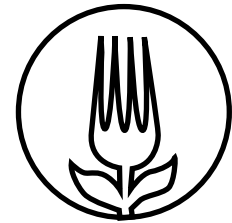


Umweltauswirkungen der Ernährung

Commitment

menuandmore verringert den ökologischen Fussabdruck ihrer Angebote laufend und orientiert sich bis 2030 an der planetary health diet. Der Schwerpunkt liegt bei der Erhöhung der vegetarischen Nachfrage des Angebotes.



Beschreibung

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

- Die Ernährung und die Lebensmittelproduktion haben einen signifikanten Umweltimpact (in der Schweiz 27 % vom ökologischen Fussabdruck). Zu den negativen Auswirkungen gehören neben den Treibhausgasemissionen der Verlust von Biodiversität, die Zerstörung von Lebensräumen sowie der Energie- und Wasserverbrauch.
- Der grösste Impact auf die Umwelt im Geschäftsmodell von menuandmore, rund 72 %, haben die verwendeten Lebensmittel. Davon tragen allein die tierischen Produkte wie Fleisch, Milch und Eier zu drei Viertel zur CO₂-Belastung aller verwendeten Lebensmittel bei.
- Durch den hohen Anteil der verwendeten Lebensmittel zur CO₂-Bilanz, namentlich der tierischen Lebensmittel, ergibt sich der grösste Hebel bei der Förderung der vegetarischen Ernährung. Deshalb achtet menuandmore nebst dem Einkauf bereits bei der Menü- und Angebotsplanung auf diesen Aspekt.
- Weitere Möglichkeiten sind der Ersatz von tierischen durch pflanzenbasierte Rohstoffe in den Rezepturen sowie die lokale und saisonale Beschaffung und damit die Verminderung der Transportwege.

Beiträge zu folgenden SDGs

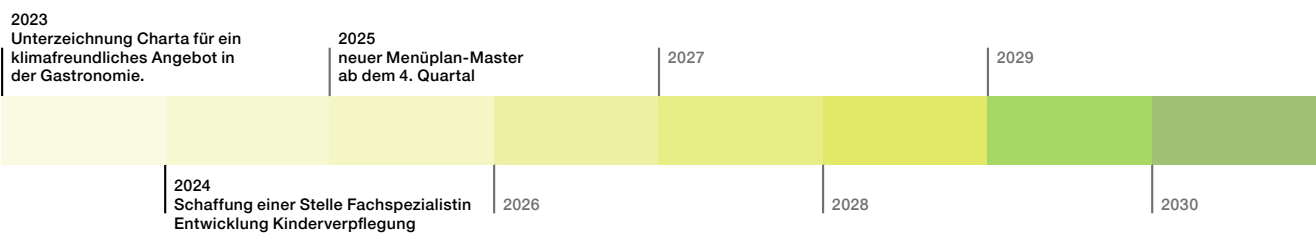


- Minimierung von eigenem Food Waste bei der Herstellung der Menüs und Abgabe allfälliger überzähliger Mahlzeiten an gemeinnützige Organisationen. Sensibilisierung und Schulung der Kunden zur Vermeidung von Food Waste.
- Menüs mit geringeren Treibhausgas-Emissionen anbieten, Kundinnen und Kunden durch attraktive Angebote und Aufklärung motivieren, mehr vegetarische Menüs zu bestellen.
- Bevorzugung pflanzlicher Proteinquellen sowie ausschliesslicher Bezug MSC-zertifizierter Meeresfische aus Wildfang und ASC-zertifizierter Zuchtfische.

Stand der Zielerreichungen

Ziele 2023 bis 2025	Status	Bewertung	Weiterführende Informationen
Der Anteil an bestellten vegetarischen Eiweiss-Komponenten in unseren Menüs (Vegi-Anteil) steigt von 46 % auf 52 %.		31.12.2023: 48.3 % 31.12.2024: 47.6 % 31.12.2025: 47.5 %	Die geplanten Massnahmen wie z. Bsp. die Entwicklung von neuen, kinder gerechten, vegetarischen Hauptgerichten führte nicht zur erwünschten Erhöhung. Die Beeinflussung durch menuandmore ist zwar gegeben (Menüplangestaltung, Angebot, Beliebtheit), bestellt wird jedoch schluss- endlich durch die Betreuungsverantwortlichen vor Ort.
Ziele 2026 bis 2028		Datum	Massnahmen
Der Anteil an bestellten vegetarischen Eiweiss-Komponenten in unseren Menüs (Vegi-Anteil) steigt von 49 % auf 55 %.		31.12.2028	- Entwicklung von neuen, kindergerechten vegetarischen Hauptgerichten - Wenn möglich Ersatz tierischer Produkte durch pflanzliche Alternativen
Verpflichtung zur Science Based Targets for Nature Initiative		31.12.2028	In Zusammenarbeit mit externen Partnern

Wesentliche Fortschritte und Ambition bis 2030



Ambition bis 2030

- Der Anteil an bestellten vegetarischen Eiweiss-Komponenten in unseren Menüs (Vegi-Anteil) beträgt mindestens 58 %.
- Senkung des CO₂-Fussabdruckes der Menüs basierend auf den verwendeten Lebensmitteln um 30 % auf 725g CO₂ eq / Menü im Vergleich zu 1'035g im Jahr 2019.

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

Jahr 2023

- Dank der Kooperation mit Franziska Stöckli (Greentopf, Klimatopf) entstanden neue, attraktive vegetarische Speisen. Diese wurden ins Sortiment aufgenommen. Dadurch stieg die Nachfrage nach vegetarischen Alternativen auf 48 % der Bestellmengen an Eiweisskomponenten. Auch das vierte Jahr in Folge sehen wir hier einen Anstieg.
- menuandmore unterzeichnete die Charta für ein klimafreundliches Angebot in der Gastronomie. Diese wurde von der Stadt Zürich gemeinsam mit dem Verband Gastro Stadt Zürich und der Initiative healthy3.ch lanciert.
- Ausserdem entschied sich menuandmore, Apéros und Brunch-Angebote für Kunden ausschliesslich in vegetarischer Form anzubieten.

Weitere Kennzahlen
finden sich auf
der Website von
menuandmore unter:



Jahr 2024

- Die Zusammenarbeit mit Franziska Stöckli wurde fortgesetzt. Es konnten weitere attraktive vegetarische Speisen entwickelt und ins Angebot aufgenommen werden. Dadurch reduzieren wir die Umweltauswirkungen der Ernährung.
- Zum 20-jährigen Jubiläum von menuandmore erhielt jeder Kunde ein Exemplar des Kochbuchs Klimatopf als Geschenk.
- Für Kunden und die Kinder am Mittagstisch wurde ein Lebensmittel-Kartenset erstellt, welches für gesunde und nachhaltige Produkte sensibilisieren soll. Die Karten sollen auch die Ernährungsbildung fördern und den Zusammenhang zwischen Umwelt, Klima und Ernährung vermitteln.
- Der Anteil an bestellten vegetarischen Eiweiss-Komponenten in den Menüs (Vegi-Anteil) blieb bei 48 Prozent.

Jahr 2025

- Die Entwicklung von kinderbeliebten vegetarischen Menüs wurde weiter vorangetrieben.
- Der Anteil an bestellten vegetarischen Eiweiss-Komponenten in den Menüs (Vegi-Anteil) stagnierte bei knapp 48 Prozent.
- Neuer Menüplan-aster per Q4 /2025 mit Erhöhung der Auswahl an beliebten vegetarischen Gerichten.
- Teilnahme an der öbu-Arbeitsgruppe Biodiversitätsmanagement.

Jahr 2026 Ausblick

- Evaluation von externen Dienstleistern zur Unterstützung zur Verpflichtung der Science Based Targets for Nature oder Teilnahme an Case-Study in Zusammenarbeit mit Hochschulen zur Berechnung des Biodiversitätsfussabdruckes.
- Evaluation des Angebotes hinsichtlich Gesundheit im Rahmen der Erklärung von Mailand sowie Umsetzung der Anpassungen