

Medienmitteilung: menuandmore erneut mit dem Label «Friendly Work Space®» ausgezeichnet

Zürich, 16. August 2022 – Zum zweiten Mal nach 2019 wird der Menu and More AG aufgrund der erfolgreich absolvierten Re-Zertifizierung das Label «Friendly Work Space®» verliehen. Mit dem anerkannten Gütesiegel der Gesundheitsförderung Schweiz werden Organisationen ausgezeichnet, die ihr betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) innerhalb der Unternehmensstrategie verankert haben und konsequent umsetzen. Alles mit dem Ziel, die physische und psychische Gesundheit der Mitarbeitenden am Arbeitsplatz nachhaltig zu fördern.

Aufgrund der erfolgreichen Implementierung des BGM im Unternehmen wurde menuandmore 2019 als Verpflegungsanbieterin zum ersten Mal mit dem Label «Friendly Work Space®» ausgezeichnet. Die gelungene Re-Zertifizierung ist der Dank kontinuierlicher Arbeit und zeigt, dass menuandmore das BGM auch während der schwierigen Pandemie-Zeiten erfolgreich umsetzen konnte. Der Erfolg kommt nicht von ungefähr. Das professionelle BGM ist mittlerweile eine feste Grösse bei der Verpflegungsanbieterin für Kinder und Jugendliche und wird auf allen Ebenen authentisch gelebt. Die Organisationsstruktur des BGM wurde seit dem letzten Assessment angepasst. Das BGM-Steuergrremium wurde als interdisziplinäres Team gegründet, welches die BGM-Massnahmen koordiniert und gestaltet. Die verschiedenen Rollen sind klar aufgeteilt und das BGM wird regelmässig in der obersten Leitung thematisiert.

Welche Fortschritte konnte menuandmore erzielen?

Trotz Corona-Pandemie mit all ihren Folgen konnte menuandmore das BGM in der Zwischenzeit weiterentwickeln und Fortschritte erzielen. Das grosse Engagement im Interesse des Gemeinwohls wurde weiter optimiert. Während der Corona-Krise versorgte menuandmore bedürftige Menschen, indem sie die Hilfsaktion «Essen für Alle» von Amine Diaré Conde mit Mahlzeiten unterstützte und konnte so gleichzeitig die Kurzarbeit bei menuandmore senken. Die Durchführung einer Anti-Raucher-Kampagne, Fahrsicherheits-Trainings für alle Chauffeure, Betriebsnothelferkurse und die Sensibilisierung des Kaderns zu Themen wie «Erfolgreicher Umgang mit Belastungen» sind nur einige Massnahmen, die umgesetzt wurden. Austausch und Feedbackmöglichkeiten sind menuandmore wichtig. Mit monatlichen Mitarbeitenden-Meetings, betrieblichem Vorschlagswesen und individuellen Jahresgesprächen mit Zielvereinbarungen setzt menuandmore einen offenen Dialog ins Zentrum ihrer Unternehmenskultur.

Helene Teuscher, Leiterin Human Resources, freut sich über die Erneuerung des Labels und das erzielte Ergebnis: «Es erfüllt mich mit Stolz, dass wir erneut mit dem Label «Friendly Work Space®» ausgezeichnet wurden.» Teuscher sieht darin die Bestätigung, dass menuandmore über ein sehr gut konzipiertes betriebliches Gesundheitsmanagement verfügt, welches sich im Lauf der letzten Jahre über alle Organisationsebenen immer mehr und mehr verankert hat. Sie möchte sich weiter dafür einsetzen, das Thema des BGM permanent am Leben zu erhalten und die Weiterentwicklung und Umsetzung von zielführenden Massnahmen voranzutreiben. «Wir sind davon überzeugt, dass sich das Engagement in der Prävention und Früherkennung lohnt und nachhaltig positiv auf Mitarbeitende und Unternehmen auswirkt.»

Über die Menu and More AG

Die «Menu and More AG», ein Unternehmen der Eldora-Gruppe, ist eine renommierte und mehrfach zertifizierte Verpflegungsanbieterin mit 58 Mitarbeitenden aus 21 Nationen, welche sich auf die Zubereitung und die Lieferung von gesunden und kindergerechten Menüs für Mittagstische von Schulen und Krippen spezialisiert hat. Über 580 Institutionen in der ganzen Deutschschweiz vertrauen mittlerweile auf die frischen Menüs und den persönlichen Service. «menuandmore» liefert treibhausgasneutral von der Zubereitung über die Verpackung bis in den Kühlschrank des Mittagstisches alles aus einer Hand und erwirtschaftet damit einen Umsatz von rund CHF 21 Mio. jährlich. Nachhaltiges Wirtschaften, Vertrauen und Fairness werden GROSS geschrieben. Nicht umsonst wurde der Betrieb 2019 mit dem «Friendly work space®» sowie Green Brand Switzerland ausgezeichnet. menuandmore stösst an ihrem langjährigen Produktionsstandort am Sihlquai in Zürich an Kapazitätsgrenzen und bezieht voraussichtlich per 2024 den neuen Standort im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach.

Über Friendly Work Space

Das Label Friendly Work Space ist eine Auszeichnung für Organisationen, die betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) erfolgreich umsetzen. Friendly-Work-Space-Betriebe engagieren sich systematisch für gute Arbeitsbedingungen ihrer Mitarbeitenden.

Alle ausgezeichneten Firmen und weitere Informationen finden Sie hier: <https://friendlyworkspace.ch/de/>

Über Gesundheitsförderung Schweiz

Gesundheitsförderung Schweiz ist eine Stiftung, die von Kantonen und Versicherern getragen wird. Mit gesetzlichem Auftrag (Krankenversicherungsgesetz, Art. 19) initiiert, koordiniert und evaluiert sie Massnahmen zur Förderung der Gesundheit. Die Stiftung unterliegt der Kontrolle des Bundes. Oberstes Entscheidungsorgan ist der Stiftungsrat. Die Geschäftsstelle besteht aus Büros in Bern und Lausanne. Jede Person in der Schweiz leistet derzeit einen monatlichen Beitrag von 40 Rappen zugunsten von Gesundheitsförderung Schweiz, der von den Krankenversicherern eingezogen wird.

Medienmitteilung: 5'277 Zeichen mit Leerzeichen, 666 Worte

Kontakt:

Stefanie Schweizer, Leiterin Marketing, Kommunikation & Events, 044 448 26 30

stefanie.schweizer@menuandmore.ch

Menu and More AG, Sihlquai 340, 8005 Zürich, 044 448 26 11

Bildmaterial finden Sie auf unserer Webpage unter <https://menuandmore.ch/pressebereich>