



Der Bund  
3001 Bern  
031/ 385 11 11  
www.derbund.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 46'575  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193  
Abo-Nr.: 1094551  
Seite: 17  
Fläche: 18'484 mm<sup>2</sup>

## Zürcher Cateringfirma bekocht Stadtberner Kitas

**In einem Pilotversuch werden Stadtberner Tagesschulen und Kindertagesstätten mit Mahlzeiten beliefert.**

In städtischen Kindertagesstätten und Tagesschulen wird vielleicht bald nicht mehr selber gekocht. In einem einjährigen Versuch testet die Stadt Bern, ob sich ein Catering-Service finanziell rechnet. Die Stadtregierung bewilligte das Pilotprojekt Anfang Mai 2014. In einer öffentlichen Ausschreibung setzte sich die Zürcher Catering-Firma Menu and More durch, wie die städtische Bildungsdirektion gestern mitteilte. Das Unternehmen ist 2004 aus der damaligen Stadtküche Zürich hervorgegangen.

### Gekocht - gekühlt - gewärmt

Die Mahlzeiten werden in einer Zentralküche zubereitet und danach rasch auf vier Grad abgekühlt. Dann werden sie in die Kitas und Tagesschulen geliefert, wo sie kurz vor dem Essen aufgewärmt werden. «Der Nährstoffverlust in diesem Verfahren ist gering», begründet die Stadt diese Produktionsweise. Schuldirektorin Franziska Teuscher (GB) lässt sich in der Mitteilung zitieren, dass ihr «eine gesunde, ausgewogene Ernährung, die den Kindern und Jugendlichen schmeckt, ein grosses Anliegen» sei. Die Mahlzeiten sind zucker-, fett- und salzreduziert und enthalten auch keine Konservierungsmittel und künstlichen Zusatzstoffe. Am Versuch beteiligen sich sechs Tagesschulen und fünf Tagesstätten der Stadt Bern: Tagi Kleefeld, Kita/Tagi Holenacker, Tagi Murifeld, Kita Ausserholligen, Kita Weissenstein sowie die Tagesschulen Muesmatt, Marzili, Sulgenbach, Bitzli und Munzinger. In diesen Institutionen werden Mahlzeiten

bereits heute nicht mehr selber gekocht, wie aus der Mitteilung hervorgeht.

### Kochen als Lernerlebnis

Im Rahmen des Pilotprojekts wird geprüft, ob ein flächendeckendes Mahlzeiten-Catering für die Stadt Bern infrage kommt. Der Versuch wird eng von einer Arbeitsgruppe begleitet, in der Eltern, Tageseinrichtungen, Schulleitungen und das Schul- und Jugendamt eingebunden sind. Der Pilotversuch sei «ergebnisoffen», heisst es weiter. Damit keine Präjudizien geschaffen werden, sisiert die Stadt Bauprojekte für Produktionsküchen in städtischen Betreuungsinstitutionen.

Das Projekt ist umstritten. Schon im Mai wurde Kritik laut, die Stadt entscheide nach rein wirtschaftlichen Kriterien, um Geld zu sparen. Aus den Reihen der SVP wurde ein Vorstoss eingereicht, der das Kochen vor Ort stärken wollte, doch lehnte ihn der Stadtrat Ende Oktober ab. Verantwortliche aus selbst kochenden Schulen hatten moniert, die Nähe zur Schulküche sei für Schülerinnen und Schüler ein pädagogisch wertvoller Anschauungsunterricht mit der Möglichkeit, sich zu beteiligen, auch im Hinblick auf die eigene Berufswahl. Zudem könne auf Bedürfnisse der Schüler unkompliziert eingegangen werden.

Die Zürcher setzten sich in der Ausschreibung gegen mehrere Konkurrenten durch. Die Stadt begründet ihre Wahl insbesondere mit dem «umfassenden Bekenntnis zur Nachhaltigkeit» der Firma. Unabhängig vom Pilotprojekt sollen Ernährungsgrundsätze für die städtischen Betreuungseinrichtungen erarbeitet werden. Sie sollen namentlich Leitlinien zu Nachhaltigkeit und Ökologie enthalten. (sda/mdü)