

Schule Gabler

Sitzung Elternrat
21. Januar 2014



Portrait der Menu and More AG



Entwicklungsgeschichte

- 👉 1879: Gründung der Volksküche Zürich
- 👉 1968: Umbenennung in Stadtküche Zürich
- 👉 Ende 90er: wegen Mio-Defiziten kurz vor Schliessung
- 👉 Anfang 2000er: Restrukturierung und Sanierung
- 👉 2004: Gründung der Menu and More AG
- 👉 Ende 2010: Verkauf, Auflösung und Integration der Stadtküche in die Menu and More AG
- 👉 Seit 2011: 80% im Besitz der DSR-Gruppe
20% im Besitz der Stadt Zürich

Marktsegmente / Geschäftsfelder

kids:

Gesunde Mahlzeiten für Mittagstische von Schülerhorten und Kinderkrippen

care:

Seniorenverpflegung für Spitex und Pro Senectute, Alters- und Wohnheime

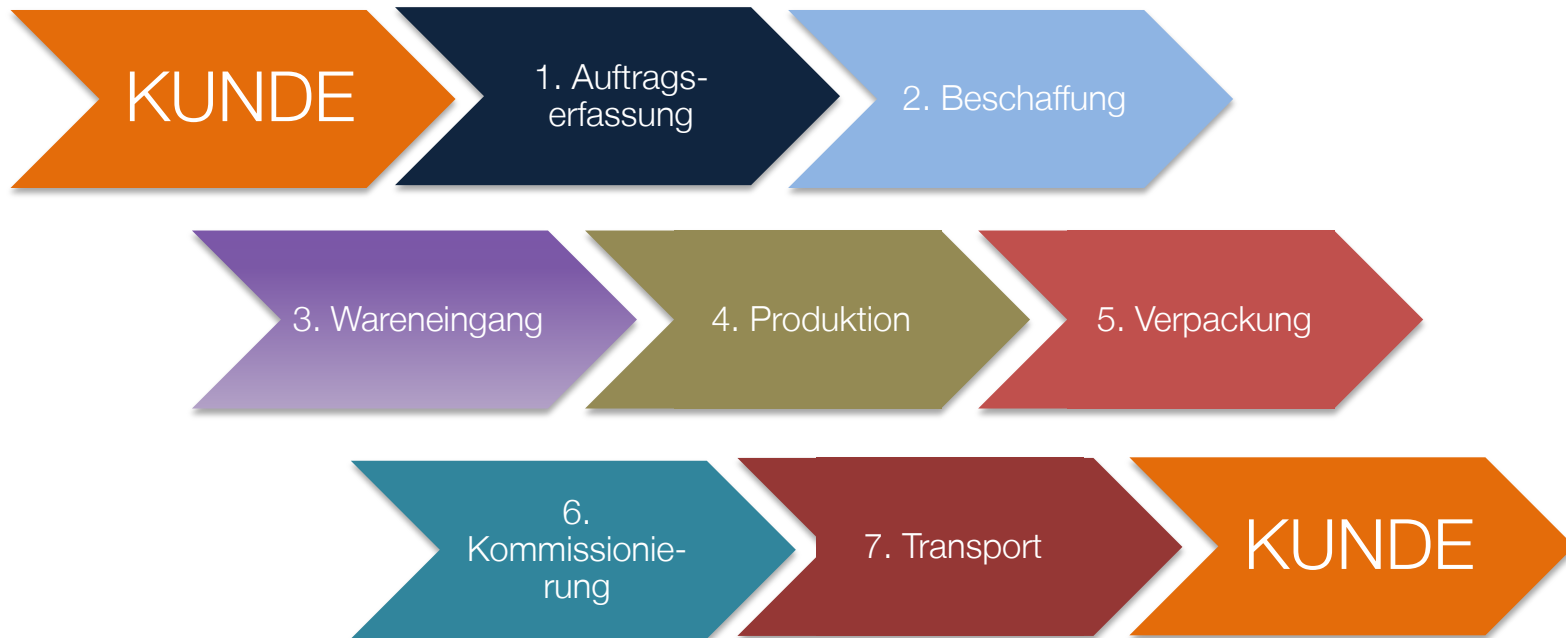
business:

Verpflegung für KMU's und Verwaltungen

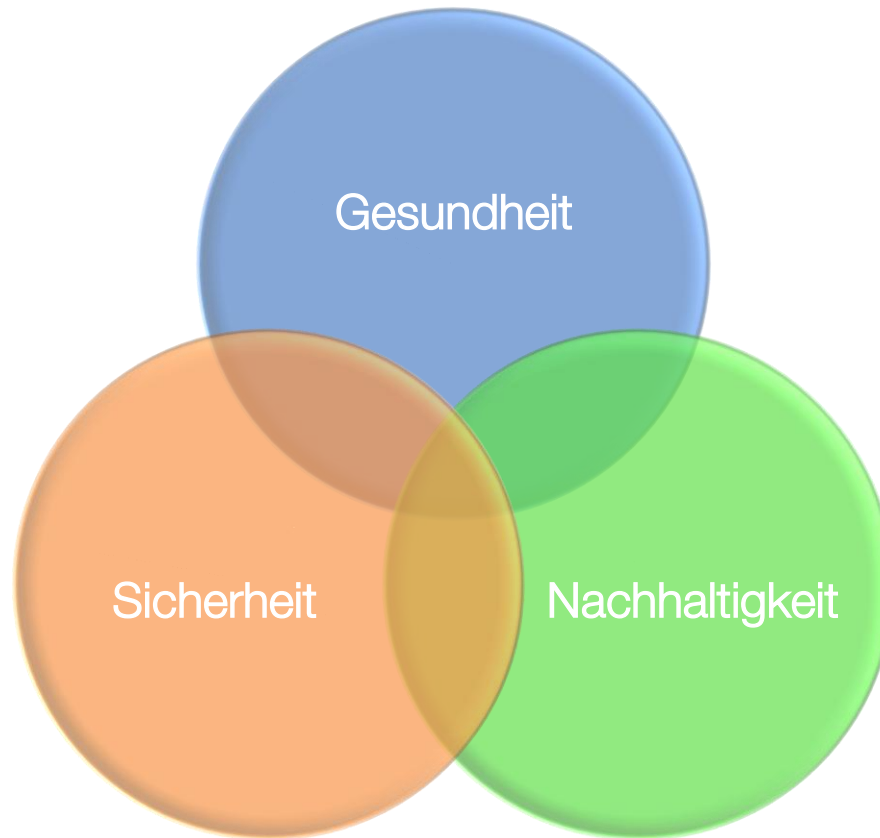
gastro & retail:

Verpflegungslösungen nach Mass für die Gemeinschafts-, Verkehrs- und Handelsgastronomie, sowie für Restaurationsketten und den Detailhandel

Prozessabläufe



Drei Schwerpunkte



Sicherheit

- 👉 Höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards (HACCP/GHP)
- 👉 Strukturierte und zertifizierte Prozesse und Management-Systeme
- 👉 Zertifiziert nach internationaler Qualitäts-ISO-Norm 9001 und Lebensmittelsicherheits-ISO-Norm 22000
- 👉 Zertifiziert mit dem Schweizer Allergie-Gütesiegel
- 👉 Verantwortungsbewusste und engagierte Mitarbeitende



Nachhaltigkeit

- 👉 Zertifiziert nach Umwelt-ISO-Norm 14001
- 👉 Seit August 2011 ist menuandmore als erste und bislang einzige Verpflegungsanbieterin der Schweiz ein klimaneutrales Unternehmen
- 👉 Zertifizierte Lizenznehmerin von Bio Knospe-Produkten
- 👉 MSC-zertifizierte Meeresfische
- 👉 ASC-zertifizierte Zuchtfische
- 👉 Registrierte Max Havelaar Gastropartnerin



Diverses

- 👉 Eigene Produktion inkl. Konditorei und Logistik – alles aus einer Hand
- 👉 Das geografische Einzugsgebiet von menuandmore erstreckt sich beinahe auf die ganze Deutschschweiz:
 - 👉 Stadt und Kanton Zürich inkl. Winterthur
 - 👉 Kanton Aargau
 - 👉 Baselstadt- und Land
 - 👉 St. Gallen, Schaffhausen
 - 👉 Uri und Glarus
 - 👉 Stadt und Kanton Bern
- 👉 Weitere Informationen unter: www.menuandmore.ch

Gesunde Kinderverpflegung leicht gemacht



Gesund und kindergerecht

- 👉 Kinderspezifische Planung und Zubereitung der Menüs
 - 👉 Berücksichtigung moderner Ernährungsrichtlinien (SGE / Stadt Zürich)
- 👉 Spezielle Standards für die Kinderverpflegung
 - 👉 Zucker-, fett- und salzreduzierte Zubereitung
 - 👉 Verwendung von gesundem Rapsöl
 - 👉 Kein Einsatz von Alkohol
 - 👉 Verzicht auf scharfe und exotische Gewürze
 - 👉 Verzicht auf Mischrezepturen / Pürieren von Saucen mit Gemüse
 - 👉 Verwendung von jodiertem und fluoridiertem Salz
- 👉 Keinerlei Beigabe von Konservierungs- und künstlichen Zusatzstoffen
- 👉 Eigene Konditorei und sehr viele hausgemachte Produkte

Gesund und kindergerecht

- 👉 Erhalt der Vitalstoffe
 - 👉 Frische Grundprodukte / schonende Zubereitung mittels cook-and-chill
 - 👉 Kurze Zeit zwischen Produktion und Menütag
 - 👉 Regeneration direkt vor Konsum
- 👉 Hilfreiche Symbole im Menüplan
 - 👉 Hilfsmittel zur Zusammenstellung eines ausgewogenen Menüplans
 - 👉 Deklaration von laktose- und glutenfreie Komponenten (aha! Schweizer Allergie-Gütesiegel)
- 👉 Gold-Zertifizierung als kindergerechte Anbieterin
 - 👉 Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
- 👉 Auszeichnung für die gesunde Verpflegung von Horten und Mittagstischen durch den Kanton Zürich „Leichter leben“

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw



Vielfältiges Angebot

- 👉 Täglich 4 verschiedene Menüs zur Auswahl
- 👉 Komponenten-Wahlsystem für optimale Flexibilität
 - 👉 Sämtliche Komponenten eines Menütages sind kombinierbar
 - 👉 Menge pro Komponente definierbar
- 👉 Klare Strukturierung der Wochenmenüpläne
 - 👉 Abdeckung von kulturellen und religiösen Bedürfnissen
 - 👉 Rotationsprinzip (wöchentliche Verschiebung um 2 Menütage)
- 👉 Wiederholungsrhythmus 13 Wochen
- 👉 Marktkorb (Rohkost)
 - 👉 Breites Angebot an Salaten, Früchten und Gemüsen

Vielfältiges Angebot (Menükomponenten)

menuandmore
Küche in Bewegung

Institution:

KundenNr.

Tel.Nr.

Visum:

Woche 40: Menüplan und Bestellformular

Menüplan vom 30. September bis 04. Oktober 2013

Bitte halten Sie genügend Platz im Kühlschrank frei. Besten Dank.

Tages Menü	Vegetarisches Menü	Tageshit	Suppe/Pastaplausch/Dessert
Mo 30.09. • f Pouletburger * ca f 1010 Tomatierte Geflügelrahmsauce th 1020 Ebly • * th 1030 Peperonisalat	Gebratenes Brottätschli * ca 1040 Cinque Pi Sauce • th 1050 Pasta Pipe Rigate • * th 1060 Zucchettisalat	• f Adrio (S/K) th 1070 Bratensauce * th 1080 Kartoffelstock • * nf th 1090 Erbsli	• * th 1100 Rindsbouillon mit Gemüse • 1110 Pasta Pipe Rigate * th ca 1120 Pestosauce • * f 1140 Caramelcreme
Di 01.10. • * th ca Gebr. Buntbarschfilet (ASC) * 1010 nach Gärtnerinart • th 1020 Tomatenreis (Reis Fairtrade) • * th 1030 Broccoli	• f 2 1040 Kaiserschmarrn (süss) * th 2 1050 Vanillesauce • * th 2 1060 Gekochte Birnenhälfte	th Truten Piccata • * th 1070 Tomatensauce • th 1080 Spaghetti • * th 1090 Rüblisalat	• * f Adrio (S/K) • fa 1070 Bratensauce * fa 1080 Kartoffelstock • * nf fa 1090 Erbsli
Mi 02.10. • * Kalbsbraten th 1010 Rosmarinjus * 1020 Rösti Galetten 3 Stk • * th 1030 Herbstgemüse	• th Quornschnitzel • * th 1040 Hagebutzensauce • th 1050 Vollkorn Fusilli • * th 1060 Romanesco	• f Omelette • th 1070 Appenzeller-Kräutersauce • * th 1080 Reis (Fairtrade) • * 1090 Randensalat	• * f 1100 • 1110 • 1120 • * f 1140
Do 03.10. Schweinsgeschnetzeltes 1010 Cremolatasauce • 1020 Maccaroni • * f 1030 Maissalat	• ca f Vegetarische Nuggets 4Stk * f 1040 Currysauce th 1050 Bulgur • * th 1060 Vichy Karotten	• * th 1070 Fajitasfüllung mit Poulet • th 1080 Pitabrot 1 Stk • * th 1090 Eisbergsalat geschnitten	1100 Dinkelcremesuppe • 1110 Maccaroni • * ca 1120 Broccolirahmsauce • th Milchreis • * z th 1140 Apfel-Cranberrykompott
Fr 04.10. th Rindsvoressen 1010 Tirolersauce * th 1020 Pilaw Reis (Reis Fairtrade) • * th 1030 Zucchettiwürfel	1040 Gemüselasagne • * nf 1050 Farmerbohnenensalat • f 1060 Gurkensalat	• th Falafelkugeln 5 Stk * ca 1070 Kräuterquark-Dip • * th 1080 Currykartoffeln • * nf th 1090 Kefen	• * th 1100 Erntedanksuppe • 1110 Bio Knospe-Tagliatelle • * f 1130 Lachsrahmsauce • * f 1140 Nussstengel

+++Weitere Nährwertinformationen zu unseren Produkten finden Sie in unserem Webshop.+++

Legende: **f** fettarm **f** fettreich **th** fettreich hochwertig **nf** Nahrungsfaserquelle
 * laktosefrei * glutenfrei **ca** Kalziumquelle **z** zuckerreich



Menu and More AG | Sihlquai 340 | 8005 Zürich | Tel. 044 448 26 20 | Fax 044 448 26 10 | www.menuandmore.ch

Gedruckt auf Papier aus 100% Recyclingfasern.

Vielfältiges Angebot (Marktkorb)

menuandmore
Küche in Bewegung

Institution:

KundenNr.

Tel.Nr.

Visum:

Woche 40: Menüplan und Bestellformular

Menüplan vom 30. September bis 04. Oktober 2013

	Früchte ungerüstet	Salate ungerüstet	Gerüstete Produkte & Nüsse	Gerüstete Produkte & Nüsse
Mo 30.09.	2016 ____ Apfel (1kg=5) 2020 ____ Kiwi (1kg=5)	2054 ____ Eisbergsalat (2Stk=5)	2110 ____ Rüebli (1kg=5) 2114 ____ Gurken (2Stk=5) 2127 ____ Kartoffeln (selber kochen) (1kg)	
Di 01.10.	2001 ____ Bio Kiwi (1kg=5) 2002 ____ Bananen Fairtrade (5Stk=5) 2016 ____ Bio Apfel (1kg=5) 2019 ____ Birnen (1kg=5) 2021 ____ Kiwi Gold (1kg=5)	2052 ____ Friséesalat (1kg=5) 2054 ____ Bio Eisbergsalat (2Stk=5)	2110 ____ Bio Rüebli (1kg=5) 2114 ____ Bio Gurken (2 Stk=5) 2117 ____ Kürbis (z. Schnitzen) (1kg=5) 2121 ____ Tomaten (1kg=5)	2150 ____ Mischsalat A fixfertig (500g=€) 2154 ____ Chinakohl fixfertig (500g=5) 2211 ____ Peperoni farbig 1/4 Schnitt (1 2213 ____ Gemüsesticks (1kg=5) 2256 ____ Mandeln (500g=5)
Mi 02.10.	2002 ____ Bananen Fairtrade (5Stk=5) 2016 ____ Apfel (1kg=5) 2019 ____ Birnen (1kg=5) 2020 ____ Kiwi (1kg=5) 2021 ____ Kiwi Gold (1kg=5)	2052 ____ Friséesalat (1kg=5) 2054 ____ Eisbergsalat (2Stk=5)	2110 ____ Rüebli (1kg=5) 2114 ____ Gurken (2Stk=5) 2117 ____ Kürbis (z. Schnitzen) (1kg=5) 2121 ____ Tomaten (1kg=5)	2150 ____ Mischsalat A fixfertig (500g=€) 2154 ____ Chinakohl fixfertig (500g=5) 2211 ____ Peperoni farbig 1/4 Schnitt (1 2213 ____ Gemüsesticks (1kg=5) 2252 ____ Papayawürfel (1kg=5)
Do 03.10.	2000 ____ Bio Apfel (1kg=5) 2001 ____ Bio Kiwi (1kg=5) 2002 ____ Bananen Fairtrade (5Stk=5) 2019 ____ Birnen (1kg=5) 2021 ____ Kiwi Gold (1kg=5)	2052 ____ Friséesalat (1kg=5) 2053 ____ Bio Eisbergsalat (2Stk=5)	2100 ____ Bio Rüebli (1kg=5) 2102 ____ Bio Gurken (2 Stk=5) 2117 ____ Kürbis (z. Schnitzen) (1kg=5) 2121 ____ Tomaten (1kg=5)	2150 ____ Mischsalat A fixfertig (500g=€) 2154 ____ Chinakohl fixfertig (500g=5) 2211 ____ Peperoni farbig 1/4 Schnitt (1 2213 ____ Gemüsesticks (1kg=5) 2256 ____ Mandeln (500g=5)
Fr 04.10.	2002 ____ Bananen Fairtrade (5Stk=5) 2016 ____ Apfel (1kg=5) 2019 ____ Birnen (1kg=5) 2020 ____ Kiwi (1kg=5) 2021 ____ Kiwi Gold (1kg=5)	2052 ____ Friséesalat (1kg=5) 2054 ____ Eisbergsalat (2Stk=5)	2110 ____ Rüebli (1kg=5) 2114 ____ Gurken (2Stk=5) 2117 ____ Kürbis (z. Schnitzen) (1kg=5) 2121 ____ Tomaten (1kg=5)	2150 ____ Mischsalat A fixfertig (500g=€) 2154 ____ Chinakohl fixfertig (500g=5) 2211 ____ Peperoni farbig 1/4 Schnitt (1 2213 ____ Gemüsesticks (1kg=5) 2252 ____ Papayawürfel (1kg=5)

+++Weitere Nährwertinformationen zu unseren Produkten finden Sie in unserem Webshop.+++

Legende: Nahrungsfaserquelle Kalziumquelle zuckerreich



Menu and More AG | Sihlquai 340 | 8005 Zürich | Tel. 044 448 26 20 | Fax 044 448 26 10 | www.menuandmore.ch

Gedruckt auf Papier aus 100% Recyclingfasern.

Umfassende Partnerschaft

- 👉 Zusatzartikel
 - 👉 Allgemeine Produkte für Regenerationsküche
 - 👉 Verschiedene Baby-Breis (für Krippen)
 - 👉 23 laktose- und glutenfreie Produkte als Einzelportionen verpackt
- 👉 Kostenlose Serviceleistungen
 - 👉 Beratung und Schulung
 - 👉 Kundenordner und Webshop
 - 👉 Nützliche Hilfsmittel und Artikel
 - 👉 Ernährungsberatung und Elternabende
 - 👉 Ludothek und vielfältige Informationen rund ums Thema Essen
 - 👉 Probeessen und Betriebsbesichtigungen
 - 👉 Kinder-Event und Abendveranstaltung

Bestellung

- 👉 Sicheres und bequemes Bestellen mittels bewährten Webshops
 - 👉 Sämtliche Produktinformationen liegen jederzeit vor
 - 👉 Tools für Kostenoptimierung und Budgetkontrolle
 - 👉 Download-Center mit vielfältigen Hilfsmitteln, Informationen und Ludothek
- 👉 Individuelle Bestellmengen pro Produkt
- 👉 Kurzer Bestellvorlauf von 4 Tagen
 - 👉 Änderungen bis zu diesem Zeitpunkt jederzeit möglich
 - 👉 Kurzfristige Ereignisse: Einfrieren der Menükomponenten möglich
- 👉 Kundenorientierte Zusatzleistungen
 - 👉 z. Bsp. Nachfass-Mails oder Plausibilitätskontrolle

Bestellung

Einheiten-Rechner

Dieses Instrument hilft Ihnen, die optimale Bestellmenge auf Basis Ihrer konkreten Belegungszahlen zu definieren.

*Beispiel Primarschulhort mit 22 Kinder und 2 Erwachsenen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Anzahl Kinder 1 Jahr	0	0	0	0	0
Anzahl Kinder 2 - 3 Jahre	0	0	0	0	0
Anzahl Kinder 4 - 6 Jahre	6	6	6	6	6
Anzahl Kinder 7 - 9 Jahre	9	9	9	9	9
Anzahl Kinder 10 - 12 Jahre	7	7	7	7	7
Anzahl Erwachsene und Jugendliche	2	2	2	2	2
Total Personen	24	24	24	24	24
Eiweiss: Bedarf gemäss Empfehlungen des SGE (in Gramm)	1730	1730	1730	1730	1730
Kohlenhydrate: Bedarf gemäss Empfehlungen des SGE (in Gramm)	3150	3150	3150	3150	3150
Vitamine: Bedarf gemäss Empfehlungen des SGE (in Gramm)	2080	2080	2080	2080	2080
Anzahl Einheiten Eiweiss	19.2	19.2	19.2	19.2	19.2
Anzahl Einheiten Kohlenhydrate	19.1	19.1	19.1	19.1	19.1
Anzahl Einheiten Vitamine	15.4	15.4	15.4	15.4	15.4

Hinweis:

Im Zweifelsfall empfehlen wir Ihnen, die Einheiten der Kohlenhydrat-Komponenten eher etwas zu erhöhen und bei den Eiweiss- sowie Vitamin-Komponenten zurückhaltender zu bestellen. Zudem beeinflussen auch die Beliebtheit eines Gerichts sowie die Gewohnheiten der jeweiligen Betreuungsstätte die effektiv benötigten Mengen respektive Einheiten.

Verpackung und Lebensmittelkennzeichnung

- 👉 Ökologisch und gesundheitlich optimale Verpackungslösungen
 - 👉 Lebensmittelfolie ohne Weichmacher (Bisphenol A)
 - 👉 Reziklierbare Kartonschalen (Gratins, Aufläufe)
- 👉 Komponenten separat verpackt (insbesondere Sauce und Eiweiss)
 - 👉 Vereinzelte Ausnahmen aufgrund qualitativer Aspekte
- 👉 5er-Einheiten geeignet für die Regeneration mit Haushalt-Infrastruktur
- 👉 Zuverlässige und umfassende Deklaration
- 👉 Regenerationshinweise direkt auf Produkt-Etikette





Lieferung und Regeneration

- 👉 Verlässliche Belieferung durch eigene Logistik bis in den Kühlschrank
- 👉 Kinderfreundliche und speziell geschulte menuandmore-Chauffeure
- 👉 Ganzjahres-Lieferservice in der ganzen Deutschschweiz
- 👉 Höchste Liefersicherheit
 - 👉 Anlieferung am Vortag
 - 👉 Schlüsselmanagement
- 👉 Einfaches Regenerieren mit wenig Zeitaufwand und ohne Investitionskosten
 - 👉 Kühlschrank / Kochfeld / Umluft-Backofen
 - 👉 Kapazitätserweiterung mit mobilem Kombidämpfer möglich



Kommunikation

Broschüren und Web

-  Kids Vitality – gesunde Verpflegung leicht gemacht
-  Newsletter (2 x jährlich)
-  Nachhaltigkeits-Broschüre
-  www.menuandmore.ch

Schulung und Aufstartbegleitung

-  Optimale Vorbereitung und Unterstützung des Teams vor Ort

Elternbrief und Teilnahme an Elternabenden

-  Kommunikative Einbindung der Mütter und Väter

Betriebsbesichtigungen bei menuandmore

Jährliche Kundenumfrage

Herzlichen Dank für die Aufmerksamkeit

