

MENU AND MORE

menuandmore – Profil

Susanna Wittwer, gérante de Menu and More SA, directrice de la Stadtküche Zürich

menuandmore est la dernière co-entreprise dans le secteur de la restauration de collectivités. Elle allie les compétences de la Stadtküche Zürich, spécialisée dans la production et la logistique, et du spécialiste de la restauration DSR. menuandmore exploite un créneau de la restauration de collectivités en Suisse alémanique et est active dans les secteurs «Écoles et garderies», «Services de repas», «Foire et événements» et «Gastronomie de systèmes».

Depuis janvier 2005, une nouvelle entreprise opère sur le marché suisse de la restauration collective: *menuandmore*, une co-entreprise qui allie les compétences de la Stadtküche Zürich et celles de DSR. DSR, dont le siège est situé à Morges, est le numéro trois de la restauration en Suisse et gère plus de 200 services de restauration dans les secteurs Industries et Services, Enseignement et EMS. Quant à elle, la Stadtküche Zürich est spécialisée dans la production et la logistique de la restauration à partir de son site de Zurich idéalement placé.

Dans la restauration de collectivités, on voit croître l'importance de nouvelles solutions entreprises aux coûts avantageux. La demande se porte sur des concepts de restauration flexibles avec des composants de menus pour la régénération ou la fabrication sur place, assortis de prestations sur mesure. Cette évolution impose de nouveaux défis aux restaurateurs: pour que les normes de qualité soient garanties sans que l'on cuisine sur place, les produits doivent être préparés dans une cuisine centrale avant d'être livrés.

Jusqu'à présent, DSR ne disposait pas de possibilités de ce type. En revanche, la Stadtküche Zürich, professionnel de la production et de la logistique basé à Zurich, possède des capacités de production suffisantes jusqu'en 2010, même dans les hypothèses les plus optimistes.

KÜCHE IN BEWEGUNG

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

www.menuandmore.ch

Ein Unternehmen der Stadt Zürich und DSR

MENUANDMORE

Exploitation optimale – Association des compétences

L'idée centrale de *menuandmore* consiste à compenser le manque d'infrastructures de DSR par les capacités disponibles de la Stadtküche Zürich et à associer les compétences et expériences des deux structures. C'est également là que réside la plus-value par rapport à une solution autonome.

Vision de la nouvelle entreprise

Se démarquer dans un créneau porteur

Dans le secteur de la restauration de collectivités de Suisse alémanique, *menuandmore* se démarque en proposant des menus et des composants de menus d'un haut niveau de qualité, seuls ou en combinaison avec des services sur mesure pour une restauration quotidienne de qualité à des prix équitables.

Qualité + sécurité = confiance

Les produits et services sont synonymes de compétence, de saveur et de sécurité. Les clientes et les clients font confiance à *menuandmore*. *menuandmore* table donc sur l'excellence de ses prestations. Pour la fabrication, l'entreprise a recours autant que faire se peut à des produits frais originaires de l'Espace européen et s'abstient d'employer des agents conservateurs chimiques. Les additifs sont limités au strict nécessaire.

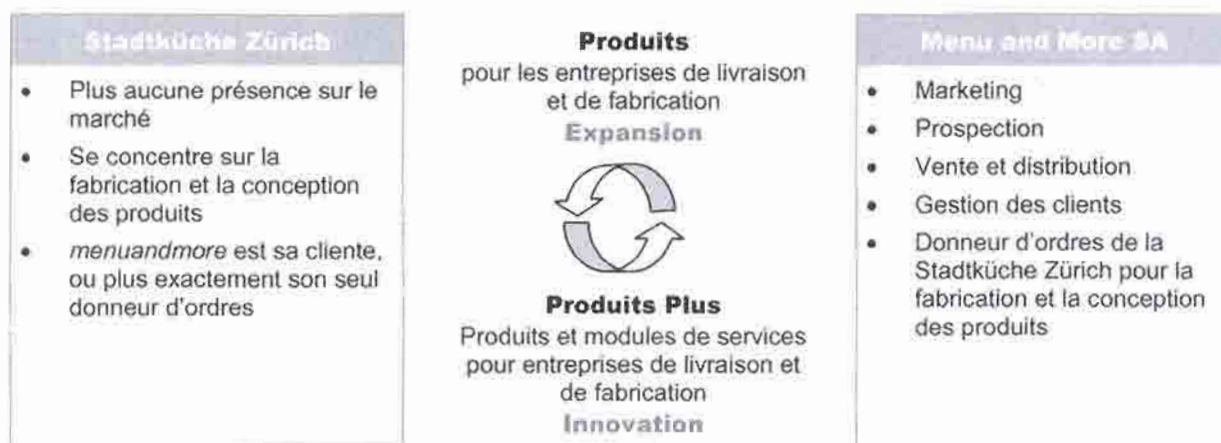
Les besoins des clients déterminent l'offre

Toutes les actions marketing et commerciales reposent sur le principe «Sense and Response». En d'autres termes, ce sont les besoins des clients qui déterminent la conception des produits et les services. L'entreprise accorde dès lors une attention particulière aux rapports avec la clientèle et donc à la fidélisation de celle-ci à long terme. Elle n'envisage pas le marketing en «chasseur», mais en «jardinier» qui soigne ses clients.

MENU AND MORE

Stratégie

En démarrant ses activités en janvier 2005, *menuandmore* a repris la clientèle de la Stadtküche Zürich. La jeune entreprise a défini les axes suivants pour sa stratégie:



Champs d'activités

menuandmore opère dans les quatre champs d'activités suivants:

Crèches, garderies et écoles

Aujourd'hui, *menuandmore* approvisionne chaque jour jusqu'à 230 crèches, garderies et écoles dans la ville et l'agglomération de Zurich, soit quelque 3500 enfants et adolescents. Aujourd'hui, ce segment de clientèle choisit lui-même ses composants de menus dans une fenêtre d'offres et crée son menu en fonction de ses besoins. En outre, un panier de légumes et de fruits frais est toujours disponible. L'entreprise entend conforter encore davantage sa position très forte dans ce secteur et continuer à se développer en mettant l'accent sur une nourriture saine et équilibrée.

Social et santé

Quelque 800 menus tout prêts sont préparés chaque jour pour les services de repas de Pro Senectute et des organisation de soins à domicile des communes. Un chiffre auquel il faut

MENUANDMORE

aussi ajouter les composants de menus pour EMS, hôpitaux et autres organisations. À l'avenir, cette offre sera renforcée et rendue plus attractive.

Foires et événements

Dans ce secteur, la Stadtküche Zürich s'est continuellement développée depuis trois ans et fabrique des produits spéciaux pour le compte d'organiseurs de foires et d'événements. Les quantités représentent plusieurs tonnes chaque année. Outre la qualité des produits, les clients recherchent surtout la capacité de réaction rapide et la possibilité de livrer de grandes quantités. Avec le soutien à l'arrière-plan de la Stadtküche Zürich, qui peut se prévaloir d'une grande expérience dans la production, la nouvelle entreprise *menuandmore* continue à miser de façon ciblée sur ces importants facteurs de succès.

Entreprises

Au cours des trois dernières années, la Stadtküche Zürich s'est développée dans ce secteur également et passera à la vitesse supérieure avec *menuandmore*: aujourd'hui, plusieurs tonnes de produits spéciaux sont fabriqués pour le compte de chaînes de restauration et traiteurs locaux et nationaux. Pour les trois prochaines années, l'entreprise développera systématiquement la combinaison de produits et services dans de nouvelles solutions de restauration.

Portail en ligne pour les mondes de la restauration

Dans tous les secteurs d'activités, les gammes de produits varient en fonction du groupe de clients. La production des composants de menus s'effectue séparément pour les enfants et les adolescents, pour les adultes et pour les personnes âgées afin de répondre au mieux aux différents besoins. *menuandmore* compte capitaliser cet atout particulier de la Stadtküche dans les offres adaptées aux besoins et mener une politique systématique de développement. Ainsi, les offres destinées aux différents « univers de besoins » ou plutôt aux différents « univers de restauration » seront accessibles dès 2006 directement pour tous les clients via un portail en ligne unique en son genre. Ce service en ligne sera conçu en détail cette année.

MENUANDMORE

Organisation et gestion

La Stadtküche Zürich est structurée depuis 2002 en processus. Les membres du personnel rattachés aux processus partiels ayant une relation directe avec le client, à savoir marketing/vente, transport et une grande partie des service d'assistance, travaillent désormais sous l'appellation *menuandmore*, mais restent employés par la ville de Zurich. La Stadtküche Zürich se concentre désormais sur les processus partiels planification et organisation de la production, production et emballage. Avec cette subdivision, *menuandmore* est intégrée dans la chaîne de création de valeur et les interfaces entre la production et la distribution jouent à la perfection. Enfin, *menuandmore* peut s'appuyer sur des collaborateurs et des cadres qui connaissent l'activité, ce qui permet un développement plus rapide.

Le «cœur» de *menuandmore* sont les produits de la Stadtküche Zürich. *menuandmore* leur donnera un nouvel élan grâce à une nouvelle présence, une nouvelle image et une offensive commerciale dans toute la Suisse alémanique.

Conférence de presse, 8 mars 2005