

Medienmitteilung: menuandmore: 10 Jahre klimaneutral

Zürich, 19.05.2021 – Seit 10 Jahren ist menuandmore klimaneutral und somit die erste klimaneutrale Verpflegungsanbieterin der Schweiz. Die ausgewogenen Mahlzeiten verlassen täglich die menuandmore-Küche, werden an mehr als 550 Mittagstische geliefert und vor Ort regeneriert. Die Menu and More AG investiert aus Überzeugung in eine nachhaltige Zukunft.

10 Jahre klimaneutral

Am 27. Mai 2021 findet der nationale Klimatag statt, was menuandmore sehr begrüsst. Auch menuandmore geht der Generation von morgen mit gutem Beispiel voran und ist seit 10 Jahren klimaneutral. Von der Verwendung nachhaltiger Rohstoffe aus der Region über Fairtrade Produkte und erneuerbare Energien bis hin zu Recycling und Publikation von Nachhaltigkeitsberichten: menuandmore ist die erste klimaneutrale Verpflegungsanbieterin der Schweiz. Der Anteil an Bio- und/oder Fairtrade-Produkten beträgt über 24 Prozent. menuandmore verwendet keine Flugwaren und ausschliesslich palmölfreie Produkte in ihren frischen Menüs. Bereits seit 2009 heizt menuandmore mit Holzpellets. Sie verfügt über eine Anlage zur Wärmerückgewinnung und verwendet Strom aus 100 % Wasserkraft. Auch der gesamte Brief- und Paketversand von menuandmore erfolgt klimaneutral mittels «pro clima».

Obwohl menuandmore die Fahrzeugflotte laufend modernisiert und bereits ein Elektrofahrzeug im Einsatz ist, kann der CO₂-Ausstoss noch nicht ganz vermieden werden. Das Ziel ist, dass der Transport bis 2030 vollständig mit erneuerbaren Energien und emissionsfrei erfolgt. Bis dahin kompensiert menuandmore ihre CO₂-Emissionen vollständig durch «Gold Standard» Klimaschutzprojekte in Afrika.

Wie viel CO₂ verursacht ein Menü?

Die Lebensmittelindustrie verursacht einen Drittel der weltweiten Treibhausgasemissionen. Eine klimafreundliche Ernährung hat somit ein grosses Potenzial, den Klimawandel zu reduzieren. Besonders belastend sind tierische Nahrungsmittel. So stösst beispielsweise die Produktion von Rindfleisch 17-mal mehr Treibhausgase aus als die von Tofu und 150-mal mehr als die von Kartoffeln. Auch Milchprodukte, vor allem Käse, weisen ein Vielfaches an CO₂-Ausstoss gegenüber pflanzlichen Alternativen auf. Schädliche Multiplikatoren für die CO₂-Bilanz sind mit dem Flugzeug transportierte, auf abgeholzten Waldflächen oder in fossil beheizten Treibhäusern produzierte sowie verschwendete Lebensmittel. Die grösste Hebelwirkung besteht in der Zusammenstellung der Menüs. Ein durchschnittliches Menü verursacht etwa 1'258 g CO₂ – ein «klimafreundliches» hingegen 50 % weniger, also etwa 629 g CO₂. Die Köchinnen und Köche von menuandmore bereiten deshalb am liebsten «klimafreundliche» Menüs zu und bieten mehr als 50 % vegetarische Mahlzeiten an.

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 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: 2'731 Zeichen mit Leerzeichen, 357 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

Unseren Nachhaltigkeitsbericht finden Sie auf unserer [Webseite](#).

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

Login

Benutzer: Presse

PW: menuandmore340