

Gut essen ohne eigenes Mitarbeiterrestaurant? Geht – mit gustav.

PUBLIREPORTAGE Der Smartfridge gustav ist eine intelligente Verpflegungslösung für Firmen, denen Mitarbeitende und die Nachhaltigkeit am Herzen liegen.

Redaktion - 24. Februar 2023



Der Smartfridge gustav sorgt am Arbeitsplatz für gesunde Verpflegung. (Bild: SV Group)

«Food Waste» ist in aller Munde. Natürlich nicht wortwörtlich. Aber das Thema Lebensmittelverschwendung bewegt die Schweiz – spätestens, seit LeserreporterInnen im September 2022 bei «20 Minuten» Alarm schlugen: Schlimme Bilder von mit Backwaren randvollen Abfallcontainern und Hunderte verdorbener, noch verpackter Menüs auf einer Entsorgungsstelle sorgten für Verständnislosigkeit.

Die Besorgnis ist begründet: Jährlich 91,8 Kilo weggeworfene Lebensmittel pro Kopf sind kein Klacks. Rund 750 000 Tonnen Food Waste pro Jahr, deren Nahrungs-, Klima- und Geldwert verfällt, sind ein klarer Aufruf zu mehr Nachhaltigkeit im Food-Management.

Private reagieren auf den Handlungsbedarf mit gezielten Einkäufen bis hin zu Kochkursen zur Vermeidung von Food Waste, wie ihn etwa die Aargauer Gemeinde Kirchdorf anbietet. Aber auch die Mitarbeitergastronomie steht in der Verantwortung.

Wie man diese wahrnimmt, zeigt die SV Group mit ihrem intelligenten Kühlschrank gustav. Denn der Smartfridge ist nicht nur die einfachste autonome Verpflegungsstation, an der Angestellte 24/7 mittels «Tap, Grab & Go» aus bis zu 300 leckeren und gesunden Snacks, saisonalen, währschaften oder internationalen SV-Menüs sowie Getränken auswählen und konsumieren können (derweil Verrechnung und Bezahlen automatisch auf der App erfolgen). Ein

zentraler Vorteil von gustav ist auch, dass Food Waste reduziert wird.



(Bild: SV Group)

Der intelligente Smartfridge analysiert und kennt die kulinarischen Vorlieben seiner Gäste. So kann die SV Bestückung und Lieferung der beliebten Menüs genau, nachfragegerecht und individuell planen. So entsteht weniger Food Waste – denn bei gustav kommt auf den Tisch, was gerne gegessen wird.

Hochqualitative Frischwaren der SV-Manufaktur sind bei der Produktion im Überdruck-Reinraum gegen Kontamination und Rückverkeimung ideal geschützt und dadurch länger haltbar. Das senkt die Wegwerfwahrscheinlichkeit zusätzlich.

Artikel mit Verbrauchsdatum werden 10 Stunden vor Ablauf, also ab 14.00 Uhr, zum halben **Preis** angeboten; Kunden erhalten via App Push-Nachrichten über den Anti-Food-Waste-Discount.

Unverkaufte Speisen werden in der Deutschschweiz vor Mitternacht eingesammelt und zu nochmals reduziertem **Preis** auf die Lebensmittelplattform toogoodto.com gestellt.

Der allerletzte Lebensmittelrest wird im Einklang mit der Schweizer Lebensmittelverordnung zur Biogasherstellung verwertet – womit auch aus nicht mehr essbaren Resten noch etwas Gutes wird.

gustav und die SV weisen insgesamt eine Nachhaltigkeitsbilanz auf, die sich sehen lassen kann.

gustavs neuste Version kühlt mit Propan. Propan hat einen Global-Warming-Potential-Wert von 3, konventionelle Kältemittel in Konkurrenz-Kühlschränken einen von 1036. Beim Schwesterunternehmen, der Office Delivery gustav, setzt die SV voll auf Mehrweggeschirr. Die Verkehrsmittel des Lieferdiensts operieren zertifiziert klimaneutral. Zudem ist der Einsatz von recycelten und weiter recycelbaren Kartonverpackungen Alleinstellungsmerkmal der SV.

Anders als bei Mitbewerbern ist **Kunststoff** aufs Minimum reduziert – zugunsten der Umwelt. Schliesslich misst und reduziert die SV Food Waste systematisch in all ihren Restaurants; bei SV-Events sind Gäste freundlich eingeladen, übrig gebliebene Leckerbissen mit nach Hause zu nehmen. Die gemeinnützige SV **Stiftung** und Mehrheitsaktionärin der SV unterstützt **Projekte** und Organisationen im Einsatz für gesunde Ernährung und Reduktion von Food Waste (z.B. Foodsave-Bankette, Schweizer Tafel, **Madame Frigo**, **Stiftung** Partage und Tischlein deck dich).

gustav Smartfridge verpflegt Arbeitskräfte gut, nachhaltig und belebt mit intelligenter, intuitiver und einfachster Technologie so manches KMU in der Food-Wüste. Darüber hinaus ist Nachhaltigkeit bei der SV seit vielen Jahren fester Bestandteil der Strategie.



(Bild: SV Group)

Jetzt testen!



Online-Ausgabe

Organisator
8048 Zürich
058 344 98 98
<https://www.organisator.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 11'500

Auftrag: 1084696
Themen-Nr.: 800.022

Referenz: 87274795
Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites



gustav

Wallisellenstrasse 57

8600 Dübendorf

Wir beraten Sie gerne

T +41 79 518 84 54

info@gustavmarket.ch

www.gustavmarket.ch

(Visited 13 times, 13 visits today)

Kategorien

Allgemein

Weitere Beiträge zum Thema