

## Medienmitteilung: Zürcher Mittagstisch-Spezialistin «menuandmore» ist neu palmölfrei

Zürich, 4. Oktober 2018 – Die «Menu and More AG» verwendet seit langem in ihrer Küche gesundes Schweizer Rapsöl. Jetzt wurden auch alle bisher verarbeiteten palmöhlhaltigen Produkte ersetzt oder ausgelistet. Die Verpflegungsanbieterin ist ab sofort komplett palmölfrei und damit das erste Unternehmen in der Schweiz, das diese Herausforderung gemeistert hat. Mit der Verarbeitung ausschliesslich palmölfreier Produkte und Rohstoffe leistet die Mittagstisch-Spezialistin einen weiteren Beitrag im Bereich der nachhaltigen Verpflegung von Kindern und Jugendlichen.

«menuandmore» setzt in ihrer Küche schon immer überwiegend auf regionale und saisonale Produkte und Rohstoffe. Palmöhlhaltige Produkte, wie zum Beispiel Margarine, wurden lediglich in der hauseigenen Konditorei oder in Grund- und Hilfsprodukten in der Küche verwendet. Seit 2015 legte das Unternehmen Wert darauf, dass verarbeitete Lebensmittel, welche Palmöl enthielten, ausschliesslich RSPO-zertifiziert waren. Nun geht «menuandmore» noch einen Schritt weiter und verzichtet komplett auf den Einsatz palmöhlhaltiger Produkte. Die Umstellung umfasst 31 der rund 800 Artikel und war mit grossen Herausforderungen für die Produktentwicklung und Lieferanten verbunden. Dieses Engagement hat sich gelohnt: Ab sofort gibt es bei «menuandmore» keine einzige Speise mehr, die ein palmöhlhaltiges Produkt enthält.

### Der Nachhaltigkeitsbericht war richtungsweisend

Im Nachhaltigkeitsbericht 2014 bis 2016 hat sich die Verpflegungsanbieterin unter anderem zum Ziel gesetzt, den Anteil an Produkten mit zertifiziertem Palmöl bis Ende 2019 um 30 Prozent und die enthaltenen Allergene in den Speisen um 20 Prozent zu reduzieren. Während die Allergene in den Speisen bereits zur Halbzeit um 21 Prozent reduziert wurden, hat die Spezialistin für Kinder- und Jugendverpflegung ihr gesetztes Ziel hinsichtlich palmöhlhaltiger Produkte sogar übertroffen.

### Gemeinsam für mehr Verantwortung

«Aufgrund unserer Verantwortung gegenüber der Generation von morgen sowie unseres Verständnisses für den Umweltschutz und den Tierschutz, war es «menuandmore» ein grosses Anliegen, keine palmöhlhaltigen Produkte mehr zu verarbeiten», erklärt Markus Daniel, Geschäftsführer der «Menu and More AG». Um beim Verzicht auf palmöhlhaltige Produkte keine Kompromisse im Geschmack einzugehen, konnte «menuandmore» auch auf die tatkräftige und aktive Unterstützung ihrer Partner und Lieferanten zählen: «Viele unserer Partner sind im Rahmen des bei uns implementierten Wertkettenmanagements einen entscheidenden Schritt weitergegangen. Mit Hilfe eines bestimmten Lieferanten bieten wir zum Beispiel neu eine Schokoladenmousse ganz ohne Palmöl an, welche die bisherige geschmacklich sogar noch übertrifft.»

Medienmitteilung: 2'785 Zeichen mit Leerzeichen, 361 Worte

**Kontakt:**

Judith Krepper, Leiterin Marketing und Kommunikation, 044 448 26 30

[judith.krepper@menuandmore.ch](mailto:judith.krepper@menuandmore.ch)

Menu and More AG, Sihlquai 340, 8005 Zürich, 044 448 26 11

**Über die Menu and More AG**

Die «Menu and More AG», ein Unternehmen der Eldora-Gruppe, ist eine renommierte und mehrfach zertifizierte Verpflegungsanbieterin mit 56 Mitarbeitenden, welche sich auf die Zubereitung und den Vertrieb von gesunden und kindergerechten Menüs für Mittagstische von Schulen und Krippen spezialisiert hat. Über 460 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 17 Mio. jährlich.

[www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch)

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

Login

Benutzer: Presse

PW: menuandmore340