

Teuscher will Kita-Essen kochen statt liefern lassen

In Berner Kitas und Tagesschulen setzt die Stadt nun doch auf Mahlzeiten aus dem Quartier. Die favorisierte Catering-Lösung aus Zürich ist nicht mehr günstig genug.



Nach Kritik am Pilotprojekt, Kita-Essen aus Zürich anliefern zu lassen, krebst der Gemeinderat zurück - halbwegs. Bild: Adrian Moser (Archiv)

Die Kitas und Tagesschulen der Stadt Bern haben ihre Küchen zurück. Zumindest teilweise. An der gestrigen Pressekonferenz erklärte Franziska Teuscher (GB), Direktorin für Bildung, Soziales und Sport, dass der Gemeinderat bei den Kita-Mahlzeiten nicht nur auf das Catering setzen will, sondern ein «Modell der Vielfalt» verfolge.

Konkret bedeutet das, dass man in Zukunft drei verschiedene Arten der Mahlzeitenherstellung in Betracht ziehen wird: Nebst Catering setzt man auf Quartier- und Produktionsküchen. Produktionsküchen befinden sich im jeweiligen Schulhaus und decken den täglichen Eigenbedarf. Sie können laut einer neuen Studie von Infras ab täglich 50 Mahlzeiten wirtschaftlich geführt werden. Doch nicht alle Schulen erfüllen diese Anforderungen. Schulen, bei denen sich eine eigene Küche nicht lohnt, sollen entweder durch eine Quartierküche, oder durch die Cateringfirma Menu?&?More aus Zürich versorgt werden.

Die Zusammenarbeit mit der Zürcher Firma, die für das Pilotprojekt bereits den Zuschlag erhielt, werde jährlich überprüft und bis maximal Ende 2019 verlängert. Dann stünde eine neue Ausschreibung an. Teuscher sagt: «Mittelfristig schwebt mir eine Lösung vor Ort vor.» Zukünftig sollen also die Schulen ihr Essen aus lokalen Küchen beziehen. Für eine kurzfristige Umsetzung fehlen hierzu allerdings die Mittel.

Nebst Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sollen bei lokalen Küchen zudem soziale Aspekte berücksichtigt werden. So sollen Beschäftigungs- und Ausbildungsplätze für Asylsuchende und für die berufliche Wiedereingliederung geschaffen werden.

Catering in Verruf

Im Mai 2014 beschloss der Gemeinderat mehrere Sparmassnahmen. Dabei vermutete man auch bei der Essenszubereitung in den Kitas Sparpotenzial. Aus diesem Grund startete Teuscher den einjährigen Versuch mit einer externen Cateringfirma. Dieses Pilotprojekt, an dem 14 Einrichtungen teilnahmen, geriet jedoch von Beginn an unter Beschuss. Dabei wurden nicht nur die langen

Michael Hunkeler

Artikel zum Thema

Protest gegen Zürcher Essen für Berner Kinder



Politiker und Tagesschulleiter machen mobil gegen einen Pilotversuch an Stadtberner Tagesschulen und Kitas mit Menüs aus Zürich. [Mehr...](#)

Von Bernhard Ott 08.01.2015

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

[@derbund folgen](#)

Anfahrtswege der Cateringfirma aus Zürich kritisiert. Es wurde auch befürchtet, dass der Bezug der Kinder zum Essen und der pädagogische Nutzen der Schulküchen den Sparbemühungen zum Opfer fallen würden. Mit dem neuen Konzept reagiert Teuscher auf die am häufigsten vorgebrachten Kritikpunkten.

Doch auch wirtschaftliche Faktoren spielten eine Rolle: der Preisunterschied pro Mahlzeit zwischen Schulküche (9.10 Franken), Quartierküche (8.80 Franken) und Catering (9.20 Franken) waren wesentlich kleiner als erwartet. Dass der Caterer die teuerste Lösung ist, überrascht auch die Initianten der Untersuchung. Für kleinere Einrichtungen oder solche mit stark schwankender Auslastung werde man dennoch auf diese Lösung setzen.

Die Gegner des Catering-Ansatzes sind erfreut über die gegenwärtige Entwicklung. Manuel C. Widmer, Stadtrat der GFL, spricht von einem «Sieg der Vernunft». Die Quartierküchen böten zudem Chancen für die weitere Vernetzung der beteiligten Schulen. Als nächstes wird das Schulamt abklären, welche Standorte sich für Quartier- und Produktionsküchen eignen. (Der Bund)

(Erstellt: 22.03.2016, 14:13 Uhr)