

Aufgetischt

menuandmore

Weil Kinder das Grösste sind!

Das Jahresmagazin für alle, die an gesunder und nachhaltiger Kinderverpflegung interessiert sind.
Ausgabe 2024



Seite 5

20 Jahre menuandmore

Unser Rezept für ein familiäres
Miteinander

Seite 6

Hinter den Kulissen

Wir verraten unsere persönli-
chen Superkräfte

Seite 16

Gesund und nachhaltig

Die neue Lebensmittelpyramide

Editorial

Diesmal: ein Blick hinter die Kulissen von menuandmore!



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Es gibt Momente, die bleiben für immer. Zum Beispiel, wenn wir etwas nach vielen Jahren zum allerletzten Mal machen. Das allerletzte Mal eine Tür abschliessen, das allerletzte Mal einen Kaffee im Stammcafé nebenan bestellen oder ein allerletztes Mal die bekannte Strasse entlang schlendern, deren lebendiges Treiben wir auf dem Heimweg seit vielen Jahren als stille Beobachterin Tag für Tag in uns aufsaugten.

2024 durften wir unzählige bleibende Momente erleben. Es war unser letztes ganzes Jahr an unserem Standort am Escher-Wyss-Platz in Zürich. An dem Ort, wo wir seit über 85 Jahren zuhause sind und uns heimisch fühlen. Nahezu ein Jahrhundert lang haben wir hier Wurzeln geschlagen, zusammen gelacht, gearbeitet und Erinnerungen geschaffen, die uns niemand mehr nehmen kann. Früher als Zürcher Volksküche, später als Stadtküche und seit 2004 unter dem heutigen Namen menuandmore.

2024 ist menuandmore 20 Jahre alt geworden. Trotz Wachstum sind wir ein familiäres und wertebasiertes KMU geblieben. Bei uns duzen sich alle, vom Mitarbeitenden bis zum Geschäftsführer, und alle kennen sich persönlich mit Vornamen.

Nun stehen wir an einem Wendepunkt. Ab Sommer 2025 schreiben wir unsere Geschichte an unserem neuen Standort fort. Die Vorbereitungen für unseren Umzug in den ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach laufen auf Hochtouren. Wir sind voll motiviert und freuen uns sehr. Wir haben aber auch Respekt vor dieser grossen Veränderung, denn sie betrifft unser gesamtes Team und bedeutet neue Prozesse und modernere Technik. Daher ist es uns wichtig, achtsam damit umzugehen und uns und unsere Mitarbeitenden sorgfältig darauf vorzubereiten.

In unserem Jubiläumsmagazin laden wir ein auf eine Reise hinter die Kulissen. Wir erzählen, wer wir sind, welche persönlichen Superkräfte uns beim bevorstehenden Umzug helfen – und wir teilen Praxistipps zum Umgang bei Veränderungen.

Wir freuen uns auf alle, die uns auf unserem Weg in die Zukunft oder durch die folgenden Seiten begleiten möchten.

IMPRESSUM

Herausgeberin

Menu and More AG
Sihlquai 340
8005 Zürich
Ab August 2025:
Pfadackerstrasse 10
8957 Spreitenbach
+41 44 448 26 11
info@menuandmore.ch
www.menuandmore.ch
Ein Unternehmen der
Eldora-Gruppe

Konzeption / Text

Menu and More AG
in Zusammenarbeit mit
Laura Bösiger
www.bildtextzahl.ch

Gestaltung

Tube Design GmbH
www.tubedesign.ch

Fotos

Titelbild und S. 4: Mike Kleger Photography
www.klegerphotography.com
S. 16: sge | Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
S. 18: Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz
Übrige Bilder: menuandmore

Druck

Bühler Druck AG
www.buehler-druck.ch

Ausgabe 2024

erschienen im Januar 2025

Auflage

1'600 Exemplare,
erscheint jährlich in
deutscher Sprache

Klimaneutral gedruckt auf
FSC-zertifiziertes Papier
aus 100 % Recycling-Fasern,
ausgezeichnet mit dem
«Blauen Engel».

Das Jahresmagazin
kann auch online auf
www.menuandmore.ch
im Downloadbereich
abgerufen werden.

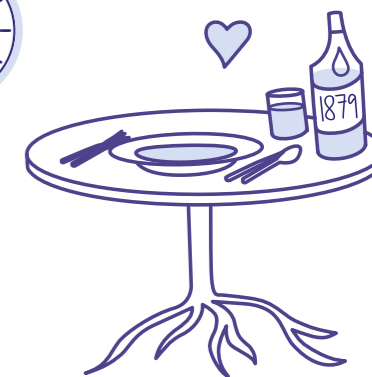
Gleichberechtigung der Geschlechter wird bei menuandmore grossgeschrieben.
Um die Leserlichkeit der Texte zu verbessern, haben wir jedoch in unserem Jahresmagazin
darauf verzichtet, jeweils beide Geschlechter konsequent zu nennen. Auch bei Nennung
nur jeweils eines Geschlechtes sind immer beide gemeint.



Markus Daniel
Geschäftsführer



Yvonne Schenker
Leiterin Marketing und Kommunikation



Unser Rezept für ein familiäres Miteinander:

Vielfalt, Gestaltungsfreude und Austausch

Gemeinsames Essen im Personalrestaurant und ein kollegialer Umgang am Arbeitsplatz: Seit der Gründung in den frühen Nullerjahren ist menuandmore zu einer grossen und lebendigen Patchworkfamilie herangewachsen. Unser Erfolgsrezept für die nächsten 20 Jahre.

Das braucht es:

Die Basiszutaten



Soziale Wurzeln

Unsere Wurzeln liegen in der Volksküche der Stadt Zürich, wo ab 1879 warme und gesunde Mahlzeiten für Bedürftige gekocht wurden. Diese soziale Geschichte prägt uns bis heute.



Sorgfältige Entscheide

Wir tun, was wir sagen. Das ist uns besonders wichtig. Darum haben wir uns bereits vor vielen Jahren einer «nachhaltigen Unternehmensführung» verpflichtet. Das bedeutet, dass wir Entscheide so fällen, dass ökologische, gesellschaftliche, gesundheitliche und ökonomische Aspekte in Balance bleiben.



Ehrliche Ambitionen

Zertifizierungen und Nachhaltigkeitsberichte: Zu unserem Engagement gehören ambitionierte Ziele. Und wir berichten transparent darüber, was wir geschafft haben – und wo wir noch eine Sonderrunde drehen müssen.

So machen wir es:

Die Zubereitung

1. Teamwork

Viele Köchinnen und Köche machen menuandmore erst richtig gut. Das wissen wir aus Erfahrung.

2. Vielfalt

Vom Einkauf bis zur Auslieferung: Aktuell sind bei uns 82 Personen aus 28 Nationen im Einsatz. Das bedeutet: viel Wissen, viele Ideen und ein lebendiges Miteinander.

3. Austausch

Damit wir wissen, was die Kinder auf dem Teller mögen und wie wir uns weiter verbessern können, sind wir in einem engen und persönlichen Austausch mit unseren Kundinnen und Kunden.

4. Netzwerk

Wir pflegen ein wertvolles Netzwerk und Partnerschaften in den Bereichen Ökologie, Bildung und Soziales. Denn es ist klar: Wenn wir noch mehr Verantwortung für die Welt von morgen übernehmen wollen, braucht es uns alle zusammen.

Zusammen isst besser: Willkommen hinter den Kulissen von menuandmore

Ein Blick zurück und in die Zukunft: Zum 20-Jahre-Jubiläum laden wir ein auf eine kleine Reise durch die lebhaftige Welt von menuandmore. Unter anderem auf dem Programm: unser persönliches Erfolgsrezept (Seite 5), Praxistipps zum Umgang mit Veränderungen (Seite 9) und ein Einblick in unser Umzugs-Tagebuch (Seite 12).

★★★★★ menuandmore – ein Erfolgsrezept für die Zukunft!

Müssten wir heute noch einmal entscheiden, alles auf die Karte «nachhaltiges KMU» zu setzen, würden wir das sofort wieder machen. Der damalige Richtungsentscheid hat gezeigt, dass Wirtschaftlichkeit und Verantwortung Hand in Hand gehen können. Das gibt uns das Selbstvertrauen, auch kommende Veränderungen selbstbewusst anzupacken – als Team und im engen Austausch mit allen, die uns auf unserem Weg begleiten werden.

«Und ich bringe Sonne ins Team»

Ab Sommer 2025 kocht menuandmore am neuen Standort in Spreitenbach. Wir haben unsere Mitarbeitenden an ihrem aktuellen Arbeitsplatz besucht und sie gefragt, welche persönliche Superkraft ihnen beim Zügeln hilft.

«Was hilft dir beim Umzug?»



Auf den folgenden Seiten verraten noch mehr Mitarbeitende, welche Superkräfte ihnen das Zügeln erleichtern. Einfach weiterblättern und weitere Zitate entdecken!

Siro
Kommissionierung

«Mit Ruhe, Freundlichkeit und dem Wissen aus meiner laufenden Logistikfachmann-Ausbildung werde ich zum Umzugs-Superheld.»

Viktoria
Kommissionierung

«Mit Ausdauer, Biss und Motivation setze ich alles daran, dass alles läuft – locker lassen ist nicht mein Ding!»

Karun
Küche

«Ich bin schnell, produktiv und bleibe cool – bei mir hat Stress keine Chance!»

Gianelli
Küche

«Mit meiner schnellen Auffassungsgabe und Flexibilität kann ich mich gut auf die neuen Anlagen einstellen.»

Barsha
Administration

«Mit Herz und positivem Denken nehme ich Herausforderungen, wie sie kommen, und mache mir keine unnötigen Sorgen – alles wird gut!»

Siri
Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung

«Ich bin der Ruhepol – meine Ruhe gebe ich weiter, damit alle den Überblick behalten!»

Ali Awada
Einkauf

«Wenn es mal richtig hektisch wird, bringe ich Ruhe rein – auch bei komplexen Aufgaben bewahre ich stets einen klaren Kopf.»

Mehmet
Transport

«Abwechslung motiviert mich – ich bin flexibel und immer bereit, in verschiedenen Abteilungen zu unterstützen.»

Hugo
Transport

«Hilfsbereit, zuverlässig und respektvoll – ich lerne gern ständig dazu und arbeite mit einem klaren Fokus auf Teamarbeit.»

Marina
Verpackung

«Ich bringe Sonne ins Team – mit guter Laune, einem Lächeln und stets positiver Energie.»

Vladimir
Küche

«Meine Superkraft? Ich liebe einfach, was ich tue. Das ist schon die halbe Miete!»

Mazlum
Verpackung

«Meine Superkraft? Ehrgeiz, Zuverlässigkeit und der Wunsch, mich weiterzuentwickeln – immer mit Fokus auf die Ziele der Firma.»

Veränderungen: «Eine frühzeitige Einbindung ist wichtig.»

Neuer Arbeitsplatz, neue Teamleiterin oder neue Abläufe bei der Arbeit: Veränderungen können Unsicherheiten auslösen. Unsere HR-Leiterin Helene Teuscher und Olivier Furter, Leiter betriebliche Prozesse und Projekte, erzählen im Interview, was bei Veränderungen grundsätzlich wichtig ist und wie ein Prozess gestaltet werden kann.



Helene Teuscher und Olivier Furter sprechen viel über die kommenden Veränderungen.

Warum sind Veränderungen Herausforderungen? Was bedeuten sie für das Team?

Helene: Gewohnheit gibt Sicherheit. Veränderungen können darum Unsicherheiten und Ängste auslösen. Vor allem, wenn die Veränderung nicht selbst gewählt ist. In diesem Fall ist es besonders wichtig zu wissen, dass jede Person anders reagiert und die unterschiedlichen Reaktionen der Mitarbeitenden ernst genommen werden. Veränderungen können auch viele Chancen mit sich bringen, die zunächst nicht sofort erkennbar sind. Es lohnt sich, diese gemeinsam zu entdecken. Gerade skeptische Rückmeldungen können helfen, die Veränderung noch einmal aus einer anderen Perspektive zu betrachten.

Olivier: Wie sehen mein Arbeitsplatz und die neuen Arbeitszeiten aus? Es sind oft einfache

und praktische Fragen, welche die Mitarbeitenden beschäftigen. Im Gegensatz dazu fokussieren Führungskräfte häufig sehr rational auf den Prozess und bieten wenig Raum für individuelle Sorgen. Das kann dazu führen, dass die offenen Fragen nicht beantwortet werden können oder die entsprechende Kommunikation in der Hektik des Alltags untergeht. Die Folge: Es kommt zu Unzufriedenheit.

Was ist in solchen Situationen besonders wichtig?

Olivier: Transparenz und die aktive Einbindung fördern die Akzeptanz von Veränderungen. Zudem ist es wichtig, dass Führungskräfte mit gutem Vorbild vorangehen. Tragen sie die Veränderung selbst nicht mit, führt das zu zusätzlichen Unsicherheiten.

Helene: Bei der Kommunikation ist zudem zu beachten: Nicht alle Mitarbeitenden müssen im Detail über alles informiert sein. Das führt zu Überforderung. Die Dosis ist entscheidend. Dafür müssen wir herauszufinden, was für das Team relevant ist – und was nicht.

Was machen wir bei menuandmore im Zusammenhang mit dem Umzug?

Helene: Wir führen regelmässige Teammeetings und Einzelgespräche durch, damit alle auf dem neusten Stand sind und wir Sorgen frühzeitig erkennen können. Mehrmalige Besuche und Schulungen am neuen Standort helfen dabei, Unsicherheiten abzubauen und Qualifikationslücken zu schliessen. Auch monetäre Anreize bieten wir an, falls die Veränderung zu persönlichen Nachteilen führt – zum Beispiel bei längeren Arbeitswegen.

Olivier: Wir arbeiten zudem eng mit Mitarbeitenden zusammen, die gut im Team vernetzt sind und die Veränderung positiv vorantreiben möchten. So können wir sicherstellen, dass viele verschiedene Ideen und Bedenken den Weg in den Prozess finden und wir die Veränderungen gemeinsam gestalten können.

Was davon würdest du unbedingt weiterempfehlen – und warum?

Olivier: Es lohnt sich, auf eine frühzeitige Einbindung zu setzen. Das führt zu Verbesserungsvorschlägen, die nicht entstehen, wenn eine fixfertige Lösung präsentiert wird.

Helene: Einzelgespräche helfen ergänzend, individuelle Anliegen frühzeitig zu erkennen. Ich empfehle zudem, Meilensteine im Prozess sichtbar zu machen. Das motiviert das Team und fördert das Gemeinschaftsgefühl. Es ist auch wichtig, ab und an eine kleine Verschnaufpause einzulegen und auf das bereits Geschaffte anzustossen.

Hast du ein Beispiel, wo es sich gelohnt hat, sich Zeit zu nehmen?

Helene: Eine Mitarbeiterin, die wegen des neuen Arbeitswegs zögerte, konnte durch ihre Einbindung in Teilprojekte überzeugt werden und arbeitet nun bereits erfolgreich am neuen Standort. Dass wir da einen Weg gefunden haben, der für alle stimmt, hat mich persönlich sehr gefreut.

Helene Teuscher

Leiterin Human Resources

«Ich packe Herausforderungen mit einer offenen Haltung an – lösungsorientiert, pragmatisch und stets mit positiver Einstellung.»



6 Tipps,

die helfen, Veränderungen im Team erfolgreich zu meistern

- Team frühzeitig in den Veränderungsprozess einbinden
- Emotionen ernst nehmen und auf die Bedenken eingehen
- Kritische Perspektiven als Chance zur Verbesserung betrachten
- Regelmässig und transparent kommunizieren
- Einzelgespräche führen und individuelle Bedürfnisse abholen
- Meilensteine und Erfolgserlebnisse sichtbar machen

«Das Projekt schweisste uns zusammen.»

Pilotversuch geglückt: Aus Kapazitätsgründen hat menuandmore bereits im Sommer 2024 die Kommissionierung und den Transport nach Spreitenbach gezügelt und diesen Neustart genutzt, um bei der Digitalisierung grosse Fortschritte zu machen. Nico Forte, Leiter Distributionslogistik, und Marc Weyermann, Leiter Informatik, gewähren Einblick in ihr logistisches Abenteuer und schicken Zügel-tips an den alten Standort am Escher-Wyss-Platz.

Nico und Marc, wie habt ihr es geschafft, die Teilauslagerung der Distributionslogistik so erfolgreich zu gestalten?

Nico: Wir hatten immer ein Ziel vor Augen. Wir wollten das erwartete Wachstum im Zusammenhang mit der weiteren Einführung der Zürcher Tagesschulen bewältigen und die gewohnte Lieferqualität unbedingt ohne Einbussen beibehalten. Trotz vieler Herausforderungen – zum Beispiel der Zeitdruck und der Aufbau der Infrastruktur – ist es uns gelungen, das Projekt erfolgreich abzuschliessen.

Marc: Ich war verantwortlich dafür, das System für die Teilauslagerung bereit zu machen, während Nico das gesamte Distributionslogistik-Projekt leitete. Wir arbeiteten intensiv zusammen, besonders im Endspurt, um sicherzustellen, dass alles nahtlos funktioniert. Denn es war klar: Wir konnten nicht einfach entscheiden, dies oder das später zu machen. Alles musste sitzen.

Was hat über Erfolg oder Misserfolg entschieden?

Nico: Bei mir war die Planungsphase von Oktober bis Januar entscheidend. Hierzu muss man wissen: Damit bei menuandmore alles funktioniert, haben wir sehr viele Prozesse. Diese mussten wir alle detailliert erfassen und anpassen.

Hand aufs Herz: Hat alles reibungslos funktioniert?

Marc: Nicht ganz, aber das gehört zu einem Abenteuer dazu (lacht). Zum Beispiel kam eine Hardware-Lieferung viel zu spät. Das hatte zur Folge, dass wir neue digitale Prozesse nahezu ohne Testphase einführen mussten. Aber mit vereinten Kräften haben wir auch das geschafft.

Welchen Moment werdet ihr nie vergessen?

Nico: Bei mir ist es der 7. August 2024. Das war der Abend, an dem alles startklar war und wir die finale Gewissheit hatten, dass alles funktioniert. Ich weiss es noch genau: Da stand ich einfach so da – und es fiel mir ein riesiger Stein vom Herzen.

Marc Weyermann

Leiter IT

«Meine Superkraft? Für jedes Problem finde ich eine Lösung – auch wenn es mal einen kreativen, unkonventionellen Weg braucht!»



Euer Team hat nicht nur viele Stunden Mehrarbeit geleistet, sondern auch den Arbeitsort gewechselt. Das kann eine grosse Belastung sein – und doch hat es keinen einzigen Personalwechsel gegeben...

Marc: Ja, das ist alles andere als selbstverständlich. Ich glaube, die intrinsische Motivation war ein entscheidender Faktor. Das Projekt schweisste uns noch näher zusammen. Wir wussten alle ganz genau, dass es eine Lösung für jedes Problem gibt, wir mussten sie nur finden.

Nico: Auch wir Projektleiter waren immer vor Ort und packten selbst mit an. Ich denke, ich spreche für Marc und mich, wenn ich sage: Wir schicken einen grossen Dank an alle Beteiligten. Ohne das Engagement und die Bereitschaft, neue Wege zu gehen, wäre das alles nicht möglich gewesen.

Apropos schicken. Welche Umzugsplanungstipps sendet ihr zu euren Kolleginnen und Kollegen nach Zürich?

Marc: Gerade digitale Prozesse brauchen bei der Einführung Zeit, bis sie sitzen. Ich empfehle, das bei der Ressourcenplanung zu berücksichtigen. Zudem würde ich mir bei einem nächsten Projekt in der Planungsphase mehr Zeitfenster einplanen, in denen ich mich voll auf das Projekt konzentrieren kann. Das Tagesgeschäft würde ich dann für kurze Zeit delegieren.

Nico: Das Risiko, sich in Details zu verlieren, begleitet einem bei einem so grossen Projekt auf Schritt und Tritt. Darum lautet mein Tipp nach Zürich: unbedingt das Ziel im Auge behalten. Und das wichtigste Motto ist und bleibt die Flexibilität. Auch beim besten Plan kann mal irgendetwas schiefgehen.

Nico Forte

Leiter Distributionslogistik

«Meine Stärke? Für jedes Problem finde ich eine Lösung – mit Ruhe, Fokus und einer durchdachten Herangehensweise.»





Reisebericht: Unser Weg nach Spreitenbach

Wir bedanken uns herzlich bei allen, die uns in den letzten Jahren begleitet haben und mit uns zusammen die nächsten Schritte in eine noch nachhaltigere Zukunft wagen. Wir haben viel geschafft – und es gibt viel zu tun. Packen wir es an!

Oli Furter
 Leiter betriebliche Prozesse und Projekte

«Mit konstruktiver Gelassenheit und Humor gehe ich jede Herausforderung an – ruhig und lösungsorientiert.»

Aufrichte: Anstossen auf eine noch nachhaltigere Zukunft

Bei schönstem Wetter haben wir am Freitag, 6. September 2024, zusammen mit den Planungsteams, den Handwerkern und weiteren Partnerinnen die Aufrichte unseres neuen Firmenstandorts gefeiert. In entspannter Atmosphäre und zu Speis und Trank nutzten wir die Gelegenheit, einige spannende Fakten zum

neuen Standort zu verraten. «Er ermöglicht uns, unser Engagement für Nachhaltigkeit und Gesundheit noch weiter auszubauen», erklärte Geschäftsführer Markus Daniel in seiner Rede. Und führte aus: «Hier können wir die steigende Nachfrage bewältigen und auf eine erweiterte Angebotsplanung und Menüvielfalt fokussieren.»



Markus Mötteli, Gemeindepräsident von Spreitenbach, gratuliert menuandmore zum Aufrichtfest.

Sara Cavalli
 Projektassistentin

«Meine Superkraft? Einen kühlen Kopf bewahren, auch wenn es hektisch wird – ein «Nein» gibt es bei mir nicht.»

Ausblick

- Januar** Bauabschluss und Bauabnahme
- Februar** Die ersten neuen Kochanlagen werden installiert
- März** Die neue Konditorei wird eingerichtet
- April** Installation der neuen Verpackungsanlagen
- Mai** Durchführung von Rezepturtests auf den neuen Kochanlagen
- Juni** Durchführung von Mitarbeitenden-Schulungen
- Juli** Umzug und erster Produktionstag im ECOPARK TIVOLI am 21. Juli 2025
- August** Beginn neues Schuljahr im ECOPARK TIVOLI

- Februar** Der Probelauf für die Teilauslagerung der Distributionslogistik verläuft erfolgreich
- Juli** Go-live digitale Kommissionierung und Transport im ECOPARK TIVOLI
- September** Wir feiern das Aufrichtfest und verdanken damit die Arbeit der Planungsteams und Handwerksleute
- Oktober** Die Decke in der Produktion wird fertiggestellt
- November** Die Produktion erhält den finalen Boden
- Dezember** Team-Weihnachtsmittagessen im neuen Personalrestaurant mit Raclette

- Februar** Start Innenausbau
- Juli** Betriebstag: Unser Team sieht den ECOPARK TIVOLI zum ersten Mal
- September** Kauf der ersten grossen Anlagen

Dezember Übernahme Mietfläche ECOPARK TIVOLI

Dezember Unterzeichnung Mietvertrag ECOPARK TIVOLI

2025

2024

2023

2022

2021



Willkommen, Emma und Eleonore

Unsere Fahrzeug-Flotte hat Zuwachs bekommen: Mit Emma und Eleonore helfen zwei Lieferfahrzeuge mit E-Antrieb, unsere Menüs umweltfreundlich in die Schulen und Kitas zu liefern und leisten damit einen wertvollen Beitrag an die Erreichung unserer Klimaziele. Gemeinsam mit der gesamten Flotte sorgen die zwei Neuen für garantierte Lebensmittelsicherheit. Die Kühltransporter sind so ausgebaut, dass die Kühlkette bis zu 14 Stunden bei konstanten 5 Grad gewährleistet werden kann. Auch was die Gesundheit unserer Mitarbeitenden betrifft, unterstützen Emma und Eleonore sehr gerne. Ergonomische Sitze, intuitive Bedienelemente und moderne Assistenzsysteme machen die Fahrten gesünder und sicherer.

Nachhaltigkeitsmanagement: unsere Fortschritte 2024

5 Massnahmen, die wir im letzten Jahr erfolgreich umgesetzt haben:

- ✓ Durchführung Stress-Präventions-Workshop für interessierte Mitarbeitende
- ✓ Durchführung Mitarbeitenden-Umfrage
- ✓ Überarbeitung aller Unternehmens-Politiken
- ✓ Schaffung der Stelle einer Fachspezialistin Kinderverpflegung
- ✓ Durchführung Risikobewertung für Zutaten mit Herkunft ausserhalb von Europa



Leistet leise treue Dienste: Flottenmitglied Ford E-Transit «Eleonore»



Lesen Sie mehr über unsere Nachhaltigkeitsvorschritte

Beni Hold

Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Management

«Meine Superkraft? Alles im Blick behalten und keine Details übersehen – Lebensmittelsicherheit steht bei mir immer an erster Stelle.»



Sich für eine zukunftsfähige Welt einzusetzen, bedeutet für uns auch, unser Nachhaltigkeitswissen mit anderen zu teilen. Unser Leiter Qualitäts- und Nachhaltigkeits-Management Benjamin Hold nimmt darum regelmässig als Experte an Fachtagungen und Podiumsgesprächen teil. Im letzten Jahr war er unter anderem zu Gast beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), an der ZHAW, beim Praxiszirkel Nachhaltigkeitsberichte und bei verschiedenen KMU-Fachveranstaltungen.

Markus Daniel

Geschäftsführer

«Meine Superkraft für den Umzug in den ECOPARK TIVOLI? Eine Welle positiver Energie, die unser Unternehmen auf die nächste Stufe hebt!»



«Blaubwürdigkeit ist unser höchstes Gut»

Unser Geschäftsführer Markus Daniel ist die treibende Kraft, wenn es um eine konsequente und stetige Verankerung von Nachhaltigkeit bei menuandmore geht. Ein Pausengespräch über visionäre Entscheide, einfache Managementpläne und den ehrlichsten Lohn der Welt.

Markus, menuandmore hat sich schon sehr früh einer nachhaltigen Unternehmensführung verpflichtet. Du warst als neuer Geschäftsführer seit 2008 beim richtungweisenden Entscheid 2009 massgeblich beteiligt. Kannst du dich erinnern, wie dieser zustande kam?

Ich kann mich noch gut erinnern. Bei der Analyse für die Festlegung unserer neuen Strategie kamen wir schnell zum Schluss: Unsere soziale Geschichte ist und bleibt ein wichtiges Fundament und Nachhaltigkeit in allen Dimensionen wird künftig noch essenzieller und es war uns deshalb wichtig, das Thema «Verantwortung für die künftigen Generationen» konsequent ins Zentrum unseres Handelns zu stellen.

Gab es zu dieser Zeit bereits Erfolgsbeispiele, an denen ihr euch orientieren konntet?

Jein. Es gab damals bereits grössere Unternehmen, die stark auf das Thema Nachhaltigkeit fokussierten, im KMU-Bereich waren Vorbilder hingegen rar. Wir folgten darum auch keinem ausgeklügelten Plan. Im Gegenteil: Wir haben einfach die Ärmel hochgekrempt und uns auf den Weg gemacht (lacht). Auf diesem sind wir vielen inspirierenden Persönlichkeiten begegnet und wir haben menuandmore Schritt für Schritt weiterentwickelt.

Kannst du kurz und knapp erklären, was eine nachhaltige Unternehmensführung im Alltag bedeutet?

Klar. Wir arbeiten Tag für Tag daran, die verantwortungsvollste Partnerin für Mittagstische

mit der gesündesten und nachhaltigsten Kinder- und Jugendverpflegung zu sein. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, engagieren wir uns in den vier Säulen der Nachhaltigkeit. Das sind die «ökologische Verantwortung», die «dauerhafte Gesundheit», die «gesellschaftliche Solidarität» und die «wirtschaftliche Resilienz». Zudem legen wir viel Wert auf eine familiäre Atmosphäre, persönlichen Austausch und die Zusammenarbeit mit einem wertvollen zukunftsorientierten Netzwerk. Das ist uns allen sehr wichtig.

Gibt es Dinge, auf die du persönlich stolz bist?

Es gibt zwei Dinge, für die ich morgens gerne aufstehe. Das ist einerseits unser Team, das zusammen immer wieder Unglaubliches schafft. Davor habe ich grössten Respekt und empfinde tiefe Dankbarkeit. Und es ist andererseits die Glaubwürdigkeit, welche wir bei unseren Mitarbeitenden, Kundinnen, Lieferanten und Partnerinnen aufbauen konnten. Für mich ist das der ehrlichste und wertvollste Lohn, den ich für meine Arbeit als Geschäftsführer erhalten kann.

Immer auf Achse, hat unser Geschäftsführer auch dieses Jahr an verschiedenen Anlässen und Tagungen sein riesiges Wissen aus mittlerweile über 15 Jahren nachhaltiger Unternehmensführung zur Verfügung gestellt. 2024 hatte er die Ehre, als Referent am von UNICEF unterstützten Forum zur Schulernährungs-Reform für die Ukraine über Erfahrungen aus der Schweiz zu berichten. Auf dem Jahresprogramm stand zudem die Teilnahme bei CEO4Climate (Schweizer Netzwerk für verantwortungsvolle CEOs) und am Peer Mentoring Event von Swiss Triple Impact.

Gesund essen – so einfach

Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV hat in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE die Ernährungsempfehlungen für die Schweiz überarbeitet. Neu wird mehr auf Nachhaltigkeitsaspekte geachtet. Die wichtigsten Anpassungen und unsere Einschätzung im Überblick.

Das hat sich geändert

Ein Blick auf die neue Pyramide zeigt: Einzelne Lebensmittelgruppen sind wichtiger geworden. Zum Beispiel haben pflanzliche Proteine wie Hülsenfrüchte eine höhere Bedeutung erhalten. Sie gelten neu als Protein und nicht mehr als Stärkebeilage. Damit soll gezeigt werden, dass Hülsenfrüchte in einem Menü die Hauptrolle spielen dürfen. Bei den Kohlenhydraten liegt der Fokus vermehrt auf Vollkornprodukten. Süssgetränke, Süsses und Snacks werden als optional eingestuft und sind daher in der täglichen Ernährung entbehrlich. Insgesamt ist eine ausgewogene Ernährung nach wie vor abwechslungsreich zusammengesetzt und berücksichtigt sowohl verschiedene Lebensmittelgruppen als auch die Vielfalt an Lebensmitteln innerhalb der Gruppen.

Auswirkungen auf unsere Menüplanung

menuandmore verfolgt seit Jahren die Entwicklung von verschiedenen Ernährungsempfehlungen, berücksichtigt neue wissenschaftliche Erkenntnisse und ist im Austausch mit Expertinnen und Experten. Unser aktuelles Angebot entspricht bereits den neuen SGE-Gesundheitsempfehlungen und geht bei der ökologischen Nachhaltigkeit weit über die Anforderungen hinaus. Die neuen Empfehlungen haben darum keine direkte Auswirkung auf unsere Menüplanung. Wir arbeiten wie gewohnt mit viel Elan an neuen Kreationen, die schmecken, Spass machen, gesund sind und die planetaren Grenzen berücksichtigen.

Die neue Lebensmittelpyramide



Moritz Stauffer

Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung

«Mit Organisationstalent und vernetztem Denken habe ich die Dinge im Blick – gut geplant, aber flexibel für das Unerwartete.»



«Geschmack steht an erster Stelle»

Mit Kerstin Thalmann haben wir seit Juni 2024 noch mehr Geschmackskompetenz und Innovation unter unserem Dach. Die Fachspezialistin Kinderverpflegung ist im Team von Moritz Stauffer für die Entwicklung unserer Menüs zuständig. Wir haben sie bei der Arbeit begleitet und ausgefragt.

Kerstin – du als Profi, wo siehst du die grössten Herausforderungen beim Thema Kinderernährung?

Eine grosse Herausforderung ist, dass in unserer Gesellschaft viele Entscheidungen im Bereich Ernährung mit Halbwissen getroffen werden. Im Alltagswahn Sinn haben Nicht-Profis oft nicht die Zeit und die Informationen, um sich im Dschungel aus Werbung und Ernährungsempfehlungen zurechtzufinden. Als Expertinnen können wir helfen, Zivilisationskrankheiten zu vermeiden.

Was können wir bei menuandmore konkret beitragen?

Zusammen mit den Mitarbeitenden an den Mittagstischen und in den Kitas können wir sicherstellen, dass sich Eltern bei mindestens einer Mahlzeit pro Tag darauf verlassen können, dass sie ausgewogen und gesund ist. Das hilft Kindern bei einer gesunden Entwicklung und gibt Eltern Sicherheit. Das gilt auch beim Thema Nachhaltigkeit. In unserem Unternehmen ist nachhaltiges Handeln ein echtes Versprechen, nicht nur leere Worte.

Was ist bei der Entwicklung von Kindermenüs besonders wichtig?

Der Geschmack steht an erster Stelle. Wenn das Essen Kindern nicht schmeckt, bringen gesunde und nachhaltige Zutaten und Labels wenig. Besonders bei weniger beliebten Lebensmitteln wie Hülsenfrüchten oder Vollkornprodukten ist ein überzeugender Geschmack entscheidend.

Welche Trends beeinflussen die Menügestaltung?

Wir setzen verstärkt auf vegetarische Gerichte, da wir so die Umweltauswirkung der Ernährung verringern können. Dabei orientieren wir uns an den Prinzipien der Planetary Health Diet für die Schweiz sowie den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE. Wichtig ist auch die regionale und saisonale Verfügbarkeit von Zutaten.

Unser Lebensmittel-Kartenset

Die Welt der Lebensmittel entdecken: Das menuandmore-Kartenset besteht aus 38 Karten mit spannendem Lebensmittelwissen in den Kategorien «Früchte und Gemüse», «Proteine», «Kohlenhydrate» und «Umweltbelastung» – und findet in diesem Jahr den Weg zu allen, die unsere feinen Mittagsmenüs bestellen.



Kerstin Thalmann

Fachspezialistin Kinderernährung

«Ruhe und Fokus helfen mir, neue Rezepturen präzise zu entwickeln. So bleibe ich im Einklang und voll im Flow!»



Berufliche Perspektiven für Jugendliche in Lesotho

Seit 2014 engagieren wir uns zusammen mit der Stiftung SOS-Kinderdorf Schweiz für Kinder in Not. Das ist uns als Einwohner eines privilegierten Landes und als Unternehmerin in der Kinderverpflegung ein besonderes, persönliches und emotionales Anliegen.

Nachdem unsere mehrjährige Unterstützung des Familienstärkungsprogramms in Vyas in Nepal Ende 2024 ausgelaufen ist, legen wir unseren Fokus für die kommenden drei Jahre auf ein Projekt in Lesotho. Das Programm YEET im Leribe-Distrikt ermöglicht jungen Menschen in einer Region mit hoher Arbeitslosigkeit und Armut den Einstieg in das Berufsleben.

Ausbildung und Workshops

Das Projekt von SOS-Kinderdorf Schweiz bietet praxisorientierte Berufsausbildungen in Bereichen wie Gastronomie und Elektrotechnik, ergänzt durch Workshops zu Selbstkompetenzen, Gesundheit und digitale Fähigkeiten. 270 Jugendliche profitieren direkt von den Berufsausbildungen. Weitere 1'500 können an Kursen teilnehmen, um grundlegende Fertigkeiten zu entwickeln. Durch die enge Zusammenarbeit mit lokalen Schulen, Unternehmen und Behörden werden die Ausbildungen an die Anforderungen des Arbeitsmarktes angepasst, was die langfristige Integration der Jugendlichen fördert und die Gemeinschaft stärkt.

Ein Abschied zum Jubiläum

Unsere Partnerschaft mit SOS-Kinderdorf jährte sich 2024 zum 10. Mal. Im Rahmen dieses Mini-Jubiläums bedankten wir uns bei unserem jahrelangen Ansprechpartner Markus Siegfried für die gute Zusammenarbeit und den spannenden Austausch. Er wird im Sommer 2025 pensioniert. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit der Nachfolge.



Jetzt spenden!



Jubiläumsgross: Unser Geschäftsführer Markus Daniel und Markus Siegfried von SOS-Kinderdorf Schweiz.



Zusammen feiert es sich am besten!

Feines Essen, ein inspirierendes Referat von Christine Schäfer vom Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) und ein Kochbuch mit Sparschäler für 365 Tage klimafreundliche Festmahlstimmung zuhause. Zusammengefasst war unsere alljährliche Abendveranstaltung mit unseren Kundinnen und Kunden im September 2024 vor allem eins: eindeutig ein Highlight im menuandmore-Jubiläumsprogramm.



Ein Klimatopf für alle

Unter die 300 Gäste mischte sich auch Franziska Stöckli, Spezialistin für Nachhaltigkeit, Ernährung und Kinderverpflegung. Nachdem sie 2020 mit ihrem Projekt «Greentopf» für grosses Aufsehen sorgte und menuandmore seit 2023 bei der Kreation von neuen klimafreundlichen Rezepten unterstützt, hatte sie im Hotel Spigarten in Zürich Altstetten ihr neuestes Kochbuch «Klimatopf» mit im Gepäck. Oder besser gesagt ein ganzes Palett davon. Wir hoffen, all unsere Gäste haben Freude an unserem Jubiläumsgeschenk und haben bereits das eine oder andere Rezept ausprobieren können.



Auf den Traktor, fertig, los!

Drei Frühsommertage, zwei Bauernhöfe, ein Paradies unter freiem Himmel: Zum 20-Jahre-Jubiläum von menuandmore haben wir über tausend Kinder und ihre Betreuungspersonen zu unseren Erlebnismittagen auf dem Bauernhof nach Winterthur und Zürich eingeladen. Unsere Lieblings-Schnapschüsse fürs Fotoalbum.



Siri

Projektleiterin Events

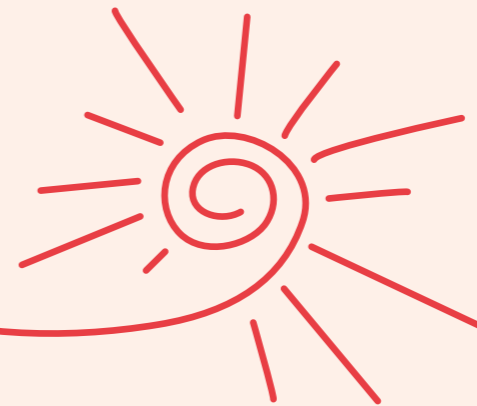
«Meine Superkraft? Ich trage dazu bei, dass unsere Kundinnen und Kunden an unseren Events den ECOPARK TIVOLI erleben dürfen.»



Planungshinweis: 2025 wird es aufgrund unseres bevorstehenden Umzuges nach Spreitenbach keine Erlebnismittage auf dem Bauernhof geben. Der Platz in der Agenda ist also frei für andere Sommerausflüge ins Grüne.



menuandmore news



Zeit mit dem Team geniessen!

Neben den verschiedensten Jubiläumsaktivitäten durften 2024 auch unsere traditionellen Teamanlässe nicht fehlen. Unser Betriebsausflug im Sommer führte uns in die Ostschweiz in eine Schaukäserei (sie haben uns das Geheimnis des Appenzeller Käses leider nicht verraten)

und zu einem Baumwipfelpfad mit Ausblick über die hügelige Landschaft des schönen Toggenburgs. Das Weihnachtsmittagessen fand in unserem bis dahin noch unbenutzten neuen Personalrestaurant im ECOPARK TIVOLI statt.



Interne Geburtstagsfeier



Interne Geburtstagsfeier



Weihnachtsessen



Betriebsausflug



Betriebsausflug



Weihnachtsessen



Weihnachtsessen



Betriebsausflug



Betriebsausflug



Betriebsausflug

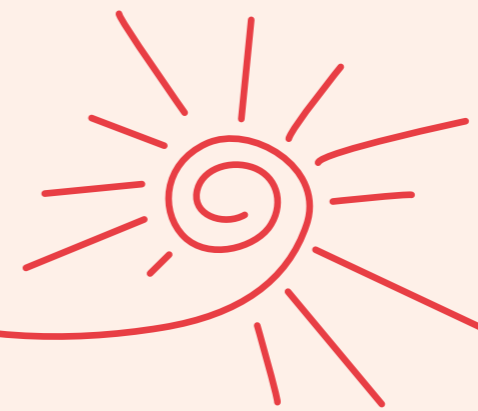


Betriebsausflug



Betriebsausflug

menuandmore news



Willkommen im Team

27 neue Expertinnen und Fachmänner haben 2024 neu bei menuandmore gestartet. Wir freuen uns auf hoffentlich viele Jahre gute Zusammenarbeit und hoffen, dass ihr euch bereits gut eingelebt habt.



Rogeur Abouassaleh
Transport



Ali Awada
Einkauf



Kirushanthy Arulanantham
Kommissionierung



Daniel Bulboaca
Transport



Salvatore Castaldo
Produktion



Giannelli Diavangama
Produktion



Mazlum Erhalac
Verpackung



Andre Freira Falcato
Transport



Hamdi Güvendiren
Warenannahme



Ali Hamza
Produktion



Martina Hänni
Finanzen und Controlling



Marianne Honegger
Administration



Lukas Huwiler
Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung



Daniel Knecht
Kommissionierung



Vladimir Malis
Produktion



Suprahee Mathumee-Walraven
Verpackung



Hans Ortner
Konditorei



Razvan Alexandru Panainte
Transport



Gavaskar Parameswaran
Finanzen und Controlling



Naima Pototschnik
Verpackung



Marianne Scheidegger
Konditorei



Yvonne Schenker
Marketing und Kommunikation



Kanyapak Schweizer
Kommissionierung



Marius Stanulet
Transport



Vasile Sorin-Adrian
Transport



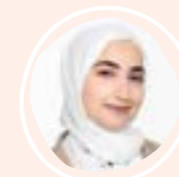
Kerstin Thalmann
Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung



Vita Ernesto Victor
Abwascherei



Auf Wiedersehen und herzlich willkommen



Sedni Masri
Kauffrau EFZ



Ali Siegenthaler
KV-Lernender

Die Zukunft kann kommen: Wir gratulieren Sedni Masri herzlich zum bestandenen Lehrabschluss als Kauffrau EFZ und stellen gerne vor: unser neuer KV-Lernender Ali Siegenthaler.

Jubilarefeier in Lausanne

Mit einer stattlichen Delegation reisten wir 2024 zur Eldora-Jubilarefeier in die Westschweiz. Teil der menuandmore-Reisegruppe waren: Marcio Dos Santos, Vijayakumar Ranganathamy, Joaquim Goncalves Pereira, Rameskumar Naganathy und Alexandrina Goncalves. Sie alle

sind seit 10, 15 oder 20 Jahren für menuandmore im Einsatz! Nach Lausanne begleitet wurden sie von Geschäftsführer Markus Daniel und Helene Teuscher, Leiterin Human Resources (je aussen im Bild). Leider nicht dabei sein konnte Marcel Hendrix.

Vielen Dank an alle für die langjährige Loyalität!



Tipps und Tricks...

...für mehr Lebensmittelsicherheit am Mittagstisch

Küchen- und Maschinenreinigung

Nach jedem Gebrauch

- Geräte mit einem feuchten Lappen auswischen

Wöchentliche Grundreinigung

- Kalk: Chemischer Entkalker (oder Essig- und Zitronenessenz)
- Backofen: Backofenreiniger (oder Natron und Wasser)
- Oberflächen: Scheuermilch (oder Natron, Zitrone, Essigessenz und heisses Wasser)
- Pfannen: Entkalker (oder Zitronensäure und warmes Wasser)

Lagerung und Benutzung von Reinigungsmitteln

Lagerung

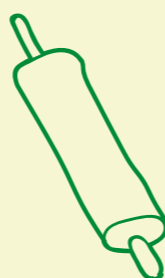
- Getrennt von Lebensmitteln und ausser Reichweite von Kindern
- In geschlossenen, beschrifteten Original-Behältern

Benutzung

- Sicherheitsdatenblatt lesen (ist immer vor Ort)
- Gefahren (er)kennen und eigene Gesundheit schützen
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA) einsetzen
- Entsorgungsvorschriften einhalten und Umwelt schützen

Persönliche Hygiene

- Auf regelmässige Körperreinigung achten
- Hände nach unterschiedlichen Arbeitsschritten waschen
- Auf stark riechende Kosmetikprodukte verzichten
- Nicht in die Hände oder auf Lebensmittel niessen/husten
- Wunden sofort versorgen und gut schützen
- Geschlossene, rutschfeste Schuhe tragen
- Haare zusammenbinden
- Privatkleidung mit Kochschürze schützen
- Lange Kleider tragen (Schutz vor Verbrennungen)
- Fingernägel kurz schneiden (keine künstlichen Fingernägel)
- Nicht krank zur Arbeit kommen



Unser diesjähriges Webinar stand ganz im Zeichen der Küchenhygiene. Darin vermittelten wir den Mitarbeitenden der von uns belieferten Mittagstische praktisches Wissen zu diesem wichtigen Thema.



Lebensmittellagerung und Handhabung

Lagerung

- Die Mahlzeiten von menuandmore werden bei 5 Grad gelagert. Bei anderen Lebensmitteln gilt: Früchte und Gemüse gehören in den Kühlschrank (7°C), genauso wie Milchprodukte (5°C) und Fleisch (4°C). Frischer Fisch wird im Kühlschrank auf Eis gelegt (2°C). Trocken bei Raumtemperatur im Vorratsschrank verstaut sind Getreideprodukte und Konserven.



Zubereitung und Schöpfen Worauf achten wir?

- Temperatur der Speisen konstant über 65°C halten
- Kerntemperatur einer Speise messen (mind. 65°C)
- Nicht alles auf einmal in die Schalen zum Schöpfen geben
- Nach und nach regenerieren
- Mit Bain-Marie oder Thermogeschirr arbeiten (Wärmeplatte möglich, aber nicht empfohlen)
- Deckel schliessen



Hygienisch schöpfen

- Probierlöffel nur einmal verwenden und Schöpfbesteck benutzen
- Achtung: Handschuhe sind nicht automatisch hygienisch

Korrektter Umgang mit Resten

- Haltbarkeitsdatum prüfen
- Verweilzeit in Küche prüfen (maximal 2 Stunden)
- Gerichte, welche in der Ausgabestelle waren, entsorgen
- Resten rasch abkühlen, datieren und am Folgetag verbrauchen
- Wichtig: Reis zwingend auf über 75°C erhitzen, Hackfleisch und Brät erhitzen, Fisch nicht als Reste aufbewahren



Unterschied von «mindestens haltbar bis» und «zu verbrauchen bis»

- Mindestens haltbar bis bedeutet, dass das Produkt bis zu diesem Datum seine spezifischen Eigenschaften behält. Danach ist es nicht verdorben, die Qualität nimmt aber ab (Geruch, Geschmack, Aussehen, Inhaltsstoffe).
- Zu verbrauchen bis heisst, dass das Produkt bis zu diesem Datum verzehrt werden muss, weil danach die Lebensmittelsicherheit nicht mehr geleistet werden kann (mikrobiologisches Risiko)



Doggoli

Wachhund

«Als Wachhund achte ich darauf,
dass uns keine Termine oder
Aufgaben entwischen!»

