

menuandmore

Weil Kinder
das Grösste sind!



Ich hab dich
zum Fressen gern!



Weil wir heutige und kommende Generationen verpflegen

Ausgewogen, voller Vitalstoffe und Energie: Zahlreiche Mittagstische von Schulen und Kitas vertrauen täglich auf unsere feinen und gesunden Menüs sowie die umfassenden Zusatzleistungen. Das bedeutet für uns viel Engagement und eine grosse Verantwortung.

Unseren Kindern zuliebe

Vom verantwortungsvollen Einkauf über die schonende Zubereitung bis hin zur Auslieferung: menuandmore bietet alles aus einer Hand. Als mehrfach ausgezeichnete Verpflegungspartnerin stützen wir unsere Unternehmensstrategie auf vier Säulen: ökologische Verantwortung, gesundheitliche Ausrichtung, gesellschaftliche Solidarität und wirtschaftliche Resilienz.

Unsere Mission ist klar: Wir kochen gutes und gesundes Essen und übernehmen Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft. Dafür setzen wir uns jeden Tag mit viel Herzblut ein – weil Kinder das Grösste sind!



Markus Daniel

Geschäftsführer,
Menu and More AG

«Um sicherzugehen, dass unsere Bemühungen Investitionen in heutige und kommende Generationen sind, wird unser Engagement regelmässig überprüft und dokumentiert.»

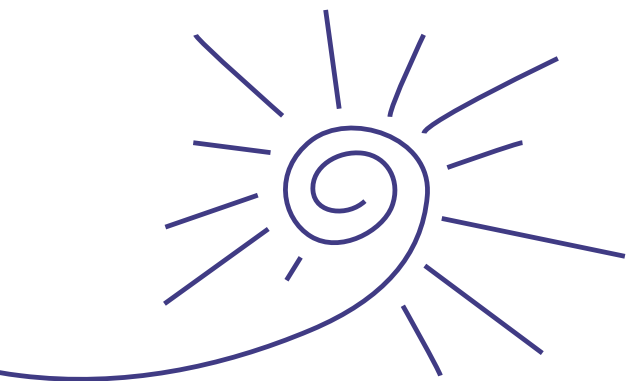
Weil die Kleinsten eine grosse Portion Energie brauchen

menuandmore verpflegt täglich eine Vielzahl an Kindern und Jugendlichen. Darum steht die gesunde und abwechslungsreiche Ernährung mit besten Zutaten im Mittelpunkt.

Ein Plan für viele Bedürfnisse: Unsere modularen Menüpläne garantieren grösstmögliche Flexibilität. Täglich stehen vier verschiedene Menüs mit frischen Einzelkomponenten zur Auswahl, welche alle miteinander kombiniert werden können. Ein spezielles Rotationsprinzip verhindert Wiederholungen am selben Wochentag. Die Menüpläne erarbeiten wir zusammen mit einer diplomierten Ernährungsberaterin.

Unsere Menüplanung zeichnet sich aus durch:

- ✓ Über 50 % vegetarisches Angebot.
- ✓ Kennzeichnung saisonaler Zutaten.
- ✓ Rund 70 % saisonales Gemüse und Früchte.
- ✓ Rund 45 % unseres Lebensmitteleinkaufs verfügen über ein anerkanntes Nachhaltigkeits-Label.
- ✓ Regelmässige Verwendung von Vollkornprodukten und Hülsenfrüchten.
- ✓ Alternativen ohne Schweinefleisch.
- ✓ Einzelportionen ohne Gluten und / oder ohne Laktose.
- ✓ Grosse Auswahlmöglichkeiten mit vier abwechslungsreichen Menülinien.



Gesunde Ernährung leichtgemacht

Wir berücksichtigen die Ernährungsrichtlinien, die Strategie nachhaltige Ernährung und die Umweltstrategie der Stadt Zürich. Zudem richten wir unser Angebot an der Planetary Health Diet aus.

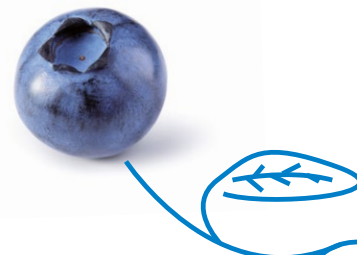


Tanja Bischof

BSc BFH, Ernährungsberaterin SVDE

«Seit vielen Jahren überprüfe ich alle Menüpläne von menuandmore auf gesundheitliche und kinderspezifische Kriterien. Im Verlaufe dieser Zeit haben sich das Angebot (bezüglich Abwechslung und Kreativität) und die Rezepturen (bezüglich Nährstoffbilanz und Allergene) ständig weiterentwickelt. menuandmore trägt mit ihrem Angebot positiv dazu bei, das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen von klein auf positiv zu beeinflussen und zu prägen.»

Weil nur das Beste von Mutter Erde in unsere Töpfe kommt



Vom Apfelmus über «Bio Knospe»-Spätzli bis zum Blueberry Muffin: alles hausgemacht! In unserer eigenen Konditorei und Küche ist deshalb jeden Tag Hochbetrieb.

Die Mahlzeiten von menuandmore werden schonend nach dem «Cook and Chill»-Verfahren zubereitet. Unsere Profis kochen die Speisen ganz traditionell und mit viel Liebe und kühlen sie anschliessend mit modernster Technik auf +5° Celsius ab. So bleiben die Vitalstoffe optimal erhalten.

Natürlich ohne!

Kräuter und duftende Gewürze: In den selbst zubereiteten Menükomponenten findet man weder künstliche Zusatz- oder Konservierungsstoffe, Alkohol noch Glutamat. Unsere Menüs haben wenig Salz, Zucker und Fett. Zudem verzichten wir auf scharfe Gewürze und zu exotische Geschmacksrichtungen. Sämtliche von uns verwendeten Basiszutaten wie Bouillon und Bratensauce enthalten keine der 14 deklarationspflichtigen Allergene und sind glutamatzfrei.

Saisonal, regional und aus fairem Handel

Dass in unsere Töpfe ausschliesslich saisonale und hochwertige Zutaten kommen, ist für uns selbstverständlich. Im Rahmen unseres Wertkettenmanagements unterschreiben alle unsere Partnerinnen und Partner einen Verhaltenskodex. Wir setzen auf:

- ✓ Frische Produkte, möglichst saisonal und aus der Schweiz – keine Flugware
- ✓ Fleisch und Geflügel ausschliesslich aus der Schweiz.
- ✓ Schweizer Eier aus Freilandhaltung.
- ✓ Sämtliche Milchprodukte aus der Schweiz.
- ✓ MSC-zertifizierte Meeres- und ASC-zertifizierte Zuchtfische.
- ✓ Zahlreiche «Bio», «IP-SUISSE»- und «Fairtrade Max Havelaar»-Produkte.
- ✓ Vollständigen Verzicht auf Palmöl

Weil die
Gesundheit das
Wichtigste ist!



Valérie Monnin

Key Account Managerin,
Bio Suisse

«menuandmore verarbeitet
zahlreiche «Bio-Knospe»-
Produkte in den Menüs und
bietet auch im beliebten
Marktkorb Früchte und
Gemüse in Bio-Qualität an.»



Weil Essen Vertrauenssache ist



Dass bei uns alles aus einer Hand kommt, ist nur einer von vielen Vorteilen, die von unseren Kundinnen und Kunden sehr geschätzt werden. Kostenlose Schulungen und Beratungen vor Ort gehören bei uns zum guten Service dazu.

Volle Transparenz

Wir deklarieren sämtliche Zutaten. Die Produktetiketten informieren unter anderem über Zutaten inklusive Allergene, Verbrauchsdatum und Regeneration. Zudem wollen wir uns stetig verbessern: Seit Jahren reduzieren wir Allergene in unseren Rezepturen. Erdnüsse zum Beispiel verwenden wir in keiner Rezeptur.

Nahrung für alle Sinne

Ernährung soll Freude machen, auch abseits des Mittagstischs! Deshalb laden wir regelmässig ein – zu Abendveranstaltungen, Betriebsbesichtigungen, Schulungen und Kinder-Erlebnismittagen auf dem Bauernhof.

Einige Kundenvorteile im Überblick

- ✓ Sicheres Bestellen durch vollständige Deklaration bei den Menükomponenten
- ✓ Grosse Auswahl an Einzelportionen ohne Gluten und / oder Laktose
- ✓ Kostenlose Nutzung unserer Ernährungsberatungsstelle
- ✓ Kostenlose Bestell- und Regenerations-schulungen
- ✓ Kostenlose Beratung bei Infrastruktur, Qualitätssicherung, Hygiene und Unterstützung bei der Kommunikation mit Eltern
- ✓ Konsequente Weiterentwicklung des Angebotes nach Kundenbedürfnissen und Ernährungsempfehlungen
- ✓ «Downloadcenter» mit zahlreichen Unterlagen zu Ernährung und Verpflegung
- ✓ Kundenrückmeldungs-Management und jährliche Kundenbefragung

Weil wir Freude an unserer Aufgabe haben!



Fabienne Hebeisen-Dumas

Geschäftsführerin,
aha! Allergiezentrum Schweiz

«menuandmore hilft, die Verpflegung von Kindern mit Allergien und / oder Unverträglichkeiten einfach sicherzustellen. Aus diesem Grund wurde die Anbieterin mit dem Allergie-Gütesiegel für besonders allergikerfreundliche Dienstleistungen ausgezeichnet.»



Weil Verantwortung für uns mehr als nur ein Wort ist

Lebensmittelsicherheit, Gesundheit, Klimaschutz und soziales Engagement: Verantwortung zeigt sich bei uns in konkreten Massnahmen

Wir sind sicher

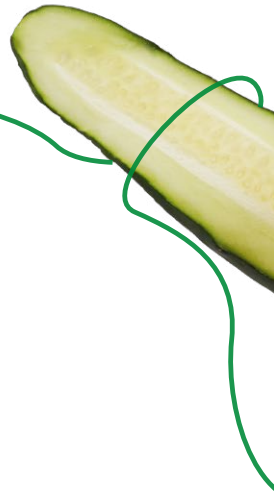
Dank regelmässiger Laboranalysen unserer Menükomponenten, interner und externer Audits, Schulungen, Kontrollrundgängen und weiteren Massnahmen stellen wir die Lebensmittelsicherheit sicher.

Wir fördern die Gesundheit

Wir helfen mit, die Gesundheit, Vitalität und Lebensfreude von Kindern zu steigern. Nicht nur mit unseren Menüs, sondern auch mit Aufklärungsarbeit, Schulungen und Ausflügen.

Wir schenken Geborgenheit

Dank der Unternehmenspartnerschaft mit der Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz ermöglichen wir Kindern in Not das Aufwachsen in einer liebevollen Familie.





Diese Beispiele zeigen, wie wir unsere Nachhaltigkeitsziele umsetzen:

- **Vegetarisch:** Den Anteil an vegetarischen Bestellungen konnten wir in den letzten Jahren stetig erhöhen.
- **Labels:** Rund 45 % unseres Lebensmitteleinkaufs tragen ein anerkanntes Nachhaltigkeitslabel.
- **Energie:** Unser Produktionsstandort im ECOPARK TIVOLI wird ohne fossile Energieträger betrieben. Für Heizung und Kochprozesse nutzen wir Fernwärme, die überwiegend aus der Abwärme der Kehrlichtverwertung stammt. Für die Kühlung setzen wir auf Fernkälte und das natürliche Kältemittel CO₂.
- **Strom:** Unseren Stromverbrauch decken wir jährlich vollständig mit Strom aus erneuerbarer europäischer Produktion, belegt durch Herkunftsnachweise. Unsere Photovoltaikanlage auf dem Dach des ECOPARK TIVOLI erzeugt jährlich rund 300'000 kWh Strom.
- **Food Waste:** Überzählige, noch haltbare Mahlzeiten geben wir kostenlos an Caritas-Märkte und weitere Organisationen weiter.
- **Transport:** Unsere eigenen Chauffeure liefern die Menüs auf sorgfältig geplanten Routen aus. Bereits zwei Drittel unserer Fahrzeuge fahren elektrisch. Bis Ende 2027 soll der Anteil auf 80 Prozent steigen, bis spätestens 2030 soll die gesamte Flotte elektrisch fahren.

Klimaschutzstrategie – wir reduzieren Treibhausgasemissionen

menuandmore misst ihre Treibhausgasemissionen jährlich und reduziert sie nach den wissenschaftsbasierten Zielen der Science Based Targets initiative (SBTi). Das Reduktionsziel 2030 für den eigenen Betrieb (Scope 1 und 2: –42 % gegenüber 2022) haben wir bereits erreicht.

Weil ein starkes Team zum Erfolg führt



Hinter jedem Menü stehen Menschen: Köchinnen und Köche, Chauffeure, Kundenbetreuerinnen und viele mehr. Ihr Einsatz macht unsere Qualität erst möglich.

Überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen

Die Löhne sowie die Sozial- und Nebenleistungen liegen über dem Branchendurchschnitt. Für die Branche bieten wir zudem attraktive Arbeitszeiten von Montag bis Freitag.

Friendly Work Space®

Wir legen grossen Wert auf die physische und psychische Gesundheit unserer Mitarbeitenden sowie eine ausgewogene Work-Life-Balance. Seit 2019 sind wir dafür mit dem Label Friendly Work Space® von Gesundheitsförderung Schweiz ausgezeichnet.

Förderung durch Weiterbildung

Wir fördern und unterstützen unsere Mitarbeitenden gezielt in ihrer beruflichen Weiterentwicklung.

Mitarbeitendenumfrage

Alle drei Jahre wird eine freiwillige, anonyme Mitarbeitendenumfrage durchgeführt. Diese Möglichkeit der Meinungsäusserung wird sehr geschätzt und hat schon viel zu einer noch besseren Zusammenarbeit beigetragen.

Lehrlingsausbildung

Wir bieten einen kaufmännischen Ausbildungsplatz mit breit gefächerten Lernmöglichkeiten.



Simon Kindt

Leiter Administration / Personalassistent / Berufsbildner

«Meine Laufbahn bei menuandmore begann als Praktikant in der Abteilung Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung. Nach meiner Ausbildung zum dipl. Hotelier-Gastronom HF bekam ich die Chance, in die Funktion Leiter Administration reinzuwachsen und Verantwortung für ein kleines Team zu übernehmen. Zusätzlich konnte ich die Ausbildung zum HR-Fachmann mit eidg. Fachausweis berufsbegleitend abschliessen. Mit diesem Wissen darf ich heute auch das Human Resources tatkräftig unterstützen.»

Weil uns Fantasie
beflügelt



Weil gesunde Verpflegung einfach ist

Wer wir sind

Wir sind die führende Spezialistin für eine ausgewogene, saisonale und gesunde Kinderverpflegung. Zahlreiche Mittagstische schätzen täglich die frischen Menüs und das umfassende Sortiment für individuelle Bedürfnisse.

Unser Konzept

menuandmore bietet ausgewogene und kindgerechte Mahlzeiten, die gesund sind und schmecken. Alles kommt aus einer Hand – vom Einkauf über die Zubereitung bis zur Lieferung.

Unsere Philosophie

Ökologische Verantwortung, gesundheitliche Ausrichtung, gesellschaftliche Solidarität und wirtschaftliche Resilienz: Diese vier Pfeiler bilden die Grundlage der Unternehmensstrategie von menuandmore.

Unsere Mission

Wir kochen gutes und gesundes Essen und übernehmen Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft. Dafür setzen wir uns jeden Tag mit viel Herzblut ein – weil Kinder das Grösste sind!



Weil die Kleinen unsere
Zukunft sind!



menuandmore auf einen Blick

Unsere Menüs

- ✓ Kindgerecht und ausgewogen
- ✓ Saisonal, rund 70 % aus der Schweiz
- ✓ Frisch und schonend zubereitet
- ✓ Wenig Salz, Zucker und Fett
- ✓ Ohne künstliche Zusatzstoffe und Glutamat
- ✓ Keine scharfen Gewürze, kein Alkohol
- ✓ Viele hausgemachte Spezialitäten
- ✓ Alternativen für Allergiker und für Menschen mit unterschiedlichen Bedürfnissen
- ✓ Menüplan mit Komponentenwahlsystem und vier verschiedenen Menüs
- ✓ Abwechslungsreiche und saisonale Menüplanung
- ✓ Unterstützende Symbole für Lebensmittel ohne Gluten oder Laktose sowie für saisonale Speisen

Unser Engagement

- ✓ Eier aus Schweizer Freilandhaltung
- ✓ Alle Milchprodukte aus der Schweiz
- ✓ 100 % Schweizer Fleisch und Geflügel
- ✓ Zubereitung mit Schweizer Rapsöl, reich an Omega-3-Fettsäuren
- ✓ Ausschliessliche Verwendung von Produkten ohne Palmöl
- ✓ Rund 45 % Label-Anteil im Einkauf
- ✓ Zertifiziert: Bio Suisse, IP-SUISSE, Fairtrade Max Havelaar, MSC, ASC, Allergie-Gütesiegel
- ✓ Regelmässige Nachhaltigkeitsberichterstattung
- ✓ Attraktive Anstellungsbedingungen

Unser Angebot, Ihr Vorteil

- ✓ Alle Leistungen aus einer Hand
- ✓ Kundenfreundlicher Webshop
- ✓ Kurzer Bestellvorlauf
- ✓ Alles von der Einzelportion bis zur Grosspackung
- ✓ Einzelportionen ohne Gluten, Laktose und Schweinefleisch
- ✓ Geringer Zeitaufwand für das Zubereiten und Servieren der feinen Menüs
- ✓ ISO 22000-zertifizierte Lebensmittelsicherheit
- ✓ Kostenlose Beratung, Schulungen, Ausflüge und andere Events
- ✓ Kostenloses Informationsmaterial für die Ernährungsbildung (Download-center)



Überzeugen Sie sich selbst!
Wir freuen uns über Ihre
Kontaktaufnahme.

Menu and More AG
ECOPARK TIVOLI
Pfadackerstrasse 10
8957 Spreitenbach

Tel. +41 44 448 26 11

info@menuandmore.ch
www.menuandmore.ch

Ein Unternehmen der Eldora-Gruppe

© Menu and More AG | 2026
Änderungen vorbehalten
7. Auflage Oktober 2026

Alle Rechte vorbehalten. Diese Broschüre oder Teile dieser Broschüre dürfen nicht ohne die schriftliche Genehmigung der Menu and More AG vervielfältigt, in Datenbanken gespeichert oder in irgendeiner Form übertragen werden. Sämtliche Grafiken und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt.

Design: Tube Design GmbH, Winterthur
Fotografie: Mike Kleger Photography, Wettingen
Text: Bild Text Zahl GmbH, Winterthur



SCHWEIZER
TIERSCHUTZ STS



CARITAS Zürich



Das hat mich
hungrig gemacht!

