

# MENU AND MORE

## ***menuandmore* im Profil**

Susanna Wittwer, Geschäftsführerin der Menu and More AG, Direktorin Stadtküche Zürich

**Das jüngste Joint-Venture-Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie heisst *menuandmore*. Es vereint die Kernkompetenzen der Produzentin und Logistikerin Stadtküche Zürich und dem Caterer DSR. Als profilierte Nischenanbieterin in der Deutschschweizer Gemeinschaftsgastronomie ist *menuandmore* in den Bereichen Schul- und Hortverpflegung, Mahlzeitendienste, Messen- und Eventcatering sowie Systemgastronomie tätig.**

Seit Januar 2005 ist ein neues Unternehmen auf dem Markt der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie tätig: *menuandmore*. Mit diesem Joint Venture werden die Kernkompetenzen der Stadtküche Zürich mit denjenigen von DSR verbunden. DSR ist der drittgrösste Schweizer Caterer mit Sitz in Morges und führt über 200 Verpflegungsbetriebe in den Bereichen Dienstleistungen und Industrie, Schulen sowie Altersheimen. Die Stadtküche Zürich ist professionelle Gastro-Produzentin und Logistikerin mit einem zentralen Standort in Zürich.

In der Gemeinschaftsgastronomie gewinnen neue, kostengünstigere Business-Lösungen zunehmend an Bedeutung. Vermehrt gefragt sind flexible Verpflegungskonzepte mit angelieferten Menükomponenten zur Regeneration oder zur Fertigung vor Ort, ergänzt durch massgeschneiderte Serviceleistungen. Diese Nachfrageentwicklung stellt Caterer vor ganz neue Herausforderungen: Wenn nicht vor Ort gekocht wird und dennoch Qualitätsstandards sicherzustellen sind, müssen die Produkte in einer Zentralküche hergestellt und danach angeliefert werden.

Solche Möglichkeiten standen DSR bisher nicht zur Verfügung. Die Stadtküche Zürich als professionelle Produzentin und Logistikerin mit einem zentralen Standort in Zürich verfügt

KÜCHE IN BEWEGUNG

Menu and More AG | Sihlquai 340 | 8005 Zürich | Tel. 044 273 91 00 | Fax 044 271 74 60

[www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch)

Ein Unternehmen der Stadt Zürich und DSR

# MENU AND MORE

hingegen über freie Produktionskapazitäten, die auch im Best Case bis ins Jahr 2010 sichergestellt sind.

## **Optimale Auslastung – gebündelte Kompetenzen**

Die Kompensation der freien Kapazitäten der Stadtküche Zürich mit den Angebotslücken von DSR sowie die Verbindung der beidseitig vorhandenen Fachkompetenzen und Erfahrungen sind die Kernidee von *menuandmore*. Darin liegt auch der eigentliche Mehrnutzen gegenüber einer «Stand-alone»-Lösung.

## **Vision des neuen Unternehmens**

### ***Profilierte Nischenanbieterin***

*menuandmore* ist in der Marktbranche der Deutschschweizer Grossgastronomie die profilierte Nischenanbieterin von Menüs und Menükomponenten von hohem Fertigungsgrad alleine oder in Kombination mit massgeschneiderten Serviceleistungen für die Alltagsverpflegung von guter Qualität zu einem fairen Preis.

### ***Qualität und Sicherheit = Vertrauen***

Produkte und Serviceleistungen stehen für Verpflegungskompetenz, Verpflegungsgenuss und Verpflegungssicherheit – Kundinnen und Kunden vertrauen auf *menuandmore*. *menuandmore* arbeitet deshalb auf hohem Qualitätsniveau von Business Excellence. In der Herstellung werden so weit wie möglich Frischprodukte aus dem europäischen Raum verwendet. Auf den Zusatz von chemischen Konservierungsmitteln wird verzichtet. Der Einsatz von Zusatzstoffen bleibt auf das absolut Notwendige beschränkt.

### ***Kundenbedürfnisse bestimmen das Angebot***

Im Fokus sämtlicher Marketing- und Verkaufsmassnahmen steht das Konzept «Sense and Response», das heisst: Die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden bestimmen die Gestaltung der Produkte sowie der Prozesse zur Leistungserbringung. Der Kundenpflege und somit der langfristigen Kundinnenbindung wird höchste Aufmerksamkeit geschenkt. Marketing versteht sich nicht als «Jägerin», sondern als «Gärtnerin», welche die Kundinnen und Kunden hegt und pflegt.

# MENU AND MORE

## Strategie

Mit der Aufnahme der Geschäftstätigkeit per Januar 2005 hat *menuandmore* die Kunden der Stadtküche Zürich übernommen. Das junge Unternehmen fokussiert auf folgende Kernstrategie:



## Geschäftsfelder

*menuandmore* baut auf vier Geschäftsfeldern auf:

### **Krippen, Horte und Schulen**

Heute werden pro Tag bis zu 230 Krippen, Horte und Schulen mit rund 3'500 Kindern und Jugendlichen in der Stadt und im Grossraum Zürich beliefert. Diese Kundengruppe wählt heute aus einem Angebotsfenster ihre Menükomponenten selber aus und kreiert das Menü nach eigenen Bedürfnissen. Zudem steht immer ein Marktkorb mit frischem Gemüse und Früchten zur Auswahl. Die sehr starke Position in diesem Geschäftsfeld wird weiter ausgebaut und mit Fokus auf eine gesunde und ausgewogene Ernährung weiter entwickelt.

### **Soziales und Gesundheit**

Rund 800 Fertigménüs werden während 365 Tagen im Jahr für den Mahlzeiteinsatz der Pro Senectute und für Spitexorganisationen in Gemeinden hergestellt. Hinzu kommen Menükomponenten für Altersheime, Spitäler und weitere Organisationen. Dieses Angebot wird künftig stärker und attraktiver positioniert.



# MENU AND MORE

## **Messen und Events**

In diesem Geschäftsfeld, das die Stadtküche Zürich seit drei Jahren kontinuierlich aufgebaut hat, werden im Auftrag von Messen und Eventorganisationen Spezialprodukte auf Termin hergestellt. Die Auftragsmenge beträgt pro Jahr mehrere Tonnen. Nebst Produktqualität ist hier vor allem schnelle Reaktionsfähigkeit und hohe Lieferbereitschaft gefragt. Diese wichtigen Erfolgsfaktoren werden auch vom neuen Unternehmen *menuandmore*, mit der Stadtküche Zürich als erfahrener Produzentin im Hintergrund, weiterhin gezielt angestrebt.

## **Business**

Auch dieses Geschäftsfeld hat die Stadtküche Zürich in den letzten drei Jahren aufgebaut und wird nun von *menuandmore* stark forciert: Heute werden ebenfalls mehrere Tonnen Spezialprodukte im Auftrag für lokale und nationale Restaurationsketten und Caterer hergestellt. In den nächsten drei Jahren wird in diesem Bereich die Kombination von Produkten mit Serviceleistungen als neue Verpflegungslösung systematisch aufgebaut.

## **Online-Portal für Verpflegungswelten**

Unabhängig vom Geschäftsfeld variieren die Produktlinien je nach Kundengruppe. Für Kinder und Jugendliche, Erwachsene sowie alte Menschen werden die Menükomponenten separat hergestellt, um auf diese Weise den unterschiedlichen Bedürfnissen optimal gerecht zu werden. *menuandmore* wird diese besondere Stärke der Stadtküche Zürich mit den bedürfnisgerechten Angeboten weiter verfolgen und konsequent ausbauen. So wird das Angebot für die verschiedenen "Bedürfniswelten" beziehungsweise "Verpflegungswelten" ab 2006 über ein einzigartiges Online-Portal für alle Kunden direkt zugänglich gemacht. Bereits im laufenden Jahr wird dieser Online-Dienst im Detail konzipiert.

## **Organisation und Management**

Die Stadtküche Zürich ist seit 2002 als Prozessorganisation strukturiert. Mitarbeitende in Teilprozessen mit direktem Kundenbezug – Marketing/Verkauf, Transport und ein grosser

# MENU AND MORE

Teil der Supportdienste – arbeiten neu im Namen von *menuandmore*, bleiben jedoch weiterhin bei der Stadt Zürich angestellt. Die Stadtküche Zürich wird sich neu auf die Teilprozesse Produktionsplanung und -organisation, Produktion und Verpackung konzentrieren. Mit dieser Aufteilung ist *menuandmore* in die Wertschöpfungskette eingebettet, und die Nahtstellen zwischen Produktion und Vertrieb können optimal abgestimmt werden. Schliesslich kann sich *menuandmore* auf (Kader-) Mitarbeitende abstützen, die das Geschäft kennen, was einen schnelleren Geschäftsaufbau ermöglicht.

Das «Herz» von *menuandmore* sind die Produkte der Stadtküche Zürich. Den Impuls setzt neu *menuandmore*, durch den neuen Auftritt, das neue Image und eine offensive Marktbearbeitung in der ganzen Deutschschweiz.

Medienkonferenz, 8. März 2005