

ZFV-Unternehmungen lancieren Menü-Nachhaltigkeits-Index

Der Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI) wurde von den ZFV-Unternehmungen und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) entwickelt und soll Konsumenten und Köchen zu umweltschonenderen und ausgewogeneren Mahlzeiten motivieren.



Bild: Hermes Rivera / Unsplash

Etwa ein Drittel der Umweltbelastungen der Schweizerinnen und Schweizer werden durch die Ernährung verursacht, so viel wie durch keinen anderen Konsumbereich, schreiben die ZFV-Unternehmungen in einer Medienmitteilung. Etwa 80 Prozent der Schweizer Gesundheitskosten hätten zudem einen Zusammenhang mit einseitiger Ernährung. Aus diesem Grund habe die Hotel- und Gastronomiegruppe den MNI lanciert, der zusammen mit der ZHAW entwickelt wurde.

Der Menü-Nachhaltigkeits-Index (MNI) sei ein wissenschaftlich fundiertes Instrument, das Mahlzeiten hinsichtlich Umweltfreundlichkeit und der ernährungsphysiologischen Ausgewogenheit bewertet, heisst es weiter. Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) hat dieses im Rahmen des Projekts «Essen für die Zukunft» zusammen mit dem ZFV als Umsetzungspartner weiterentwickelt.

Ausgewogene oder

ZFV

Die ZFV-Unternehmungen wurden 1894 in Zürich gegründet und sind heute ein schweizweit operierendes Unternehmen mit den Tätigkeitsschwerpunkten Hotellerie, Gastronomie und Bäckerei-Konditorei. Zum Unternehmen gehören die 18 Sorell Hotels, verschiedene öffentliche Trend- und Museumsrestaurants, zahlreiche Personalrestaurants, Cafeterias, Universitäts- und Schulmensen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei. Der ZFV ist ebenfalls in der Messe- und Stadiongastronomie sowie im Eventcatering tätig.

umweltfreundliche Menüs werden mit Symbolen hervorgehoben

«Verantwortungsvolles und nachhaltiges Denken und Handeln liegt in der DNA des ZFV. Mit der Einführung des MNI setzen wir einen neuen Massstab in der Menütransparenz», sagt Andreas Hunziker, CEO der ZFV-Unternehmungen. Aufbauend auf dem ZFV-Leitsystem, das Allergene und Nährwerte ausweist, sowie dem Warenbewirtschaftungssystem werden mit dem MNI die Menüs in den Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie bewertet und entsprechend ausgezeichnet.

Besonders ausgewogene oder umweltfreundliche Menüs werden mit entsprechenden Symbolen zusätzlich hervorgehoben. Der CEO betont: «Wir wollen nicht belehren, sondern die Gäste zu gesundem und nachhaltigem Genuss inspirieren, indem wir die Vorteile für Gesundheit und Umwelt aufzeigen».

Aktiver Beitrag für Gesundheit und Umwelt

Der ZFV unterstütze die Nachhaltigkeitsziele der UNO und die Schweizer Ernährungsstrategie, teilt die Gruppe mit. Mit rund 11.9 Millionen servierten Mahlzeiten jährlich haben die ZFV-Betriebe die Chance einen aktiven Beitrag zu leisten und den Gästen eine nachhaltige sowie ausgewogene Verpflegung zu ermöglichen – ohne dabei auf Genuss zu verzichten.

Die Berechnung des MNI erfolgt auf Grundlage der Rezeptureingabe im ZFV-Warenbewirtschaftungssystem. Die Rezepturen werden auf Basis der hinterlegten, wissenschaftlichen Modelle der ZHAW hinsichtlich ihrer Umweltauswirkungen und Ausgewogenheit bewertet. «Menüverantwortliche haben die Möglichkeit aufgrund der Resultate die Rezepturen oder Menüpläne zu optimieren, um den Gästen ein möglichst umweltschonendes und ausgewogenes Angebot zur Verfügung stellen zu können», erklärt Andreas Hunziker. (htr)

[IMG 2]

Publiziert am Montag, 17. August 2020