

Medienmitteilung

Die Menu and More AG gewinnt die Submission für die Mittagsverpflegung für die Betreuungseinrichtungen der Stadt Zürich

Zürich, 31. Januar 2017 – Das Schul- und Sportdepartement der Stadt Zürich (SSD) hat den Verpflegungsauftrag für die städtischen Betreuungseinrichtungen der Volksschule, Sonderschulen und Kindertagesstätten für die nächsten fünf Jahre öffentlich ausgeschrieben. Die Menu and More AG konnte sich den Auftrag für die Dauer von 2017 bis 2022 erneut sichern.

Die Betreuung von Kindern hat in der Stadt Zürich eine 130-jährige Tradition

Was früher die «Schülerspeisung» war ist heute komplexe Ernährungswissenschaft. Die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen soll mittlerweile höchste Anforderungen erfüllen. In der Stadt Zürich muss sie zudem den Ernährungsrichtlinien der Schulgesundheitsdienste entsprechen. «Kindergerecht ist eine Verpflegung nur dann, wenn sie auch separat und schonend für Kinder zubereitet wird sowie zucker-, fett- und salzreduziert ist. Für Kleinkinder werden beispielsweise Saucen mit Gemüseanteil püriert. Zudem wird bei allen Menüs konsequent auf den Einsatz von Alkohol verzichtet.», sagt Markus Daniel, Geschäftsführer der Menu and More AG. Die Verwendung von hochwertigem Schweizer Rapsöl, ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel, nachhaltigen und saisonalen Produkten sowie der Verzicht auf die Beigabe von künstlichen Konservierungsstoffen oder Glutamat tragen ebenfalls ihren Teil zur gesunden und umweltfreundlichen Ernährung bei.

Die Menüs werden am Escher-Wyss-Platz in Zürich schonend im «Cook-and-chill»-Verfahren zubereitet, verpackt und klimaneutral mit firmeneigenen Fahrzeugen der Energieeffizienzklasse «Euronorm 5+ bzw. 6» täglich bis in den Kühlschrank der jeweiligen Betreuungseinrichtung geliefert. Das Aufwärmen erfolgt jeweils kurz vor dem Genuss vor Ort durch die jeweiligen Betreuungsmitarbeitenden.

Mehrfach zertifiziert und klimaneutral

Mit der Menu and More AG hat sich die Stadt Zürich für eine ortsansässige Anbieterin entschieden, die sich als einzige in der Schweiz voll und ganz auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert hat. Zudem wurde sie von zwei unabhängigen Stellen für die gesunden und kindergerechten Angebote für Mittagstische zertifiziert. Als klimaneutrale Verpflegungsanbieterin, die alle drei Jahre einen Nachhaltigkeitsbericht publiziert, trägt sie auch zum 2'000 Watt-Ziel der Energiestadt Zürich bei.

Von damals bis heute

Heutzutage sind regelmässige Mahlzeiten für uns selbstverständlich, doch in Zürich war die ausreichende Versorgung mit Nahrungsmitteln nicht immer für alle Bevölkerungskreise gegeben und das sogar bis weit ins 20. Jahrhundert hinein. Dies führte 1879 zur Gründung des Vereins «Volksküche Zürich», welcher zuerst an der Schipfe und ab 1919 an der Fabrikstrasse eine Zentralküche führte. Die später in «Stadtküche» umbenannte Institution übernahm die Versorgung der Horte mit Essen. Bis Ende des 19. Jahrhunderts gab es für die Kinder in den Horten meistens nur einen Teller mehr oder weniger kräftige Suppe mit Gemüse-, manchmal auch mit wenigen Fleischeinlagen. Dazu wurde ein Stück Schwarzbrot gereicht. Im Sommer ergänzten selbst eingemachte Früchte und Kompotte aus dem Weckglas die Mahlzeit. Damit konnten die Kinder gestärkt und die noch grossenteils vorhandene Not gelindert werden.

(3'328 Zeichen, 450 Wörter)

Kontakt:

Markus Daniel, Geschäftsführer, 044 448 26 28, markus.daniel@menuandmore.ch
Menu and More AG, Sihlquai 340, 8005 Zürich, 044 448 26 11

Menu and More AG

Die Menu and More AG, ein Unternehmen der Eldora-Gruppe, ist eine renommierte und mehrfach zertifizierte Verpflegungsanbieterin mit über 50 Mitarbeitenden, welche sich auf die Zubereitung und den Vertrieb von gesunden und kindergerechten Menüs für Mittagstische von Schulen und Krippen spezialisiert hat. Über 450 Institutionen in der ganzen Deutschschweiz vertrauen mittlerweile auf die frischen Menüs und den persönlichen Service. menuandmore liefert klimaneutral von der Zubereitung über die Verpackung bis in den Kühlschrank des Mittagstisches alles aus einer Hand und erwirtschaftet damit einen Umsatz von rund CHF 15 Mio. jährlich.
(www.menuandmore.ch)

Bildmaterial zur Medienmitteilung vom 31. Januar 2017

Bestellen Sie bitte mit Angabe der Bildnummern bei markus.daniel@menuandmore.ch.

O Bild 1: Das Logo der Menu and More AG

O Bild 2: Titelbild der neuen Imagebroschüre



O Bild 3: Damals: Junge am Mittagstisch

