



«flipflop» Kinderzeitung der Stadt Zürich  
8047 Zürich  
043/ 336 12 12  
www.stadt-zuerich.ch/flipflop

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 15'000  
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 571.193  
Abo-Nr.: 1094551  
Seite: 16  
Fläche: 36'415 mm<sup>2</sup>

MENU AND MORE



**W**ir wollten wissen, woher das Essen im Hort kommt. Darum haben wir «menu and more» besucht. Hier wird für Mittagstische von Schulhorten, Kinderkrippen und Tageschulen sowie für Heime etc. gekocht. Unser erster Eindruck war: Wo ist denn hier die Küche? Wir haben nicht erwartet, dass die Küchen und die Büros im gleichen Gebäude sind. Bevor wir in die Küche gehen durften, gab uns David Mc Shine (Kundenberater) Hygienekleidung.

Als wir die Türe der Küche öffneten, rochen wir schon den köstlichen Geruch von Essen. Wir sahen, dass die Pfannen, Töpfe, Kessel usw. riesig waren, nicht so wie bei uns zuhause. Es waren Monster-Pfannen und Monster-Bestecke. In einem einzelnen dieser Monster-Kessel hat es für 300 Liter Platz. Nach dem Kochen wird das Essen so schnell wie möglich abgekühlt, damit die Vitamine nicht entfliehen können. Nach dem Abkühlen wird das Essen gleich verpackt und sobald das Essen verpackt ist, wird es geliefert. Wenn man hier etwas bestellt, dauert es vier Arbeitstage. Nämlich fürs Organisieren, Kochen, Abkühlen, Verpacken und Liefern.

Die Menüs werden alle mit einer Ernährungsberaterin von der Stadt Zürich besprochen. Sie schaut, dass Fett, Zucker und Salz reduziert werden. «menu and more» legt viel Wert auf Hausgemachtes.

David zeigte uns auch die Durchlaufbratmaschine zum Fleisch-Vorbraten. Diese Maschine kann 150 Kilo Fleisch pro Stunde durchlassen. Danach wollte er uns den Kühlschrank zeigen und wir hatten schon einen XXL-Kühlschrank im Hinterkopf. Aber dann brachte er uns in einen Raum, der sehr kalt war. Wir waren also direkt im Kühlschrank drin, was ein bisschen gruselig war!





## AMÉLIE UND LYSHA IN HYGIENEKLEIDUNG



### Nach der Besichtigung durften wir noch ein Interview mit David McShine machen

#### **Woher kommen alle Lebensmittel?**

Von verschiedenen Lieferanten. Fleisch (Kalb, Poulet, Schwein usw.) kommt aus der Schweiz.

#### **Welches Menü kochen Sie am meisten?**

Es kommt auf die Saison an. Wir achten auf Ausgewogenheit und dass es abwechslungsreich ist. Lasagne ist aber zum Beispiel sehr beliebt.

#### **Wie viele Krippen und Schulen beliefern Sie?**

Über 400.

#### **Wie schaffen Sie es, alles rechtzeitig fertig zu haben?**

Indem wir uns an die Abläufe halten.

#### **Welche Rückmeldungen erhalten Sie?**

Die einen finden unser Essen besser als zuhause und andere finden es nicht sehr lecker. Wir kriegen aber vor allem gute Rückmeldungen.

#### **Wie viele Tonnen Gemüse kaufen Sie im Jahr?**

Rund 25 Tonnen.

#### **Welches Essen geht nicht?**

Pferdefleisch, Kutteln, Kaninchen oder Innereien (Herz, Lunge usw.)

von Amélie und Lysha