

Nachhaltigkeitskonzept Migros Catering Services Luzern / Aare

Unser Anspruch: Qualität, die man schmeckt und Werte, die man teilt.

Die Nachhaltigkeit im Catering ist ein essenzieller Bestandteil unseres Engagements für eine bessere Zukunft, indem wir dafür aktiv einen Beitrag leisten und unsere Arbeit konsequent danach ausrichten. Mit der Kombination aus wertvollen Zutaten und modernster Kücheninfrastruktur zaubern unsere Küchenprofis vor Ort Gerichte von höchster Qualität. Zudem schlagen wir die Brücke vom Lieferanten zum Kunden und pflegen diese geschätzte Beziehung.

Lebensmittelherkunft und -produktion

- Lokales Fleisch und nachhaltiger Fisch
- Frische, saisonale und regionale Zutaten
- Unterstützung lokaler Wirtschaft und Minimierung des ökologischen Fußabdrucks

Kommunikation und kontinuierliche Verbesserung

- Transparente Kommunikation
- Festigung des Engagements für Nachhaltigkeit und kontinuierliche Verbesserung in Prozessen
- Einbeziehung aller Stakeholder

Mitarbeitendenmanagement

- Ausgeprägte Organisations- und Informationskultur
- Wertschätzender und respektvoller Umgang
- Faire Arbeits- und Lohnbedingungen mit eigenem konzipiertem Prämienprogramm



Food Waste

- Sorgfältige Planung und Portionskontrolle
- Anpassungsfähigkeit an Kundenzahlen und -bedürfnisse durch frische Zubereitung vor Ort
- Entgegenwirkung anhand Food Waste Boxen
- Restabfallentsorgung zu Biogas

Verpackung und Transport

- Bevorzugung von Porzellan gegenüber Einweggeschirr
- Nachhaltige Schweizer Einwegoptionen mit *naturesse
- Effiziente Planung von Lieferrouten und Fahrzeugnutzung

Energieeffizienz und Wassernutzung

- Energieeffiziente Speisenzubereitung und Produktionsprozesse durch sorgfältige Planung
- Nutzung erneuerbarer Energiequellen und Abfalltrennung in Betriebszentrale
- Verantwortungsvoller Umgang mit Wasser