

Berner Kinder essen zürcherisch

Von Timon Stuber. Aktualisiert um 08:15 17 Kommentare

Zürcher Essen für Berner Kitas? Das Pilotprojekt der Stadt stiess auf heftige Kritik. Die Firma Menu and More habe mit dem Testessen überzeugt, zudem sei der Energieverbrauch auf der Fahrt nach Bern gering.



Ein Jahr lang wird die Qualität des Essens, das in den Kindertagesstätten angeliefert wird, kontrolliert (Symbolbild).
Bild: Andreas Marbot

Artikel zum Thema

- ▶ **Zürcher Firma bekocht Berner Kitas**
- ▶ **Kita Kirchberg: Die Kinder können kommen**
- ▶ **Die erste Kita in Bützberg**

Modulbauten werden in Gossau gefertigt

Die Modulbauten, die ab Sommer 2015 auf der Wiese neben dem Munzinger-Schulhaus stehen sollen, baut die Blumer-Lehmann AG mit Sitz

Das Mittagsmenü steckt im Lieferwagen auf der A1 im Stau, während die Kinder in Berner Kitas hungrig am Tisch sitzen. Dieses Bild hatten wohl viele vor Augen, als der Gemeinderat letzten Monat mitteilte, **dass ab Januar die Zürcher Firma Menu and More AG das Essen für elf Berner Kitas kochen wird.** Der lange Transport sei unökologisch und das Essen verliere die Nährstoffe, das waren die häufigsten Kritikpunkte am einjährigen Pilotprojekt der Stadt.

in Gossau, St.Gallen. Das Gebäude, das voraussichtlich fünf Jahre stehen bleibt, soll die Platznot in Berner Schulen lindern. «Für diese provisorischen Bauten braucht es sehr spezifisches Fachwissen», sagt Anton Funk, Leiter des Beschaffungswesens der Stadt Bern.

Neben Blumer-Lehmann habe sich nur eine Basler Firma für den Auftrag beworben, ein Unternehmen aus der Region Bern zu beauftragen, sei deshalb nicht zur Option gestanden. In einer Fabrikhalle in Gossau baut die Firma ganze Gebäudeteile, in denen bereits Radiatoren und Lampen installiert sind. Sie passen genau auf die LKW, die sie dann nach Bern transportieren. Wie Legosteine werden die Komponenten dann beim Munzinger-Schulhaus zusammengesetzt.

Nur wenige Tage soll der gesamte Aufbau des dreistöckigen Gebäudes dauern. Der Faktor Zeit sei bei diesem Auftrag entscheidend gewesen, sagt Anton Funk. «Wenn eine Firma den halben Preis geboten hätte, aber das Gebäude zum Schulstart nicht fertig gewesen wäre, hätte das nichts gebracht.»

Teilen und kommentieren

Stichworte

► Kindertagesstätte

«Jedes Kind wird garantiert ein Mittagessen bekommen», sagt Jörg Moor, stellvertretender Leiter des Schulamts. Die Zürcher Firma liefere das Essen jeweils für zwei, drei Tage im voraus und um 5.30 Uhr am Morgen, wenn die Autobahnen leer sind.

Weg braucht wenig Energie

Dass das Catering aus Zürich unökologisch sei, lässt er ebenfalls nicht gelten: «Die Fahrzeuge von Menu and More entsprechen der strengsten EU-Abgasnorm.» Zudem verbräuche der Transport von der Küche in die Kitas nur 5 Prozent der Energie, die nötig sind, um die Mahlzeiten herzustellen. Viel wichtiger sei, woher die Lebensmittel kämen und wie sie produziert würden. 80 bis 90 Prozent des Energieverbrauchs falle hier an. Menu and More setze auf regionale Produktion und achte auf Zertifikate wie Bio Knospe und Max Havelaar.

«Die Nachhaltigkeit gewichteten wir bei der Bewertung der Offerten mit 40 Prozent», sagt Anton Funk, er ist der Leiter des Beschaffungswesens der Stadt Bern. Auf seinem Schreibtisch landen alle Beschaffungen, die über 50000 Franken kosten, ab 100000 Franken werden die Aufträge öffentlich ausgeschrieben. Funk und seine Mitarbeiter sind verantwortlich, dass die Ausschreibungsverfahren gemäss Gesetz und transparent verlaufen.

Wettbewerb vor Regionalität

Die Anforderungen an die Produkte oder Dienstleistungen aber bestimmen die zuständigen Fachstellen. «Wir können beispielsweise der Feuerwehr nicht vorschreiben, wie gross der Tank des Löschfahrzeuges sein muss», sagt Funk. Aufgrund der Anforderungen werden Kriterien erarbeitet, um die Offerten zu beurteilen.

Im Fall des Catering für die Kitas bewertete die Stadt neben der Nachhaltigkeit das Betriebskonzept der Bewerber, ein Testessen und natürlich den Preis. Jörg Moor vertrat das Schulamt bei der Definition dieser Kriterien. Gerne hätte er auch berücksichtigt, ob der Anbieter in der Region Bern stationiert ist. «Solche Kriterien verunmöglicht das Binnenmarktgesetz, das vorschreibt, dass kein Unternehmen aufgrund seines Domizils bevorteilt werden darf», erklärt Funk. Dieses Gesetz soll den Wettbewerb unter den Unternehmen fördern.

Preis variierte um 80 Prozent

Für den Catering-Auftrag hatten sich fünf Unternehmen beworben, drei davon aus der Region Bern. Der Preis der Offerten variierte vom günstigsten zum teuersten Angebot um 80 Prozent. Menu & More verlangt 615'000 Franken für das Testjahr. Das sei aber kein absoluter Preis, da allfällige Mengenrabatte einberechnet sind, erklärt Moor.

Ausschlaggebend war jedoch nicht der Preis, sondern das Testessen. Dieses wurde unter anderem mit einer Ernährungsberaterin und Kindern durchgeführt. Die Kinder verteilten an Menu and More am meisten Smiles, worauf sich die Firma trotz eines etwas teureren Angebots durchsetzen konnte. «Dass das Essen den Kindern schmeckt, ist sehr wichtig», sagt Moor. Menu and More, das viele Zürcher Kitas beliefert, kann dank seiner Grösse Spezialwünsche erfüllen und beispielsweise laktose- oder glutenfreie Speisen zubereiten. Zudem können die Tagesschulen jeden Tag aus vier Menüs auswählen.

Leidet die Qualität des Essens aber nicht durch das Cook-and-Chill-Verfahren? Dabei werden die Mahlzeiten nach dem Kochen sofort auf 4 Grad gekühlt und später mit Steamer erwärmt. «Das rasche Abkühlen verhindert, dass Nährstoffe verloren gehen oder sich das Essen verfärbt.» Beim herkömmlichen Catering, bei dem das Essen oft mehr als eine halbe Stunde warm gehalten werden muss, sei das Resultat schlechter.

Ist Selbstgekochtes besser?

Ein Jahr lang will die Stadt testen, ob sich die Qualität der Mahlzeiten aus dem Testessen bestätigt, ob die Kinder zufrieden sind und wie sich die Kosten entwickeln. Je nachdem, ob die Tagesschulen jeweils teure oder günstigere Menüs wählen, können diese variieren. Aufgrund der Erkenntnisse aus dem Pilotversuch will die Stadt Bern entscheiden, ob sie generell auf ein Catering umstellen will. Kinder, Eltern, Kitas und Tagesschulen sollten dabei zu Wort kommen, sagt Moor. Ihm ist vor allem eines wichtig: «Man kann nicht generell behaupten, dass Catering-Essen schlecht und selbstgekochtes gut ist.» (Berner Zeitung)

Erstellt: 05.01.2015, 08:15 Uhr

[Alle Kommentare anzeigen](#)