

## Menu and More AG wurde mit dem «GREEN BRANDS Switzerland»-Siegel ausgezeichnet

Als erste Verpflegungsanbieterin in der Schweiz wurde die Menu and More AG mit dem Qualitätssiegel «GREEN BRANDS Switzerland» ausgezeichnet. Die unabhängige «GREEN BRANDS» Organisation würdigt damit das ökologische und nachhaltige Handeln des Zürcher KMUs.



Eine glückliche Zertifikatsübergabe zwischen Markus Daniel, Menu and More AG, und Peter Jossi GREEN BRANDS. (Bild: zVg)

Die Menu and More AG ist Vorreiterin im Bereich Nachhaltigkeit: Die verwendeten Milchprodukte, die verarbeiteten Eier aus Freilandhaltung sowie das Fleisch und Geflügel stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Zudem werden keinerlei Flugwaren eingesetzt. Der Anteil an verarbeiteten Bio- und/oder Fairtrade-Produkten beträgt aktuell über 20 Prozent. Saisonale Menükomponenten werden deutlich auf dem Menüplan gekennzeichnet. Weiterhin verwendet «menuandmore» nur gesundes Schweizer Rapsöl und keinerlei palmöhlhaltigen Produkte. Dadurch ist sie die erste komplett palmölfreie Verpflegungsanbieterin in der Schweiz.

«GREEN BRANDS» ist ein internationales Gütesiegel, welches Unternehmen auszeichnet, die einen massgeblichen Beitrag zum Schutz der Umwelt, der Natur und des Klimas leisten. «GREEN BRANDS» produzieren umweltfreundlich, handeln immer im Hinblick auf die eigene Mitverantwortung für die Bewahrung natürlicher Lebensgrundlagen und verpflichten sich in hohem Masse der Erhaltung und dem Gleichgewicht der Natur sowie der Nachhaltigkeit.

«Für uns ist das Label eine Anerkennung unserer Unternehmenskultur und ein Ansporn, unsere Bestrebungen im Rahmen der Nachhaltigkeit noch weiter voranzutreiben. Wir tragen als Verpflegungsanbieterin von Mittagstischen für Kinder und Jugendliche eine grosse Verantwortung, die wir sehr ernst nehmen. Wir freuen uns, offiziell ein «GREEN BRAND» zu sein», erläutert Markus Daniel, Geschäftsführer der Menu and More AG.

### Das Engagement ist vorbildlich

Selbst die Kühlung der neusten Transportfahrzeuge wird mit Solarzellen unterstützt. Die publizierten Nachhaltigkeitsberichte, welche das Engagement auch hinsichtlich CSR, den Ressourcenverbrauch, die Höhe der Emissionen und Abfälle sowie die Klimaneutralität transparent widerspiegeln, wurden bereits mehrfach prämiert und ausgezeichnet. All diese Massnahmen haben die Jury von «GREEN BRANDS» überzeugt.

[www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch)

### Wie wird man ein «GREEN BRAND»?

Jedes nominierte Unternehmen, jede Marke muss ihr nachhaltiges Engagement nachweisen. Die Fragen reichen vom Unternehmenszweck über die Anwendung von Umweltmanagement und CSR bis zu konkreten Angaben über Ressourcenverbrauch, Emissionen und Abfälle. Auch die Ebene der Bewusstseinsbildung im Unternehmen selbst, die Kommunikation mit dem Kunden und den Lieferanten wird erfasst. Ziel der selbstständigen und unabhängigen Markenbewertungs-Organisation ist es, durch das ausgeklügelte Validierungsverfahren der Politik und Bevölkerung in der EU und im

*jeweiligen Land einen Hinweis darauf zu geben, wie Unternehmen mit denen ihnen anvertrauten natürlichen Ressourcen umgehen, wie sie also ihre Verantwortung für Nachhaltigkeit leben. Seit 2011 kennzeichnet das Label «GREEN BRANDS» nachhaltige Marken, Unternehmen, aber auch Produkte nach wissenschaftlich kontrollierten Kriterien. Es hilft dem Konsumenten ökologisch-orientierte Kaufentscheidungen zu treffen.*

[www.green-brands.org/switzerland](http://www.green-brands.org/switzerland)

**Weitere Artikel zu den Themen:**

[Auszeichnung](#) | [Brands](#) | [Label](#) | [Nachhaltig Essen](#)