

Medienmitteilung | Zürich, 29. April 2025

Familie Wiesner Gastronomie veröffentlicht ersten Nachhaltigkeitsbericht

Die Familie Wiesner Gastronomie (FWG) legt erstmals einen umfassenden Nachhaltigkeitsbericht vor. Die Publikation markiert einen wichtigen Meilenstein hin zu mehr Transparenz, Verantwortung und Zukunftsfähigkeit in der Schweizer Gastronomie.

Der Bericht beleuchtet die ganzheitlichen Nachhaltigkeitsbemühungen des Unternehmens entlang der drei Dimensionen Environment, Social und Governance (ESG). Er basiert auf internationalen Standards wie den European Sustainability Reporting Standards (ESRS) und der Global Reporting Initiative (GRI) und wurde nach dem Prinzip der doppelten Wesentlichkeit erstellt. Dabei werden sowohl die Auswirkungen des Unternehmens auf Umwelt und Gesellschaft als auch die Relevanz der Themen für den langfristigen Geschäftserfolg berücksichtigt.

„Nachhaltigkeit ist für uns mehr als ein Trend – sie ist tief in unserer Unternehmensstrategie verankert“, sagt Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation. „Unser Ziel ist es, messbare Wirkung zu erzielen, Verantwortung zu übernehmen und einen Beitrag für eine enkeltaugliche Zukunft zu leisten.“

Der Bericht zeigt konkrete Fortschritte: Die FWG hat sich zum Ziel gesetzt, bis 2030 den CO₂-Fussabdruck um 40 Prozent zu senken. Bereits 2024 wurden erste Zwischenziele erreicht, unter anderem durch Investitionen in energieeffiziente Infrastrukturen, klimafreundliche Menüs und die Zusammenarbeit mit Partnern wie Climeworks und Eaternity. Auch soziale Aspekte stehen im Fokus: Weiterbildung, Diversität, faire Arbeitsbedingungen und die Förderung der Gesundheit bilden zentrale Pfeiler der Nachhaltigkeitsstrategie. Dieses Engagement wurde mit dem Friendly Work Space Label ausgezeichnet, welches das kontinuierliche Engagement für ein gesundes, wertschätzendes Arbeitsumfeld würdigt. Daniel Schwarz, Teamguide Sustainability & Corporate Communications, betont: „Wir verstehen Nachhaltigkeit nicht als Einzelleistung, sondern als gemeinsame Aufgabe. Deshalb beziehen wir unsere Mitarbeitenden, Gäste und Partner aktiv mit ein und pflegen einen offenen Dialog.“

Die Veröffentlichung des Berichts unterstreicht die Ambition der FWG, als verantwortungsbewusstes Unternehmen kontinuierlich besser zu werden. Die Familie Wiesner Gastronomie lädt alle Interessierten ein, den Bericht zu lesen und sich ein Bild davon zu machen, wie Nachhaltigkeit im Alltag eines Gastronomiebetriebs konkret gelebt wird.

Der vollständige Bericht ist auf www.fwg.ch/nachhaltigkeit abrufbar.

Kontakt für weitere Informationen

Daniel Schwarz

FWG Presse- und Medienstelle

Telefon: 044 510 50 47

E-Mail: medien@fwg.ch

Website: www.fwg.ch/presse

Familie Wiesner Gastronomie – das Familienunternehmen für Erlebnisgastronomie in der Schweiz

Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) aus Zürich ist seit den 90er-Jahren in der Deutschschweiz tätig und gehört zu den 20 grössten Schweizer Gastronomieunternehmen. Unter dem Leitsatz *Momente schaffen, die das Leben bunter machen* bietet die FWG ihren Gästen eine Gastronomie, die für Genuss, hohe Qualität und gemeinschaftliche Erlebnisse steht.

Das Unternehmen wird von den Brüdern Daniel und Manuel Wiesner geführt und beschäftigt in ihren 28 Restaurants und 5 Velokurier-Standorten fast 900 Mitarbeitende aus über 70 Nationen.

Zum Restaurant-Portfolio gehören Nooch Asian Kitchen, Negishi Sushi Bar, Miss Miu, Outback Lodge und die Kitchen Republic. Für wohltätige Zwecke und für ihre Mitarbeitenden haben sie zudem die FWG-Foundation ins Leben gerufen.

Weitere Informationen gibt es unter fwg.ch.