

## «nachgefragt»

### **menuandmore:**

**«Ich kann nur empfehlen, einen Nachhaltigkeitsbericht zu erstellen.  
So kommt man wirklich ins Tun»**

Die Zürcher Verpflegungsanbieterin menuandmore gehört beim Focused Reporting Benchmarking 2021 zu den TOP 4. Ein Kurzinterview mit Geschäftsführer Markus Daniel.



**Herr Daniel, warum wird die Nachhaltigkeit bei menuandmore grossgeschrieben?**

«Wir wollen gemäss unserer Vision nicht nur die bedeutendste, sondern auch die verantwortungsvollste Verpflegungsanbieterin sein. Das bedeutet, dass wir uns zukunftsorientiert innerhalb von vier Dimensionen engagieren: in der ökologischen Verantwortung, für dauerhafte Gesundheit, für gesellschaftliche Solidarität sowie für wirtschaftliche Resilienz.»

**Welchen Rat können Sie anderen KMU bei der Ausarbeitung eines Nachhaltigkeitsberichtes geben?**

«Aus unserer Sicht ist der grösste Nutzen bei der Erstellung eines Nachhaltigkeitsberichtes, die intensive Auseinandersetzung mit dem Thema. Dabei lernt man viel, man entdeckt neue Verbesserungs- und Entwicklungsmöglichkeiten. Zudem zwingt man sich selbst dazu, Ziele zu setzen und diese auch zu erreichen. Deshalb kann ich nur empfehlen, einen Nachhaltigkeitsbericht zu erstellen. So kommt man wirklich ins Tun.»

**Wie wird menuandmore ihr Engagement im Bereich Nachhaltigkeit 2022 steigern?**

«Wir streben jedes Jahr und für jede unserer Nachhaltigkeitsperioden Verbesserungen an. Unser Hauptziel bleibt die Steigerung des Anteils an vegetarischer Verpflegung. Auch das Thema Food Waste bei unserer Kundschaft bleibt aktuell. In diesem Jahr sollen zudem zwei zusätzliche Elektrofahrzeuge unsere Flotte verstärken.»

Weitere Informationen: [menuandmore.ch](https://www.menuandmore.ch)