

Medienmitteilung: Helene Teuscher ist neue Leiterin Human Resources und Mitglied der Geschäftsleitung bei der Menu and More AG

Zürich, 11.11.2021 – Helene Teuscher übernimmt bei der Menu and More AG künftig die Stelle als Leiterin Human Resources. Teuscher, die gleichzeitig Mitglied der Geschäftsleitung wird, trat ihre neue Funktion am 1. November 2021 an.

Helene Teuscher verfügt über rund 14 Jahre nationale wie auch internationale Erfahrung im Personalbereich. Sie arbeitete nach Abschluss ihres Studiums «Tourismus und Hotellerie Management» als Geschäftsführerin der Kramer Gastronomie Gruppe in Zürich. Nach vier Jahren an der Front wechselte Frau Teuscher in den Bereich Human Resources der Kramer Gruppe und bildete sich zur «Personalfachfrau» weiter. Die letzten 12 Jahre war sie tätig für ein internationales Schweizer KMU in der Medizintechnik.

Sie arbeitete in strategischen wie auch operativen HR-Funktionen. Als strategische Verantwortliche entwickelte sie in einem dynamischen Umfeld Prozesse und Strukturen weiter und war beim Aufbau vom HR beteiligt. In ihrer operativen Rolle beschäftigten sie die Personalgewinnung und Themen von Employer Branding, Recruiting bis hin zum Onboarding von neuen Mitarbeitenden und zwar auf dem gesamten „Mitarbeitenden-Lebenszyklus“. Helene Teuscher bringt eine breite und fundierte HR-Erfahrung im Gastronomiewesen mit und findet als dreifache Mutter «Kinder das Grösste».

Die Menu and More AG freut sich, mit Helene Teuscher eine erfahrene und ausgewiesene Fachfrau im Bereich Human Resources zu begrüssen. «Mit ihrer Erfahrung aus dem Recruiting wird sie einen wertvollen Beitrag im sehr wichtigen Bereich der Personalgewinnung einbringen», kommentiert Geschäftsführer Markus Daniel die Wahl.

Über die Menu and More AG

Die «Menu and More AG», ein Unternehmen der Eldora-Gruppe, ist eine renommierte und mehrfach zertifizierte Verpflegungsanbieterin mit 58 Mitarbeitenden aus 14 Nationen, welche sich auf die Zubereitung und die Lieferung von gesunden und kindergerechten Menüs für Mittagstische von Schulen und Krippen spezialisiert hat. Über 580 Institutionen in der ganzen Deutschschweiz vertrauen mittlerweile auf die frischen Menüs und den persönlichen Service. «menuandmore» liefert treibhausgasneutral von der Zubereitung über die Verpackung bis in den Kühlschrank des Mittagstisches alles aus einer Hand und erwirtschaftet damit einen Umsatz von rund CHF 21 Mio. jährlich. Nachhaltiges Wirtschaften, Vertrauen und Fairness werden GROSS geschrieben. Nicht umsonst wurde der Betrieb 2019 mit dem «Friendly work space®» sowie Green Brand Switzerland ausgezeichnet.

Medienmitteilung: 2'674 Zeichen mit Leerzeichen, 368 Worte

Kontakt:

Stefanie Schweizer, Leiterin Marketing, Kommunikation & Events, 044 448 26 30
stefanie.schweizer@menuandmore.ch

Menu and More AG, Sihlquai 340, 8005 Zürich, 044 448 26 11

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

Login

Benutzer: Presse

PW: menuandmore340