

30.06.2014 - 11:53 Uhr

So schmeckt Nachhaltigkeit: menuandmore veröffentlicht zweiten Bericht nach neustem Standard GRI-G4

Zürich (ots) -

Die Menu and More AG feiert in diesem Jahr neben ihrem 10-jährigen Jubiläum auch die Veröffentlichung des zweiten Nachhaltigkeitsberichts. Dieser Bericht, der sich auf die Geschäftsjahre 2011 bis 2013 bezieht, stützt sich bereits auf die neuen weltweit anwendbaren GRI-G4 Richtlinien der Global Reporting Initiative (GRI). menuandmore ist in der Schweiz die erste Verpflegungsanbieterin, welche nach den neusten Richtlinien nach GRI-G4 berichtet.

Es ist bereits der zweite Bericht, in dem menuandmore ihr Nachhaltigkeitsengagement ausführlich darstellt. In diesem beleuchtet menuandmore nebst den drei klassischen Dimensionen der Nachhaltigkeit (ökologische Verantwortung, gesellschaftliche Solidarität, wirtschaftliche Leistungsfähigkeit) zusätzlich den für das Verpflegungs-Unternehmen sehr wichtigen Aspekt der Gesundheit.

Anders als beim ersten Bericht, welcher von öbu - dem Netzwerk für nachhaltiges Wirtschaften - mit dem Newcomer-Spezialpreis für den besten Nachhaltigkeitsbericht eines Schweizer KMU's ausgezeichnet wurde und mit Kinderzeichnungen illustriert war, stehen dieses Mal die Mitarbeitenden im Vordergrund.

So finden sich neben locker gestalteten Textseiten, die auch Interviews der Geschäftsleitungsmitglieder enthalten, vor allem doppelseitige Fotoaufnahmen der Mitarbeitenden in dem 56 Seiten umfassenden Bericht.

Im Zentrum der Story steht ein Gemüsekorb, der seine "Reise" vom Verkauf bis hin zum fertigen Menü auf dem Kinderteller beim Mittagstisch "antritt". Er steht für eines der vier Nachhaltigkeitsziele, welches sich die auf Kinder- und Jugendverpflegung spezialisierte Anbieterin gesetzt hat. Nämlich, die CO2-Emissionen noch weiter zu reduzieren, indem Konsumenten vermehrt für vegetarische Menüs sensibilisiert werden. Denn auch ein Grossteil der Mitarbeitenden der menuandmore ist im Lauf der Zeit zu bekennden Flexitariern geworden.

Der neue Standard G4 setzt höhere Massstäbe als der GRI G3. Neu werden Richtlinien in den Bereichen Governance, Ethik und Integrität, Lieferketten, Anti-Korruption sowie Treibhausgasemissionen verlangt. Weiterhin bestimmen nicht nur Einfluss und Kontrolle die Grenzen der Berichterstattung, sondern Unternehmen müssen auch analysieren, in welchen Bereichen der Wertschöpfungskette sie wesentliche soziale, ökologische und ökonomische Auswirkungen haben und dies im Bericht offenlegen.

Für Markus Daniel, Geschäftsführer, bot der neue G4-Standard im Hinblick auf die transparente und glaubwürdige Berichterstattung viele Vorteile: «Der neue Standard bietet uns die Möglichkeit, unsere Nachhaltigkeitsberichterstattung noch genauer und tiefer zu gestalten, wobei wir eine optimale Leserfreundlichkeit erhalten konnten. Das wird uns die Kommunikationsbotschaften bezüglich unserer Schwerpunkte mit unseren Stakeholdern sicher erleichtern. Dazu zählen zum Beispiel unser vegetarisches Angebot, unser klimafreundliche Produktion und Logistik, unser umfassendes Umweltmanagement sowie die Zusammenarbeit mit sozialen Institutionen wie der CARITAS Schweiz und natürlich unsere Verantwortung als Arbeitgeberin.»

Sie finden den Nachhaltigkeitsbericht zum Download im Internet unter <http://menuandmore.ch/nachhaltigkeit/nachhaltigkeitsbericht/> Ein gedrucktes Exemplar können Sie bestellen bei Markus Jenni (markus.jenni@menuandmore.ch)

Kontakt:

Markus Daniel, Geschäftsführer, markus.daniel@menuandmore.ch
Thomas Hediger, Leiter Qualitäts- und Umweltmanagement,
thomas.hediger@menuandmore.ch
Menu and More AG, Sihlquai 340, 8005 Zürich, Tel. 044 448 26 11

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100050342/100758400> abgerufen werden.