

Gesundheit und Ernährung

Commitment

menuandmore verpflichtet sich, höchste Anforderungen für die gesunde Ernährung der Kinder und Jugendlichen zu erfüllen und entsprechende Ernährungsrichtlinien einzuhalten bzw. zu übertreffen. Zudem verpflichtet sich menuandmore mit der Zertifizierung nach ISO 22000 (Managementsystem für die Lebensmittelsicherheit) für höchste Qualitäts-, Hygiene und Sicherheitsstandards.

menuandmore engagiert sich zudem wo sinnvoll fortlaufend für die Reduktion von Allergenen in den Rezepturen und vermeidbaren Zusatzstoffen in Einkaufsprodukten.



Beschreibung

(gemäss Management-Ansätzen plus signifikante positive wie negative Auswirkungen / Wirkungen):

- Gesunde Ernährung ist eine wesentliche Voraussetzung für die allgemeine Gesundheit und die optimale Entwicklung von Kindern.
- Durch die Entwicklung zur Ganztagesbetreuung verbringen Kinder immer mehr Zeit in der Schule. Diese gewinnt neben dem Elternhaus einen prägenden Einfluss auf die Bildung von Lebensgewohnheiten, einschliesslich Essgewohnheiten. Dort, wo an der Schule gegessen wird, steht daher auch die Schule in der Verantwortung, gesunde und ausgewogene Ernährung anzubieten.
- Das Essverhalten prägt sich besonders in jungen Jahren, oft für das ganze Leben. Betreuungseinrichtungen und insbesondere menuandmore, tragen eine besondere Verantwortung, gesundes und abwechslungsreiches Essen anzubieten.
- Sichere Lebensmittel sind nicht nur gesetzliche Verpflichtung, sondern für menuandmore zur Gewährleistung der Gesundheit ihrer Konsumenten essenziell. Ein Vorfall in Bezug auf Lebensmittelsicherheit könnte Konsumenten gefährden und das Image von menuandmore schädigen. Dies hätte negative Auswirkungen auf die Geschäftstätigkeit.
- Um eine gesunde Ernährung sicherzustellen, sind Richtlinien für die Angebotsplanung und die Zubereitung definiert. Diese gewährleisten, dass die Menüs gemäss aktuellen Ernährungsrichtlinien für Kinder und Jugendliche geplant werden. Die Produkte sollen zudem möglichst schonend und naturbelassen zubereitet werden.

Beiträge zu folgenden SDGs

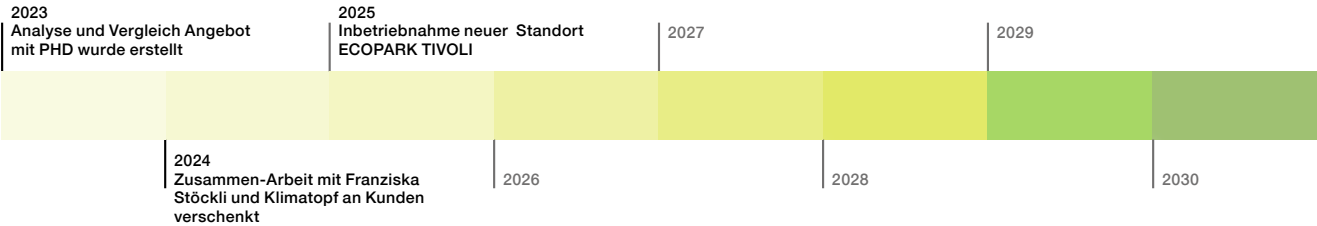


- Priorisierung der Lebensmittelsicherheit bei Entscheidungen
- Sicherstellung einer gesunden Ernährung für Kinder und Jugendliche durch salz-, zucker- und fett-reduzierte Zubereitung ohne Alkohol
- Nutzung von naturbelassenen Rohstoffen ohne bedenkliche Zusatzstoffe
- Nutzung von ernährungsphysiologisch wertvollen Vollkornprodukten

Stand der Zielerreichungen

Ziele 2023 bis 2025	Status	Bewertung	Weiterführende Informationen
Die Roadmap auf Basis der erarbeiteten Analyse zur Umsetzung der Anforderungen der Planetary Health Diet ist erstellt.		31.12.2023: Analyse bestehendes Angebot und Vergleich mit PHD sowie Massnahmenplan wurde erstellt 31.12.2024: Roadmap wurde erstellt 31.12.2025: Massnahmen wurden an GL-Sitzung verabschiedet	Umsetzung der Massnahmen ab 2026
Die Lieferantenbeanstandungen in Zusammenhang mit Fremdkörpern sind gegenüber 2022 um mindestens 10% auf maximal 16 pro Jahr gesenkt.		31.12.2023: 22 31.12.2024: 32 31.12.2025: 37	Bei vielen Beanstandungen ist der Einfluss durch menuandmore beschränkt und ohne weitere (technische) Fremdkörperdetektion schwierig. Ziel wird in kommender Zielperiode so nicht weitergeführt. Datenerhebung findet weiterhin statt, die Bearbeitung findet aber im Rahmen vom Lieferanten-Management und der Lieferantenaudits statt. Die Kennzahl ist zudem bereits Bestandteil der Kundenrückmeldungen und wird somit weiterhin betrachtet.

Wesentliche Fortschritte und Ambition bis 2030



Ambition bis 2030

- Das Mahlzeitenangebot erfüllt mehrheitlich die Anforderungen der «Planetary Health Diet» und weiterhin vollumfänglich die Empfehlungen der SGE. Ein Bewertungssystem zu Gesundheit und Nachhaltigkeit für die Menüs ist implementiert.
- Die Zertifizierung nach einem von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannten Standard ist erreicht.

Weitere Informationen zu diesem wesentlichen Thema der Nachhaltigkeitsberichtsperiode 2023 bis 2025; inkl. Fortschritte und Rückschritte.

Jahr 2023

- Wir haben eine Vergleichsanalyse zwischen dem aktuellen Angebot und dem Konzept der «Planetary Health Diet» durchgeführt. Abgeleitet davon haben wir unsere weiteren Entwicklungsschritte skizziert.
- Weitere Allergene wurden durch die Auslistung von geröstetem Sesam und Baumnusskernen reduziert.
- Die angestrebte Reduktion der Lieferantenbeanstandungen bezüglich Fremdkörpern wurde dieses Jahr noch nicht erreicht.
- Der Leiter des Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Managements hielt einen Vortrag über Allergenmanagement. Dieser fand im Rahmen der Weiterbildung der Kantonschemiker statt.
- Ebenso wurde entschieden, menuandmore bis 2030 nach dem GFSI-Standard «Food Safety System Certification 22000» bzw FSSC 22000 zu zertifizieren.

Weitere Kennzahlen
finden sich auf
der Website von
menuandmore unter:



Jahr 2024

- Mit der neuen Fachperson Entwicklung Kinder-
verpflegung stehen uns zusätzliche Kapazitäten
für die Gestaltung gesunder, nachhaltiger Menüs
zur Verfügung.
- In einer Roadmap zeigen wir die nötigen Entwick-
lungsschritte auf, um das Angebot an die «Plane-
tary Health Diet» anzupassen.
- Das Ziel, die Anzahl Lieferantenbeanstandungen
aufgrund von Fremdkörpern zu reduzieren, wur-
de klar verfehlt. Hauptursache waren «natürli-
cherweise» nicht vollkommen auszuschliessende
Fremdkörper – etwa Knochen, Gräte, Insekten,
pflanzliche «Rückstände».

Jahr 2025

- Der Menüplan wird schrittweise an die Roadmap
der «Planetary Health Diet» angepasst.
- Der neue Standort ECOPARK TIVOLI wurde be-
züglich Anforderungen an die Lebensmittelsicher-
heit auf den höchsten Standard ausgelegt.
- Ein neuer Menüplan-Master wurde per Q4 /2025
für mehr Ausgewogenheit und Auswahl erstellt.
- Das Ziel, die Anzahl Lieferantenbeanstandungen
aufgrund von Fremdkörpern zu reduzieren, wurde
erneut verfehlt. Hauptursache waren natürlich-
vorkommende Fremdkörper – etwa Gräten oder
Knochenreste. Bei Lieferanten, bei denen die Er-
gebnisse von der Zielvereinbarung abweichen,
werden Kontrollbesuche gemacht und gemein-
sam Massnahmen definiert und nachverfolgt.
- Durchführung einer Bachelorarbeit «IST-Analyse
zu Anforderungen der FSSC 22000».

Jahr 2026 Ausblick

- Reduktion von verarbeiteten Fleischgerichten und
von panierten vegetarischen Gerichten.
- Evaluation des Angebotes hinsichtlich Gesund-
heit im Rahmen der Erklärung von Mailand sowie
Umsetzung der Anpassungen.