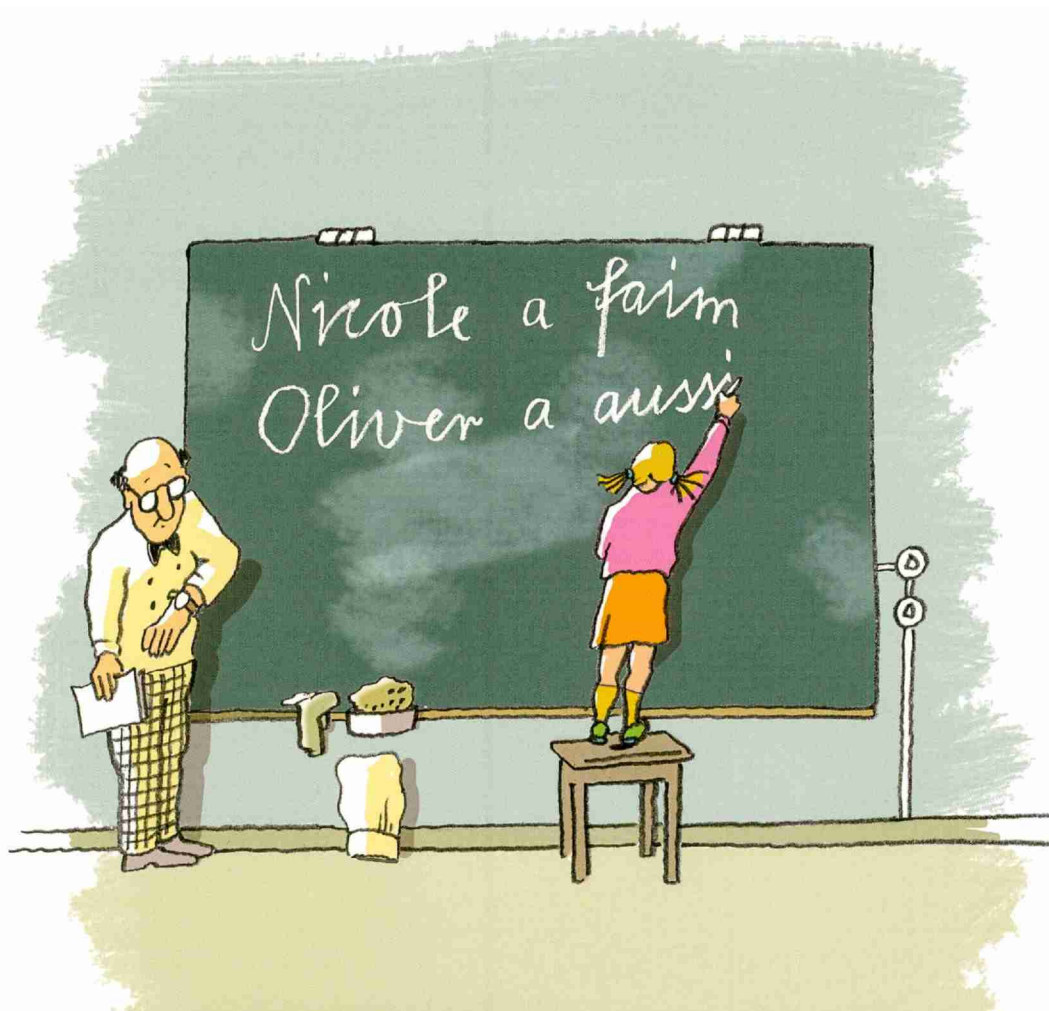


Salz & Pfeffer  
8042 Zürich  
044/ 360 20 80  
www.salz-pfeffer.ch

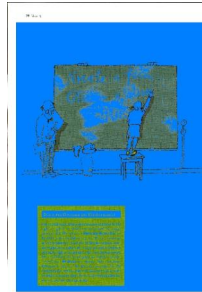
Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 15'069  
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 571.193  
Abo-Nr.: 1094551  
Seite: 76  
Fläche: 175'485 mm<sup>2</sup>



### Die zwei Grossen im Kindermarkt


Mit 14 Millionen Franken Jahresumsatz und rund 12'000 täglich ausgelieferten Mahlzeiten ist die zur Eldora-Gruppe (ehemals DSR) gehörende **Menu and More AG** klarer Marktführer bei der Belieferung von Kindertagesstätten und Mittagstischen. Sämtliche Mahlzeiten werden dabei am Hauptsitz in Zürich im «Cook and chill»-Verfahren zubereitet, täglich ausgeliefert und vor Ort regeneriert. Der ebenfalls auf die Verpflegung von Schulen spezialisierte Caterer **SV Group** setzt derzeit jährlich rund drei Millionen Franken um. Die Menükomponenten lässt SV Group bei der Firma Le Patron in Böckten im Sous-vide-Verfahren herstellen. Dank der Pasteurisierung bleiben die Menüs zwei Wochen lang haltbar.



# Glaubensfrage

Die Verpflegung von Kindertagesstätten und Mittagstischen ist ein wachsender Markt. Immer öfter übernehmen national agierende Cateringunternehmen die Verpflegung unserer Jüngsten. Daran ist objektiv betrachtet nichts auszusetzen. Subjektiv schon.

Text: Tobias Hüberli | Illustrationen: Rolf Willi

 Der Text ist recht brutal. Da steht zum Beispiel, dass die Hälfte der Mahlzeiten, die in den Bieler Tagesschulen serviert werden, «zwei Mal pro Woche kalt und in Plastik verpackt aus dem Baselbiet in Lastwagen antransportiert werden». Oder aber dass «die Mahlzeiten im Steamer aufgewärmt werden: Fast Food für die Schule». Zu finden sind die Sätze im Text zur Initiative «für eine gesunde Ernährung», sie wurde diesen Januar von der Grünen Partei der Stadt Biel eingereicht.

Der Fall zeigt exemplarisch, wie emotional die Verpflegung in Mittagstischen und Kindertagesstätten (Kitas) diskutiert wird. Und wie gut sich ein solches Thema lokalpolitisch ausschlagen lässt. Die Grüne Partei in Biel hatte keine Mühe, die nötigen 2500 Unterschriften für die Initiative zu finden. Gefordert werden unter anderem, dass «die Mahlzeiten täglich mit frischen, wenn möglich biologisch produzierten Zutaten in Biel oder Umgebung hergestellt werden». Oder dass «die industrielle Zubereitung von Mahlzeiten nach dem Verfahren der kalten Linie» verbannt wird. Welcher Vater und welche Mutter würden dem nicht

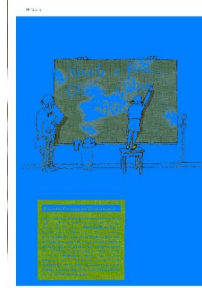
zustimmen? Frisches, regionales Essen; dafür ist jeder zu haben. «Kalte Linie» hingegen tönt nach Leichenfledderei und Genickschuss.

Die Lage in Biel ist folgende: Die Stadt unterhält 13 Tagesschulen mit Mittagstisch sowie sechs Kitas. Bis 2009 suchte der Gemeinderat in Biel nach freien Küchenkapazitäten, um die wachsende Anzahl Kinder in den Tagesschulen und Kitas zu verpflegen. Es stellte sich heraus, dass die Kücheninfrastruktur der Kitas ausreicht, um zusätzlich noch rund die Hälfte der Tagesschulen zu versorgen (die Mahlzeiten werden im Wärmebehälter per Velokurier ausgeliefert). Die restlichen Tagesschulen beliefert seit 2009 – nach einer öffentlichen, WTO-konformen Ausschreibung – das Cateringunternehmen SV Group mit dem Konzept «Meal for Kids».

Die SV Group lässt die Mahlzeitenkomponenten in der Firma Le Patron im basellandschaftlichen Böckten im Sous-vide-Verfahren produzieren und beliefert die Tagesstätten zwei Mal pro Woche. Die nach den Richtlinien des Qualitäts- und Gesundheitslabels «Fourchette verte» produzierten Mahlzeiten werden vor

Ort im Steamer regeneriert und serviert. Die Verantwortlichen bei der Stadt Biel halten den Ball bewusst flach und versuchen in einem leicht reizbaren Klima, sachlich zu argumentieren. «Wir schauen wirklich für ausgewogene Mahlzeiten, die Ernährungspyramide wird eingehalten, unsere Anforderungen an den Caterer bezüglich Nachhaltigkeit und Rohstoffe sind sehr streng», sagt Marcel Meier, Leiter der Tagesschulen der Stadt Biel. Seit der Umstellung erhält er positive wie auch negative Rückmeldungen aus den Tagesschulen. Das war allerdings schon vorher so, denn auch die Mahlzeiten aus den Wärmeboxen haben, laut Meier, ihre Nachteile.

Sein Pech ist, dass sich aus dem Thema politisch etwas herausholen lässt. Argumentativ haben die Lastwagen aus Basel keine Chance gegen die sympathischen Bieler Velokuriere. Auch wenn nicht nur die Spaghetti in den Wärmeboxen jeweils tüchtig weitergaren und alles andere als al dente bei den Mittagstischen ankommen. Die Nahrungsmittelindustrie leidet – zugegebenermassen nicht ganz unverschuldet – generell unter einem schlechten Ruf, und das spürt man in Biel. In ihren Argumenten suggerie-



Salz & Pfeffer  
8042 Zürich  
044/ 360 20 80  
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 15'069  
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 571.193  
Abo-Nr.: 1094551  
Seite: 76  
Fläche: 175'485 mm<sup>2</sup>

ren die Initianten beispielsweise «dem Sub-Unternehmen Le Patron eine Intransparenz bei den Rohstoffen» oder gar «mögliche gesundheitliche Folgen von in Plastik aufbewahrten Lebensmitteln». Eine groteske, nicht haltbare Behauptung (siehe Box).

Dabei lassen sich heute keine öffentlichen Ausschreibungen mehr gewinnen, wenn die nötigen Qualitätslabels fehlen. Am Sitz des Caterers Menu and More AG in Zürich nehmen die Auszeichnungen eine längere Wand in Beschlag. Die verwendeten Fische stammen aus nachhaltiger Produktion (MSC, ASC), die Firma erfüllt die strengen Regeln der Bioknospe, arbeitet mit Max-Havelaar-Produkten, wirtschaftet klimaneutral und besitzt das Gütesiegel für besonders allergikerfreundliche Dienstleistungen (aha). Zudem wurde das Unternehmen von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) mit dem Goldzertifikat und vom Aktionsprogramm «Leichter Leben» des Kantons Zürich für seine gesunden und kindergerechten Mahlzeiten ausgezeichnet. Trotzdem erlebt Marktführer Menu and More AG (12 000 Mahlzeiten pro Tag) in Bern zurzeit ähnliche Probleme wie sein Mitbewerber SV Group in Biel. In der

Hauptstadt haben sich Tageszeitungen und Leserbriefschreiber auf das städtische Schulamt eingeschossen, weil dieses beschlossen hat, in einem Pilotprojekt sechs Mittagstische und fünf Kindertagesstätten von der Menu and More AG beliefern zu lassen. Das Thema füllt die Kommentarspalten der Zeitungen und lässt erahnen, wie hitzig die Diskussion geführt wird.

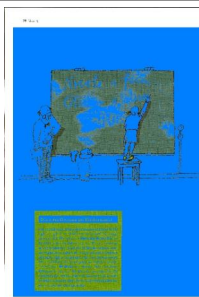
Plötzlich essen die Berner Kinder «zürcherisch». Gefordert wird ein Vorrang für das heimische Gewerbe (entgegen dem Beschaffungsrecht), schliesslich würden die Mitarbeiter von Menu and More ihre Steuern in der Limmatstadt bezahlen. Das Bern im Gegensatz zu Zürich ein dankbarer Empfänger des helvetischen Finanzausgleichs ist, bleibt unerwähnt. Dafür wird den Mahlzeiten des Caterers ganz natürlich eine tiefere Qualität attestiert.

Die Küchen an den Berner Schulen genügt heutigen Infrastrukturanforderungen nicht mehr überall. Selten sind die Kapazitäten auf die stetig wachsende Menge von bis zu 120 Mahlzeiten ausgerichtet. Sonderwünsche, etwa für Kinder mit Unverträglichkeiten oder Allergien, sind so schwierig zu berücksichtigen. Eine neue Produktionsküche kostet mindestens 500 000 Franken. Hinzu

kommen Personalkosten, Hygienevorschriften oder die Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe. Kurzum: Eigene Küchen zu betreiben, ist teuer. Beim Berner Schulamt ist man froh, einen Caterer gefunden zu haben, der frische und ausgewogene Mahlzeiten, hygienische Sicherheit sowie Rücksicht auf jegliche Arten von Unverträglichkeiten zu einem guten Preis bieten kann. Ob die Zusammenarbeit mit Menu and More weitergeführt wird, steht indes in den Sternen. Das Schulamt nennt den Versuch «ergebnisoffen». Sicher ist, es müssen nicht nur die Kinder überzeugt werden.

In Zürich hingegen ist die Lage geradezu entspannt. Das hat vielleicht damit zu tun, dass die Menu and More AG aus der 1879 gegründeten Stadtküche Zürich hervorgegangen ist, die Stadt Zürich ist noch heute zu 20 Prozent an der Firma beteiligt. Pro Tag liefert der Caterer rund 8000 Mahlzeiten an Zürcher Schulen aus. «Wir sind uns der Verantwortung bewusst», sagt Geschäftsleiter Markus Daniel. «Grundsätzlich stehen unsere Produktionsstätten allen Interessierten für Besichtigungen offen.» Vor allem den Mitarbeitern der Mittagstische und KITAS wolle man zeigen, wie das Essen zubereitet werde – dabei könne man dann gleich noch das eine oder andere Vorurteil abbauen. ■

## Die Nahrungsmittelindustrie leidet generell unter einem schlechten Ruf, und das spürt man in Biel.



## Das Schulamt nennt den Versuch «ergebnisoffen».

### Bergen die Plastik- beutel für das Sous-vidé-Verfahren gesundheitliche Risiken?

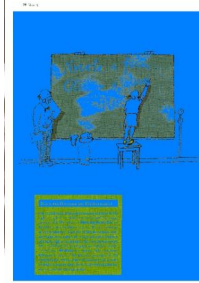
Wir haben diese Frage Salz&Pfeffer-Autor und Physiker Thomas Vilgis gestellt. der uns umgehend beruhigt: «Für die Kochbeutel werden Kunststoffe verwendet, die vollkommen problemlos sind. Es gelingt schon lange, die Kunststoffe ohne Weichmacher so zu polymerisieren, dass keine kleinen Moleküle übrigbleiben. Derartige Produkte sind heute gar nicht mehr zugelassen. Und selbst wenn etwas passieren würde, sind die Bestandteile der Sous-vidé-Beutel vollkommen harmlos, sie werden nicht verstoffwechselt und bestehen nur aus Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff. Karzinogene Grundstrukturen wie etwa Benzolringe sind nicht enthalten.»



Datum: 19.02.2015

# Salz & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE



Salz & Pfeffer  
8042 Zürich  
044/ 360 20 80  
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 15'069  
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 571.193  
Abo-Nr.: 1094551  
Seite: 76  
Fläche: 175'485 mm<sup>2</sup>

