



Pressemitteilung

## **Schweizer Premiere: Bio-Joghurtspender in der Gemeinschaftsgastronomie**

Dieses innovative Projekt, das vor einigen Monaten von Novae Restauration lanciert wurde, fördert Umweltbewusstsein, gesunde Ernährung und lokales Know-how. Bereits in rund fünfzehn Betrieben des Spezialisten für Gemeinschaftsgastronomie sind entsprechende Spender installiert.

Novae Restauration engagiert sich stark für kurze Lieferketten, lokale Produkte, saisonale Lebensmittel und den Schutz der Umwelt und setzt sich täglich für eine gesunde Ernährung ein. Das Unternehmen, das in rund hundert Restaurants in der Westschweiz täglich fast 35'000 Mahlzeiten serviert, hat gemeinsam mit der Fromagerie Famille Mesot in Bulle (FR) ein ambitioniertes Projekt entwickelt. Ziel ist es, Plastikabfälle drastisch zu reduzieren, Bio-Milch aufzuwerten und Konsumentinnen und Konsumenten für eine gesündere, lokale und nachhaltige Ernährung zu sensibilisieren.

### **Klare Unterstützung für Milchproduzentinnen und Milchproduzenten**

2024 stellte Novae Restauration fest, dass in den Betrieben der Gruppe jährlich mehr als 90'000 Becher Vanille- und Naturejoghurt sowie 7'500 Plastikeimer mit Joghurt entsorgt werden. Angesichts dieser Problematik entschied sich Novae zum Handeln und entwickelte gemeinsam mit dem Freiburger Partner eine innovative Lösung auf Basis von Bio-Joghurtspendern mit flexiblen Beuteln. Dieses Verfahren reduziert Einwegplastik erheblich. Langfristig soll das Projekt jährlich mehr als eine Tonne Einwegplastik einsparen.

Der angebotene Joghurt wird aus Schweizer Bio-Milch hergestellt und lokal im Kanton Freiburg verarbeitet. Das Projekt ermöglicht die Aufwertung von mehr als 22'000 Litern Milch und stellt eine konkrete Unterstützung für Milchproduzentinnen und Milchproduzenten dar. Es schafft einen lokalen und nachhaltigen Absatzmarkt für Schweizer Bio-Milch – in einem wirtschaftlich herausfordernden Umfeld für bestimmte Branchen. Diese Initiative stärkt und ergänzt zudem das Angebot an biologischen Produkten in der Gemeinschaftsgastronomie.

### **Ohne Zuckerzusatz**

Im Einklang mit ihrer Strategie zur Förderung einer gesunden Ernährung beauftragte Novae die Fromagerie Famille Mesot mit der Entwicklung eines Naturejoghurts ohne Zuckerzusatz. Das Projekt reagiert damit auf eine zentrale ernährungsbezogene Herausforderung. In der Schweiz liegt der durchschnittliche Zuckerkonsum bei rund 100

Gramm pro Tag – fast doppelt so hoch wie die Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation. Die Bio-Joghurts aus den Novae-Spendern tragen dazu bei, den täglichen Zuckerkonsum zu reduzieren.

Die Produkte können mit verschiedenen Toppings ergänzt werden, die aufgrund ihrer ernährungsphysiologischen Eigenschaften ausgewählt wurden, darunter Nüsse, Ölsaaten und ein Granola ohne Zuckerzusatz, das in Zusammenarbeit mit Smart Cake entwickelt wurde. Gleichzeitig ermöglicht diese Lösung den Konsumentinnen und Konsumenten, ihre Portionsgrösse selbst zu bestimmen und dadurch Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

## **Pädagogische Ziele**

Neben ihrer positiven Umweltwirkung verfolgt diese Initiative auch einen pädagogischen Ansatz. Informationsmaterialien und Aktivitäten, die von den Ernährungsexpertinnen und -experten von Novae sowie der Fromagerie Famille Mesot durchgeführt werden, sensibilisieren Kinder und Erwachsene für die Bedeutung von ultra-lokalen, wenig verarbeiteten und nachhaltigen Produkten.

Bis heute wurden bereits 15 Spender installiert, drei weitere befinden sich derzeit in der Installation. Bis Ende Jahr plant Novae die Bereitstellung von rund dreissig Spendern in verschiedenen Schul- und Betriebsrestaurants der Gruppe. Ein Bio-Joghurtspender befindet sich zudem in der Fromagerie Mesot am Bahnhof Bulle. Dieses Projekt hat das Potenzial, täglich rund 14'000 Konsumentinnen und Konsumenten zu erreichen.

Mit dieser Schweizer Premiere bekräftigt Novae Restauration ihren Willen, Innovationen für eine verantwortungsvollere und engagiertere Gemeinschaftsgastronomie voranzutreiben.

## **Ein spielerisches Dessert für junge Gäste**

Aufgrund des grossen Erfolgs der ersten Joghurtspender hat Novae Restauration beschlossen, zusätzlich Fruchtmusspender einzuführen, um jungen Konsumentinnen und Konsumenten ein spielerisches und attraktives Dessert anzubieten. Dafür arbeitet Novae mit dem langjährigen Partner Iris zusammen, der in Martigny im Wallis ansässig ist, um Fruchtmuse zu entwickeln, die mit dem Joghurtspender-Modell kompatibel sind. Vier Geschmacksrichtungen werden angeboten, um die Saisonalität der Früchte im Wallis sowie den natürlichen Rhythmus der Natur zu respektieren.

Gland, 13.05.2026

## **Kontakte**

**Charlotte IOAN** – Direktorin Einkauf, Qualität und Ernährung, 079 918 87 12  
**Jeanne CHAUDRON** – Projektleiterin Einkauf, 079 354 90 75

## **Über Novae**

Wir sind ein Dienstleistungsunternehmen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie und in den Bereichen Unternehmen, Bildung und Gesundheit tätig (sowie in einigen öffentlichen Einrichtungen). Das Unternehmen wurde 2003 gegründet. Heute beschäftigt Novae 750 Mitarbeitende, betreibt 100 Gastronomiestandorte in der Schweiz und serviert täglich 35'000 Mahlzeiten.