



Menuandmore bietet klimafreundliche Menüs: #spürbargrün

Datum: 08.06.2021

Quelle: Menuandmore | Ort: Zürich

Eine **klimafreundliche Ernährung** hat 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 Gramm CO₂ – klimafreundliche Menüs hingegen 50 % weniger, also etwa 629 Gramm CO₂.

Nachhaltig durch klimafreundliche Menüs



Obwohl das Unternehmen die Fahrzeugflotte laufend modernisiert und bereits ein Elektrofahrzeug im Einsatz ist, kann der CO₂-Ausstoß noch nicht ganz vermieden werden.

Seit zehn Jahren arbeitet [Menuandmore](#) klimaneutral, indem zum Beispiel die Köche mehr als 50 % vegetarische Mahlzeiten zubereiten und damit **klimafreundliche Menüs** anbieten. Menuandmore ist der erste klimaneutrale Verpflegungsanbieter der Schweiz: 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 %. Menuandmore verwendet keine Flugwaren und ausschließlich palmölfreie Produkte in ihren frischen Menüs. Bereits seit 2009 heizt das Unternehmen mit Holzpellets. Es 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 das Unternehmen 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 seine CO₂-Emissionen vollständig durch „Gold Standard“ Klimaschutzprojekte in Afrika.

Redaktion GastroInfoPortal / Michael Teodorescu

Diese Artikel könnten Sie auch interessieren

#spürbargrün auf GIP: Der Juni wird nachhaltig

Saisonale und vor allem regionale Zutaten, Mehrwegbecher und -boxen, Photovoltaikanlagen, E-Fahrzeuge und Tierwohl – Nachhaltiges Handeln wird in der ...

Berlin Food Week initiiert Klimakampagne: #spürbar...

Bei der Berlin Food Week 2021 stehen alle Zeichen auf Nachhaltigkeit. Das Food-Festival findet in diesem Jahr vom 20. bis 26. September statt – und zw...

Aktionstag Kitaverpflegung

Unter dem Motto „Vielfalt schmecken + entdecken“ findet am 4. Mai 2021 der Tag der Kitaverpflegung statt. Deutschlandweit setzen Kitas an diesem Tag e...

Nachhaltigkeit im Großbetrieb

Ob eigenes fair gehandeltes Kaffeeprojekt, Fleisch aus artgerechter Haltung, klimafreundliche Menüs oder No-Plastic-Strategie – Valentin Koch, Leiter ...