



Menu and More beliefert in der Deutschschweiz über 550 Mittagstische von Schulen und Kitas. Die kontaminationsfreie glutenfreie Zubereitung ist für den vom Allergiezentrum Schweiz aha! zertifizierten Caterer dabei kein Problem.

GASTRO-REPORTAGE: MIRELLA BURRI, VIVIEN WASSERMANN

**50%
vegetarisches
Angebot**



Frisch, regional und hausgemacht. Das Konzept von Menu and More trifft selbstverständlich auch auf glutenfreie Speisen zu. Besonders praktisch: Bereits bei der Bestellung ist auf dem Menüplan mittels Symbol zu erkennen, ob eine Speise gluten- und/oder laktosefrei ist. Zudem bietet Menu and More ein breites Sortiment an gluten- und/oder laktosefreien Einzelkomponenten an. «Wir freuen uns, dass die IG Zöliakie uns als Gastromitglied immer wieder für wertvolle Auskünfte und Unterstützung zur Seite steht», sagt Geschäftsführer Markus Daniel.

geschlossen ist», betont Markus Daniel. Der Erfolg dieser Massnahmen wird durch verschiedene Qualitätssicherungsmaßnahmen seitens des Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Managements überprüft. Ein weiterer Faktor zur Verhinderung der Kontamination ist die regelmässige Schulung und Sensibilisierung der Mitarbeitenden.

**rund 80%
saisonales Gemüse
und Früchte**



**Sichere glutenfreie Speisen ohne
Kontamination**

Vor der Zubereitung werden alle Zutaten grammgau und in separaten Behältern abgewogen, verschlossen und bereitgestellt. Die glutenfreien Menükomponenten bzw. das glutenfreie Angebot werden zeitlich getrennt von den anderen Mahlzeiten zubereitet. Selbstverständlich werden die verwendeten Gerätschaften, wie Schöpfkellen und Kochkessel, nach jeder Benutzung gründlich gereinigt und desinfiziert. «So können wir sicherstellen, dass keine Allergene in nachfolgende Produktionen verschleppt werden, respektive eine Kontamination ausge-

Mehr Aufwand, höhere Kosten?

Für die einzeln verpackten und separat zubereiteten Spezialkomponenten ist mit circa 10% Mehrpreis zu rechnen. «Dies deckt unseren Mehraufwand zwar nicht ab. Die glutenfreien Produkte und unsere allergikerfreundlichen Dienstleistungen sind jedoch ein wichtiger Teil unseres gesamten Leistungspakets und sollen helfen, dass sich Zöliakie-Betroffene unkompliziert und sicher glutenfrei ernähren können.» Denn die Vision von Menu and More gilt für alle Kinder: «Wir wollen die verantwortungsvollste Verpflegungsanbieterin in der Deutschschweiz sein. Dafür setzen wir uns jeden Tag mit viel Herzblut ein.»

**bio- und/oder
Fairtrade-Anteil
von über 24 Prozent**

