

Spreitenbach, 23. Juli 2025

Medienmitteilung | Nach 85 Jahren in Zürich: Die Menu and More AG bezieht neuen Firmensitz im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach

Spreitenbach/Zürich, 23. Juli 2025 – Gestern, am 22. Juli 2025, hat die Menu and More AG den Betrieb am neuen Standort im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach aufgenommen. Die nachhaltigste Anbieterin für Kinder- und Jugendverpflegung in der Deutschschweiz zieht damit nach über 85 Jahren aus dem traditionsreichen Gebäude am Sihlquai in der Stadt Zürich aus und wird neu im Kanton Aargau heimisch. Der neue Firmensitz vereint eine topmoderne Produktionsküche mit offenen, zeitgemässen Arbeitsplätzen. Die verwendete Energie ist vollständig fossilfrei und ermöglicht eine nachhaltige, ressourcenschonende Zubereitung der Kindermenüs. Der Umzug ist ein bedeutender Schritt für das familiär geführte KMU mit starken Werten.

Ein neuer Standort, innen wie aussen nachhaltig gebaut

Sagenhafte 160 km Kabel wurden in den neuen 6'683 m² Koch-, Büro- und Logistikflächen verlegt: Nach rund zwei Jahren Bauzeit hat die Menu an More AG ihren neuen Firmensitz in Spreitenbach AG bezogen. Das ganze Gebäude ECOPARK TIVOLI ist vollständig fossilfrei. menuandmore nutzt zur Heizung im Winter und für Kochprozesse CO₂-freie Fernwärme. Zur Kühlung im Sommer und für Abkühlprozesse dient klimafreundliche Fernkälte sowie CO₂ als Kältemittel. Der verwendete Strom ist zu 100 % aus erneuerbaren Energien und noch dieses Jahr folgt eine eigene Photovoltaik-Anlage auf dem Dach. Die Produktionsküche wurde exakt auf die Anforderungen von menuandmore geplant und umgesetzt. Davon profitieren die rund 85 Mitarbeitenden in Form modernster Arbeitsplätze, die auf Zusammenarbeit und ergonomische Arbeitsweise ausgerichtet sind. Der Standort liegt direkt neben dem Shoppi Tivoli und ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erschlossen.

Vom Escher-Wyss-Platz nach Spreitenbach

Bereits seit mehreren Jahren stand fest: Die bestehenden Kapazitäten am Zürcher Sihlquai reichen nicht mehr aus, um das Wachstum zu bewältigen. Der erfreuliche, kontinuierliche Kundenzuwachs und die flächendeckende Einführung von Tagesschulen in der Stadt Zürich machten eine Vergrösserung nötig. In der Stadt Zürich fand sich keine passende Lösung – im Limmattal dagegen das ideale Areal mit genügend Raum. Mehr Platz bedeutet für menuandmore die nötige Flexibilität, um das Angebot weiterzuentwickeln, insbesondere auch im Hinblick auf Sortimentserweiterung und neue Dienstleistungen.

Markus Daniel, Geschäftsführer der Menu and More AG:

Der Umzug in den ECOPARK TIVOLI ist für uns ein wichtiger Schritt in die Zukunft. Wir haben hier im Limmattal und im neuen Gebäude die besten Voraussetzungen, um weiter gesund zu wachsen – mit höchster Lebensmittelsicherheit und unseren gelebten Werten: menuandmore handelt verantwortungsvoll, nachhaltig und partnerschaftlich. Gleichzeitig bleibt unser Anspruch derselbe, nämlich Kinder und Jugendliche jeden Tag verlässlich mit gesunden Menüs zu versorgen. Der Abschied vom Sihlquai fällt uns nach so vielen Jahren nicht leicht, aber wir freuen uns sehr auf unseren neuen und modernen Standort.»

Rückblick auf eine lange Geschichte

Die Geschichte von menuandmore beginnt 1879 mit der Gründung der städtischen Volksküche Zürich und ihrem sozialen Auftrag, Bedürftige mit gesundem Essen zu versorgen. 1939 wurde erstmals im Gebäude am Sihlquai gekocht. 2004 entstand die Menu and More AG als Joint Venture zwischen der Stadt Zürich und der heutigen Eldora-Holding. Seit 2011 gehört das Unternehmen zu 80 Prozent zur Eldora-Gruppe, 20 Prozent hält nach wie vor die Stadt Zürich. Den Geist der ehemaligen Volksküche nimmt menuandmore mit in den ECOPARK TIVOLI: hier werden nach wie vor sämtliche Prozesse selber abgedeckt. Von der Menüplanung und dem Einkauf über die Zubereitung bis zum eigenen Transport an die Mittagstische kommt alles aus einer Hand. Über 85 Mitarbeitende aus 28 Nationen stehen dafür Tag für Tag für frische, saisonale und schmackhafte Mahlzeiten im Einsatz.

Abschied vom Sihlquai und Weitergabe an engagierte Nachnutzer

Mit dem Umzug endet nach 85 Jahren eine Ära am Standort Zürich-Sihlquai. Das Gebäude der ehemaligen Stadtküche, welches im Besitz der Stadt Zürich ist, wird weiter für die Zubereitung von Lebensmitteln genutzt: Der Verein DasProvisorium übernimmt die Liegenschaft für eine fünfjährige Zwischennutzung und bietet Raum für nachhaltige Ernährungskonzepte und lokale Food-Produzentinnen und -Produzenten.

Über die Menu and More AG

Die Menu and More AG ist ein Unternehmen der Eldora-Gruppe. Die renommierte und mehrfach zertifizierte Verpflegungsanbieterin mit rund 85 Mitarbeitenden aus 28 Nationen ist auf die Zubereitung und Lieferung von gesunden und kindgerechten Menüs für rund 600 Mittagstische von Schulen und Krippen in der Deutschschweiz spezialisiert. menuandmore liefert von der Zubereitung über die Verpackung bis in den Kühlschrank des Mittagstisches alles aus einer Hand und erwirtschaftet damit einen Umsatz von rund CHF 28 Mio. jährlich.

Medienmitteilung: 4'991 Zeichen

Kontakt:

Yvonne Schenker, Leiterin Marketing & Kommunikation, +41 44 448 26 30
yvonne.schenker@menuandmore.ch

Bildmaterial in höherer Auflösung finden Sie auf unserer Webseite unter
<https://menuandmore.ch/pressebereich>

Login

Benutzer: Presse

PW: menuandmore340



Olivier Furter, Betriebsleiter, und Markus Daniel, Geschäftsführer, durchtrennen das Eröffnungsband vor der Hygieneschleuse im ECOPARK TIVOLI am ersten Produktionstag am 22. Juli 2025



Gemeinsames Durchtrennen des Eröffnungsbandes vor der Hygieneschleuse im ECOPARK TIVOLI.

Reihenfolge auf beiden Bildern:

V.l.n.r. Simon Kindt, Leiter Administration, Yves Schenk, Stv. Produktionsleiter, Sara Cavalli, Projektassistentin, Olivier Furter, Betriebsleiter, Markus Daniel, Geschäftsführer, Flavio Nunez Capucho, Teamleiter Betriebslogistik, Martina Hänni, Leiterin Finanzen und Controlling, Benjamin Hold, Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement