

## Medienmitteilung:

### Neuer Produktionsstandort: Verpflegungsanbieterin Menu and More AG stellt Weichen für die Zukunft

Zürich, 8. Februar 2022 – Die Menu and More AG stösst an ihrem langjährigen Produktionsstandort am Sihlquai in Zürich an Kapazitätsgrenzen und bezieht voraussichtlich per 2025 einen neuen Standort in Spreitenbach. Die Verpflegungsanbieterin für Mittagstische von Schulen und Krippen wird an der neuen Produktionsstätte ihr Mahlzeitenangebot weiter ausbauen und in der Deutschschweiz für eine ausgewogene Ernährung von Kindern und Jugendlichen sorgen.

Die auf eine schonende und ausgewogene Zubereitung von Mahlzeiten für Kinder und Jugendliche spezialisierte Verpflegungsanbieterin Menu and More AG wechselt ihren Standort. Nach jahrzehntelanger Tätigkeit am Sihlquai 340 in unmittelbarer Nähe zum Escher-Wyss-Platz in Zürich wird voraussichtlich per 2025 im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach ein optimaler neuer Standort bezogen. Er verfügt über diverse betriebliche Vorteile, eine gute Verkehrsanbindung, erlaubt eine Mitgestaltung der benötigten Infrastruktur gemäss den Anforderungen und ist in rund zwei Jahren verfügbar. Der ECOPARK TIVOLI ist für das Unternehmen gemäss Geschäftsführer Markus Daniel eine ausgezeichnete neue Adresse. «Für die Menu and More AG ist ein verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt und ihren Ressourcen eine Selbstverständlichkeit. Wir freuen uns, die Generation von morgen künftig aus diesen ökologisch hochwertigen neuen Geschäftsräumen verpflegen zu dürfen. Zugleich bedauern wir es nach der langen gemeinsamen Geschichte sehr, die Stadt Zürich zu verlassen.»

#### Unüberbrückbare Kapazitätsengpässe

Bereits seit mehreren Jahren zeichnete sich für die Menu and More AG ein Engpass bei den vorhandenen Produktionskapazitäten ab. Die aktuellen und künftigen Anforderungen können mit der vorhandenen Infrastruktur langfristig am heutigen Standort nicht mehr erfüllt werden. Der kontinuierliche Kundenzuwachs und die bevorstehende flächendeckende Einführung von Tagesschulen in der Stadt Zürich erhöhen den Bedarf an Verpflegungseinheiten weiter.

#### Langjährige Suche nach innerstädtischen Lösungen in der Standortfrage

Seit Januar 2018 war die Menu and More AG im Gespräch mit der Stadt Zürich und mit privaten Anbietern, um einen neuen Standort zu finden, der die künftigen Anforderungen des Unternehmens langfristig und optimal erfüllt. «Wir haben unseren Suchfokus mehrere Jahre auf eine Lösung innerhalb des Stadtgebiets gelegt und währenddessen verschiedene mögliche Standorte evaluiert», führt Geschäftsführer Markus Daniel aus. «Leider haben wir kein Objekt gefunden, das unsere betrieblichen Anforderungen erfüllte und rechtzeitig verfügbar war». Nun bietet der neue Standort die Chance, die der nachhaltigen Unternehmensführung verpflichteten Geschäftstätigkeit zukünftig weiter auszubauen und neue Arbeitsplätze zu schaffen.

#### Schul- und Sportdepartement zählt weiterhin auf ausgewogene Verpflegung

Die Menu and More AG und die Stadt Zürich sind eng miteinander verbunden: 2010 wurde die ehemalige Zürcher Stadtküche durch einen Verkauf in die seit 2004 bestehende Menu and More AG integriert. Menu and More AG ist der Stadt dankbar für ihre – leider erfolglosen – Bemühungen, dem Unternehmen eine Zukunft in der Stadt Zürich zu ermöglichen, und freut sich, das Schul- und Sportdepartement weiterhin zu den wichtigsten Kunden zählen und die Schulen mit gesunden Mahlzeiten versorgen zu dürfen.

### 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 21 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.

[www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch)

### Über den ECOPARK TIVOLI

Im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach wird Nachhaltigkeit gelebt. Das Gebäude wird zu 100 % CO<sub>2</sub>-neutral betrieben, geheizt wird mit Fernwärme, die Elektrizität stammt aus Sonnenenergie und Wasserkraft. Spezielle Fenster, die sich je nach Sonneneinstrahlung bedarfsgerecht einfärben, sorgen für ein gutes Wohlbefinden der Menschen in den Gebäuden. Die Fassaden- und Dachdämmung besteht aus gesunden und ökologischen Materialien. Kernstück der Liegenschaft ist der mit einer Outdoor-Küche, Sportplatz und WLAN ausgestattete über 2'000m<sup>2</sup> grosse Dachgarten. Ab Ende 2022 besteht in kurzer Distanz zum ECOPARK TIVOLI eine gute Anbindung der Limmattalbahn zur Stadt Zürich.

Medienmitteilung: 5'014 Zeichen mit Leerzeichen, 674 Worte

### Kontakt:

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

[stefanie.schweizer@menuandmore.ch](mailto: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