

## Medienmitteilung

### Neue Mittagstisch-Verpflegungsanbieterin für die Schulen der Stadt Winterthur

Winterthur, 5. November 2019 – Die Stadt Winterthur hat die Schulverpflegung im offenen Verfahren ausgeschrieben und den Zuschlag für die Belieferung der 38 Mittagstisch-Standorte neu an die Menu and More AG erteilt. Damit sichert sich die führende Mittagstischanbieterin der Schweiz erneut einen bedeutenden Auftrag.

Mit der Menu and More AG hat sich die Stadt Winterthur für eine nachhaltig ausgerichtete Anbieterin entschieden, die sich als einzige in der Schweiz voll und ganz auf die gesunde und kindergerechte Verpflegung von Kindern und Jugendlichen an Mittagstischen spezialisiert hat. Als klimaneutrale Verpflegungsanbieterin, die alle drei Jahre einen Nachhaltigkeitsbericht nach internationalem GRI Standard publiziert, trägt sie auch zur fortschrittlichen Klima- und Energiepolitik der Energiestadt Winterthur bei.

#### Hohe Anforderungen in der Ausschreibung

Die Stadt Winterthur stellte im Rahmen der Submission hohe Anforderungen an die potentiellen Anbieter. So waren zum Beispiel detaillierte Angaben über die Art und Herkunft der verwendeten Lebensmittel sowie deren Labels zu machen und es waren saisonale Menüpläne einzugeben. Beim Fisch wurde das MSC-Label vorausgesetzt und es musste sichergestellt werden, dass die ILO-Kernarbeitsnormen bei Produkten aus dem Ausland eingehalten werden.

#### Alles aus einer Hand

Bei menuandmore kommt von der Zubereitung in der Küche oder hauseigenen Konditorei bis zur Auslieferung alles aus einer Hand. Die Menüs von menuandmore werden am Escher-Wyss-Platz in Zürich schonend im «Cook-and-chill»-Verfahren zubereitet, sofort auf 5°C abgekühlt, 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.

#### Kindergerechte und zertifizierte Mittagstisch-Spezialistin

Die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen muss mittlerweile höchste Anforderungen erfüllen. «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, Geflügel und Milchprodukten, Schweizer Eiern aus Freilandhaltung, vielen Bio-, Fairtrade- und saisonalen Produkten sowie der Verzicht auf die Beigabe von künstlichen Konservierungsstoffen oder Glutamat tragen ebenfalls ihren Teil zur gesunden und umweltfreundlichen Ernährung bei. Auch kommen keinerlei palmöhlhaltigen Produkte oder solche aus Flugtransporten zum Einsatz. Regelmässig werden auch Vollwertprodukte und Hülsenfrüchte eingesetzt. Die Mittagstischverantwortlichen können über den Webshop jederzeit alle Nährstoffe und Allergene abrufen, ausdrucken und an der Schöpfstation so kompetent Auskunft geben. Für ihr kindergerechtes und nachhaltiges Ernährungskonzept wurde menuandmore bereits von drei unabhängigen Stellen ausgezeichnet.

**Belieferung nach den Sportferien 2020**

Der Vertrag mit menuandmore tritt per 17. Februar 2020 in Kraft und löst die bisherige Warmbelieferung aus einer Kantine ab.

(3'454 Zeichen, 445 Wörter)

**Kontakt:**

Markus Daniel, Geschäftsführer, 044 448 26 28, [markus.daniel@menuandmore.ch](mailto: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 56 Mitarbeitenden, welche sich auf die Zubereitung und den Vertrieb von gesunden und kindergerechten Menüs für Mittagstische von Schulen und Krippen spezialisiert hat. Über 470 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 18 Mio. jährlich.

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

Bildmaterial finden Sie auf unserer Webpage unter <https://menuandmore.ch/pressebereich/>

Login Benutzer: Presse

PW: menuandmore340