

Medienmitteilung: menuandmore spart jährlich 2 Tonnen Kunststoff ein

Zürich, 28.04.2021 – menuandmore hat sich zum Ziel gesetzt, jederzeit diejenige Verpackung zu verwenden, welche die Lebensmittelsicherheit gewährleistet sowie geringstmögliche Umweltbelastung verursacht. Dementsprechend nimmt sich menuandmore dem Plastik-Problem an und spart dank Optimierung der Verpackungsfolien 2 Tonnen Kunststoff pro Jahr ein.

Auf der Suche nach der perfekten Lösung

menuandmore ist bestrebt, ihre Verpackungen möglichst nachhaltig auszuwählen und zu gestalten. So verwendet menuandmore beispielsweise für Ofen- und Konditoreiprodukte Kartonverpackungen. In der Lebensmittelbranche wird jedoch vor allem Plastik in Verpackungen geschätzt, weil es vielfältig einsetzbar und beständig ist und deshalb den hohen Hygieneanforderungen in der Lebensmittelproduktion genügt. Die Kehrseite: Plastik ist biologisch nicht oder nur sehr schwer abbaubar, über Hunderte von Jahren bleibt es Teil unseres Ökosystems und kann sich in Gewässern und Ozeanen ansammeln. Obwohl in der Schweiz Plastik grösstenteils in Verbrennungsanlagen energetisch verwertet wird, ist die Verwendung von Plastik ein grosses Problem.

Nachhaltige Verpackung versus Plastik

Dementsprechend ist es menuandmore sehr wichtig, einen nachhaltigen Umgang mit Kunststoff zu pflegen und gleichzeitig die Lebensmittelrichtlinien einzuhalten. Ausserdem hat sich menuandmore verpflichtet, den betrieblichen Umweltschutz eigenverantwortlich und kontinuierlich zu verbessern. Deshalb hat die Menu and More AG in Zusammenarbeit mit der FHNW die Umweltwirkungen von wiederverwendbaren Behältern geprüft und festgestellt, dass diese im Vergleich zur Kunststoffverpackung nur geringfügig besser ausfallen. Ausserdem liegt der Anteil der Verpackung im Verhältnis zur Umweltbelastung des ausgelieferten Lebensmittels unter 1% und hat somit eine sehr geringe Relevanz in der Gesamtbilanz. Deshalb wurden beide Verpackungen als gut betrachtet.

2 Tonnen Kunststoff-Einsparung pro Jahr

menuandmore hat sich deshalb entschieden, vorübergehend weiter auf Kunststoffverpackung zu setzen. Allerdings hat sie die Lebensmittelfolie Anfang 2021 bezüglich Dicke und damit Gewicht optimiert und reduziert, um möglichst wenig Plastik zu verwenden. Damit spart menuandmore pro Jahr 2 Tonnen Kunststoff ein. Ausserdem wurde die Hartfolie ersetzt, welche nun neu aus 30% EU-Recycling-Pet besteht. Dies bringt menuandmore ihrem Ziel von einer ganzheitlichen nachhaltigen Lösung wieder einen grossen Schritt näher.

Über die Menu and More AG

Die «Menu and More AG», ein Unternehmen der Eldora-Gruppe, ist eine renommierte und mehrfach zertifizierte Verpflegungsanbieterin mit 58 Mitarbeitenden aus 14 Nationen, welche sich auf die Zubereitung und die Lieferung von gesunden und kindergerechten Menüs für Mittagstische von Schulen und Krippen spezialisiert hat. Über 550 Institutionen in der ganzen Deutschschweiz vertrauen mittlerweile auf die frischen Menüs und den persönlichen Service. «menuandmore» liefert klimaneutral von der Zubereitung

über die Verpackung bis in den Kühlschrank des Mittagstisches alles aus einer Hand und erwirtschaftet damit einen Umsatz von rund CHF 21 Mio. jährlich. Dank ihrer nachhaltigen Ausrichtung konnte sie 2020 zahlreiche Neukunden wie Bülach, Winterthur, Niederhasli, Neftenbach, Küsnacht und Uster für sich gewinnen. Nachhaltiges Wirtschaften, Vertrauen und Fairness werden GROSS geschrieben.

www.menuandmore.ch

Medienmitteilung: 3'412 Zeichen mit Leerzeichen, 442 Worte

Kontakt:

Claudia Trochsler, Marketing, Kommunikation & Events, 044 448 26 30

claudia.trochsler@menuandmore.ch

Menu and More AG, Sihlquai 340, 8005 Zürich, 044 448 26 11

Bildmaterial finden Sie auf unserer Webpage unter <https://menuandmore.ch/pressebereich>

Login

Benutzer: Presse

PW: menuandmore340