

Nachhaltigkeit in der Beschaffung

Commitment

menuandmore beschafft möglichst einheimische und saisonale Lebensmittel sowie solche mit Labels.



Beschreibung

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

- Die Herstellung, Beschaffung und die Verwendung von Lebensmitteln, Verpackungen, Geräten, Fahrzeugen, Berufskleidung und Verbrauchs- und Gebrauchsmaterial hat wesentlichen Einfluss auf den ökologischen wie sozialen Fussabdruck, welchen menuandmore erzeugt.
- menuandmore nimmt deshalb über ihre Beschaffungsaktivitäten Einfluss auf die Nachhaltigkeit in den vorgelagerten Wertschöpfungsstufen und hat Hebel, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesellschaft zu reduzieren bzw. kann im umgekehrten Sinne positiven Einfluss nehmen (Erhöhung des Angebots durch Nachfrage nach Label-Produkten). Ebenso kann menuandmore die einheimische Landwirtschaft durch den Bezug von möglichst hohem Anteil an CH-Produkten unterstützen und die Transportwege dadurch kurzhalten.
- Der Unternehmenszweck, also die Zubereitung und Lieferung von Mahlzeiten für Mittagstische, macht die nachhaltige Beschaffung zentral. Diese Relevanz erstreckt sich auf das ganze Unternehmen und für alle Beschaffungsobjekte.
- Die Beschaffungspolitik hält klare Vorgaben und Richtlinien fest. Das detaillierte Einkaufskonzept spezifiziert deren Umsetzung. Ein Beispiel ist der vollständige Verzicht auf Produkte mit Palmöl oder der Ausschluss von Transporten per Flugzeug.
- menuandmore integriert auch ihre Lieferanten in die Nachhaltigkeitsstrategie. Sie sensibilisiert diese, Fortschritte bezüglich Nachhaltigkeit zu machen und zu dokumentieren. Ein strukturierter Fragebogen erhebt alle zwei Jahre das Engagement. Diese Ergebnisse fliessen auch in die jährliche Lieferantenbewertung mit ein. Zudem werden periodisch Audits bei den Lieferanten durchgeführt.
- Alle Lieferanten und Vertragspartner, müssen den Lieferantencodex von menuandmore unterzeichnen. menuandmore ist auch in regelmässigem Dialog mit den Lieferanten, sei es anlässlich des Jahresgespräches, mittels der dreijährlich stattfindenden Veranstaltung Lieferanten- und Partner-get together oder im Rahmen diverser Projekte im Rahmen der Nachhaltigkeit.

Beiträge zu folgenden SDGs



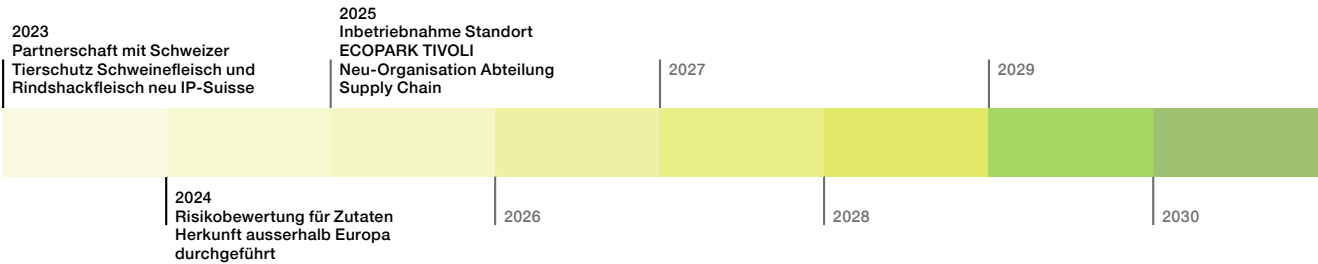
- Ein Teil der Produkte (z. Bsp. Reis, Bananen) stammt aus dem globalen Süden, wo ein Grossteil der Bevölkerung von Armut betroffen ist. Durch die Beschaffung von Produkten, die mit einem Fairtrade-Label versehen sind, wird ein Beitrag zur Verbesserung der Situation der in der dortigen Landwirtschaft beschäftigten Menschen und ihres unmittelbaren Umfelds geleistet.
- Durch die Beschaffung von Lebensmitteln, welche die Vorschriften anerkannter Nachhaltigkeitslabels erfüllen, unterstützt menuandmore eine entsprechende Produktion.
- menuandmore baut Fisch bewusst zurückhaltend in ihre Menüs ein, um die entsprechende Nachfrage nicht unnötig zu verschärfen. Wird Fisch eingekauft, dann ausschliesslich MSC-zertifizierte Meeresfische aus Wildfang und ASC-zertifizierte Zuchtfische.
- menuandmore ist die Erhaltung der Bio-Diversität mithilfe der Vermeidungshierarchie (vermeiden, verringern, kompensieren) und «no net loss of biodiversity» gemäss Rahmen der internationalen Konvention zum Schutz der biologischen Vielfalt sehr wichtig. Den grössten Hebel um dieses Ziel zu unterstützen hat menuandmore beim Einkauf. Deshalb steigert menuandmore den Anteil an Produkten mit den Labels IP-SUISSE, CH-Bio, EU-Bio und Bio Knospe, sowie Bio Suisse Knospe laufend und hat bis 2025 das Ziel von 40 % Label-Anteil an den Lebensmitteln (bis 2030: 50 %).

Stand der Zielerreichungen

Ziele 2023 bis 2025	Status	Bewertung	Massnahmen
Der Label-Anteil der eingekauften Lebensmittel (gemäss Vorgaben der Stadt Zürich) am gesamten Einkaufsvolumen (in CHF) ist von 34 % auf mindestens 40 % erhöht.		31.12.2023: 42 % 31.12.2024: 44 % 31.12.2025: 45 %	Die vorgenommenen Massnahmen, wie der Einkauf weiterer Produkte / Produktkategorien mit einem Label in den Kategorien Fleisch und Lagergemüse, wurde umgesetzt
80 % vom Einkaufsvolumen in CHF stammt von Lieferantinnen und Lieferanten, die durchschnittlich 65 Punkte im Lieferantenfragebogen erreichen (63 Punkte: 2022).		31.12.2023: keine Umfrage 31.12.2024: 90 % mit 66.1 Punkten 31.12.2025: keine Umfrage	Die vorgenommenen Massnahmen, wie z. Bsp. das Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten anhand der Fragebogenauswertung wurde, umgesetzt.

Ziele 2026 bis 2028	Datum	Massnahmen
Der Label-Anteil der verwendeten Lebensmittel beträgt mindestens 50 % (in CHF) bis 2028	31.12.2028	Einkauf weiterer Produkte / Produktkategorien mit einem Label wie z. Bsp. Stärkebeilagen, Hülsenfrüchte, Fleisch, Lagergemüse
80 % vom Einkaufsvolumen in CHF stammt von Lieferantinnen und Lieferanten, die durchschnittlich 68 Punkte im Lieferantenfragebogen erreichen.	31.12.2028	- Lieferantenfragebogen nochmalig im Jahr 2028 mittels Besprechung physisch vor Ort mit allen Entscheidungsträgern durchführen. - Weiterhin Einbezug der Lieferantinnen und Lieferanten in die nachhaltige Entwicklung. - Aufzeigen von Verbesserungsmöglichkeiten anhand der Fragebogen-auswertung.

Wesentliche Fortschritte und Ambition bis 2030



Ambition bis 2030

- Der Label-Anteil der eingekauften Lebensmittel beträgt mindestens 50 % (in CHF und Kg)
- 80 % vom Einkaufsvolumen in CHF stammt von Lieferantinnen und Lieferanten, die durchschnittlich 68 Punkte im Lieferantenfragebogen erreichen.

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

Weitere Kennzahlen finden sich auf der Website von menuandmore unter:



Jahr 2023

- 2023 war speziell durch den Ukraine-Krieg und der grösseren Seewege aufgrund der Zunahme der Piraterie im Roten Meer geprägt. Dies führte in der Folge zu höheren Preisen bei Lebensmitteln, Verpackung sowie Energie.
- Die Hitze im Sommer beeinträchtigte die Verfügbarkeit einheimischer Produkte bspw. von Tomaten aus Italien. Teilweise mussten wir bei Kartoffeln auf europäische Ware zurückgreifen.
- Die Marktmacht des Detailhandels schränkt die Gastronomie ein, in der Folge sind Schweizer Poulet-Schenkel kaum noch verfügbar. Deshalb mussten menuandmore teilweise wieder auf Schweizer Poulet-Brust umstellen.
- Erfolgreich war, dass der Label-Anteil 2023 deutlich angestiegen ist, auf 42 Prozent. Zudem konnten wir eine Partnerschaft mit dem Schweizer Tierschutz abschliessen.

Jahr 2024

- 2024 wirkten sich der heisse Sommer im Süden sowie das feuchte Wetter in Mitteleuropa stark auf die Ernte einiger wichtiger Produkte für menuandmore aus.
- Besonders bei der Kartoffelernte waren wir sehr früh auf Importware angewiesen. Auch gängige Schweizer Produkte – bspw. Karotten oder Zwiebeln – mussten wir zeitweise aus dem Ausland beziehen. Die Folgen der schlechten Hartweizen-ernte der Vorjahre wirkten sich weiterhin auf die Teigwaren aus, wodurch Qualitätsschwankungen die Zubereitung bei menuandmore erschwerten.
- Angespannt war zudem die Lage bei Bio-Eiern. Auf dem Markt waren deutlich zu wenige Schweizer Bio-Eier verfügbar. Deshalb konnte menuandmore manche Produkte zeitweise nicht mehr als Bio-Produkte auszeichnen.

- Sehr erfreulich im Jahr 2024 war die erneute Steigerung des Label-Anteils am Einkauf (in CHF) auf mittlerweile 46 Prozent. Zudem wurde eine CSR-Risiko-Überprüfung für alle Lebensmittel mit Ursprung von ausserhalb Europas durchgeführt. Im Folgeschritt sollen Massnahmen ergriffen werden, um eine Risikominderung zu erreichen (z. Bsp. durch Wechsel auf ein Label oder indem wir Artikel substituieren). Die Umsetzung der Massnahmen ist 2025 geplant.

Jahr 2025

- Verfügbarkeit von frischem Schweizer Poulet war teilweise nicht gegeben, weshalb teilweise auf tiefgekühlte Produkte ausgewichen werden musste.
- Durch die Erhöhung der Lagerkapazität (ca. 400 Palettenplätze) können höhere Abnahmemengen (z. Bsp. Lebensmittel mit Label) sichergestellt werden.
- Neustrukturierung der gesamten Abteilung Einkauf, welche in Supply Chain umbenannt wurde und neu auch die Betriebslogistik (Warenannahme und Materialbereitstellung) beinhaltet.
- Durchführung des dreijährlichen Lieferanten- und Partner-get together im Oktober 2025.
- Der Labelanteil beim Einkauf von Lebensmitteln wurde weiter erhöht.
- Umsetzung der Massnahmen aus der CSR-Risikoüberprüfung «möglicher Nachhaltigkeitsverletzungen bei Lebensmitteln, die von ausserhalb Europas stammen» (z. Bsp. wurden diverse Gewürze auf Bio-Knospe umgestellt)

Jahr 2026 Ausblick

- Weitere Erhöhung des Label-Anteils
- Umstellung des Fischsortiments auf «WWF Grüne Liste»
- Versand und Besprechung Lieferantenfragebogen