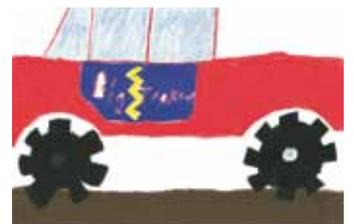
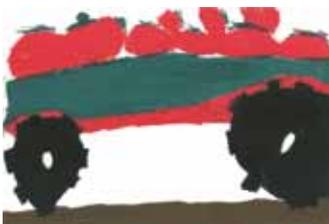


Nachhaltigkeitsbericht 2009 / 2010



Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser

menuandmore verpflegt jeden Tag über 10'000 Menschen, die meisten davon sind Kinder und Jugendliche. Das gibt uns nicht nur eine besondere Verantwortung für die gesunde Ernährung dieser Generation, sondern auch für die Umwelt, in der diese morgen leben wird. menuandmore hat sich deshalb zu einer nachhaltigen Unternehmensentwicklung verpflichtet und die Nachhaltigkeit als wichtigen Bestandteil der ganzen Unternehmensstrategie verankert.

Für menuandmore bedeutet das: Wir schaffen heute die Grundlagen, damit wir auch in Zukunft als KMU erfolgreich im Markt bestehen und gute Arbeitsplätze anbieten können. Wir sind eine faire und sozial engagierte Arbeitgeberin und entwickeln unsere Produkte und Dienstleistungen stetig weiter, um den wachsenden Markt der Ausserhaus-Verpflegung für jede Alterskategorie gesund, umweltfreundlich und ressourcenschonend decken zu können. Denn unser Team möchte auch weiterhin mit Freude frische, gesunde Mahlzeiten zubereiten.

Mit dem vorliegenden ersten Nachhaltigkeitsbericht zeigen wir unsere Leistungen und Ziele in Bezug auf die nachhaltige Geschäftsführung auf.

Gesunde Ernährung gewährleisten wir durch die Berücksichtigung anerkannter Ernährungsrichtlinien und daraus abgeleiteter interner Standards. Dabei ist menuandmore durch die Zusammenarbeit mit dem Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften stets am Puls der Ernährungswissenschaft.

Wir möchten mit unserem Angebot der Zunahme an übergewichtigen Kindern und Jugendlichen sowie dem Trend zu schneller und oft ungesunder Mittagsverpflegung entgegenwirken, denn wir beeinflussen mit unserem Angebot direkt die Gesundheit unserer Kunden.

Als erstes Catering-Unternehmen bietet menuandmore deshalb bereits vor der Bestellung Informationen über die Gerichte auf dem Menüplan und im Webshop an. So lassen sich zum Beispiel fettarme oder kalziumreiche Speisen leicht erkennen.

Lieferanten werden wir zukünftig auch nach Nachhaltigkeitskriterien auswählen und zur Einhaltung von Standards verpflichten. Wir planen bis 2012 mit 70% unserer Lieferanten – bezogen auf das Einkaufsvolumen – eine verbindliche Vereinbarung von Nachhaltigkeitsstandards zu treffen, die neben vollständigen Produktdeklarationen auch die Verpflichtung zu nachhaltiger Produktionsweise enthalten.

Ab 2012 bietet menuandmore sämtliche Meeresfische aus Wildfang mit dem MSC-Label an. Dieses steht für schonen-

de und bestandserhaltende Fischerei. Süsswasserfische aus Wildfang und Zuchtfische werden gemäss dem Einkaufsratgeber des WWF beschafft. Der Anteil von Knospe-zertifizierten Bio-Produkten soll in den nächsten Jahren weiter gesteigert werden und bis 2016 mind. 5% am gesamten Einkaufsvolumen erreichen.

Der Betrieb von menuandmore wurde im Jahr 2010 ISO 14'001 zertifiziert. Damit hat menuandmore von unabhängiger Stelle die Bestätigung erhalten, dass ein professionelles Umweltmanagementsystem aufgebaut ist und jährlich überprüfbare Ziele definiert wurden.

2009 wurde die Ölheizung durch eine Holz-Pellet-Heizung ersetzt. Strom beziehen wir ausschliesslich aus erneuerbaren Quellen. Die Investition in zusätzliche Kühlräume im Jahr 2009 führte aber zu einem erhöhten Stromverbrauch. Unser Ziel ist es, durch Effizienzmassnahmen den Stromverbrauch zu stabilisieren. Eine unabhängig erstellte CO₂-Bilanz wird 2011 die Grundlage sein für die Kompensation der CO₂-Emissionen in einem Wiederaufforstungsprojekt, das den weltweit führenden Standard im Bereich Aufforstung «CarbonFix» erfüllt sowie die CCBA-Zertifizierung hat.

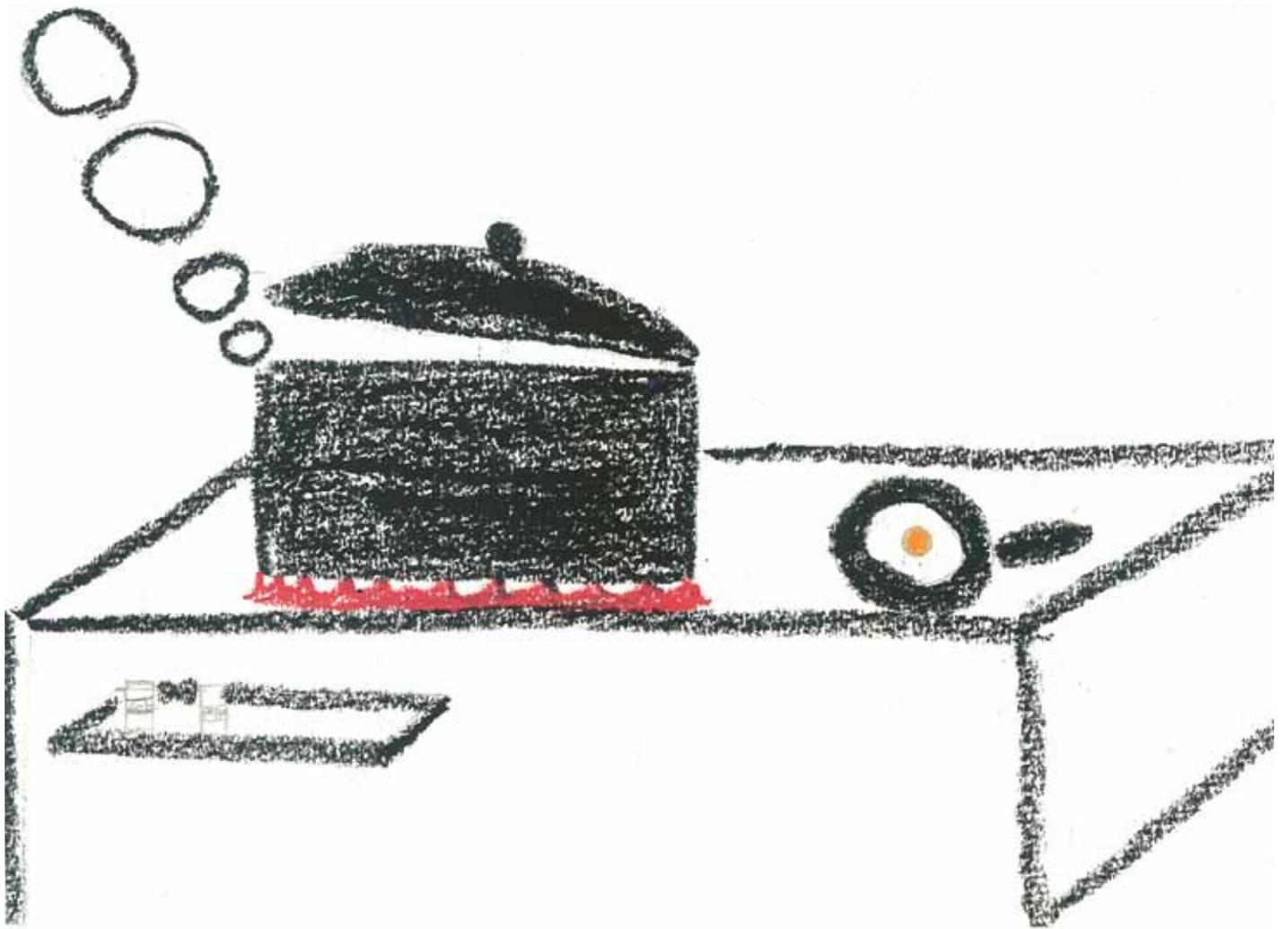
Die wirtschaftliche Entwicklung ist positiv. So konnten wir den Umsatz in den letzten beiden Jahren im Schnitt um 4% steigern. Operativ planen wir in den nächsten Jahren einen weiteren Ausbau im Geschäftsfeld kids. Der anhaltende Trend zur ausserfamiliären Kinderbetreuung bietet auch in Zukunft grosses Wachstumspotential. Durch mehrere Innovationsprojekte will menuandmore mittelfristig die klare Marktführerin für die Kinderverpflegung an Mittagstischen von Schulhorten und Kinderkrippen in der Deutschschweiz werden. Wir streben damit ein gesundes Wachstum mit einer langfristigen Perspektive an, im Sinne unserer Aktionäre DSR-Stiftung und Stadt Zürich.

Unser besonderer Dank gilt unseren Mitarbeitenden. Die gute Entlohnung im Vergleich zum Gesamtarbeitsvertrag konnten wir auch nach der Privatisierung der Stadtküche Zürich beibehalten. Zudem beabsichtigen wir, unsere Mitarbeitenden vermehrt zu fördern sowie Nachhaltigkeitsaspekte auf allen Stufen in die Zielvereinbarungen einfließen zu lassen.

Neben den hier erwähnten Aktivitäten und Zielen finden Sie in diesem Bericht weitere Belege dafür, dass wir nachhaltiges Denken und Handeln konsequent in unserem Unternehmen verankern. Die Menu and More AG ist eine Küche in Bewegung – wir setzen auch beim Thema Nachhaltigkeit Massstäbe.

Ich wünsche Ihnen eine spannende Lektüre!

Markus Daniel
Geschäftsführer



Inhalt

Die Menu and More AG	7
Entwicklungen 2009 – 2010	9
Management-Systeme	10
Wir machen nachhaltiges und gesundes Essen schmackhaft	11
Bedürfnisse unserer Anspruchsgruppen	12
Vision und Strategie	13
Über diesen Bericht	14
Nachhaltige Beschaffung	15
Einkaufspolitik	16
Mit Richtlinien zu nachhaltigen Lieferanten	16
Umwelteinwirkung durch Beschaffung	17
Faire Arbeitgeberin	19
Unsere Mitarbeitenden	20
Gute Arbeitsbedingungen	21
Fairness und Entwicklung	22
Dialog und Bildung	24
Energieverbrauch	25
Energieverbrauch	26
Stromverbrauch	27
Durch Massnahmen und Kompensation zum klimaneutralen Betrieb	28
Sinnvolle Nutzung der Überproduktion	29
Weitere Massnahmen	30
Gesundes Angebot	31
Gesunde Ernährung	32
Verpflegungsangebot	33
Gesundheitsstandards	34
Ernährungsrichtlinien in der Kinderverpflegung	35
Bei der Zubereitung Vitalstoffe erhalten	36
Produktinformation und Ernährungsbildung	36
Kundenzufriedenheit	37
Glossar	38
GRI Index	40
Impressum / Bildnachweis	42

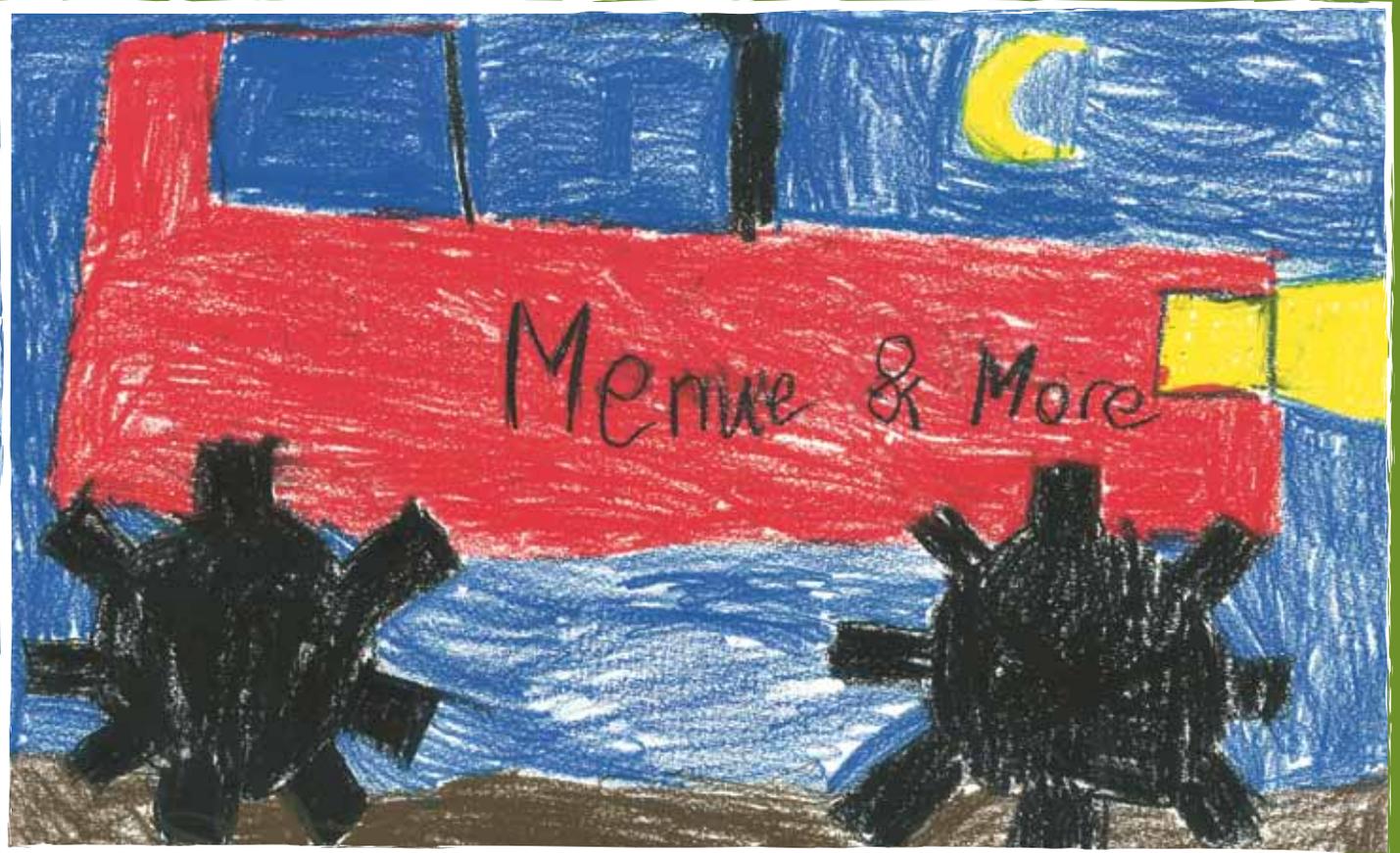
Kennzahlen

Kenngrosse	Einheit	2009	2010
Mitarbeitende			
Beschäftigte	Personen	54	57
Beschäftigte	Vollzeitäquivalente	52.5	55.7
Frauenanteil	%	30.8 %	31.6 %
Herkunfts-Nationalitäten	Anzahl	16	17
Produktion und Produktivität			
Produzierte Menüs	1000 Stk	894	933
Produzierte Menükomponenten	1000 Stk	2'720	2'823
Produkte pro Vollzeitäquivalente (Produktivität)	1000 Stk	77	74
Qualität			
Kundenbeanstandungen	Anzahl	239	223
Speiseabfälle	g / Menü	24.4	41.4
Kundenzufriedenheit	gem. Befragung, Skala 1-6	5.08	5.18
Umsatz und Betriebskosten			
Umsatz aus operativer Tätigkeit	1000 CHF	11'813	12'070
Betriebskosten	1000 CHF	10'093	10'172
Zahlungen an Kapitalgeber	1000 CHF	0	0
Zahlungen an öffentliche Stellen	1000 CHF	22	54
Investitionen			
Investitionen in betriebliche Einrichtungen	1000 CHF	308	303
davon in soziale Einrichtungen im Betrieb	%	4	5
Wertschöpfung			
Wertschöpfung pro Mitarbeitende	1000 CHF	105.9	100.6
Eigenkapitalquote	%	38	42
Löhne			
Tiefster Monatslohn	CHF Brutto	3'670	3'800
Durchschnittslohn Geschäftsleitung	CHF Brutto	9'850	9'933
Verhältnis tiefster Lohn zu Durchschnitt Geschäftsleitung		2.68	2.61
Mitarbeiter Zufriedenheit			
Fluktuationsrate		11 %	12 %
Mitarbeiterbefragung (*)		keine Gesamtnote	keine Umfrage
Sicherheit und Gesundheit			
Anzahl Betriebsunfälle		4	3
Ausfalltage durch Unfall und Krankheit	Tage	808	904
Kurzzeitabsenzen pro Vollzeitäquivalent	Tage	2.9	3
Direkte Kosten der Ausfälle	1000 CHF	242.4	271.2
Ressourcenverbrauch			
Stromverbrauch	MJ	3'017'538	3'270'575
Verbrauch Erdgas	MJ	1'373'736	892'055
Verbrauch Holzpellets	MJ	604'296	1'258'488
Energie pro Menü	MJ	6.42	6.67
Anteil erneuerbare Energie		58.9%	71.0%
Wasserverbrauch pro Menü	l	9.03	8.08
Umweltbelastung			
CO ₂ -Emissionen	g CO ₂ eq / Menü	12.75	11.30
Siedlungsabfall	g / Menü	7.83	5.48
Altöl / Fett (Abscheider)	kg	20'440	20'750

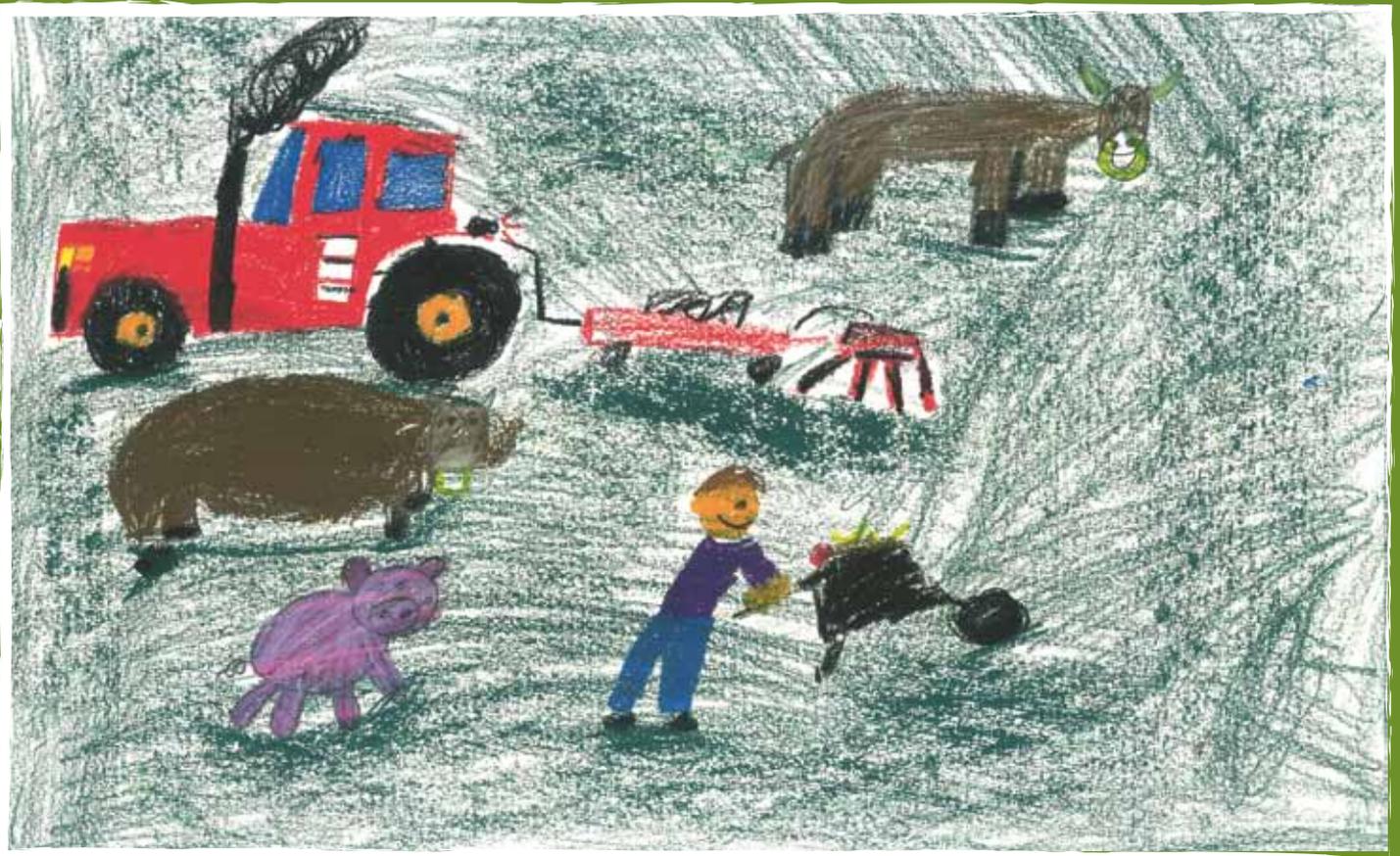
(*) Mitarbeitendenbefragung: Im Jahr 2009 wurde eine Befragung durch eine externe Person durchgeführt, jedoch kein Gesamtergebnis erhoben. Gemäss der Befragung würden sich 84% der Angestellten wieder bei menuandmore anstellen lassen.

Die Menu and More AG

Julius, 3. Klasse



Roman, 3. Klasse



Was wir tun

Wir kochen und liefern Mahlzeiten für Mittagstische von Kinderkrippen, Schulhorten und Tagesschulen sowie für Seniorenheime und Mahlzeitendienste. Auch für kleine und mittlere Unternehmen ohne eigenes Personalrestaurant hat menuandmore ein abwechslungsreiches Angebot. Zudem übernehmen wir Auftragsproduktionen für die Gemeinschafts-, Verkehrs- und Handelsgastronomie sowie für Restaurationsketten und den Detailhandel.

Über 10'000 Menschen in der Schweiz vertrauen täglich auf die Qualität und die Sicherheit unserer Verpflegungs-Produkte und Dienstleistungen.

Die vier Geschäftsfelder von menuandmore

kids

Gesundes Essen für Mittagstische von Kinderkrippen, Schulhorten und Tagesschulen

business

Verpflegung für KMUs und Verwaltungen sowie für Betriebe ohne Kücheninfrastruktur

care

Seniorengeeignete Menüs für Mahlzeitendienste, Alters- und Wohnheime

gastro & retail

Auftragsproduktion für die Gemeinschafts-, Verkehrs- und Handelsgastronomie sowie für Restaurationsketten und den Detailhandel

Besitzverhältnisse und Unternehmensleitung

Die Menu and More AG ist zu 80% im Besitz der DSR Participations SA und zu 20% der Stadt Zürich. Sie hat selbst keine Beteiligungen an anderen Unternehmen. Ihr einziger Geschäftssitz und gleichzeitig Produktionsort ist Zürich. menuandmore wird durch einen Verwaltungsrat geleitet, der zurzeit aus drei Mitgliedern von DSR und einem Mitglied des Schul- und Sportdepartements der Stadt Zürich besteht.

Die Unternehmensleitung setzt sich aus acht Personen zusammen. Mehr Informationen zur Zusammensetzung des Verwaltungsrates und der Geschäftsleitung finden sich auf unserer Webseite www.menuandmore.ch unter «Zahlen und Fakten» und «Ansprechpersonen».

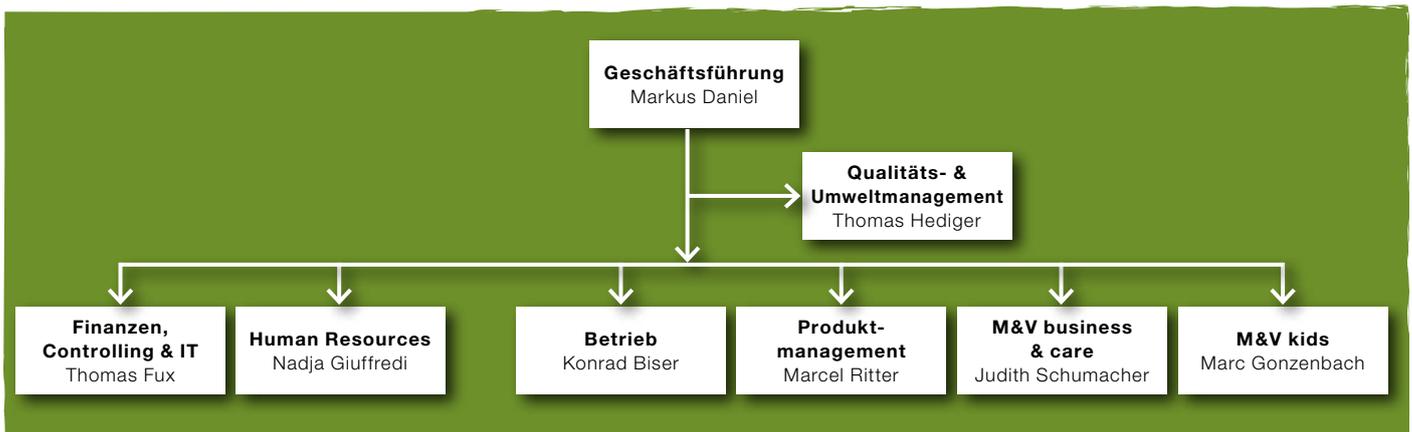


Abbildung 1: Die Unternehmensleitung der Menu and More AG

Entwicklungen 2009 – 2010

Das Jahr 2010 war das letzte gemeinsame Jahr der Menu and More AG mit der Stadtküche Zürich. Die Stadtküche wurde Ende 2010 als Dienstabteilung des Gesundheits- und Umweltdepartements aufgelöst und in die Menu and More AG integriert. Nachdem der Stadtrat am 25. Februar 2009 und der Gemeinderat am 3. März 2010 dem Verkauf der Stadtküche an die DSR Participations SA zugestimmt hatten, stimmte am 13. Juni 2010 auch das Stimmvolk der Stadt Zürich diesem Vorhaben zu. Die seit 2004 aufgebaute Partnerschaft zwischen DSR Participations SA und der Stadt Zürich führte damit – wenn auch mit einem Jahr Verzögerung – zum angestrebten Ziel. Die Ursprünge der Stadtküche reichen aber bis ins Jahr 1879 zurück, als sie unter dem Namen Volksküche gegründet wurde.

Nebst den unzähligen Vorbereitungen zur Integration der Stadtküche in die Menu and More AG, konnten in den Jahren 2009 und 2010 sehr erfreuliche Fortschritte und Erfolge verzeichnet werden. Hier ein kurzer Überblick:

Nachdem sich das Unternehmen im Jahr 2009 nach der ISO-Norm 9001:2008 zertifiziert hatte, konnte im September 2010 auch die Umwelt-ISO-Zertifizierung nach 14001:2004 erlangt werden.

Die Aktivitäten im Bereich Umweltschutz wurden weiter ausgebaut: Mitte 2009 wurde als Ersatz für die Ölheizung eine Holzschnitzelheizung in Betrieb genommen, eine grosse Investition dank der die CO₂-Emissionen der Wärmeproduktion um 35% gesenkt werden konnten.

Seit 2009 beliefert menuandmore Coop, 2010 konnte auch die Migros als grösster Detailhändler der Schweiz als Kundin hinzugewonnen werden. Im Oktober erfolgte die Markteinführung der Produktneuheit Fresh Cup, das unter dem Label Anna's Best in den Migros-Filialen der ganzen Schweiz erhältlich ist (siehe auch Produkt-Innovationen im Kapitel Angebot, S. 33).

Bis Ende 2010 wurden für die beiden Dienstabteilungen/Gesellschaften – Stadtküche Zürich respektive die Menu and More AG – zwei separate Buchhaltungen geführt. Das Ergebnis der Stadtküche wurde letztmals über die Finanzverwaltung in die Stadt Zürich konsolidiert. Sämtliche Aktiven und Passiven wurden per Stichtag von der Menu and More AG übernommen.

2010 erarbeitete die gesamte Geschäftsleitung gemeinsam die neue Strategie für den Zeitraum 2011 bis 2015. Der Verwaltungsrat stimmte den Vorschlägen vollumfänglich zu und definierte damit die Stossrichtungen für die nächsten Jahre. Die Einführung einer Balanced Score Card als Steuerungswerkzeug unterstützt die Verfolgung unserer Strategie.

Viele der langjährigen Kunden, die 2010 ihre Aufträge neu ausgeschrieben hatten, konnten wieder für mehrere Jahre gewonnen werden. Mit dieser Ausgangslage startet das Unternehmen gut positioniert in die Zukunft.

Die Stadtküche wurde am 17. Dezember 2010 mit einem feierlichen Fest in einem Repräsentationsgebäude der Stadt Zürich offiziell verabschiedet.

Management Systeme

Balanced Score Card

Mit der Balanced Score Card BSC nach R. Kaplan verfügt menuandmore über ein übergeordnetes Steuerungswerkzeug, in dem alle Unternehmensziele und Aktivitäten erfasst sind. Das Nachhaltigkeitsmanagement wird 2011 laufend in die BSC integriert werden.

Qualitätsmanagement

Die Menu and More AG verfügt über eine Zertifizierung nach ISO 9001:2008. Alle Prozesse werden laufend überprüft und im Bedarfsfall optimiert. Wir verwenden Verfahren und Technologien nach dem neusten Stand der Technik für Produktion und Distribution zur Gewährleistung der hohen Hygieneanforderungen. Das HACCP-Konzept wird im Produktionsbereich für die Produktsicherheit angewendet.

Umweltmanagement-System

Durch die Zertifizierung nach ISO 14001:2004 verpflichten wir uns, den betrieblichen Umweltschutz eigenverantwortlich und kontinuierlich zu verbessern.

Risk Management System & Arbeitssicherheit

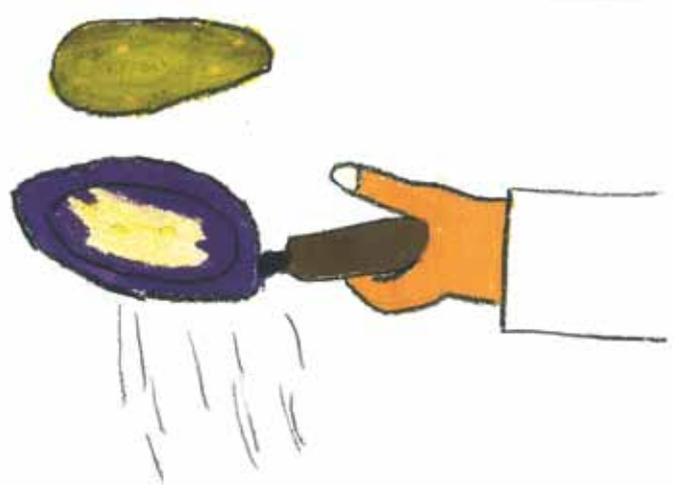
menuandmore verfügt über ein Risk Management System sowie über ein Pandemiekonzept. Neben der periodischen Kontrolle und allfälliger Anpassung der Infrastruktur, werden die Mitarbeitenden regelmässig geschult und sensibilisiert.

Beanstandungs-Management

Kunden erhalten auf Beanstandungen innerhalb von 24 Stunden eine Rückmeldung. Die monatliche systematische Auswertung wird als Kennzahl in das Qualitätsmanagement integriert und mit den Kunden regelmässig besprochen. menuandmore verfügt von sämtlichen Produkten über Rückstellmuster zur Analyse im externen Labor, um im Bedarfsfall lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleisten zu können.

Kontinuierliche Verbesserung

Im Rahmen von verschiedenen Gremien (Q-Zirkel, Hygienrundgänge, Küchensitzungen) werden Verbesserungen eingeleitet und umgesetzt. Sämtlichen Mitarbeitenden steht auch ein Briefkasten für Verbesserungsvorschläge zur Verfügung. Es wurden 2010 insgesamt 16 Vorschläge eingereicht. Sämtliche Vorschläge werden in den monatlichen GL-Sitzungen vorgestellt, besprochen, über deren Umsetzung entschieden und am monatlichen Mitarbeitenden-Meeting darüber informiert.

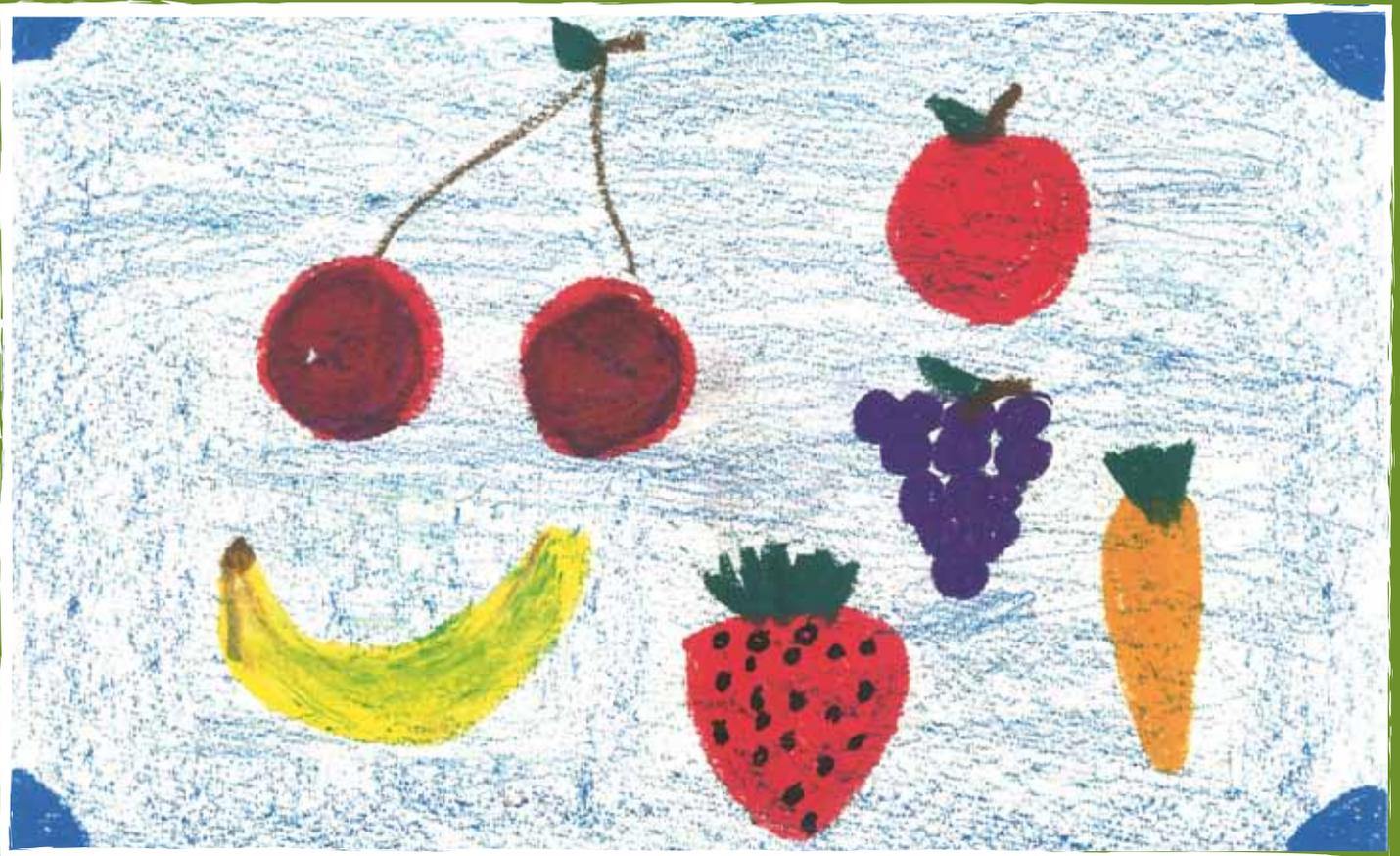


Wir machen nachhaltiges und gesundes Essen schmackhaft

Gian, 3. Klasse



Alessandra, 3. Klasse



Bedürfnisse unserer Anspruchsgruppen

Eine nachhaltige Gesellschaft denkt an die nachfolgenden Generationen und ist bestrebt, diesen die gleichen Chancen zu hinterlassen. Für menuandmore bedeutet nachhaltige Geschäftsführung deshalb, Werte für unsere Anspruchsgruppen zu schaffen.

Aus unserem Leitsatz «Wir machen nachhaltiges und gesundes Essen schmackhaft.» wird klar: Unsere wichtigste gesellschaftliche Verantwortung sehen wir in der gesunden Ernährung der Konsumentinnen und Konsumenten, insbesondere der grossen Anzahl von Kindern, die täglich unsere Menüs essen.

Unsere Hebel zur Schaffung nachhaltiger Werte liegen in den Austauschprozessen mit unseren Anspruchsgruppen. Eingebettet in die Kontexte Gesellschaft und Umwelt sind unsere wichtigsten Anspruchsgruppen:

- unsere Kunden und Konsumenten
- unsere Mitarbeitenden
- unsere Aktionäre, das sind die DSR (Département Social Romand) und die Stadt Zürich
- sowie unsere Lieferanten.
- In unserem Verständnis ist auch die Umwelt eine Anspruchsgruppe, deren Bedürfnisse es zu berücksichtigen gilt.

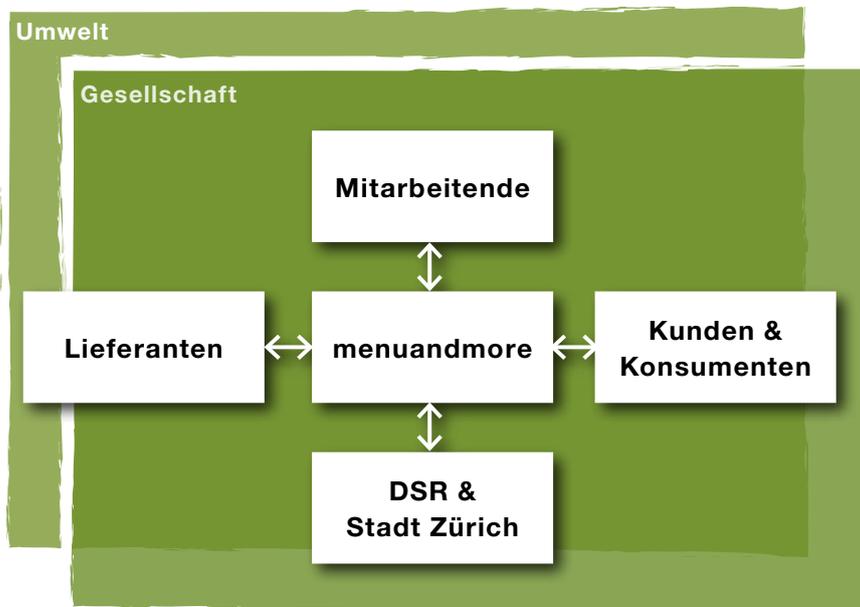


Abbildung 2: Wichtige Anspruchsgruppen von menuandmore

Vision und Strategie

Wir schaffen Werte, indem wir die Bedürfnisse unserer Anspruchsgruppen in Einklang mit Nachhaltigkeitsansprüchen bringen. Dabei dienen uns diese Visionen als Leitsterne:

Nachhaltige Beschaffung – dank unserer Lieferanten

«Wir kochen nur mit nachhaltigen Rohstoffen.»

Wir erweitern unsere Richtlinien für den Einkauf um Nachhaltigkeitsanforderungen. Bei der Beschaffung sind wir selbst Kunden und tragen mit unserer Nachfrage zur Entwicklung des Marktes bei.

Faire Arbeitgeberin – für unsere Mitarbeitenden

«Wir sind eine Wunscharbeitgeberin.»

Als Arbeitgeberin erhalten und schaffen wir Arbeitsplätze und tragen damit zur Wohlfahrt bei. Wir sehen unsere Verantwortung in der fachlichen und persönlichen Entwicklung der Mitarbeitenden. Gesundheitsvorsorge, wertschätzende Führungsgrundsätze und eine überdurchschnittliche Entlohnung sind Grundpfeiler unserer Personalpolitik.

Umweltfreundlicher Betrieb – für die Umwelt

«Wir sind die umweltfreundlichste Anbieterin von konsumfertigen Mahlzeiten.»

Wir sind bestrebt, den Energieverbrauch und Abfälle zu reduzieren und CO₂-neutral zu produzieren.

Gesundes Angebot – für unsere Kunden und Konsumenten

«Wir fördern die gesunde Ernährung.»

Unser Ziel ist, laufend neuste wissenschaftliche Erkenntnisse zur gesunden und ausgeglichenen Ernährung zu nutzen und unsere Angebotsvielfalt zu erweitern.

Transparente Produktinformation – für unsere Kunden und Konsumenten

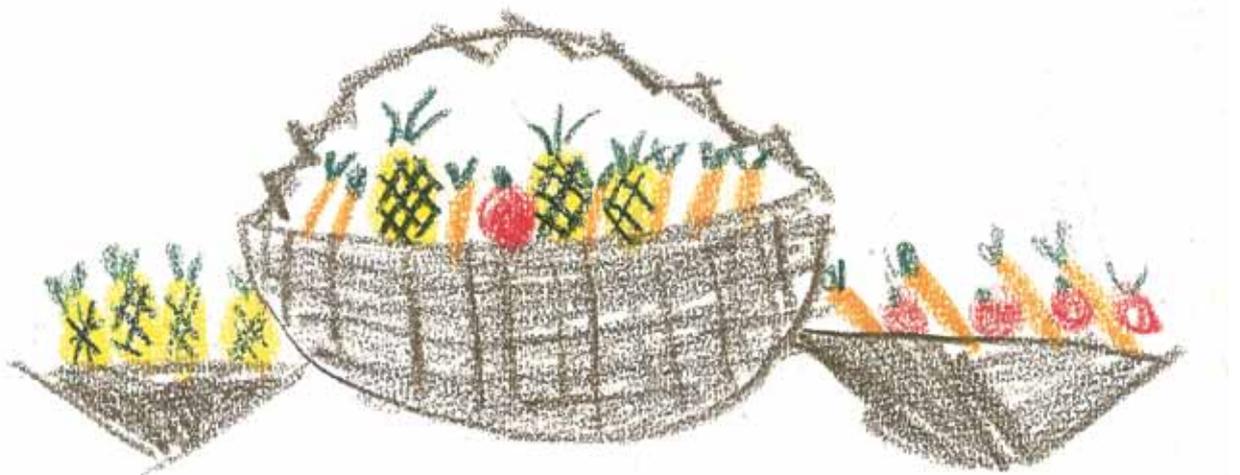
«Unsere Kunden wissen immer, was auf den Teller kommt.»

Wir kommunizieren relevante Produktinformationen im Bezug auf Gesundheitsaspekte und Inhaltsstoffe, um die bewusste Ernährung zu erleichtern.

Wirtschaftliche Entwicklung – für unsere Aktionäre

«Dem gesunden Wachstum verpflichtet.»

menuandmore will mittelfristig Marktführerin in der Deutschschweiz in der Kinderverpflegung an Mittagstischen von Schulhorten und Kinderkrippen werden. Wir streben damit ein gesundes Wachstum mit einer langfristigen Perspektive an.



Luis, 3. Klasse

Über diesen Bericht

In den nächsten vier Kapiteln stellen wir den Leserinnen und Lesern die «Geschichte eines nachhaltigen Menüs» vor und berichten über Leistungen, Herausforderungen und Ziele. Zeichnerisch wurde die Geschichte von den Kindern der Privatschule Terra Nova untermalt (siehe Seite 42).

Dies ist der erste Nachhaltigkeitsbericht der Menu and More AG. Wir berichten darin über unser Nachhaltigkeitsmanagement und die nachhaltige Geschäftsentwicklung gemäss den Richtlinien der Global Reporting Initiative GRI, Application Level C.

Dieser Bericht berücksichtigt die Prinzipien der Ausgewogenheit und Transparenz und enthält positive, aber auch negative Leistungen von menuandmore. Das Ziel ist, eine Vergleichbarkeit der Entwicklung über die Jahre und mit anderen Organisationen zu ermöglichen.

Wir beabsichtigen, alle drei Jahre einen Nachhaltigkeitsbericht zu veröffentlichen.



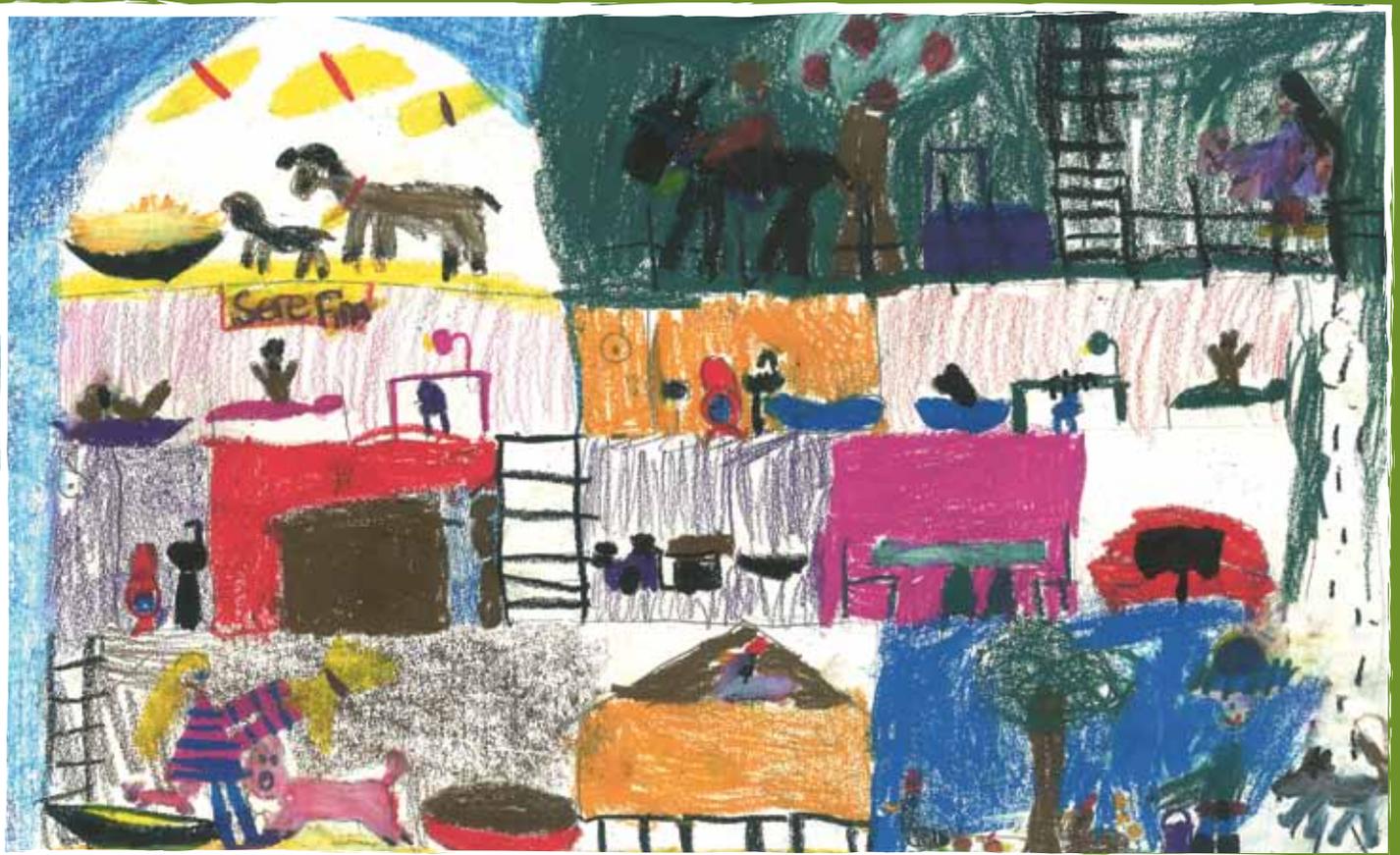
Lily, 3. Klasse

«Am Beginn eines nachhaltigen Menüs steht ein nachhaltig produziertes Lebensmittel.»

Chiara, 3. Klasse



Larina, 3. Klasse



Einkaufspolitik

Um gesundes und schmackhaftes Essen zubereiten zu können, sind wir auf qualitativ hochwertige Ausgangsprodukte angewiesen. Hohe Qualität bedeutet frische und naturbelassene Produkte, eine rasche Verarbeitung, kurze Haltbarkeiten, schonende Zubereitung und das genaue Einhalten der Rezepturen. Wir achten deshalb auf eine gleichbleibend hohe Qualität der verwendeten Rohstoffe, sowohl bei der Auswahl unserer Lieferanten als auch bei den täglichen Eingangskontrollen der Lebensmittel.

Neben der Produktqualität sind jedoch weitere nachhaltige Kriterien von Bedeutung: Soziale Aspekte der Produktionsbedingungen, Umweltauswirkungen durch die Herstellung, Bedingungen bei der Tierhaltung, Biodiversitätseinbussen und soziale Folgen von industrieller Produktion, Regionalität und Saisonalität, um nur einige zu nennen. Labels, die glaubwürdig für nachhaltige Produktionsweisen stehen, dienen hier als Orientierung.

Eine grosse Herausforderung für menuandmore besteht darin, den Spagat zwischen Nachhaltigkeit und Kundenansprüchen – auch bezüglich des Preises – zu bewältigen. Nachhaltige Lebensmittel sind oft teurer im Einkauf oder gar nicht erhältlich, wie beispielsweise Erdbeeren im April, werden aber von einigen Kunden trotzdem gewünscht. Die Gestaltung der Menüzusammensetzung mit Fleisch und Fisch hat einen grossen Einfluss auf die Energiebilanz, ist doch die Produktion dieser Nahrungsmittel äusserst energieintensiv. Auch hier sind uns durch die Bedürfnisse unserer Kunden Grenzen gesetzt, den Fleischverbrauch zu reduzieren.

Mit ihrer Einkaufspolitik gibt menuandmore Schweizer Produkten und Lieferanten aus der Region den Vorzug. Das verwendete Kalb-, Rind- und Schweinefleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Es gelangt kein Fleisch oder Geflügel aus Asien oder Südamerika zum Einsatz.

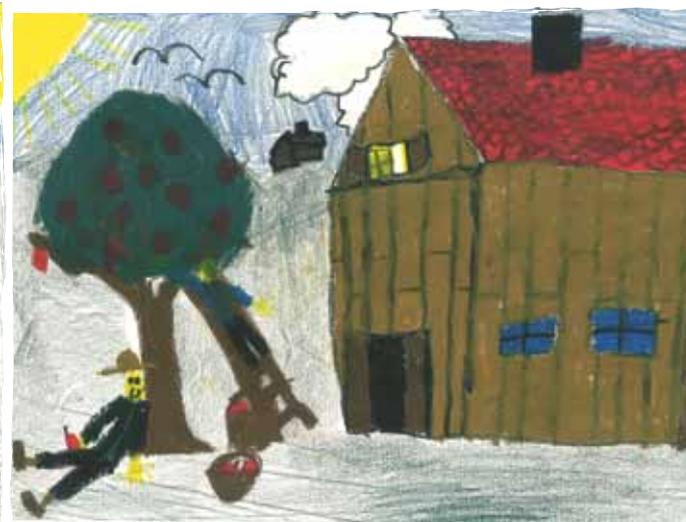
Ab 2012 bietet menuandmore sämtliche Meeresfische aus Wildfang mit dem MSC-Label an. Süsswasser-Fische aus Wildfang und Zuchtfische werden gemäss dem Einkaufsratgeber des WWF beschafft.

Wir bevorzugen Lebensmittel aus fairem Handel und verwenden nur Max Havelaar Bananen. Der Anteil an Fair Trade- und Bio Knospen-Produkten soll kontinuierlich gesteigert werden und bis 2016 mind. 5% des Einkaufsvolumen ausmachen. Gentechnisch veränderte Lebensmittel finden bei uns keine Verwendung.

Mit Richtlinien zu nachhaltigen Lieferanten

Um unsere Beschaffung noch nachhaltiger zu gestalten, beschreiten wir 2011 zwei neue Wege. Zum einen definieren wir Richtlinien zur Auswahl unserer Zulieferer. Wichtig sind uns dabei die umfängliche Produktdeklarationen aller Zutaten inklusive Herkunftsangaben sowie Kriterien zu Umwelt- und Nachhaltigkeitsaspekten.

Zum anderen werden wir unsere bestehenden Lieferanten zur Vereinbarung eines Nachhaltigkeits-Kodex veranlassen. Dieser verpflichtet neben dem Einhalten oben erwähnter Richtlinien auch zur Auskunft über geplante und umgesetzte Massnahmen zur nachhaltigen Entwicklung. Wir planen, bis 2012 mit 70 % unserer Lieferanten, bezogen auf das Einkaufsvolumen, einen verbindlichen Kodex vereinbart zu haben.



Christopher, 3. Klasse

Umwelteinwirkung durch Beschaffung

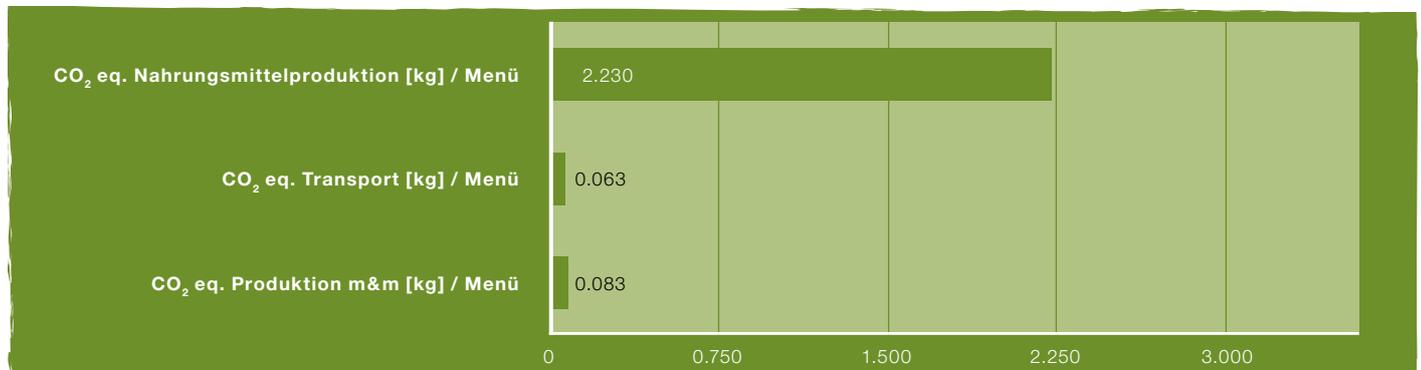


Abbildung 3: Vergleich der CO₂-Emissionen der Wertschöpfungskette

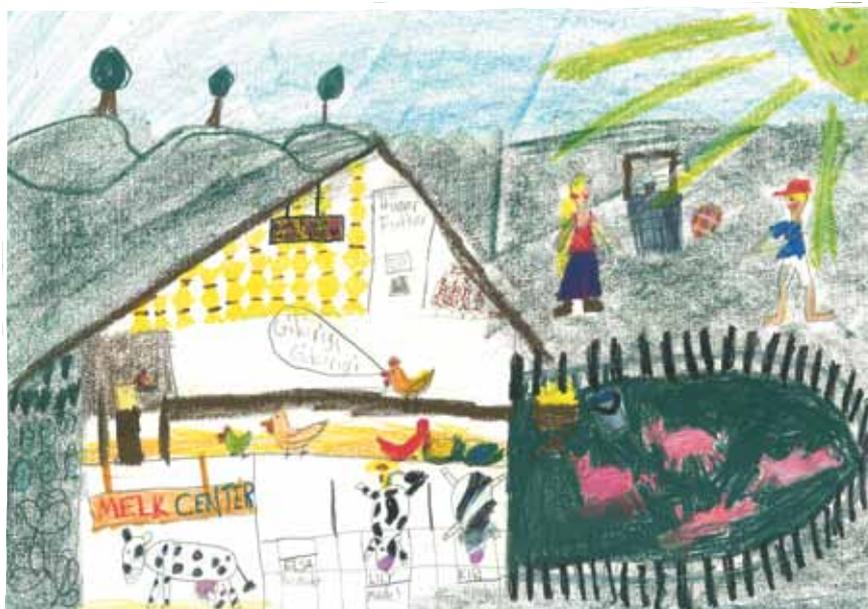
Bei der Betrachtung der gesamten Wertschöpfungskette wurde festgestellt, dass der grösste Teil der CO₂-Emissionen bei der Lebensmittelproduktion, der Lagerung und der Anlieferung in unseren Betrieb anfällt. Somit liegt der grosse Hebel zur Reduktion der Klimawirkung unserer Tätigkeit beim Einkauf der Rohstoffe.



Tristan, 3. Klasse

Unsere Ziele für den nachhaltigen Einkauf

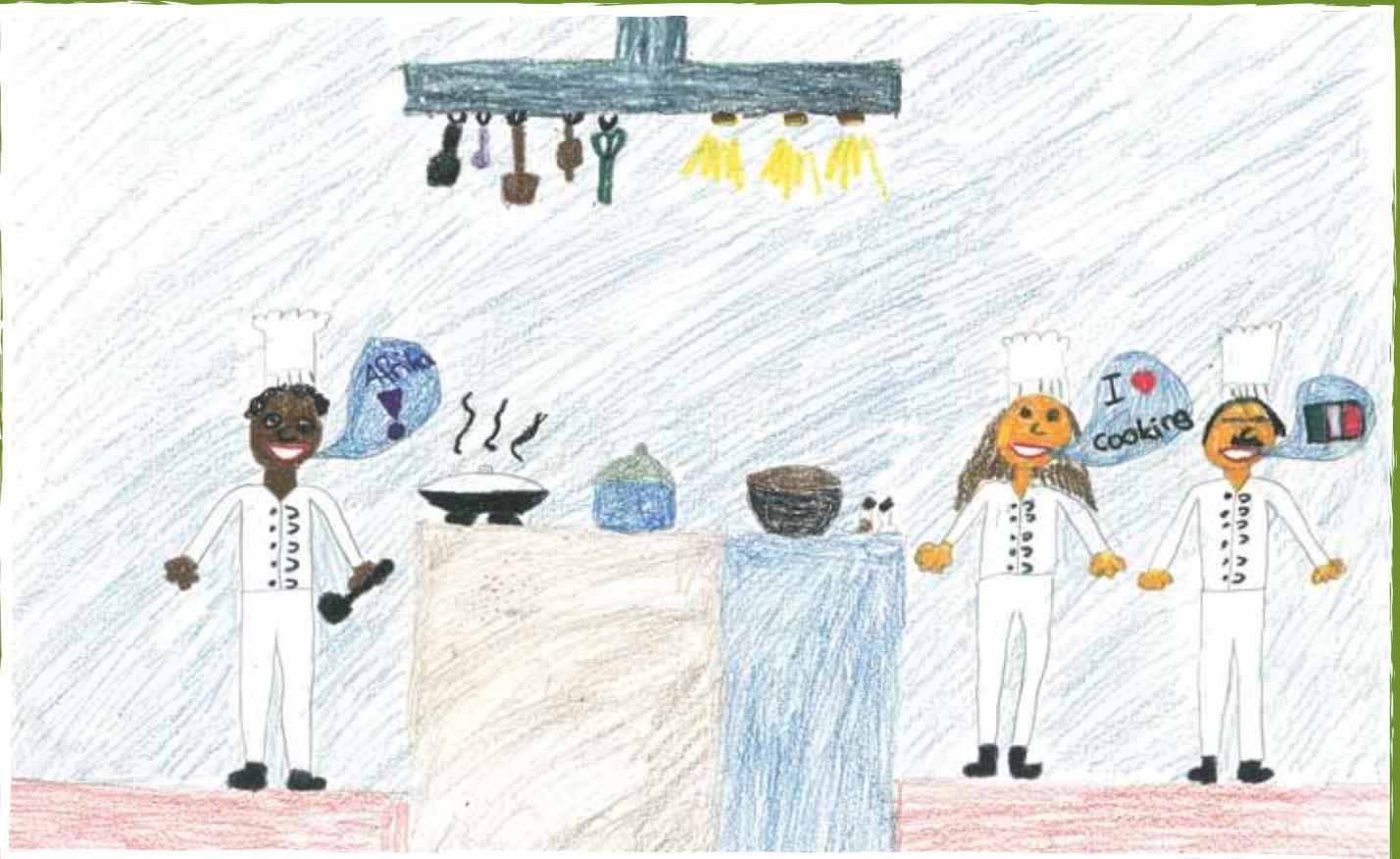
- MSC-Zertifizierung im Jahr 2011
- Zertifizierung und Lizenzierung mit dem Bio Knospen Label und vermehrter Einsatz von ausgewählten Bio Produkten
- Definition von Richtlinien und einem Nachhaltigkeits-Kodex für die Beschaffung. 70% der Lieferanten sind bis 2012 verbindlich verpflichtet zur Einhaltung dieser Richtlinien
- Ausschliesslicher Einsatz von Meeresfischen aus Wildfang mit dem MSC-Label ab 2012
- Ausschliessliche Verwendung von Süsswasser-Fischen aus Wildfang und Zuchtfisch gemäss den Empfehlungen des WWF ab 2012
- Kontinuierliche Steigerung des Anteils an Fair Trade- sowie Bio- und Bio Knospen-Artikel über die nächsten 5 Jahre, bis 2016 ein Anteil von mind. 5% am Einkaufsvolumen der Lebensmittel erreicht ist



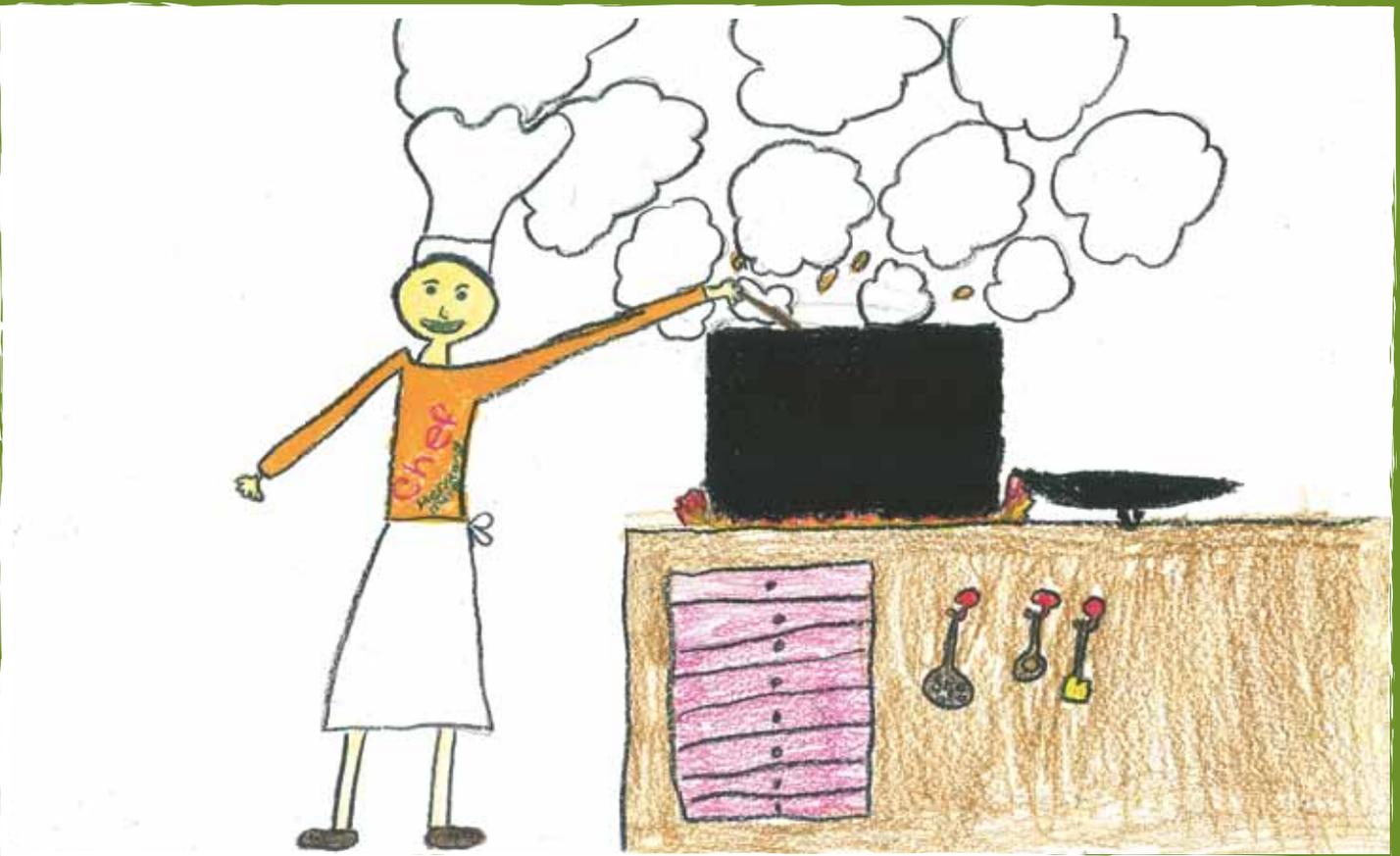
Franziska, 3. Klasse

«Hinter einem nachhaltigen Menü stehen zufriedene und engagierte Mitarbeitende.»

Michelle-Julie, 4. Klasse



Ella, 4. Klasse



Unsere Mitarbeitenden

Mitarbeitende	2009	2010	Vergleich
Anzahl Mitarbeitende	52	57	+5
Vollzeitäquivalente	52.5	55.7	+3.2
Anzahl Teilzeitverträge	8	10	+2
Vollzeitäquivalente Teilzeit	5.2	4.7	-0.5
Frauenanteil bezogen auf Mitarbeitende	30.8 %	31.6 %	+0.8 %
Anteil Personen unter 30 Jahren	13.5 %	12.3 %	-1.2 %
Anteil Personen zwischen 30 und 50 Jahren	57.7 %	58.9 %	+1.2 %
Anteil von Personen über 50 Jahre	17.3 %	17.5 %	+0.2 %

Die Basis unserer Tätigkeit sind unsere 57 Mitarbeitenden. Dank ihres engagierten Einsatzes können wir unsere hochwertigen Pflegeleistungen anbieten. Wir möchten ihnen gute Anstellungsbedingungen bieten und ein Arbeitsumfeld schaffen, welches motiviert und Innovationen fördert. Wertschätzung und Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitenden charakterisieren uns als soziale und sichere Arbeitgeberin. Es ist unser Ziel, Nachhaltigkeit in unseren Führungsgrundsätzen noch besser zu verankern.



Gute Arbeitsbedingungen

Arbeitsrahmen	2009	2010	Vergleich
Tiefster Brutto-Monatslohn [CHF]	3'670	3'800	+130
Durchschnittslohn der Geschäftsleitung [CHF]	9'850	9'933	+83
Anzahl Überstunden	1196	-368	-1'564

Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit	2009	2010	Vergleich
Anzahl Unfälle	4	3	-1
Ausfalltage aufgrund Unfall (BU und NBU)	67	33	-34
Ausfalltage aufgrund Krankheit	741	871	+130
Sonstige Abwesenheiten	31	29	-2
Total Absenztage pro Vollzeitäquivalent	16.0	16.8	+0.8
Davon Kurzzeitabsenzen (1 bis 4 Tage) pro Vollzeitäquivalent	2.9	3.0	+0.1

Anstellungsrahmen

Die Lohnkonditionen bei menuandmore gehen deutlich über den Standard des Landes-Gesamtarbeitsvertrages des Gastgewerbes L-GAV hinaus. Der L-GAV sieht einen Mindestlohn von CHF 3'383.- vor (für Mitarbeitende ohne Berufslehre). Unsere fest angestellten Mitarbeitenden erhalten gemäss Personalüberleitungsvertrag einen Brutto-Monatslohn von mindestens CHF 3'523.-. Die höchsten Löhne – diejenigen der Geschäftsleitung – liegen im Schnitt bei CHF 9'933.-.

Mitarbeitende von menuandmore haben ab dem 1. Tag der Anstellung Anspruch auf den vollen 13. Monatslohn. Gemäss L-GAV bis 2011 entsteht ein 50%-Anspruch erst nach 6 Anstellungsmonaten und ein Vollanspruch erst ab dem 3. Anstellungsjahr.

Die Lohnnebenleistungen bieten zusätzlich finanzielle Entlastung und umfassen die kostenlose Ganztages-Verpflegung inklusive Getränke (auch Kaffee und Tee). Arbeitskleidung und Sicherheitsschuhe werden ebenfalls kostenlos zur Verfügung gestellt.

Unsere Mitarbeitenden haben die Möglichkeit der Teilzeitarbeit, arbeiten im Jahresarbeitszeit-Modell und einer 42-Stunden-Woche. Zudem produziert menuandmore im 2-Schicht-System und verzichtet damit auf eine gesundheitsbelastende Produktion in Nachtschichten.

Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit

Im Bereich Arbeitssicherheit erfüllt menuandmore alle gesetzlichen Auflagen und Anforderungen der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit (EKAS). Jährlich findet ein Audit im Rahmen der Betriebsgruppenlösung der Stadt Zürich statt. Mit regelmässigen Schulungen der Mitarbeitenden, sicheren Geräten und Infrastrukturen konnten die Arbeitsunfälle auf tiefem Niveau gehalten werden.

Fairness und Entwicklung

Diversity	2009	2010	Vergleich
Anzahl Herkunfts-Nationalitäten	16	17	+1
Anzahl Mobbing-Fälle	0	0	0
Anzahl Frauen in der 8-köpfigen Unternehmensleitung	1	2	+1
Anzahl Eingliederungsplätze	1	1	0

Diversity und Gleichstellung

Bei menuandmore arbeiten Menschen unterschiedlicher Herkunft erfolgreich zusammen: insgesamt 17 verschiedene Herkunfts-Nationalitäten zählt die vielfältige Belegschaft. Vor allem die unterschiedlichen Sprachkenntnisse stellen unsere Teams vor besondere Herausforderungen in ihrer Kommunikation. Wichtige Grundsätze sind Gleichbehandlung und Toleranz unabhängig von Herkunft, Geschlecht, geschlechtlicher Orientierung, Sprache, Religion oder Behinderung. Vorgesetzte, wie Team-, Schicht- und Produktionsleiter, sowie die Geschäftsleitung sind dabei die wichtigen Vorbilder.

Den Mitarbeitenden steht bei Problemen eine interne und neutrale Mobbing-Verantwortliche als Ansprechpartnerin zur Verfügung. 2009 und 2010 wurden jedoch keine Mobbing-Vorkommnisse gemeldet.

menuandmore bietet Eingliederungsplätze an und stellt bei Eignung und Vakanz Mitarbeitende aus solchen sozialen Programmen ein. Von diesen Stellen profitieren vor allem sozial benachteiligte oder ausgesteuerte Menschen, welche im Programm der AI (Arbeits-Integration des Sozialdepartements der Stadt Zürich) sind.

Bei der Entlohnung gilt Gleichstellung: die Kriterien Funktion, Ausbildung und Erfahrung sind entscheidend und gewährleisten gleiche Löhne für Frauen und Männer bei gleichen Voraussetzungen.

Entwicklungsplanung und Leistungsbeurteilung

Entwicklung ist individuell und bedarf individueller Förderung. Bei menuandmore werden daher zwei Mal jährlich mit jedem Mitarbeitenden Entwicklungsgespräche geführt. In den Zielvereinbarungsgesprächen (ZBG) definieren Vorgesetzte und Mitarbeitende gemeinsam Ziele und klären gegenseitige Erwartungen. Auch das Feedback der Mitarbeitenden an ihre Vorgesetzten ist ein wichtiger Bestandteil der ZBG.

Ziel ist es, bis 2012 Sozial- und Umwelt-Aspekte in die Zielvereinbarungen zu integrieren. Stromsparendes und abfallvermeidendes Arbeiten werden als Umwelt-Ziele aufgenommen, soziale Themen, wie Anti-Diskriminierung und Gleichstellungen, werden ebenfalls in Ziele gefasst. Damit streben wir eine Verankerung von wichtigen Nachhaltigkeitsaspekten in den Zielvereinbarungsgesprächen an und somit in der Unternehmenskultur.



Arbeitszufriedenheit	2009	2010	Vergleich
Fluktuation	11%	12 %	+1 %
Identifikation mit Arbeitgeberin	75%	-	-
Zufriedenheit mit Vorgesetzten	75%	-	-

Zufriedene Mitarbeitende

2009 wurde, noch als Stadtküche Zürich, eine Mitarbeitenden-Befragung durchgeführt. Wie im Vorjahr war die Verbundenheit zu menuandmore hoch und 75% der Mitarbeitenden identifizierten sich stark mit dem Unternehmen. Ebenfalls ähnlich wie im Vorjahr waren 25% der befragten Mitarbeitenden unzufrieden mit ihrem Vorgesetzten. Das Führungsverhalten wurde genauer erfasst und ergab ein differenziertes Bild: 80% fühlen sich vom Vorgesetzten gut unterstützt, wenn er/sie gebraucht wird. Nur 66% meinen, ihr Vorgesetzter fördert den Gruppenzusammenhalt.

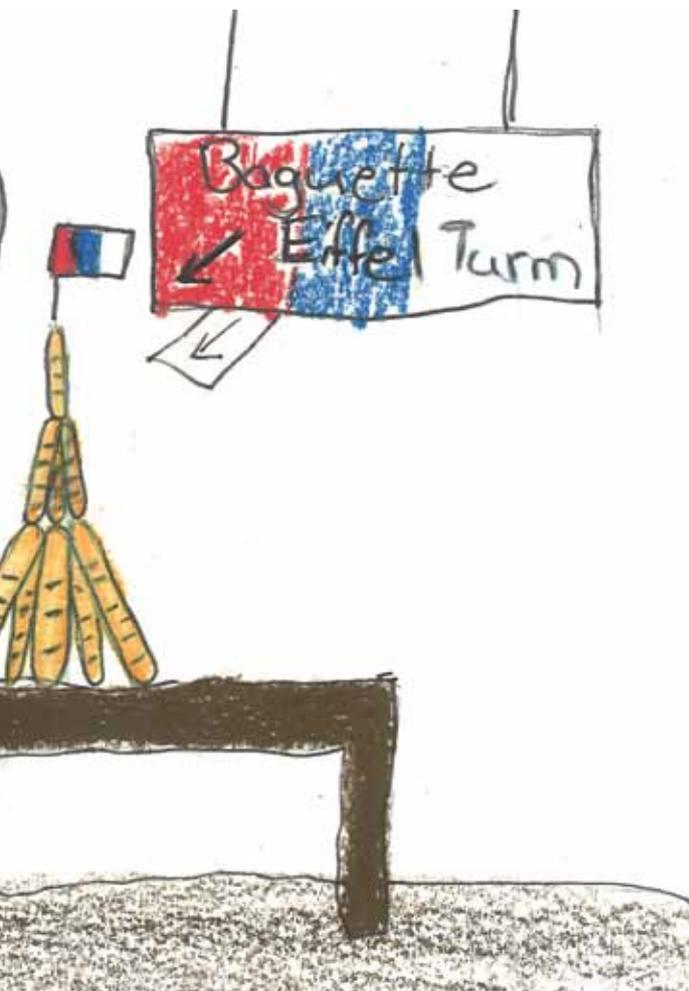
Auf die Ergebnisse der Befragungen hat menuandmore reagiert, Führungs- und Kommunikations-Instrumente überarbeitet und die Kommunikation mit den Mitarbeitenden intensiviert.

Die erhöhte Fluktuation im 2010 gegenüber 2009 ist auf drei Frühpensionierungen zurückzuführen.

In Zukunft werden die Mitarbeitenden-Umfragen im 2-Jahres-Rhythmus durchgeführt. Im Herbst 2011 erfolgt die nächste Umfrage. Inhaltlicher Schwerpunkt wird auf Themen der Teamförderung- und Zusammenarbeit sowie Führung der Vorgesetzten fokussieren, um zu prüfen, ob die ergriffenen Massnahmen zu Verbesserungen führen. Ab 2013 wird die Umfrage um Aspekte der sozialen und ökologischen Nachhaltigkeit ergänzt.

Unsere Ziele als faire Arbeitgeberin

- Förderung von «Learning on the Job» durch Job Rotation und Projektmitarbeit
- Anbieten von Eingliederungsplätzen
- Sozial- und Umwelt-Ziele als Teil der jährlichen Zielvereinbarungen mit den Mitarbeitenden ab 2012
- Durchführung von zweijährlichen Mitarbeiterbefragungen inkl. Vorgesetztenbeurteilungen und Berücksichtigung von Aspekten der sozialen und ökologischen Nachhaltigkeit



Dialog und Bildung

Weiterbildungen	2009	2010	Vergleich
Anzahl Weiterbildungstage pro Mitarbeitende	3.1	1.3	-1.8
Davon Weiterbildungstage für Mitarbeitende der Produktion, Transport und Verwaltung	0.5	0.7	+0.2
Davon Weiterbildungstage für Mitarbeitende des Managements	2.4	0.6	-1.8

Ideen der Mitarbeitenden	2009	2010	Vergleich
Anzahl Eingänge im Ideen-Briefkasten	7	16	+9
Anzahl realisierter Ideen	5	9	+4

Weiterbildung und Learning on the Job

Bei menuandmore können sich die Mitarbeitenden fachlich und persönlich entwickeln. Im Jahresgespräch (ZBG) werden Entwicklungsbedürfnisse und Wünsche sowie die konkrete Umsetzung besprochen. Grundsätzlich gibt es die Möglichkeit, extern eine Weiterbildung zu besuchen und der internen «Learning on the Job»-Massnahmen.

Allen Mitarbeitenden stehen spezifische Weiterbildungsangebote offen, an denen sich menuandmore finanziell beteiligt. Durch Job Rotation und Projektarbeit fördern wir die Mitarbeitenden. Durch Projektarbeit werden Mitarbeitende – unabhängig von Hierarchien – in Unternehmensprojekte auf Geschäftsleitungsebene involviert, bei denen sie ihre Erfahrungen und Expertise einbringen.

Jedes Jahr absolviert im Schnitt jeder Mitarbeitende einen Tag an Weiterbildung.

Dialog und Ideen-Management

Der Dialog und Ideen-Austausch mit unseren Mitarbeitenden ist wichtiger Bestandteil unserer Kommunikation und Qualitätssicherung. Die wöchentlichen Küchensitzungen der Teams und die monatlichen Mitarbeitenden-Informationen-Meetings mit der gesamten Belegschaft sind die persönlichen Informations- und Austausch-Kanäle.

Wir verstehen jeden Mitarbeitenden als Experten in ihren/seinen Arbeitsbereichen und -prozessen. Der Ideenbriefkasten ist zentrale Sammelstelle für die Verbesserungsvorschläge der Mitarbeitenden. Diese werden im 2-wöchentlich stattfindenden Q-Zirkel von den Abteilungsleitenden besprochen und der Geschäftsleitung präsentiert. Der Mitarbeitende, von dem die Idee stammt, erhält persönlich Feedback über Entscheidung und Vorgehen zu seiner/ihrer eingebrachten Idee. In den monatlichen Mitarbeitenden-Meetings wird die gesamte Belegschaft über das Ideen-Management auf dem Laufenden gehalten.

«Umweltfreundlich gekocht und geliefert – ein nachhaltiges Menü ist gross im Geschmack und klein im Ressourcenverbrauch.»



Georgina, 6. Klasse



Philipp & Nils, 6. Klasse

Energieverbrauch

Energieverbrauch	2009	2010	Vergleich
Energieverbrauch absolut [MJ]	5'736'519	6'221'205	+8.4%
Energie pro Menü [MJ]	6.42	6.67	+4.0%
Energie pro Umsatz [MJ/CHF]	0.49	0.52	+6.1%
Stromverbrauch [MJ]	3'017'538	3'270'575	+8.4%
Verbrauch Erdgas [MJ]	1'373'736	892'055	-35.1%
Verbrauch Holzpellets [MJ]	604'296	1'258'488	+108.3%
Verbrauch Benzin [MJ]	74'326	47'489	-36.1%
Verbrauch Diesel [MJ]	666'623	752'598	+12.9%
Anteil erneuerbare Energie [%]	58.9%	71.0%	+12.1%

Der Klimawandel mit seinen vielfältigen Auswirkungen auf die Natur und die Menschheit ist in aller Munde. Dabei geht beinahe vergessen, dass auch weitere globale Themen immer dringender werden. So werden zahlreiche Ressourcen auf unserem Planeten knapp und die Artenvielfalt nimmt kontinuierlich ab. Im betrieblichen Umweltschutz ist es deshalb wichtig, die umweltrelevanten Bereiche zu identifizieren und gezielte Massnahmen zu planen und umzusetzen.

Wie im Kapitel über die Beschaffung beschrieben, liegen für uns die grossen Hebel zur Schaffung nachhaltiger Werte beim Einkauf von Lebensmitteln. Wir sehen es aber als unsere Verantwortung, auch bei der Zubereitung der Mahlzeiten und der Auslieferung an unsere Kunden, Umweltbelastungen zu reduzieren. Um die relevanten Prozesse systematisch zu optimieren, haben wir 2009 ein Umweltmanagementsystem gemäss dem ISO-Standard 14'001 aufgebaut und dieses 2010 erfolgreich zertifizieren lassen. Damit werden die relevanten Auswirkungen unseres Betriebes laufend eruiert und entsprechende Massnahmen geplant und umgesetzt.

Ein erfolgreiches Umweltmanagement basiert auf einem Kennzahlensystem. Wir erheben die Umweltkennzahlen seit 2009 auf monatlicher Basis. Eine Übersicht gibt die oben stehende Tabelle.

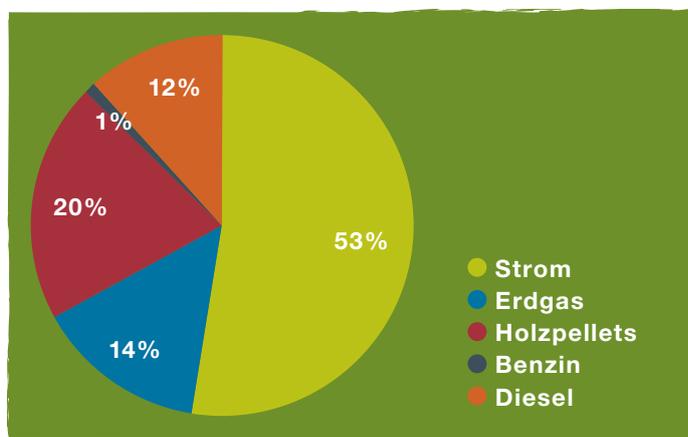


Abbildung 4: Energieverbrauch nach Energieträger 2010

Stromverbrauch

Stromverbrauch	2009	2010	Vergleich
Stromverbrauch [kWh]	838'205	908'493	+8.4%
Stromverbrauch pro Menü [kWh]	0.94	0.97	+3.2%
Anteil Strom aus erneuerbaren Energien	100%	100%	0%

Optimierung Stromverbrauch

Strom macht mit 53% den grössten Anteil unseres Energiekonsums aus. Trotz Einsatz modernster Geräte ist der Stromverbrauch kontinuierlich gestiegen. Wir beabsichtigen deshalb, vermehrt in Stromeffizienz zu investieren und den Verbrauch relativ zum Umsatz in den nächsten zwei Jahren zu stabilisieren.

Als Betrieb der Stadt Zürich waren wir bis Ende 2010 in die energetische Betriebsoptimierung der Immobilien-Bewirtschaftung der Stadt Zürich eingebunden. Ab 2011 nehmen wir nun als Privatunternehmen an einer überarbeiteten Gruppeneinlösung der Stadt Zürich teil. Im 2011 werden wir zudem dank einer Energieeffizienzanalyse durch eine externe Firma Verbesserungen realisieren.

Die Zunahme des Stromverbrauchs um 8.4% von 2009 bis 2010 ist darauf zurückzuführen, dass wir neu in den Sommermonaten die Lieferfahrzeuge aus Gründen der Lebensmittelhygiene vorkühlen müssen. Dazu werden die Fahrzeuge ans Stromnetz angeschlossen. Ein weiterer Grund ist die Beschaffung zweier zusätzlicher Kühlräume sowie eines Tiefkühlers, um die erhöhte Produktionsmenge bewältigen zu können.

In unserer Grossküche stehen viele Kochgeräte im Einsatz, die Strom verbrauchen. Wir werden zukünftig Vergleiche bei der Neuanschaffung anstellen und nur energieeffiziente Geräte einkaufen. Erschwerend dabei ist der Umstand, dass im Gegensatz zu Haushaltgeräten für Grossgeräte keine Energieetiketten zur Orientierung existieren. Verlässliche Herstellerangaben zur Bestimmung des Verbrauches im Betrieb sind die Ausnahme. Deshalb werden wir den Stromverbrauch der bestehenden Geräte im täglichen Betrieb messen, damit die grössten und ineffizientesten Verbraucher identifiziert und Effizienzmassnahmen eingeleitet werden können.

Strombezug aus nachhaltiger Produktion

Wir beziehen unseren Strom zu 100% aus erneuerbaren Energien. Der grosse Anteil davon ist Strom aus Wasserkraft mit dem Zertifikat 'naturemade basic' und ein kleiner Anteil ist 'naturemade star'. Mit dem Einkauf dieses Stromproduktes wird der Bau von Biomasse- und Windanlagen unterstützt.



Joslyn, 3. Klasse

Durch Massnahmen und Kompensation zum klimaneutralen Betrieb

Klimagas-Emissionen	2009	2010	Vergleich
Treibhausgas-Emissionen (CO ₂ eq.) [t]	150.6	136.7	-9.2%
CO ₂ eq. pro Menü [g]	12.75	11.32	-11.2%

Auf der Basis unserer Umweltkennzahlen haben wir eine betriebliche CO₂-Bilanz erstellen lassen. Diese wurde gemäss dem International Standard Greenhouse Gas Protokoll erstellt. Die automatisch gemessenen Energiekennzahlen wurden dabei mit entsprechenden Emissionsfaktoren in CO₂-Äquivalente umgerechnet.

Die Mitte 2009 installierte und in Betrieb genommene Holz-schnitzelheizung wird von einer Gasheizung zur Spitzenlast-abdeckung unterstützt. Durch den Austausch der Heizungs-systeme konnten die CO₂-Emissionen des Gesamtbetriebes bereits um knapp 10% reduziert werden.

Für die Auslieferung der Menüs an unsere Kunden sind effiziente Fahrzeuge im Einsatz – mehr als die Hälfte der Fahrzeuge sind unter fünf Jahre alt. Eine weitere Reduktion der CO₂-Emissionen ist vor allem beim Transport möglich, der einen Anteil von 43% am Gesamtausstoss verursacht.

Bei der Investition in neue Fahrzeuge wird deshalb die Ökologie als wichtigstes Kriterium gewichtet. Zudem werden die Transportrouten so geplant, dass unnötige Fahrten und Distanzen vermieden werden («gepoolte Fahrten»). Wo ökologisch und wirtschaftlich sinnvoll, verlagern wir die Logistik zudem auf externe Partner wie PostLogistics.

Unsere Chauffeure fahren dank der regelmässigen Eco-Drive-Schulungen effizient. Alle neuen Chauffeure profitieren von dieser Schulung und die Bisherigen werden im Jahr 2011 an einer Refresh-Schulung teilnehmen.

Dank unserer zentralen Lage mitten in der Stadt Zürich geniessen wir eine hervorragende Anbindung an den öffentlichen Verkehr, den 85% unserer Mitarbeitenden für den Arbeitsweg benutzen.

Mit oben genannten Massnahmen halten wir unseren CO₂-Ausstoss so gering wie möglich. Ab dem Schuljahr 2011/2012 werden wir den verbleibenden Treibhausgasausstoss aus der Produktion und dem Transport vollständig mit Emissionszertifikaten im CarbonFix Standard kompensieren und als erstes Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie in der Schweiz klimaneutral sein.

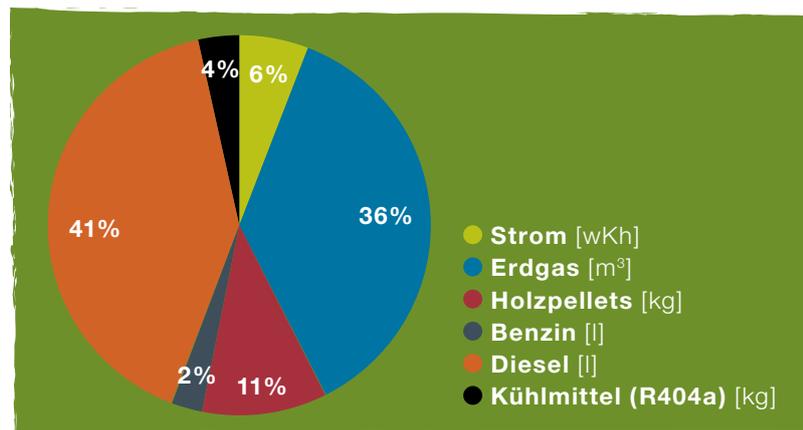


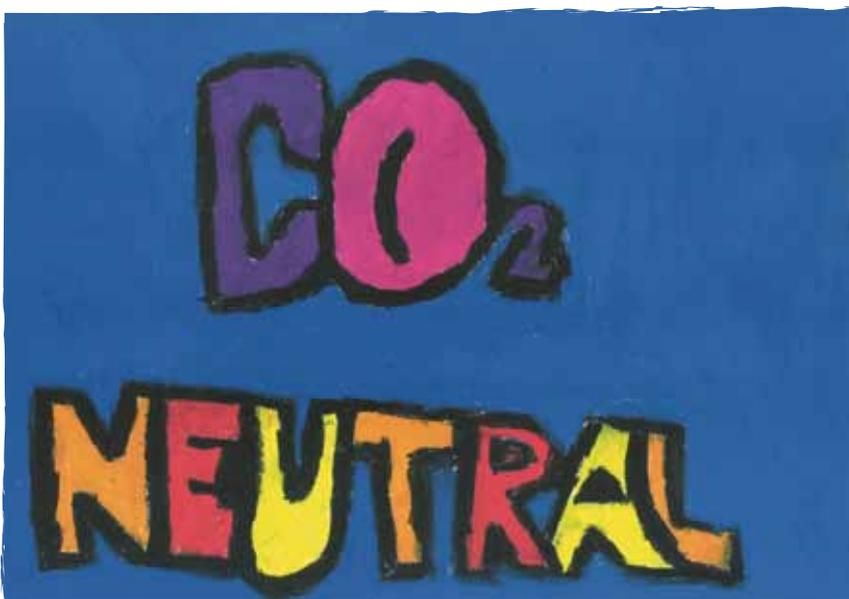
Abbildung 5: Verteilung der CO₂-Emissionen im Jahr 2010

Sinnvolle Nutzung der Überproduktion

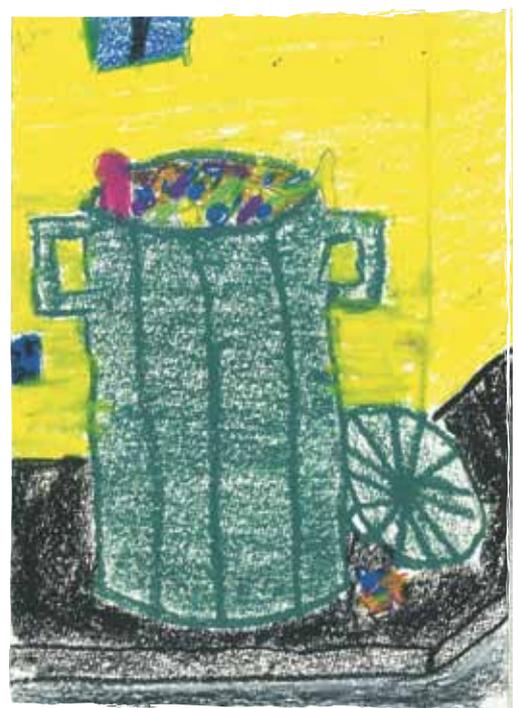
Speiseabfälle pro Menü	2009	2010	Vergleich
Speiseabfälle pro Menü [g]	24.4	41.4	+69.9%

Mit der Reduktion von Speiseabfällen kann viel Energie und Ressourcen eingespart werden, die in der gesamten Wertschöpfungskette aufgewendet und am Schluss nicht genutzt werden. Für die internen Degustationen – zur Qualitätssicherung und um Nachbestellungen unserer Kunden zu ermöglichen – sind wir gezwungen, eine gewisse Überproduktion einzuplanen.

Ein grosser Teil dieser Überproduktion kommt unseren Mitarbeitenden zu Gute: In unserem hauseigenen Mitarbeitenden-Restaurant Limmatblick können sie sich kostenlos verpflegen. Weitere Verwendungszwecke sind geplant: einwandfreie und verpackte Produkte werden an soziale Organisationen abgegeben. Die restlichen unvermeidbaren Speiseabfälle führen wir zukünftig der Gewinnung von Biogas zu. Wie oben ersichtlich hat 2010 eine deutliche Zunahme der Speiseabfälle stattgefunden. Diese ist darauf zurückzuführen, dass seit 2010 bereits verpackte Lebensmittel als Speiseabfälle und nicht mehr als Siedlungsabfall entsorgt werden.



Enzo & Loris, 6. Klasse



Jan, 6. Klasse

Weitere Massnahmen

Abfälle, Wasser-, Papierverbrauch	2009	2010	Vergleich
Siedlungsabfall [t]	92.4	66.2	-28.4%
Siedlungsabfall/Menü [g]	7.8	5.5	-30.0%
Wasser [m ³]	8'075	7'532	-6.7%
Wasser/Menü [l]	9.03	8.08	-10.5%
Altöl/Fett (Abscheider) [kg]	20'440	20'750	+1.5%
Karton [m ³]	498	405	-18.7%
Papierverbrauch [Blatt A4]	485'000	464'250	-4.3%
Anteil Recyclingpapier [%]	74.1%	75.0%	+0.8%

Wir haben unser selbst gestecktes Ziel zur Reduktion des Siedlungsabfalles 2010 klar übertroffen. Durch Massnahmen wie Papiertrennung, separate Lebensmittelentsorgung und separate Sammlung von PET, konnte der Siedlungsabfall um mehr als 25 Tonnen reduziert werden, was einer Reduktion von knapp 30% entspricht.

Die gesamte Reinigung unseres Betriebes wurde auf ökologisch optimierte Reinigungsmittel umgestellt, die besonders gut abbaubar sind. Alle Sanitärbereiche wurden mit Wasserspardüsen ausgerüstet.

Unsere Ziele für einen umweltfreundlichen Betrieb

- Reduktion der Speiseabfälle relativ zur Gesamtproduktion durch Zuführung von verpackten, einwandfreien Produkten an soziale Organisationen (evtl. auch Mitarbeitende)
- Stabilisierung des Stromverbrauches
- Klimaneutrale Zubereitung und Transport

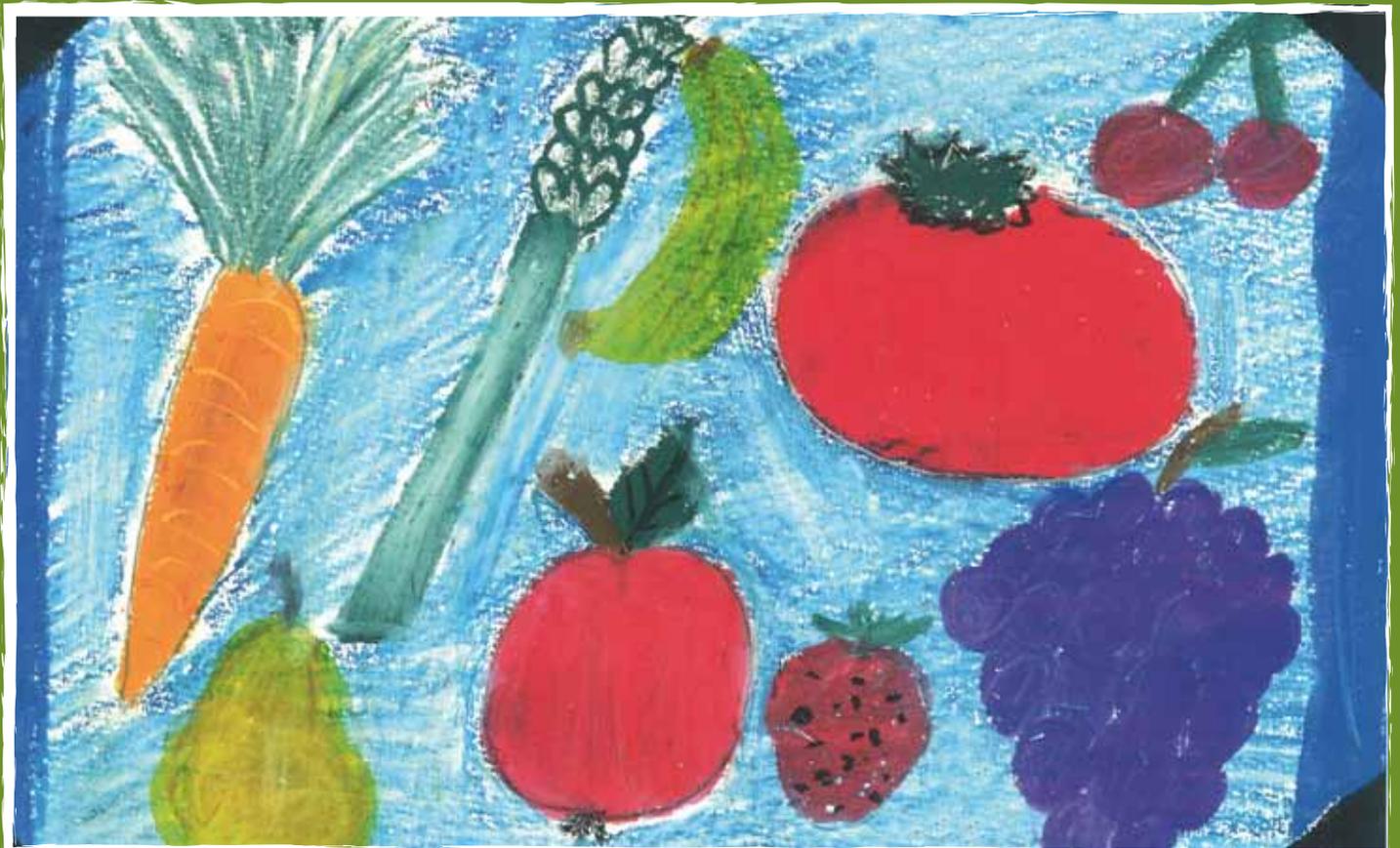


Vincent, 3. Klasse

«Gesund, nachhaltig und schmackhaft für Jung und Alt.»



Leo, 3. Klasse

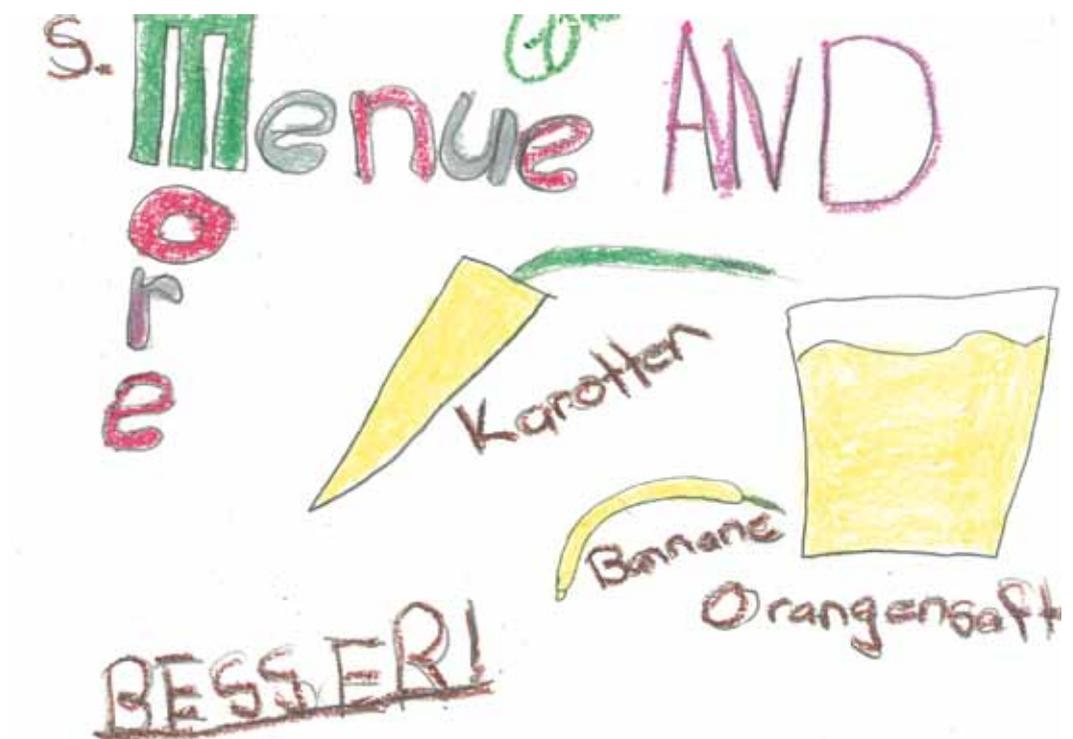


Chiara, 3. Klasse

Gesunde Ernährung

Angebot	2009	2010	Vergleich
Anzahl produzierter Menüs	893'896	932'531	+4.3%
Anzahl produzierter Komponenten	2'729'152	2'822'783	+3.4%
Kundenzufriedenheit aus den Kundenumfragen (Bestnote 6)	5.08	5.18	+0.1
Kundenreklamationen / Kundenbeanstandungen	239	223	-16
Anzahl Verstöße gegen Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften	0	0	0
Anzahl Verstöße gegen Deklarationspflichten	0	0	0

Mit unseren Produkten tragen wir zur gesunden Ernährung unserer Konsumenten bei – das ist unser Selbstverständnis. Diese Verantwortung nehmen wir mit den beinahe 1 Million Mahlzeiten pro Jahr wahr. menuandmore verpflegt vor allem Kinder, aber auch Senioren und Mitarbeitende von Firmen und Verwaltungen. Zusätzlich produzieren wir jährlich rund 500'000 Convenience-Produkte für den Detailhandel.



Verpflegungsangebot

Eine gesunde Ernährung zeichnet sich durch Abwechslung und Vielfalt aus. Das setzen wir in unseren Menüplänen um. Eine abwechslungsreiche Ernährung wird unterstützt durch die täglich wechselnden Menüpläne, die auf einem saisonalen und rotierenden 13-Wochenplan basieren. Da jede Zielgruppe spezifische Ernährungsbedürfnisse hat, gibt es für Kinder, Senioren und Business-Kunden je eine eigene Auswahl von mindestens vier verschiedenen Menü-Angeboten. Auch die Rezepturen sind zielgruppengerecht abgestimmt. Die grösste Spezialisierung von menuandmore liegt in der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen an Mittagstischen von Kinderkrippen, Schulhorten und Tagesschulen.

Ziel ist es, in Zukunft auch Angebote für Gluten- und Laktose-Intoleranzen anzubieten und zusätzlich die gluten- und laktosefreien Angebote im Menüplan auszuweisen.

Produkt-Innovationen 2010

2010 erweiterte menuandmore ihr Angebot um zwei neue und innovative Produkte: puzzleplate® im Bereich Business und Fresh Cups im Bereich Retail für den Schweizer Detailhandel. puzzleplate® ist eine Verpflegungslösung für Unternehmen und Verwaltungen ohne Personalrestaurant. Die Mitarbeitenden können online aus verschiedenen Haupt- und Beilage-Komponenten wählen und ihr Menü sozusagen «zusammenpuzzeln». Die Menüs werden nach der Zubereitung mittels gekühlter PostLogistics-Pakete in der ganzen Schweiz ausgeliefert.

Fresh Cups sind fertig zubereitete Mahlzeiten, verpackt in mikrowelleneigneten Klarsichtbechern, zum Aufwärmen in der Mikrowelle. Innert 24 Stunden nach der Zubereitung bei menuandmore stehen die Fresh Cups im Kühlregal der Migros.

Gesundheitsstandards

menuandmore folgt bei der Zusammenstellung der Angebote anerkannten ernährungswissenschaftlichen Gesundheitsstandards (siehe Darstellung rechts). Die Menüplanung erfolgt unter Einhaltung der Richtlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE und der Schulgesundheitsdirektion des Schulärztlichen Dienstes der Stadt Zürich. Zusätzlich prüft die Ernährungsberaterin von menuandmore alle Menüpläne, bevor diese in Kraft gesetzt werden. Das Angebot an frischen Früchten, Rohkostgemüsen und Salaten unterstützt das Programm «5 am Tag» des Bundesamtes für Gesundheit BAG.

Bei der Weiterentwicklung des Angebotes arbeitet menuandmore mit der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, zusammen. Dadurch fließen neuste wissenschaftliche Erkenntnisse fortlaufend in die Angebotsplanung von menuandmore ein. Lesen Sie hierzu auch den Beitrag Ernährungsrichtlinien in der Kinderverpflegung der ZHAW auf der nächsten Seite.

Im Jahr 2011 strebt menuandmore als schweizweit erstes Unternehmen die Zertifizierung der ZHAW als zielgruppenausgerichteter Anbieter von Mahlzeiten für Kinder und Jugendliche an.

Die Gesundheitsstandards von menuandmore:

- Salz-, zucker-, fettarm für Kinder und Jugendliche
- Kein Einsatz von Alkohol für die Kinder-Verpflegung
- Omega-3-Fettsäuren-Öl (Schweizer Rapsöl)
- «5 am Tag»-Programm des BAG
- Saisonale Zutaten
- Wenig frittierte und panierte Speisen
- Wenig verarbeitete Wursterzeugnisse
- Hausgemachte Produkte statt Convenience-Produkte
- Keine künstlichen Zusatzstoffe (E-Nummern), keine Konservierungsmittel, keine künstlichen Farbstoffe

Gesetze und Ernährungsrichtlinien, die wir berücksichtigen:

- Bundesrecht SR 817: Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände
- Ernährungsrichtlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE)
- Ernährungsrichtlinien der Schulgesundheitsdienste der Stadt Zürich
- Freiwillige, selbstgesetzte Standards, z. Bsp. BAG-Programm «5 am Tag»



Claudia Müller und Christine Brombach, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Departement Life Sciences und Facility Management.

Ernährungsrichtlinien in der Kinderverpflegung

Chronisch degenerative Erkrankungen wie Zuckerkrankheit (Diabetes mellitus), Erkrankung der Herzkranzgefässe oder Krebs nehmen in ihrer Häufigkeit zu. Das Ernährungsverhalten spielt neben weiteren Lebensstilfaktoren bei deren Entstehung eine entscheidende Rolle (WHO, 2005). Um derartigen Erkrankungen vorzubeugen und die Gesundheit zu erhalten, werden Ernährungsempfehlungen oder -richtlinien herausgegeben, die als Basis für eine bedarfsgerechte Ernährung dienen (Pörlert et al., 2004). Je nach Alter gibt es unterschiedliche Empfehlungen für eine optimale Nährstoffzufuhr, so auch speziell für Kinder und Jugendliche.

Im Kindes- und Jugendalter ist eine gesunde, ausgewogene Ernährung besonders wichtig. Denn eine vollwertige Verpflegung sowie die Qualität der Ernährung haben einen entscheidenden Einfluss auf die körperliche und geistige Entwicklung und sind somit elementare Bestandteile der Gesundheitsförderung. Des Weiteren werden bereits in diesem Alter die Grundlagen für das spätere Essverhalten gelegt (DGE, 2009). Dies bedeutet, dass Cateringunternehmen wie die Menu and More AG, welche Mittagstische von Schulhorten und Kinderkrippen beliefern, eine grosse Verantwortung haben, was die Ernährung und somit die Gesundheit ihrer Kundengruppe anbelangt.

Da die Empfehlungen bzw. Referenzwerte für die Zufuhr von Nährstoffen als Orientierung für die praktische Umsetzung im Alltag meist nicht geeignet sind, werden sie oft in lebensmittelbezogene Empfehlungen übersetzt (Alexy et al., 2008). Für die Kinderverpflegung im Hort enthalten die Richtlinien, die vom Schulgesundheitsdienst der Stadt Zürich herausgegeben wurden, u.a. folgende Empfehlungen (Honegger Schnyder et al., 2009):

- Täglich Salat, Gemüse und Obst anbieten: 2 Portionen zum Mittagessen und zu jeder Zwischenmahlzeit
- 1 bis 2 Mal pro Woche ein vegetarisches Gericht mit Milch/Käse, Ei oder Hülsenfrüchten zum Mittagessen
- Mind. 1 Mal pro Woche ein Vollkornprodukt oder Hülsenfrüchte zum Mittagessen
- Süssigkeiten und fettreiche Nahrungsmittel nur in beschränkten Mengen anbieten
- Max. 1 Mal pro Woche verarbeitete Fleischprodukte (Wurstwaren, Paniertes) zum Mittagessen
- Verwendung von Raps- oder Olivenöl für Salatsaucen oder die Zubereitung von Speisen
- Sparsam Salzen sowie jodiertes und fluoridiertes Salz verwenden
- Wasser und ungesüsste Getränke sollen immer verfügbar sein. Keine Süssgetränke, kein gesüsster Tee
- Bevorzugung saisongerechter, regionaler und ökologisch angebauter Nahrungsmittel

Neben den Richtlinien für Schulen der Stadt Zürich, existieren z.B. noch die Ernährungsempfehlungen für Kinder der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE). Diese orientieren sich hauptsächlich an den Richtlinien des Forschungsinstituts für Kinderernährung in Dortmund, der sogenannten optimierten Mischkost (optimiX®) (SGE, 2010). Gemäss SGE unterscheiden sich die Empfehlungen für Kinder und Jugendliche nicht grundsätzlich von denen für Erwachsene. Auch bei Erwachsenen ist eine ausgewogene Ernährung ein wichtiger Faktor für die Gesundheit.

Zusätzlich zu der Auswahl der Lebensmittel und Zusammensetzung der Gerichte sind zur Erreichung des geforderten Energie- und Nährstoffbedarfs auch die Zubereitungsarten sowie die Portionsgrössen von entscheidender Bedeutung. So müssen die Mengeneempfehlungen für die unterschiedlichen Zielgruppen beachtet werden und generell ist Frischkost (unter Voraussetzung einer optimalen küchentechnischen Behandlung) Convenience-Produkten vorzuziehen, da jeder zusätzliche Verarbeitungsschritt eine Verringerung des Gehalts an wichtigen Nährstoffen mit sich bringen kann (Tecklenburg et al., 2009).

Des Weiteren sollte bei der Speiseplanerstellung darauf geachtet werden, dass das Angebot den Bedürfnissen der Zielgruppe entspricht. Dies beinhaltet u.a. das Angebot vegetarischer Gerichte, das Berücksichtigen religiös und kulturell bedingter Ernährungsgewohnheiten sowie die Beachtung von Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten (Tecklenburg et al., 2009).

Literaturverzeichnis:

- Alexy U., Clausen K., Kersting M., (2008); Die Ernährung gesunder Kinder und Jugendlicher nach dem Konzept der Optimalen Mischkost; Ernährungs Umschau; Vol. 3: 168-177
- DGE, Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung, Projekt «FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas», (2009); Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
- Honneger Schnyder M., et al., (2009); Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich; Herausgeber: Schulgesundheitsdienst der Stadt Zürich
- Pörlert W., Hermey B., Löhlein I., (2004); Praktische Umsetzung von Ernährungsempfehlungen; in Ernährungsmethoden, 3. Auflage, Herausgeber: Biesalski H.-K., Fürst P., Kasper H. et al; Thieme Verlag
- Schweizer Gesellschaft für Ernährung (SGE), (2009); Empfehlungen zum gesunden und genussvollen Essen und Trinken für Erwachsene – Lebensmittelpyramide
- Schweizer Gesellschaft für Ernährung (SGE), (2010); Ernährung von Kindern
- Tecklenburg M. E., Haas K., Beer-Borst S., (2009); Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie; Herausgeber: Forschungsgruppe «Good Practice – Gemeinschaftsgastronomie»
- WHO (World Health Organization), (2005); Preventing chronic diseases: a vital investment: WHO global report

Bei der Zubereitung Vitalstoffe erhalten

Die Art der Zubereitung ist ein wesentlicher Gesundheitsaspekt. menuandmore setzt als Zubereitungsmethode das schonende «cook and chill»-Verfahren ein. Die Menükomponenten werden nach der Zubereitung rasch auf 4 Grad Celsius abgekühlt und anschliessend verpackt. Die Vitalstoffe wie Vitamine bleiben dabei – im Vergleich zum Warmhalten über lange Zeit – weitgehend erhalten. Die Konsumenten erhalten die Menüs als Kaltlieferung ohne Unterbruch in der Kühlkette. Das sogenannte Regenerieren – das Erwärmen auf Esstemperatur – erfolgt mittels Kombi-Steamer, Backofen oder Wasserbad im Bereich kids oder mittels Mikrowelle bei business- und retail-Produkten.

Produktinformation und Ernährungsbildung

Die transparente und detaillierte Produktinformation ermöglicht den Konsumenten eine ernährungsbewusste Auswahl. Daher werden ab 2012 auf den Menüplänen Nährwertsymbole über gesundheitliche Aspekte informieren, die beim Bestellprozess im Webshop und auf dem Menüplan ersichtlich sind. Allergene werden Mitte 2012 im Webshop sowie auf den Produkt-Etiketten ausgewiesen. Bis Ende 2011 werden alle Zutaten und natürlichen Zusatzstoffe auf den Produkt-Etiketten ohne Abkürzungen deklariert. menuandmore erfüllt und übertrifft jederzeit die gesetzlichen Deklarationsvorschriften, die in der Verordnung des Eidgenössischen Departement des Innern vom 23. November 2005 über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) festgehalten sind.

Zur Unterstützung unserer Kunden bei der Menüzusammenstellung steht die diplomierte Ernährungsberaterin von menuandmore für telefonische Ernährungsberatungen kostenlos zur Verfügung.

Wir öffnen unsere Türen mehrmals jährlich für Besichtigungen am «Morgen der offenen Küche». Für die Kinder und Jugendlichen führen wir jedes Jahr einen besonderen Event durch. Auch Abendveranstaltungen für die Betreuungspersonen sind fester Bestandteil der Kundeninformation und -pflege. Damit bleiben wir in persönlichem Kontakt mit Kunden und Konsumenten. Im Geschäftsbereich kids verzichten wir auf direkte Marketingmassnahmen für Kinder.

Bis 2012 möchten wir unseren Beitrag zur Ernährungsbildung ausbauen und eine Sammlung von Lehr- und Informationsmaterialien zum Thema «gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche» zur Verfügung stellen.



Kundenzufriedenheit

Mit jährlichen Kundenumfragen holen wir das Feedback unserer Kunden ein. Zudem stehen unsere Mitarbeitenden in regelmässigem Kontakt mit den Kunden und erfragen die Zufriedenheit informell. In der letzten Befragung von 2010 bewerteten unsere Kunden aus dem Geschäftsfeld kids menuandmore mit einer Gesamtnote von 5.18 (auf einer Skala von 1 bis 6). Wir sind stolz auf dieses gute Resultat, nehmen es jedoch auch als Anreiz, unsere Dienstleistungen und Produkte weiter zu verbessern.

Uns erreichen rund 19 Kundenrückmeldungen pro Monat. Das sind 168 Rückmeldungen im Jahr bei ca. 63'000 Lieferungen.

Wir beabsichtigen in der nächsten Kundenbefragung 2011, soziale und ökologische Aspekte zu integrieren und damit neu auch Feedback zu unserer nachhaltigen Unternehmensausrichtung einzuholen.

Unsere Ziele für ein nachhaltiges Angebot

- Einführung von Angeboten für Gluten- und Laktose-Intoleranzen ab 2012
- Kennzeichnung durch Nährwertsymbole auf den Menüplänen ab 2012
- Ausweisen von Allergenen im Webshop sowie auf den Produkt-Etiketten ab Mitte 2012
- Deklaration aller Zutaten und natürlichen Zusatzstoffen auf den Produkt-Etiketten ohne Abkürzungen ab 2012
- Publizieren von Lehr- und Informationsmaterialien für Schulen zum Thema «gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen» auf unserer Webseite ab 2012



Glossar

Bio Knospe

Das Label beinhaltet folgende Kriterien:

- Gesamtbetriebliche Bioproduktion (geschlossener Kreislauf) und natürliche Vielfalt auf dem Biohof
- Besonders artgerechte Nutztierhaltung und -fütterung
- Verzicht auf den Einsatz von Gentechnik
- Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger
- Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe wie Aroma- und Farbstoffe
- Schonende Verarbeitung der Lebensmittel
- Regelmässig unabhängige Kontrolle von Anbau und Verarbeitung

Im Gegensatz zur Bio Suisse Knospe werden über 10% der Rohstoffe importiert. Diese unterliegen gleichwertigen Richtlinien und Kontrollen.

Bio Suisse

Bio Suisse ist der Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe und Eigentümerin der eingetragenen Marke Knospe. Bio Suisse organisiert und führt die Entwicklung der Knospe und des biologischen Landbaus in der Schweiz.

Catering

Catering ist eine Bezeichnung für die professionelle Bereitstellung von Speisen und Getränken als Dienstleistung an einem beliebigen Ort.

Climate, Community and Biodiversity Alliance (CCBA)

Die CCBA ist ein Zusammenschluss von Umweltgruppen, Forschungsinstituten und Unternehmen.

CO₂-Äquivalent

Das CO₂-Äquivalent gibt an, wie viel eine festgelegte Menge eines Treibhausgases, z. Bsp. CO₂, Methan oder Lachgas, zum Treibhauseffekt beiträgt. Die Vergleichseinheit ist CO₂.

CO₂-Bilanz

Der Energieverbrauch innerhalb einer bestimmten Systemgrenze wird mit den entsprechenden Emissionsfaktoren in CO₂-Äquivalente umgerechnet.

Eco-Drive

Fahrtechnik zur Senkung des Treibstoffverbrauchs und des CO₂-Ausstosses und zur Steigerung der Verkehrssicherheit.

Emissionsfaktor

Faktor zur Umrechnung von Energiekennzahlen in CO₂-Emissionen.

Emissionszertifikat

Ein Instrumentarium der globalen Umweltpolitik, das im Rahmen des Emissionsrechtehandels eingesetzt wird und zum Ausstoss bestimmter Mengen von klimarelevanten Gasen berechtigt.

energieEtikette

Bei Ersatz- oder Neuanschaffungen hilft die energieEtikette, die sparsamsten Geräte auszuwählen. Sie gibt Auskunft über Effizienzklasse, Energieverbrauch und weitere Eigenschaften des Produktes (Haushaltgeräte, Personenwagen, etc.).

Fair Trade

Kontrollierter Handel, bei dem die Erzeugerpreise für die gehandelten Produkte üblicherweise über dem jeweiligen Weltmarktpreis angesetzt werden. Damit soll den Produzenten ein höheres und verlässlicheres Einkommen als im herkömmlichen Handel ermöglicht werden und zudem internationale Umwelt- und Sozialstandards eingehalten werden.

Gemeinschaftsgastronomie

Gemeinschaftsgastronomie bezeichnet die regelmässige Verpflegung einer Personengruppe in Betrieben, Gesundheits- und Pflege-Institutionen sowie Bildungseinrichtungen.

Gold Standard

Ein von über 60 Umwelt- und Entwicklungshilfe-Organisationen entwickeltes best-practice-Label, das nur an Klimaschutzprojekte verliehen wird, wenn sie einen hohen ökologischen und sozialen Nutzen sowie langfristige, wirksame, nachweisbare und additional Emissionsreduktionen erbringen.

Green House Gas Protocol

Ein weltweit anerkanntes und genutztes Instrument zur Quantifizierung und zum Management von Treibhausgas-Emissionen. Das GHG Protocol macht Vorgaben für organisationsweite Berechnungen von Treibhausgas-Emissionen sowie für die Durchführung von Projekten zur Emissions-Reduzierung.

Handelsgastronomie

Restaurants und andere Verpflegungsangebote in Kaufhäusern.

HACCP-Konzept

Das Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept (abgekürzt: HACCP-Konzept, deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Vgl. de.wikipedia.org.

Max Havelaar

Die Stiftung zeichnet mit ihrem Gütesiegel Produkte aus, welche nach den internationalen Standards für fairen Handel, festgelegt durch die Fairtrade Labelling Organizations International (FLO), produziert und gehandelt wurden.

MSC (Marine Stewardship Council)-Label

Eine unabhängige und gemeinnützige Organisation, die ein Gütesiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei vergibt. Ziel ist es, die weltweite Überfischung der Meere zu verringern. Durch die Anerkennung nachhaltiger Praktiken im Fischfang, die Beeinflussung von Verbraucherentscheidungen beim Kauf von Fisch und Meeresfrüchten und die Zusammenarbeit mit Partnern will die Organisation dazu beitragen, Fischerei und Fischwirtschaft in nachhaltige Wirtschaftssektoren zu verwandeln.

naturemade

Das Qualitätszeichen zertifiziert Energien aus 100% erneuerbaren Energiequellen wie Wasser, Sonne, Biomasse und Wind. Zertifiziert werden sowohl die Produktion wie auch die Lieferung von Strom, Wärme/Kälte sowie Treibstoffe. naturemade basic steht für Strom, Wärme/Kälte und Treibstoff aus erneuerbaren Energiequellen. naturemade star zeichnet besonders umweltschonend produzierte Energie aus. Diese stammt wie bei naturemade basic aus 100% erneuerbaren Energiequellen und bürgt für die Einhaltung zusätzlicher strenger und umfassender ökologischer Auflagen.

Umweltmanagementsystem ISO 14001

Eine internationale Norm, die weltweit anerkannte Anforderungen an ein Umweltmanagementsystem festlegt. Die ISO 14001 legt einen Schwerpunkt auf einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess als Mittel zur Erreichung der jeweils definierten Zielsetzung in Bezug auf die Umweltleistung einer Organisation (Unternehmen, Dienstleister, Behörde, etc.).

Verkehrsgastronomie

Verpflegungsangebote für Reisende.

GRI Index

GRI Index	Beschreibung / Anmerkung	Kapitel	Seite
1.1	Vorwort	Vorwort	3
2.1 – 2.9	Angaben zur Organisation	Profil	7
2.10	Keine Preise erhalten	n.r. (*)	
3.1 – 3.3	Berichtszeitraum und Zyklus	Über NB	
3.4	Ansprechperson Nachhaltigkeitsbericht	Impressum	42
3.6 – 3.7	Berichtsgrenze	Über NB	
3.8 – 3.11	Änderungen gegenüber alter Berichte	n.r. (*)	
3.12	GRI Index	GRI Index	40
4.1 – 4.4	Corporate Governance	Profil	7
4.14 – 4.15	Stakeholdereinbezug	Über NB	
EC1	Ökonomische Kennzahlen	Profil	6
EC2	Es wurde keine systematische Prüfung der Risiken durch den Klimawandel vorgenommen. Es werden keine direkten Folgen erwartet.	n.r. (*)	
EC3	Altersvorsorge entsprechend der gesetzlichen Grundlagen		
EC4	menuandmore hat keine Zuwendungen erhalten [Subventionen, Steuervergünstigungen, Zuschüsse]	n.r. (*)	
EC5	Eintrittsgehälter	Arbeitgeber	19
EC6	Lokale Zulieferer	Einkauf	15
EC7	Es gibt keine Politik der Bevorzugung lokaler Beschäftigter		
EC8	Investitionen im öffentlichen Interesse	Umwelt	25
EN1 – EN2	Eingesetzte Materialien und Recycling	Umwelt	25
EN3	Energieverbrauch	Umwelt	25
EN6	Energieeffizienz und erneuerbare Energien	Umwelt	25
EN8	Wasserverbrauch	Umwelt	25
EN9	Alles Wasser stammt aus der städtischen Wasserversorgung Zürich		
EN10	Keine Rückgewinnung von Wasser		
EN11	Schutzgebiete	n.r. (*)	
EN14	Strategien für das Management der Biodiversität	Einkauf	15
EN16 – EN17	Treibhausgasemissionen	Umwelt	25
EN21	Abwasser	Umwelt	25
EN23	Keine erheblichen Freisetzungen von schädlichen Substanzen		
EN24 – EN25	Abfalltransporte und Abwassereinleitungen	n.r. (*)	
EN28	Keine Bussen im Umweltbereich	Profil	7
EN29	Umweltauswirkungen Transport	Umwelt	25
LA1 – LA2	Belegschaft und Fluktuation	Arbeitgeber	19
LA7	Unfälle und Absenzen	Arbeitgeber	19
LA10 – LA11	Aus- und Weiterbildung, Wissensmanagement	Arbeitgeber	19
LA12	Leistungsbeurteilungen	Arbeitgeber	19
LA13	Vielfalt	Arbeitgeber	19
LA14	Lohnleichheit	Arbeitgeber	19
HR1	Investitionsvereinbarung unter Berücksichtigung von Menschenrechten	n.r. (*)	
HR2	Einhaltung Menschenrechte Zulieferer	Einkauf	15
HR4	Diskriminierung	Arbeitgeber	19
HR5	Vereinigungsfreiheit	n.r. (*)	
HR6	Kinderarbeit	Einkauf	15
HR7	Zwangsarbeit	Einkauf	15
HR8 – HR9	Sicherheitspersonal, Rechte von Ureinwohner	n.r. (*)	
SO1 – SO3	Kein Korruptionsrisiko	n.r. (*)	
SO5 – SO6	Keine politische Einflussnahme	n.r. (*)	

GRI Index	Beschreibung / Anmerkung	Kapitel	Seite
SO7	Keine Klagen aufgrund wettbewerbswidrigem Verhalten	n.r. (*)	
SO8	Keine Bussen wegen Rechtsverstößen	n.r. (*)	
PR1	Gesundheit und Sicherheit der Produkte und Dienstleistungen	Angebot	31
PR2	Keine Vorfälle, bei denen Gesundheits- oder Sicherheitsbestimmungen nicht eingehalten wurden		
PR3	Deklaration der Produkte und Inhaltsstoffe	Angebot	31
PR4	Einhaltung Deklarationspflicht	Angebot	31
PR5	Kundenzufriedenheit	Angebot	31
PR9	Keine Bussen in Zusammenhang mit Produkten und Dienstleistungen	n.r. (*)	

(*) Nicht relevant, da menuandmore nicht betroffen ist.

Impressum

Herausgeberin

Menu and More AG
Sihlquai 340
8005 Zürich
Schweiz
+41 (0)44 448 26 11
info@menuandmore.ch

Ansprechperson

Thomas Hediger, Leiter Qualitätsmanagement

Konzept und Text

Eartheffect GmbH, Olten

Gestaltung und Satz

Tube Design GmbH, Winterthur

Zeichnungen

Kinder der Privatschule Terra Nova, Küsnacht

Druck

Käser Druck AG, Stallikon

Klimaneutral gedruckt SC2011082608
auf FSC-zertifiziertes Papier aus 100% Recyclingfasern

© 2011 Menu and More AG

Die Bilder im Bericht

Vielen Dank allen Kindern der 3. bis 6. Klasse der Privatschule Terra Nova!

Sie haben vor den Sommerferien die «Geschichte eines nachhaltigen Menüs» kreativ zeichnerisch behandelt – entstanden sind die farbenprächtigen Zeichnungen, die diesen Bericht untermalen.

menuandmore bedankt sich ganz herzlich bei allen Kindern und Betreuungspersonen, die am Mitwirken der Zeichnungen beteiligt waren.

Terra Nova ist eine zweisprachige Privatschule und unterrichtet Kinder vom Kindergarten bis in die Sekundarstufe in Küsnacht und Feldmeilen. Unterrichtssprachen sind Englisch und Deutsch, Kinder und LehrerInnen kommen aus rund 30 verschiedenen Ländern.

Kontakt: 044 910 43 00, www.terra-nova.ch

Menu and More AG
Sihlquai 340
8005 Zürich

Tel. 044 448 26 11
Fax 044 448 26 10

info@menuandmore.ch
www.menuandmore.ch