

Informationsschreiben an die Kundinnen und Kunden des Mittag-/Abendhorts Gabler in Zürich

Zürich, im Januar 2014

Gesunde und nachhaltige Kinderverpflegung

Sehr geehrte Mütter und Väter

Der Hort im Schulhaus Gabler und die Menu and More AG stehen in einer Partnerschaft für die Verpflegung der betreuten Kinder. menuandmore ist mit der Zubereitung und Lieferung von gesunden, vielseitigen und kindergerechten Menükomponenten und Konsumprodukten beauftragt.

menuandmore kocht täglich für rund 12'000 (Klein)Kinder in der ganzen Deutschschweiz und ist damit führend in der Verpflegung von Schulhorten und Kinderkrippen. Wir schätzen es sehr, auch Ihren Sohn oder Ihre Tochter kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Gerne informieren wir Sie nachfolgend über die wichtigsten Faktoren für die gesunde, genussvolle und abwechslungsreiche Ernährung Ihres Kindes.

Menüplanung

Der ausgewogene Menüplan von menuandmore wird jeweils in Zusammenarbeit mit einer diplomierten Ernährungsberaterin erstellt. Die Angebotsgestaltung orientiert sich an den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE sowie den Verpflegungsrichtlinien der Schulgesundheitsdienste der Stadt Zürich. Diese stellen die Rahmenbedingungen für eine gesunde und zahnschonende Kinderverpflegung sicher. Konkret bedeutet dies, dass beispielsweise regelmässig Vollkorn- und Hülsenfruchtprodukte und Kalziumquellen eingeplant sowie vielfältige Vitaminkomponenten verfügbar sind. Frittierte und panierte Speisen, verarbeitete Fleischerzeugnisse wie Wurstwaren und zuckerreiche Menükomponenten werden zurückhaltend eingesetzt.

Täglich stehen 4 verschiedene Menüvarianten zur Auswahl, die alle miteinander kombiniert werden können. Auf dieser Basis stellt der Hort den eigenen Menüplan für die ausgewogene und vielseitige Verpflegung Ihres Kindes zusammen.

Auch spezifische Bedürfnisse der Kinder werden bei der Menüplanung berücksichtigt. So wird weitgehend auf unbeliebte Mischrezepturen und sehr exotische Gerichte oder Komponenten verzichtet. Saucen mit Gemüseanteil werden kindergerecht püriert.

Für Kinder, welche von einer Unverträglichkeit betroffen sind, stehen verschiedene gluten- und laktosefreie Menükomponenten – als Einzelportionen – verpackt im Angebot von menuandmore.

Zubereitung

Die Qualität der Verpflegung hat einen direkten Einfluss auf das Wohlbefinden und die Vitalität Ihres Kindes. Mit folgenden Massnahmen und Standards setzt sich menuandmore für gesunde Produkte und den optimalen Erhalt der Vitalstoffe ein:

- Einsatz frischer und hochwertiger Zutaten
- schonende Zubereitung nach dem cook-and chill-Verfahren
- jeglicher Verzicht auf die Beigabe von Konservierungs- und künstlichen Zusatzstoffen
- ausschliessliche Verwendung von gesundem Schweizer Rapsöl
- zucker-, fett- und salzreduzierte Rezepturen
- kein Einsatz von Alkohol bei der Zubereitung
- Verwendung von jodiertem und fluoridiertem Speisesalz
- viele hausgemachte Produkte

Anlieferung und Aufwärmen

Die Speisen werden gekühlt und in Lebensmittelfolie verpackt durch menuandmore ausgeliefert und sachgerecht in den Kühlschrank des Horts eingelagert. Das Aufwärmen der Menükomponenten erfolgt vor Ort durch das Betreuungspersonal mittels Steamer, Wasserbad oder Backofen.

Zertifiziert und klimaneutral

menuandmore verfügt als erste Verpflegungsanbieterin über die Gold-Zertifizierung der Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW in Wädenswil, welche für eine kindergerechte Planung und Zubereitung des Verpflegungsangebots bürgt. Zudem erhielt die Menu and More AG die Auszeichnung für die gesunde Verpflegung in Kindertagesstätten, Horten und Mittagstischen im Rahmen des Aktionsprogramms "Leichter leben" des Kantons Zürich.

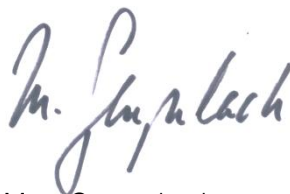
Des Weiteren profitieren die Betreuungsstätten wie auch die Umwelt von einer klimaneutralen Produktion und Logistik.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben einen ersten Überblick über die Verpflegungslösung von menuandmore verschafft zu haben. Für zusätzliche Informationen stehen Ihnen der Kundenordner und die Homepage www.menuandmore.ch zur Verfügung. Bei Bedarf kann auch ein Elternabend mit Beteiligung von menuandmore sowie der Ernährungsfachfrau organisiert werden, um das Thema der gesunden Kinder- verpflegung noch eingehender besprechen zu können.

Freundliche Grüsse
menuandmore



Markus Daniel
Geschäftsführer



Marc Gonzenbach
Leiter Geschäftsfeld kids