



Bieler Tagblatt
2501 Biel
032/ 321 91 11
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'793
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 25
Fläche: 75'818 mm²

Selber kochen oder liefern lassen?

Tagesschulen Fürs Essen aus fremden Küchen sprechen finanzielle Gründe, fürs Selberkochen pädagogische Argumente. In der Region Bern beziehen die meisten Tagesschulen die Mahlzeiten von Gastrofirmen.



Süßes macht Spass. Wenn Tagesschulleiterin Monika Keller (rechts) in Worb Dampfnudeln anbietet, findet sie begeisterte Abnehmer. Urs Baumann

Es ist erstaunlich ruhig im grossen Saal und in den beiden kleineren Räumen der Tagesschule Worb. 41 Mädchen und Buben im Alter von 4 bis 15 Jahren sind heute zu Gast. Das Betreuungsteam hat Dampfnudeln mit Vanillesauce, Aprikosencreme und Zwetschgenkompott gekocht. Der Erstklässler am Ausschank möchte von der hellen Sauce nur ganz wenig, aber dafür von der braunen.

In Worb kocht das Betreuungsteam die Mittagsverpflegung für die Tagesschule selber. Laut dem Verein Berner Tagesschulen werden im Kanton Bern jedoch mehr

als die Hälfte dieser Institutionen durch Gastrounternehmen beliefert. In Fraubrunnen zum Beispiel kümmert sich das Team des Gasthofs Löwen um die hungrigen Schülerinnen und Schüler. Weil das Pächterpaar das Traditionshaus diesen Sommer verlässt, sucht die Gemeinde für die durchschnittlich 25 Mahlzeiten pro Tag nach einer neuen Lösung. «Wir prüfen alle Möglichkeiten und schliessen selber kochen nicht aus», erklärt Gemeindeschreiber Michael Riedo.

Arbeit für Sozialprojekte

Für die Anlieferung sprechen vor

allem finanzielle Gründe. Das bestätigen ein halbes Dutzend Gemeinden in der Region Bern. Belp hat das Restaurant Linde beauftragt. Bolligen bezieht das Essen aus der Küche des Altersheims Aespliz. Als «kunterbunt» bezeichnet Marisa Vifian die Situation in Köniz. Laut der Leiterin der Abteilung Bildung, Soziale Einrichtungen und Sport kocht nur eine Tagesschule in Wabern selber. Für die anderen Institutionen in der Gemeinde seien Zulieferer verantwortlich, unter ihnen das Gastro- und Kulturkollektiv Heitere Fahne. Auch Muri und Ostermundigen be-



Bieler Tagblatt
2501 Biel
032/ 321 91 11
www.bielertagblatt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'793
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 25
Fläche: 75'818 mm²

rücksichtigen ein nicht kommerzielles Unternehmen. Das Gastropjekt Murifeld für erwerbslose Migrantinnen und Migranten beliefert in beiden Gemeinden einen Teil der Tagesschulen.

Selber kochen oder zuliefern: Dieser Entscheid ist in der Stadt Bern umstritten (siehe Infobox). Die Befürworter der hauseigenen Tagesschulküche argumentieren mit pädagogischen Gründen. **Monika Keller**, die Leiterin der Tagesschule Worb, glaubt allerdings, dass sich die eigene Küche auch finanziell lohnt, selbst wenn Sanierungen anstehen. In der Schulanlage Rüfenacht baue die Gemeinde Worb diesen Herbst für 54 000 Franken eine neue Küche. Gemäss einem Vollkostenbudget samt Personal, Materialaufwand und Abschreibungen kommen die Mahlzeiten auf rund 8 Franken zu stehen. Mit diesem Preis erreicht Worb einen Mittelwert. Ob selbst gekocht oder zugeliefert: Die Zahlen sind schwierig zu vergleichen. In den befragten Gemeinden kosten die Mahlzeiten zwischen 7 und 9 Franken.

«Wir können individueller auf die Bedürfnisse eingehen, und für die Kinder ist es wichtig, zu erfahren, wie Mahlzeiten entstehen», erklärt **Monika Keller**. Ähnlich argumentieren die Präventionsfachfrauen **Thea Rytz** und **Sophie Frei**. Sie haben für die Fachstelle «Prävention, Essstörungen, praxisnah» (PEP) am Inselspital das Handbuch «Gemeinsam Essen» verfasst.

Kochen und essen verbindet

Die Autorinnen haben mit der Stadt Bern zusammengearbeitet und in den städtischen Kitas und Tagesschulen recherchiert. Sie sind überzeugt, dass eigene Kü-

chen deutliche Vorteile haben. «Auch wenn die gelieferten Produkte qualitativ gut sind, fehlen wichtige emotionale Elemente», erklärt **Rytz**. Gemeinsame Mahlzeiten seien Momente der Begegnung. *Peter Steiger*

Info: Handbuch «PEP Gemeinsam essen» unter www.pepinfo.ch

Stadt Bern

Ein Teil der Stadtberner Tagesschulen und Kitas erhalten das Essen vom Zürcher Cateringbetrieb Menu and More. Der Gemeinderat startete das Projekt als einjährigen Versuch Anfang 2015.

Er begründete den Entscheid damit, dass sonst mehrere angejahrte Küchen saniert werden müssten. Politiker und Tagesschulleiter kritisierten das Vorhaben jedoch. Unterdessen ist hängig, ob im Neubau der Anlage Stapfenacker eine Produktionsküche eingebaut werden soll.

Laut **Sven Baumann** von der **Berner Direktion für Bildung, Soziales und Sport** hat der Gemeinderat nun mit Menu and More einen definitiven Vertrag ausgehandelt. Umfang und Bedingungen bleiben unverändert. Das Abkommen gilt vorläufig bis Ende 2016. *pg*