

Nachhaltigkeits-Fortschrittsbericht 2025

Aufgrund des Standortwechsels in den ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach im Sommer 2025 konnte menuandmore für die Periode 2023 bis 2025 keinen Nachhaltigkeitsbericht nach GRI erstellen. Daher veröffentlicht das Unternehmen für diese Jahre jährliche Nachhaltigkeits-Fortschrittsberichte und publiziert diese auf der Website. Dort veröffentlicht menuandmore künftig generell mehr und aktuellere Informationen zu diesem Thema. Das weitere Vorgehen bezüglich Berichterstattung nach einem Standard wie z. Bsp. GRI ist noch unklar, da zurzeit auf der gesetzlichen Ebene in der Schweiz und in Europa eine hohe Dynamik herrscht, die es beobachtend abzuwarten gilt.

Dieser Nachhaltigkeits-Fortschrittsbericht 2025 schliesst an die Nachhaltigkeits-Fortschrittsberichte 2024 sowie an den Nachhaltigkeitsbericht 2020 bis 2022 an.



Vorwort

Die Menu and More AG entstand 2004 mit dem Ziel der Vermarktung der Produkte der Stadtküche Zürich. Deren Wurzeln reichen zurück bis ins Jahr 1879, denn damals wurde die Volksküche der Stadt Zürich gegründet. Der soziale Gründungszweck der Volksküche der Stadt Zürich war die Armenspeisung. Rückblickend ist dies einer der Grundpfeiler der heutigen Nachhaltigkeit von menuandmore, der die DNA bis heute prägt. Im Jahr 2009 hat sich das Unternehmen zur nachhaltigen Unternehmensführung verpflichtet. Seither setzt sich die Menu and More AG gezielt für eine zukunftsfähige Entwicklung ein – in vier zentralen Bereichen: ökologische Verantwortung, dauerhafte Gesundheit, gesellschaftliche Solidarität und wirtschaftliche Resilienz.

In der doppelten Wesentlichkeitsanalyse im Jahr 2022 wurden sowohl die Auswirkungen der Geschäftstätigkeit auf Umwelt und Gesellschaft als auch die Relevanz dieser Themen für das Unternehmen betrachtet. Zehn wichtige Themen kristallisierten sich heraus, in denen besonders viel Potential für einen wirkungsvollen Beitrag gesehen wurde.

Für jedes Thema wurden detaillierte Steckbriefe erstellt, in denen Ziele, Kennzahlen und Massnahmen transparent dargelegt wurden. Auch wurde aufgezeigt, wie das Unternehmen mit seinem Engagement zu den SDGs beiträgt, welche Ambitionen bis 2030 verfolgt werden und was bereits erreicht wurde. Diese Steckbriefe werden jährlich aktualisiert und auf der Website www.menuandmore.ch/dossier-nachhaltigkeit veröffentlicht.

Jahr 2025

Im Jahr 2025 blieb das globale Umfeld von geopolitischen Spannungen und politischen Unsicherheiten geprägt. Diese Entwicklungen wirkten sich auf internationale Lieferketten aus und beeinflussten – trotz des überwiegend regional ausgerichteten Beschaffungsansatzes der Menu and More AG – indirekt die Verfügbarkeit sowie die Preisentwicklung einzelner Rohstoffe.

Gleichzeitig bestätigte sich der fortschreitende Klimawandel als zentraler Einflussfaktor: 2025 zählte erneut zu den wärmsten Jahren seit Beginn der Aufzeichnungen. Die zunehmende Häufigkeit extremer Wetterereignisse wirkte sich auf landwirtschaftliche Erträge aus und erhöhte die Anforderungen an eine stabile, resiliente und nachhaltige Lebensmittelproduktion.

Vor diesem Hintergrund ergeben sich für die Menu and More AG wesentliche Herausforderungen insbesondere in den Bereichen Beschaffung, Kostenentwicklung und Versorgungssicherheit. Gleichzeitig bieten sich Chancen durch die konsequente Weiterentwicklung regionaler Lieferketten, die Förderung nachhaltiger Produktionsmethoden sowie die gezielte Optimierung von Prozessen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Der verstärkte Einsatz von Künstlicher Intelligenz (KI) eröffnet zusätzliches Potenzial zur Effizienzsteigerung in Planung, Produktion und Logistik und unterstützt eine noch gezieltere Nutzung von Ressourcen sowie die Reduktion von Umweltbelastungen.

Operativ war das erste Semester 2025 insbesondere durch umfangreiche Projekt- und Innenausbauarbeiten sowie die Inbetriebnahme der Anlagen am neuen Standort ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach geprägt. Im zweiten Semester standen der Umzug, der Bezug des neuen Standorts sowie der Produktionsbeginn im Fokus. In diesem Zusammenhang traten technische und infrastrukturelle Herausforderungen auf, die teilweise bereits adressiert wurden und weiterhin bearbeitet werden.

Trotz der damit verbundenen Mehrbelastung konnten im Bereich Nachhaltigkeit Fortschritte erzielt werden. Ein zentraler Meilenstein war die Verabschiedung der Nachhaltigkeitsziele für die Periode 2026 bis 2028 durch den Verwaltungsrat im Herbst 2025. Diese bauen auf den bestehenden wesentlichen Themen auf. Ergänzend wurde dem Thema Biodiversität verstärkte Aufmerksamkeit gewidmet und als strategisch relevantes Handlungsfeld weiterentwickelt.

Fortschritte bei den wesentlichen Themen

Was Nachhaltigkeit in der Beschaffung anbelangt, war das Jahr 2025 im Vergleich zu den Vorjahren eher ruhig – mit einer Ausnahme: Die Verfügbarkeit von frischem Schweizer Poulet war nicht durchgehend gewährleistet. Förderlich für dieses wesentliche Thema ist die deutliche Erhöhung der internen Lagerkapazität, die unter anderem die Sicherstellung höherer Abnahmemengen (z. B. Lebensmittel mit Label) ermöglicht. Dies zeigt sich beim gestiegenen Label-Anteil am Einkauf in CHF, der rund 45 Prozent beträgt. Ebenfalls konnten viele Lebensmittel mit Herkunft ausserhalb Europas, die gemäss CSR-Risiko-Überprüfung als heikel eingestuft sind, auf ein anerkanntes Label umgestellt werden.

Die Entwicklung von kinderbeliebten vegetarischen Menüs wurde weiter vorangetrieben, zeigte aber nicht den erhofften Effekt: Der Anteil an bestellten vegetarischen Eiweiss-Komponenten in den Menüs (Vegi-Anteil) stagnierte bei 48 Prozent. Durch den neuen Menüplan-Master, der seit dem 4. Quartal 2025 im Einsatz ist, erhofft sich menuandmore künftig eine weitere Steigerung des vegetarischen Bestellanteils und eine Reduktion der **Umweltauswirkungen der Ernährung**. Ein weiterer Vorteil des neuen Menüplanes ist die bessere Ausgewogenheit und grössere Auswahl, was sich auch beim wesentlichen Thema **Gesundheit und Ernährung** positiv widerspiegelt. Das Ziel, die Anzahl Lieferantenbestellungen aufgrund von Fremdkörpern zu reduzieren, wurde klar verfehlt. Hauptursache waren

natürlich-vorkommende Fremdkörper – etwa Gräten oder Knochenreste. Bei Lieferanten, bei denen die Ergebnisse von der Zielvereinbarung abweichen, werden Kontrollbesuche gemacht und gemeinsam Massnahmen definiert und nachverfolgt.

Im Bereich **Verpackung und Abfall** konnte mit der Inbetriebnahme der neuen Nassmüllanlage am Standort ECOPARK TIVOLI ein wesentlicher Fortschritt erzielt werden. Durch die Zerkleinerung von Lebensmittelabfällen und den automatisierten Abtransport via Wasserleitung in einen geschlossenen Tank wurden Entsorgungsprozesse optimiert. Die Suche nach nachhaltigeren Verpackungsalternativen für die teilweise eingesetzten Beutel gestaltet sich jedoch weiterhin als anspruchsvoll und es können im Berichtsjahr keine Fortschritte bekannt gegeben werden.

Klimaschutz und Energie

Es wurden insgesamt fünf weitere Elektro-Auslieferungsfahrzeuge beschafft und in Betrieb genommen. Der neue und fossilfreie Standort ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach wird mit Fernwärme-, und Fernkälte betrieben. Das verwendete Kältemittel CO2 weist – im Gegensatz zu den am alten Standort verwendeten – ein massiv geringeres «Global Warming Potential» auf. Der Corporate Carbon Footprint ist wenig aussagekräftig da zwei verschiedene Standorte mit-einberechnet sind. Es gab einen massiven Anstieg auf rund 9'000 t, der hauptsächlich auf die beschafften Kapitalgüter (Anlagen, Maschinen, Geräte etc.) zurückzuführen ist. Der Reduktionspfad, bei Scope 1 und 2 bis 2030 auf unter 205 t zu kommen, konnte bereits erreicht werden.

Ende Jahr wurde eine Photovoltaik-Anlage installiert und in Betrieb genommen, welche zwischen 15 und 25 Prozent des eigenen Strombedarfs deckt.

Kundenzufriedenheit: Der Umzug an den neuen Standort ECOPARK TIVOLI war mit einer Reihe von Anlaufschwierigkeiten verbunden, die sich in einer erhöhten Anzahl Kundenrückmeldungen niederschlugen. Die Ursachen waren vielfältig: technische Probleme, z. Bsp. im Webshop, im ERP sowie bei Anlagen und Infrastruktur – aber auch individuelle Fehler, die auf Unklarheiten und fehlende Erfahrung zurückzuführen waren. Gegen Ende des Jahres kam es zu einer deutlichen Beruhigung der Lage. Die Kundenzufriedenheit bei den Leistungsfaktoren sank dadurch im Jahresschnitt auf einen dennoch akzeptablen Wert von 5.22. Der Standortwechsel stiess auf grosses Interesse. Im Rahmen mehrerer Veranstaltungen öffneten wir die Türen: Zum für die

Abendveranstaltung in der nahegelegenen Umweltarena mit Zeitfenstern für Betriebsführungen oder für den Tag der offenen Tür für Familie, Angehörige und Freunde. Das diesjährige Kunden-Webinar widmete sich dem Thema Regeneration.

Arbeitgeberattraktivität

Ein bedeutender Meilenstein zu Beginn des Jahres war das erfolgreich bestandene Re-Assessment des Labels Friendly Work Space®. Im Zuge des Standortwechsels in den ECOPARK TIVOLI erfolgte zudem eine organisatorische Neuausrichtung. Diese führte unter anderem zum Wechsel der Unfallversicherung zur Suva sowie zum Aufbau eines vollständig neuen ASA-Sicherheitssystems. Diese Massnahmen dienen der systematischen Einhaltung und kontinuierlichen Erhöhung der Arbeitssicherheit sowie des Gesundheitsschutzes für alle Mitarbeitenden.

Der gesamte Umzugsprozess war von einem intensiven Schulungsprogramm und einer hohen Informationsdichte geprägt. In dieser aussergewöhnlichen Situation war die Belastung für alle Beteiligten überdurchschnittlich hoch. Um eine nachhaltige Erholung nach diesem intensiven Jahr sicherzustellen, ist für das Jahr 2026 die Erstellung eines verbindlichen Kompensationsplanes für die diejenigen Kader- und Mitarbeitenden mit hohem Stundensaldo vorgesehen.

Wirtschaftliche Leistung

Einer, wenn nicht der wichtigste Schritt für die Menu and More AG in die Zukunft ist mit dem Umzug in den ECOPARK TIVOLI realisiert worden. Das Projekt konnte innerhalb des Projektkredits, dem Terminplan und gemäss avisierten Qualität realisiert werden. Mehr Platz bedeutet die nötige Flexibilität, um das Angebot weiterzuentwickeln, insbesondere auch im Hinblick auf Sortimentserweiterung und neue Dienstleistungen. Fokus war die Vorbereitung des neuen Geschäftsfeldes «Care». Des Weiteren wurde für eine noch grössere Wettbewerbsfähigkeit eine neue Stelle für das Product Management geschaffen, die erfolgreich besetzt werden konnte.

In Punkto **IT-Sicherheit** wurden deutliche Fortschritte erzielt, da praktisch die ganze IT-Infrastruktur neu aufgebaut werden musste. Nennenswert ist die neue Firewall FortiGate 90G und die Secutec Services-Lizenzierung. Cyber-Angriffe blieben aus. Der Mail-Account eines Geschäftsleitungsmitglieds wurde gehackt, blieb jedoch ohne betriebliche Schäden.

Governance und Ethik: Die gesteckten Ziele (Erstellung und Kommunikation einer Ethik Charta) konnten leider mangels personeller Ressourcen nicht angegangen werden. Dies wird definitiv bis spätestens 2027 noch nachgeholt. Um die geforderte Gesetzeskonformität in den Bereichen Umwelt- und Arbeitsschutz, sowie Lebensmittelsicherheit vollständig abzudecken, prüft und verfolgt die Menu and More AG die entsprechenden rechtlichen Forderungen. Im Rahmen einer Neubeurteilung der relevanten Forderungen wurde in Zusammenarbeit mit einem externen Partner eine Gesetzesanalyse am neuen Standort in Spreitenbach durchgeführt.