

---

## Beschaffungspolitik

---

Die Beschaffungspolitik ist ein Element der Unternehmenspolitik der Menu and More AG und beschreibt die Grundlagen für die Beschaffung sämtlicher Waren und Dienstleistungen bei menuandmore. Im Einkaufskonzept werden die in diesem Dokument formulierten Grundsätze noch im Detail weiter spezifiziert. Die Menu and More AG hat sich zu einer nachhaltigen Beschaffung verpflichtet und berücksichtigt bei ihren Entscheidungen nebst der Lebensmittelsicherheit, die Aspekte ökologische Verantwortung, gesundheitliche Ausrichtung, gesellschaftliche Solidarität sowie wirtschaftliche Resilienz.

### Allgemeine Einkaufspraktiken

menuandmore folgt bei der Beschaffung folgenden Grundsätzen:

- Bei der Wahl der Lieferanten für Waren (Food, Non Food, Gerätschaften) oder für Dienstleistungen wird jeweils die Gesamtleistung der ökologischen Kriterien (Umweltbelastung, Ressourcen- und Energieverbrauch, Abfall und Emissionen) und der sozialen Kriterien (Gesundheit, Ethik und Arbeitsbedingungen), der gesundheitliche Aspekt sowie der wirtschaftlichen Kriterien (Qualität / Sicherheit, Verfügbarkeit, Flexibilität und die Kosten) berücksichtigt. Dafür werden auch fachliche Empfehlungen von diversen anerkannten Plattformen berücksichtigt.
- Für Beschaffungsprojekte werden zuvor Anforderungen spezifiziert, welche im Einkaufskonzept geregelt und festgehalten sind.

### Nachhaltigkeit in der Beschaffung

Zur Umsetzung einer nachhaltigen Beschaffung wendet menuandmore beim Einkauf von Produkten folgende Grundsätze in absteigender Priorisierung an:

- menuandmore beschafft umweltschonend. Sie kauft Produkte ein, die über ihren gesamten Lebenszyklus möglichst geringe negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Bei der Beschaffung von Produkten wird die Umweltbelastung durch den Transport mitberücksichtigt. Es wird deshalb gänzlich auf Flugware verzichtet.
- menuandmore beschafft sozial verantwortungsvoll und kauft nur Produkte, welche unter sozialverträglichen Bedingungen produziert wurden. Dazu gehören unter anderem die Einhaltung von Arbeitsschutz- und Gesundheitsgesetzgebungen sowie die Vorgaben zu Menschen- und Arbeitsrechten in anwendbaren Gesetzen, Gesamt- bzw. Normalarbeitsverträgen und Branchenstandards sowie den Konventionen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO).
- menuandmore beschafft Produkte, die ein wettbewerbsfähiges Kosten-Nutzen-Verhältnis vorweisen. Als Kosten werden nicht nur die Beschaffungskosten, sondern die Gesamtkosten über den ganzen Verarbeitungsprozess bzw. Produktlebenszyklus bis zum Konsumenten berücksichtigt. Als Nutzen wird die Erfüllung aller definierten Anforderungen betrachtet.
- menuandmore setzt bei der Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien auf vertrauenswürdige und anerkannte Nachhaltigkeitsstandards und Labels als Nachweis. Der Anteil an Labels wird stetig gesteigert.
- Um dem Aspekt gesellschaftliche Solidarität gerecht zu werden und Kleinbauern im globalen Süden zu unterstützen, bezieht menuandmore wo möglich und sinnvoll Fairtrade-Produkte.

- menuandmore bevorzugt bei der Lebensmittelbeschaffung wo möglich Produkte aus der Schweiz. Zudem wird das Tierwohl bei der Beschaffung tierischer Produkte berücksichtigt. Folgende Warengruppen, werden aus Aspekten des Tierwohls ausschliesslich aus der Schweiz beschafft:
  - o Warengruppe Fleisch und Geflügel
  - o Milch und Milchprodukte
  - o Eiprodukte aus Freilandhaltung
- Ausschliesslicher Bezug MSC-zertifizierter Meeresfische aus Wildfang und ASC-zertifizierter Zuchtfische gemäss Empfehlungen bekannter Umweltschutzorganisationen.
- Auf Palmöl und -fett bzw. auf Produkte, welche Palmöl und -fett enthalten, wird gänzlich verzichtet.
- Herkunftsländer werden anhand eines Risk Barometers eingestuft und Lebensmittel aus Ländern mit erhöhter Risikoeinstufung, werden ausschliesslich mit Label eingekauft.
- Beim Einkauf von Convenience-Produkten haben solche ohne oder mit wenigen Zusatzstoffen Vorrang. Produkte, welche Glutamat enthalten, dürfen nicht beschafft werden.
- Es wird eine Minimierung der Verpackung angestrebt, unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben bezüglich Lebensmittelkonformität. Es soll die Verwendung der ökologisch sinnvollsten Primärverpackung gefördert werden.
- Bei der Beschaffung von Kleingeräten wird die Energie-Effizienz gemäss Top-Ten-Liste geprüft und berücksichtigt.

## Lieferanten

Die Lieferanten von menuandmore sind zentrale Partner für den Unternehmenserfolg und werden bei der Umsetzung einer nachhaltigen Beschaffung miteinbezogen. menuandmore verfolgt die folgenden Grundsätze im Hinblick auf ihre Lieferanten:

- Mit Lieferanten sollen faire, langfristige und vertrauensvolle Partnerschaften entstehen, welche sich gegenseitig in der jeweiligen Weiterentwicklung in vielfältiger Weise unterstützen.
- Einkaufsbedingungen und Verträge werden nur mit Firmen, welche über eine gesunde finanzielle Grundlage und über die erforderlichen Ressourcen verfügen, um eine lückenlose Auftragserfüllung zu garantieren.
- Zudem stellen wir hohe Ansprüche an die Integrität und die Bereitschaft zur nachhaltigen Entwicklung.
- Alle Lieferanten müssen den Verhaltenskodex für Vertragspartner unterzeichnen. Die umsatzstärksten Lieferanten sind zudem verpflichtet, periodisch den Nachhaltigkeitsfragebogen auszufüllen und die Bereitschaft haben, sich bezüglich Nachhaltigkeit weiter zu entwickeln. menuandmore kann dies bei Bedarf im Rahmen eines internen Audits überprüfen.
- Bei gleichwertiger wirtschaftlicher Leistung bevorzugt menuandmore Lieferanten, welche ein höheres Engagement im Bereich Ökologie und Soziales ausweisen können.
- Wir arbeiten gemeinsam mit den Lieferanten an der Transparenz in der Lieferkette bezüglich Herkunft, Herstellungspraxis / Anbaumethode und Transport in der gesamten Wertschöpfungskette.
- Es werden regelmässige Lieferantenaudits vor Ort durchgeführt, um deren Entwicklung und Einhaltung der gemeinsamen Vereinbarungen zu überprüfen.

### **Mitarbeitende**

Mitarbeitenden, welche im Einkauf tätig sind, vertreten menuandmore gegenüber den Lieferanten und sind massgeblich für die Umsetzung der nachhaltigen Beschaffungspolitik verantwortlich. Bezüglich der eigenen Mitarbeitenden folgt menuandmore den folgenden Grundsätzen:

- Alle Mitarbeitenden, welche sich mit Beschaffungsaktivitäten befassen oder daran beteiligt sind, müssen besondere Vorsicht bei ihrem Verhältnis zu bestehenden oder potentiellen Lieferanten walten lassen.
- Kommerzielle Entscheide müssen auf der Basis einer unabhängigen Beurteilung, fair und ohne Voreingenommenheit getroffen werden. Jegliche Art eines Verhältnisses zu Lieferanten, welches für den Bestellenden zu Interessenkonflikten führen könnte, ist strikte zu vermeiden.
- Es sind keinerlei persönlichen Gefälligkeiten oder Geschenke entgegenzunehmen (Ausnahme mit Wertgrenze von maximal CHF 10.-).
- Im Rahmen der Partnerpflege oder im Sinne von Weiterbildungen ist die Annahme von Einladungen zu Veranstaltungen oder Webinaren von Partnern gestattet.