

15.09.2011 - 12:10 Uhr

Fachstelle Ernährung und Consumer Sciences an der ZHAW Wädenswil zeichnet die Menu and More AG mit dem Gold-Status aus

Zürich (ots) -

Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften Wädenswil hat die Menu and More AG als erste Verpflegungsanbieterin für kindergerechte Mahlzeiten mit dem Gold-Status ausgezeichnet. Die Auszeichnung erstreckt sich über die Geltungsbereiche kindergerechte und gesunde Ernährung in den Altersstufen Kindergarten, Primarschule und Sekundarschule.

Unter der Leitung von Prof. Dr. Christine Brombach, Dozentin für Ernährung und Consumer Sciences am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) an der ZHAW, wurde diese Auszeichnung für zielgruppengerechte Verpflegung ins Leben gerufen. Geprüft wurde eine Vielzahl an Kriterien, die für eine optimale Kinderernährung von hoher Relevanz sind. Von insgesamt 258 zu erreichenden Punkten erzielte die Menu and More AG gesamthaft 206.2 Punkte - dies entspricht dem Gold-Status. Damit ist die Menu and More AG als erste Anbieterin in der Schweiz für die kindergerechte Verpflegung an Mittagstischen zertifiziert. Die Kinderverpflegung stellt hohe Ansprüche: Sie soll gesund sein, abwechslungsreich und vor allem den Kindern auch schmecken. Diese Aspekte wurden beim Zertifizierungsverfahren der ZHAW eingehend überprüft und bei menuandmore mehrfach erfolgreich nachgewiesen.

Per Zufallsgenerator hat das Team um Prof. Dr. Christine Brombach 120 Gerichte aus der menuandmore-Menüplanung für Kinder- und Jugendliche bestimmt, die hinsichtlich der enthaltenen Nährstoffe beurteilt wurden. Weitere Untersuchungskriterien waren die Häufigkeit der Verwendung verschiedenster Lebensmittel im Menüplan, die Saisonalität und ob die Speisen den Vorlieben der Kinder gerecht werden.

Ausserdem hat die ZHAW den Verarbeitungsgrad der eingesetzten Rohstoffe analysiert. Die Rezepte für Kinder und Jugendliche müssen salz-, fett- und zuckerreduziert sein und dürfen keinen Alkohol enthalten. Bezüglich der Zubereitungsart wurde Wert auf die zielgruppenspezifischen Hinweise hinsichtlich der schonenden Garmethoden, des Bissgrades und der Würzanweisung gelegt. Die ZHAW berücksichtigte in der Punkteverteilung ebenfalls die gesundheitsfördernden Aktivitäten und die angebotene, umfassende Dienstleistung (z. Bsp. kostenlose Ernährungsberatung) des Unternehmens.

Kontakt:

Markus Daniel, Geschäftsführer
Menu and More AG
Sihlquai 340
8005 Zürich
Tel.: +41/44/448'26'11
E-Mail: markus.daniel@menuandmore.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100050342/100703951> abgerufen werden.