

Das gute Beispiel: menuandmore

Nachhaltigkeit in der Gastronomie

Interview mit Benjamin Hold, Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Management bei menuandmore



Benjamin Hold arbeitet bei der Zürcher Verpflegungsanbieterin menuandmore, die täglich 580 Mittagstische von Schulen und Krippen mit gesunden und frischen Menüs versorgt. Der Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Management erzählt im Interview, wie Nachhaltigkeit in der Gastronomie funktioniert und schmeckt.

Damit ein leckeres, klimafreundliches Essen auf den Teller kommt, gibt es eine Menge zu beachten. Zentrale Elemente davon sind der bodenschonende Anbau der Nahrungsmittel sowie eine energieeffiziente Zulieferung und Zubereitung. menuandmore ist eine Vorreiterin auf diesem Gebiet und verabschiedet als erstes Unternehmen der Branche eine umfassende Klimaschutz-Strategie.

Herr Hold, das nationale Klimaschutz-Gesetz wurde erst diesen Sommer angenommen. Und Sie haben bereits eine Klimaschutz-Strategie für menuandmore verabschiedet?

Ja, wir haben allerdings schon früher begonnen: Im Winter errechneten wir unsere gesamten CO₂-Emissionen für das vergangene Jahr. Die Berechnung umfasste unsere direkten Emissionen (Scope 1), unsere indirekten Emissionen aus eingekaufter Energie (Scope 2) und die indirekten Emissionen innerhalb der Wertschöpfungskette (Scope 3). Diese Berechnung bildete die Datengrundlage für die Entwicklung der Strategie.

Worin besteht Ihre Klimaschutz-Strategie?

Wir schlossen uns der sogenannten Science Based Targets Initiative an. Das bedeutet für uns, bis 2030 unsere Treibhausgas-Emissionen von Scope 1 und 2 um 42 Prozent zu reduzieren. Das Ziel ist auch, innerhalb von Scope 3, der Wertschöpfungskette, unsere Emissionen zu messen und zu vermindern. Eine konkrete Prozentvorgabe gibt es dort allerdings nicht.

Welche Massnahmen sind zur Reduktion der Emissionen geplant?

Bis spätestens 2030 stellen wir unsere komplette Fahrzeugflotte auf Elektroantrieb um, sodass sie CO₂- und emissionsfrei ist. Zudem wechseln wir in zwei Jahren unseren Standort. Wir ziehen nach Spreitenbach in den ECOPARK TIVOLI, der mit Fernwärme und Fernkälte betrieben wird.

Was brachte menuandmore dazu, eine solch herausfordernde Strategie zu entwickeln?

Unsere Vision treibt uns an, die verantwortungsvollste Partnerin für Mittagstische mit der gesündesten und nachhaltigsten Kinder- und Jugendverpflegung zu sein. Dieser Ansage möchten wir gerecht werden. Ausserdem wissen wir, dass die Themen Klimaschutz und Energie auch unseren Anspruchsgruppen wichtig sind.

Welche Rückmeldung erhalten Sie von Ihrer Kundschaft? Werden Sie explizit wegen Ihrer nachhaltigen Ausrichtung engagiert?

Kund*innen-Umfragen, Interview-Anfragen und Speaker*innen-Einladungen bestätigen uns, dass menuandmore als fortschrittliches und nachhaltiges Unternehmen wahrgenommen wird. Ich denke, dass wir auch damit punkten, indem wir transparent über unser nachhaltiges Engagement berichten. Wir tun, was wir sagen.

Haben Sie wirtschaftliche Vorteile durch Ihre nachhaltige Ausrichtung?

Ja, wir merken, dass Nachhaltigkeitskriterien in Ausschreibungen einen immer höheren Stellenwert bekommen. Hätten wir uns vor zwölf Jahren nicht zu einer nachhaltigen Unternehmensführung verpflichtet, wären wir heute wohl nicht so erfolgreich. Wir

nahmen auch eine Öko-Kompass-Beratung in Anspruch.

Wichtig zu wissen, ist auch, dass wir nicht nur auf den Klimaschutz achten; die gesellschaftliche Solidarität, gesundheitliche Ausrichtung und wirtschaftliche Resilienz sind drei weitere Säulen unseres Nachhaltigkeitskonzepts.

Wie unterscheidet sich menuandmore von der Konkurrenz?

Vom Einkauf bis zur Auslieferung erbringen wir die Leistungen aus einer Hand. Weil wir nichts an Sublieferant*innen auslagern, haben wir einen hohen Einfluss auf die nachhaltige Entwicklung. Das ist ein grosser Vorteil, um handlungsfähig zu sein. Wir möchten nicht nur wohlklingende Botschaften verbreiten, sondern auch einen positiven Impact erzeugen.

Binden Sie die zuliefernden Betriebe in die Klimaschutz-Strategie ein?

Seit Jahren beziehen wir sie in die Umsetzung der Nachhaltigkeitsstrategie ein. Mittels eines Fragebogens bewerten wir die Lieferfirmen nach unserem Vier-Säulen-Prinzip der Nachhaltigkeit. Die Liefer-Performance möchten wir in der nächsten drei Jahren steigern. Klimaschutzmassnahmen sind ein Bestandteil davon.

Wie gehen Sie dabei vor?

Im Rahmen der Klimaschutzstrategie bitten wir die Lieferunternehmen um Informationen: Welches Fahrzeug wurde für welche Transportstrecke verwendet, was für Verpackungsmaterial ist im Einsatz? Diese Datenerhebung ist sehr aufwändig, und nicht alle Lieferfirmen sind in der Lage, die gewünschten Angaben zu liefern. Daher stehen wir in regelmässigem Austausch.

Ist dieses Vorgehen nicht etwas unbefriedigend?

Als KMU hat menuandmore leider keine so grosse Marktmacht, dass wir die Lieferfirmen zu Emissionsreduktionen verpflichten könnten. Aber das neue Klimaschutzgesetz betrifft alle Unternehmen und somit auch zuliefernden Betriebe. Sie sind nun ebenfalls verpflichtet, ihre Anstrengungen im Klimaschutz voranzutreiben.

Gibt es Energiemassnahmen, die Sie umsetzen müssen, weil menuandmore eine Grossverbraucherin ist?

Ja, wir setzen Energiesparmassnahmen um. Die Energie-Agentur für Wirtschaft EnAW begleitet uns dabei. So haben wir in den vergangenen Jahren beispielsweise Lüftungs- und Heizungsparameter verbessert. Und die Energieeffizienz unserer Kühlanlagen und Kochkessel gesteigert.

Wo könnte menuandmore noch mehr für die Energieeffizienz tun?



Vor dem anstehenden Umzug ergibt es keinen Sinn, in kostenintensive Massnahmen zu investieren. Wir fokussieren daher auf den zukünftigen Standort, um diesen möglichst energieeffizient zu gestalten.

Was geschieht mit den Speiseresten?

Aufgrund der Bestellungen wissen wir genau, wie viel Essen wir zubereiten müssen. Deswegen gibt es bei uns fast kein Foodwaste. Falls doch Menüs übrigbleiben, geben wir sie der Caritas weiter. Speisereste sammeln wir für die Biogas-Produktion.

Welche Energieeffizienz-Massnahmen empfehlen Sie anderen Betrieben, die sich ebenfalls nachhaltig ausrichten möchten?

Zuerst empfehle ich, die sogenannten «low hanging fruits» zu pflücken, also die schnell umsetzbaren Massnahmen zu wählen, die keine hohen Kosten verursachen. Zum Beispiel Leuchtmittel umstellen, vor Betriebsschluss einen Rundgang machen, um zu kontrollieren, dass alle Geräte komplett ausgeschaltet sind. Längerfristig sollten veraltete Gerätschaften durch verbrauchsärmere ersetzt werden.

Mehr zu [menuandmore](#)  lesen Sie im [Nachhaltigkeits-Bericht](#) .

[Hier geht es zur Webansicht des Newsletters November 2023](#)