



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 22'863  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193  
Abo-Nr.: 1094551  
Seite: 10  
Fläche: 49'925 mm<sup>2</sup>

## Das Essen kommt von sehr weit her

**Catering** 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



**Angeliefert und aufgewärmt:** Um Geld zu sparen, sollen Externe für Berner Kitas und Tagesschulen kochen. Keystone Timon Stuber

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 Kritikpunk-

te am einjährigen Pilotprojekt der Stadt.

«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 un-

ökologisch 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 set-



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 22'863  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193  
Abo-Nr.: 1094551  
Seite: 10  
Fläche: 49'925 mm<sup>2</sup>

ze auf regionale Produktion und achte auf Zertifikate wie Bio Knospa 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 50 000 Franken kosten, ab 100 000 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 Caterings 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 be-

rücksichtigt, ob der Anbieter in der Region Bern stationiert ist. «Solche Kriterien verunmöglicht das Binnenmarktgesetz, das vorschreibt, dass kein Unternehmen aufgrund seines Domizils bevorzugt 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 and 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 teuren 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 im 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 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.»