



Nachhaltigkeitsbericht 2024

Familie Wiesner Gastronomie AG

Dübendorf, 14 April 2025

Liebe Leserinnen und Leser

Die Familie Wiesner Gastronomie AG freut sich, den ersten Nachhaltigkeitsbericht vorzustellen – ein Bericht, der mehr als nur Zahlen und Fakten liefert.

Die Erstellung dieser Berichterstattung stellte eine der zentralen Herausforderungen für das Nachhaltigkeits-Team dar. Trotz eines anspruchsvollen Umfelds in vielen Bereichen wurden im vergangenen Jahr Fortschritte erzielt und die gesetzten ambitionierten Ziele konsequent verfolgt. Der vorliegende Bericht bietet spannende Einblicke in die Nachhaltigkeitsbemühungen und zeigt, wie Nachhaltigkeit auf den Ebenen Environment, Social und Governance umgesetzt wird.

Im Rahmen der Berichterstattung wurden die Nachhaltigkeitsthemen mit Blick auf die sogenannte doppelte Wesentlichkeit neu bewertet. Diese Methodik stellt sicher, dass Themen nicht nur aus unternehmenseigener Perspektive, sondern auch im globalen Kontext priorisiert werden. Dabei orientiert sich die Familie Wiesner Gastronomie AG an den regulatorischen Anforderungen aus der Schweiz und der EU, im Spezifischen an den European Sustainability Reporting Standards (ESRS) und der Global Reporting Initiative (GRI).

Nicht nur Zahlen motivieren zu weiteren Anstrengungen. Neben der Reduktion von Emissionen wurden die Aus- und Weiterbildungsprogramme gestärkt und das betriebliche Gesundheitsmanagement implementiert. Diese Fortschritte sind ein Beleg für das Engagement der Familie Wiesner Gastronomie AG und unterstreichen, dass Nachhaltigkeit nicht nur moralisch und ökologisch, sondern auch wirtschaftlich sinnvoll ist.

In diesem Sinne wünscht die Familie Wiesner Gastronomie AG viel Freude und Inspiration bei der Lektüre dieses Berichts und bedankt sich herzlich für das Interesse an den gemeinsamen Nachhaltigkeitszielen.

Manuel Wiesner, Co-Lead Strategy & Innovation und Daniel Schwarz, Teamguide Sustainability & Corporate Communications, Familie Wiesner Gastronomie AG

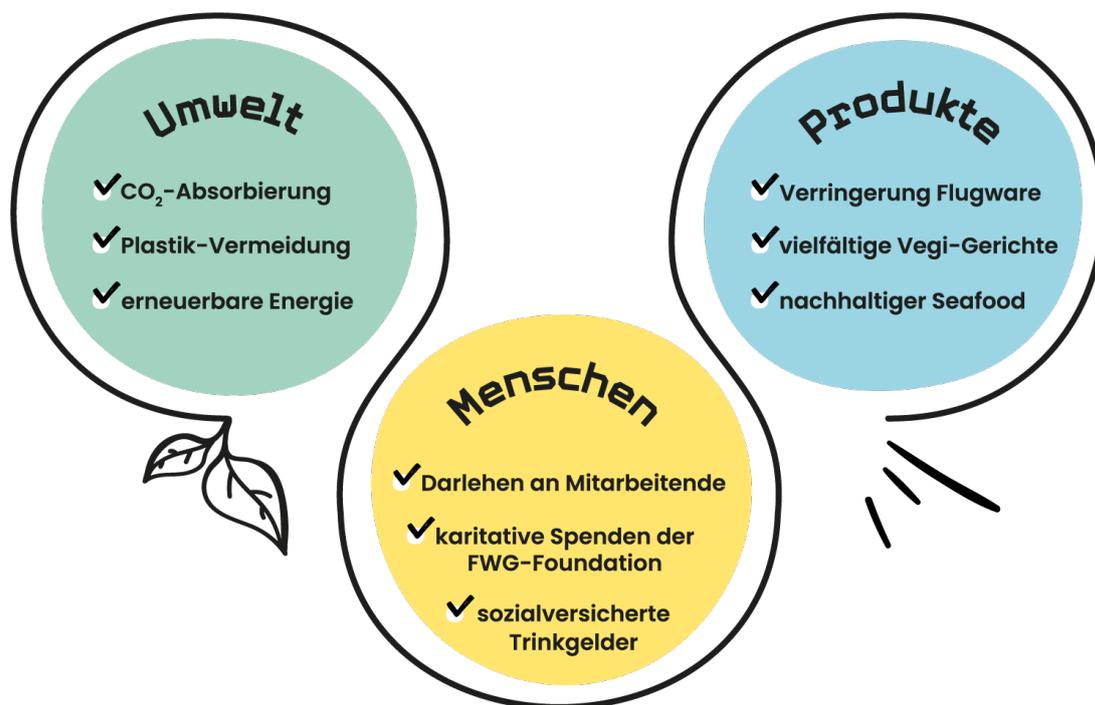


Abbildung 1: FWG-Nachhaltigkeit-3-Punkte-Plan

Allgemeine Standards (AG)

AG1: Grundlagen der Nachhaltigkeitsberichterstattung

Unternehmensstrategie und Nachhaltigkeitskontext

Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) mit Sitz in Dübendorf verfolgt das Ziel, nachhaltige Werte in der gesamten Wertschöpfungskette zu schaffen. Als Vorreiter in der Schweizer Gastronomiebranche setzt das Unternehmen auf innovative Konzepte, vertrauenswürdige Partnerschaften und umweltbewusstes Handeln. Nachhaltigkeit ist ein integraler Bestandteil der Geschäftsstrategie und wird sowohl in den Restaurants als auch bei internen Abläufen aktiv umgesetzt. Dabei werden ökologische, soziale und ökonomische Aspekte gleichermaßen berücksichtigt.



Berichtsumfang und Abgrenzung

Dieser Bericht deckt die Nachhaltigkeitsaktivitäten aller Betriebe und Marken der FWG ab, darunter die Restaurants Nooch Asian Kitchen, Negishi Sushi Bar, Miss Miu, Outback Lodge und Kitchen Republic.

Er umfasst sämtliche relevanten Standorte in der Schweiz und beleuchtet Aktivitäten in Bereichen wie Klimaschutz, Ressourcen- & Entsorgungsmanagement, soziale Verantwortung und Governance.

Doppelte Wesentlichkeitsanalyse

Im Rahmen der Berichterstattung wurde eine doppelte Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt. Dabei wurden die wichtigsten Themen identifiziert, die sowohl für die Stakeholder als auch für den langfristigen Erfolg der FWG von Bedeutung sind. Dies zeigt, dass Nachhaltigkeit ein integraler Bestandteil der Unternehmensstrategie ist. Die identifizierten Themen werden in den kommenden Jahren priorisiert und aktiv gesteuert. Dabei setzt die FWG auf einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess, regelmässige Stakeholder-Dialoge und die Umsetzung konkreter Massnahmen entlang der Wertschöpfungskette.

Die Analyse verfolgt das Ziel, jene Themen mit den grössten Auswirkungen auf Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft zu identifizieren sowie diejenigen, die für den Geschäftserfolg der FWG AG als bedeutende Risiken oder Chancen gelten. Die Methodik gliedert sich in drei zentrale Schritte:

1. Ermittlung potenziell relevanter Nachhaltigkeitsthemen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.
2. Analyse der tatsächlichen und potenziellen Auswirkungen der Geschäftstätigkeit sowie der relevanten Risiken und Chancen für die Familie Wiesner Gastronomie AG.
3. Konsolidierung der Ergebnisse und deren Validierung durch die Teamguides.

Nachhaltigkeitsmanagement und Governance

Nachhaltigkeit ist in der Führung und Organisation der Familie Wiesner Gastronomie AG fest verankert. Das Führungsteam übernimmt die Verantwortung für die Umsetzung und Überwachung der Nachhaltigkeitsziele. Dabei wird auf klare Strukturen, regelmässige Berichterstattung und enge Zusammenarbeit mit Teams und Partnern gesetzt. Nachhaltigkeit wird sowohl bei strategischen Entscheidungen als auch im operativen Alltag berücksichtigt.

Nachhaltigkeitsziele

Die FWG setzt sich für Bildung, Gleichstellung, Gesundheit sowie die Zahlung von Mindestlöhnen ein und vermeidet Kinder- bzw. Zwangsarbeit in der Wertschöpfungskette. Mitarbeitende werden durch Weiterbildungen und finanzielle Unterstützung gefördert. Bis 2030

soll der CO₂e-Fussabdruck um 40% gegenüber 2022 reduziert werden. Zudem wird der Schutz von Land, Wasser, Luft und Tierwelt durch einen sorgfältigen Umgang mit Ressourcen und Entsorgungen gefördert.

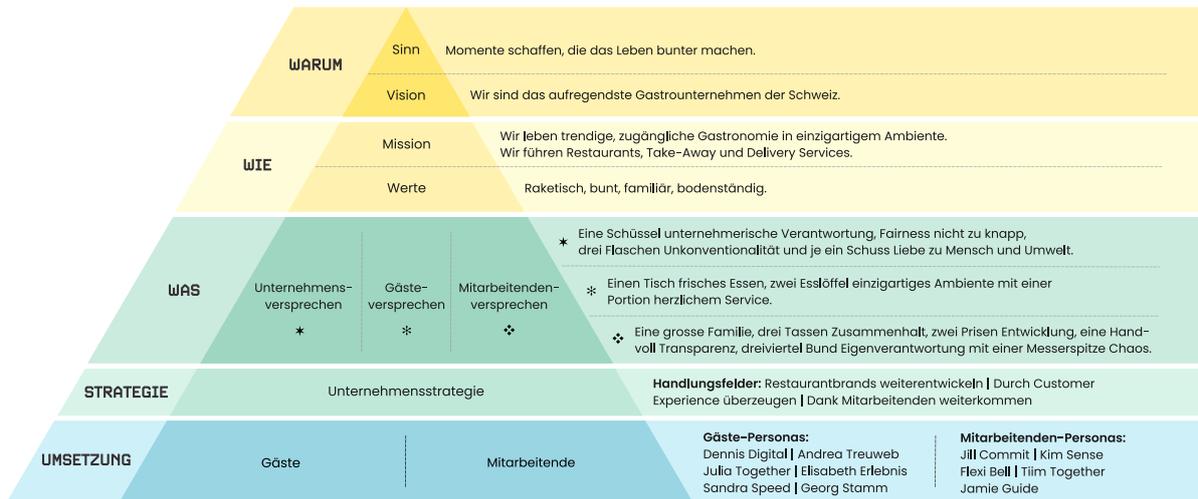


Abbildung 2: FWG-Markenpyramide inkl. Vision & Mission

AG2: Allgemeine Berichtsanforderungen

Datenquellen und Qualitätssicherung

Die in diesem Bericht verwendeten Daten stammen aus internen Monitoring-Systemen wie Testo Saveris (digitales Hygienemonitoring-System), externen Partnerberichten und Audits (darunter ESG2GO, IBEX Fairstay Gastronomie, Friendly Work Space, EcoCook u. a.). Alle Informationen werden regelmässig überprüft, um ihre Genauigkeit und Zuverlässigkeit sicherzustellen. Besonders wichtig ist der FWG eine transparente Kommunikation von Fortschritten und Herausforderungen.

Berichtszeitraum und Vergleichbarkeit

Der Bericht umfasst den Zeitraum vom 1. Januar bis zum 31. Dezember des Berichtsjahres 2024. Wo möglich, werden Vergleiche zu den Vorjahren angestellt, um Entwicklungen und Fortschritte sichtbar zu machen. Dieser Ansatz unterstützt die FWG dabei, Trends frühzeitig zu erkennen und gezielt Massnahmen zu ergreifen.

Nutzung von Rahmenwerken und Standards

Dieser Nachhaltigkeitsbericht orientiert sich an internationalen Standards wie den ESRS (European Sustainability Reporting Standards) und der GRI (Global Reporting Initiative). Diese gewährleisten eine transparente und nachvollziehbare Darstellung der Massnahmen und Ziele, die sowohl mit nationalen als auch internationalen Anforderungen im Einklang stehen.

Transparenz und Stakeholder-Kommunikation

Die FWG legt grossen Wert auf den Austausch mit ihren Stakeholdern – seien es Gäste, Mitarbeitende, Lieferanten oder Partner. Die Berichterstattung soll für alle verständlich, transparent und zugänglich sein. Regelmässige Updates und Dialogformate, wie Online-Kommunikation oder Nachhaltigkeitsevents, fördern die Zusammenarbeit und das gegenseitige Verständnis.

Umwelt-Standards (E)

Die Nachhaltigkeitsansätze unterstützen folgende Sustainable Development Goals:



E1: Klimawandel

CO₂-Reduktion als strategisches Ziel

Die FWG hat sich zum Ziel gesetzt, den CO₂-Fussabdruck bis 2030 um 40% im Vergleich zu 2022 zu reduzieren. Neben der Reduktion eigener Emissionen wird auch in die CO₂-Entfernung investiert. Das Teilziel ist, bis Ende 2025 den CO₂-Ausstoss um 10% zu verringern und zusätzlich 5 % durch Carbon Capture and Storage mit dem Partner ***Climeworks*** zu entfernen.

Förderung klimafreundlicher Gerichte

Vegetarische Gerichte machen 50% des Angebots aus und tragen wesentlich zur Reduktion der Emissionen bei. Durch den Partner ***Eaternity*** wird der CO₂-Fussabdruck jedes Gerichts



berechnet. Gäste haben die Möglichkeit, mit der Wahl dieser Gerichte aktiv ihren Fussabdruck zu senken.

Nutzung erneuerbarer Energien

Die FWG bezieht, wo immer möglich, Strom aus erneuerbaren Quellen vom freien Strommarkt. Der Partner **EWZ** liefert für 2023, 2024 und 2025 zu 100% Strom in der Qualität "Wind Europa".

Investitionen in Infrastruktur

Die FWG setzt auf energieeffiziente Geräte, LED-Beleuchtung und moderne Technologien, um den Energieverbrauch in den Restaurants und Küchen zu minimieren.

Pendelverhalten der Mitarbeitenden

Die Mehrheit der Mitarbeitenden (52%) nutzt öffentliche Verkehrsmittel für den Arbeitsweg. Zudem verwenden 24% das Fahrrad oder E-Bike. Dies spiegelt ein starkes Engagement für umweltfreundliche Transportmittel wider.

CO₂-Fussabdruck

	2021	2022	2023	2024
CO ₂ -Fussabdruck total (absolut)	6'631 t	6'889 t	6'856 t	6'183 t
CO ₂ -Fussabdruck pro Umsatzfranken (relativ)	80 g / CHF	72 g / CHF	69 g / CHF	63 g / CHF

Abbildung 3: CO₂-Fussabdruck absolut und relativ

Aufschlüsselung der Emissionen nach Scope

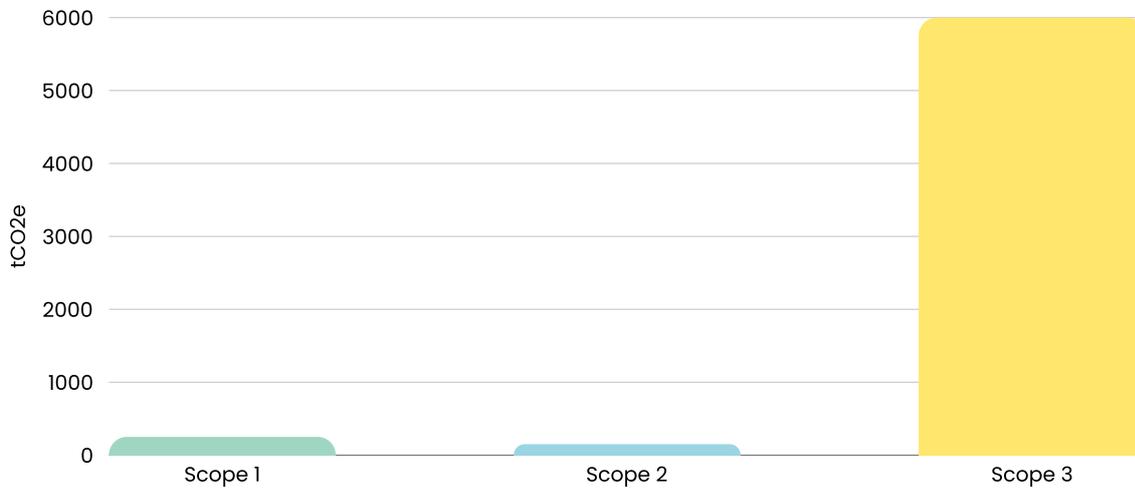


Abbildung 4: FWG CO₂-Fussabdruck Aufteilung nach Scopes

E2: Umweltverschmutzung

Vermeidung von Plastikverschmutzung

Die FWG setzt sich aktiv gegen die weltweite Plastikverschmutzung ein. Dies erfolgt durch die Reduktion von Plastikprodukten in den Küchen sowie den Einsatz von Delivery- und Take-Away-Behältern von **Naturesse** die aus nachwachsenden und recyclingfähigen Rohstoffen bestehen.

Recycling und Wiederverwendung

Die FWG recycelt 100% der in den Restaurants anfallenden Materialien wie PET, Glas, Aluminium und Papier. Zudem wird gebrauchtes Speiseöl aus den Küchen zu Biodiesel verarbeitet.

Einsatz umweltfreundlicher Produkte

In den Restaurants werden umweltfreundliche Reinigungsmittel und biologisch abbaubare Produkte sowie plastikfreie Trinkhalme verwendet.

E3: Wasser- und Meeresressourcen

Förderung von Hahnenwasser

In allen Restaurants wird kostenlos Hahnenwasser angeboten, wodurch Verpackungen, Abfall und Transportwege reduziert werden.

Ressourcenschonende Wassernutzung

Die FWG spart täglich über 1'000 Liter Wasser durch den Einsatz moderner wasserloser Pissoirs in den Restaurants. Zudem werden Durchlaufbegrenzer eingesetzt, um den Wasserverbrauch zu senken.

Umweltfreundliche Seife

Die Seifen des Schweizer Unternehmens **Soeder** enthalten keine synthetischen Ersatzstoffe, sind zu 100% biologisch abbaubar und die Seifenspender werden nachgefüllt statt wegwerfen.

E4: Biodiversität und Ökosysteme

Unterstützung von nachhaltiger Landwirtschaft

Die FWG arbeitet eng mit vertrauten Produzenten zusammen, um den Anbau biodiversitätsfreundlicher Kulturen zu fördern. Das gesamte Rind-, Schweine- und Pouletfleisch stammte aus der Schweiz.

Bewusste Produktwahl zur Förderung von Biodiversität

Die FWG legt bei der Beschaffung der Nahrungsmittel grossen Wert auf Nachhaltigkeit. Um Importware mittels Flugfracht zu vermeiden, wird auf den Anbau von asiatischem Gemüse in der EU gesetzt. Zudem werden in allen Restaurants fleischlose Alternativen von der Schweizer Firma **Planted** angeboten. Die pflanzenbasierten Produkte werden aus natürlichen Zutaten ohne Zusatzstoffe hergestellt und verursachen im Vergleich zu tierischen Proteinen deutlich weniger CO₂-Emissionen und Wasserverbrauch.

Schutz von Fischbeständen

Die FWG serviert nachhaltigen Seafood des Partners **Blueyou**. Die Selva Shrimps sind ASC-zertifiziert und stammen aus dem natürlichen Lebensraum des Mangrovenwaldes. Der



Lachs stammt aus nachhaltiger Aquakultur in Norwegen und ist ebenfalls ASC-zertifiziert. Der Thunfisch wird aus Langleinen-Fischerei im Westpazifik bezogen und ist MSC-zertifiziert.

E5: Ressourcennutzung und Kreislaufwirtschaft

Verringerung von Food Waste

Über 200'000 Mahlzeiten wurden mit ***Too Good To Go*** vor der Verschwendung gerettet. Gäste und Mitarbeitende werden aktiv eingebunden, um Food Waste weiter zu reduzieren. Jedes Jahr wird in den grösseren Betrieben eine dreiwöchige Messung durchgeführt. Die FWG optimiert kontinuierlich die Beschaffungs- und Zubereitungsprozesse, um sowohl den Warenaufwand als auch die Abfallmenge zu minimieren.

Verwendung von Recyclingmaterialien

Die FWG setzt bei allen Verpackungen für Delivery und Take-away auf biologisch abbaubare und recyclingfähige Materialien von ***Naturesse***. Dabei handelt es sich um ungenutzte Reststoffe der Agrarwirtschaft, die ansonsten entsorgt oder verloren gehen würden, sowie um schnell nachwachsende Rohstoffe pflanzlichen Ursprungs, wie etwa rasant wachsender Bambus.

Nachhaltigkeit in der Energieversorgung

Neben der Nutzung von Naturstrom investiert die FWG in sparsame Küchengeräte und innovative Technologien, um den Energieverbrauch zu optimieren.

Umwandlung von Abfällen in Energie

Gebrauchte Speiseöle aus den Restaurants werden zu Biodiesel verarbeitet, der in Bussen und Lastwagen verwendet wird.

Ressourcenverbrauch & Entsorgung

	2021	2022	2023	2024
Ressourcenverbrauch Strom	6'017'953 kWh	4'456'229 kWh	4'215'359 kWh	4'292'137 kWh
Ressourcenverbrauch Gas	2'153'137 kWh	1'665'903 kWh	1'748'925 kWh	1'341'562 kWh
Ressourcenverbrauch Wasser	49'748 m ³	74'052 m ³	84'072 m ³	91'441 m ³
Entsorgung (Recycling) Alu, PET, Papier, Glas	108.2 t	236 t	59.2 t	83 t
Entsorgung Betriebskehricht	-	334.5 t	406 t	276 t
Entsorgung Bioabfälle	143 t	47.5 t	95.2 t	199 t
Einsatz Plastik	13'743 kg	10'007 kg	8'090 kg	7'613 kg

Abbildung 5: FWG Ressourcenverbrauch & Entsorgungen

Soziale Standards (S)

Die Nachhaltigkeitsansätze unterstützen folgende Sustainable Development Goals:



S1: Eigene Belegschaft

Arbeitsbedingungen und Sicherheit

Die FWG bietet sichere, moderne und ergonomische Arbeitsplätze. Die Arbeitsbedingungen erfüllen höchste Standards und werden kontinuierlich überprüft. Mitarbeitende profitieren von Massnahmen wie klaren Sicherheitsrichtlinien und regelmässigen Schulungen. Als erstes Schweizer Gastronomieunternehmen wertet die FWG Trinkgelder auf – abgerechnet über den Lohn, wird der reale Verdienst transparent gemacht und ein echter Sozialversicherungsschutz bei Krankheit, Unfall oder Arbeitslosigkeit geboten. Deshalb zahlt die FWG seit 2024 rund CHF 0.4 Mio. mehr Arbeitgeberbeiträge in die Sozialwerke ein als zuvor.



Chancengleichheit und Diversität

Die FWG beschäftigt Menschen aus 72 Nationen und lebt eine Kultur des Respekts und der Chancengleichheit. Mit 873 Mitarbeitenden wird ein vielfältiges und faires Arbeitsumfeld geschaffen. Die FWG setzt sich dafür ein, dass alle – unabhängig von Herkunft, Geschlecht, Religion oder Alter – die gleichen Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten haben.

Mitarbeiterentwicklung und Weiterbildung

Im Jahr 2024 haben 18% der Mitarbeitenden der FWG an Weiterbildungsprogrammen teilgenommen. Die FWG hat CHF 347'534 in die Weiterentwicklung der Mitarbeitenden investiert und massgeschneiderte Programme angeboten – von Barista-Kursen bis hin zu Führungs-Coachings. Es wurden zinslose Darlehen in Höhe von CHF 141'813 vergeben, um Mitarbeitende in herausfordernden Situationen zu unterstützen. Die Mitarbeitenden bewerten ihre Zufriedenheit mit 3.8 (auf einer Skala von 1 bis 5 Punkten).

Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben

Flexible Arbeitszeiten und Teilzeitmodelle ermöglichen eine ausgewogene Balance zwischen Beruf und Privatleben. Die FWG legt besonderen Wert darauf, individuelle Bedürfnisse zu berücksichtigen und eine positive Unternehmenskultur zu schaffen, die dies unterstützt. Zusätzlich werden Möglichkeiten für Home-Office, Remote Work und unbezahlte Ferien angeboten – ebenso wie die Option einer 4-Tage-Woche.

Helplines

Mitarbeitende der FWG können bei sexueller Belästigung, Diskriminierung, Mobbing sowie für medizinische oder juristische Beratungen interne und externe Helplines nutzen (u. a. von Lyra, Santé24 oder WorkMed).

S2: Beschäftigte in der Wertschöpfungskette

Faire Arbeitsbedingungen bei Lieferanten

Die FWG arbeitet ausschliesslich mit Partnern zusammen, die faire Arbeitsbedingungen garantieren. Dies umfasst lokale Betriebe sowie internationale Lieferanten, die sich zu Nachhaltigkeit und sozialen Standards verpflichten. Auch die Verwendung von Produkten mit **Fairtrade**-Label stellt die Einhaltung hoher ethischer Standards sicher.



Schutz von Arbeitsrechten

Die Lieferketten werden regelmässig auf die Einhaltung internationaler Arbeitsrechte überprüft. Die FWG achtet darauf, dass keine Kinder- oder Zwangsarbeit in der Wertschöpfungskette vorkommt, und unterstützt Lieferanten bei der Umsetzung nachhaltiger Praktiken.

Prävention von Kinder- und Zwangsarbeit

Durch strenge Kontrollen und Audits stellt die FWG sicher, dass keine Produkte aus problematischen Quellen stammen. Das Engagement für ethische Standards ist ein zentraler Bestandteil der Einkaufsstrategie.

S3: Betroffene Gemeinschaften

Förderung lokaler Gemeinschaften

Die FWG unterstützt die lokale Wirtschaft durch den bevorzugten Einkauf von Schweizer Fleisch (100% bei Rind und Schwein) sowie die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten. Durch die FWG-Foundation wurden zudem im Jahr 2024 CHF 62'826 an Spenden für karitative Projekte ausgeschüttet.

Minimierung negativer Auswirkungen

Durch die Nutzung von Naturstrom, moderne energieeffiziente Geräte und Recycling-Programme minimiert die FWG die ökologischen Auswirkungen ihrer Restaurants. Innovative Konzepte wie die Verarbeitung von Speiseöl zu Biodiesel sind Teil der Nachhaltigkeitsstrategie.

Unterstützung regionaler Entwicklung

Die FWG trägt aktiv zur regionalen Entwicklung bei, z. B. durch die Beschäftigung von 200 eigenen Velokurier*innen und die Förderung nachhaltiger Transportlösungen.

S4: Endnutzer und Konsumenten

Produktsicherheit und -qualität

Die Gerichte der FWG basieren auf qualitativ hochwertigen Zutaten, die nach strengen Standards ausgewählt werden. Nachhaltiger Seafood, Fairtrade-Kaffee und vegetarische

Gerichte machen das Angebot nicht nur geschmacklich ansprechend, sondern auch umwelt- und sozialverträglich.

Datenschutz und Privatsphäre

Der Schutz von Kundendaten hat bei der FWG höchste Priorität. Digitale Prozesse wie Online-Bestellungen unterliegen strengen Sicherheitsstandards. Regelmässig prüft der Partner **Compass Security** die IT-Infrastruktur auf potenzielle Schwachstellen. Dabei werden alle angebotenen Schnittstellen analysiert und Handlungsempfehlungen zur Optimierung der Systemsicherheit erstellt.

Zugang und Inklusion

Alle Restaurants sind barrierefrei. Darüber hinaus setzt sich die FWG für Inklusion am Arbeitsplatz ein und kooperiert mit der **Stiftung Altried**. Diese begleitet Menschen mit Beeinträchtigungen auf ihrem beruflichen Weg und schafft Rahmenbedingungen für eine erfolgreiche Integration.

Governance-Standards (G)

Die Nachhaltigkeitsansätze unterstützen folgende Sustainable Development Goals:



G1: Governance und Unternehmensführung

Rechtsform und Zweck der Gesellschaft

Die Familie Wiesner Gastronomie AG ist als Aktiengesellschaft im Handelsregister des Kantons Zürich eingetragen (CHE-105.833.048). Ihr Zweck umfasst die Beratung, Planung und Führung von Gastronomie-, Delivery- und Unterhaltungsbetrieben im In- und Ausland, die Vergabe von Lizenz- und Franchiserechten sowie die Übernahme von Unternehmensberatungsmandaten. Zudem kann die Gesellschaft Patente und Lizenzen erwerben, sich an anderen Unternehmen beteiligen und Grundstücke erwerben, verkaufen und belasten.



Kapitalstruktur

Das Aktienkapital der FWG beträgt CHF 900'000 und ist in 900'000 Namensaktien zu je CHF 1.- eingeteilt.

Führungsgremien und Management

Der Verwaltungsrat der FWG besteht aus erfahrenen Fachleuten, die für die strategische Ausrichtung des Unternehmens verantwortlich sind. Die Verwaltungsratsmitglieder werden an der Generalversammlung gewählt. Aktuelle Mitglieder des Verwaltungsrats sind:

- Fredy Wiesner (Präsident des Verwaltungsrates)
- Katja Berlinger (Mitglied des Verwaltungsrates)
- Manuel Wiesner (Mitglied des Verwaltungsrates)
- Daniel Wiesner (Mitglied des Verwaltungsrates)
- Anita Wiesner (Beirat des Verwaltungsrates)

Die operative Führung obliegt der Geschäftsleitung, die für das Tagesgeschäft und die Umsetzung der strategischen Ziele verantwortlich ist.

Revisionsstelle

Die ***Turicum Wirtschaftsprüfung AG*** Zürich, fungiert als Revisionsstelle der FWG und stellt die ordnungsgemässe Finanzberichterstattung sicher.

Verhaltenskodex und Compliance

Die FWG legt grossen Wert auf ethische Geschäftspraktiken und hat einen öffentlichen Verhaltenskodex implementiert, der Bestandteil der Allgemeinen Einkaufsbedingungen (AEB) ist. Dieser Kodex definiert die Erwartungen an Partner und Lieferanten hinsichtlich Integrität, Transparenz und sozialer Verantwortung.

Risikomanagement und interne Kontrollen

Die FWG verfügt über ein umfassendes Risikomanagementsystem, das potenzielle Risiken in den Bereichen Finanzen, Betrieb und Compliance identifiziert und bewertet. Das interne Kontrollsystem (IKS) und regelmässige Audits gewährleisten die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften und interner Richtlinien.

Stakeholder-Engagement und Transparenz

Die FWG pflegt einen offenen Dialog mit ihren Stakeholdern, einschliesslich Mitarbeitenden, Kunden, Lieferanten und der Öffentlichkeit. Durch transparente Kommunikation und



regelmässige Berichterstattung über Unternehmensaktivitäten und -entwicklungen fördert die FWG das Vertrauen und die Zusammenarbeit mit allen Interessengruppen.

Verankerung von Verpflichtungserklärungen

Die FWG verpflichtet sich, Nachhaltigkeit in allen Geschäftsbereichen zu verankern. Dies umfasst ökologische, soziale und unternehmerische Aspekte. Die Verpflichtungen der FWG sind langfristig ausgerichtet und werden kontinuierlich evaluiert, um nachhaltige Erfolge sicherzustellen. Die Verantwortung für die Umsetzung liegt sowohl bei der Unternehmensführung als auch bei jeder einzelnen Person im Unternehmen. Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Ziel, sondern ein gemeinsamer Wert, der bei der FWG tagtäglich gelebt wird.

Klassifizierungen und Zertifizierungen



Swisstainable

Wir sind Teil des Nachhaltigkeitsprogramms Swisstainable und auf Level II – *engaged* eingestuft. Das Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable vereint Betriebe und Organisationen entlang des gesamten Schweizer Tourismussektors. Mit unserer Teilnahme verpflichten wir uns zu einer kontinuierlichen nachhaltigen Unternehmensentwicklung, verfolgen Massnahmen im Bereich der Nachhaltigkeit und leisten somit einen konkreten Beitrag für einen nachhaltigen Schweizer Tourismus.



Friendly Work Space

Diese Auszeichnung ist ein klarer Beweis für unser starkes Engagement für vorbildliche Gesundheitsbedingungen und das Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden. Durch die Einhaltung strenger Qualitätskriterien im Bereich des betrieblichen Gesundheitsmanagements setzen wir uns kontinuierlich dafür ein, ein gesundes und inspirierendes Arbeitsklima zu schaffen. Wir glauben, dass ein positives Arbeitsumfeld der Schlüssel zu unserem gemeinsamen Erfolg ist.



ESG2GO

Als Unternehmen übernehmen wir Verantwortung – für die Umwelt, unsere Mitarbeitenden und die Gesellschaft. Deshalb haben wir unsere Nachhaltigkeitsbemühungen durch ESG2GO unabhängig prüfen und zertifizieren lassen. Mit dieser Verifizierung unterstreichen wir unser Engagement für eine nachhaltige Zukunft in den Bereichen Environment, Social, Governance und setzen ein klares Zeichen für Transparenz und Glaubwürdigkeit.

Anhänge

GRI-Index

Dieser GRI-Index gibt einen Überblick über die wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen des Unternehmens und verweist auf die entsprechenden Abschnitte des Nachhaltigkeitsberichts. Die Angaben erfolgen gemäss den Standards der Global Reporting Initiative (GRI).

Allgemeine Angaben:

GRI-Standard	Beschreibung	Verweis im Bericht
GRI 2-1 Unternehmensprofil	Name des Unternehmens	S. 2
GRI 2-2 Tätigkeiten & Produkte	Tätigkeiten, Marken, Produkte und Dienstleistungen	S. 2 & 3
GRI 2-3 Standort	Standort des Hauptsitzes	S. 2
GRI 2-6 Belegschaft	Wertschöpfungskette und andere Geschäftsbeziehungen	S. 1 – 9
GRI 2-7 Angestellte	Mitarbeitendenstruktur	S. 10 – 13
GRI 2-9 Governance	Unternehmens-Struktur	S. 4, 13 – 15
GRI 2-10 Nominierung des Kontrollorgans	Auswahl und Nominierung des Kontrollorgans	S. 14
GRI 2-14 Rolle des Kontrollorgans	Rolle bei der Nachhaltigkeitsberichterstattung	S. 14
GRI 2-22 Erklärung zur Nachhaltigkeit	Strategie für nachhaltige Entwicklung	S. 1 – 6
GRI 2-24 Verankerung von Verpflichtungserklärungen	Grundsätzen und Handlungsweisen	S. 15

Umweltbezogene Leistung:

GRI-Standard	Beschreibung	Verweis im Bericht
GRI 3-3 Themen und Projekte	Management von wesentlichen Themen	S. 5 – 9 & 11
GRI 302-1 Energie innerhalb der Organisation	Energieverbrauch und Emissionen	S. 9 & 10
GRI 302-3 Energie	Energieintensität	S. 9 & 10
GRI 305-1 (Scope 1)	Direkte Treibhausgasemissionen	S. 7
GRI 305-2 (Scope 2)	Indirekte energiebedingte Treibhausgasemissionen	S. 7
GRI 305-3 (Scope 3)	Indirekte Treibhausgasemissionen	S. 7
GRI 305-4 Treibhausgas-Emissionen	Intensität der Treibhausgas-Emissionen	S. 6 & 7

GRI 305-5 Senkung der Treibhausgasemissionen	Kennzahlen zu Emissionen und Energie	S. 5 & 6
GRI 306-3 Abfallaufkommen	Angefallener Abfall	S. 8 - 10
GRI 416-1 Gesundheit und Sicherheit	Produkt- und Dienstleistungskategorien	S. 4 & 6

Soziale Verantwortung:

GRI-Standard	Beschreibung	Verweis im Bericht
GRI 403-1 Arbeitsschutz	Arbeitsschutz-Managementsysteme	S. 10 - 13
GRI 403-2 Risikobewertung	Gefahrenidentifizierung und Risikobewertung	S. 10 - 13
GRI 403-4 Sicherheit und Gesundheit	Kommunikation zu Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	S. 10 - 13
GRI 403-5 Mitarbeitentendenschulungen	Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	S. 10 - 13
GRI 403-6 Förderung der Gesundheit	Förderung der Gesundheit der Mitarbeiter	S. 10 - 13
GRI 403-8 Managementsystem	Sicherheit durch Managementsystem	S. 10 - 13 & 16
GRI 404-1 Weiterbildungen	Durchschnittliche Aus- und Weiterbildung	S. 3 & 11
GRI 408-1 Kinderarbeit	Kinderarbeit	S. 3 & 12
GRI 409-1 Zwangsarbeit	Zwangs- oder Pflichtarbeit	S. 3 & 12

Sustainable Development Goals der UNO:



Risikoanalyse und internes Kontrollsystem (IKS):

Für die doppelte Wesentlichkeitsanalyse werden die folgenden Bereiche aus der Risikoanalyse und dem internen Kontrollsystem beigezogen:

- 5.1. Arbeitssicherheit
- 5.2. Hygienevorschriften
- 5.6. Umweltkatastrophen
- 5.7. Klimawandel
- 5.8. Verfügbarkeit von Ressourcen
- 5.9. Verhaltenskodex
- 5.10. Lieferantenvereinbarung

Absenkungspfad Emissionen (tCO₂e) 2025 & 2030:



Strategy-Builder mit Prognose-Ziel-Differenz 2025:

