Aufgetischt

menuandmore
Weil Kinder das Grösste sind!

Das Jahresmagazin für alle, die an gesunder und nachhaltiger Kinderverpflegung interessiert sind.
Ausgabe 2023

Ernährung

Essen für die Zukunft!

Trend-Studie, Fakten und Tipps für die Praxis

Nachhaltigkeit

Wer, wenn nicht wir?

Klimaschutzstrategie: unsere Ziele und Massnahmen

News

Baustellentagebuch

Neuer Firmenstandort: Das Jahr 2023 im Überblick

Gleichberechtigung der Geschlechter wird bei menuandmore grossgeschrieben. Um die Leserlichkeit der Texte zu verbessern, haben wir jedoch in unserem Jahresmagazin darauf verzichtet, jeweils beide Geschlechter konsequent zu nennen. Auch bei Nennung nur jeweils eines Geschlechtes sind immer beide gemeint.

Editorial

«Unser «more» für Sie: Ein Rückblick ins 2023.»

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Und schon ist es wieder vorbei. Ein weiteres vollgepacktes Jahr mit viel Austausch und neuen Projekten. Unsere Partnerschaften wurden noch einmal zahlreicher, die Zusammenarbeit wurde enger und das geteilte Wissen grösser.

Dabei ist uns klargeworden: menuandmore ist schon lange kein klassisches KMU mehr. Wir sind zu einem dichten und agilen Netzwerk mit gemeinsamen Werten und Zielen herangewachsen. Und dafür möchten wir allen ganz herzlich danken, die mit uns zusammen seit Jahren kontinuierlich, oder neu an Rezepten für eine zukunftsfähige Welt tüfteln. Gemeinsam können wir einen Unterschied machen. Das motiviert und inspiriert uns.

Dass wir – auch dank der Stärke unseres Netzwerks – unserer Rolle als nachhaltigste Kinderverpflegerin der Schweiz gerecht werden können, freut uns jeden Tag. Die Bestelllisten von den Mittagstischen werden immer zahlreicher. Unsere Küche am Escher-Wyss-Platz platzt mittlerweile aus allen Nähten. Gut haben wir weitsichtig geplant und der Umzug an unseren neuen Standort ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach rückt langsam näher. Unser erster Ausflug mit allen Mitarbeitenden auf die Baustelle am Betriebstag 2023 (Seite 20) zeigte denn auch: Wir sind für die kommenden Jahre gerüstet. Unsere Pläne werden bald Realität (Seite 22). Und wir sind als Team bereit, diesen Schritt in die Zukunft zu gehen.

Wer, wenn nicht wir? Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt uns auch weiterhin. 2023 haben wir unseren fünften Nachhaltigkeitsbericht veröffentlicht. Zudem haben wir als erstes Unternehmen unserer Branche eine umfassende Klimaschutzstrategie verabschiedet (Seite 16). Zu unseren Highlights zählen aber auch kleine interne Projekte: Unsere Lernende Sedni Masri hat bei der myclimate Company Challenge mit ihrem Projekt «Food Waste bei menuandmore» den 4. Platz erreicht (Seite 18). Und wir freuen uns immer wieder über zusätzliches Wissen und verschiedene Perspektiven. Im vorliegenden «Aufgetischt» erklärt uns Christine Schäfer, Gottlieb Duttweiler Institut (GDI), wie wir den Hunger an den Mittagstischen und den Wissensdurst gleichzeitig stillen können (Seite 6).

Auch sonst ist einiges los: Wir testen neu die Arbeit mit künstlicher Intelligenz (Seite 12) und stellen uns nach wie vor in den Dienst der Natur. Neben den abenteuerlichen Erlebnisnachmittagen auf dem Bauernhof (Seite 14) genossen wir 2023 auch ein humorvolles Abendprogramm an unserer Abendveranstaltung für Kundinnen und Kunden (Seite 24). Denn auch das ist uns wichtig: Neben einer fokussierten Zusammenarbeit braucht es auch das gemütliche Zusammensein. Danke für Ihre Zeit im vergangenen Jahr. Starten wir in ein Neues!

Markus Daniel
Geschäftsführer
Menu and More AG

Stefanie Schweizer
Leiterin Marketing, Kommunikation und Events
Menu and More AG

Inhalt

Ernährung

6 Essen für die Zukunft

Partnerschaften

10 Stiftung SOS-Kinderdorf

12 KI-basiertes Programm der Firma Prognolite

12 Schweizer Tierschutz

13 Ein Lieferwagen für Malaikas

14 10 Jahre Erlebnisnachmittag auf dem Leimbihof

Verantwortung

16 Als erste der Branche: menuandmore verabschiedet wissenschaftsbasierte Klimaziele

18 Platz 4 bei der Company Challenge

18 Klima à la carte

menuandmore news

19 Diverse Neuigkeiten von menuandmore

Menschen bei menuandmore

25 News aus dem Team

Vom Feld auf den Teller

27 Mission gesunde und nachhaltige Kinder- und Jugendverpflegung

IMPRESSUM
Ausgabe 2023, erschienen im Januar 2024

Herausgeberin
Menu and More AG
Sihlquai 340
8005 Zürich
044 448 26 11
info@menuandmore.ch
www.menuandmore.ch
Ein Unternehmen der Eldora-Gruppe

Konzeption / Text
Menu and More AG
in Zusammenarbeit mit
Laura Bösiger
www.bildtextzahl.ch

Gestaltung
Tube Design GmbH
www.tubedesign.ch

Fotos
S. 3, 13: Malaika – Flüchtlings-Theater & Catering
S. 3, 18: Foundation myclimate
S. 10, 11: Stiftung SOS-Kinderdorf
S. 19: HWZ Hochschule für Wirtschaft Zürich
S. 25: Eldora Holding SA
Übrige Bilder: menuandmore

Illustration
S. 27: Jan Zablonier

Druck
Bühler Druck AG
www.buehler-druck.ch

Auflage
1'600 Exemplare, erscheint jährlich in deutscher Sprache

Klimaneutral gedruckt auf FSC-zertifiziertes Papier aus 100 % Recycling-Fasern, ausgezeichnet mit dem «Blauen Engel».

Das Jahresmagazin kann auch online auf www.menuandmore.ch unter der Rubrik «Downloadbereich» abgerufen werden.

Essen für die Zukunft: Hunger und Wissensdurst gleichzeitig stillen

von Christine Schäfer, Gottlieb Duttweiler Institut (GDI)

An Mittagstischen essen wir nicht nur – sie sind auch eine gute Gelegenheit, etwas über nachhaltige Ernährung zu lernen. Das ist wichtig. Denn unsere Essenswahl hat einen grossen Einfluss auf die Gesundheit unseres Planeten. Christine Schäfer vom Gottlieb Duttweiler Institut über die neuste Trend-Studie und einfache Tipps zum Nachmachen.

Du bist, was du isst. Das ist mittlerweile ein sehr altes Sprichwort, doch es hat nichts an seiner Gültigkeit eingebüsst. Was wir essen, beeinflusst unser Wohlbefinden – sowohl körperlich, als auch mental. Ein feiner und gesunder Znüni liefert uns beispielsweise Energie und sorgt dafür, dass alle unsere Organe und auch unser Gehirn richtig funktionieren können. Oder anders gesagt: Im Idealfall macht uns unsere Ernährung satt und glücklich – manchmal leider auch krank und depressiv. Denn Studien zeigen, dass die Bakterienzusammensetzung in unserem Darm Auswirkung auf unser mentales Wohlbefinden hat. Welche Bakterien sich dort vermehrt ansiedeln, können wir mit gesunden Lebensmitteln positiv beeinflussen. Der richtige Umgang mit unserem Essen will darum frühzeitig gelernt werden; ob beim Zmorge, Zmittag oder Znacht oder beim kleinen Snack zwischendurch.

Gesunde Menschen – gesunder Planet

Unser Essen beeinflusst aber auch die Umwelt. Und zwar bedeutend. Ein Viertel aller Treibhausgas-Emissionen stammt aus dem Ernährungssystem. Bei der Tierhaltung entsteht beispielsweise etwa ein Drittel aller menschgemachten Methan-Emissionen – unter anderem durch die Verdauungsprozesse von Kühen. Dies hat Auswirkungen auf den Klimawandel, den Verlust der Artenvielfalt und damit die Zerstörung unseres Planeten. Essen ist darum nicht nur eine genussvolle Notwendigkeit, sondern ein entscheidender Faktor für unsere Gesundheit und die Gesundheit unserer Erde.

> «Nachhaltigkeit bedeutet nicht Verzicht, sondern vielmehr die Freude an gesunden, frischen Lebensmitteln.»

Studie zeigt: das Bewusstsein steigt

Eine Konsumentenbefragung des Gottlieb Duttweiler Instituts zeigt, dass das Bewusstsein für nachhaltige Ernährung in der Schweiz tief ist. Beim Essen geht es zuerst um den Geschmack, dann um die Gesundheit und dann um den Preis. Umweltthemen interessieren kaum. Die gute Nachricht ist aber: Ein Wandel findet statt. Konsumentinnen überdenken ihre Gewohnheiten, schauen genauer hin, woher ihre Nahrungsmittel kommen und wie sie produziert wurden. Landwirte setzen vermehrt auf Agrarökologie, um ressourcenschonender zu produzieren. Die Logistik wird optimiert, Verpackungen werden ökologischer und alternative

Proteinquellen wie pflanzliche Milch oder Fleisch aus dem Labor, die weniger Treibhausgase verursachen, gewinnen an Bedeutung.

«Die Trend-Studie zeigt: Der Geschmack ist wichtig. Umweltthemen interessieren kaum.»

Grosse Last auf vielen Schultern

Gemeinsam haben die Konsumentinnen die grösste Macht, Veränderungen zu bewirken. Theoretisch. Doch diese Macht ist auf viele Schultern verteilt und kann nur schwer gebündelt werden. Konsumenten sind untereinander nicht systematisch vernetzt wie die anderen Akteurinnen aus Industrie oder Detailhandel. Und individuelle Entscheidungen haben keine weitreichenden Effekte. Das hat unter anderem zwei Gründe:

- **Viele Köchinnen: Aufgrund der Zahl und Diversität der Akteure, ist es sehr schwierig, das Konsumverhalten auf Gesellschaftsebene zu verändern.**
- **Wenig Wissen: Vielen Konsumentinnen fehlt es am notwendigen Wissen, um wirklich nachhaltige Entscheidungen treffen zu können.**

Wie können wir helfen?

Um Kinder zu informierten Konsumentinnen zu machen, die mündige Entscheidungen treffen, spielt die Schulverpflegung neben dem heimischen Esstisch eine entscheidende Rolle. Am Mittagstisch kann ein Ort des Lernens geschaffen werden, der nicht nur den Hunger stillt, sondern auch Wissen über Nahrungsmittel vermittelt. Denn in Schulen lernen Kinder und Jugendliche nicht nur etwas über nachhaltige Ernährung, sondern erleben sie auch. Sie entwickeln Geschmack für Lebensmittel, die sowohl gut schmecken als auch gut für den Planeten sind.

«Essen ist zur Gelegenheit geworden, aktiv einen Beitrag an eine nachhaltige Welt zu leisten.»

Die Gelegenheit beim Schopf packen

Nachhaltigkeit bedeutet nicht Verzicht, sondern vielmehr die Freude an gesunden, frischen Lebensmitteln. Die Schulverpflegung kann als Vorbild für eine nachhaltige Ernährung dienen. Die Mitarbeitenden der Mittagstische können den Kindern beibringen, wie wichtig es ist, bewusste Entscheidungen zu treffen. Denn in der heutigen schnelllebigen Welt ist das Essen mehr als nur eine Notwendigkeit. Es ist zu einer Gelegenheit geworden, aktiv einen Beitrag an eine nachhaltige Welt zu leisten (siehe Checkliste).

Food Trends Report 2023

«Feeding the Future: Chancen für ein nachhaltiges Ernährungssystem»:
Der European Food Trends Report 2023 kann hier gratis heruntergeladen werden.

«Unser «more» für Sie: Abwechslungsreicher Menüplan der Freude an gesunden, frischen Menüs vermittelt.»

Checkliste für den Mittagstisch

So können wir am Mittagstisch konkret helfen, das Bewusstsein für die Welt um uns herum zu schärfen:

- ❑ **Vielfalt schaffen:** Kinder schon früh an eine Vielfalt von gesunden Gerichten mit unterschiedlichen Geschmäckern und Texturen gewöhnen, damit sie auch als Erwachsene offen gegenüber neuen Lebensmitteln sind.
- ❑ **Pflanzenbasierte Menüs zum Standard machen:** Wählen Sie bewusst weniger tierische Produkte aus dem Menüplan und erhöhen Sie das vegetarische Angebot an Ihrem Mittagstisch.
- ❑ **Vegetarische Menüs gut positionieren:** Platzieren Sie vegetarische Speisen und Gemüse als erstes auf dem Mittagsbuffet und servieren Sie Fleisch – wenn überhaupt – zum Schluss.
- ❑ **Landkarte und Saisonkalender beachten:** Kindern erklären, wo, wie und wann unsere Lebensmittel angebaut und produziert werden. Welchen Weg haben sie zurückgelegt, bevor sie bei uns auf dem Teller landen? Wieso gibt es einige Produkte das ganze Jahr durch und andere nur für ein paar Wochen?
- ❑ **Herkunft verstehen:** Die Pilze aus dem Wald, das Fleisch von der Kuh, die Tomaten aus dem Garten – Kinder schätzen ihr Essen, wenn sie wissen, woher es kommt und sie es vielleicht sogar selbst angebaut haben.

Autorin

Christine Schäfer ist Senior Researcher und Referentin am Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) und analysiert gesellschaftliche, wirtschaftliche und technologische Veränderungen mit den Schwerpunkten Food, Konsum und Handel. Sie ist Autorin des zweijährlich erscheinenden «European Food Trends Report», in dem jeweils die wichtigsten Trends und Entwicklungen im Ernährungssystem aufgeführt, eingeordnet und diskutiert werden.

An den Universitäten Bern und Valencia studierte Christine Schäfer Betriebswirtschaftslehre mit den Schwerpunkten Marketing und Consumer Behaviour. Vor ihrer Anstellung am GDI absolvierte sie das Traineeprogramm beim US-amerikanischen Pharmazie- und Konsumgüterhersteller Johnson & Johnson in Zug.

SOS KINDERDORF

Ihre Spende für SOS-Kinderdorf gibt Kindern ein Zuhause:

10 Jahre Partnerschaft mit der Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz

Gemeinsam mit der Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz engagieren wir uns schon seit Jahren für Kinder in Not. Das ist uns als Einwohnerinnen eines privilegierten Landes und als Unternehmerin in der Kinderverpflegung ein besonderes, persönliches und emotionales Anliegen.

Damit so viele Kinder wie möglich gesund und behütet aufwachsen dürfen: Insgesamt unterstützte menuandmore in den vergangenen 10 Jahren verschiedene Projekte von SOS-Kinderdorf mit fast einer Viertelmillion Franken. In diesem «Aufgetischt» geben wir einen Einblick in die wertvolle Arbeit der humanitären Stiftung und die von uns unterstützten Programme. Und wir schicken ein GROSSES Danke an alle, die sich im Zusammenhang mit SOS-Kinderdorf engagieren, für die wertvolle, glaubwürdige und wirkungsvolle Arbeit, die jeden Tag aufs Neue geleistet wird.

Ausbildungszentrum in Indien

2014 bis 2017

SOS-Kinderdorf ist seit 1963 in Indien tätig. Das Kinderdorf in Faridabad wurde 1984 eröffnet. Seit dem Jahr 2003 leitet SOS-Kinderdorf in der Region auch ein Familienstärkungsprogramm, um gefährdete Familien vor der Zerrüttung zu bewahren. Kinder aus der Region, die nicht länger bei ihren Eltern leben können, finden im SOS-Kinderdorf ein liebevolles Zuhause. Hier werden sie gemeinsam mit ihren Geschwistern von SOS-Müttern fürsorglich betreut, die in einem Schulungszentrum für diese Aufgabe ausgebildet werden. Dieses Zentrum wurde von menuandmore vier Jahre lang unterstützt.

Spendentotal: 80'000 Franken

Schülergruppe von Rapperswil-Jona trifft am Dienstag, 14. November 2017 virtuell auf Kinder aus dem SOS-Kinderdorf in Faridabad. Hier geht es zur Skype-Konferenz.

Familienstärkungsprogramm in Nepal I

2018 bis 2020

Nepal gehört zu den ärmsten Ländern der Welt. Über die Hälfte der Bevölkerung lebt unterhalb der internationalen Armutsgrenze. 2015 wurde das Land von einem schweren Erdbeben heimgesucht. Mit der Unterstützung des Familienstärkungsprogramms im besonders betroffenen Gebiet Ta Ma La Bot (Gorkha District) engagierten wir uns für den sozialen und wirtschaftlichen Wiederaufbau in Nepal – mit Fokus auf Lebensunterhalt, Bildung, Betreuung, Kinderrechte und Gesundheit.

Spendentotal: 60'000 Franken

Familienstärkungsprogramm in Nepal II

2020 bis 2023

Mit Hilfe unseres Engagements in «Vyas, Nepal» stärkt SOS-Kinderdorf Kinder und ihre Familien für die Zukunft. Das Programm begünstigt 600 Kinder und 400 Familien. Indirekt profitieren alle Bewohnerinnen der beiden ausgewählten Quartiere von den Massnahmen. Ziel dieses Programms ist es, dass die Kinder vor Ort geschützt und gut versorgt aufwachsen und eine aussichtsreiche Zukunft haben – weil Kinder das Grösste sind.

Spendentotal: 60'000 Franken

Nothilfe für die Ukraine

2022

Der Krieg in der Ukraine machte uns fassungslos – es waren unter anderem zahlreiche Kinder und deren Familien betroffen. Mit der Unterstützung des humanitären Hilfsprogramms in der Ukraine wurden Kinder und Familien mit Nahrung und Unterkunft versorgt und wenn möglich in sichere Nachbarländer evakuiert.

Spendentotal: 10'000 Franken

«Unser «more» für die Gesellschaft: Wir nutzen unseren Spielraum als gesundes KMU, um auch sozial benachteiligten Kindern etwas Gutes zu tun.»

Nothilfe für Syrien

2023

Tausende Familien sind mit den verheerenden Erdbeben in der Türkei und Syrien obdachlos geworden. Viele Kinder haben ihre Eltern oder wichtige Bezugspersonen verloren. Wir haben SOS-Kinderdorf mit einer Spende dabei unterstützt, den Zugang zu lebensrettenden Nahrungsmitteln sicherzustellen sowie denjenigen, die ihr Zuhause verloren haben oder verlassen mussten, eine sichere Unterkunft zu bieten.

Spendentotal: 10'000 Franken

Kleinere Engagements

Über die Jahre haben wir zusätzlich immer wieder mit kleineren Beträgen verschiedene Fokusprojekte von SOS-Kinderdorf unterstützt – oft im Zusammenhang mit unserer jährlichen Kundenumfrage, bei der wir pro retourniertem Fragenbogen einen Betrag von 10 Franken spendeten. Unter anderem leisteten wir Nothilfe für «Kinder auf der Flucht» oder beim Wirbelsturm «Matthew» in Haiti.

Spendentotal: 22'000 Franken

Pilotversuch: Ressourcen schonen dank künstlicher Intelligenz

Künstliche Intelligenz (KI) ist in aller Munde. Bei menuandmore testen wir aktuell ein Tool, welches uns hilft, Prognosen für das Bestellvolumen zu machen. Unser Ziel: bessere Planung, optimierter Einkauf und weniger Food Waste.

Heute nachhaltige Menüs für die Generation von morgen zu kochen, bedeutet für uns als moderne Arbeitgeberin auch: Wir sind am Puls der Zeit, was die digitalen Möglichkeiten der Zukunft betrifft. Zurzeit testen wir darum als erstes Unternehmen in unserer Branche ein KI-basiertes Programm der Firma «Prognolite».

Fütterung mit Bestellzahlen

Und das machen wir konkret: Wir füttern das KI-Tool mit den bisherigen Bestellzahlen der Mittagstische – und dieses liefert uns für unsere Bestellprognosen Kennzahlen und Parameter, welche wir bis anhin manuell eruiert haben. Dazu gehören unter anderem Daten wie Menüzusammenstellungen, saisonale Schwankungen, Schulferien oder der Menütag Je mehr Daten zur Verfügung stehen, desto besser und genauer kann uns die KI bei den Prognosen unterstützen.

Noch haben wir die Nase vorn!

Unser Zwischenfazit: Das Tool ist spannend, die Datenschnittstellen sind aber noch eine Herausforderung. Das Tool von Prognolite analysiert nun schon seit einem Jahr unsere Daten. Ob die Prognosen dereinst besser sein werden als unsere bisherigen Methoden, wird sich erst zeigen. Eins wissen wir aber jetzt schon: Wir bleiben ein Unternehmen, wo Menschlichkeit und Austausch zentral sind. Und falls wir KI definitiv in unseren Betrieb integrieren, werden wir das Tool mit viel Freude herausfordern. Der Grund: Wir sind ein laufender und lebendiger Betrieb, wo sich verschiedene Parameter und der Menüplan stetig verändern. Und das ist auch gut so!

Zusammenarbeit mit dem Schweizer Tierschutz

menuandmore

Das Schweizer Tierschutzgesetz gehört zu den strengsten der Welt und schreibt einige Vorgaben in der Tierhaltung national vor. Weil uns das wichtig ist, beziehen wir seit Jahren ausschliesslich Schweizer Fleisch. Seit 2022 erfüllt zudem sämtliches Pouletfleisch die höheren Anforderungen an eine besonders tierfreundliche Stallhaltung des Tierwohlprogramms BTS. Seit 2023 ist zudem sämtliches Schweinefleisch und das Rindshackfleisch IP-SUISSE zertifiziert und wir sind zur Verbesserung unserer Tierwohlziele eine Zusammenarbeit mit dem Schweizer Tierschutz STS eingegangen. STS ist die grösste und führende nationale Organisation für Tierschutz und Tierwohl in der Schweiz und umfasst als Dachverband 71 Tierschutzorganisationen in der Schweiz und in Liechtenstein.

Einen Lieferwagen für die Malaikas

Damit der Duft nach feinem Essen den Weg aus der Küche zu den hungrigen Gästen am Buffet findet: Wir haben unseren ausgedienten, aber gut gepflegten Renault Master dem Catering-Service Malaika geschenkt. Das Integrationsprojekt vereint Arbeitsintegration und die Arbeit mit geflüchteten Menschen. Das Team kocht nicht nur mit viel Leidenschaft und Können, sondern interpretiert traditionelle Gerichte aus aller Welt mit regionalen Zutaten neu. So steht jedes Malaika-Buffet für ein gesundes und abwechslungsreiches Arrangement aus exotischen Gewürzen und saisonalen Zutaten.

Komfort und Stauraum

Das menuandmore-Fahrzeug mit Kühlanlage und Hebebühne sorgt bei den Malaikas künftig für mehr Möglichkeiten und Komfort beim Catering-Service. Zudem bietet es Platz für die Verstauung von Theaterrequisiten. Der Hintergrund: Malaika schafft neben interkulturellen Catering-Erlebnissen auch erfolgreiche Theaterproduktionen.

Über das Integrations-Projekt Malaika

10 Jahre Erlebnis auf dem Bio-Bauernhof

Jeden Sommer organisieren wir abenteuerliche Nachmittage für Kinder und Jugendliche unserer Mittagstische auf dem Bauernhof. Pandemiebedingt 10 mal in 12 Jahren mittendrin: der Leimbihof in Zürich. Der Gastgeber Marcel Lusti über Tret-Traktorenrennen, Hingabe beim Mosten und sein Leben nach der Landwirtschaft.

Marcel, nach 29 Jahren auf dem Leimbihof habt ihr die Pacht nicht mehr verlängert. Das bedeutet auch das Ende einer langen, engen und persönlichen Zusammenarbeit mit menuandmore. Die Erinnerung an Tausende strahlende Kinderaugen aber bleibt. Denken wir noch einmal an die Anfänge zurück: Wie haben sich die Erlebnisnachmittage seit den 12 Jahren entwickelt? Was ist geblieben – und wo gab es Veränderungen?

Marcel Lusti: Viele der Posten, die im ersten Austragungsjahr bestanden haben, waren auch nach 12 Jahren noch immer im Programm. In der Tendenz kann ich sagen: Die Posten mit Streichelzoocharakter sind eher verschwunden, viele neue Ideen haben dafür Einzug gehalten. Und klar ist: Die beliebten Klassiker sind geblieben. Die absoluten Renner waren das Mosten, das Kutschenfahren oder das Tret-Traktorenrennen. Eindrücklich war auch der stetige Anstieg der Anzahl Kinder pro Anlass. Am Anfang waren es keine 500, zum Schluss musste die Kapazität auf 800 Kinder und Betreuungspersonen begrenzt werden. Für uns wurde der Anlass zum fixen Teil unserer Jahresplanung. Der Aufwand ist nämlich nicht zu unterschätzen – auch was die Planung, die Vorbereitung und das Aufräumen betrifft.

Marcel und Noëlle Lusti

«Das Kutschenfahren bleibt ein Renner.»

Was habt ihr an der Partnerschaft mit menuandmore geschätzt?

Marcel Lusti: Wir wurden schnell und ganz selbstverständlich ein Teil des menuandmore-Teams und es wurde stets auf unsere betrieblichen Abläufe und Bedürfnisse Rücksicht genommen. Mit vielen der Mitarbeiterinnen und Helfer entstand über die Jahre eine schöne persönliche Beziehung. Alle freuten sich immer auf die Anlässe, auf die Kinder, auf die grossartigen Begegnungen und auf das abschliessende Zusammensitzen nach getaner Arbeit.

Ihr gebt die Pacht vom Leimbihof Ende 2024 ab, weshalb die Kindererlebnisnachmittage 2024 nicht mehr auf dem Leimbihof stattfinden können. Was sind eure Pläne?

Marcel Lusti: Nach 29 intensiven, landwirtschaftlichen Arbeitsjahren wollen wir uns etwas schonen und die Chance nutzen, uns neuen Herausforderungen zu stellen. Wir werden mit unserer Firma Rundumgrün GmbH im Grünbereich weiterhin vollen Einsatz geben und uns neu auch noch im Geflügelstall- und Geflügelschlachtmobilverkauf engagieren. Darüber hinaus freuen wir uns sehr auf etwas Zeit mit unserem Wohnmobil. Wir haben viele schöne Orte auf unserer Wunschliste und wollen die in den vergangenen Jahren zu kurz gekommenen Ferien nachholen.

Letzte Frage: Welches Erlebnis bleibt dir besonders in Erinnerung?

Marcel Lusti: Es gab so viele bleibende Erlebnisse, die meist im Kleinen zu sehen waren. Schön war es, immer wieder zu sehen, wie die Kinderaugen vor Freude geleuchtet hatten. Die Kleinen sind mit viel Hingabe bei der Sache und konnten viel Neues mit nach Hause nehmen. Oft kam es vor, dass einige Tage nach den Erlebnisnachmittagen die Eltern der Kinder bei uns angerufen hatten, um zu fragen, ob sie mit der ganzen Familie den Hof noch einmal besuchen durften. Auch die Reaktionen der Kinder, die uns nachträglich via menuandmore erreichten, waren immer wieder Genugtuung und Seelenbalsam für uns. Es ist und war der Beweis, dass das menuandmore-Team zusammen mit dem Leimbihof tausenden Kindern einen erlebnisreichen Nachmittag beschert hatte. Das ist schön!

«Unser «more» für Sie: Wir laden jedes Jahr Kinder unserer Mittagstische und deren Betreuungspersonen zu Kindererlebnisnachmittagen auf dem Bauernhof ein.»

Auf in ein neues Abenteuer!

Nach vielen schönen Jahren auf dem Leimbihof verkünden wir mit Freude, dass es auch 2024 weitergeht mit Erlebnisnachmittagen auf dem Bauernhof. Unser neuer Gastgeber ist der Juchhof in Zürich. Auch den Strickhof in Winterthur werden wir wieder zusammen erkunden. **Die Vorfreude ist gross!**

«Klimaschutz braucht einen wissenschaftlichen Ansatz»

«Unser «more» fürs Klima: Wir kochen nicht nur feine Mahlzeiten, sondern kümmern uns auch um die Nachhaltigkeit.»

Wir haben als erstes Unternehmen unserer Branche eine Klimaschutzstrategie mit validiertem Ziel zur Reduktion der Treibhausgasemissionen gemäss «Science Based Targets Initiative» verabschiedet. Wir leisten damit einen Beitrag, im Einklang mit dem Pariser Abkommen die globale Erwärmung auf 1,5 Grad Celsius zu begrenzen. Unser Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Management, Benjamin Hold, gibt Einblick in den Strategieprozess.

Bereits vor über zwölf Jahren hat sich menuandmore explizit zu einer nachhaltigen Unternehmensführung verpflichtet. Warum hat sich menuandmore gerade jetzt für die Verabschiedung einer Klimaschutzstrategie entschieden?

Benjamin Hold: Im Frühling 2022 haben wir im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsberichterstattung die wesentlichen Themen für die kommende sechste Berichtsperiode festgelegt. Die Analyse hat ergeben: Wir wollen und müssen den Klimaschutz in den Fokus rücken. Und um wirkungsvoll Treibhausgasemissionen zu reduzieren, braucht es einen wissenschaftsbasierten und damit glaubwürdigen Ansatz. Deshalb haben wir uns folgendes Ziel gesetzt: Verpflichtung zur Science Based Targets Initiative (siehe Glossar) bis 2025.

Dieses Ziel habt ihr nun – früher als erwartet – erreicht. Wie seid ihr vorgegangen?

Benjamin Hold: Zusammen mit Climate-Partner haben wir unseren Corporate Carbon Footprint – also die von uns verursachten Emissionen – bilanziert. Dies ist die Grundlage, um sich zur Science Based Targets Initiative (siehe Glossar S.17) zu verpflichten. Basierend auf den Daten wurde ein Reduktionsziel definiert (siehe unser Ziel) und entsprechende Reduktionsmassnahmen (siehe unsere Massnahmen) eingeleitet.

Treibhausgasemissionen reduzieren sich leider nicht von heute auf morgen...

Benjamin Hold: Das stimmt. Auch nach umfassenden Reduktionsmassnahmen bleiben Restemissionen übrig, die wir aktuell noch nicht vermeiden können. Für Emissionen aus Scope 1 und Scope 2 übernimmt menuandmore Verantwortung, indem wir international zertifizierte Klimaschutzprojekte aus dem ClimatePartner-Portfolio finanziell unterstützen.

Klimaschutzstrategie: unsere Ziele und Massnahmen

Unser Ziel:
Die direkt vom Unternehmen verursachten Emissionen (Scope 1) sowie die indirekt verursachten Emissionen durch Energielieferantinnen (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.

Unsere Massnahmen:

- **2023:** Anschaffung von zwei zusätzlichen Elektrofahrzeugen
- **2025:** Bezug neuer Standort ECOPARK TIVOLI mit fossilfreier Wärmeerzeugung
- **2030:** Die gesamte Fahrzeugflotte ist zu 100 % auf emissions- und CO_2-freien Antrieb umgestellt

Kleines Klimaschutz-Glossar

Science Based Targets Initiative (SBTi)
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.

Corporate Carbon Footprint (CCF)
Ein Corporate Carbon Footprint bilanziert unternehmenseigene sowie alle relevanten Treibhausgasemissionen, welche entlang der Wertschöpfungskette des Unternehmens verursacht werden (Scope 1, 2 und 3).

Scope 1, 2 und 3

- **Scope 1** – umfasst direkt verursachte Emissionen z. Bsp. aus Fuhrpark (Diesel, Benzin) und Wärmeerzeugung (Holzpellets, Erdgas).
- **Scope 2** – umfasst indirekt verursachte Emissionen z. Bsp. aus eingekauftem Strom (Wasserkraft).
- **Scope 3** – umfasst indirekt verursachte Emissionen durch vor- und nachgelagerte Tätigkeiten z. Bsp. aus verwendeten Lebensmitteln.

Über das Label Climate-Partner-zertifiziert macht menuandmore die gesamte Klimaschutzstrategie transparent: Das komplette Engagement lässt sich auf einer eigenen Climate-ID-Webseite transparent nachverfolgen.

Unser aktueller Nachhaltigkeitsbericht

Seit 2011 publizieren wir regelmässig Nachhaltigkeitsberichte gemäss den Vorgaben der Global Reporting Initiative (GRI). Bereits drei Berichte erhielten Auszeichnungen von «Focused Reporting». Zum fünften und aktuellen Nachhaltigkeitsbericht geht es hier:

Platz 4 bei der Company Challenge

Unsere Lernende Sedni Masri hat bei der «myclimate Company Challenge» mit ihrem Projekt «Food Waste bei menuandmore» den 4. Platz erreicht. Sie hat aufgezeigt, dass wir beim Thema Lebensmittelverschwendung bereits vorbildlich, aber eben nicht perfekt unterwegs sind. Ihr ist aufgefallen, dass in unserem Mitarbeitenden-Restaurant Limmatblick sowohl ein Überschuss beim warmen als auch beim kalten Buffet entsteht. Dazu kommt: Nur etwa die Hälfte der Auswahl am Salatbuffet wird effektiv gegessen. Um diesen Umstand zu verbessern, hat Sedni zusammen mit der verantwortlichen Person des Mitarbeitenden-Restaurants entsprechende Massnahmen getroffen und die Mitarbeitenden selbst zu Beteiligten im Thema Food Waste gemacht. Wir gratulieren zur super Platzierung und danken für das kritische Auge!

Klima à la carte: Klimaschutz im Restaurant

Nachhaltiges und gesundes Essen steht bei menuandmore 365 Tage im Jahr im Fokus der Menüplan-Gestaltung. Dass auch mit grösseren Kampagnen auf die grosse Hebelwirkung von Ernährung auf das Klima aufmerksam gemacht werden kann, zeigen unter dem Motto «Klima à la carte» zahlreiche Zürcher Restaurants. Gemeinsam mit über 100 Gastronomiebetrieben und Partnerorganisationen setzte die Stadt Zürich mit der Aktion «Klima à la carte» den Klimaschutz auf die Speisekarte. Einen Monat lang boten Zürcher Restaurants Klima-Menüs an. Die Aktion wurde vom 28. August bis 30. Oktober 2023 zum zweiten Mal durchgeführt.

Tipps und Fakten zu einer klimafreundlichen Ernährung finden Sie hier:

menuandmore news

Wer, wenn nicht wir?

Kleines Zeitbudget, grosse Arbeit: Die Bachelor-Studierenden «Business Communications» der HWZ Hochschule für Wirtschaft Zürich haben im Rahmen eines Projektmanagement-Seminars innert drei Tagen ein neues Kommunikationskonzept für menuandmore erarbeitet. Unser Geschäftsführer Markus Daniel und unsere Leiterin Marketing, Kommunikation und Events, Stefanie Schweizer, übernahmen die Rolle der Jury und kürten die Siegergruppe «Cherry On Top». Ein Grund für den Entscheid: «Dank ihrer Ideen werden wir das Genusserlebnis noch mehr ins Zentrum rücken können». Aber auch die anderen Teams leisteten tolle Arbeit. So hat sich beispielsweise der Slogan «Wer, wenn nicht wir?» bereits in unser Kommunikationsmittel eingeschlichen.

menuandmore news

Die Zukunft kann kommen!

Am Betriebstag 2023 haben wir mit dem ganzen Team zum ersten Mal den neuen Standort in Spreitenbach unter die Lupe genommen. Zusammen tauchten wir ein in die Baustellenwelt, pflanzten auf dem Dachgarten einen Baum und enterten im Anschluss mit Drachenbooten den Rhein.

Aussergewöhnlich. Aktiv. Und verbindend: Unser Betriebstag 2023 war ein voller Erfolg. Wir besuchten mit fast 70 Mitarbeitenden die Baustelle des neuen Firmenstandorts im ECOPARK TIVOLI Spreitenbach, den wir ab Sommer 2025 beziehen werden.

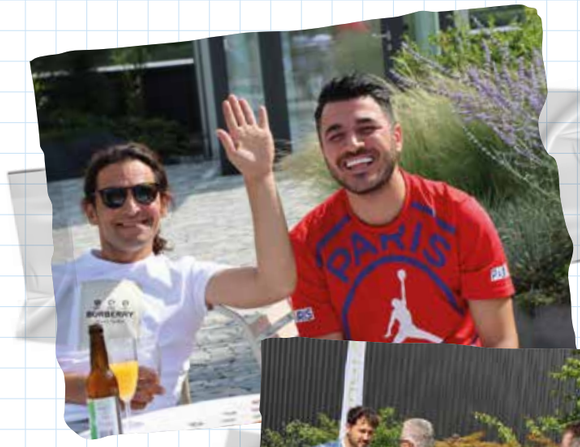
Eintauchen in die Zukunft
Die neuen, imposanten Hallen boten die Gelegenheit, Einblicke in die zukünftige menuandmore-Welt zu erhalten und uns allen wurde bewusst: mit dem Standort in Spreitenbach ist menuandmore konkurrenzfähig für die Zukunft aufgestellt.

Ein Baum für die kommenden Generationen
Feierlich pflanzten wir einen Fächerahorn auf dem Dachgarten. Dieser Baum wird zusammen mit menuandmore wachsen und jedes Jahr ein bisschen mehr CO_2 binden und damit Tag für Tag unserem Planeten, unseren Kindern und unseren Enkelkindern dienen. Nach einer Stärkung bei einem BBQ-Plausch in Eglisau wurde es noch einmal abenteuerlich: Das Drachenbootrennen stand auf dem Programm.

Achtung, fertig – Teamgeist
Bereits beim Einwassern war Teamarbeit gefragt. Hatten es die Boote ins Wasser geschafft, konnte jedes Boot für sich das Zusammenwirken im Team üben. Der Trommler oder die Trommlerin gab den Rhythmus vor und das Team versuchte möglichst im Takt zu paddeln. Nach einer erfolgreichen Übungsphase traten die Boote schliesslich gegeneinander an. Der Teamgeist zählte – und das Mitmachen war natürlich alles.

Hallo Zukunft!
Abschliessend liessen wir uns in Zürich kulinarisch verwöhnen. Wir gingen alle müde und zufrieden nach Hause – im Wissen: Die Zukunft kann kommen. Der Muskelkater meldete sich erst am nächsten Morgen.

«Unser «more» für unsere Mitarbeitenden: An unserem jährlichen Firmenevents stärken wir unseren Teamgeist.»

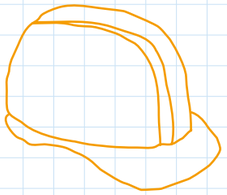


menuandmore news

«Unser «more» für Sie:
Wir haben uns schon frühzeitig um einen neuen Standort gekümmert, damit wir die steigenden Mahlzeiten bewältigen können.»

Neuer Standort: unser Baustellentagebuch

Im Sommer 2025 heisst es: Zügelkisten packen. Wir ziehen um in den ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach. Damit das alles klappt, laufen die Vorbereitungen und Bauarbeiten auf Hochtouren. Eine kleine Reise durch unser Baustellenjahr.



1. Quartal 2023

Baubewilligung und Detailplanung

Anfang Jahr haben wir die Planungsphase abgeschlossen und die Baubewilligung ist eingetroffen. Zudem konnten wir die Vorbereitungen für die Ausschreibungen für den Innenausbau treffen. Im Anschluss wurden die Ausbauten ausgeschrieben und wir wählten für die verschiedenen Teilaufträge die passenden Partnerinnen aus. Immer mit dem Ziel vor Augen: Start Innenausbau im Sommer 2023.

Dachgarten ECOPARK TIVOLI

ECOPARK TIVOLI mit menuandmore-Schriftzug

2. Quartal 2023

Grosser Arbeitsberg und ein bisschen Symbolik

Hochbetrieb auf der Baustelle und enge Zusammenarbeit mit unserem Fachplanungsteam: Nach einigen arbeitsintensiven und spannenden Wochen waren wir uns im Frühsommer einig: Es ist Zeit für einen symbolträchtigen Moment. Und den haben wir dann auch bekommen: Der menuandmore-Schriftzug schmückt seit Mai 2023 die Fassade unseres zukünftigen Standorts. Das sorgte für Aufbruchstimmung und uns wurde noch einmal klar: Jetzt geht es richtig los.

Zwischenmauern wuchsen in die Höhe

3. Quartal 2023

Jetzt wird ausgebaut!

Der Mieterausbau hat volle Fahrt aufgenommen und bei jedem Baustellenbesuch konnten wir Fortschritte erkennen. Ein paar Beispiele: Der Unterlagsboden wurde erstellt und an verschiedenen Orten wuchsen Zwischenmauern in die Höhe. Auch von aussen wurden Veränderungen sichtbar: Im Erdgeschoss wurde die Fassade entfernt, das Vordach wurde verstärkt und bemalt.

Entstehung Unterlagsboden

Schnelllauftore sind montiert

4. Quartal 2023

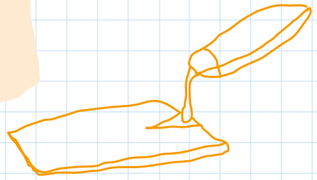
Quartal – Viel Schwung und wachsende Vorfreude

Der Bau entwickelt sich gut. Die Rampen im EG wurden eingehaust, die Schnelllauftore installiert und die Vorfreude wurde noch einmal grösser. Den Schwung aus dem 2023 wollen wir auch ins kommende Jahr mitnehmen. Denn bald heisst es: Umzug planen und Zügelkisten packen.

Teamwork

Danke für die Unterstützung!

Anspruchsvolle Produktionsküche, Mitarbeitendenrestaurant und Büroräumlichkeiten: Der Bau eines neuen Standorts für ein KMU, wie wir es sind, ist eine riesige Herausforderung. Er bedeutet tausende Stunden Arbeit, verlangt spezifisches Wissen von vielen verschiedenen Expertinnen und ist schliesslich das Resultat von unzähligen grossen und langfristigen Entscheidungen. Ohne Teamwork geht nichts: Wir möchten uns darum für die super Zusammenarbeit mit ZSB Architekten und Brandenberger+Ruosch AG sowie allen weiteren involvierten Fachplanerinnen und Baufirmen im Baujahr 2023 bedanken. Und: Wir freuen uns schon auf die weitere Zusammenarbeit und auf baldige Einweihung unseres neuen Zuhauses!



menuandmore news

Mit Humor in die dunkle Jahreszeit

Am 28. September 2023 haben wir zusammen mit unseren Kundinnen im Restaurant Daizy in Zürich-Binz den manchmal «schampar» strengen Alltag auf humorvolle Art gefeiert. Frei nach dem Motto «Be Happy» hat das Improvisationstheater «tsurigo» für viele herzhafte Lacher gesorgt. Wir imitierten verschiedene Lacharten, lernten den Humor als perfekte Waffe kennen und dazu haben wir wunderbar gegessen. Wir fassen zusammen: ein guter Auftakt, mit Leichtigkeit und Freude gemeinsam ins letzte Quartal des Jahres zu starten.

Film ab!

Von der Küche bis auf den Teller

pop e poppa, das stärkste Schweizer Netzwerk in der Kinderbetreuung und Partnerin von menuandmore, wollte mehr über das feine Essen für ihre Kitas erfahren. Das Resultat: ein Film – von der Küche bis auf den Kinderteller.

Hier geht es zum Film von pop e poppa «gesund zusammen aufwachsen».

Herzlich Willkommen

Luis Godinho
Chauffeur

Marc Weyermann
Leiter ICT &
Projekt Management

Siro Bottega
Stv. Leitung
Kommissionierung

Nico Forte
Leiter Transport

Daniele Bargliano
Chef de Partie

Francesco Ricchiuto
Chauffeur

Jubiläum

15 Jahre

Markus Daniel
Geschäftsführer

15 Jahre

Jeyavathani Selvananthan
Mitarbeiterin Betrieb

10 Jahre

David Mc Shine
Stv. Leiter Geschäftsentwicklung
und Kundenbetreuung

15 Jahre

Marina Menghini
Mitarbeiterin Verpackung

Ausgezeichnete Arbeitgeberin

Nachhaltiges Wirtschaften, Vertrauen und Fairness: Als Arbeitgeberin legen wir grossen Wert auf die physische und psychische Gesundheit unserer Mitarbeitenden sowie eine ausgewogene Work-Life-Balance. Menschen mit einer Beeinträchtigung bieten wir einen den Bedürfnissen und Fähigkeiten angemessenen Arbeitsplatz und fördern sie in ihrer Arbeitsleistung. Seit 2019 sind wir mit dem Label Friendly Work Space® ausgezeichnet. Das Label unterstützt Betriebe beim Aufbau eines systematischen betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM). Wie unsere Mitarbeitenden menuandmore als Arbeitgeberin erleben, haben wir in einem Film festgehalten. Zum Blick hinter die Kulisse an unserem Firmenzuhause am Escher-Wyss-Platz geht es hier:

Unser «more» für die Gesundheit: «Wir leben ein betriebliches Gesundheitsmanagement, mit dem Label «Friendly Work Space®».»

Mission gesunde und nachhaltige Kinder- und Jugendverpflegung

menuandmore
Weil Kinder das Grösste sind!

Unser «more» für den Mittagstisch: Das Poster «Vom Feld auf den Teller» werden wir Ihnen zukommen lassen.

Tschüss, bis zum nächsten Wiedersehen.

Menu and More AG • Sihlquai 340 • 8005 Zürich • 044 448 26 11
info@menuandmore.ch • www.menuandmore.ch

menuandmore