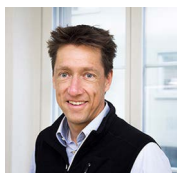


FACTS & FIGURES



NACHHALTIGKEIT KONKRET



Michael Sahli
Präsident SV Stiftung

Gesundes Essen beginnt nicht erst auf dem Teller. Das illustrieren die beiden Acker-Projekte, welche die SV Stiftung 2024 unterstützt hat. Ein bewusster Umgang und positive Erlebnisse mit ausgewogener Ernährung spielen für eine nachhaltige Gesellschaft eine zentrale Rolle. Deshalb fördert die SV Stiftung Kochkurse für Schulkinder ebenso wie Projekte, die sich gegen Food Waste einsetzen oder die bedürftigen Menschen einen Restaurantbesuch ermöglichen. Ernährung ist Teil unseres Alltags und geht uns alle an. Genau hier entfaltet die SV Stiftung ihre Wirkung.

AUF EINEN BLICK



26 eingegangene
Unterstützungsanträge,
8 bewilligte neue Projekte,
5 laufende Projekte



Unterstützte Zielgruppen:
Kinder, Jugendliche, sozial
Benachteiligte, Armuts-
betroffene, breite Bevölkerung



Unterstützungsregionen:
Deutsch- und Westschweiz



Die unterstützten Projekte
erreichten über 1,45 Mio.
Personen der Zielgruppen.

769

Anzahl ehrenamtlich
geleisteter Stunden des
Stiftungsrats



Im Jahr 2024 gesprochene
Unterstützungsbeiträge:
CHF 309'500.–

www.sv-stiftung.ch

AUSWAHL UNTERSTÜTZTER PROJEKTE



Natürliches Essen – eigenhändig angebaut

Wie hängen Ernährung, Gesundheit, Natur und Landwirtschaft zusammen? Und wo und wie genau wächst eigentlich unser Gemüse? Weltacker und Acker Schweiz sind zwei Projekte, die den Anbau von Nahrungsmitteln für Gross und Klein hautnah erlebbar machen und ohne Mahnfinger spannende Zusammenhänge aufzeigen. Willkommen beim ungezwungenen Entdecken gesunder Lebensmittel am begehbaren Lernort!



Kühlschränke gegen Food Waste

Rund ein Drittel aller Lebensmittel landet im Abfall. Mit 14 öffentlichen Kühlschränken in der Westschweiz – landesweit sind es 160 – bietet Madame Frigo eine praktische und einfache Möglichkeit, den eigenen Food Waste zu reduzieren. Das Konzept ist simpel: «Bring, was du selber nicht mehr brauchst und hol dir, was zuhause gerade noch gefehlt hat.» Jedes Jahr können in der Schweiz so mehr als 300 Tonnen Lebensmittel vor der voreiligen Entsorgung gerettet werden.



Kochen als Hobby entdecken

Sich gesund zu ernähren, beginnt schon in den Kinderschuhen. Die fit4future foundation sensibilisiert deshalb bereits seit vielen Jahren Primarschulkinder in der ganzen Schweiz kostenlos für gesunde Lebensgewohnheiten. Schülerinnen und Schüler entdecken in ihrem Schulhaus das Kochen als Hobby und erfahren spielerisch zugleich Neues über ausgewogenes Essen.