



GastroJournal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
www.gastrojournal.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 20'649
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 5
Fläche: 23'124 mm²

Von den Anforderungen an Catering-Unternehmen, die Kitas beliefern Der schmale Grat zwischen regional und rentabel



Gesundes Essen für die Kleinen.

Gut sollte es schmecken, möglichst gesund und abwechslungsreich sein und am besten auch noch schnell zubereitet: Die Anforderungen an die Küche in Tagesstätten und -schulen sind hoch. Aus Platz- und Kostengründen können viele Institutionen

jedoch keine eigene Küche betreiben, sondern lassen sich die Mahlzeiten von einem Catering-Unternehmen liefern. So auch in Bern, wo seit Anfang 2015 die Zürcher Firma «menuandmore» im Rahmen eines Pilotprojekts elf Betreuungseinrichtungen bekocht.

Dieser Entscheid stand anfangs in der Kritik: So wurden die langen Transportwege von Zürich nach Bern und die Kosten des Catering-Auftrags bemängelt. Anders als in GJ27 vermeldet, kann ein halbes Jahr nach Projektstart jedoch eine positive Bilanz gezogen werden: «Wir sind rundum zufrieden, sowohl mit dem Dienstleister als auch mit dem Essen», meint Irène Hänsenberger, Leiterin Schulamt in Bern. Die Qualität des Essens habe deutlich zugenommen, seit die Mahlzeiten von menuandmore kalt geliefert und vor Ort nur noch mittels Steamer erwärmt werden. «Von den Kita-Leitungen haben wir sogar die Rückmeldung erhalten, dass die Kinder seither mehr essen.»

Ein Problem bleibt die politische Diskussion: Die Mahlzeitenlieferung von

Zürich nach Bern betrachten viele Politiker als unökologisch. Zudem kritisieren sie, dass die Wertschöpfung aufgrund der Produktion in Zürich nicht in Bern stattfindet. Die Menu and More AG argumentiert damit, dass sie auch weitere Kunden in Bern beliefert und diese Aufträge miteinander verbinden kann. So fallen nur rund 27 Fahrkilometer mehr pro Liefertag an, meint Judith Schumacher, Leiterin Marketing & Kommunikation bei menuandmore. «**Dass die Zutaten** nicht aus Bern stammen, können wir nicht schönreden», erklärt Hänsenberger: «Aber dafür erfüllt das Unternehmen unsere Anforderungen an die Zubereitung der Mahlzeiten – und den Kindern schmeckt es.» Die Menu and More AG hat sich auf Kinder- und Jugendverpflegung spezialisiert und bekocht täglich 12000 Menschen. Neben fleischlosen Menüs können auch Spezialwünsche wie gluten- und laktosefreie Gerichte berücksichtigt werden. Ob das Pilotprojekt in Bern Ende Jahr weitergeführt wird, hängt aber vom politischen Entscheid ab. **cb**