

GEMEINSAM NACHHALTIG

# Meals for Kids





Als soziale Einrichtung handeln Sie mit Weitblick. Sie nehmen Ihre Verantwortung wahr – gegenüber den Kindern und unserer Umwelt. Deshalb setzen wir bei Meals for Kids auf nachhaltige, gesunde und feine Menus. Damit leisten Sie einen wertvollen Beitrag, Kinder für das Thema Nachhaltigkeit zu sensibilisieren. Denn nur gemeinsam können wir unsere Ziele erreichen.



### TIERWOHL & FAIRNESS

Tierfreundliche Haltung, nachhaltiger Fischfang und fairer Handel sind Grundsätze, die wir leben. Und den Kindern wird es schmecken.



### KREATIVITÄT & GESCHMACK

Unsere Köche machen Nachhaltigkeit zum kulinarischen Erlebnis: Sind vegetarische Gerichte raffiniert zubereitet, werden sie zu den Hauptdarstellern im Menüplan. Das tut gut, schmeckt gut und ist gut für die Umwelt.



### KLIMASCHUTZ

Ein Drittel der Umweltbelastung wird durch Nahrungsmittel verursacht. Mit einem ausgewogenen, vielfältigen und saisonalen Menüplan können wir den Co<sub>2</sub>-Ausstoss senken. Auf Flugware verzichten wir komplett.



## TIERWOHL & FAIRNESS

### RESPEKT IST IHNEN WICHTIG – GENAUSO WIE DEN KINDERN

Tierische Produkte gehören oft zu einem ausgewogenen Menüplan dazu. Dabei bildet Respekt gegenüber Mensch und Tier die Basis unseres Handelns. Mehr noch – Tierwohl ist für uns eine Herzensangelegenheit.

Mit unserem Nachhaltigkeitsprogramm bauen wir den Anteil an Fleisch und Geflügel aus besonders tierfreundlicher Haltung laufend aus. Dafür arbeiten wir mit dem Schweizer Tierschutz STS zusammen.

Wir setzen uns aktiv für den langfristigen Erhalt der Fischbestände sowie eine umwelt- und sozialverträgliche Aquakultur ein. Alle Fische in unserem Angebot sind deshalb MSC- oder ASC-zertifiziert. So stellen wir sicher, dass die Kinder auch in Zukunft unbeschwert Fisch genießen können.



## ETHIK HAT HOHE ANSPRÜCHE

Wir setzen auf Standards, die über die schweizerischen Tierschutzgesetzgebungen hinausgehen.

Die vom Schweizer Tierschutz STS empfohlenen Programme BTS und RAUS bestimmen immer mehr unser Angebot.

BTS steht für «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme» und beinhaltet Massnahmen wie eingestreute Liegeplätze, Zugang zu Tageslicht und ein rund um die Uhr zugänglicher Liegebereich.

RAUS steht für «Regelmässiger Auslauf im Freien» und bedeutet, dass die Tiere 26 Tage Weidegang pro Monat im Sommer erhalten. Im Winter sind es 13 Tage oder alternativ Zugang zu einem Laufhof während des ganzen Jahres.

## UNSERE PARTNER



Der Schweizer Tierschutz STS setzt sich für eine artgerechte Tierhaltung ein.



MSC (Marine Stewardship Council) steht für zertifizierte nachhaltige Fischerei und ASC (Aquaculture Stewardship Council) für verantwortungsvolle Fischzucht.





## KREATIVITÄT & GESCHMACK

### GEMÜSE IN BESTFORM

Genuss und Ausgewogenheit – dafür steht unsere Menuauswahl. Dabei berücksichtigen wir sowohl die Beliebtheit der einzelnen Gerichte als auch den Gesundheitsaspekt. Die Entwicklung unserer Menupläne erfolgt in enger Zusammenarbeit mit Ernährungsexperten und entspricht den aktuellen ernährungsphysiologischen Anforderungen von Kindern und Jugendlichen gemäss Empfehlung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE).

Vegetarische Ernährung liegt im Trend. Darum legen wir den Schwerpunkt auf neue vegetarische Kreationen, die auch Kindern schmecken. Unsere Köche wissen worauf es ankommt und machen Nachhaltigkeit zu einem kulinarischen Erlebnis: Sind vegetarische Gerichte raffiniert zubereitet, werden sie zu den Hauptdarstellern im Menuplan. Das tut gut, schmeckt gut und ist gut für die Umwelt.

## ECHTER UND NATÜRLICHER GESCHMACK

Wichtig sind uns folgende Punkte:

- Frische und saisonale Zutaten
- Verwendung von Schweizer Produkten
- Schonendes Garen bei niedrigen Temperaturen: Nährstoffe, Vitamine und Vitalstoffe bleiben erhalten und sorgen für vollen Geschmack
- Minimaler Einsatz von Fettstoffen bei der Zubereitung
- Wenig Salz: dadurch intensiver und unverfälschter Eigengeschmack
- Verzicht auf Konservierungsstoffe, künstliche Farbstoffe und glutamathaltige Würzmittel
- Einhaltung der höchsten Hygienestandards nach den HACCP-Hygiene-Vorschriften

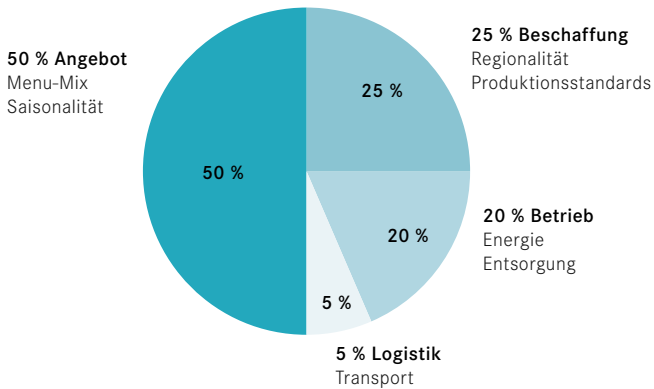




## KLIMASCHUTZ

### UMWELTBELASTUNG DURCH ERNÄHRUNG

Zirka ein Drittel der Umweltbelastung wird durch Nahrungsmittel verursacht. Am meisten Einfluss auf die Belastung hat jedoch die Zusammensetzung des Warenkorbs.





## UMWELTFELDER

50 %  
ANGEBOT

### Menu-Mix

- Förderung von vegetarischen Menus; Ziel: mindestens 60 %

### Saisonalität

- Einsatz des WWF-Saisonkalenders
- Saisonale «Rote» Artikel erscheinen nicht im Menüplan
- Periodisch organisierte Klima-Menüs

25 %  
BESCHAFFUNG

### Regionalität

- Mindestens 80 % Schweizer Produkte
- Kalb-, Rind-, Schweine- und Pouletfleisch ausschliesslich aus der Schweiz
- Über 60 % Anteil aus tierfreundlicher Haltung nach BTS/RAUS-Standard

### Produktionsstandard

- Minimierung von Produkten aus fossil beheiztem Anbau
- Ausschliesslich Fische mit MSC/ASC Label

20 %  
BETRIEB

### Energie

- Produktion mit Energie aus 100 % Wasserkraft
- Energie-Reduktion in Kooperation mit EnAW

### Entsorgung

- Entsorgung aller Rüstabfälle in Bio-Gasanlage
- Verwendung von Mehrweg-Transportgebinde

5 %  
LOGISTIK

### Transport

- Verzicht auf Flugware
- Alle Transportfahrzeuge erfüllen die Abgasnorm EURO 6
- effiziente Tourenplanung mit modernster IT-Technik
- Eine bis max. zwei Lieferungen pro Woche

## GRÜNE AUSSICHTEN FÜR UNS ALLE

Haben wir Ihren Appetit auf eine nachhaltige Zukunft geweckt? Gemeinsam können wir unsere Ziele erreichen. Setzen Sie auf klimafreundliche und nachhaltige Ernährung.

## UNSERE PARTNER



Der WWF ist die grösste Umweltschutzorganisation der Schweiz. Ihr Ziel ist es, die Umwelt zu schützen und eine lebenswerte Zukunft für nachkommende Generationen zu gestalten.



**Meals for Kids**

SV (Schweiz) AG

Wallisellenstrasse 57

CH-8600 Dübendorf

Tel. +41 (0)43 814 13 90

Mail: [info@mealsforkids.ch](mailto:info@mealsforkids.ch)

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

[www.one-two-we.ch](http://www.one-two-we.ch)



*Meals for Kids*