

Porträt

Alfredo Lehmann setzt bei SV Schweiz auf faire Produkte

Alfredo Lehmann ist ausgebildeter Koch und führte zwei Personalrestaurants – so kam er zu SV Schweiz, dem grössten schweizerischen Catering-Unternehmen. Er wurde Umweltsystem-Verantwortlicher, doch fehlte ihm das Know-how in Umweltthemen. Deshalb absolvierte er 2006/07 den WWF-Lehrgang Umweltberatung und -kommunikation.

Personalrestaurants, Mensen, Restaurants oder Mahlzeitendienste: SV Schweiz mit seinen 5000 Mitarbeitenden serviert in über 300 Betrieben jährlich rund 19 Millionen Hauptmahlzeiten. Welche Massnahmen Lehmann auch beschliesst – die Auswirkungen sind jeweils von grosser Bedeutung.

So drosselte SV Schweiz beispielsweise den Stromverbrauch in den Betrieben. Die Reduktion des Stromverbrauchs – mittels optimaler Ein- und Ausschaltzeiten der thermischen Geräte – gehörte zu den wichtigsten Massnahmen, die Alfredo Lehmann umsetzte. Und am Hauptsitz wurde konsequent auf Ökostrom umgestellt, mit dem Resultat, dass die Umweltbelastung um ein Drittel sank. Hauptthemen sind auch die korrekte Abfallsorgung und die Herkunft von Lebensmitteln. SV Schweiz setzt Fairtrade-Produkte ein und serviert keinen Fisch, der bedroht ist, umweltschädlich gezüchtet oder gefangen wird.

Alfredo Lehmann hat im Lehrgang gelernt, seine Massnahmen sorgfältig zu prüfen und zu dokumentieren, bevor er die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu überzeugen versucht. Auch bei der Zusammenarbeit mit Behörden und Partnern greift er auf die WWF-Ausbildung zurück. «Ich kann in der Praxis 1:1 umsetzen, was ich im Lehrgang gelernt habe», sagt Lehmann, der 2008 den eidgenössischen Fachausweis als Umweltberater im Fachbereich Gastgewerbe erhalten hat.

«Ich kann in der Praxis 1:1 umsetzen,
was ich im Lehrgang gelernt habe»

