

Internationale Branchennews



Schweiz: Menu and More erster Caterer mit Allergie-Gütesiegel



Menu and More wurde als erster Verpflegungsanbieter in der Schweiz mit dem Schweizer Allergie-Gütesiegel ausgezeichnet. Das Unternehmen zählt im Alpenland mit täglich 10.000 Gästen zu den führenden Caterern im Bereich Kita- und Schulverpflegung.

Seit Anfang Oktober bieten die Schweizer für die beiden häufigsten Lebensmittel-Unverträglichkeiten eine einfache Lösung für die Praxis an: Gluten und lactosefreie Gerichte werden ab sofort mit speziellen Symbolen im Menüplan gekennzeichnet. Das Zusatzangebot „Kids“ enthält zudem laktose- und glutenfreie Menükomponenten, die in 1er-Einheiten abgepackt sind und für einzelne Kinder bestellt werden können.

Verliehen durch die Service Allergie Suisse: Das Schweizer Allergie-Gütesiegel.



„Zur korrekten Auszeichnung von laktose- und glutenfreien Speisen mussten alle Rezepturen in der Datenbank sorgfältig überprüft und mit den neuen Symbolen verknüpft werden“, erläutert Markus Daniel, Geschäftsführer Menu and More, der sich mit dem Ergebnis des aufwendigen Projekts sehr zufrieden zeigt. Zudem musste das Unternehmen Produktions- und Reinigungsabläufe sowie Raumentrennungen anpassen. Basis für die Zertifizierung durch die Service Allergie Suisse war jedoch die rezeptgetreue Zubereitung der Speisen.

„Ich freue mich sehr, dass wir den betroffenen Eltern und den Betreuungspersonen mit dieser Transparenz und dem Zusatzangebot den Bestellprozess bedeutend erleichtern können“, so Daniel. Menu and More hat im September 2012 zudem neben den beiden Rezertifizierungen für die Qualitäts-ISO-Norm 9001 und die Umwelt-ISO-Norm 14001 zusätzlich das Zertifizierungsaudit für die ISO-Norm 22000 erfolgreich bestanden.

<http://www.menuandmore.ch/>

05.10.2012, CZ - Redaktion gv-praxis

Gefällt mir [Registriere dich](#), um sehen zu können, was deinen Freunden gefällt.

Weitere Branchennews vom 05.10.2012:

World of Pizza: [Techno-Charity für krebskranke Kinder](#)

[Günther H. Husslein 65-jährig gestorben](#)

Bayern: [Coaching-Projekt für Schulen geht ins vierte Jahr](#)

Bundesministerin Aigner startet [Schülerwettbewerb „Echt kuh!“](#)

[Olympiade der Köche: 16 GV-Teams kochen um die Wette](#)

Mövenpick Hotels & Resorts: Jean Gabriel Pères ["Reisepersönlichkeit des Jahres 2012"](#)

13th European Foodservice Summit: [Spitzen-Event / Bildgalerien](#)

Europa Miniköche: [Längster Apfelkuchen für Aktion 'Kinder helfen Kindern'](#)

Frankfurt: [erfolgreiche Kastanien-Sammelaktion der Fleming's Hotels](#)

Ranking: [Deutschlands beste Shopping-Center](#)