

Medienmitteilung

Die Kinderverpflegungsanbieterin menuandmore und das Projekt «Essen für Alle» in der Autonomen Schule Zürich unterstützen in der Corona-Krise gemeinsam hilfsbedürftige Menschen

Zürich, 23. April 2020 – menuandmore, Marktführerin in der Schweiz in der Belieferung von Mittagstischen von Schulen und Kinderkrippen, fehlt seit der Schliessung aller Schulen über 95% des Umsatzes und musste wie viele andere Unternehmen auch, Kurzarbeit einführen.

Auf Initiative von Amine Diare Conde von der Autonomen Schule Zürich kocht und liefert menuandmore seit dem 24. März 2020 wöchentlich 1'000 Spezialmenüs zu einem symbolischen Preis für das Projekt «Essen für Alle». Empfänger der Mahlzeiten sind hilfsbedürftige Menschen wie Obdachlose, Sans Papiers, und Menschen in Notunterkünften in Zürich, Kemptthal, Urdorf, Glattbrugg, social works, christliches Zentrum Buchegg und weitere.

Finanziert wird die Aktion durch Spenden von privater Seite sowie von der Autonomen Schule Zürich, der Citykirche St. Jacob, Solinetz, Glückskette, Verein Zürcher Südkurve, VoCHabular, Glocal Roots und anderen. Ermöglicht wird es durch den Einsatz von vielen engagierten Freiwilligen.

Der Initiator des Projekts «Essen für Alle» Amine Diare Conde engagiert sich schon seit Jahren in verschiedenen Organisationen für Menschen in Not und macht daneben noch den Sekundarschulabschluss. Er stammt aus Guinea und ist seit 2014 in der Schweiz.

Zur Partnerschaft mit menuandmore ist es in der Woche der Schulschliessungen gekommen, in der menuandmore für bereits zubereitete Mahlzeiten dringend Abnehmer suchte, um food waste zu vermeiden. Nebst AOZ, Caritas und Schweizer Tafel war auch das Projekt «Essen für Alle» dankbarer Abnehmer der Mahlzeiten, die eigentlich für Kinder zubereitet wurden.

Mit diesem Solidaritätsbeitrag durch die Weitergabe der Menüs zum Selbstkostenpreis, knüpft die Verpflegungsanbieterin menuandmore an ihre Wurzeln an – an die Volksküche der Stadt Zürich, welche 1879 zum Zweck der Armenverpflegung gegründet wurde.

(2'017 Zeichen, 555 Wörter)

Kontakt:

Markus Daniel, Geschäftsführer, 044 448 26 28, markus.daniel@menuandmore.ch
Menu and More AG, Sihlquai 340, 8005 Zürich, 044 448 26 11

Menu and More AG

Die Menu and More AG, ein Unternehmen der Eldora-Gruppe, ist eine renommierte und mehrfach zertifizierte Verpflegungsanbieterin mit 56 Mitarbeitenden, welche sich auf die Zubereitung und den Vertrieb von gesunden und kindergerechten Menüs für Mittagstische von Schulen und Krippen spezialisiert hat. Über 530 Institutionen in der ganzen Deutschschweiz vertrauen mittlerweile auf die frischen Menüs und den persönlichen Service. menuandmore liefert klimaneutral von der Zubereitung über die Verpackung bis in den Kühlschrank des Mittagstisches alles aus einer Hand und erwirtschaftet damit einen Umsatz von rund CHF 19 Mio. jährlich.

www.menuandmore.ch

Der Ursprung der Menu and More AG liegt bei der Stadtküche Zürich, deren Anfänge bis 1879 zurückreichen. Im Jahr 2004 wurde in einem joint venture zwischen der Stadt Zürich und der Eldora Holding AG die Menu and More AG gegründet. Bis Ende 2010 hat sie die Produkte der Stadtküche Zürich vermarktet. Aufgrund des Entscheides des Zürcher Stimmvolkes vom 13. Juni 2010 wurde die Stadtküche anfangs 2011 in die Menu and More AG integriert und als Dienstabteilung des Gesundheits- und Umweltdepartements der Stadt Zürich aufgelöst.

Bildmaterial finden Sie auf unserer Webpage unter <https://menuandmore.ch/pressebereich/>

Login Benutzer: Presse

PW: menuandmore340

Die Autonome Schule Zürich

Die Autonome Schule Zürich ist ein migrantisches Bildungsprojekt in Zürich. Kostenlose Deutschkurse machen einen grossen Teil der Schulaktivitäten aus. Daneben finden weitere Projekte statt, wie eine eigene Zeitung, Theaterstücke, Karikaturenkurse, Ausstellungen, Lesungen, Konzerte etc.

Kontakt für das Projekt «Essen für Alle »:

Aminé Diare Conde, 076 373 39 89, aminediare.conde@gmail.com

Autonome Schule Zürich, Sihlquai 125, 8005 Zürich