

Защитники природы отрежут кусок от шницеля | Ecologists Will Cut a Piece of Schnitzel

Author: Людмила Клот, [Цюрих](#) , 29.10.2012.



Так готовят обеды для студентов Университета Базеля (© Keystone)

Крупнейший производитель готовых обедов Швейцарии SV Group намерен уменьшить в своих блюдах порции мяса. А раз в неделю предлагать в столовых и ресторанах на предприятиях полностью вегетарианское меню. Эту программу одобрил Всемирный фонд природы (WWF).

SV Group, the largest producer of ready-to-eat breakfasts, will cut the portions of meat. Once a week it will offer vegetarian dishes only. This program has been approved by WWF. Ecologists Will Cut a Piece of Schnitzel

Компания SV Group со штаб-квартирой в Дюбендорфе, под Цюрихом, ежедневно поставляет 100 тысяч свежих комплексных обедов для своих корпоративных клиентов в Швейцарии, а также в Германии и Австрии. У этого крупнейшего в стране производителя готовых блюд 336 филиалов – 22 в Романдской Швейцарии, остальные в немецкоговорящей части страны. SV Group снабжает рестораны на фирмах и предприятиях (среди них - Nestlé Suisse, Nespresso и AXA Winterthur), столовые в учебных заведениях, таких, как Высшая политехническая школа Цюриха, Университеты Базеля и Лозанны. Кроме того, здесь можно заказать меню для выездных мероприятий и праздников. Так что решение уменьшить порции мяса грозит изменить не только рацион студентов, бизнесменов и служащих, но и порядки в сфере общественного питания Швейцарии.

Как сообщает о планах предприятия газета Tages-Anzeiger, вскоре шницель должен стать на 20 граммов легче – с 110 стандартных граммов уменьшиться до 90. Компенсируют нехватку калорий овощи, желательны – швейцарского производства. В идеале до 2015 года новое меню должны ввести на 100 предприятиях.

Причина таких перемен – не попытка сэкономить на потребителях, а жест в пользу окружающей среды, пояснили в SV Group. «Мы хотим играть ведущую роль в области защиты климата и гастрономии», - отметил глава этого предприятия Патрик Камеле.

23 октября производитель готовой пищи подписал совместный проект со Всемирным фондом природы. Эта программа носит название «One Two We» и ставит целью сокращение выбросов CO₂ к 2015 году на 20% процентов. Глава WWF Томас Веллакотт со своей стороны подтвердил, что привычка современного человека есть много мяса серьезно вредит климату на планете: «В Швейцарии треть ущерба, нанесенного человеком природе, связана с нашим питанием». По его словам, пищевые привычки людей наносят окружающей среде больший ущерб, чем использование автомобилей.

Вкусное меню с минимумом мяса?

Для его разработки SV Group заказала исследование у консалтинговой фирмы ESU-Services. Здесь проверили множество блюд, раздавая им баллы за вред, наносимый окружающей среде, и подтвердили: мясо – действительно тот продукт, потребление которого наихудшим образом влияет на экологический баланс. Так компания SV Group получила совет уменьшить размеры мясной порции на 20 граммов. Вторым советом стало предложение увеличить в меню число блюд вовсе без мяса. А третьим – сделать один день в неделю полностью вегетарианским. Сегодня только 5% от всех дней, когда компания поставляет свои обеды – вегетарианские.

Кроме урезания мясных порций в Цюрихе испробуют и такой способ спасения окружающей среды, как отказ от транспортировки мяса самолетами. К примеру, мясо курицы и индюшки будет завозиться только из Европы или непосредственно от швейцарских фермеров. От тепличных овощей и фруктов здесь постараются отказаться, ведь швейцарская капуста брокколи, выращенная в поле, по уровню спровоцированных ею выбросов углекислого газа в семь раз экологичнее, чем импортированная из Испании. По мнению WWF, предпочтительнее использовать замороженные отечественные продукты, чем свежие из-за границы.

«Не волнуйтесь, шницель с картофельным гарниром и дальше останется в меню, -

заверил Патрик Камеле. - Но вегетарианские блюда станут привлекательнее и разнообразнее». Не станет ли обед в столовой дороже из-за использования швейцарских продуктов? «Нет-нет, если в тарелке будет меньше мяса, можно и при более высоких ценах на местные продукты оставаться конкурентноспособными», - уверен он.

Новость не радует мясников, пишет Tages-Anzeiger. Глава Швейцарского профессионального объединения мясников Руди Хадорн не стал в открытую критиковать новую стратегию поставщика готовых обедов, но подчеркнул: «Самое важное для нас, чтобы потребителю предоставлялась свобода выбора, а цена на обед не превращалась бы в главный критерий».

[WWF](#)

[рестораны в швейцарии](#)

Статьи по теме

[«Не ешь мое мясо!» или о религиозных ритуалах в Швейцарии](#)

[Швейцарцы выбрасывают в мусор целый обед](#)

[Должна ли Швейцария полностью отказаться от мяса?](#)

[«Меньше мяса – больше кислорода»](#)

[Hiltl без мяса](#)

Source URL: <https://nashgazeta.ch/node/14356>