

Medienmitteilung: Olivier Furter ist neuer Leiter betriebliche Prozesse und Projekte / Mitglied der Geschäftsleitung bei der Menu and More AG

Zürich, 31.05.2022 – Am 1. März 2022 hat Olivier Furter bei der Menu and More AG die Stelle als Leiter betriebliche Prozesse und Projekte und als Mitglied der Geschäftsleitung übernommen. Er verfügt über langjährige Führungserfahrung bei der HERO AG sowie Kernkompetenzen im Bereich Supply Chain Management, die für den geplanten Standortwechsel von menuandmore per 2024 sehr wertvoll sind.

Olivier Furter verfügt über rund 30 Jahre Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche. Dabei hatte er verschiedene Karrierestufen bei der HERO AG in Lenzburg durchlaufen, u.a. als Head of Supply Chain Management und Head of Operations bei HERO Schweiz sowie Director Manufacturing bei der HERO Gruppe. Der diplomierte KAIZEN-Experte war vor rund 11 Jahren für den Neubau des Produktionsstandortes der HERO AG in Lenzburg mitverantwortlich und hat sich seither ganz der Prozessoptimierung verschrieben. Die KAIZEN-Philosophie zielt darauf ab, Unternehmen täglich besser zu machen – durch die kontinuierliche Verbesserung von Tätigkeiten, Abläufen, Verfahren oder Produkten. «Die Kaizen-Philosophie geht davon aus, dass unsere Lebensweise - sei es unser soziales Leben, unser Arbeits- oder Privatleben - es verdient, ständig verbessert zu werden.» ist Olivier Furter überzeugt.

Als Macher, Mitdenker und Gestalter bringt er für den geplanten Standortwechsel wertvolle Erfahrung mit. «Wir haben uns in den vergangenen Jahren intensiv mit den neuen betrieblichen Anforderungen von menuandmore auseinandergesetzt. Mit Olivier Furter haben wir eine wichtige personelle Weiche gestellt, um den neuen Standort langfristig und optimal zu planen und eine starke Supply Chain aufzubauen», erklärt der Geschäftsführer Markus Daniel.

Am 1. März 2022 übernahm Olivier Furter die Gesamtverantwortung für die vier Bereiche Einkauf, Produktion, Transport sowie Angebotsplanung und –entwicklung. Er kümmert sich vor allem um die Optimierung der bestehenden operativen Unternehmens-Prozesse und ist im ersten Jahr stark in die Zukunftsplanung des neuen Standortes in Spreitenbach involviert.

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. menuandmore stösst an ihrem langjährigen Produktionsstandort am Sihlquai in Zürich an Kapazitätsgrenzen und bezieht voraussichtlich per 2024 den neuen Standort im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach

Medienmitteilung: 3'291 Zeichen mit Leerzeichen, 450 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>