

## MEDIENMITTEILUNG

### Zukunftstag: Tausche Schulbank gegen Kochtöpfe

**Zürich, 12. November 2015; Am Nationalen Zukunftstag bot menuandmore zehn Schulkindern die Möglichkeit einen Tag lang dort zu verbringen, wo sonst für sie gekocht wird.**

menuandmore, als Spezialistin für Kinder- und Jugendverpflegung, bietet eine ganze Bandbreite an unterschiedlichen Berufen unter einem Dach: vom kaufmännischen Bereich, über die Küche, bis hin zum Transport, ist für die Kinder immer etwas dabei. Doch die Produktion und die hauseigene Konditorei sind am spannendsten. Hier wird gekocht, gebacken, verpackt und kommissioniert. Radshika Rameskumar sowie neun weitere Kinder nutzten den Tag, um bei ihren Eltern oder Bekannten einen Blick in dieses abwechslungsreiche Umfeld zu werfen. «Papi erzählt immer, dass die Töpfe bei seiner Arbeit viel grösser als die zu Hause seien, da wollte ich jetzt mal wissen, wie das alles so auf seiner Arbeit aussieht und was er kocht», so Radshika.

#### **Sich als Koch und Konditor ausprobieren**

Nach einer kurzen Begrüssung, konnten die Kinder bei einem Rundgang auch schon die Arbeitskollegen und -kolleginnen ihrer Eltern bzw. Göttis kennenlernen, bevor es an die «Töpfe» ging. Während die eine Gruppe fettfreie Fotzelschnitten an der Durchlaufbratmaschine zubereitete, haben die anderen Kinder bei Ali Güler in der Konditorei mehr über den Beruf des Konditors erfahren und konnten süsse Teigtierli und Grittibänze backen und verzieren. Anschliessend lernten die Kinder noch alles Wichtige zum Kochberuf und durften auch noch einen Blick in die hauseigene Verpackung der frisch zubereiteten Produkte werfen.

#### **menuandmore bildet auch im kaufmännischen Bereich aus**

Berufsausbildner, Roger Süess, hat gemeinsam mit dem ehemaligen Auszubildenden, Philippe Schmitt, den Kindern die Inhalte der kaufmännischen Lehre vorgestellt. Neben den Tagesabläufen während der dreijährigen Ausbildung bei menuandmore und eigenen Erfahrungsberichten hörten die Kinder auch, welche Fächer in der Berufsschule unterrichtet werden.

#### **Nationaler Zukunftstag seit Jahren ein voller Erfolg**

Der Wechsel von der Schulbank in die Küche von menuandmore ist zum festen Bestandteil in der Jahresplanung der Verpflegungsanbieterin geworden. Dieser Tag erlaubt den Kindern in ganz neue Erfahrungswelten einzutauchen und viele unterschiedliche Berufsfelder auf einmal kennen zu lernen.

Anzahl Worte: 328 / Anzahl Zeichen: 2340

#### **Kontakt:**

Judith Schumacher, Leitung Marketing / Kommunikation, judith.schumacher@menuandmore.ch  
Menu and More AG, Sihlquai 340, 8005 Zürich, Tel. 044 448 26 11

## **Menu and More AG**

Die Menu and More AG ist eine renommierte Anbieterin und ausgewiesene Spezialistin für die klimaneutrale Zubereitung und Lieferung von gesunden und abwechslungsreichen Mahlzeiten für die Schul- und Krippenverpflegung und erwirtschaftet einen jährlichen Umsatz von rund CHF 15 Mio.

Über 12'000 Menschen vertrauen täglich auf die Qualität und die Sicherheit der Produkte und Dienstleistungen. Damit ist menuandmore in der Schweiz die grösste „Küche in Bewegung“.

menuandmore ist ein Unternehmen der Eldora-Gruppe.  
([www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch))

## **Eldora-Gruppe**

Die Eldora-Gruppe ist ein traditionsreiches, in der ganzen Schweiz tätiges Gastronomieunternehmen mit Sitz in Rolle (VD) und einer Niederlassung in Zürich. Ursprünglich als Stiftung gegründet, um sogenannte «Soldatenstuben» zu betreiben, hat sich das Unternehmen im Laufe der Jahre zu einer diversifizierten Holding mit acht Tochtergesellschaften entwickelt. Sie wurde zur Marktführerin in der Romandie.

Die heutige DSR-Stiftung hat sich seit Beginn ihrer Gründung in 1919 stets für die Ärmsten des Landes eingesetzt und gemäss den in ihren Statuten verankerten Zielen zahlreiche karitative Organisationen unterstützt. Die DSR-Stiftung verwendet jedes Jahr rund 20% ihres Gewinns für verschiedene soziale Projekte. So konnten zwischen 2004 bis 2015 gesamthaft rund CHF 6 Millionen für gemeinnützige Zwecke eingesetzt werden.

Mit über 1'600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und mehr als 90 Jahren Erfahrung hebt sich die Eldora-Gruppe durch kulinarische Kompetenz und hochwertige Serviceleistungen hervor.

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

**Bildmaterial zur Medienmitteilung vom 12. November 2015**

Bestellen Sie bitte mit Angabe der Bildnummern bei: [judith.schumacher@menuandmore.ch](mailto:judith.schumacher@menuandmore.ch) oder [markus.daniel@menuandmore.ch](mailto:markus.daniel@menuandmore.ch)

O Bild 1: Das Logo der Menu and More AG



O Bild 2: Die Kinder konnten beim nationalen Zukunftstag ihren Eltern oder Göttis über die Schulter schauen und einen Blick in die Kochtöpfe bei menuandmore werfen.

