

Neuer Firmensitz: fossilfrei, effizient und durchdacht

Die Menu and More AG ist umgezogen und kocht neu in Spreitenbach in einer topmodernen Küche.

► PETER JOSSI

Nach 85 Jahren am Standort Zürich verliess die Menu and More AG im Sommer 2025 ihren Firmensitz am Sihlquai. Mit dem Umzug in den «Ecopark Tivoli» nach Spreitenbach AG schlug das Unternehmen ein neues Kapitel auf: es nahm eine der drei grössten Produktionsküchen der Schweiz in Betrieb – komplett fossilfrei, energieeffizient und auf optimierte Prozesse ausgerichtet. Ein Blick hinter die Kulissen eines KMU, das beim Thema Nachhaltigkeit einen grossen Schritt weitergegangen ist.

Fokus auf nachhaltige Mittagstische

Die Menu and More AG ist Teil der Eldora-Gruppe und beschäftigt rund 85 Mitarbeitende. Die Firma steht zu ihrem klaren Bekennnis zur nachhaltigen Unternehmensführung. Seit über 100 Jahren ist die Menu and More AG auf die nachhaltige Verpflegung von Kindern und Jugendlichen an Mittagstischen spezialisiert. Nach über 85 Jahren in Zürich war der Umzug nötig geworden: Der alte Standort war an seine Kapazitätsgrenzen gestossen – technisch wie logistisch.

Mit dem neuen Gebäude, das vollständig fossilfrei betrieben wird, hat sich das Unternehmen zukunftssicher aufgestellt.

Für Heizung und Kochprozesse nutzt das Unternehmen CO₂-neutrale Fernwärme, die als Thermorecycling aus der benachbarten Kehrichtverwertungsanlage Limeco stammt. Zur Kühlung im Sommer sowie für diverse Abkühlprozesse kommt klimafreundliche Fernkälte zum Einsatz, betrieben über Absorptionskältemaschinen mit CO₂ als Kältemittel. Der verwen-

detzte Strom stammt zu 100% aus erneuerbaren Quellen, nicht zuletzt aus der gerade eben fertig montierten PV-Anlage auf dem Dach des Gebäudes.

Weiter meint er: «Der Ecopark Tivoli und die Möglichkeiten, die sich mit dem Bezug dieses Gebäudes bieten, sind Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Dass wir komplett ohne fossile Energieträger auskommen, ist ein Meilenstein – nicht nur für uns, sondern auch für unsere Kundinnen und Kunden, die mit uns ihre eigenen Klimaziele erreichen können», sagt Markus Daniel, Geschäftsführer der Menu and More AG.

Optimierte Produktionsbedingungen

Der Umzug war notwendig geworden, weil die Produktionsfläche in Zürich für die gestiegene Nachfrage nach Kinderverpflegung nicht mehr genügte und auch da die alte Küche – in dem im Jahr 1939 erbauten Gebäude der ehemaligen Stadtküche – weder in Bezug auf die Technik noch auf die Prozesse den künftigen Ansprüchen mehr gerecht werden konn-



Der Ecopark Tivoli wurde komplett saniert und wird fossilfrei mit Energie versorgt. Er liegt im belebten Industriequartier von Spreitenbach gleich neben dem Einkaufszentrum Shoppi Tivoli.



Mit dem 300-Liter-Rühle-Feinkostmischer können unter Vakuum im auf 2°C gekühlten Vorgang Massen vermengt werden. Er verfügt über eine CO₂-Mantelkühlung.



Auf vier Verpackungslinien verpackt die Menu and More AG täglich mehrere Tausend Komponenten ihrer nachhaltigen Kindermenüs.



Auch mit neuer Technik bleibt das Handwerk im Mittelpunkt:
Die Konditorei bietet mehr Platz, grössere Geräte, wie bspw. die Feingebäcklinie, die von erfahrenen Fachkräften bedient wird.



Markus Daniel, Geschäftsführer

te. Der neue Standort im Ecopark Tivoli wurde über mehrere Jahre geplant und realisiert, mit Fokus auf Energieeffizienz, Lebensmittelsicherheit und logisch durchdachten, ergonomischen Abläufen.

Auch in der Küche selbst wurde auf neuste Technologien gesetzt: Beispielsweise mit einem Feinkostmischer mit CO₂-Kühlung, energieeffizienten Vario-Cooking-Centern für schonendes Niedergaren und wassersparenden Batch-Kochanlagen für auf den Punkt gekochtes Gemüse und Beilagen. Das alles geschieht auf rund 1000 Quadratmetern Produktionsfläche, mit durchdachten Materialflüssen für höchste Lebensmittelsicherheit, Tageslicht in der Arbeitsumgebung und einer Ausstattung, die sowohl ergonomisch als auch prozesslogisch überzeugt.

«Wir haben den Standort mit Blick auf die kommenden 30 Jahre konzipiert. Das betrifft nicht nur das Gebäude, sondern vor allem die Produktion: skalierbar, automatisiert, wo sinnvoll, und trotzdem geprägt vom handwerklichen Anspruch, der unser Unternehmen seit jeher ausmacht», betont Olivier Furter, Leiter betriebliche Prozesse und Projekte.

Auch die Logistik wurde neu durchdacht: Mit acht Auslieferrampen und einer fortlaufend auf Elektromobilität umgestellten Fahrzeugflotte wird die tägliche Transportlogistik der Mahlzeiten effizient und ressourcenschonend abgewickelt. Bis Ende 2026 soll die Flotte zu 80% elektrisch unterwegs sein, bis spätestens 2030 vollständig. Damit ist das Unternehmen bereit für weiteres Wachstum – und setzt mit dem Neustart im Limmattal ein Zeichen für eine zukunftsgerichtete, ressourcenschonende Lebensmittelproduktion.

«Wir haben in den letzten Jahren gezielt in die Zukunft investiert. Auch, um neue Geschäftsfelder zu erschliessen», ergänzt Moritz Stauffer, Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung. Stauffer «Der neue Standort ermöglicht uns ein bisher nicht vorhandenes Mass an Flexibilität und Skalierbarkeit.» Damit lässt sich die steigende Nachfrage aufgrund der Einführung von Tagesschulen bewältigen sowie die Angebotsplanung und Menüvielfalt erweitern. Zudem erlauben uns die neuen Technologien, die wir dort einsetzen können, eine energieeffizientere und nährstoffschonendere Menü-Zubereitung.»



Olivier Furter, Leiter betriebliche Prozesse und Projekte



Moritz Stauffer, Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung

**Sicher. Nachhaltig.
Aus einer Hand.**

Portionieren, slicen und verpacken Sie Frischfleisch, Wurst und Schinken effizient und prozesssicher. Unser Engineering-Know-How eröffnet Ihnen über die ganze Prozesskette hinweg weitere Einsparpotenziale.

MULTIVAC