

18.09.2016 - 11:00 Uhr

Menu and More AG richtet sich strategisch neu aus: von der Stadtküche zur Spezialistin für Kinder- und Jugendverpflegung

Zürich (ots) -

Als Suppenküche für die Bedürftigen gegründet, hat sich die ehemalige Stadtküche Zürich, die heutige Menu and More AG, voll und ganz der gesunden Verpflegung von Kindern und Jugendlichen verschrieben. Zum Abschluss der konsequenten Neuausrichtung schenkt sich die Menu and More AG ein frisches Erscheinungsbild und den neuen Claim «Weil Kinder das Grösste sind!».

Die Stadtküche Zürich wurde 1879 als städtische Volksküche für die Armenspeisung gegründet und sorgte dafür, dass niemand in Zürich Hunger leiden musste. Auch die Kleinsten sollten regelmässig etwas Warmes zu essen bekommen und somit nahm bereits im Herbst 1886 die Tradition der Kinderbetreuung in der Stadt Zürich ihren Anfang. Der Lehrer Albert Fislér und andere Pädagogen eröffneten am 26. Oktober 1886 den ersten Hort, den 21 Jungen regelmässig besuchten.

Neue Wege: Die Gründung der Menu and More AG

Während sich die Stadtküche als soziale Institution bis Ende der 1990er Jahre zu einem Verpflegungsbetrieb der Stadt Zürich entwickelte und sogar 25 Speiselokale und Cafeterias führte, produzierte sie zudem Menüs für die städtischen Schulen und Altersheime sowie Seniorenmahlzeiten für Mahlzeitendienste. Ende der 1990er Jahre stand die Stadtküche wegen eines hohen wirtschaftlichen Defizits kurz vor der Schliessung. Deshalb stimmte der Stadtrat am 24. Juni 2004 der Gründung der Menu and More AG zu, welche die Produkte der Stadtküche Zürich vermarkten sollte? was ihr mit Erfolg gelang. Im Jahr 2010 befürwortete das Städtische Stimmvolk die Integration der Stadtküche in die Menu and More AG und damit deren Privatisierung.

Fokus: Gesunde, nachhaltige Kinderverpflegung

Seitdem hat menuandmore mit über fünf Millionen Menüs für Gesundheit, Abwechslung und Genuss auf den Kindertellern gesorgt? frisch, ausgewogen und den Ernährungsrichtlinien für Schulen der Stadt Zürich entsprechend. Zudem konnten in den letzten Jahren zahlreiche weitere Städte und Gemeinden wie Adliswil, Thalwil, Zug und sogar Bern und Basel als Kunden von menuandmore gewonnen werden. Immer mehr private und auch öffentliche Institutionen bauen auf die frischen Menüs für den gesunden Mittagstisch: Über 450 Institutionen zählen derzeit zum Kundenstamm der Menu and More AG. So werden täglich über 12'000 Kinder und Jugendliche von der nachhaltig ausgerichteten Verpflegungsanbieterin klimaneutral bekocht und beliefert. Damit ist menuandmore in der Deutschschweiz die führende Anbieterin für Mittagstischverpflegung.

«Denn wer die Generation von morgen verpflegt, trägt heute eine ganz besondere Verantwortung. Dieser Verantwortung sind wir uns stets bewusst», sagt Markus Daniel, Geschäftsführer. Die Menu and More AG ist ganzheitlich und nachhaltig ausgerichtet: Deshalb verwendet sie ausschliesslich Schweizer Fleisch, MSC- und ASC-zertifizierte Fische sowie einen stetig wachsenden Anteil an Bio- und Fairtrade-Produkten und sie bezieht Strom aus erneuerbaren Quellen.

Dabei fokussiert sie sich nun auf das, was sie am besten kann: die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Um diesen Prozess der strategischen Neuausrichtung abzuschliessen und ihn gegen aussen zu tragen, wurde auch das Erscheinungsbild komplett überarbeitet. Seit September 2016 tritt die Menu and More AG mit einem neuen Claim auf und erscheint in einem frischen, speziell auf die Kinder- und Jugendverpflegung ausgerichteten Design.

Neuer Claim «Weil Kinder das Grösste sind!»

Da der Firmenname «menuandmore» bereits Rückschlüsse zulässt, dass es sich um eine Verpflegungsanbieterin handelt, wurde der bisherige Claim «Küche in Bewegung» ersetzt. «Der neue Claim? menuandmore? Weil Kinder das Grösste sind!? ist emotional, prägnant, genau auf die Kinder- und Jugendverpflegung ausgerichtet und widerspiegelt die Einstellung aller menuandmore-Mitarbeitenden», so Markus Daniel.

Authentisch? wie die Unternehmung selbst

Die bildliche Umsetzung des neuen Claims erfolgt über eine vertraute, kindliche Ebene, indem Kinder Märchenfiguren, einen Sport oder ein spezielles Thema darstellen. So befindet sich zum Beispiel für die «Prinzessin auf der Erbse» ein handgearbeitetes «Gemüsebett» auf dem Kinderteller und eine Erbse auf der Gabel. Fast alle Fotomodelle sind Kinder bzw. Enkelkinder von Mitarbeitenden. Um grösstmögliche Authentizität herzustellen, wurden alle Gemüse- oder Früchte-Accessoires und -tiere mit viel Liebe zum Detail von menuandmore-Mitarbeitenden handgefertigt. Überzählige Lebensmittel, welche nicht für das Fotoshooting verwendet wurden, sind anschliessend für das Personalesen zubereitet worden, sodass auch hier kein Food Waste anfiel.

Zukünftig wird ein Broccoli-Hund die Tragtaschen verzieren und ein Peperoni-Hase vom Briefumschlag lächeln. Sukzessive werden auch die Transportflotte sowie die Gebäudebeschriftung am Escher-Wyss-Platz an das neue Design angepasst.

Weitere Informationen sind auf www.menuandmore.ch abrufbar.

Kontakt:

Menu and More AG
Markus Daniel
Sihlquai 340
8005 Zürich
044 448 26 11
markus.daniel@menuandmore.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100050342/100793029> abgerufen werden.