

# Aufgetischt

menuandmore

Das Jahresmagazin für alle, die an gesunder und nachhaltiger Kinderverpflegung interessiert sind.  
Ausgabe 2025



Seite 4

## **Ankunft in Spreitenbach**

Reisebericht zum Umzug in den ECOPARK TIVOLI

Seite 6

## **Neue Küche, neuer Alltag**

Familiäre Stimmung, Zeit fürs Handwerk und weniger Rückenschmerzen

Seite 12

## **Veränderungen gestalten**

Wir teilen Erfahrungen und geben Tipps

## **IMPRESSUM**

### **Herausgeberin**

Menu and More AG  
ECOPARK TIVOLI  
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.tube-design.ch

### **Fotos**

Mike Kleger Fotografie  
Übrige Bilder:  
Karin Tanner Film and Cut  
und menuandmore

### **Druck:**

Bühler Druck AG  
www.buehler-druck.ch

### **Ausgabe 2025**

erschienen im  
Januar 2026

### **Auflage**

1'500 Exemplare,  
erscheint jährlich in  
deutscher Sprache

Klimaneutral gedruckt auf  
FSC-zertifiziertem Papier  
aus 100% Recycling-Fasern,  
ausgezeichnet mit dem  
«Blauen Engel», wasserloser  
Druck mit PUR-Druckfarben

Das Jahresmagazin kann auch  
online auf [www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch)  
abgerufen werden.

# Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

2025 war für uns ein Jahr voller Premieren: Am 22. Juli haben wir im ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach die neuen Kochtöpfe eingeweiht und die ersten Menüs in Schulen und Kitas ausgeliefert. Und immer wieder haben wir uns beim Zmittag im neuen Mitarbeitenden-Restaurant «Limmattalblick» über die Erlebnisse im grossen menuandmore-Umzugsjahr ausgetauscht.

Unser Fazit: Wir sind unerwartet schnell am neuen Standort angekommen. Vieles fühlt sich bereits vertraut an. Im neuen, grossen Herz von menuandmore wird in familiärer Atmosphäre leidenschaftlich gekocht, abgeschmeckt, kreiert und gelacht. Mehr Platz, eine topmoderne Infrastruktur und bessere Abläufe machen genau das möglich.

Am neuen Standort können wir uns auf unser Handwerk konzentrieren, noch mehr hausgemachte Spezialitäten anbieten und uns Zeit nehmen, neue, frische und schmackhafte Menüs zu kreieren. Die körperlich schwere Arbeit hat abgenommen. Was die Qualität, Liefer- und Lebensmittelsicherheit, unsere Kapazitäten und Klimaziele betrifft, sind wir auf einem neuen Level angekommen.

Auf dem Weg dahin haben wir viel gelernt. Zum Beispiel, dass echte Veränderung oft mit einem offenen Ohr und einem persönlichen Gespräch beginnt. Oder dass Erfolg sich selten im Moment, sondern erst hinterher zeigt. Immer wieder wird uns bewusst, wie viel es uns bedeutet, dass wir den Spagat geschafft haben, uns Wichtiges mitzunehmen und gleichzeitig Begeisterung für Neues zu wecken.

Für unsere Partnerinnen, Kundinnen und Lieferanten heisst das: Wir sind immer noch das familiäre KMU, das uns allen so am Herzen liegt – dank neuem Standort rundum bereit für die Zukunft. Die Folge daraus: Wir können ab heute noch mehr Verantwortung übernehmen, wenn es um die Verpflegung der Generation von morgen geht.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit in den kommenden Jahren. Für eine nachhaltige Zukunft!

Herzlich,  
die Geschäftsleitung der Menu and More AG



**Markus Daniel**  
Geschäftsführer



**Helene Teuscher**  
Leiterin Human Resources



**Martina Hänni**  
Leiterin Finanzen und  
Controlling



**Yvonne Schenker**  
Leiterin Marketing und  
Kommunikation



**Moritz Stauffer**  
Leiter Geschäftsentwicklung  
und Kundenbetreuung



**Benjamin Hold**  
Leiter Qualitäts- und  
Nachhaltigkeitsmanagement



**Olivier Furter**  
Leiter betriebliche  
Prozesse und Projekte



# Reisebericht

## Zukunft, wir kommen!

Kran-Missionen, Kaderschulungen und kurzzeitig kalte Füsse: 2025 waren wir in unserem eigenen Umzugsfilm unterwegs. Momentaufnahmen von unserer abenteuerlichen Reise von Zürich nach Spreitenbach.



1  
Trügerische Ruhe vor dem Zügel-Sturm?  
Kaderworkshop zum Thema Resilienz.



2  
Sowas von  
parat – wann  
geht's endlich  
los?



3  
Ein Foto für die  
Geschichtsbücher?

Das allerletzte Mitarbeitenden-Meeting  
am Sihlquai.



7  
Gleich gilt es ernst: Schulungs- und Betriebs-  
tag mit allen Mitarbeitenden vor dem  
grossen Neustart.



8  
Seid ihr denn gar  
nicht nervös?



Jetzt einfach  
cool bleiben und  
lächeln!

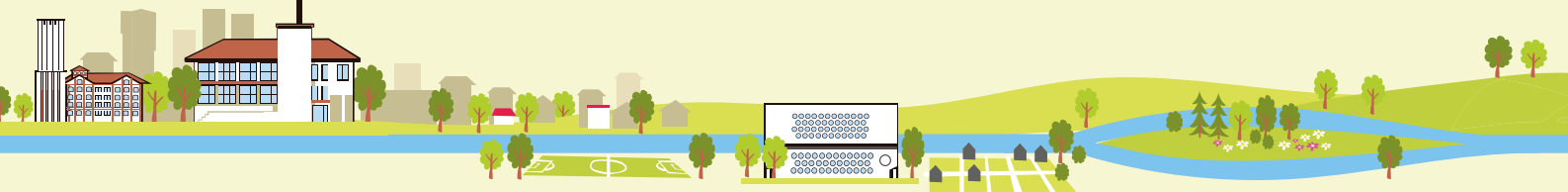


Willkommen zur Spezialmission Kran – und zum Zügel-Spiel  
«Wie bringen wir die grossen Geräte bloss heil von Zürich nach  
Spreitenbach?»



Halloooo, ist da  
noch was, das nach  
Spreitenbach muss?

menuandmore  
Wo? Vorher das Glatte sind!





Schnell  
festhalten – so  
wird es nie mehr  
aussehen!



6



Noch Fragen?!

5

Schulungstag im ECOPARK TIVOLI.



Wer hat noch  
nicht? Wer will  
nochmals?

4

Neue Sicherheitsschuhe: grosse  
Anprobe-Aktion an der Limmat.



Huiiiui, dann ging es richtig  
los. Zu unserer filmischen  
100-Tage-Zusammenfassung  
in 30 Sekunden.

10

... nach so vielen  
Jahren ...

Jetzt gib den  
Schlüssel schon  
her!



11

Schlüsselabgabe am Sihlquai, nach  
86 Jahren: Ein Kapitel schliesst sich –  
und ein neues ist bereits geschrieben.  
Auf den kommenden Seiten warten  
viele kleine Geschichten aus unserem  
neuen Zuhause in Spreitenbach.

Moooooment!  
Ich zähle  
auf 3!



9

Vier Tage später: erster Produktionstag in  
Spreitenbach.

menuandmore





# «Wir gestalten den neuen Alltag mit»

Familiäre Stimmung, mehr Zeit fürs Handwerk und weniger Rückenschmerzen: Seit Juli 2025 kochen wir in unserer neuen Produktionsküche in Spreitenbach. Wir haben unsere Mitarbeitenden besucht und gefragt, wie ihr Arbeitsalltag neu aussieht und was sich am meisten verändert hat.

## Elias Bettler

### Fachspezialist Entwicklung

«Am neuen Standort haben wir eine grosszügige Versuchsküche. Hier probiere ich neue Rezepte aus und entscheide zusammen mit dem Produktmanager, welche Kreationen wir effektiv testen wollen. Dank topmodernen Geräten in der Produktionsküche können wir wieder mehr hausgemachte Spezialitäten anbieten. Das eröffnet mir insgesamt noch mehr Möglichkeiten, feine und gesunde Menüs zu entwickeln.»



## Fabian Faraoni

### Leiter Supply Chain

«Ich bin neu neben dem Einkauf und der Planung auch für die Betriebslogistik verantwortlich. Das ist superspannend. Wir haben viele Prozesse eingeführt, die es vorher noch nicht gab, wie bspw. eine Lagerverwaltung. Aber auch wenn jetzt vieles digital läuft: Das Abwägen der Zutaten und die Qualitätsprüfung der Lebensmittel machen wir nach wie vor von Hand.»



## José Perez Mitarbeiter Warenannahme

«Als erste Person im menuandmore-Zubereitungsablauf trage ich in der Warenannahme eine besondere Verantwortung. Alle Zutaten wandern durch meine Hände, bevor sie sich auf die Reise durch die Küche bis in die hungrigen Mäuler der Kinder machen. Aktuell sind wir dabei, uns am neuen Ort einzuspielen. Mehr Effizienz und verbesserte Rückverfolgbarkeit: Es macht mir Freude, den kontinuierlichen Verbesserungsprozess aktiv mitzugestalten.»



## Viktoria Krstic Betriebslogistikerin Materialbereitstellung

«In der Materialbereitstellung machen wir das sogenannte Mise en Place – wir stellen die Zutaten bereit und wägen sie ab, damit sich unsere Köchinnen und Köche auf das Kochhandwerk konzentrieren können. Weil es die Abteilung Betriebslogistik vorher nicht gab, können wir viel mitgestalten. Am meisten gefällt mir, dass wir neuerdings die abgewogenen Zutaten direkt im System erfassen können – und dass wir jeden Tag etwas schneller und besser werden.»





## Josephine Araujo Rodrigues Seixas

### Mitarbeiterin Konditorei

«In der Konditorei haben wir vor allem eins: grössere Arbeitsflächen. Diese brauchen wir auch. Zum Beispiel, wenn wir Weihnachtsgutzli machen. Diese stechen wir noch immer von Hand aus. Einige Aufgaben übernimmt die Technik neu fast automatisch: Zum Beispiel das Erfassen des Gewichts im System, bevor sich unsere köstlichen Kreationen auf den Weg in die nächste Abteilung machen.»

## Kumar Ranganathasamy

### Mitarbeiter Produktion

«Als ich 2004 – also vor über 20 Jahren – im Gründungsjahr von menuandmore am Sihlquai gestartet bin, lief vieles noch ganz anders als heute. Für mich, der ja auch nicht jünger wird, gehört die deutlich ergonomischere Arbeitsweise zu den grössten Verbesserungen. Mussten wir früher die Spätzli aus den Kippkochkesseln von Hand abschütten und die schweren Chromstahlschalen in die Wagen hieven, übernimmt heute ein Hebemechanismus einen Grossteil dieser Belastung. Das schont den Rücken – und macht den Arbeitsalltag spürbar angenehmer.»



## Petar Bek

### Junior-Schichtleiter Produktion

«Meine Funktion ist im Grunde gleichgeblieben. Wir sind und bleiben das Küchenteam, das frische Zutaten in feine Menüs verwandelt. Wir rühren, lockern und schmecken ab. Einige neue Geräte helfen uns, dass wir nur noch halb so viel herumtragen müssen. Verändert haben sich zudem einige Abläufe. Sie sind professioneller geworden und es macht Spass, weiter an ihnen zu feilen.»





## Siro Bottega Teamleiter Kommissionierung

«Ich trage heute mehr Verantwortung, da das Team gewachsen ist. Eine vorausschauende Planung, eine präzise Organisation und vernetztes Denken sind bei uns in der Kommissionierung entscheidend, damit alles rund läuft. Am meisten Spass macht mir die Koordination mit anderen Abteilungen. Dank der Digitalisierung sind wir genauer und effizienter geworden: Sie ermöglicht uns, die Menükomponenten systematisch zu erfassen und in die Transportkisten zu verpacken – und jederzeit exakt nachzuvollziehen, was und wie viel in jedem Gebinde ist.»

## Mazlum Erhalac Stv. Teamleiter Verpackung

«In der Verpackung ist vieles beim Alten geblieben: Ich übernehme nach wie vor die Verantwortung für mein Team und wir verpacken immer noch alles mit viel Handarbeit. Neu haben wir alles, was mit Verpacken zu tun hat, an einem Ort. Eine Software hilft uns, den Überblick über bereits Erledigtes und Anstehendes zu behalten. Besonders motiviert mich, dass ich mich zusammen mit der Abteilung weiterentwickeln kann.»



## Filipe Norberto Vilao André Chauffeur

«Bei uns im Transport hat sich bis auf ein paar technische Erleichterungen nicht viel verändert. In der ganzen Firma hingegen schon. Wir konnten die Qualität steigern und sind insgesamt effizienter geworden. Persönlich habe ich mehr Verantwortung bekommen – und es motiviert mich nach wie vor Tag für Tag, dass ich mit meiner pünktlichen Auslieferung zu vielen strahlenden Augen an den Mittagstischen beitragen kann.»

# Alles neu – alles besser?

## Der Umzug in den ECOPARK TIVOLI

Platzverhältnisse, Wege und Kommunikation: Olivier Furter, Leiter betriebliche Prozesse und Projekte, erzählt im Interview, was sich am neuen Ort am meisten verändert hat und wo es nicht nur Schwung, sondern auch eine grosse Portion Geduld braucht.

### Olivier, was ist am neuen Ort besser geworden?

Ganz klar das Arbeitsumfeld. Die Ergonomie, Licht, Luft, Platz – all das ist heute auf einem völlig anderen Niveau. Man spürt, dass sich die Leute wohler fühlen und stolz sind, hier zu arbeiten. Allgemein ist die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Abteilungen besser als zuvor. Wir diskutieren oft im Team, was schon passt und wo wir noch Dinge anpassen müssen. Das motiviert mich immer wieder neu.

### Was haben wir unterschätzt?

Toiletten, Kaffeemaschine, Essen – alles ist weiter entfernt. Seit wir längere Wege haben, ist es wichtiger denn je, dass Informationen zur richtigen Zeit am richtigen Ort landen. Das klingt trivial, ist es aber nicht.

### Was fordert dich persönlich heraus?

Mit technischen Anfangsschwierigkeiten haben wir gerechnet, aber nicht damit, dass sie uns so lange begleiten. Auch bei der Implementierung einiger Prozesse sind wir noch nicht ganz da, wo wir sein wollen. Das fuchst mich manchmal, aber da dürfen wir auch nicht zu streng mit uns selbst sein. Denn objektiv betrachtet ist klar: Eine so grosse Umstellung braucht nicht nur Schwung, sondern eben auch eine grosse Portion Geduld.

### Gibt es etwas, das du vermisst?

Den Blick auf die Limmat und das Sihlquai können wir nicht ersetzen; das gehört nun der Vergangenheit an. Dafür haben wir die Ehre, die ersten Kapitel im neusten Band der langen menuandmore-Geschichte mitzuschreiben. Wir haben hier etwas Grossartiges geschaffen. Das macht mich stolz.

### Auf welche neuen Kapitel freust du dich am meisten?

Das Potenzial von menuandmore am neuen Ort ist riesig. Es gibt die Möglichkeit, neue Geschäftsfelder aufzubauen und die Zukunftsfähigkeit unseres Betriebs zu stärken. Bei der Weiterentwicklung von menuandmore möchte ich unbedingt aktiv mitgestalten.

#### Olivier Furter

Leiter betriebliche Prozesse  
und Projekte





# Wer, wenn nicht wir:

## Fossilfreie Zukunft – wir übernehmen Verantwortung

Um die verantwortungsvollste Verpflegungsanbieterin der Schweiz zu sein, verfolgen wir ambitionierte Klimaziele. Mit dem neuen Standort im ECOPARK TIVOLI haben wir ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit gesetzt.

Gebäudeemissionen machen in der Schweiz einen bedeutenden Teil des ökologischen Fussabdrucks aus. Darum spielte das Thema Energieeffizienz bei der Suche nach einem neuen Firmenstandort für menuandmore eine entscheidende Rolle. Der ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach überzeugte nicht nur durch seine nachhaltige Bauweise, sondern legt auch die Basis für einen vollständig fossilfreien Betrieb.

### Fossilfreier Betrieb des Gebäudes

Bereits heute wird das gesamte Gebäude fossilfrei betrieben. In der kalten Jahreszeit heizen wir mit CO<sub>2</sub>-neutraler Fernwärme aus der KVA Limmattal (Limeco). Im Sommer sorgt klimafreundliche Fernkälte für die nötige Abkühlung – betrieben mit einem thermischen Kältesystem, das CO<sub>2</sub> als Kältemittel nutzt. Der benötigte Strom stammt zu 100 Prozent aus erneuerbaren Energien. Auf dem Dach entstand bis Ende 2025 zusätzlich eine Photovoltaikanlage, die 15–25 % unseres Energiebedarfs direkt vor Ort deckt.



### Elektrisch unterwegs

Auch im Transportbereich sind wir weiterhin auf Kurs. Unsere Fahrzeugflotte wird bis Ende 2026 zu 80 Prozent elektrisch unterwegs sein. Spätestens 2030 wollen wir alle unsere Menüs elektrifiziert zu den zahlreichen Mittagstischen in der ganzen Deutschschweiz fahren.

### Nachhaltige Unternehmensführung

Das Nachhaltigkeitsmanagement gehört zur DNA von menuandmore. Es ist Kern unserer Unternehmensstrategie und basiert auf vier Säulen: ökologischer Verantwortung, gesundheitlicher Ausrichtung, gesellschaftlicher Solidarität und wirtschaftlicher Resilienz.

### Bereit für die Zukunft

Mit all diesen Voraussetzungen sind wir bestens gerüstet für eine zukunftsgerichtete, ressourcenschonende Lebensmitteldzubereitung im Limmattal. Hier können wir unsere Nachhaltigkeitsziele nicht nur weiterverfolgen, sondern im Alltag konkret umsetzen – vom energieeffizienten Gebäude bis zur nachhaltigeren Produktion.



# Verstehen, was Veränderungen für den Menschen bedeuten

Was brauchen Mitarbeitende, um Veränderungen gut zu bewältigen? Im Video erzählt unsere HR-Leiterin Helene Teuscher, wie frühzeitige Kommunikation, echtes Zuhören und die gezielte Schulung der Führungskräfte einen anstehenden Wandel erleichtern können – und welche konkreten Massnahmen menuandmore umgesetzt hat, um das Team bestmöglich auf den Standortwechsel vorzubereiten.

Video ab!



**Helene Teuscher**  
Leiterin Human Resources

## Helenes Top-5-Take Aways

- Partizipation der Mitarbeitenden und Einbindung ins Projekt
- Individuelle Emotionen und Bedenken der Mitarbeitenden abholen und ernst nehmen
- Regelmässige und transparente Kommunikation zum Stand des Projektes
- Bei kritischen Stimmen besonders hinhören und als Chance zur Verbesserung betrachten
- Meilensteine und Erfolgserlebnisse sichtbar machen und gemeinsam feiern

«Der neue Ort?  
Gefällt mir super!»





# Das 7-Phasen-Modell

Im Rahmen des Standortwechsels haben wir uns intensiv mit dem Thema Change Management beschäftigt. Ein Modell hat uns dabei besonders geholfen.

Change Management-Modelle können Chefinnen, Teamleiter oder Mitarbeiterinnen unterstützen, Abläufe von Veränderungsprozessen zu verstehen und zu gestalten. Zum Beispiel das 7-Phasen-Modell, das von der Psychiaterin Elisabeth Kübler-Ross in den 1960er-Jahren veröffentlicht und später weiterentwickelt wurde. Das Modell zeigt, wie Menschen auf Wandel reagieren – in typischen Phasen, die fast jeder erlebt.

## Die Phasen im Überblick:

### 1 Schock

Eine unerwartete Veränderung löst oft Unsicherheit oder Stillstand aus. Menschen brauchen Zeit, um die Nachricht zu verarbeiten.

**Tipp:** Ruhe bewahren, Orientierung geben und transparent kommunizieren.

### 2 Verneinung

Widerstand ist eine natürliche Reaktion – meist entsteht er aus Sorge, etwas zu verlieren.

**Tipp:** Zuhören, Verständnis zeigen und Raum für Fragen lassen.

### 3 Rationale Akzeptanz / Einsicht

Das Neue wird im Kopf als unausweichlich erkannt, aber emotional noch nicht akzeptiert.

**Tipp:** Warum machen wir das? Den Sinn hinter der Veränderung erklären.

### 4 Emotionale Akzeptanz

Der Wendepunkt: Menschen beginnen, den Wandel emotional anzunehmen. Oft mit dabei: ein Gefühl der Hilflosigkeit.

**Tipp:** Nähe zeigen, kleine Schritte ermöglichen und Erfolge sichtbar machen.

### 5 Ausprobieren

Jetzt wird ausprobiert, getestet und angepasst. Fehler gehören dazu.

**Tipp:** Versuche zu loben, statt Fehler zu kritisieren.

### 6 Erkenntnis

Erste positive Erfahrungen festigen die Einsicht: Das Neue funktioniert. Und kann sogar Vorteile bringen.

**Tipp:** Erfolge teilen! Erfolgsgeschichten motivieren andere, mitzumachen.

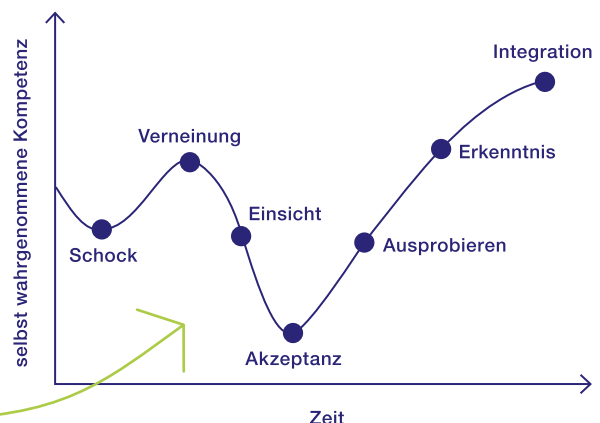
### 7 Integration

Das Neue wird selbstverständlich, Routinen entstehen und das Team blickt nach vorn.

**Tipp:** Den Wandel feiern. Das stärkt den Zusammenhalt und gibt Vertrauen für kommende Veränderungen.

## 7-Phasen-Modell

Quelle: Elisabeth Kübler-Ross



«Für den Lernprozess  
braucht es das  
Tal der Tränen.»



# Zu Besuch im Gönhort Aarau

## «Es verhebt von A bis Z»

Nadia Caruso führt den Gönhort in Aarau mit Herz, Haltung und einem klaren Ziel: Kindern einen Ort zu geben, an dem sie sich sicher und wohl fühlen. Yvonne Schenker, unsere Leiterin Marketing und Kommunikation, hat sie in ihrem Schaffensreich besucht – und sich von der ersten Minute an zuhause gefühlt.

«Mit Kindern den Tag zu verbringen, erfüllt mich mit Begeisterung.» Das schreibt Nadia Caruso auf ihrer Website. Dass das stimmt, merkten wir bei unserem Besuch unmittelbar. Nach kurzer Zeit war uns klar: Bei Nadia ist der Beruf auch Berufung. Vor ihrer aktuellen Position leitete sie viele Jahre eine Spielgruppe. Als diese «flügge» wurde, suchte sie eine neue Herausforderung und landete 2018 eher zufällig im Gönhort.

### Von Anfang an dabei

Zusammen mit der damaligen Chefin durfte sie den Aufbau des Horts mitgestalten – und packte überall mit an: Kinder abholen, Mittagstisch unterstützen, trösten, begleiten, organisieren und vieles mehr. Auch menuandmore war von Anfang an als Verpflegungspartnerin dabei. Nadia erinnert sich an diese Zeit: «Damals war alles kleiner: weniger Kinder, weniger Räume, viel Aufbauarbeit.»

Das Buffet für die Kleinsten ist angerichtet.



«Die Kinder dürfen alles probieren, müssen aber nicht.»



### Es muss familiär bleiben

Im August 2024 übernahm Nadia den Hort offiziell als Inhaberin und Geschäftsführerin. Die bisherige Trägerschaft ging neue Wege und fragte sie, ob sie weitermachen möchte. Sie wollte – aber nur unter klaren Bedingungen: «Es muss familiär bleiben», «Qualität kommt vor Quantität» und es braucht «Verlässlichkeit für alle Involvierten». Diese Werte teilt sie mit menuandmore.

### Gut eingespieltes Mittagsritual

Das Mittagsritual im Gönhort ist zeitlich durchgetaktet. Rohkost schneiden, Salat mischen, Menüs parat machen – und um 12 Uhr ist es vorbei mit der Ruhe. Die Kinder trudeln ein, kommen an, spielen noch eine Runde und suchen sich dann einen Platz für den Zmittag. Das Glas und das Besteck holen sie sich selbst und auch das Essen schöpfen sich die Kinder selbstständig. Wichtig dabei ist: Die Kinder dürfen alles probieren, müssen aber nicht. «Mehr ist nicht realistisch», sagt Nadia pragmatisch. Nach dem Essen räumen die Kinder ab und reinigen den Tisch. Ein festes Ritual, das Verantwortung fördert.



GönHort GmbH  
Heinerich Wirri-Strasse 3 | 5000 Aarau  
076 522 50 01 | [info@goenhort.ch](mailto:info@goenhort.ch)  
[goenhort.ch](http://goenhort.ch)





### Abwechslungsreicher Menüplan

Bei der Bestellung achtet Nadia darauf, dass der Menüplan abwechslungsreich ist: Fisch, Fleisch, Vegi, Pastaplausch und ein spontanes Gericht. Auch die saisonalen Menüs findet sie toll: «Die essen wir nicht einfach, wir vermitteln auch Wissen.» Dafür nutzt sie gerne die Poster und Wissenskarten von menuandmore.



Das Wochenmenü



Das fleissige Team am Tag unseres Besuchs: Jenny, Elia und Elisha

### Verlässliche Partnerschaft

Die Zusammenarbeit mit menuandmore beschreibt Nadia als «sehr gut». Die Kundenbetreuung liefert Infos schnell und zuverlässig. Die Chauffeure seien «mega aufgestellt» – ein Kompliment, das sie mehrfach wiederholt und wir intern nur zu gerne so weitergeben. Allgemein sei gut spürbar, wie sich menuandmore in den vergangenen Jahren punkto Nachhaltigkeit weiterentwickelt und Angebote für besondere Bedürfnisse entwickelt hat. «Allergien gibt es glücklicherweise aktuell keine bei uns. Aber ich weiss, dass menuandmore auf viele verschiedene Bedürfnisse vorbereitet ist.» Zudem schätzt Nadia die professionelle Dienstleistung und die Liefersicherheit, zum Beispiel die saubere Dokumentation der Kühltette. Auch Erinnerungen bei fehlender Bestellung findet sie hilfreich. Und der Webshop? «Übersichtlich und easy», sagt sie. Selbst ohne viel Computererfahrung sei er gut zu bedienen. Ihr Fazit ist eindeutig: «Es verhebt alles – von A bis Z.» Nur etwas würde sie persönlich ergänzen «Ich fände super, wenn Menüs mit Smileys oder Punkten bewertet werden könnten.»

Nadia Caruso



# Bei Fragen gerne fragen!

## Die Gesichter hinter menuandmore

Wem gehört die nette Stimme am Telefon? Wer steckt hinter welcher Mailadresse? Und wohin kann ich mich wenden, wenn ich eine Frage habe? Die menuandmore-Ansprechpersonen stellen sich kurz und knackig vor.

«Für alle Anliegen finden wir eine Lösung. Ich freue mich auf den nächsten Kontakt.»



**Moritz Stauffer**

Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung

«Gemeinsam erschaffen wir Grossartiges.»



**Lukas Huwiler**

Stv. Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung

«Momente zu gestalten, die in Erinnerung bleiben – das motiviert mich jeden Tag.»



**Siri Solenthaler**

Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung, Leiterin Events

«Für Sie da – persönlich, engagiert, verlässlich.»



**Marc Steiner**

Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung

«Wir liefern nicht nur Produkte, wir liefern Sicherheit.»



**Andreas Friedli**

Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung

«Tagtäglich mit Freuden zu Ihren Diensten. Ihre Anliegen sind mein Antrieb.»



**Simon Kindt**

Leiter Administration

«Ganz gleich, worum es geht: Ich finde die Antwort – oder die richtige Ansprechperson.»



**Marianne Honegger**

Stv. Leiterin Administration

«Ich bin die Telefonstimme mit Herz und Empathie.»



**Barsha Bachmann**

Administration

«Ali-gator? Nein, Ali-Siegenthaler!»



**Ali Siegenthaler**

Kaufmännischer Lernender

# Menüs für alle Generationen

## Grüsse aus der Entwicklungsküche

Verlässlich, gesund und hausgemacht: Wir wollen künftig nicht mehr nur die Generation von morgen verpflegen, sondern alle Generationen mit frischen Menüs unterstützen. Darum bauen wir 2026 unser Angebot aus. Ein kleiner Vorgeschmack.

Nicht nur am Mittagstisch in Kitas und Schulen, sondern auch zum Zmittag und Znacht in anderen Einrichtungen soll in der Deutschschweiz frisch, saisonal und gesund gegessen werden. Um das anzubieten, entwickeln wir ein zusätzliches Geschäftsfeld. Unser neues Angebot: Menü-Komponenten für Institutionen wie Gesundheitseinrichtungen oder Wohnheime, die auf eine sichere und gesunde Ernährung angewiesen sind.

### Neuer Standort, mehr Kapazitäten

Viele gute Gespräche haben uns darin bestärkt, dass wir auch Institutionen im Erwachsenenbereich entlasten können. Gerade wenn Fachkräfte fehlen oder Küchen an ihre strukturellen Grenzen kommen, können wir Hand bieten. Die Idee ist ein-

fach – und von uns seit vielen Jahrzehnten erfolgreich in der Kinderverpflegung erprobt: Wir übernehmen die Zubereitung definierter Komponenten, damit sich die Teams vor Ort auf andere Gerichte konzentrieren können. Unsere neue Infrastruktur bietet dafür die passende Grundlage: Wir haben mehr Kapazitäten und mehr Spielraum für kunden-spezifische Wünsche.

### Schrittweiser Aufbau

2026 wird das Jahr, in dem wir die neuen Angebote endlich entwickeln und sichtbar machen können. Darauf freuen wir uns wie kleine Kinder – und es fühlt sich gleichzeitig sehr erwachsen an. Ein neues Geschäftsfeld – leise gestartet, sorgfältig gedacht. Und sehr vielversprechend.

#### Moritz Stauffer

Leiter Geschäftsentwicklung  
und Kundenbetreuung



Ein starkes Führungsteam in der Produktionsküche:  
v.l.n.r.: Petar Bek – Junior Schichtleiter, Michael Kunze –  
Produktionsleiter, Loujaina Hamami – Schichtleiterin

Video ab!



Folge Moritz und menuandmore  
auf LinkedIn für tolle Ernährungstipps  
für die Generation von heute.



# VIP-Anlass

## 4. September

Nach über zwei Jahren Bauzeit öffneten wir zum ersten Mal unsere Türen im ECOPARK TIVOLI. Wir zeigten unseren neuen Firmenstandort unseren wichtigsten Stakeholdern. Der Anlass startete mit einer Ansprache von Markus Daniel, ergänzt durch eine Rede von Dr. Niklaus Lüchinger, unserem Verwaltungsratspräsidenten. Anschliessend führten wir die Gäste durch den Betrieb. Den Ausklang bildete ein Apéro Riche mit vielen angeregten Gesprächen.





# Partner- und Lieferanten-Get-together

## 24. Oktober

Alle drei Jahre laden wir unsere langjährigen Partner zum persönlichen Austausch ein – diesmal verbunden mit einer Führung durch unseren neuen, topmodernen Betrieb. Für uns sind der offene Dialog und die vielen spannenden Gespräche die Basis unserer erfolgreichen Zusammenarbeit – wir freuen uns schon auf den nächsten Anlass im Jahr 2028!



# Tag der offenen Tür

## 25. Oktober

Endlich öffneten wir unsere Türen auch für die Familien und Freunde unserer Mitarbeitenden. Rund 250 Gäste nutzten die Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen und zu sehen, wo ihre Partner, Eltern oder Kinder täglich im Einsatz stehen. In Gruppen à rund 20 Personen führten Kadermitarbeitende durch den Betrieb – von der Anlieferung über die Küche bis zur Kommissionierung und zur Logistik. Die Führungen vermittelten nicht nur spannende Einblicke, sondern auch Emotionen wie Stolz, Begeisterung und Herzblut. Der Anlass war familiär, unkompliziert und ein voller Erfolg.





# Abendveranstaltung

## 6. November

Unsere jährliche Abendveranstaltung für unsere Kundinnen und Kunden fand diesmal in der Umwelt Arena Schweiz in Spreitenbach statt. Im Zentrum standen jene, die unsere Menüs täglich den Kindern servieren: Betreuungspersonen und Verpflegungsverantwortliche von Tagesstrukturen, Mittagstischen und Kinderkrippen. Während des ganzen Abends fanden laufend Führungen durch unsere neue Küche im ECOPARK TIVOLI statt – begleitet von einem vegetarischen Flying Dinner und Musik vom Beatbus. Vor allem diejenigen, die unsere frühere Küche am Sihlquai noch in Erinnerung hatten, staunten über die neuen Dimensionen – aber auch alle anderen waren sichtbar beeindruckt.



# Die Menu and More AG – eine verlässliche Arbeitgeberin

## Rezertifizierung Friendly Work Space

Die erneute Friendly Work Space®-Auszeichnung im Sommer 2025 bestätigt, dass unser Engagement für gesundes Arbeiten auch in herausfordernden Zeiten trägt. Der Firmenumzug hat uns gefordert und gezeigt, wie wichtig ein verankertes betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) ist.

Das erfolgreich bestandene Re-Assessment ist das Ergebnis eines gelebten BGM, das kontinuierlicher Bestandteil unseres Arbeitsalltags ist. Perfekt ist es nie, doch die Richtung stimmt. Die Rezertifizierung zeigt, dass wir gemeinsam Verantwortung übernehmen – verlässlich, auch in anspruchsvollen Phasen.



## Unsere Top-5-Fringe-Benefits

- ✓ Kostenlose Verpflegung
- ✓ Rund um die Pensionskasse: 2/3 Beitrag übernimmt die Arbeitgeberin, kein Koordinationsabzug und die Möglichkeit aus individuellem Sparplan zu wählen
- ✓ Überstundenkompensation auf allen Funktionsstufen
- ✓ Gemeinsame Events, die den Teamgeist stärken
- ✓ Unterstützung von Weiterbildungen

**Dein Job bei der Marktführerin für  
nachhaltige Kinderverpflegung.**

## Jubilarenfeier

10 Jahre ist Viktoria Krstic bereits bei uns im Unternehmen tätig, derzeit als Betriebslogistikerin in der Materialbereitstellung! Ihr Jubiläum wurde an der traditionellen Jubilarenfeier in Rolle, zu der jeweils die Eldora-Gruppe einlädt, würdig gefeiert.



## Weihnachtsmittagessen

Am 19. Dezember feierten wir unser traditionelles Weihnachtsmittagessen im Mitarbeitendenrestaurant Limmattalblick – ein stimmungsvoller Abschluss eines bewegten Jahres.

Denn versprochen ist versprochen: Als Dank für den grossen Einsatz im intensiven Umzugsjahr hat Markus Daniel selbst den Kochlöffel geschwungen und ein exklusives Schlemmermenü für alle zubereitet.



# Das letzte Wort:

## «Ein von Herzen kommender Dank an das beste Team der Welt»

Für die letzte Seite unseres Magazins haben wir unseren Geschäftsführer Markus Daniel gebeten, einen kurzen persönlichen Rück- und Ausblick zu schreiben. Ein Auszug aus den sehr persönlichen Zeilen, die wir ein paar Tage später in unserem Posteingang fanden.

Liebes Team

Dieses Jahr gehört das Schlusswort euch. Was ihr in diesem Jahr geleistet habt, ist beeindruckend und verdient grössten Respekt. Eure Energie, eure Ausdauer und euer unerschütterlicher Einsatz haben uns durch ein aussergewöhnliches Jahr getragen. Nur dank euch haben wir erreicht, was dieses Jahr von uns verlangt hat. Ihr seid der Grund für unseren Erfolg – und für meinen täglichen Antrieb.

Ich bin nicht nur stolz. Ich bin auch zutiefst dankbar. Es ist für mich ein ausserordentliches Privileg, ein so starkes, loyales und inspirierendes Team führen zu dürfen. Ihr macht erst möglich, dass wir gemeinsam wachsen, Herausforderungen meistern und über uns hinauswachsen.

Meine Vision für die Zukunft: Ich wünsche mir, dass bei uns auch 2026 der Mensch im Vordergrund steht – als Kundin, Mitarbeitender oder Partner. Dass wir aufmerksam bleiben, wenn jemand Unterstützung braucht und unser Miteinander weiterhin auf Vertrauen, Ehrlichkeit und gegenseitigem Respekt aufbaut.

Auch 2026 sollt ihr alle spüren, dass ihr bei uns gesehen, wertgeschätzt und ernst genommen werdet. Wir wollen gemeinsam wachsen – Schritt für Schritt, in unserem Tempo, ohne den Menschen hinter der Leistung zu verlieren.



Markus Daniel  
Geschäftsführer





menuandmore

Tschüss, bis  
zur nächsten  
Ausgabe

