

## Medienmitteilung

### Glutamatfrei, konsequente Senkung des CO<sub>2</sub>-Fussabdrucks pro Menü und stetige Umstellung auf nachhaltige Produkte: menuandmore veröffentlicht fünften Nachhaltigkeitsbericht

Zürich, 25. Mai 2023 – Die Verpflegungspartnerin menuandmore veröffentlicht den fünften Nachhaltigkeitsbericht, der an die letzte ausgezeichnete Berichterstattung anknüpft. Als nachhaltigste Verpflegungspartnerin für Mittagstische von Schulen und Krippen hat menuandmore in den vergangenen Jahren viel Herzblut in die Weiterentwicklung und den Ausbau ihrer Marktführungsposition investiert. Die Publikation bietet einen Überblick über konkrete Aktivitäten und Projekte mit dem Fokus auf Partnerschaften.

Als bedeutendste und nachhaltigste Anbieterin von Kinder- und Jugendverpflegung in der Schweiz hat menuandmore Ausserordentliches geschaffen. menuandmore ist seit 2022 vollständig glutamatfrei, die Nachfrage nach vegetarischen Menüs hat im Berichtszeitraum von 38 % (2020) auf 46 % (2022) zugenommen und 47 % der importierten Produkte verfügen über ein glaubwürdiges Nachhaltigkeitslabel. Im fünften Nachhaltigkeitsbericht stecken viele Stunden Arbeit und ein mehrmonatiger Strategieprozess. Kernstück des Berichts ist eine fundierte Wesentlichkeitsanalyse. Bei der durchgeführten Analyse kam der Ansatz der «doppelten Materialität» zum Einsatz, um die für das Unternehmen relevanten Nachhaltigkeitsthemen zu bestimmen. Zu potenziell wesentlichen Themen liess menuandmore einerseits die Auswirkungen der Aktivitäten auf Wirtschaft, Gesellschaft und Umwelt beurteilen und analysierte andererseits die Einwirkungen auf den langfristigen Geschäftserfolg. Auch wenn trotz der anspruchsvollen vergangenen Jahre wieder zahlreiche Fortschritte und Projekte umgesetzt werden konnten, entspricht die Gesamtbilanz über die Zielerreichung der Nachhaltigkeitsperiode 2020 bis 2022 nicht dem, was sich menuandmore ursprünglich vorgenommen hatte – aus verschiedenen Gründen.

#### Globale Ereignisse beeinflussen Unternehmensziele

Die vergangene Nachhaltigkeitsperiode war eine herausfordernde Zeit. Einerseits war sie geprägt von der Corona-Pandemie ab 2020 und ihren daraus resultierenden Langzeitfolgen, welche auch menuandmore vor neue, unvorhergesehene Herausforderungen stellte. Und andererseits führte der Krieg in der Ukraine ab 2022 zu zusätzlichen Herausforderungen bezüglich Verfügbarkeit und Kosten für Lebensmittel und Energie. Durch die bundesrätlich äusserst kurzfristig angekündigten Schulschliessungen vom 13. auf den 16. März 2020 mussten für bereits zubereitete Mahlzeiten schnellstmöglich Abnehmerinnen und Abnehmer gefunden werden, um Food Waste zu vermeiden. Tausende Mahlzeiten wurden an Organisationen wie Caritas, AOZ, Schweizer Tafel und die Autonome Schule Zürich gespendet. Mit dem Initianten der Aktion «Essen für Alle», dem ehemaligen Flüchtling Amine Diare Conde, entstand daraufhin eine befruchtende und herzliche Partnerschaft.

#### Partnerschaften: «Es ist der Austausch, der uns weiterbringt»

Die Corona-Pandemie hat noch einmal deutlich gezeigt, wie wichtig es ist, zusammenzustehen und sich solidarisch für eine zukunftsfähige Welt zu engagieren. «Es ist der ehrliche Austausch, der uns alle weiterbringt. Und es sind die gemeinsamen Initiativen, die uns beflügeln und Dinge möglich machen, von denen wir alleine nur träumen können», erklärt Geschäftsführer Markus Daniel. Ein Beispiel dafür ist die Aktion «Essen für Alle». menuandmore unterstützte die Aktion während mehrerer Wochen mit 1'000 Mahlzeiten zu einem symbolischen Preis.

Auch sonst hat menuandmore bestehende Partnerschaften gepflegt und Neues initiiert – mit der ZHAW, der Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz, Caritas oder im Bereich der Digitalisierung mit ProCloud. Partnerschaften, die auf gleichen Wertesystemen basieren, machen gemäss Bericht den entscheidenden Unterschied für einen gemeinsamen Beitrag an einen zukunftsfähigen Planeten.

### **Nachhaltiges Wirtschaften ist die Zukunft**

Mit der Einführung von Tagesschulen werden immer mehr Kinder in der Schweiz familienergänzend betreut. Parallel dazu steigen die Nachfrage und der Bedarf an gesunder, nachhaltiger Verpflegung. Mit dem seit vielen Jahren konsequenten Fokus auf Nachhaltigkeit sowie den Erkenntnissen aus den vergangenen Geschäftsjahren blickt das KMU positiv in eine Zukunft des nachhaltigen Wirtschaftens. Nach Jahren intensiver Suche wechselt menuandmore im 2025 vom langjährigen Produktionsstandort am Sihlquai in Zürich an den neuen Standort im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach. Er ist momentan die beste Adresse für verantwortungsbewusste Unternehmen im Raum Zürich. Konkret heisst das für menuandmore: Die Verpflegungsanbieterin kann sich in ökologischer Hinsicht noch einmal in vielen Bereichen verbessern, bei denen sie am jetzigen Standort an ihre Grenzen gestossen ist.

### **Menu and More AG – die ausgezeichnet nachhaltige Verpflegungsanbieterin in der Schweiz**

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. menuandmore überprüft und erneuert ihre Nachhaltigkeitsstrategie alle drei Jahre. Seit 2011 publiziert das KMU regelmässig Nachhaltigkeitsberichte gemäss den Vorgaben der Global Reporting Initiative (GRI). Bereits drei Berichte erhielten Auszeichnungen von «Focused Reporting».

Medienmitteilung: 5'492 Zeichen mit Leerzeichen, 686 Worte

### **Kontakt:**

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

[stefanie.schweizer@menuandmore.ch](mailto:stefanie.schweizer@menuandmore.ch)

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

Unseren Nachhaltigkeitsbericht finden Sie auf unserer [Website](#)

Bildmaterial finden Sie auf unserer Webpage unter unserem [Pressebereich](#)

Login

Benutzer: Presse

PW: menuandmore340

[Wesentlichkeitsmatrix von menuandmore](#)

[Mitteilung Stadt Zürich zur Einführung von Tagesschulen](#)