

08.12.2014

Versuchsweises Mahlzeiten-Catering

Publiziert: 08.12.2014

«Menu and More» beliefert ab Januar Berner Tagesstätten und Tagesschulen

Die städtische Beschaffungskommission hat dem Catering-Unternehmen «Menu and More AG» den Zuschlag für das versuchsweise Mahlzeiten-Catering in Berner Tagesschulen und Tagesstätten erteilt. Am einjährigen Pilotversuch beteiligen sich diejenigen elf städtischen Betreuungsinstitutionen, welche bereits heute über ein Mahlzeiten-Catering verfügen. Der Pilotversuch soll Erkenntnisse für einen möglichen Entscheid liefern, ob in der Stadt Bern generell auf ein Mahlzeiten-Catering umgestellt werden soll oder nicht.

Das Catering-Unternehmen «Menu and More AG» aus Zürich setzte sich in der öffentlichen Ausschreibung gegen fünf weitere Anbieter durch. «Menu and More» – 2004 aus der Stadtküche Zürich hervorgegangen – hat ein umfassendes Bekenntnis zur Nachhaltigkeit abgegeben: Für die Zubereitung verwendet «Menu and More» frische, hochwertige und saisonale Produkte. Fleischprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Der Anteil an biologischen Produkten wird stetig erhöht. Verarbeiteter Fisch kommt aus nachhaltiger Produktion (MSC, ASC) und Reis trägt das Fairtrade-Gütesiegel von Max Havelaar. Die Menüplanung orientiert sich an den ernährungsphysiologischen Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE). Die Mahlzeiten sind zucker-, fett- und salzreduziert und enthalten keine Konservierungsmittel und künstlichen Zusatzstoffe.

Die Herstellung der Mahlzeiten erfolgt im Cook-and-Chill-Verfahren. Dabei werden die Mahlzeiten in einer Zentralküche zubereitet und rasch auf 4 Grad abgekühlt. Anschliessend werden die Mahlzeiten in die Betreuungsinstitutionen geliefert und kurz vor dem Essen wieder aufgewärmt. Der Nährstoffverlust in diesem Verfahren ist gering.

Pilotversuch ist ergebnisoffen

Den Pilotversuch für ein Mahlzeiten-Catering in Berner Tagesschulen und -stätten hat der Gemeinderat Anfang Mai beschlossen und dauert ein Jahr. Am Pilotprojekt beteiligen sich sechs Tagesschulen und fünf Tagesstätten der Stadt Bern. In diesen Institutionen werden die Mahlzeiten bereits heute nicht vor Ort gekocht, sondern durch einen Caterer angeliefert. «Der einjährige Pilotversuch ist ergebnisoffen. Den Entscheid über das weitere Vorgehen fällen wir, wenn Erfahrungen mit dem Mahlzeiten-Catering vorliegen», sagt die BSS-Direktorin Franziska Teuscher. Während der Pilotphase wird geprüft, ob ein flächendeckendes Mahlzeiten-Catering für die Stadt Bern in Frage kommt. Um keine Präjudizien zu schaffen, bleiben Bauprojekte für Produktionsküchen in Stadtberner Betreuungsinstitutionen für die Dauer des Pilotversuchs sistiert. Der Pilotversuch wird eng von einer Arbeitsgruppe begleitet, in der Eltern, Tagesschul- und Tagesstättenleitungen, Schulleitungen und das Schul- und Jugendamt vertreten sind.

Gesundes und ausgewogenes Essen

«Eine gesunde, ausgewogene Ernährung, die den Kindern und Jugendlichen schmeckt, ist mir ein grosses Anliegen», sagt Franziska Teuscher. Unabhängig vom Pilotversuch will die BSS Ernährungsgrundsätze für die städtischen Betreuungsinstitutionen erarbeiten. Die Ernährungsgrundsätze sollen namentlich auch zu beachtende Leitlinien bezüglich Nachhaltigkeit und Ökologie enthalten. Die Dauer des Pilotversuchs soll zudem dazu genutzt werden, um mit lokalen Produzenten von Gemüse und Fleisch, Catering-Anbietern und sozialen Institutionen aus der Region Gespräche zu führen.

Diese Tagesstätten und Tagesschulen nehmen am Catering-Versuch teil: Tagi Kleefeld, Kita/Tagi Holenacker, Tagi Murifeld, Kita Ausserholligen, Kita Weissenstein, Tagesschule Rossfeld, Tagesschule Muesmatt, Tagesschule Marzili, Tagesschule Sulgenbach, Tagesschule Bitzios, Tagesschule Munzinger.

Direktion für Bildung, Soziales und Sport

[Stadt Bern](#) [Disclaimer](#) [Impressum](#) [Site Map](#) [Drucken](#)