

Medienmitteilung: Menu and More AG erhält von der Stadt Zürich den Zuschlag für weitere fünf Schuljahre

Zürich, 09.12.2021 – Die Verpflegungsanbieterin Menu and More AG hat erneut den Zuschlag für die Zubereitung und Lieferung der Mittagsverpflegung für die Betreuungseinrichtungen der Volksschule (einschliesslich Sonderschulen und Tagesschulen) der Stadt Zürich erhalten. Der Auftrag wurde in zwei Losen für fünf Jahre mit Option auf ein zusätzliches Schuljahr ausgeschrieben. Die Spezialistin für gesunde und saisonale Kinderverpflegung steht dem Schul- und Sportdepartement damit auch weiterhin als Partnerin für die Verpflegung und bei der Umsetzung des Projektes «Tagesschulen 2025» zur Seite.

Die nachhaltigste Verpflegungspartnerin der Schweiz gewinnt die Submission

Das Schul- und Sportdepartement hat den Zuschlag für die Belieferung von über 300 Stadtzürcher Mittagstischen für weitere fünf Jahre (2022/23 – 2026/27) mit Option auf ein zusätzliches Schuljahr erneut der Menu and More AG erteilt. «Dass wir von menuandmore als Stadtzürcher KMU der Stadt Zürich seit bald 100 Jahren als proaktive, verantwortungsvolle und verlässliche Verpflegungspartnerin zur Seite stehen dürfen, macht uns stolz.» sagt Markus Daniel, Geschäftsführer der Menu and More AG.

Die gesunden Kindermenüs werden am Escher-Wyss-Platz in Zürich schonend im «Cook-and-chill»-Verfahren zubereitet, verpackt und täglich bis in den Kühlschrank der jeweiligen Betreuungseinrichtung geliefert. Das Aufwärmen erfolgt jeweils kurz vor dem Genuss vor Ort durch Mitarbeitende der jeweiligen Betreuungseinrichtung.

Die Stadt Zürich und menuandmore: eine erfolgreiche Partnerschaft

Damit die Betreuungspersonen vor Ort so viel Zeit wie möglich den hungrigen Kindern am Mittagstisch widmen können, unterstützt die Menu and More AG: Sie organisiert, berät und begleitet vor Ort und schult die Verantwortlichen für die Speisezubereitung. Zudem organisiert menuandmore regelmässig Schulungsveranstaltungen zum Thema Mittagstischverpflegung. Auch nimmt die Verpflegungsanbieterin an Elternabenden in den verschiedenen Schulkreisen teil und trägt so zum Wissen und Verständnis der Mittagstischverpflegung bei Eltern bei.

Verlässliche Partnerin für das Projekt «Tagesschulen 2025»

Vereinbarkeit von Familie und Beruf, Bildungsgerechtigkeit und Optimierung der Organisation von Unterricht und Betreuung: Mit «Tagesschulen 2025» übernimmt die Stadt Zürich schweizweit eine Vorreiterrolle. Als relevanter Teil des Gesellschaftssystems leistet die schulergänzende Betreuung einen wichtigen Beitrag zur Unterstützung der Eltern bei der Vereinbarkeit von Beruf und Familie. menuandmore steht dem Schul- und Sportdepartement Zürich und externen Partnerinnen und Partnern bei der Umsetzung dieser zukunftsorientierten Aufgabe mit Wissen und Engagement zur Seite.

Frische Menüs und nachhaltige Unternehmensführung

Wie bei menuandmore geht es in den Stadtzürcher Verpflegungsbetrieben schon lange um viel mehr als um feine Mahlzeiten. Im Zusammenhang mit Ernährung soll auch ein Beitrag an die 2000-Watt-Gesellschaft

und an den Klimaplan der Stadt Zürich geleistet werden. Dies deckt sich inhaltlich mit den übergeordneten Zielen von menuandmore. Vor über 10 Jahren verpflichtete sich menuandmore einer nachhaltigen und wertebasierten Unternehmensführung. Sie setzt auf lokale Produkte – so stammen auch über 75 Prozent der Lebensmittel aus der Schweiz. Und im Menüplan stehen den Zürcher Mittagstischen mehr als 50 Prozent vegetarische Gerichte zur Auswahl. Die Verpflegungsanbieterin kocht komplett palmölfrei und verzichtet auf Flugwaren. Ein Viertel aller Lebensmittel tragen ein Bio- oder Fairtrade-Label. Und für eine bessere Luftqualität in der Stadt Zürich beliefert menuandmore diverse Standorte emissionsfrei mit einem Elektrofahrzeug. Der Strom für das Fahrzeug stammt aus 100 Prozent Wasserkraft.

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 Lieferung von gesunden und kindergerechten Menüs für Mittagstische von Schulen und Krippen spezialisiert hat. Über 550 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. Dank ihrer nachhaltigen Ausrichtung konnte sie 2020 zahlreiche Neukunden im Kanton Zürich wie Bülach, Winterthur, Niederhasli, Neftenbach, Küsnacht und Uster für sich gewinnen. Nachhaltiges Wirtschaften, Vertrauen und Fairness werden GROSS geschrieben.

www.menuandmore.ch

Medienmitteilung: 4'809 Zeichen mit Leerzeichen, 632 Worte

Kontakt:

Stefanie Schweizer, Marketing, Kommunikation & Events, 044 448 26 30

stefanie.schweizer@menuandmore.ch

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

Unseren Nachhaltigkeitsbericht finden Sie auf unserer [Website](#).

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

Informationen zum Schul- und Sportdepartement der Stadt Zürich: [Website](#)

Login

Benutzer: Presse

PW: menuandmore340