



Das Mittagessen kommt mit dem Kühlwagen

Betreuung Die Baarer Schulkinder werden künftig von einem Berner Unternehmen

verpflegt. Grund dafür ist die immer grösser werdende Nachfrage – und ein entsprechendes Submissionsverfahren.

Carmen Rogenmoser

carmen.rogenmoser@zugerzeitung.ch

Abwechslungsreich soll es sein, gesund sowieso, aber auch schmackhaft und warm: das Mittagessen für Schulkinder. Nicht jedes Kind kann über den Mittag nach Hause und ein selbstgekochtes Menü geniessen. Immer grösserer Beliebtheit erfreut sich deswegen der Mittagstisch als Angebot der schulergänzenden Betreuung (SEB). In Baar etwa werden im neuen Schuljahr täglich durchschnittlich 180 Kinder an fünf verschiedenen Standorten verpflegt. Da wird die Organisation rund um die Zubereitung und das Essen immer aufwendiger. Bisher hat sich ein einziger Koch um alle Mahlzeiten gekümmert. Im neuen Schuljahr wird das nun aber vom spezialisierten Catering-Unternehmen Kids Meals Catering der Schneider Gastro GmbH übernommen. Deren Hauptsitz ist in Bern-Belp. Das machte die «Zuger Woche» kürzlich bekannt.

Weshalb wird das Essen für die Kinder aus Bern geliefert und kann nicht mehr wie bisher vor Ort zubereitet werden? Die zuständige Gemeinderätin Sylvia Binzegger (CVP) nimmt Stellung: «Über die letzten Jahre ist die Nachfrage nach dem Mittagstisch enorm gewachsen.» Personell mit nur einem Koch und räumlich an einem zentralen Standort sei es nicht mehr möglich gewesen, das grosse Volumen an Essen bereitzustellen. «So haben wir im Gemeinderat entschieden, den

Auftrag extern auszuschreiben.»

Es gab ein Testessen

Denn inzwischen werden rund 900 Mittagessen pro Woche benötigt. «Das kostet uns im Jahr mehr als 200 000 Franken», sagt Binzegger. Als Gemeinde muss die Vergabe eines Auftrags dieser Grössenordnung gemäss Submissionsgesetz zwingend öffentlich ausgeschrieben werden. Fünf Anbieter haben sich gemeldet. «Die Bewerber hatten ein Dossier einzureichen, das anhand von Kriterien, unter anderem etwa Preis und Qualität, mit Punkten bewertet wurde», erklärt die Gemeinderätin das Vorgehen. «Ausserdem wurde für die Beurteilung der Qualität ein Testessen durchgeführt, für das auch eine schulexterne Sachverständige beigezogen wurde.» Mit dem als Sieger hervorgegangenen Unternehmen ist der Gemeinderat sehr zufrieden: «Wir sind überzeugt, dass wir dank der sorgfältigen Auswahl einen Anbieter haben, der sehr gute Essensqualität, angepasst an die Bedürfnisse der Kinder, liefern wird.» Und liefern wird das Unternehmen müssen, denn alle Mahlzeiten werden in einer Zentralküche vorproduziert. Diese befindet sich momentan in Belp, wie der Homepage des Unternehmens zu entnehmen ist. «Weitere Produktionsorte in Zürich, Basel und Luzern sind in Vorbereitung», heisst es

weiter. Die Mahlzeiten werden vakuumiert und in einem Schnellkühler schockgefroren. «Das Verfahren der neusten Generation nennt sich «Freeze'n'go». Damit können die Speisen bis zehn Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden», erklärt Binzegger. Für die Baarer Schüler wird das Essen aber täglich frisch geliefert – im Kühlwagen, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Der Grund für die tägliche Lieferung ist die fehlende Lagermöglichkeit vor Ort. «Dafür fehlt es uns an Platz», sagt sie. Das Essen wird mit den mitgelieferten Wärmerchauds regeneriert. «Wir brauchen also keine zusätzliche Infrastruktur.» Das spare Kosten. Zudem bietet Kids Meals Catering das günstigste Angebot. «Das schon unsere Finanzen.»

Dass die Wahl des Berner Unternehmens nicht nur auf Zustimmung stösst, versteht die Gemeinderätin. «Ich kann mir gut vorstellen, dass es für Unbeteiligte schwer verständlich ist, dass das Essen nicht aus dem näheren Umkreis kommt.» Die Kritik Einzelner sei daher berechtigt. «Im Submissionsverfahren ist es nicht zulässig, den Standort des Anbieters als Beurteilungskriterium festzulegen», führt sie aus.

Dass ein Bewerber, der nicht in der Region produziert, die gewünschte Qualität und insbesondere die geforderte Wärme des Essens erreichen kann, davon sei der Gemeinderat selber überrascht gewesen. «Das Ergebnis ist: wohlschmeckendes vollwer-



tiges Essen für unsere Kinder zu einem vernünftigen Preis.»

Vor Ort zu kochen, ist zu schwierig geworden

Meals for Kids gehört zur SV Group, einem internationalen Gastronomie- und Hotelmanagement-Unternehmen. Auch die Stadt Zug bezog ihr Essen für die schulische Mittagsverpflegung früher von hier. Nach einem neuen Submissionsverfahren vor drei Jahren kommt das Essen nun von «Menu and More» aus der Stadt Zürich. «Wir sind mit dem Angebot zufrieden. Das Unternehmen ist auf Kinderverpflegung spezialisiert», erklärt Erwina Winiger, Leiterin der Abteilung Kind, Jugend, Familie der Stadt Zug. Zum Thema Nachhaltigkeit gibt sie zu bedenken, dass nicht allein der Transport der Menüs ausschlaggebend dafür sei, wie ökologisch ein Lieferant sei. «Es gibt weitere Punkte, die beachtet werden müssen wie etwa, woher die Zutaten bezogen werden, welches Transportmittel gewählt wird, welche Kühlmittel eingesetzt werden und so weiter. Nur weil das Essen von etwas weiter weg kommt, heisst es darum nicht, dass es weniger nachhaltig ist.»

Ebenfalls von der SV Group beliefert wird die Modulare Tagesschule in Cham. Den Ausschlag dazu gab wie in Zug und Baar ein Auswahlverfahren gemäss Submissionsgesetz. «Die Liefermenge für die Mittagessen nahm laufend zu, sodass es beim langjährigen Caterer, der die Mahlzeiten in der Küche des Lorzensaals zubereitete, zu Kapazitätsengpässen gekommen ist», sagt Rektor Philip Fuchs. Traditioneller wird der Mittagstisch in

Unterägeri, wo durchschnittlich 60 Kinder pro Tag verpflegt werden, geregelt. An zwei Standorten wird das Menü täglich frisch zubereitet. «Wenn immer möglich mit Produkten aus dem Ägerital», gibt Remo Stierli, Kommunikationsbeauftragter der Gemeinde, Auskunft. Das funktioniere gut. Der Mittagstisch erhielt erst kürzlich das Label «Fourchette verte» für eine ausgewogene Ernährung.

«Wir brauchen keine zusätzliche Infrastruktur.»



Sylvia Binzegger
Gemeinderätin