



Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
www.gourmetworld.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'233
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 15
Fläche: 125'687 mm²

Events



Die Besucher konnten einen einmaligen Blick in die moderne Menüzubereitung werfen. Adriano Cao, Küchenchef der Menu and More AG, präsentiert beim «Tag der offenen Küchentür» die hauseigene Konditorei.

Menu and More AG:

10-jähriges Firmen- und 75-jähriges Standortjubiläum

Die Verpflegungsanbieterin Menu and More AG feiert in diesem Jahr ihr 10-jähriges Bestehen am 75-jährigen Standort. «Eine junge Unternehmung!», mögen Sie vielleicht denken. Doch wenn Sie einen Blick auf den Ursprung werfen – die Stadtküche Zürich –, stellen Sie fest, dass die Wurzeln viel älter sind als die beiden Jubiläen zusammen.

10-jähriges Firmen- und
75-jähriges Standortjubiläum

Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
www.gourmetworld.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'233
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 15
Fläche: 125'687 mm²

Die Stadtküche Zürich wurde 1879 als städtische Volksküche für die Armen- speisung gegründet. Am Tag der Mobil- machung, dem 2. September 1939, wurde das heutige Gebäude am Escher- Wyss-Platz in Zürich eingeweiht und von der Stadtküche bezogen.

Diese soziale Institution entwickelte sich bis Ende der 1990er Jahre zu einem Ver- pflegungsbetrieb der Stadt Zürich mit einem Umsatz von zuletzt rund zehn Millionen Franken. Bis in die 1990er Jahre führte die Stadtküche sogar 25 Speise- lokale und Cafeterias der städtischen



Markus Daniel, Geschäftsführer der Menu and More AG, begrüßte die Gäste im GDI.

Verwaltung, produzierte Menus für die städtischen Schulen und Altersheime sowie Seniorenmahlzeiten für Mahlzeiten- dienste.

Im Küchenbereich fanden auch Mitarbei- tende Arbeit, die nur schwer auf dem Arbeitsmarkt zu vermitteln waren. Doch Ende der 1990er Jahre stand die Stadt-

küche wegen eines hohen wirtschaft- lichen Defizits kurz vor der Schliessung. Es mussten neue Wege beschritten werden.

Gründung der Menu and More AG

Für das städtische Unternehmen war der Marktzugang nur beschränkt möglich. Und so stimmte der Stadtrat am 24. Juni 2004 der Gründung der Menu and More AG zu, welche die Produkte der Stadt- küche Zürich vermarkten sollte – was ihr mit Erfolg gelang. Im Jahr 2010 be- fürwortete das Städtzürcher Stimmbolk die Integration der Stadtküche in die Menu and More AG und damit deren Privatisierung. Eigentümer sind bis heute die Stadt Zürich und die DSR Département Social Romand.

Vom Imagefilm bis zum «Tag der offenen Küchentür»

Das heutige 56-köpfige Team der Menu and More AG ist stolz auf die Erfolgs- geschichte und hat mit Freuden die zahl- reichen Jubiläumsaktivitäten umgesetzt.

► Den Startschuss zu den Jubiläums- aktivitäten machte der Launch eines informativen Imagefilms über das Haupt- geschäftsfeld der Verpflegungsanbieterin, die Kinder- und Jugendverpflegung.

► Weiter wurden diverse Anlässe für Kunden und Partner durchgeführt. So be- suchten Ende Juni 120 geladene Gäste den Jubiläumsanlass «SINNvoller Essgenuss» im GDI Gottlieb Duttweiler Institut in Rüslikon und genossen bei bestem

Datum: 10.10.2014

gourmet



10-jähriges Firmen- und
75-jähriges Standortjubiläum



Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
www.gourmetworld.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'233
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 15
Fläche: 125'687 mm²



Das gesamte Team der Menu and More AG auf dem Jubiläumsausflug nach Rolle und Lausanne.

Pierre-André Lautenschlager, Stiftungspräsident DSR, gratuliert der Menu and More AG zum Jubiläum.



10-jähriges Firmen- und
75-jähriges Standortjubiläum

Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
www.gourmetworld.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'233
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 15
Fläche: 125'687 mm²



180 Gäste konnten bei der Indian Night die Tanzdarbietungen genießen.

Sommerwetter einen Abend, der alle fünf Sinne verzauberte.

► Mitte September ermöglichte die grösste Küche der Deutschschweiz der breiten Öffentlichkeit einen Blick in die Kochtöpfe. Einen Tag lang öffnete die Verpflegungsanbieterin beim «Tag der offenen Küchentür» die Tore des historischen Gebäudes von 1939 und bot Interessierten mit exklusiven Rundgängen einen spannenden Blick hinter die Kulissen.

► Ende September konnten die Kunden des Hauptgeschäftsfeldes «kids» einen indischen Abend im Zürcher Kreis 6 genießen.

► Aber auch die Mitarbeitenden hatten viel Freude bei einer «Fahrt ins Blaue». Ein Kurztrip in die Romandie stand auf dem Programm, wo man die Kollegen vom Hauptsitz der DSR-Gruppe sowie das Olympische Museum in Lausanne

Grosszügige Spende für SOS-Kinderdorf in Indien

Die Menu and More AG hat mit der Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz eine Partnerschaft aufgebaut. Dieses Jahr unterstützt die Stiftung SOS-Kinderdorf gezielt Projekte in Indien, aufgrund dessen die Menu and More AG dieses Thema bei dem einen oder anderen Anlass aufgegriffen

hat. Im Laufe des Jubiläumsjahres wurden Spendenaktionen durchgeführt (SOS-Kinderdorf Menu, Erlös für retournierte Kundenumfragen, etc.), mit den Erlösen aus dem «Tag der offenen Küchentür» aufgestockt und grosszügig von der Menu and More AG aufgerundet. Der so zustande gekommene Betrag in Höhe von CHF 20 000 wurde dann beim «Tag der offenen Küchentür» im feierlichen

Datum: 10.10.2014

gourmet



Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
www.gourmetworld.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'233
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 15
Fläche: 125'687 mm²

Rahmen an die Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz für die Unterstützung des Mütterausbildungszentrums in Faridabad (Indien) übergeben.

Markus Daniel, Geschäftsführer der Menu and More AG, überreichte den Spendenchek feierlich an Markus Siegfried von der Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz (links).

