



Nebst Informationskarten für die Betreuungspersonen inklusive altersgerechten Impulsfragen enthält die Nachhaltigkeits-Box Themenplakate zum Aufhängen in den Gruppenräumen und Bastelwürfel zum Aufstellen auf dem Mittagstisch, ein Ausmal-Memo und ein spannendes Quartett.

Spielerisch verstehen lernen

Die Menu and More AG konzipierte im Rahmen des Erlebnismonats «Zürich isst» eine Nachhaltigkeits-Box für Kinder mit Informationsmaterial und Spielen rund ums umweltbewusste und gesunde Essen.



Salz & Pfeffer
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 12'893
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 62
Fläche: 86'380 mm²

Publireportage Im Rahmen des Erlebnismonats «Zürich isst» beteiligte sich die Menu and More AG mit diversen Aktionen in zirka 300 Betreuungsstätten des Schul- und Sportdepartements der Stadt Zürich, um den Kindern und Jugendlichen das Thema nachhaltige und gesunde Ernährung ein Stück näherzubringen.

Im September wurden auf dem Menüplan von Menu and More AG meist vegetarische «Zürich isst» Menüs angeboten. Begleitet wurde die Monatsaktion von einer innovativen Nachhaltigkeits-Box, in der mit spielerischen Begleitmaterialien die Lebensmittelherkunft und -verschwendung, der Ressourcenverbrauch sowie das gesunde und umweltbewusste Essen thematisiert wurden.

Gemeinsam mit dem Büro für Nach-

haltigkeit «Eartheffect GmbH», dem Gestaltungsbüro Tube Design und diplomierten Pädagogen wurden die zu vermittelnden Inhalte kindgerecht zusammengestellt und ausgearbeitet. Die Box beinhaltet Material für bis zu fünf Mittagstischgruppen. Nebst Informationskarten für die Betreuungspersonen inklusive altersgerechten Impulsfragen enthält sie Themenplakate zum Aufhängen in den Gruppenräumen und Informationsbastelwürfel zum Aufstellen auf dem Mittagstisch. Auch die Kleinsten können sich aktiv beteiligen und ein 40-teiliges Nachhaltigkeits-Memo ausmalen beziehungsweise gestalten. Für die Grösseren wurde ein spannendes Kartenspiel entwickelt. Das Quartett 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 etwa Linsen. Diese wiederum verbrauchen jedoch zwei Drittel weniger Wasser in der Produktion als Rindfleisch.

Mit dieser kostenlos zur Verfügung gestellten Box bietet die Menu and More AG den Betreuungspersonen die Möglichkeit, mit den Kindern und Jugendlichen gesundes und umweltfreundliches Essen spielerisch zu thematisieren. ■

Menu and More AG

Sihlquai 340
8005 Zürich
044 448 26 11

www.menuandmore.ch

Datum: 12.11.2015

Salz & Pfeffer

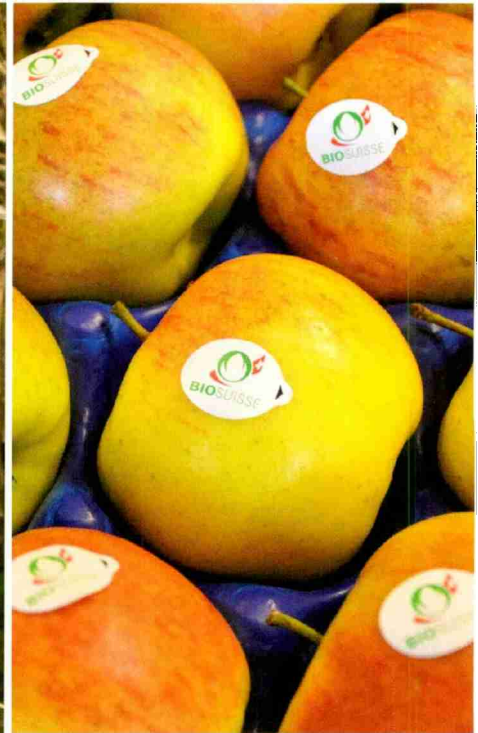
DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE

Salz & Pfeffer
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 12'893
Erscheinungsweise: 8x jährlich



Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 62
Fläche: 86'380 mm²



Während des Erlebnismonats «Zürich isst» führte die Menu and More AG erfolgreiche Aktionen mit Bio Suisse und der Max-Havelaar-Stiftung (Schweiz) durch.



Salz & Pfeffer
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 12'893
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 62
Fläche: 86'380 mm²

Bio-Suisse-Aktion: «An apple a day»

Anfang September wurden passend zum Tagesthema der Nachhaltigkeits-Box «bio versus konventionell» über 7000 Kinder des Schul- und Sportdepartements der Stadt Zürich mit einem Gratis-Apfel glücklich gemacht – einer knackigen Überraschung mit einer Extraportion Vitaminen zum Herbstanfang. In der Schweiz arbeiten übrigens über 90 Prozent der Biobauern nach den Richtlinien von Bio Suisse. Diese gehören weltweit zu den strengsten. Die Produkte tragen wie der Gratis-Apfel die Marke der Schweizer Biobauern: die Knospe.

Fair Kochen mit Max Havelaar

Auch im September stand bei der Menu and More AG ein Freitag unter dem Motto «Fairtrade». Auf dem Menüplan wurde unter anderem ein komplettes «Fairtrade»-Menü mit Ananas-Bananen-Ragout, Bio-Basmatireis und einer Schokoladencreme angeboten. Durch die Bestellung von knapp 600 Portionen haben die Betreuungseinrichtungen einmal mehr dazu beigetragen, Kleinbauern und Plantagenarbeiter in Entwicklungs- und Schwellenländern zu stärken, damit diese ihre Lebensbedingungen aus eigener Kraft nachhaltig verbessern können.

Nachhaltigkeit zum Anfassen – auch für Erwachsene

Am 17. September fand die jährliche Abendveranstaltung der Menu and More AG für Kunden statt. Auf dem Campus Grüental der ZHAW in Wädenswil fanden sich über 100 Gäste ein. Nach dem spannenden Referat von Thomas Bratschi mit dem Titel «Stomach Competence und wie Nachhaltigkeit unsere Ernährung beeinflusst» ging es auf geführte Rundgänge durchs ZHAW-Gräserland und durch die angrenzenden Gärten, bevor der Abend beim geselligen «Gräserbuffet» und einem Strohflecht-Workshop im Gewächshaus seinen Ausklang hatte.