

Medienmitteilung:

menuandmore verabschiedet umfassende Klimaschutzstrategie – als erstes Unternehmen der Branche

Zürich, 07.09.2023 – Als verantwortungsvollste Anbieterin von Kinder- und Jugendverpflegung verabschiedet die Menu and More AG als erstes Unternehmen ihrer Branche ein validiertes Klimaziel zur Reduktion der Treibhausgasemissionen gemäss der Science Based Target Initiative. Die Menu and More AG leistet damit ihren Beitrag, um im Einklang mit dem Pariser Abkommen die globale Erwärmung auf 1,5 Grad Celsius zu begrenzen. Das Unternehmen nimmt mit diesem Schritt beim Thema Klimaschutz eine Vorreiterrolle für Schweizer KMU ein.

Bereits vor über zwölf Jahren hat sich menuandmore explizit zu einer nachhaltigen Unternehmensführung verpflichtet. Geschäftsführer Markus Daniel sagt: «Wer, wenn nicht wir? Als Anbieterin von Kinder- und Jugendverpflegung haben wir eine besondere Verantwortung. Wir möchten der Generation, die wir heute mit unseren frischen Menüs beliefern, auch eine lebenswerte Zukunft ermöglichen.»

menuandmore legt Wert darauf, dass die von ihnen verwendeten Lebensmittel möglichst umweltfreundlich produziert werden. Gleichzeitig investiert das KMU viel Energie in eine kreative Menügestaltung, die mit wenigen, aber dafür bewusst ausgewählten tierischen Produkten sowie vielen saisonalen und regionalen Zutaten Ressourcen und das Klima schont. Für die professionelle Bilanzierung nach dem Greenhouse gas protocol ihrer direkten und indirekten Treibhausgasemissionen (Scope 1 bis Scope 3) hat sie sich von ClimatePartner den Corporate Carbon Footprint (CCF) berechnen lassen. Basierend auf dem Ergebnis wurde ein Reduktionsziel definiert und entsprechende Reduktionsmassnahmen eingeleitet. Diese Reduktionsziele wurden gemäss der Science Based Target Initiative (SBTi) validiert. Damit gehört menuandmore schweizweit zu den ersten KMU, die diesen Meilenstein erreichen: Laut einer [Studie von WWF](#) liessen sich bis Ende 2022 erst sieben KMU (bis 500 Mitarbeitende) ihre Klimaziele nach SBTi validieren.

Auch nach umfassenden Reduktionsmassnahmen bleiben bei menuandmore Restemissionen übrig, die aktuell noch nicht vermieden oder reduziert werden können. Für diese Emissionen übernimmt menuandmore Verantwortung, indem sie [internationale zertifizierte Klimaschutzprojekte](#) aus dem ClimatePartner-Portfolio finanziell unterstützt. Über das Label ClimatePartner-zertifiziert macht menuandmore die gesamte Klimaschutzstrategie transparent: Das komplette Engagement lässt sich auf einer eigenen [Climate-ID-Webseite](#) transparent nachverfolgen.

Klare Vision einer zukünftigen, nachhaltigen Positionierung im Markt

Die Vision von menuandmore bringt ihre Ziele klar zum Ausdruck: menuandmore ist in der Schweiz die verantwortungsvollste Partnerin für Mittagstische mit der gesündesten und nachhaltigsten Kinder- und Jugendverpflegung. Bei der im Frühjahr 2022 durchgeführten Wesentlichkeitsanalyse im Rahmen der Erstellung des [Nachhaltigkeitsberichts 2020 bis 2022](#) wurde das Thema Klimaschutz und Energie als «wesentlich / wichtig» identifiziert. menuandmore hat sich für dieses Thema folgendes Ziel bis 2025 gesetzt: «Verpflichtung zur Science Based Targets Initiative». Denn ein wissenschaftsbasierter Ansatz zur Reduktion ihrer Treibhausgasemissionen erachten sie als nötig, um wirkungsvoll Klimaschutz zu betreiben.

menuandmore hat dieses Ziel nun früher erreicht, als geplant und ist bereits heute offiziell Science Based Targets validiert. Ausgehend von Zahlen im Basisjahr 2022 misst und vergleicht menuandmore künftig ihre Treibhausgasemissionen. Die direkt vom Unternehmen verursachten Emissionen (Scope 1) sowie die indirekt verursachten Emissionen durch Energielieferanten (Scope 2) sollen bis **2030 um 42 %** gesenkt werden und alle anderen indirekten Emissionen, die in der Wertschöpfungskette des Unternehmens entstehen (Scope 3) werden gemessen und reduziert.

Massnahmen von menuandmore zur Erreichung ihrer Klimaschutzziele

Der Absenkpfad von 42 % kann nur erreicht werden durch Investition in realistische Klimaschutzmassnahmen – entsprechend dem definierten und validierten Ziel.

Die geplanten Massnahmen lauten wie folgt:

- 2023: Anschaffung von zwei neuen Elektrofahrzeugen
- 2025: Bezug neuer Standort ECOPARK TIVOLI mit fossilfreier Wärmeerzeugung
- 2030: Die gesamte Fahrzeugflotte ist zu 100 % auf emissions- und CO₂-freien Antrieb umgestellt.

Neben der Verpflichtung zur Emissionssenkung im eigenen Unternehmen macht sich menuandmore natürlich auch Gedanken zu Netto-Null. Netto-Null (je nach Variante z. Bsp. SBTi Net-Zero) würde bedeuten, dass menuandmore sämtliche Treibhausgasemissionen bis 2050 deutlich verringern muss. Die Reduktion ist (je nach Variante von Netto-Null) bei mindestens 67 % bis 90 %. Die noch verbleibenden Emissionen müssen der Atmosphäre entzogen werden («Carbon removal»). menuandmore sieht dieses Reduktionsziel zum aktuellen Zeitpunkt als zu ambitioniert an. Denn menuandmore erwartet in den kommenden Jahren viele neue Erkenntnisse und Anpassungen, welche einen Einfluss auf diesen Bereich haben. Aufgrund des relevanten Anteils der indirekten Emissionen (Scope 3) an der gesamten Treibhausgasbilanz des Unternehmens, beobachtet menuandmore die Entwicklungen zu Netto-Null in Zukunft sehr genau.

Über Science Based Targets Initiative

Die [Science Based Targets Initiative \(SBTi\)](#) ist eine internationale Klimaschutzinitiative und fordert Unternehmen zur Umsetzung von freiwilligen, wissenschaftsbasierten Klimazielen auf. Die sogenannten Science Based Targets spezifizieren, in welchem Ausmass und bis wann die Unternehmen ihre Treibhausgasemissionen senken müssten, um im Einklang mit dem Pariser Abkommen die globale Erwärmung auf 1,5 Grad Celsius zu begrenzen.

Über die Menu and More AG

menuandmore ist ein Unternehmen der Eldora-Gruppe. Die renommierte und mehrfach zertifizierte Verpflegungsanbieterin mit 68 Mitarbeitenden aus 25 Nationen ist auf die Zubereitung und Lieferung von gesunden und kindergerechten Menüs für rund 580 Mittagstische von Schulen und Krippen in der Deutschschweiz spezialisiert. Dank ihrer nachhaltigen Ausrichtung konnte sie mit zahlreichen Neukunden erfolgreich wachsen. Ihr Verantwortungsgefühl geht über das hinaus, was sie mit ihren Produkten direkt bewirken kann, und mündet in einer Nachhaltigkeitsstrategie, die Themen aus vier Säulen der unternehmerischen Nachhaltigkeit beinhaltet: «Ökologische Verantwortung», «gesundheitliche Ausrichtung», «gesellschaftliche Solidarität» und «wirtschaftliche Resilienz».

www.menuandmore.ch

Nachhaltigkeit im KMU – darauf kommt es an

Gerade kleinere Unternehmen tun sich oft schwer damit, sich im hektischen Arbeitsalltag ernsthaft dem Thema Nachhaltigkeit zu widmen. So kennt laut einer [Studie von AXA](#) nur jedes achte KMU in der Schweiz den eigenen CO₂-Ausstoss. Benjamin Hold, Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement bei menuandmore, gibt im [Interview](#) Auskunft darüber, wie KMU bei der Erarbeitung einer Nachhaltigkeitsstrategie vorwärtskommen – und welche Herausforderungen es zu lösen gilt.

Medienmitteilung: 7'035 Zeichen mit Leerzeichen, 893 Worte

Kontakt:

Stefanie Schweizer, Leiterin Marketing, Kommunikation und 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 unserem [Pressebereich](#)

Login

Benutzer: Presse

PW: menuandmore340