

menuandmore

Weil Kinder das Grösste sind!



Unser Engagement
für die
Agenda 2030

Einleitung

Nachhaltige Entwicklung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Nebst Staat, Zivilgesellschaft und Wissenschaft, kommt der Wirtschaft eine bedeutende Rolle und Verantwortung zu.

menuandmore hat sich vor mehr als 15 Jahren zur nachhaltigen Unternehmensführung verpflichtet und diese in den Mittelpunkt der Kernstrategie und Geschäftstätigkeit gesetzt.

Der Anspruch mit der Vision, die verantwortungsvollste Verpflegungsanbieterin zu sein, bedeutet, dass wir uns zukunftsorientiert innerhalb von vier Säulen engagieren: in der ökologischen Verantwortung, für dauerhafte Gesundheit, für gesellschaftliche Solidarität sowie für wirtschaftliche Resilienz.

Die ökologischen und gesellschaftlichen Herausforderungen der Welt zeigen, dass verantwortungsvolles Handeln keine freiwillige Option mehr ist, sondern im Kern der Geschäftsaktivitäten verankert sein muss. Kundinnen,



Markus Daniel
Geschäftsführer

Mitarbeitende und Lieferanten dürfen und müssen von Unternehmen nachhaltiges und ethisches Verhalten erwarten.

Die SDGs stellen neben der Planetary Health Diet, der Strategie nachhaltige Ernährung und der Umweltstrategie der Stadt Zürich sowie der Nachhaltigkeitsstrategie der Eldora-Gruppe und der eigenen Nachhaltigkeitsstrategie für menuandmore den Orientierungsrahmen dar. Wir verpflichten uns, mit unserer Geschäftstätigkeit einen grösstmöglichen Beitrag zur Erreichung aller Ziele zu leisten. In dieser Broschüre zeigen wir auf, welchen Beitrag menuandmore zu den SDGs leistet.

menuandmore hat sich auch zu langfristigen Zielen im Rahmen der Agenda 2030 verpflichtet und bildet diese im regelmässig erscheinenden Nachhaltigkeitsbericht ab. Wir sehen in den globalen Herausforderungen nebst Risiken auch Chancen für unsere Geschäftstätigkeit und für unsere Vorreiterrolle als nachhaltigste Verpflegungsanbieterin.



Benjamin Hold
Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Management



- SDGs, für welche menuandmore konkrete Ziele bis 2030 definiert hat
- SDGs, für welche menuandmore bereits Beiträge leistet
- SDGs, für welche menuandmore bislang nicht unmittelbar tätig ist



Wir entlöhnen fair

Armut in allen ihren Formen und überall beenden

- Spende von einwandfreien, überzähligen Menüs an die CARITAS-Märkte in Zürich
- Stetige Steigerung des Anteils an Fairtrade-Produkten
- Bezahlung von Löhnen deutlich über dem Branchendurchschnitt
- Partnerschaft mit der Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz



Wir fördern gesunde Ernährung

Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern

- Gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche durch Salz-, Zucker- und fettreduzierte Zubereitung ohne Alkohol
- Ausschliessliche Verwendung natürlicher Zutaten in der hauseigenen Zubereitung
- Abwechslungsreiche Menüplanung und regelmässige Verwendung von Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten und Kalziumquellen
- Das Verpflegungskonzept entspricht den Vorgaben von Fourchette verte – Ama terra



Wir bilden weiter

Inklusive, gleichberechtigte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten lebenslangen Lernens für alle fördern

- Weitreichende finanzielle Unterstützung der Mitarbeitenden für Weiterbildungen
- Ausbildung von kaufmännischen Lernenden



Wir behandeln alle gleich

Geschlechtergleichstellung erreichen und alle Frauen und Mädchen zur Selbstbestimmung befähigen

- Bekenntnis zur Förderung der Chancengleichheit von Frauen und Männern bei der Übernahme von Führungsrollen und Sicherstellung der gleichen Entlohnung für gleiche Arbeit auf allen Ebenen



Wir sparen und schützen Wasser

Sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen

- Verwendung von biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln
- Steigerung der Wassernutzungseffizienz beim Kochen und Reinigen



Wir verwenden erneuerbare Energie

Zugang zu bezahlbarer, zuverlässiger, nachhaltiger und moderner Energie für alle sichern

- Verwendung von Strom aus 100 % Wasserkraft
- Einsatz einer Holz-Pellets-Heizung und Wärmerückgewinnungsanlage
- Kontinuierliche Reduktion des Gesamtenergieverbrauches pro Menü



Wir achten auf die Gesundheit der Mitarbeitenden

Dauerhaftes, breitenwirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern

- Zertifizierung mit dem Label «Friendly Work Space®» für ein ausgezeichnetes betriebliches Gesundheitsmanagement und sichere Arbeitsumgebungen



Wir unterstützen unsere Kunden in ihren Nachhaltigkeitsbestrebungen

Städte und Siedlungen inklusiv, sicher, widerstandsfähig und nachhaltig machen

- Integration der Strategie nachhaltige Ernährung und der Umweltstrategie der Stadt Zürich
- Schrittweise Umstellung auf Elektro-Lieferfahrzeuge



Wir fördern einheimische, saisonale Produkte

Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen

- Stärkung der einheimischen Landwirtschaft durch Bezug von über 70 % der Lebensmittel aus der Schweiz
- Förderung von saisonalen Produkten durch Sensibilisierung der Kunden mittels Saison-Kennzeichnung der Lebensmittel auf dem Menüplan
- Reduktion von Foodwaste und fortlaufende Verminderung von Abfällen
- Regelmässige Information und Schulung zu nachhaltiger Lebensweise für Mitarbeitende und Kunden



Wir fördern vegetarische Ernährung

Umgehend Massnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen

- Förderung der vegetarischen Ernährungsweise durch attraktive Angebote und Aufklärung
- Verzicht auf Flugware
- Förderung des umweltfreundlichen Fahrverhaltens durch Flottenmanagementsoftware
- Scienced Based Target Initiative (SBTi) validierte Klimaschutzstrategie



Wir legen Wert auf nachhaltigen Fischfang

Ozeane, Meere und Meeresressourcen im Sinne nachhaltiger Entwicklung erhalten und nachhaltig nutzen

- Zurückhaltender Einsatz von Fisch in der Menüplanung
- Ausschliessliche Verwendung von MSC-zertifizierten Meeresfischen und ASC-zertifizierten Zuchtfischen



Wir fördern nachhaltige Landwirtschaft

Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodendegradation beenden und umkehren und dem Verlust der biologischen Vielfalt ein Ende setzen

- Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft und der Biodiversität durch Einkauf von rund 40 % der Lebensmittel mit Label
- Vollständiger Verzicht auf palmöhlhaltige Produkte

Die 193 Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen verabschiedeten in 2015 die Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung. Deren Kernstück sind die 17 Ziele für eine nachhaltige Entwicklung (SDGs – sustainable development goals) und die dazugehörigen 169 konkreten Zielvorgaben. Damit haben sich alle Staaten bereit erklärt, die SDGs bis 2030 gemeinsam zu erreichen, indem jedes Land einen angemessenen Beitrag für deren Umsetzung auf nationaler und auf internationaler Ebene leistet.

Die SDGs sind mit einer Laufzeit von 15 Jahren (bis 2030, deshalb auch Agenda 2030 genannt) in Kraft getreten. Sie tragen der wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Dimension der nachhaltigen Entwicklung in ausgewogener Weise Rechnung und führen zum ersten Mal Armutsbekämpfung und nachhaltige Entwicklung in einer Agenda zusammen und gelten zudem für alle Länder.

Nachhaltige Entwicklung ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Dies erfordert auch eine gute Zusammenarbeit mit Privatwirtschaft, Zivilgesellschaft und Wissenschaft. Schweizer Unternehmen tragen deshalb eine wesentliche Mitverantwortung, dass die Schweiz die Ziele der Agenda 2030 erreichen kann.

Die Menu and More AG verpflichtet sich, aktiv zur Erreichung der Agenda 2030 beizutragen und berichtet im Rahmen der Nachhaltigkeitsberichterstattung regelmässig qualitativ und quantitativ über ihre Ziele, Fortschritte und Herausforderungen.

© Menu and More AG, Februar 2020
3. Auflage Juli 2024

Danke, dass Sie
mithelfen!



Gedruckt auf 100% Recyclingpapier, Blauer Engel im wasserlosen Offsetdruck, 100% schadstofffrei, mit Pure Druckfarbe Cradle to Cradle Platinum zertifiziert.

Menu and More AG • Sihlquai 340 • 8005 Zürich • Tel. 044 448 26 11
info@menuandmore.ch • www.menuandmore.ch
Ab August 2025: Pfadackerstrasse 10 • 8957 Spreitenbach

menuandmore