Assessments der biologischen Vielfalt und Ökosystemleistungen. <https://www.de-ipbes.de/de/Globales-IPBES-Assessment-Deutschsprachige-Zusammenfassung-fur-politische-2122.html>



Im Berichtsjahr wurden insbesondere Massnahmen zur Reduktion von Food Waste sowie zur Förderung einer pflanzenbasierten Küche umgesetzt.

von Food Waste ([siehe Thema 2: Food Waste, S. 10f.](#)) sowie zur Förderung einer pflanzenbasierten Küche ([siehe Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, S. 8](#)) umgesetzt: Weniger Lebensmittelabfälle bedeuten weniger Druck auf natürliche Ressourcen und Ökosysteme durch die Landwirtschaft. Eine pflanzenbasierte Ernährung reduziert zudem den Flächenverbrauch erheblich, da für die Tierhaltung grosse Mengen an Futtermitteln angebaut werden müssen. Dafür werden oft Wälder und andere natürliche Lebensräume in Ackerflächen umgewandelt, was zum Verlust von Biodiversität führt.

Im Berichtsjahr wurde die Impactanalyse des ZFV fortgesetzt, um die massgeblichen Auswirkungen der Geschäftstätigkeit auf die Biodiversität zu identifizieren. Das Vorgehen wurde basierend auf dem LEAP-Ansatz (Locate, Evaluate, Assess, Prepare) der Task Force on Nature-Related Financial Disclosures (TNFD) durchgeführt. Damit werden die wichtigsten Triebkräfte für den Verlust der Biodiversität im Zusammenhang mit der Produktion von Lebensmitteln identifiziert. Die Auswirkungen der Standorte der eigenen Liegenschaften auf die Biodiversität wurden im Berichtszeitraum noch nicht weiter untersucht.

Zur Unterstützung der Impactanalyse wurde die SBTN-Liste (Science Based Targets Network) der High-Impact-Commodities sowie die Liste relevanter Produkte der EU-Verordnung für entwaldungsfreie Produkte (EUDR) herangezogen. Gemäss EUDR gelten Rindfleisch, Kakao, Kaffee, Palmöl, Sojabohnen, Holz und Kautschuk als kritische Produkte, die im Hinblick auf eine entwaldungsfreie Lieferkette vertiefter analysiert werden müssen. Aufgrund des Kerngeschäfts in der Verpflegung sowie dem hohen Einkaufsvolumen und den erheblichen Ausgaben im Lebensmittelbereich legt der ZFV seinen Analyseschwerpunkt auf Rind- und Kalbfleisch, Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Kaffee, Palmöl, Sojabohnen und Tofu. Die Auswirkungen des Einkaufs von Holz und Kautschuk auf die Biodiversität werden zu einem späteren Zeitpunkt bewertet. Insgesamt entfielen im Jahr 2023<sup>13</sup> etwa 14% des Einkaufsvolumens des ZFV, gemessen in Tonnen, auf diese Produktgruppen. Sie stehen jedoch nicht nur in Verbindung mit Entwaldung, sondern sind auch häufig mit weiteren wesentlichen Belastungen verbunden. Dazu zählen laut SBTN Land- und Wassernutzung, Klimawandel,

<sup>13</sup> Die vorliegenden Zahlen stammen aus dem Jahr 2023. Aktuelle Zahlen für das Berichtsjahr sind derzeit noch nicht verfügbar.

Boden- und Wasserverschmutzung sowie sonstige Ressourcennutzung.

### Ausblick

Die identifizierten Produktgruppen werden im Jahr 2025 einer detaillierten Analyse unterzogen, um ihre Auswirkungen auf die Biodiversität sowie die klimarelevanten FLAG-Emissionen systematisch zu bewerten. Auf Grundlage dieser Ergebnisse werden dann für diese Produktgruppen spezifische Ziele definiert und Massnahmen entwickelt.

### Tierwohl

In der Schweiz ist der Tierschutz gesetzlich vorgeschrieben und stellt einen Mindeststandard für die Haltung und den Umgang mit Tieren dar. Der ZFV trägt durch seine Tätigkeit in der Gastronomie und das Angebot tierischer Produkte eine ethische Mitverantwortung für die Förderung einer artgerechten Tierhaltung in der Lieferkette. Durch die sorgfältige Auswahl der Lieferant:innen und der Produkte kann der ZFV aktiv zur Förderung des Tierwohls beitragen. Dies umfasst die Berücksichtigung staatlicher Tierwohlförderprogramme wie «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» (BTS), «Regelmässiger Auslauf im Freien» (RAUS) oder anerkannte Labels wie BIOSUISSE, IP-SUISSE etc., die auf eine artgerechte Tierhaltung hinweisen. Zertifizierungen, die das Tierwohl fördern, tragen ebenfalls häufig zum Schutz der Biodiversität bei, da sie nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken unterstützen ([siehe Weitere Nachhaltigkeitsthemen, Biodiversität, S. 19ff.](#)).

Die Analyse der Warengruppen tierischer Produkte durch den Schweizer Tierschutz (STS) wurde im Berichtsjahr 2024 nicht fortgesetzt. Der Fokus wurde im Berichtsjahr auf die Angleichung der Tierwohlstandards über das gesamte Fleischsortiment gelegt. Im Rahmen der neuen Warengruppenstrategie wurden ökologische und soziale Anforderungen an die Lieferant:innen und Produkte definiert. Die Lieferant:innen wurden anhand von Kriterien bewertet, die Ziele und Massnahmen zur Förderung des Klimaschutzes und der Biodiversität sowie zur Reduzierung negativer sozialer Auswirkungen entlang der Wertschöpfungskette umfassen. Für die Produkthanforderungen wurde eine maximale Abdeckung mit IP-SUISSE-Produkten berücksichtigt. IP-SUISSE garantiert, dass die Tiere gemäss den BTS- oder RAUS-Vorgaben gehalten werden. IP-SUISSE-zertifiziertes Rind-, Kalb- und Schweinefleisch erhält vom STS die Bewertung «OK», die zweithöchste Einstufung. Zudem fördert IP-SUISSE Massnahmen zur



Seit dem 1. Oktober 2024 ist die neue Sortimentsstrategie für die Warengruppe Fleisch (ohne Poulet) im gesamten Unternehmen gültig.

Senkung der THG-Emissionen auf den IP-SUISSE-Labelbetrieben.

Seit dem 1. Oktober 2024 ist die neue Sortimentsstrategie für die Warengruppe Fleisch (ohne Poulet) für das gesamte Unternehmen gültig. Dabei werden, wenn immer möglich, IP-SUISSE-Produkte über die zentrale Bestellplattform bereitgestellt.

Pouletfleisch wird seit dem 1. Januar 2024 zu 100% aus BTS-Produktion eingekauft. Im Berichtsjahr 2024 wurden erstmals auch Bio-Bruderhahn-Produkte in das Sortiment aufgenommen. Als Bruderhähne werden männliche Küken bezeichnet, die im Rahmen einer ethischen Eierproduktion mit aufgezogen werden.

### Ausblick

Ziel ist es, in enger Zusammenarbeit mit den Lieferant:innen den Anteil an Fleischprodukten aus tierfreundlicher Haltung bis Ende 2025 zu steigern und das Tierwohlsortiment mit IP-SUISSE-Produkten (ohne Poulet) weiter auszubauen. Bis Ende 2025 streben die Sorell Hotels beispielsweise an, den Anteil an IP-SUISSE-Produkten beim eingekauften Fleisch (ohne Poulet) auf 80% zu erhöhen.

### Arbeitssicherheit und Gesundheit der Mitarbeitenden

Aufgrund einer überdurchschnittlichen Quote von krankheits- und unfallbedingten Absenzen im Gastgewerbe<sup>14</sup> erfordert das Thema Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz besondere Aufmerksamkeit. Risiken sind beispielsweise physischer und mentaler Stress, körperliche Belastung durch langes Stehen, unregelmässige Arbeitszeiten oder das Heben schwerer Lasten. Aber auch der Umgang mit Geräten in den Küchen und biologische Gefahren stellen Risiken dar. Als Unternehmen in einer Branche mit hoher Fluktuation und Fachkräftemangel ist der ZFV bestrebt, seinen Mitarbeitenden eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung zu bieten und damit die Grundlage für gesunde, zufriedene und leistungsfähige Arbeitnehmer:innen zu schaffen.

Das Thema Arbeitssicherheit ist Teil des integrierten Managementsystems des ZFV. So lassen sich gesetzliche Vorgaben einhalten und Sicherheitsrelevanzen in den Prozessen für die Mitarbeitenden berücksichtigen. In internen Audits sowie amtlichen ASA-Systemkontrollen wird die Einhaltung geprüft und Massnahmen geplant. Die Wirksamkeitsprüfung erfolgt im nächsten Auditzyklus. Das Thema Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) ist bei der Abteilung Menschen und Kultur verortet. Für beide Themen liegen die ZFV-Betriebe aus der Gastronomie und Hotellerie im Konsolidierungskreis, während der Handlungsrahmen durch gesetzliche Vorgaben und den Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes, L-GAV, abgesteckt wird.

Im Berichtsjahr wurden die allgemeinen Betriebsgefahren spezifisch auf die Gefährdung von Schwangeren überprüft und die Prozesse zum grösseren Schutz angepasst.

Im Berichtszeitraum gab es bei 5% der Mitarbeitenden eine Betriebsunfallmeldung, wovon 50% der gemeldeten Fälle keine Ausfalltage nach sich zogen. Lediglich bei 0.3% der Unfälle kam es zu längeren Abwesenheiten von über 50 Tagen. Wo notwendig, wurden entsprechende Massnahmen ergriffen.

Das 2023 eingesetzte BGM wird kontinuierlich ausgebaut. Im Berichtsjahr wurden erste Massnahmen umgesetzt: In drei Pilotbetrieben wurden die physischen und psychosozialen Belastungen der verschiedenen

Tätigkeiten analysiert, ein Bericht dazu verfasst sowie Massnahmen definiert, die sich zurzeit in Umsetzung befinden. Im Bereich Büroergonomie wurden vier Schulungen inklusive individuellen Beratungen an den Arbeitsplätzen durchgeführt. Die Massnahmen zur betrieblichen Gesundheitsförderung wie Resilienz-Kurse oder das Angebot von sportlichen Aktivitäten wurden von den Mitarbeitenden sehr geschätzt.

Im Bereich des Absenzenmanagements wurde 2024 die Software «Carema» für die systembasierte Bearbeitung und Verwaltung von Absenzen implementiert. Carema unterstützt den ZFV dabei, die Ursachen für Abwesenheiten zu verstehen und, wo möglich, gezielt Massnahmen zu ergreifen, um diese zu reduzieren. Indem die Ursachen erkannt und behoben werden, kann die Produktivität und das Engagement der Mitarbeitenden verbessert werden. Es hilft zudem dabei, die steigenden Kosten im Gesundheitssystem einzudämmen. Zudem soll in Kombination mit dem BGM eine Verbesserung der Mitarbeitendengesundheit erreicht werden, indem gesundheitliche Probleme frühzeitig erkannt und entsprechende Massnahmen ergriffen werden können. Das systematische Absenzenmanagement trägt so insgesamt dazu bei, die betriebliche Effizienz zu verbessern, die Kosten zu reduzieren, die Mitarbeitendenzufriedenheit zu steigern sowie rechtliche Anforderungen einzuhalten.

Im Berichtszeitraum fanden drei Gesprächsführungskurse und elf Systemschulungen als Einführung in das neue Absenzenmanagement mit Carema statt. Diese Schulungen wurden von total 130 Personen besucht. Insgesamt wurden 2024 336 Rückkehrgespräche geführt und, wo angezeigt, Lösungen für die Mitarbeitenden gefunden.



2024 schenkte der ZFV dem Thema Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz besondere Aufmerksamkeit. Der ZFV ist bestrebt, eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung zu schaffen.

---

<sup>14</sup> Quelle: Quote der gesundheitsbedingten Absenzen (Krankheit oder Unfall) der Vollzeitarbeitnehmenden nach Wirtschaftsabschnitt – 2022 | Diagramm | Bundesamt für Statistik ([admin.ch](https://www.admin.ch))

### Ausblick

Bei den internen Audits, unter anderem zum Thema Arbeitssicherheit, wird der ZFV im ersten Quartal 2025 den Wechsel zu einem neuen Dienstleister vollziehen ([siehe Thema 3: Gesunde Ernährung, S. 14](#)). Dies wird eine konzeptionelle Veränderung im gesamten Auditverfahren hin zu einem ganzheitlicheren Ansatz mit sich bringen.

Im Bereich BGM steht im zweiten Quartal 2025 dessen Weiterentwicklung im Fokus. Zudem ist die Durchführung diverser Schulungen zu psychosozialen Risiken und zur Ergonomie am Büroarbeitsplatz geplant. Für die Unfallprävention und das Stressmanagement in den Betrieben stehen Kurzschulungen zur Verfügung. Weitere Schwerpunkte liegen in der Sensibilisierung zum Thema Betriebliche Gesundheit und auf Präventionsmassnahmen bereits bei der Planung von neuen Betrieben, Arbeitsplätzen und Arbeitsprozessen. Auch zum Absenzen- und Casemanagement werden Schulungen zur Führung von Rückkehrgesprächen angeboten. Die Erfahrungen daraus werden wiederum in die Weiterentwicklung der BGM-Strategie einfließen.

## Über diesen Bericht

### Berichtsstandards

Die Nachhaltigkeitsberichterstattung 2024 ist erstmals in Bezugnahme auf GRI-Standards 2021 verfasst worden ([siehe GRI-Index, S. 24f.](#)).

### Zeitraum der Berichterstattung

Die Nachhaltigkeitsberichterstattung des ZFV erscheint jährlich. Alle Angaben beziehen sich, soweit nichts anderes vermerkt ist, auf das Kalenderjahr 2024 (1. Januar 2024 bis 31. Dezember 2024) oder auf den Stichtag 31. Dezember 2024.

In Abweichung zum allgemein geltenden Zeitraum umfasst das Treibhausgasinventar die THG-Emissionen, die im Jahr 2023 durch die Geschäftsaktivitäten des ZFV verursacht wurden.

Der Nachhaltigkeitsbericht 2024 ist Teil der ZFV-Geschäftsberichterstattung 2024, die gesamthaft am 11. April 2025 in deutscher Sprache erscheint.

### Systemgrenze

Der Konsolidierungskreis der meisten Informationen im Bereich Nachhaltigkeit bezieht sich auf die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, die Hotel Seefeld AG und

die Hotel Speer AG, nicht aber auf die KIMI Krippen AG, die Tacadis AG, die Kleiner Jung AG oder Minderheitsbeteiligungen. Die Mayari AG hat als nicht-operative Beteiligungsgesellschaft ohne Mitarbeitende keinen Einfluss auf die Nachhaltigkeitsthemen. Abweichungen sind entsprechend vermerkt.

Der Nachhaltigkeitsbericht wurde sodann unter Berücksichtigung von fünf wesentlichen Themen und der Erwartungen der verschiedenen Anspruchsgruppen erstellt.

### Richtig- und Neudarstellungen

Gegenüber der Nachhaltigkeitsberichterstattung 2023, die keinen Standard berücksichtigte, wurden die wesentlichen Themen nochmals geprüft, was zu Veränderungen im Berichtsumfang geführt hat ([siehe Nachhaltigkeitsstrategie, Fünf wesentliche Themen, S. 3](#)).

Die THG-Emissionen für 2022 wurden im aktuellen Bericht aufgrund einer Korrektur bei den Kilogramm Lebensmitteln im Scope 3 von 53'685 Tonnen CO<sub>2</sub>e auf 53'493 Tonnen CO<sub>2</sub>e angepasst ([siehe Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, S. 8](#)).

Im Nachhaltigkeitsbericht 2023 stimmte die angegebene Einheit für die Intensität der gesamten betrieblichen THG-Emissionen nicht. Die Zahlen wurden in Tonnen CO<sub>2</sub>e pro Mio. CHF Umsatz ausgewiesen ([siehe Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, S. 8](#)).

Die Zahl der Lernenden wurde im Nachhaltigkeitsbericht 2023 ohne die Lernenden der KIMI Krippen AG ausgewiesen. Da wir neu die Mitarbeitendenzahlen insgesamt inkl. KIMI Krippen AG zeigen, haben wir diese Vorjahreszahl entsprechend angepasst ([siehe Thema 4: Chancengerechtigkeit und Inklusion, S. 17](#)).

### Externe Prüfung

Die Nachhaltigkeitsberichterstattung des ZFV wurde keiner externen Prüfung unterzogen. Die konsolidierte Jahresrechnung wurde durch die externe Revisionsstelle Ernst & Young geprüft ([siehe Geschäftsbericht](#)).

### Ansprechpartner:in bei Fragen zur Nachhaltigkeitsberichterstattung

Olga Steiger,  
Leiterin Nachhaltigkeit  
Telefon +41 44 388 35 35,  
osteiger@zfv.ch

# GRI-Index

Seitenangaben beziehen sich auf den Geschäftsbericht 2024.

<b>Anwendungserklärung</b>	Die Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV) haben die in diesem GRI-Index genannten Informationen für den Zeitraum Januar 2024 bis Dezember 2024 unter Bezugnahme auf die GRI-Standards berichtet.	
<b>Verwendeter GRI</b>	GRI 1: Grundlagen 2021	
<b>GRI-Standard</b>	<b>Angabe</b>	<b>Ort</b>
<b>Allgemeine Angaben</b>		
<b>GRI 2: Allgemeine Angaben 2021</b>	2-1 Organisationsprofil	GB 2024, <a href="#">S. 2 (Boilerplate)</a> ; <a href="#">Corporate Governance, Genossenschafts- und Kapitalstruktur, S. 47</a> ; <a href="#">Jahresrechnung, Anhang zur konsolidierten Jahresrechnung, 1.3., S. 59</a>
	2-2 Entitäten, die in der Nachhaltigkeitsberichterstattung der Organisation berücksichtigt werden	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Über diesen Bericht, S. 43</a>
	2-3 Berichtszeitraum, Berichtshäufigkeit und Kontaktstelle	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Über diesen Bericht, S. 43</a>
	2-4 Richtigstellung oder Neudarstellung von Informationen	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Über diesen Bericht, S. 43</a>
	2-5 Externe Prüfung	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Über diesen Bericht, S. 43</a>
	2-7 Angestellte	GB 2024, <a href="#">Lagebericht, Geschäftsentwicklung, Mitarbeitende S. 13</a> ; <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 4: Chancengerechtigkeit und Inklusion, S. 35ff.</a>
	2-8 Mitarbeitende, die keine Angestellten sind	GB 2024, <a href="#">Lagebericht, Geschäftsentwicklung, Mitarbeitende, S. 13</a>
	2-11 Vorsitzende:r des höchsten Kontrollorgans	GB 2024, <a href="#">Corporate Governance, Mitglieder des Verwaltungsrats, S. 48ff.</a>
	2-13 Delegation der Verantwortung für das Management der Auswirkungen	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Nachhaltigkeitsgovernance, Organisation und Verantwortung, S. 23</a>
	2-14 Rolle des höchsten Kontrollorgans bei der Nachhaltigkeitsberichterstattung	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Nachhaltigkeitsgovernance, Organisation und Verantwortung, S. 23</a>
	2-22 Anwendungserklärung zur Strategie für nachhaltige Entwicklung	GB 2024, <a href="#">Vorwort, S. 5ff.</a>
	2-23 Verpflichtungserklärung zu Grundsätzen und Handlungsweisen	<a href="https://www.zfv.ch/sites/default/files/2023-09/2023_ZFV_Verhaltenskodex.pdf">https://www.zfv.ch/sites/default/files/2023-09/2023_ZFV_Verhaltenskodex.pdf</a> ; <a href="https://www.zfv.ch/sites/default/files/2024-11/zfv_verhaltenskodex_fuer_geschaeftpartnerinnen_2024_11_interactive.pdf">https://www.zfv.ch/sites/default/files/2024-11/zfv_verhaltenskodex_fuer_geschaeftpartnerinnen_2024_11_interactive.pdf</a> ; <a href="#">Corporate Governance, Governance &amp; Compliance, S. 54</a>
	2-26 Verfahren für die Einholung von Ratschlägen und Meldung von Anliegen	<a href="https://zfv.lawcode.cloud/hbx/">https://zfv.lawcode.cloud/hbx/</a>
	2-28 Mitgliedschaft in Verbänden und Interessengruppen	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Relevante Mitgliedschaften, S. 23</a>
	2-29 Ansatz für die Einbindung von Stakeholdern	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Nachhaltigkeitsstrategie, Wichtige ZFV-Stakeholder, S. 23</a>
	2-30 Tarifverträge	GB 2024, <a href="#">Lagebericht, Geschäftsentwicklung, Mitarbeitende, S. 13</a>

Wesentliche Themen		
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-1 Verfahren zur Bestimmung wesentlicher Themen	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Nachhaltigkeitsstrategie, Fünf wesentliche Themen, S. 22</a>
	3-2 Liste der wesentlichen Themen	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Nachhaltigkeitsstrategie, Fünf wesentliche Themen, S. 22</a>
Umwelt- und klimafreundliche Ernährung		
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management von wesentlichen Themen	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, Begründung der Wesentlichkeit, S. 25; Unser Managementansatz und unsere Ziele, S. 26f.; Entwicklungen im Berichtsjahr, S. 27ff.</a>
GRI 305: Emissionen 2016	305-1 Direkte THG-Emissionen (Scope 1)	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, Unser Managementansatz und unsere Ziele, Treibhausgasbilanz über alle drei Scopes, S. 26; Entwicklungen im Berichtsjahr, Treibhausgasbilanz des ZFV im Überblick, S. 28</a>
	305-2 Indirekte energiebedingte THG-Emissionen (Scope 2)	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, Unser Managementansatz und unsere Ziele, Treibhausgasbilanz über alle drei Scopes, S. 26; Entwicklungen im Berichtsjahr, Treibhausgasbilanz des ZFV im Überblick, S. 28</a>
	305-3 Sonstige indirekte THG-Emissionen (Scope 3)	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, Unser Managementansatz und unsere Ziele, Treibhausgasbilanz über alle drei Scopes, S. 26; Entwicklungen im Berichtsjahr, Treibhausgasbilanz des ZFV im Überblick, S. 28</a>
	305-4 Intensität der Treibhausgasemissionen	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 1: Umwelt- und klimafreundliche Ernährung, Unser Managementansatz und unsere Ziele, Treibhausgasbilanz über alle drei Scopes, S. 26; Entwicklungen im Berichtsjahr, Treibhausgasbilanz des ZFV im Überblick, S. 28</a>
Food Waste		
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management von wesentlichen Themen	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 2: Food Waste, Begründung der Wesentlichkeit, S. 30; Unser Managementansatz und unsere Ziele, S. 30; Entwicklungen im Berichtsjahr, S. 30f.</a>
Gesunde Ernährung		
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management von wesentlichen Themen	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 3: Gesunde Ernährung, Begründung der Wesentlichkeit, S. 32; Unser Managementansatz und unsere Ziele, S. 32f.; Entwicklungen im Berichtsjahr, S. 33f.</a>
Chancengerechtigkeit und Inklusion		
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management von wesentlichen Themen	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 4: Chancengerechtigkeit und Inklusion, Begründung der Wesentlichkeit, S. 35; Unser Managementansatz und unsere Ziele, S. 35; Entwicklungen im Berichtsjahr, S. 35ff.</a>
GRI 405: Diversität und Chancengleichheit 2016	405-1 Diversität in Kontrollorganen und unter Angestellten	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 4: Chancengerechtigkeit und Inklusion, S. 35; Corporate Governance, Die Organe, Interne Organisation, Mitglieder des Verwaltungsrats, S. 50f.</a>
	405-2 Verhältnis des Grundgehalts und der Vergütung von Frauen zum Grundgehalt und zur Vergütung von Männern	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 4: Chancengerechtigkeit und Inklusion, Entwicklungen im Berichtsjahr, Lohn- gleichheit als Basis, S. 37</a>
Soziale Verantwortung in der Lieferkette		
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management von wesentlichen Themen	GB 2024, <a href="#">Nachhaltigkeit, Thema 5: Soziale Verantwortung in der Lieferkette, Begründung der Wesentlichkeit, S. 38; Unser Managementansatz und unsere Ziele, S. 38f.; Entwicklungen im Berichtsjahr, S. 39</a>

Gastfreundschaft für eine Gesellschaft,  
in der wir alle leben wollen.