



## Klimaneutral verpflegen



Die Menu and More AG beliefert täglich rund 450 Mittagstische mit kindergerechten Menüs.

Die Menu and More AG legt seit Jahren Wert auf ein umwelt- und sozialverträgliches Verpflegungsangebot. Nicht zuletzt dank der nachhaltigen Ausrichtung setzt sich das Unternehmen bei Ausschreibungen erfolgreich gegen die Konkurrenz durch.

von Markus Daniel

Das Tagesgeschäft der Menu and More AG sind die Zubereitung und der Vertrieb von gesunden und kindergerechten Mittagsmenüs für Schulen und Krippen. Das Unternehmen zählt heute über 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und beliefert rund 450 Institutionen in der ganzen Deutschschweiz. Die Menu and More AG legt besonderen Wert auf ein umwelt- und sozialverträgliches Angebot und ist die erste und bislang einzige Anbieterin von klimaneutraler Kinder- und Jugendverpflegung in der Schweiz.

### Verantwortung übernehmen

Vor über sieben Jahren baute das Unternehmen am Firmenstandort am Escher-Wyss-Platz in Zürich eine Holzpelletsheizung ein. Dieses Ereignis bildete den Grundstein für die zunehmende Ausrichtung auf Nachhaltigkeit. Nach dem Motto «Wer die Generation von morgen verpflegt, trägt bereits heute schon Verantwortung» verfolgte die Menu and More AG das Ziel einer umwelt- und sozialverträglichen Orientierung. Unter anderem wurde auf Recyclingpapier umgestellt, ein Entsorgungsplan implementiert und eine energetische Gebäudeoptimierung vor-



genommen. Im Jahr 2010 folgte die Zertifizierung nach Umwelt-ISO-Norm 14001. Neben der Optimierung des Betriebs setzte die Menu and More AG über die Jahre auch in der Zubereitung der Verpflegung immer häufiger Produkte mit einem Umwelt- oder Soziallabel ein. So landen heute zunehmend Produkte mit dem Gütesiegel «Fairtrade Max Havelaar» oder «Bio Knospe» in den Kochtöpfen. Der gesamte verarbeitete Fisch ist MSC- oder ASC-zertifiziert und Fleisch wie auch Geflügel stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Seit 2011 produziert und liefert das Unternehmen zudem klimaneutral.

Zu Beginn stand die Ökologie im Zentrum der Nachhaltigkeitsbestrebungen. Später rückten soziale Aspekte der Nachhaltigkeit, das heisst die gesellschaftliche Solidarität, in den Vordergrund. Zum Beispiel spendet die Menu and More AG dem Caritas-Markt in Zürich Mahlzeiten aus der kalkulierten Überproduktion, die leider nicht mehr verkauft werden können, obwohl sie noch konsumierbar sind. Und im Jubiläumsjahr 2014 ging das zu diesem Zeitpunkt 10-jährige Unternehmen eine Partnerschaft mit der Stiftung SOS Kinderdorf Schweiz ein, mit der sie ein Ausbildungsprojekt für Mütter in Indien finanziert.

### **Wird Nachhaltigkeit wertgeschätzt?**

Nachhaltigkeit ist heute in aller Munde, trotzdem aber keine Selbstverständlichkeit. Häufig passen Idealvorstellung und Realität nicht zusammen. Während soziales Engagement eines Unternehmens in der Vorstellung der Kunden hohen Anklang findet, schätzen sie in der Realität eher das, was direkten Einfluss auf das Produkt oder den Kundennutzen hat. So findet es die Kundschaft zwar toll, dass die Menu and More AG Gehörlosen einen Arbeitsplatz bietet, aber in der Realität interessiert sie sich primär für das Endprodukt; entscheidend ist, ob das Verpflegungsange-

bot stimmt und die Lieferung pünktlich verläuft. Oder die Kundschaft verlangt Saisonküche und Produkte in Bio-Qualität, möchte aber dennoch im Winter nicht auf Tomaten verzichten oder stört sich an Flecken auf dem Bio-Apfel.

Die Erfahrung aus dem Verpflegungsalltag der Menu and More AG zeigt auch: Viele Gemeinden sind zwar sensibilisiert, trotzdem ist ein Grossteil der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Betreuungsinstitutionen mit dem Thema Nachhaltigkeit noch nicht ausreichend vertraut. Hier bedarf es weiterer Aufklärung und Sensibilisierung.

### **Nachhaltigkeit in öffentlichen Ausschreibungen**

Während im Jahr 2010 in öffentlichen Ausschreibungen Kriterien zur Umwelt- und Sozialverträglichkeit nur selten abgefragt wurden, gewinnen verantwortungsbewusstes Einkaufen, Saisonküche, Regionalität, eine ökologische Fahrzeugflotte sowie Bio- und andere Label-Produkte immer mehr an Bedeutung. In heutigen Ausschreibungen können Anbieter je nach Gemeinde mit einer durchschnittlichen Gewichtung von 10 bis 20 Prozent für Nachhaltigkeitskriterien rechnen.

Interessant ist aber, dass einige Gemeinden in den Ausschreibungen für die Mittagstischverpflegung Umwelt- und Sozialverträglichkeitskriterien keinerlei Wert beimessen. Das gilt selbst für Gemeinden, die das Label «Energienstadt» tragen und somit grundsätzlich für Nachhaltigkeit sensibilisiert sein sollten. Einige Gemeinden fragen unter dem Kriterium «Qualität» zumindest die Saisonalität oder Regionalität ab. Aber als Unterkriterium fallen diese Punkte nur wenig ins Gewicht.

### **Wettbewerbsvorteil dank umweltverträglichem Angebot**

Bringt eine konsequente Nachhaltigkeitsstrategie einem Unternehmen Aufträge ein? Die Menu and More AG kann



diese Frage eindeutig mit Ja beantworten. Im Laufe der Jahre zeigte sich, dass viele Gemeinden ein umwelt- und sozialverträgliches Dienstleistungsangebot in öffentlichen Ausschreibungen goutieren, sogar dann, wenn die Preise leicht höher sind. Dies liegt vor allem daran, dass Städte und Gemeinden die Ausrichtung des Auftragnehmers auf Nachhaltigkeit mit zunehmend höheren Prozentzahlen gewichten. Dank diesem Trend gewann die Menu and More AG einige Ausschreibungen. Dabei offerierte das Verpflegungsunternehmen nicht das jeweils billigste, sondern das wirtschaftlich günstigste Angebot – das heisst, das nach den von Kundenseite definierten Kriterien und deren Gewichtung günstigste Angebot.

#### Herausforderungen annehmen

Trotz allem Erfolg sieht sich das Zürcher Unternehmen des Öfteren vor Herausforderungen und Kritik gestellt – mitunter auch aufgrund des umfangreichen Tätigkeitsfelds, das sich über die gesamte Deutschschweiz erstreckt. Als die Stadt Bern dem Zürcher Unternehmen den Verpflegungsauftrag vergab, entbrannte beispielsweise heftige Kritik angesichts der langen Anfahrtswege von Zürich nach Bern und dem damit verbundenen Energieverbrauch. Hier konnte die Menu and More AG die Kritiker besänftigen: Einerseits setzt das Unternehmen für die Auslieferung der Menus ausschliesslich Fahrzeuge der Euro-Norm 5, 5 plus und ab April 2017 sogar 6 ein, die alle mit Dieselpartikelfiltern ausgestattet sind. Andererseits wurden die Standorte in der Stadt Bern so in den bestehenden Tourenplan integriert, dass sich die Fahrstrecke unter dem Strich um lediglich rund 27,6 Kilometer verlängert. Die durch den Transport unvermeidbaren CO<sub>2</sub>-Emissionen kompensiert das Unternehmen mit der Unterstützung eines Klimaschutzprojekts in Afrika.

#### Ein Blick nach vorn

Immer mehr Städte und Gemeinden betrachten Umwelt- und Sozialverträglichkeit in öffentlichen Ausschreibungen als gesondertes Kriterium. Diese Entwicklung ist sehr erfreulich. Leider sind Auswahl und Qualität der Nachhaltigkeitskriterien aber allzu oft noch ungenügend oder werden einem anderen Kriterium im Ausschreibungskatalog untergeordnet, wo sie schnell verloren gehen. Teilweise verlangen Städte und Gemeinden aufwendige Analysen und Statistiken, die bezüglich Sozial- und Umweltverträglichkeit oftmals wenig Sinn ergeben. Im Bereich Catering und Verpflegung gewichtet derzeit jede Stadt und Gemeinde Nachhaltigkeitskriterien anders, wobei die Gewichtungen von 0 bis 40 Prozent reichen.

Diese Unterschiede gilt es in Zukunft auszugleichen. Sowohl die Ausschreibungsstellen als auch die Unternehmen müssen sich künftig intensiver mit der Thematik auseinandersetzen. Zum Beispiel indem sie unabhängige Anlaufstellen konsultieren, an Schulungen teilnehmen oder auf Merkblätter zurückgreifen. Insbesondere vor dem Hintergrund des Klimawandels ist es entscheidend, dass öffentliche Institutionen die Nachhaltigkeitsthematik generell mit grosser Aufmerksamkeit und in ihren Ausschreibungen als eigenständiges Kriterium berücksichtigen. Bereits heute gilt aber: Nachhaltig ausgerichtete Unternehmen haben bei öffentlichen Ausschreibungen bessere Chancen – sogar mit höheren Preisen.

Links und weitere Infos:

[www.pusch.ch/themaumwelt](http://www.pusch.ch/themaumwelt)



*In den Menüs stecken  
saisonale und regionale  
Produkte aus fairem Handel.*



**Markus Daniel**  
Geschäftsführer Menu and  
More AG, Zürich, markus.daniel  
@menuandmore.ch,  
www.menuandmore.ch