

Spreitenbach, 1. September 2026

Medienmitteilung | menuandmore lanciert Angebot für Seniorenzentren und Kliniken

Die Menu and More AG, Marktführerin in der Kinder- und Jugendverpflegung der Deutschschweiz, erweitert ihr Angebot: Mit «menuandmore Care» beliefert das Unternehmen aus Spreitenbach ab sofort Seniorenzentren, Kliniken und betreute Wohnformen mit täglich frisch zubereiteten Menüs und einzelnen Menükomponenten.

Personalengpässe, Ferienabwesenheiten und steigende Anforderungen: Der Alltag in der Care-Gastronomie wird anspruchsvoller. menuandmore setzt hier an und gibt Küchen die Möglichkeit, ihre Kapazität flexibel zu erweitern. Bestellt werden können ganze Menüs oder einzelne Komponenten – Stärke, Protein, Gemüse, Sauce oder Dessert –, bei Bedarf acht Wochen im Voraus über einen Webshop.

Möglich wird der Schritt durch den Umzug an den neuen Firmensitz: Seit Sommer 2025 kocht menuandmore im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach. Die moderne und grössere Infrastruktur schafft zusätzliche Kapazitäten, die das Unternehmen nun zusätzlich für den Care-Bereich nutzt.

«Wir verstehen uns als Partnerin, nicht als anonyme Lieferantin», sagt Moritz Stauffer, Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung. «Jede Küche funktioniert anders. Wir hören zuerst zu, verstehen die Abläufe einer Einrichtung und schlagen dann genau das passende Angebot vor – von einzelnen Komponenten bis zum ganzen Menüplan.»

menuandmore ist die einzige Anbieterin in der Deutschschweiz, die täglich frisch in der eigenen Küche kocht und die gesamte Komplexität der Care-Ernährung aus eigener Kompetenz abdeckt, von Allergen-Management über Diätküche bis zu Dysphagie. Geplant ist, ab Frühjahr 2027 auch texturmodifizierte Komponenten für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden frisch in der Produktionsküche zuzubereiten. Die Menüplanung wird von einer diplomierten Ernährungsberaterin begleitet; Optionen ohne Gluten und ohne Laktose gehören zum Standard.

Die Menu and More AG ist aus der Volksküche Zürich entstanden und blickt auf über 145 Jahre Erfahrung in der Zubereitung von Mahlzeiten zurück. Heute beliefert der Betrieb täglich mehr als 600 Standorte in der Deutschschweiz. Über 70 Prozent der Zutaten stammen aus saisonaler Schweizer Landwirtschaft, Fleisch und Milchprodukte zu 100 Prozent aus der Schweiz. Die Prozesse sind nach ISO 9001, 22000 und 14001 zertifiziert, die Allergenkompetenz ist vom Allergiezentrum aha! seit 2012 bescheinigt. Zubereitet wird nach dem schonenden Cook-and-Chill-Verfahren am Firmensitz im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach. Weitere Informationen unter menuandmore.ch/care.

Über menuandmore

Die Menu and More AG, ein Unternehmen der Eldora-Gruppe, ist eine mehrfach zertifizierte Verpflegungsanbieterin mit 85 Mitarbeitenden, welche sich auf die Zubereitung und den Vertrieb von gesunden und kindgerechten Menüs für Mittagstische von Schulen und Krippen spezialisiert hat. Über 600 Institutionen in der ganzen Deutschschweiz vertrauen auf die frischen Menüs und den persönlichen Service. Neu können auch Care-Küchen von Seniorenzentren und Kliniken in der Deutschschweiz vom Angebot profitieren. menuandmore liefert von der Zubereitung über die Lieferung bis in den Kühlschrank der Institution alles aus einer Hand und erwirtschaftet damit einen jährlichen Umsatz von rund CHF 30 Mio.

Die Wurzeln der Menu and More AG liegen in der Stadtküche Zürich, die 1879 als städtische Volksküche für die Armenspeisung gegründet wurde. Nach ihrer Gründung im Jahr 2004 übernahm die Menu and More AG die

Vermarktung der Produkte der Stadtküche und integrierte diese Ende 2010 nach einem Ja des Städtzürcher Stimmvolks. Aktionäre sind zu 80 Prozent die Eldora-Gruppe und zu 20 Prozent die Stadt Zürich.

Seit Juli 2025 ist die Menu and More AG im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach zuhause. Der moderne Standort mit fossilfreier Energieversorgung bietet ideale Bedingungen für die nachhaltige Zubereitung der Mahlzeiten, die gesamte Infrastruktur wurde nach ökologischen Prinzipien geplant und realisiert. (www.menuandmore.ch)

Medienkontakte

Moritz Stauffer, Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung

moritz.stauffer@menuandmore.ch, +41 44 448 26 35

Yvonne Schenker, Leiterin Marketing und Kommunikation

yvonne.schenker@menuandmore.ch, +41 44 448 26 30

Beilagen

- Bild Moritz Stauffer

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

Login

- Benutzer: Presse
- PW: menuandmore340