

# enjoy!



## *Bewusster essen und geniessen*

Ein Erlebnismonat rund um Ernährung, Umwelt und Genuss.

## *Neuer Webshop für schnelleres Bestellen*

Der neue Webshop bietet viele Annehmlichkeiten, die das Bestellen zum Kinderspiel machen.

## *Spielend Nachhaltigkeit lernen*

Die Nachhaltigkeits-Box bringt Kindern spielend bei, welche Einflüsse das Essen auf die Umwelt hat.

## *Super sauber: Superclear*

Die Superclear-Folie ermöglicht sicheres und energiefreundliches Verpacken.

# *Inhalt*

## *Auftakt*

---

- 4 Bewusster essen und geniessen

## *kids*

---

- 6 Mit Ihrem Feedback helfen Sie Flüchtlingskindern!
- 7 Frischluftanlässe
- 7 Neuer Webshop für schnelleres Bestellen

## *kids4future*

---

- 8 Spielend Nachhaltigkeit lernen

## *In eigener Sache*

---

- 10 Eine Prise Salz, bitte!
- 10 Superclear-Folie: der Umwelt zuliebe
- 11 Kurz und knackig

## *Wussten Sie schon*

---

- 12 Compo-Bags: einfach Kompost!

## Liebe Leserin, lieber Leser



### Erlebnismonat «Zürich isst»

Der September stand unter dem Zeichen des Erlebnismonats «Zürich isst». Ein Themenmonat rund um Ernährung, Umwelt und Genuss, initiiert von der Stadt Zürich und der Stiftung Mercator. Auch menuandmore hat sich aktiv daran beteiligt. Lesen Sie mehr über unsere Aktivitäten und den umweltfreundlichen Genuss auf den Seiten 4 und 5.

### Hilfe für Flüchtlingskinder

Die dramatischen Bilder der Flüchtlingswelle machten uns diesen Sommer sehr nachdenklich. So viele verzweifelte Menschen und vor allem Kinder, die ihre geliebte Heimat aufgrund des Krieges verlassen mussten. Sie reisen durch unbekannte Länder, werden häufig von den Eltern getrennt, sind grossen Gefahren ausgesetzt und oft traumatisiert. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir helfen und haben uns entschieden, für jeden zurückgesendeten Fragebogen unserer Kundenumfrage im November einen Beitrag für die Flüchtlinge zu spenden. Details über unser Engagement in den Flüchtlingsregionen lesen Sie auf der Seite 6.

### Neuer Webshop

Wir freuen uns, unseren Kunden einen neuen, schnelleren und bestellfreundlich aufgebauten Webshop zu präsentieren. Die Entwicklung hat viel Zeit in Anspruch genommen, aber ich bin überzeugt, dass sich die Arbeit gelohnt hat. Welche Vorteile Ihnen der neue Online-Shop bietet, lesen Sie auf Seite 7.

### Nachhaltigkeits-Box

Im Rahmen des Themenmonats «Zürich isst» beteiligte sich menuandmore mit diversen Aktionen in rund 300 Betreuungsstätten des Schul- und Sportdepartements der Stadt Zürich, um den Kindern und Jugendlichen das Thema nachhaltige und gesunde Ernährung ein Stück näher zu bringen. Neben dem Angebot von meist vegetarischen Menüs wurde auch eine innovative «Nachhaltigkeits-Box» entwickelt, in der mit spielerischen Begleitmaterialien die Lebensmittelherkunft und -verschwendung, der Ressourcenverbrauch sowie das gesunde und umweltbewusste Essen thematisiert werden.

### Superclear-Folie

Es freut mich, Ihnen zeigen zu können, dass wir auch stets an der Optimierung unserer Produktionsprozesse arbeiten. Zukünftig werden wir für die Verpackung unserer gesunden Menüs den Meilenstein innovativer Verpackungstechnologie einsetzen: die Superclear-Folie. Was es mit der neuen Generation an Folien auf sich hat, können Sie dem Bericht auf Seite 10 entnehmen.

Das ganze Team von menuandmore und ich wünschen Ihnen eine sonnige Herbst- und Winterzeit!

Herzlichst

Ihr Markus Daniel, Geschäftsführer

# Bewusster essen und geniessen

*Die Stadt Zürich hat mit der Stiftung Mercator den Erlebnismonat «Zürich isst» ins Leben gerufen: Der gesunde und umweltbewusste Genuss war im September in aller Munde – natürlich auch bei menuandmore.*



*Das Team hinter dem Erlebnismonat «Zürich isst» (v. l. n. r.): Albert Kesseli, Vizepräsident des Stiftungsrates der Stiftung Mercator Schweiz, Violanta von Salis (von salis communication), Sonja Gehrig (Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich, Co-Gesamtprojektleiterin «Zürich isst»), Nadine Felix (Geschäftsführerin Stiftung Mercator Schweiz, Co-Gesamtprojektleiterin «Zürich isst»), Bettina Cotton (von salis communication), Bruno Hohl, Direktor Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich*

Die Stadt Zürich hat gemeinsam mit der Stiftung Mercator dem bedeutenden und aktuellen Thema Ernährung eine wunderbare Plattform geboten: Im Rahmen des Erlebnismonats «Zürich isst» gab es im September 2015 aus verschiedenen Blickwinkeln Antworten auf die folgenden Fragen: Wie können wir die wachsende Weltbevölkerung ernähren? Welche Rolle spielt dabei die ökologische Landwirtschaft? Wie kann jede und jeder Einzelne seinen ökologischen Fussabdruck im Bereich des Lebensmittelkonsums verbessern und damit einen Beitrag zur 2000-Watt-Gesellschaft leisten? Was bedeuten der Schutz und Erhalt natürlicher Lebensgrundlagen sowie der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen im Zusammenhang mit der Ernährung und unseren Essgewohnheiten?

## Nachhaltiges Engagement

menuandmore hat sich mit diversen Aktionen am Themenmonat «Zürich isst» beteiligt. So empfahlen wir auf den Menüplänen der Betreuungseinrichtungen fast ausschliesslich vegetarische «Zürich isst»-Menüs, führten Aktionen mit Bio Suisse und der Max Havelaar-Stiftung

(Schweiz) durch, ergänzten die Ludothek im Downloadcenter in unserem eigenen Webshop um Bücher, Unterrichtsmaterialien und Spiele zum Thema Umwelt und entwickelten eine innovative Nachhaltigkeits-Box sowie ein Lebensmittel-Quartett. Informationen zur Konzeption und Produktion dieser spannenden Box können Sie den Seiten 8 und 9 dieses Newsletters entnehmen. Zudem stand auch der diesjährige Kundenevent, welcher auf dem Campus Grüental der Zürcher Hochschule in Wädenswil durchgeführt wurde, ganz im Zeichen des nachhaltigen Genusses.



*Das eigens entwickelte Quartett gibt Auskunft über Umwelt- und Gesundheitsaspekte von 32 Lebensmitteln.*



### Gesund und umweltbewusst ernähren, aber wie?

Fleisch und tierische Produkte gelten allgemein als klima- und umweltschädlicher als pflanzliche Nahrungsmittel. Dies liegt daran, dass die Produktion von tierischen Produkten aufwendiger ist. Für die Ernährung der Schlachttiere in der Schweiz beispielsweise wird viel Futtermittel gebraucht – mehr als in der Schweiz hergestellt werden kann. Deshalb wird ein Futtermittelanteil von 40 Prozent importiert. Hierbei handelt es sich um Soja, das zu 90 bis 95 Prozent aus Brasilien stammt. Wenig bekannt ist die Tatsache, dass zur Gewinnung von Sojaanbaufläche oft Regenwald abgeholzt wird. Verfüttert wird Soja in Form von Sojamehl, das aus der getrockneten Sojabohne hergestellt wird. Beachtliche 75 Prozent der weltweiten Sojaproduktion werden für die Tierfütterung verwendet, knapp 20 Prozent für Kosmetik und nur 6 Prozent consu-



Stadträtin Dr. Claudia Nielsen präsentiert die Nachhaltigkeits-Box an der Eröffnungsveranstaltung.



Die Abschlussveranstaltung zum Erlebnismonat in der Stadtgärtnerei Zürich.

miert der Mensch direkt als Tofu oder in Form von anderen Sojaprodukten. Jährlich importiert die Schweiz mindestens 250'000 Tonnen Soja, und Herr und Frau Schweizer essen im Durchschnitt über 53 Kilo Fleisch. Eigentlich müssten die Schweizer ihren Fleischkonsum um 40 Prozent einschränken, damit er ausschliesslich aus Schweizer Ressourcen (nur Futter, das in der Schweiz wächst, und kein importiertes Fleisch) gedeckt werden kann. Es gibt sehr gute und viele pflanzliche Alternativen, die als Eiweisslieferant fungieren. Linsen, Bohnen oder Kichererbsen zählen dazu. Sie enthalten ebenso viel Eiweiss pro 100 Gramm wie Fleisch, Fisch oder Käse.

Am besten achtet man bereits beim Einkauf darauf, Produkte mit wenig Verpackungsmaterial und beispielsweise anhand einer Einkaufsliste zu kaufen. So vermeidet man unnötigen Abfall und kann Food Waste reduzieren. Ausserdem sollte man saisonalen Produkten aus der Region gegenüber solchen Lebensmitteln, welche einen weiten Transportweg zurückgelegt haben, den Vorrang geben. Labels wie die Knospe, MSC, ASC, Fairtrade helfen, den Warenkorb nachhaltig zu füllen.

Und neben Vitaminen in Form von Früchten und Gemüse ist Wasser eines der wichtigsten Lebensmittel, um sich gesund zu ernähren. Hahnenwasser ist übrigens das umweltfreundlichste Getränk, während Mineralwasser aus der Schweiz eine 200 bis 300 Mal höhere Umweltbelastung aufweist. Im Vergleich dazu ist die Umweltbelastung von Mineralwasser aus der EU wiederum um 500 bis 700 Mal höher. Ins Gewicht fällt hierbei vor allem der Transport, aber auch die Kühlung des Mineralwassers sowie die Herstellung der PET- oder Glasflaschen.

Wenn man also den Fleischkonsum reduziert, auf nachhaltige Labels und einen bewussten Einkauf achtet sowie Hahnenwasser trinkt, schont man damit automatisch die Umwelt und ernährt sich gesünder.

# Mit Ihrem Feedback helfen Sie Flüchtlingskindern!

*Unterstützen Sie Flüchtlingskinder in Syrien, Serbien und Mazedonien: menuandmore spendet für jeden zurückgesandten Kundenfragebogen bis Ende November 10.– Franken an die Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz.*



*Unzählige Kinder fliehen mit ihren Familien vor den Gräueln des Krieges aus Syrien. SOS-Kinderdorf steht Flüchtlingsfamilien auf ihrer beschwerlichen Reise bei.*

## **Syrische Flüchtlingskinder brauchen Ihre Hilfe**

Tausende Kinder sind auf der Flucht durch fremde Länder, in denen sie niemanden haben. Oft werden sie von ihren Eltern getrennt. SOS-Kinderdorf steht diesen Kindern bei, beispielsweise in Serbien oder Mazedonien.

Eines dieser Kinder ist das neun Monate alte Baby Farid. Seine Mutter Rima floh mit ihm aus Kobane in Syrien. Die gefährliche Reise ging über Land und Wasser, und Rima trug ihren kleinen Sohn ständig. Farid kam völlig unterernährt in Mazedonien an und erhält nun spezielle Notnahrung. Langsam geht es ihm besser. Doch die Flucht wird weitergehen. Der Vater ist bereits in Deutschland – hoffentlich wird die Familie bald wieder vereint sein.

## **Mitarbeitende von SOS-Kinderdorf im Einsatz**

Die Mitarbeitenden von SOS-Kinderdorf schaffen sichere Zonen für Kinder und Mütter. Ausserdem erhalten Kinder und die Familien medizinische Betreuung und Ernährungspakete und Babynahrung, die auch ungekocht auf der Flucht verzehrt werden kann. Nebst Kleidern und Hygieneartikeln werden Zelte und mobile Toiletten zur Verfügung gestellt.

## **SOS-Kinderdorf hilft vor Ort**

Tausende Flüchtlinge sind nach ihrer Flucht durch Griechenland in Mazedonien eingetroffen. Der Bedarf an Schutz, Essen und Medizin ist riesig. Vor allem Kinder sind grossen Gefahren ausgesetzt. Nachdem die erste Flüchtlingswelle in Serbien aus Männern bestand, sind nun vermehrt Familien auf der Flucht. Unter ihnen sind viele kleine Kinder, junge Mütter und Schwangere. Sie alle sind grossen Risiken wie Missbrauch ausgesetzt. SOS-Kinderdorf steht den Familien vor Ort bei.

Die Nothilfeprogramme für Kinder auf der Flucht werden laufend ausgebaut. So sind auch in Ungarn, Italien und Österreich Programme in Planung.

## **Einfach mithelfen!**

Helfen auch Sie, die vielen Flüchtlingskinder zu schützen, ihnen Nahrung und Medizin zukommen zu lassen und sie sicher durch den Winter zu bringen. Nehmen Sie an unserer alljährlichen Kundenumfrage im November teil. Unser Administrationsteam wird Ihnen ein Mail mit dem Link zur Online-Umfrage zukommen lassen. Vielen herzlichen Dank!



## Frischluftanlässe

*Als Gastgeberin durfte menuandmore mit zahlreichen Kindern im Sommer und vielen ihrer Kunden im Herbst frische Landluft geniessen.*



An drei Nachmittagen im Juni 2015 durfte das Team von menuandmore über 1'500 Kindern das Leben auf dem Land näher bringen: Auf dem Biobauernhof Leimbihof in Zürich und dem Mathis-Brändelistal-Hof in Basel konnten sie an verschiedensten Erlebnisstationen die Herkunft von Lebensmitteln und den Umgang mit Tieren kennenlernen. Fleissig wurden unter anderem Biomüeslimischungen abgepackt, köstlich riechende Duftsäckchen zusammengestellt und Korn gedroschen. Ein diesjähriges Highlight war eine Kutschenfahrt über den Leimbihof.



Etwas später im Jahr fanden sich dann an einem herbstlichen Septemberabend über einhundert Gäste auf dem Campus der ZHAW in Wädenswil zur alljährlichen Abendveranstaltung für unsere Kunden ein. Nach dem spannenden Referat von Thomas Bratschi «Stomach Competence und wie Nachhaltigkeit unsere Ernährung beeinflusst», ging es auf geführten Rundgängen durchs ZHAW Gräserland und durch die angrenzenden Gärten, bevor der Abend beim geselligen «Gräserbuffet» und einem Strohflecht-Workshop im Gewächshaus seinen Ausklang hatte.

## Neuer Webshop für schnelleres Bestellen

*menuandmore lancierte im Herbst 2015 den neuen, einfach zu bedienenden Webshop. Hier gibt es die Vorteile auf einen Blick.*

Das Feedback der Kunden hat massgeblich zur Gestaltung des aktuellen Webshops beigetragen. Über ein Jahr wurde am Relaunch gearbeitet, um ein kundenfreundlicheres und übersichtlicheres Bestellen zu ermöglichen. Die Kunden profitieren beim neuen Webshop von kurzen Reaktionszeiten und können dadurch rascher bestellen. Eine klar strukturierte Startseite mit einer wochenübergreifenden Bestellübersicht vereinfacht das Handling. Mittlerweile ist auch ein Versand der Bestellbestätigung an bis zu fünf Mailadressen möglich, und ganz neu können Angaben zu den durchschnittlichen Kosten pro Mittagessen eingesehen werden. Viel Freude mit dem neuen Bestellerlebnis!



# Spielend Nachhaltigkeit lernen

*menuandmore konzipierte im Rahmen des Erlebnismonats «Zürich isst» eine Nachhaltigkeits-Box für Kinder mit Informationsmaterial und eigens kreierten Spielen rund ums umweltbewusste und gesunde Essen.*



menuandmore, Marktführerin in der Kinder- und Jugendverpflegung in der Deutschschweiz, hat sich dem Thema Nachhaltigkeit bewusst angenommen – denn wer die Generation von morgen verpflegt, trägt bereits heute eine besondere Verantwortung. Selbst die Kleinsten sollen sich schon bewusst werden, dass es nur eine Erde gibt, auf der man leben kann, und ein Gefühl dafür bekommen, welche Auswirkungen ihr Essverhalten auf die Umwelt hat. Doch wie bringt man den Kindern während des Mittagstisches diese Informationen auf eine spannende und interessante Weise näher, ohne belehrend zu wirken?

Dieser Frage stellte sich menuandmore in mehrmonatigen Arbeitsgruppen-Meetings mit Vertretern des Schul- und Sport- sowie des Umwelt- und Gesundheitsdepartements und des Schulärztlichen Dienstes der Stadt Zürich. Es wurden unterschiedlichste Ideen entwickelt und eine davon schliesslich umgesetzt: Eine Box mit spielerischen Begleitmaterialien, welche die Lebensmittelherkunft und -verschwendung, den Ressourcenverbrauch sowie gesundes und umweltbewusstes Essen thematisieren.

«Eartheffect GmbH», das Büro für Nachhaltigkeit in Olten, erhielt den Auftrag, die jeweiligen Inhalte zusammenzustellen. Entstanden ist ein 50 Seiten umfassendes Manuskript, von ausgebildeten Lehr- und Kindergartenpersonen pädagogisch ausgearbeitet und kindgerecht aufbereitet.

Die Nachhaltigkeits-Box enthält folgende Materialien:

- › 16-Tages-Infokarten für die Betreuungspersonen mit altersgerechten Impulsfragen
- › 4er-Set Wochen-Plakate zum Aufhängen in den Gruppenräumen
- › 4er-Set Wochen-Bastelwürfel zum Aufstellen auf dem Mittagstisch
- › Memo mit 16 Kartenpaaren zum Ausmalen und 4 Kartenpaaren zum Selbergestalten
- › Ein Nachhaltigkeits-Quartett mit 32 Spielkarten und Spielanleitung



Die Ausgestaltung der Materialien übernahm die Grafikagentur «Tube Design» in Winterthur. Sie kreierte alles von der Verpackung, über die Infokarten, Plakate, Bastelwürfel, das Ausmal-Memo und das Quartett.

Eine Box enthält Material für bis zu fünf Mittagstischgruppen. Und während die Kleinsten das 40-teilige Nachhaltigkeits-Gedächtnisspiel ausmalen und gestalten können, bietet das Nachhaltigkeits-Quartett für die Grösseren ein spannendes Spiel. Es gibt Auskunft über Umwelt- und Gesundheitsaspekte von 32 Lebensmitteln. Denn nicht jedes Kind – und vielleicht auch nicht jeder Erwachsene – weiss, dass ein Kilogramm Rindfleisch in der Produktion 15'400 Liter Wasser benötigt und 20'590 Kilogramm Kohlendioxid erzeugt. Dafür ist es aber reich an Proteinen – genauso wie beispielsweise Linsen. Diese wiederum verbrauchen jedoch zwei Drittel weniger Wasser in der Produktion als Rindfleisch.



*Mit einem Lächeln geht alles leichter: Kommissionierung von über 16'000 Teilen. Grosser Dank ans Team!*

Eine solche Box darf sich natürlich nur nachhaltig nennen, wenn sie auch aus entsprechenden Materialien hergestellt ist, welche klimaneutral bedruckt sind. Gemeinsam mit der Druckerei Käser AG in Stallikon haben wir Papiersorten ausgewählt, welche für diesen Zweck ökologisch optimal sind. Hauptsächlich verwendet wurde BalancePure (FSC-zertifiziertes Papier aus 100 Prozent Recycling-Fasern, ausgezeichnet mit dem «Blauen Engel») und BalanceSilk (FSC-zertifiziertes Papier aus 60 Prozent Recycling-Fasern, ausgezeichnet mit dem EU-Ecolabel).

Gesamthaft wurden 750 Boxen hergestellt. Diese werden bis Ende 2015 kostenlos an alle Mittagstische von Schulen verteilt, die zum menuandmore-Kundenstamm zählen. Das gibt den Betreuungspersonen die Möglichkeit, gesundes und umweltfreundliches Essen mit den Kindern und Jugendlichen spielerisch am Mittag zu thematisieren.

### **Bio-Suisse-Aktion: «An apple a day»**

Im Rahmen des Erlebnismonats «Zürich isst» hat die Organisation Bio Suisse Anfang September über 7'000 Zürcher Schulkinder des Schul- und Sportdepartements der Stadt Zürich mit einem Gratis-Apfel glücklich gemacht. Es war für die Kinder eine knackige Überraschung mit einer Extraportion Vitamine zum Herbstanfang! Ein grosser Dank geht hiermit an Bio Suisse für ihre willkommene Aktion «An apple a day». In der Schweiz arbeiten übrigens über 90 Prozent der Biobauern nach den Richtlinien von Bio Suisse. Diese gehören weltweit zu den strengsten. Die Produkte, wie auch dieser Gratis-Apfel, tragen die Marke der Schweizer Biobauern: die Knospe.



### **Fair Kochen mit Max Havelaar**

Während des Themenmonats «Zürich isst» konnten wir auch dieses Jahr im September ein komplettes Fairtrade-Menü anbieten. Vom Reis, über die exotischen Früchte, bis hin zur Schokolade stammten die Zutaten aus fairem Handel. Durch die Bestellung von rund 600 Portionen dieses Menüs haben die Betreuungseinrichtungen wieder einmal mehr dazu beigetragen, Kleinbauern und Plantagenarbeiter in Entwicklungs- und Schwellenländern zu stärken, damit diese ihre Lebensbedingungen aus eigener Kraft nachhaltig verbessern können.



## Eine Prise Salz, bitte!

*Der Betriebs- und Weiterbildungstag 2015 führte das menuandmore-Team zu spannenden Workshops und gesalzenen Eindrücken.*



*Das menuandmore-Team vor einem Salzberg in den Salinen in Pratteln.*

Der diesjährige Betriebs- und Weiterbildungstag startete im Casino Baden. Während die Mitarbeitenden bei einem 2000-Watt-Workshop mit Eartheffect, dem Büro für Nachhaltigkeit, weiteres Optimierungspotenzial in der Produktion von menuandmore ausarbeiteten, nahmen die Kadermitarbeitenden an einem kreativen Motivations-Workshop mit Toni Caradonna teil. Beim anschliessenden Mittagessen auf der Terrasse des Casinorestaurants wurde über den weiteren Tagesverlauf gerätselt. Dieser sollte sich als

sehr «salzig» herausstellen: Bei einem Besuch der Salinen in Pratteln erfuhr das Team alles über das weisse Gold der Schweiz, welches die menuandmore-Köche ja nur in sehr geringen Mengen in den Kindermahlzeiten verwenden dürfen. Nach einer interessanten Führung ging es anschliessend wieder zurück ins heimische Zürich. Im Restaurant «Les Halles» im Kreis 5 klang der Tag bei einem gemütlichen Abendessen unter freiem Sternenhimmel aus.

## Superclear-Folie: der Umwelt zuliebe

*Dank dem Einsatz der Superclear-Folie sind verpackte menuandmore-Menükomponenten künftig noch umweltfreundlicher.*

menuandmore verwendet zum Verpacken der einzelnen Menükomponenten demnächst die dünne und umweltschonende Superclear-Folie. Die Folie verwenden wir sowohl für die Komponenten in Lebensmittelfolie als auch für jene in Karton.

Superclear ist ein Vertreter einer neuen Foliengeneration: dünner, effizienter, nachhaltiger. Zehn Schichten bieten hohe Stabilität und maximalen Produktschutz. Im Vergleich zu herkömmlichen Folien kann die Foliendicke – je

nach Anwendung – um bis zu 35 Prozent reduziert werden. Weniger Material und dünnere Folien bedeuten auch Vorteile für den Umweltschutz: So können der Ressourceneinsatz und der Energieverbrauch reduziert, Abfallmengen und CO<sub>2</sub>-Emissionen gesenkt werden. Herkömmliche PA/PE-Verbunde werden bei 110 bis 120 Grad Celsius verarbeitet; bei Superclear genügen bereits Formtemperaturen ab 80 Grad Celsius.

# Kurz und knackig

## Unsere kaufmännischen Lernenden



Herzlich willkommen, Isha Martinez (r.), und Gratulation zur bestandenen Prüfung, Philippe Schmitt (l.)!

### Isha Martinez, kaufmännische Lernende

Mitte August startete Isha Martinez (16) ihre Lehrlingsausbildung bei menuandmore. Zweimal pro Woche besucht die Schweizerin mit dominikanischen Wurzeln im Rahmen ihrer Ausbildung die Berufsschule. Roger Süess, Leiter Administration und Berufsbildner, wird sie in ihren drei Ausbildungsjahren betreuen und sich dem umfassenden Ausbildungsplan annehmen. In ihrer Freizeit spielt die junge sympathische Frau gerne Basketball, liest spannende Bücher und singt. Das gesamte menuandmore-Team wünscht ihr einen tollen Start in ihre berufliche Laufbahn.

### Philippe Schmitt, Administration Sekretariat

Philippe Schmitt (18) begann seine Ausbildung zum kaufmännischen Lernenden bei menuandmore 2012. Er durchlief in der Zwischenzeit die Abteilungen Administration mit Bestellwesen, Einkauf, Verkauf und Kundenbetreuung, Finanzen sowie Marketing. Nun, nach erfolgreich abgeschlossener kaufmännischer Ausbildung, hat er sich entschieden, mit der Berufsmatura fortzufahren, und bleibt dadurch dem Team Administration zu 40 Prozent erhalten. Was ihm in seiner Ausbildungszeit am meisten Freude bereitet hat und welche Tipps er für unsere neue Lernende, Isha Martinez, hat, können Sie hier lesen: «Am liebsten habe ich neben den administrativen Aufgaben bei der Organisation und Durchführung von Anlässen geholfen. Mit Zahlen jongliere ich nicht so gerne, weshalb ich erleichtert war, als ich die sechs Monate in der Buchhaltung endlich absolviert hatte. Damit sich mir aber eine bestmögliche Auswahl an Karrierechancen bietet, habe ich mich entschieden, noch weiter die Schule zu besuchen und die Berufsmatura zu machen. Isha soll so herzlich bleiben, wie sie ist, stets ihre Ziele verfolgen und bei Bedarf immer nachfragen. Dies wird hier sehr geschätzt. Auch die Schule ist ein wichtiger Punkt, der nicht zu unterschätzen ist, da die Kombination mit dem Job eine Herausforderung darstellt.»

## Herzlichen Glückwunsch, Thomas.



Am Nationalfeiertag 2005 begann Thomas Fux seine Tätigkeit als Finanzcontroller, eine neu geschaffene Stelle. Sein erstes grosses Projekt war die Einführung einer neuen Betriebssoftware (Microsoft Navision), mit der menuandmore bis heute arbeitet. Ein halbes Jahr nach seinem Eintritt übernahm er die Abteilung

Finanzen, Controlling und Informatik, die er bis heute führt. Auch nach zehn Jahren bereitet ihm die Arbeit mit den Zahlen grosse Freude. Seine Freizeit verbringt er am liebsten mit seiner Frau und den zwei Kindern. Man findet ihn entweder bei der Gartenarbeit oder bei sportlichen Aktivitäten wie Paragliden oder Velo fahren. Das ganze Team wünscht ihm von Herzen alles Gute zum 10-jährigen Betriebsjubiläum.

## Willkommen zurück, Jürg!



Seit Juni 2015 leitet nun wieder Jürg Artho das menuandmore-Transportteam. Er bereicherte die Unternehmung bereits von Oktober 2009 bis Frühjahr 2011. Nach einem mehrjährigen Ausflug in ein Gartencenter, wo er die Transportabteilung aufgebaut hat, wurde er mit offenen Armen ein zweites Mal empfangen. Dass die

hauseigene Logistik ein ganz entscheidender Erfolgsfaktor von menuandmore ist, ist Jürg sich stets bewusst. Er legt besonderen Wert auf den täglichen Kontakt mit den Kundinnen und Kunden und plant alle Routen stets optimal. In seiner Freizeit ist Jürg sportlich sehr aktiv. Wenn er nicht gerade zu Fuss eine Alpenüberquerung unternimmt, findet man ihn auf seinem Velo beim Biken.



# Compo-Bags: einfach Kompost!

*Speiseabfälle sauber und hygienisch sammeln und dem natürlichen Vergärungsprozess zuführen.*



Fast ein Sechstel des Schweizer Haushaltsabfalls besteht aus Lebensmitteln. Mittlerweile landen pro Person mehr als 30 Kilogramm Lebensmittel im Abfallsack. Wenn Lebensmittel fortgeworfen werden müssen, können die menuandmore-Kunden seit diesem Jahr Compo-Bags benutzen, die mit den Marktkorbprodukten geliefert werden: Sie sind umweltfreundlich und zu 100 Prozent kompostierbar.

Die zertifizierten Compo-Bags ermöglichen das hygienische Sammeln von Bioabfällen. Sie sind sauber, stark und nässebeständig und auf Basis nachwachsender Rohstoffe hergestellt. Der Compo-Bag kann dem Kompost oder je nach Gemeinde der Grüngutabfuhr zugefügt werden.

## **Biogas versus Kompost**

Durch die Vergärung organischer Stoffe in einer Biogasanlage wird nämlich Biogas gewonnen. Aus den Gärprodukten, die dabei zurückbleiben, wird natürlicher Bodenverbesserer für die Landwirtschaft und den Gartenbau hergestellt, der die Humusbildung fördert. Mit Biogas kann Wärme zum Heizen produziert und gleichzeitig Strom erzeugt werden. Biogas kann auch als Treibstoff für Autos verwendet werden. Mit dem Biogasertrag aus 20 vergorenen Bananenschalen kann ein Erdgas-/Biogauto 1 km fahren.

Beim Kompostieren wiederum wird organisches Material von Bakterien und Pilzen mit Sauerstoff aus der Luft abgebaut. Dabei entstehen Humus und Stoffe, die für Pflanzen als Dünger wirken.

## **Organische Speisereste gehören bereits vielerorts in die Grüngutabfuhr**

Viele Gemeinden erlauben es bereits, Speisereste mit dem Grüngut abzuführen, wenn man nicht über einen eigenen Komposthaufen verfügt. Werfen Sie dann bitte den Compo-Bag in den Bioabfallcontainer. Weitere Informationen zur Verwendung des Compo-Bags, über den Hauskompost oder die Grünabfuhr können Sie dem örtlichen Abfallkalender entnehmen.

## *Zur Info*

Der enjoy!-Newsletter kann auch online auf [www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch) abgerufen werden.

## *Impressum*

### **Konzeption/Text**

Menu and More AG  
in Zusammenarbeit mit  
Marion Eberhard  
[www.textundwort.ch](http://www.textundwort.ch)

### **Gestaltung**

Tube Design GmbH  
[www.tubedesign.ch](http://www.tubedesign.ch)

### **Korrektorat**

Claudia Scherrer  
[www.tipptopp.ch](http://www.tipptopp.ch)

### **Fotos**

S. 1: [www.fotolia.com](http://www.fotolia.com)  
S. 4 oben: Gian Vaitl  
S. 5 Mitte links: Gian Vaitl  
S. 6: Stiftung SOS-Kinderdorf,  
Katerina Ilievska  
S. 7 unten: [www.fotolia.com](http://www.fotolia.com)  
S. 9 rechts: Bio Suisse,  
Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)  
S. 12: [www.fotolia.com](http://www.fotolia.com)  
Übrige Bilder: menuandmore

### **Ausgabe**

Ausgabe 2/15, erschienen im  
Oktober 2015

### **Auflage**

2'500 Stück, erscheint 2x jährlich  
in deutscher Sprache

### **Druck**

Käser Druck AG  
[www.kaeser.ch](http://www.kaeser.ch)

### **Bezugsquelle**

Menu and More AG  
Sihlquai 340  
8005 Zürich  
Tel. 044 448 26 11  
Fax 044 448 26 10  
[info@menuandmore.ch](mailto:info@menuandmore.ch)  
[www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch)

Ein Unternehmen der Eldora-Gruppe

Klimaneutral gedruckt auf  
FSC-zertifiziertem Papier aus 100 %  
Recycling-Fasern, ausgezeichnet mit  
dem «Blauen Engel».