

MENU AND MORE AG | SCHWEIZ

Seit zehn Jahren klimaneutral

Mittwoch, 26. Mai 2021



Seit 10 Jahren ist Menu and More klimaneutral und somit die erste klimaneutrale Verpflegungsanbieterin der Schweiz. Die ausgewogenen Mahlzeiten werden täglich an mehr als 550 Mittagstische geliefert und vor Ort regeneriert.



Am 27. Mai 2021 findet der nationale Klimatag in der Schweiz statt. Menu an More geht 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**. Der Anteil an Bio- und/oder Fairtrade-Produkten beträgt über 24 Prozent. Verzicht auf Flugwaren und **ausschließlich palmölfreie Produkte** sind weitere Merkmale. Bereits seit 2009 heizt man mit Holzpellets. Die Anlage verfügt über Wärmerückgewinnung und verwendet Strom aus 100 % Wasserkraft. Auch der gesamte Brief- und Paketversand erfolgt klimaneutral. 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 das Unternehmen seine 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. 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 Menu an More bereiten deshalb am liebsten klimafreundliche Menüs zu und bieten mehr als **50 % vegetarische Mahlzeiten** an.

Tipp: Mehr Insights und Inspiration zur Gemeinschaftsgastronomie erleben Sie beim 30. Internationalen Management-Forum am 23. Juni 2021. [Jetzt anmelden.](http://www.food-service.de/imf2021) (<http://www.food-service.de/imf2021>).

MENU AND MORE

Die Menu and More AG ist ein Unternehmen der Eldora-Gruppe. Das Unternehmen beschäftigt 58 Mitarbeitende 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. Der Dienstleister 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.

THEMEN:

 Menu and More

 Schweiz

 Bio

 Mittagstisch