



Zürcher Mittagstisch-Spezialistin «menu-andmore» ist ein Friendly Work Space

Die «Menu and More AG» legt grossen Wert auf die Gesundheit ihrer Mitarbeitenden. Für das erfolgreich implementierte betriebliche Gesundheitsmanagement (BGM) wurde die Verpflegungsanbieterin nun mit dem Label Friendly Work Space von Gesundheitsförderung Schweiz ausgezeichnet. Mit diesem Engagement leistet die nachhaltige Mittagstisch-Spezialistin einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden Work-Life Balance und steigert damit ihre Attraktivität als Arbeitgeberin.



Petra Wicki Fürst, Leiterin Human Resources.



Markus Daniel, Geschäftsführer Menu and More AG.

Gastro-Anzeiger

Gastro-Anzeiger
5306 Tegerfelden
056/ 245 59 09
www.gastro-anzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 20'150
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 15
Fläche: 41'156 mm²

Auftrag: 1094551
Themen-Nr.: 571.193

Referenz: 72853397
Ausschnitt Seite: 2/2

Ende des Jahres 2018 hat Gesundheitsförderung Schweiz das betriebliche Gesundheitsmanagement der «Menu and More AG» sorgfältig überprüft und für auszeichnungswürdig befunden. Petra Wicki Fürst, Leiterin Human Resources der «Menu and More AG», freut sich sehr, dass das gesundheitliche Engagement der Verpflegungspartnerin durch diese Auszeichnung nun auch eine offizielle Anerkennung erfährt. «Als Arbeitgeberin trägt «menuandmore» Verantwortung für physisch sowie psychisch gesunde und motivierte Mitarbeitende. Dafür ist eine gute Balance zwischen Beruf- und Privatleben nötig. Wir haben diesen Anspruch in unserer Unternehmenspolitik und in den Prozessen fest verankert und sind uns sicher, dass wir damit die Basis für einen nachhaltigen Unternehmenserfolg legen» erläutert Frau Wicki Fürst. Diese Balance würde unter anderem in der Verwaltung durch flexible Arbeitszeitmodelle sichergestellt. Zudem wird darauf geachtet, dass Überstunden aller Mitarbeitenden, selbst die der Geschäftsleitungsmitglieder, kompensiert und Ferien familienfreundlich innerhalb des laufenden Jahres in den Stadtzürcher Schulferien genommen werden. Weiterhin übersteigt bei den über 50-jährigen Mitarbeitenden der Ferienanspruch die gesetzlichen Anforderungen des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) und es werden Altersentlastungstage geboten.

Petra Wicki Fürst erwähnt zudem, dass neben dem kostenlosen Mittagessen und der Kostenübernahme der Gripeschutzimpfung, vor allem das Verständnis für einen gesunden Lebensstil gefördert wird. «Wir legen besonderen Wert auf ein positives Arbeitsklima und darauf, dass die Mitarbeitenden über ergonomische Arbeitsplätze und Erleichterungen bei der Ausführung ihrer Tätigkeiten verfügen», so Wicki Fürst. Denn das Heben von Lasten beim Transport oder das Stehen im Betrieb, auch in der hauseigenen Konditorei, sei körperlich anstrengend. Hier bietet «menuandmore» den Mitarbeitenden bestmögliche Unterstützung für optimale Arbeitsbedingungen, darunter auch Ergonomieschulungen. Petra Wicki Fürst ist sich zudem sicher, dass ein respektvolles und faires Miteinander grossen Einfluss auf die physische und psychische Gesundheit sowie ein positives Arbeitsklima hat. Die Vorgesetzten nehmen regelmässig an Führungsschulungen teil, um sich der Bedeutung der wertschätzenden Führung weiter bewusst zu werden. Denn Gesundheit und ein positives Arbeitsklima seien die Voraussetzung für motivierte Mitarbeitende. Die Gesundheit ihrer Mitarbeitenden ist «menuandmore» sogar Gold wert. Diejenigen, die kein einziges Mal im Jahr gefehlt haben, erhalten ein Gramm Fairtrade-Gold.

Weitere Infos: menuandmore.ch