

Menu and More

„Die Gesamtstrategie führt zum Erfolg“

Vor zehn Jahren setzte sich der Verpflegungsdienstleister Menu and More das Ziel, den betrieblichen Umweltschutz zu verbessern. Heute ist das Unternehmen der erste klimaneutrale Verpflegungsanbieter der Schweiz. Geschäftsführer Markus Daniel hat im Interview mit VerpflegungsManagement berichtet, welche Herausforderungen und Erfolge Menu and More auf diesem Weg begegnet sind.

Herr Daniel, „Klimaneutraler Verpflegungsanbieter“, was bedeutet das konkret?

Daniel: Die Klimaneutralität erreichen wir, indem wir auf erneuerbare Energien, zum Beispiel auf eine Holz-Pellets-Heizung für Wärme und Warmwasser, und ausschließlich auf Strom aus 100 Prozent Wasserkraft setzen. Zudem konnten wir in den letzten zehn Jahren unsere Verbrauchskennzahlen laufend optimieren. Bei den Fahrzeugen stellen wir schrittweise auf Elektro-Antrieb um. Bis zur vollständigen Umstellung der Fahrzeugflotte auf Elektro oder Wasserstoff werden die noch nicht vermeidbaren Emissionen mittels eines hochwertigen Klimaschutzprojekts mit Goldstandard kompensiert.

Was war der Auslöser, eine klimaneutrale Verpflegung ins Leben zu rufen?

Daniel: Menu and More hat gemäß unserer Vision den Anspruch, nicht nur der wichtigste, sondern auch der verantwortungsvollste Verpflegungsanbieter in der Deutschschweiz zu sein. Wir dürfen Kinder und Jugendliche, also die Generation von morgen, an Mittagstischen von Schulen und Kitas verpflegen. Das gibt uns eine Verantwortung für die Zukunft morgen leben wird.

„Wir haben einfach mal angefangen und dann ging diese spannende Reise los“

Markus Daniel, Geschäftsführer Menu and More

sondern als Investition betrachtet wird, lassen sich diese viel eher realisieren. In unserem Fall können wir festhalten, dass sich unser Nachhaltigkeits-Engagement der letzten zwölf Jahre auf jeden Fall auch wirtschaftlich lohnt. Denn wir gewinnen immer öfter öffentliche Ausschreibungen, obwohl wir preislich etwas höher liegen. Letztlich ist es die Gesamtstrategie mit Angebot, Dienstleistung und Pionierrolle, die wir im Bereich Nachhaltigkeit haben, die zum Erfolg führt.

Welche ersten Maßnahmen hat Menu and More im Zuge dieses Projekts unternommen?

Daniel: Der erste Schritt war der Ersatz der Ölheizung und die Installation einer Holz-Pellets-Heizung vor über zehn Jahren. Gleichzeitig auch die bewusste Entscheidung, Strom nur noch aus erneuerbaren Energien zu beziehen. Im Jahr 2010 zertifizierten wir uns nach Umwelt-ISO-Norm 14001, was uns seither zu

einer kontinuierlichen Verbesserung der Umwelt-Leistung verpflichtet. Diese dokumentieren wir auch alle drei Jahre in einem Nachhaltigkeitsbericht nach internationalem GRI-Standard. Zwei unserer Berichte wurden auch schon national ausgezeichnet.

Welche Kosten verursacht die Umstellung? Und welche wirtschaftlichen Vorteile können erzielt werden?

Daniel: Die gesamten Mehrkosten unseres Nachhaltigkeits-Engagements – dazu gehören auch der Bezug von laufend mehr Bio- und Fairtrade-Produkten, die abschließliche Verwendung von Fischen mit MSC- oder ASC-Label oder der konsequente Verzicht auf palmölhaltige Produkte oder Flugware und so weiter – können wir gar nicht beziffern. Eher schon die Einsparungen, die wir aufgrund von energetischen oder sonstigen Maßnahmen realisieren konnten.

Dennoch kommen sicherlich einige Kosten auf Betriebe, die auf eine klimaneutrale Verpflegung umstellen möchten, zu. Viele Küchen in der Care-Verpflegung haben aber nur geringe Investitionsmittel zur Verfügung. Wie können Küchenbetreiber von der Klimaneutralität profitieren?

Daniel: Wir hatten zwischen durch auch Rückschlüsse zu verzeichnen, zum Beispiel, weil bei einer älteren Kühlanlage Kühlmittel ausgetreten ist, das ein hohes CO₂-Äquivalent hat. Dies hat dann unsere Anstrengungen über das ganze Jahr zunichtegemacht und wir mussten diese Emissionen zusätzlich kompensieren.

Was sind aktuell besondere Herausforderungen?

Daniel: Im Moment warten wir darauf, dass auch in der Schweiz für Elektrofahrzeuge das zulässige Gesamtgewicht von 3,5 auf 4,25 Tonnen erhöht werden kann, um eine ausreichende Nutzlast zu erhalten. Dieser Entscheid verzögert sich auf Bundesebene seit längerem und das ärgert uns, da wir deswegen unsere Investitionen im Moment hinauszögern müssen.



Menu and More (2)

Als Geschäftsführer des schweizerischen Verpflegungsdienstleisters Menu and More setzt sich Markus Daniel für eine ökologisch verantwortungsbewusste Unternehmenskultur ein. In diesem Jahr feiert das Unternehmen zehn Jahre klimaneutrale Verpflegung.

Welche Herausforderungen oder Schwierigkeiten sind dabei in den vergangenen zehn Jahren bei der Umsetzung aufgetreten?

Daniel: Wir hatten zwischen durch auch Rückschlüsse zu verzeichnen, zum Beispiel, weil bei einer älteren Kühlanlage Kühlmittel ausgetreten ist, das ein hohes CO₂-Äquivalent hat. Dies hat dann unsere Anstrengungen über das ganze Jahr zunichtegemacht und wir mussten diese Emissionen zusätzlich kompensieren.

Was sind aktuell besondere Herausforderungen?

Daniel: Im Moment warten wir darauf, dass auch in der Schweiz für Elektrofahrzeuge das zulässige Gesamtgewicht von 3,5 auf 4,25 Tonnen erhöht werden kann, um eine ausreichende Nutzlast zu erhalten. Dieser Entscheid verzögert sich auf Bundesebene seit längerem und das ärgert uns, da wir deswegen unsere Investitionen im Moment hinauszögern müssen.

Welche Kosten verursacht die Umstellung? Und welche wirtschaftlichen Vorteile können erzielt werden?

Daniel: Die gesamten Mehrkosten unseres Nachhaltigkeits-Engagements – dazu gehören auch der Bezug von laufend mehr Bio- und Fairtrade-Produkten, die abschließliche Verwendung von Fischen mit MSC- oder ASC-Label oder der konsequente Verzicht auf palmölhaltige Produkte oder Flugware und so weiter – können wir gar nicht beziffern. Eher schon die Einsparungen, die wir aufgrund von energetischen oder sonstigen Maßnahmen realisieren konnten.

Dennoch kommen sicherlich einige Kosten auf Betriebe, die auf eine klimaneutrale Verpflegung umstellen möchten, zu. Viele Küchen in der Care-Verpflegung haben aber nur geringe Investitionsmittel zur Verfügung. Wie können Küchenbetreiber von der Klimaneutralität profitieren?

Daniel: Wir hatten zwischen durch auch Rückschlüsse zu verzeichnen, zum Beispiel, weil bei einer älteren Kühlanlage Kühlmittel ausgetreten ist, das ein hohes CO₂-Äquivalent hat. Dies hat dann unsere Anstrengungen über das ganze Jahr zunichtegemacht und wir mussten diese Emissionen zusätzlich kompensieren.

Wie haben Sie die Transportflotte ausgerüstet?

Daniel: Die Transportflotte haben wir laufend mit modernen, emissionsärmeren Fahrzeugen erneuert und einige Fahrzeuge verfügen auch über Solarpanels auf dem Dach, die mit Sonnenenergie die Kühlstützbatterie speisen. So läuft die Kühlung auch bei abgestelltem Motor; zum Beispiel bei der Auslieferung, durchgehend und klimaneutral weiter.

Inwiefern beeinflusst die Umstellung auf klimaneutrale Verpflegung die alltäglichen Küchenprozesse von der Speiseplanung über den Einkauf bis hin zum Transport?

Daniel: Da den größten Umweltfaktor bei der Ernährung die tierischen Produkte ausmachen, haben wir den Anteil an vegetarischen Speisen auf über 50 Prozent erhöht und CO₂-intensive Fleischsorten wie zum Beispiel Rind zugunsten von weniger CO₂-belastenden Sorten wie Geflügel reduziert. Zudem haben wir in den letzten Jahren, auch mit externer, fachlicher Unterstützung, die Umstellung auf MSC- oder ASC-Label zurückgegriffen.

Öko-Institut

Tipps für die Mehrwegumstellung

Ob Pfandbecher für den Kaffeeauschank, individuelle Gefäße für Salate oder Mehrweggeschirr für Großveranstaltungen: Das Müllaufkommen durch Verpackungen von Speisen und Getränken steigt insbesondere während der Corona-Pandemie an, in der etwa jede fünfte Person aktuellen Statistiken zufolge Lieferdienste nach Hause nutzt. Wie Gastro-Betriebe mit dem Einsatz von umweltfreundlichen Mehrwegverpackungen einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz leisten können, zeigt ein neuer Ratgeber des Öko-Instituts, herausgegeben vom Umweltbundesamt.

Setzen von Anreizen zur Rückgabe bei Kunden ein und stellt Ideen zur Wahrung der hygienischen Sicherheit im Bereich des Außer-Haus-Verkaufs vor.

Ein weiterer Ratgeber informiert über „Biobasierte und biologisch abbaubare Einwegverpackungen“ und klärt darüber auf, warum sie aus Sicht der Herausgeber kein Ansatz für die Lösung des Abfallproblems sind. Mit dem Flyer „Mehrweg bewegt mehr“ des Öko-Instituts können Verbraucher in Gastronomiebetrieben für Mehrwegverpackungen werben. www.verpflegungsmanagement.de



Jetzt anmelden für den kostenlosen VM-Newsletter

und mindestens einmal im Monat die neuesten Informationen erhalten!

Jetzt anmelden!

www.verpflegungsmanagement.de/newsletter



cher Unterstützung, die vegetarische Produktentwicklung stark forciert. Mit Sensibilisierung und Schulungen versuchen wir überdies, unsere Kunden vermehrt von vegetarischen Speisen zu überzeugen.

Was empfehlen Sie Großküchen, die ihren Küchenprozess ebenfalls klimaneutral gestalten möchten?

Daniel: Wichtig ist, sich mit dem Thema Nachhaltigkeit allgemein zu befassen, sich dafür zu interessieren, an Veranstaltungen zum Thema Umwelt und Nachhaltigkeit teilzunehmen, vielleicht einem Umweltverband beizutreten und sich laufend zu informieren. Auch wir hatten vor zehn Jahren keine explizite Nachhaltigkeitsstrategie und auch noch nicht viel Know-how zum Thema. Wir haben einfach mal angefangen und dann ging diese spannende Reise los. Heute ist Menu and More führend im Bereich Nachhaltigkeit. **Julia Breil**

Im Zuge des Menu and More Nachhaltigkeits-Engagements werden laufend mehr Bio- und Fairtrade-Produkte für die Speisezubereitung verwendet und ausschließlich auf Fische mit MSC- oder ASC-Label zurückgegriffen.

flügel reduziert. Zudem haben wir in den letzten Jahren, auch mit externer, fachlicher Unterstützung, die Umstellung auf MSC- oder ASC-Label zurückgegriffen.