

- [Übersicht](#)
- [Gastro & Sport](#)
 - [Sport](#)
 - [Fast Food](#)
 - [Restaurants & Bars](#)
- [Kunst & Kultur](#)
 - [Kino](#)
 - [Kunst](#)
 - [Kultur](#)
- [Party & Musik](#)
 - [Flyerwall](#)
 - [Partys](#)
 - [Konzerte](#)
- [Liebe](#)
 - [Liebe](#)
 - [Kinder](#)
 - [Hunde](#)
- [Konsumrausch](#)
 - [Einkaufen](#)
 - [Billigbillig](#)
 - [Shopping-Tour](#)
- [Zürich-West-Tour](#)
 - [Personen](#)
 - [Rundgang](#)
 - ...
- [Die Redaktion empfiehlt](#)
 - [Neues](#)
 - [Skuriles](#)
- [ÖV](#)
 - [ÖV](#)
- [Suche](#)

- [Profil](#)

[Zurück](#)

Keine Stadtküche mehr, dafür menuandmore

Das Unternehmen trumpft mit grossem Angebot und Nachhaltigkeit auf



Gleich beim Escher-Wyss-Platz befindet sich die Verpflegungsanbieterin menuandmore, welche täglich bis zu 10'000 Mahlzeiten an Schulhorte, Kinderkrippen, Mahlzeitendienste und Unternehmen liefert.

menuandmore gibt es erst seit dem Jahr 2004. Vorher, ab 1879, war die Zürcher Stadtküche Essenslieferant für verschiedene Institutionen. Ende der 1990er-Jahre schrieb die Stadtküche jedoch rote Zahlen, unter anderem weil es ihr als städtische Dienstabteilung verwehrt war, über die Stadtgrenze hinaus zu liefern. Die Firma menuandmore konnte dagegen auch ausserhalb des Stadtgebietes tätig werden. Ende 2010 wurde dann die Stadtküche verkauft und in die Menu and More AG integriert; damit ging die 131-jährige Geschichte der Stadtküche zu Ende. So viel zum geschichtlichen Hintergrund. Aber was genau macht menuandmore?



Menuandmore bereitet täglich bis zu 10'000 Mahlzeiten zu und bringt diese in Schulhorte, Kinderkrippen, zu Mahlzeitendiensten und KMUs, welche keine eigene Küche in ihrer Cafeteria haben. 85% des Umsatzes wird im Geschäftsfeld „kids“ erzielt, also in Horten und Krippen. Das meiste Essen, welches zubereitet wird, schmeckt für den erwachsenen Gaumen relativ fade, denn Kinder haben empfindlichere Geschmacksnerven und bevorzugen schwach gewürztes. Genau umgekehrt sieht es jedoch beim Seniorenmenü aus. Dieses ist tendenziell eher gut gewürzt. Überhaupt bemüht sich menuandmore, für jeden Kunden etwas Passendes im Angebot zu haben. So können die Klienten aus verschiedenen Menüs auswählen und dabei auch die verschiedenen Komponenten untereinander austauschen. Zur Auswahl steht immer auch eine komplett vegetarische Mahlzeit.

„Als erste Verpflegungsanbieterin der Schweiz ist menuandmore ein klimaneutrales Unternehmen“, sagt Geschäftsführer Markus Daniel nicht ohne Stolz. Weil der grösste Teil der verarbeiteten Nahrungsmittel in Kindermündern verschwindet, wird besonders auf Gesundheit – auch Bio – geachtet. Überdies wird bevorzugt regional eingekauft und beim Meeresfisch strikt auf das MSC-Label geachtet.



Die Zubereitungsstätte von menuandmore ist überraschend klein. Auch erstaunt es bei der enormen Anzahl Lieferungen, dass bloss rund 50 Mitarbeiter im Betrieb tätig sind. In der Küche wird nach dem sogenannten cook-and-chill-Verfahren vorgegangen. Das heisst: Sobald die Menüs fertig gekocht sind, werden sie rasch auf 4° Grad Celsius abgekühlt, so bleiben die Produkte frisch und knackig. Danach werden sie luftdicht verpackt und das ohne künstliche Haltbarmachung mittels Pasteurisation oder Konservierungsmittel. Die so zubereiteten Mahlzeiten sind zwar nur kurz haltbar, dafür bleiben die Vitalstoffe wie Vitamine erhalten. Weil gesundes, leckeres Essen hier das A und O der Firmenphilosophie ist.

- [Altersheim](#)
- [Bio](#)
- [Kinderkrippe](#)
- [Schulhort](#)
- [Stadtküche](#)
- [Verpflegung](#)
- [klimaneutral](#)
- [menuandmore](#)

Nur angemeldete Benutzer können Kommentare schreiben

[Hier geht's zur Anmeldung](#)



Autor:

[Linda Solanki](#)

0 Kommentare

3
0

- [Share auf Facebook](#)
- [Share auf Twitter](#)
- [Share via Email](#)

- [About](#)
- [Kontakt](#)
- [FAQs](#)
- [Impressum](#)

- [Auszoomen](#)
- [Einzoomen](#)

- [Westnetz](#)
- [Art and the City](#)

Karte wird geladen ...

