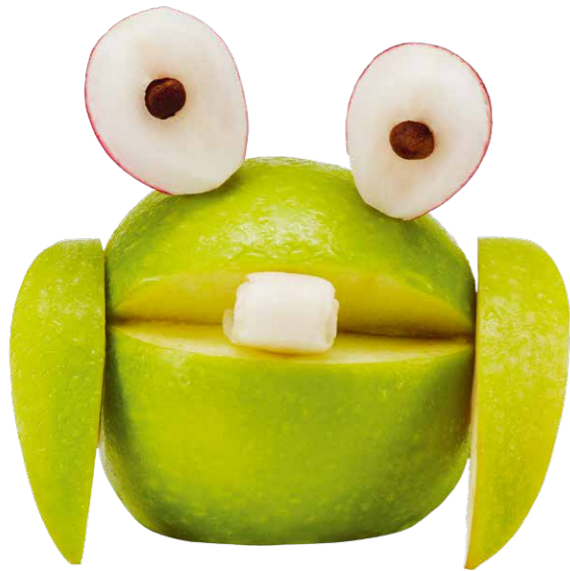


Weil Kinder
das Grösste sind!



Ich hab dich
zum Fressen gern!



Weil wir heutige und kommende Generationen verpflegen

Ausgewogen, voller Vitalstoffe und Energie: Zahlreiche Mittagstische von Schulen und Kitas vertrauen täglich auf unsere feinen und gesunden Menüs sowie die umfassenden Zusatzleistungen. Das bedeutet für uns viel Engagement und eine grosse Verantwortung.

Unseren Kindern zuliebe

Vom nachhaltigen Einkauf über die schonende Zubereitung bis hin zur Auslieferung: menuandmore bietet alles aus einer Hand. Als mehrfach ausgezeichnete und erste treibhausgasneutrale Verpflegungspartnerin basiert unsere Unternehmensstrategie auf ökologischer Verantwortung, gesundheitlicher Ausrichtung, gesellschaftlicher Solidarität und wirtschaftlicher Resilienz.

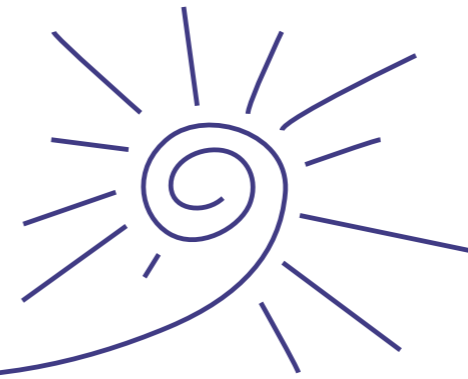
Unsere Vision ist klar: Wir wollen die verantwortungsvollste Partnerin für Mittagstische mit der gesündesten und nachhaltigsten Kinder- und Jugendverpflegung sein. Dafür setzen wir uns jeden Tag mit viel Herzblut ein – weil Kinder das Grösste sind!



Markus Daniel
Geschäftsführer,
Menu and More AG

«Um sicherzugehen, dass unsere Bemühungen heute Investitionen in heutige und kommende Generationen sind, wird unser Engagement regelmässig überprüft und in einem Nachhaltigkeitsbericht festgehalten.»

Weil die Kleinsten eine grosse Portion Energie brauchen



menuandmore verpflegt täglich eine Vielzahl an Kindern und Jugendlichen. Darum steht die gesunde und abwechslungsreiche Ernährung mit besten Zutaten im Mittelpunkt.

Ein Plan für viele Bedürfnisse: Unsere modularen Menüpläne garantieren grösstmögliche Flexibilität. Täglich stehen vier verschiedene Menüs mit frischen Einzelkomponenten zur Auswahl, welche alle miteinander kombiniert werden können. Ein spezielles Rotationsprinzip verhindert Wiederholungen am selben Wochentag. Die Menüpläne erarbeiten wir zusammen mit einer diplomierten Ernährungsberaterin.

Unsere saisonale Menüplanung zeichnet sich aus durch:

- ✓ über 50 % vegetarisches Angebot.
- ✓ Kennzeichnung saisonaler Zutaten.
- ✓ rund 75 % saisonales Gemüse und Früchte.
- ✓ über 37 % der Lebensmittel verfügen über ein anerkanntes Nachhaltigkeits-Label.
- ✓ regelmässige Verwendung von Vollkornprodukten und Hülsenfrüchten.
- ✓ schweinefleischlose Alternativen.
- ✓ laktose- und glutenfreie Einzelportionen.
- ✓ grosse Auswahlmöglichkeiten mit vier abwechslungsreichen Menülinien.



Tanja Bischof

Dipl. Ernährungsberaterin
HF/SVDE

«Seit vielen Jahren überprüfe ich alle Menüpläne von menuandmore auf gesundheitliche und kinderspezifische Kriterien. Im Verlaufe dieser Zeit haben sich das Angebot (bezüglich Abwechslung und Kreativität) und die Rezepturen (bezüglich Nährstoffbilanz und Allergene) deutlich weiterentwickelt. menuandmore trägt mit ihrem Angebot positiv dazu bei, das Essverhalten von Kindern und Jugendlichen von klein auf positiv zu beeinflussen und zu prägen.»

Gesunde Ernährung leichtgemacht

Wir berücksichtigen die Ernährungsrichtlinien und die Ernährungs- und Klimastrategie der Stadt Zürich. Unser Verpflegungskonzept ist zudem von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung geprüft.

Weil nur das Beste von Mutter Erde in unsere Töpfe kommt

Vom Apfelmus über «Bio Knospe»-Spätzli bis zum Blueberry Muffin: alles hausgemacht! In unserer eigenen Konditorei und Küche ist deshalb jeden Tag Hochbetrieb.

Die Mahlzeiten von menuandmore werden schonend nach dem «Cook and Chill»-Verfahren zubereitet. Unsere Profis kochen die Speisen ganz traditionell und mit viel Liebe und kühlen sie anschliessend mit modernster Technik auf +5 °Celsius ab. So bleiben die Vitalstoffe optimal erhalten. Auf eine Erhöhung der Haltbarkeit mittels Sous-vide-Pasteurisation verzichten wir ganz bewusst.

Natürlich ohne!

Kräuter und duftende Gewürze: In den selbst zubereiteten Menükomponenten findet man weder E-Nummern, künstliche Konservierungsstoffe, Alkohol noch Glutamat. Unsere Menüs haben wenig Salz, Zucker und Fett. Zudem verzichten wir auf scharfe Gewürze und zu exotische Geschmacksrichtungen. Sämtliche von uns verwendeten Basiszutaten wie Bouillon und Bratensauce sind allergen- und glutamatafrei.

Saisonal, regional und aus fairem Handel

Dass in unsere Töpfe ausschliesslich saisonale und hochwertige Zutaten kommen, ist für uns selbstverständlich. Im Rahmen unseres Wertkettenmanagements unterschreiben alle unsere Partnerinnen und Partner einen Verhaltenskodex. Wir setzen auf:

- ✓ saisonale und frische Produkte aus der Region, keine Flugware.
- ✓ Fleisch und Geflügel ausschliesslich aus der Schweiz.
- ✓ Eier aus Schweizer Freilandhaltung.
- ✓ sämtliche Milchprodukte aus der Schweiz.
- ✓ MSC-zertifizierte Meeres- und ASC-zertifizierte Zuchtfische.
- ✓ zahlreiche «Bio»- und «Fairtrade Max Havelaar»-Produkte.

Weil die Gesundheit essenziell wichtig ist!



Valérie Monnin

Key Account Managerin,
Bio Suisse

«menuandmore verarbeitet zahlreiche «Bio-Knospe»-Produkte in den Menüs und bietet auch im beliebten Marktkorb Früchte und Gemüse in Bio-Qualität an.»



Weil Essen Vertrauenssache ist

Dass bei uns alles aus einer Hand kommt, ist nur einer von vielen Vorteilen, die von unseren Kundinnen und Kunden sehr geschätzt werden. Kostenlose Schulungen und Beratungen vor Ort gehören bei uns zum guten Service dazu.

Wir deklarieren 100 Prozent der Inhaltsstoffe. Die Produktetiketten geben Auskunft über die Zusammensetzung und Allergene, das Verbrauchsdatum sowie Hinweise zur Regeneration. Zudem haben wir den Anspruch, uns stetig zu verbessern: Seit Jahren reduzieren wir fortlaufend Allergene – auch Erdnüsse sind in unseren Rezepturen nicht enthalten.

Nahrung für alle Sinne

Ernährung soll Freude machen, auch abseits des Mittagstischs! Deshalb laden wir regelmässig ein – zu Abendveranstaltungen, Betriebsbesichtigungen, Schulungen und Kinder-Erlebnismittagen auf dem Bauernhof.



Einige Kundenvorteile im Überblick

- ✓ Sicheres Bestellen im Webshop durch die Deklaration von gluten- und/oder laktosefreien Menükomponenten
- ✓ Angebot von rund 50 gluten- und/oder laktosefreien bzw. schweinefleischlosen Einzelportionen
- ✓ Kostenlose Nutzung unserer Ernährungsberatungsstelle
- ✓ Kostenlose Bestell- und Regenerationsschulungen (videounterstützt)
- ✓ Jederzeit Zugang zu Informationen wie Allergenen, Nährwerten und Hintergrundwissen zur Kinderernährung
- ✓ Kostenlose Unterstützung in den Bereichen Infrastruktur, Qualitätssicherung und Hygiene
- ✓ Professionelles Feedbackmanagement und jährliche Kundenbefragung

Weil wir Freude an unserer Aufgabe haben!



Hannes Lüthi
Geschäftsführer,
aha! Allergiezentrum Schweiz

«menuandmore hilft, die Verpflegung von Kindern mit Unverträglichkeiten einfach sicherzustellen. Aus diesem Grund wurde die Anbieterin mit dem Allergie-Gütesiegel für besonders allergikerfreundliche Dienstleistungen ausgezeichnet.»



Weil Verantwortung für uns mehr als nur ein Wort ist

Dass wir uns trotz prämiertem Nachhaltigkeitsbericht und ISO-Zertifizierung noch weiter verbessern wollen, ist für uns selbstverständlich. Wir nehmen unsere Vorreiterrolle ernst und wollen für heutige und kommende Generationen mit gutem Beispiel vorangehen.

Wir sind sicher

Dank regelmässiger Produktanalysen, interner und externer Audits, Schulungen, Kontrollrundgängen und weiteren Massnahmen stellen wir die Lebensmittelsicherheit sicher.

Wir fördern die Gesundheit

Wir helfen mit, die Gesundheit, Vitalität und Lebensfreude von Kindern zu steigern. Nicht nur mit unseren Menüs, sondern auch mit Aufklärungsarbeit, Schulungen und Ausflügen.

Wir schenken Geborgenheit

Dank der Unternehmenspartnerschaft mit der Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz ermöglichen wir Kindern in Not das Aufwachsen in einer liebevollen Familie.



Diese drei Beispiele zeigen, wie wir unsere Nachhaltigkeitsbestrebungen in die Realität umsetzen.

- Energieverbrauch: Wir haben den Energieverbrauch (Strom, Wärme, Treibstoff) pro produziertem Menü in zehn Jahren halbieren können. Den Strom beziehen wir vollumfänglich aus Wasserkraft und unsere Holz-Pellets-Heizung ermöglicht eine Wärmeerzeugung aus nachwachsenden Rohstoffen.
- Abfall: Wir konnten den Siedlungsabfall (Hausmüll) wie auch den Speiseabfall (Food Waste) pro produziertem Menü in zehn Jahren halbieren.
- Transport: Unsere eigenen Chauffeure liefern die Menüs in Fahrzeugen der Euronormklasse 5 bzw. 6 auf sorgfältig geplanten Routen ressourcenschonend aus. Zudem verfügen vier innovative Transportfahrzeuge über eine Kühlung, die mit Solarenergie unterstützt wird und seit 2020 ist ein erstes Elektro-Fahrzeug im Einsatz, welches ausschliesslich mit Ökostrom fährt. Bis 2030 stellen wir die Fahrzeugflotte auf 100 Prozent emissions- und CO₂-freien Antrieb um.

Wir kompensieren CO₂-Emissionen

Nebst der prioritär angehenden stetigen Reduktion unserer Gesamtausstosses kompensieren wir unsere nicht vermeidbaren, betrieblichen CO₂-Emissionen seit 2011 vollständig.

Weil ein starkes Team zum Erfolg führt

Hinter einem Menü stehen 68 engagierte Mitarbeitende aus 25 Nationen. Und weil wir ganz genau wissen, dass wir nur dank ihres unermüdlichen Einsatzes hochwertige Verpflegungslösungen anbieten können, möchten wir ihnen etwas bieten.

Überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen

Die Löhne sowie die Sozial- und Nebenleistungen liegen über dem Branchendurchschnitt.

Friendly Work Space®

Wir legen grossen Wert auf die physische und psychische Gesundheit unserer Mitarbeitenden sowie eine ausgewogene Work-Life-Balance. Dieses Engagement wurde mit dem Label Friendly Work Space® von Gesundheitsförderung Schweiz bereits zweimal ausgezeichnet.



Simon Kindt

Leiter Administration / Personalassistent / Berufsbildner

Förderung durch Weiterbildung

Wir fördern und unterstützen unsere Mitarbeitenden gezielt in der beruflichen Weiterentwicklung.

Mitarbeitendenumfrage

Alle drei Jahre wird eine freiwillige, anonyme Mitarbeitendenumfrage durchgeführt. Diese Möglichkeit der Meinungsäusserung wird sehr geschätzt und hat schon viel zu einer noch besseren Zusammenarbeit beigetragen.

Lehrlingsausbildung

Wir bieten einen kaufmännischen Ausbildungsplatz mit breit gefächerten Lernmöglichkeiten.

Integrative Arbeitsplätze

Zu unserem Team gehört auch ein gehörloser Mitarbeiter. Damit er problemlos arbeiten kann, werden Meetings durch Gebärdendolmetscher übersetzt und interessierte Mitarbeitende können an einem Gebärdenkurs teilnehmen.

«Meine Laufbahn bei menuandmore begann als Praktikant in der Abteilung Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung. Nach meiner Ausbildung zum dipl. Hotelier-Gastronom HF bekam ich die Chance, in die Funktion Leiter Administration reinzuwachsen und Verantwortung für ein kleines Team zu übernehmen. Zusätzlich konnte ich die Ausbildung zum HR-Fachmann mit eidg. Fachausweis berufsbegleitend abschliessen. Mit diesem Wissen darf ich heute auch das Human Resources tatkräftig unterstützen.»

Weil uns Fantasie beflügelt



Weil gesunde Verpflegung einfach ist

Wer wir sind

Wir sind die führende Spezialistin für eine ausgewogene, saisonale und gesunde Kinderverpflegung. Zahlreiche Mittagstische schätzen täglich die frischen Menüs und das umfassende Sortiment für individuelle Bedürfnisse.

Unser Konzept

menuandmore bietet ausgewogene und kindergerechte Mahlzeiten, die gesund sind und schmecken. Alles kommt aus einer Hand – vom Einkauf über die Zubereitung bis zur Lieferung – und das treibhausgasneutral.

Unsere Philosophie

Ökologische Verantwortung, gesundheitliche Ausrichtung, gesellschaftliche Solidarität und wirtschaftliche Resilienz: Diese vier Pfeiler bilden die Grundlage der Unternehmensstrategie von menuandmore.

Unsere Vision

menuandmore hat den Anspruch, die verantwortungsvollste Partnerin für Mittagstische mit der gesündesten und nachhaltigsten Kinder- und Jugendverpflegung zu sein. Ihre Pionierrolle nimmt menuandmore entsprechend ernst.



Weil die Kleinen unsere
Zukunft sind!

menuandmore auf einen Blick

Unsere Menüs

- ✓ Kindgerecht, zertifiziert und gesund
- ✓ Saisonale Zutaten aus der Region
- ✓ Frisch und schonend zubereitet
- ✓ Wenig Salz, Zucker und Fett
- ✓ Ausschliessliche Verwendung natürlicher Zutaten
- ✓ Keine scharfen Gewürze, kein Alkohol
- ✓ Viele hausgemachte Spezialitäten
- ✓ Alternativen für Allergiker und für Menschen mit unterschiedlichen Bedürfnissen
- ✓ Menüplan mit Komponentenwahlsystem und vier verschiedenen Menüs
- ✓ Abwechslungsreiche und saisonale Menüplanung
- ✓ Unterstützende Symbole für Lebensmittel ohne Gluten oder Laktose sowie für saisonale Speisen

Unser Engagement

- ✓ Eier aus Schweizer Freilandhaltung
- ✓ Alle Milchprodukte aus der Schweiz
- ✓ Zubereitung mit Schweizer Rapsöl, reich an Omega-3-Fettsäuren
- ✓ Verwendung von ausschliesslich palmöl- und glutamatfreien Produkten
- ✓ 100 % Schweizer Fleisch und Geflügel
- ✓ Verarbeitung von über 37 % Lebensmitteln mit einem anerkannten Nachhaltigkeits-Label
- ✓ Zertifizierungen und Partnerschaften mit Bio Suisse, IP-SUISSE, Max Havelaar-Stiftung (Schweiz), MSC, ASC, IG Zöliakie und aha! Allergiezentrum Schweiz, Caritas, Essen für Alle, Schweizer Tierschutz STS
- ✓ Regelmässige Nachhaltigkeitsberichterstattung
- ✓ Überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen

Unser Angebot, Ihr Vorteil

- ✓ Alle Leistungen aus einer Hand
- ✓ Kundenfreundlicher Webshop
- ✓ Kurzer Bestellvorlauf
- ✓ Alles von der Einzelportion bis zur Grosspackung
- ✓ Rund 50 Einzelportionen mit gluten-, laktose- und schweinefleischlosen Menükomponenten
- ✓ Geringer Zeitaufwand für das Zubereiten und Servieren der feinen Menüs
- ✓ Höchste Lebensmittelsicherheit
- ✓ Kostenlose Beratung, Schulungen, Ausflüge und andere Events
- ✓ Kostenloses Informationsmaterial für die Ernährungsbildung (Downloadcenter, Ludothek)



**Überzeugen Sie sich selbst!
Wir freuen uns über Ihre
Kontaktaufnahme.**

Menu and More AG
Sihlquai 340
8005 Zürich

Tel. 044 448 26 11

info@menuandmore.ch
www.menuandmore.ch

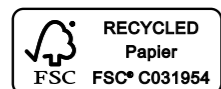
Ein Unternehmen der Eldora-Gruppe

© Menu and More AG | 2023
Änderungen vorbehalten
5. Auflage März 2023

Alle Rechte vorbehalten. Diese Broschüre oder Teile dieser Broschüre dürfen nicht ohne die schriftliche Genehmigung der Menu and More AG vervielfältigt, in Datenbanken gespeichert oder in irgendeiner Form übertragen werden. Sämtliche Grafiken und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt.

Design: Tube Design GmbH, Winterthur
Fotografie: Mike Kleger Photography, Wettingen
Text: Bild Text Zahl GmbH, Winterthur
Druck: Bühler Druck AG, Volketswil

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier, Blauer Engel im wasserlosen Offsetdruck, 100 % schadstofffrei, mit Pure Druckfarbe
Cradle to Cradle Platinum zertifiziert.



Das hat mich
hungrig gemacht!

