



Medienmitteilung vom 30. April 2013

Heineken Green Smiley Award 2013 an Restaurant Traube in Ottikon

Heineken hat zum zweiten Mal Schweizer Gastronomiebetriebe ausgezeichnet, die sich für Mensch und Umwelt einsetzen. Der Heineken Green Smiley Award 2013 geht an das Restaurant Traube in Ottikon. Platz zwei belegt das Restaurant MAHOI im Tropenhaus Wolhusen. Der dritte Platz gehört dem Hotel Krone in Aarburg.

Mit dem Heineken Green Smiley Award bindet Heineken Switzerland kleine und grosse Gastronomiebetriebe aktiv in ihre eigenen Nachhaltigkeitsbestrebungen ein. Am Galaabend im Giardino Verde in Uitikon Waldegg wurde am 29. April der Nachhaltigkeitspreis 2013 verliehen. Nebst der Auszeichnung durften die drei erst platzierten Betriebe die Preissumme von total 18'000 Franken entgegennehmen.

Restaurant Traube überzeugt durch gesellschaftliches Engagement

Mit dem diesjährigen Heineken Green Smiley Award wurde das Restaurant Traube in Ottikon bei Gossau ZH ausgezeichnet. Der Leistungsausweis zugunsten Gesellschaft und Umwelt hat die externe Jury überzeugt: „Der kleine Gastbetrieb schafft Lebensfreude“, begründet Prof. Dr. Claus-Heinrich Daub vom Institut für Unternehmensführung an der Fachhochschule Nordwestschweiz und Vorsitzender der Jury die Wahl. „Auf der einen Seite sind es die bis zu 27 jungen Personen, die hier und im Schwesternbetrieb in Wetzikon ausgebildet und so in die Arbeitswelt integriert werden. Auf der andern Seite ist es die biologische Küche und den damit verbundenen ökologischen Landbau. Der wirtschaftliche Erfolg verdeutlicht, dass das andersartige Konzept auf grosse Akzeptanz stösst und von den Gästen mitgetragen wird.“ Als Gewinner des Green Smiley Awards 2013 durfte die Traube 10'000 Franken entgegennehmen.

Innovative Ideen von Gross- und Kleinbetrieben ausgezeichnet

Die Jury liess sich bei ihrem Entscheid von klaren Kriterien leiten. Grosse und kleine Betriebe sollen eine Chance haben, einen Platz unter den ersten drei zu erreichen. Das Gesamtkonzept der gelebten Nachhaltigkeit und die damit verknüpften innovativen Ideen sind dabei zentral. Der silberne Heineken Green Smiley Award 2013 und die Preissumme von 5'000 Franken geht an das Restaurant MAHOI im Tropenhaus Wolhusen. Mit der genutzten Abwärme aus Transitingasleitungen werden hier tropische Früchte und Gemüse angebaut, die fester Bestandteil der Menükarte sind. Gleichzeitig lernen Gäste und Besucher auf einem Rundgang durch das Tropenhaus viel zum Thema Nachhaltigkeit.

Mit dem Hotel Krone in Aarburg hat die Jury den bronzenen Green Smiley Award an einen Betrieb verliehen, bei dem es ein „Gibt es nicht“ nicht gibt. Was an Energie gespart werden kann, wird eingespart mit dem Ziel, die Umwelt für künftige Generationen zu schonen und Kosten einzusparen, um in neue Projekte und Betriebe investieren zu können. Das Hotel Krone erhält als drittplatziertes Betrieb 3'000 Franken.

Verantwortungsvoll in die Zukunft

Mit dem Nachhaltigkeitsprogramm „Brewing a Better Future“ engagiert sich Heineken dort, wo das Unternehmen viel bewirken und längerfristig Gutes für Mensch und Umwelt tun kann. Dazu gehören ein sorgfältiger Umgang mit Wasser, eine kontinuierliche Reduktion des CO₂-Fussabdrucks, der lokale Einkauf sowie der verantwortungsvolle Konsum von Bier. Beim zuletzt genannten Schwerpunktbereich sensibilisiert Heineken Konsumenten mit entsprechenden Botschaften auf ihren Produkten, dazugehörigen Spots sowie Partnerschaften mit gemeinnützigen Organisationen, die dasselbe Ziel verfolgen.



Die Gewinner des Heineken Green Smiley Awards 2013 v.l.n.r.:

Restaurant MAHOI, Wolhusen (silberner Award), Restaurant Traube, Ottikon bei Gossau (goldener Award) und Hotel Krone, Aarburg (bronzenener Award)

Kontakt HEINEKEN Switzerland

Carmen Wyss, Leiterin Unternehmenskommunikation HEINEKEN Switzerland

T +41 (0)41 319 12 91, E carmen.wyss@heineken.com

Zu HEINEKEN Switzerland

Heineken ist seit 1984 in der Schweiz präsent. Neben der internationalen Premium Marke Heineken sowie mehreren internationalen Brands produziert und vermarktet Heineken Switzerland AG zahlreiche regionale und lokale Marken und Spezialitäten. Für den Schweizer Markt werden die Marken Heineken, Calanda, Eichhof, Haldengut, Ziegelhof und Ittinger in den beiden Brauereien in Chur und Luzern gebraut und abgefüllt. Zusätzlich vermarktet Heineken Switzerland AG zahlreiche internationale Spezialitätenbiere wie Desperados, Erdinger, Miller oder Clausthaler. Ihre Kunden in der Gastronomie beliefert das Unternehmen nicht nur mit Bier, sondern auch mit Wein, Spirituosen (Kellerei St. Georg) und sämtlichen alkoholfreien Getränken. Der Hauptsitz des Unternehmens befindet sich in Luzern auf dem Areal der Brauerei Eichhof. Das Unternehmen beschäftigt rund 900 Mitarbeitende an 21 Standorten in der ganzen Schweiz. Weitere Informationen sind unter www.heinekenswitzerland.com zu finden.