



Zürcher Regionalzeitungen AG
8810 Horgen
044/ 718 10 20
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 10'846
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 571.193
Abo-Nr.: 1094551
Seite: 1
Fläche: 32'368 mm²

Die Schule ist ein gesuchtes Restaurant

MITTAGSTISCH In jeder Gemeinde am Zürichsee steht für die Schüler mindestens ein Mittagstisch. Während die Schulen von den Eltern höchstens kostendeckende Tarife verlangen dürfen, ist der Mittagstisch für die Caterer ein gesuchtes Geschäft.

Das Volksschulgesetz verpflichtet die Gemeinden im Kanton Zürich, ein bedarfsgerechtes Betreuungsangebot für die Schülerinnen und Schüler zu führen. Eines dieser Angebote, und zwar das meist gewünschte, ist der Mittagstisch. Je nach Bedarf nehmen dort die Kinder und Jugendlichen von Montag bis Freitag ein gemeinsames, vollwertiges Mittagessen ein. Das Menü kostet zwischen 7.50 und 10 Franken.

Die Gemeinden sind frei in der Ausgestaltung des Mittagstisches. Auch können sie wählen, ob das Essen in Eigenregie gekocht wird oder ob ein Caterer die Speisen liefert. Verdienen können die Schulen aber nichts an diesem Angebot – im Gegenteil. «Die Schulen dürfen höchstens kostendeckende Tarife verlangen», sagt Martin Wendelspiess, Leiter des Zürcher Volksschulamts. «Da meist einzelne Eltern diese Tarife nicht bezahlen können und aus sozialen Gründen eine Reduktion beanspruchen, können die Gemeinden ihre Kosten nicht decken.»

Anders sieht es bei den Lieferanten aus. Um Aufträge für die Mittagstische der Schulen kämpfen einige grosse und viele mittelgrosse Caterer. Die grössten Player sind im Kanton Zürich die SV Group AG in Dübendorf, Menu and More AG (Zürich) und Cassis Catering (Zürich).

Wachsender Markt

SV beliefert 45 Schulstandorte, darunter auch Küsnacht. Mittagstische machen aber nur einen Umsatz im «Einstelligen Prozentbereich» aus, wie die Kommunikationsbeauftragte von SV Group, Manuela Stockmeyer, mitteilt. Dieser Geschäftsbereich ziehe aber an. «Der Stellenwert des Caterings für Mittagstische, Tagesschulen und Horte, die über keine eigene Kücheninfrastruktur verfügen, nimmt parallel zur Nachfrage nach schulergänzenden Betreuungsplätzen laufend zu», sagt Stockmeyer. Bei Menu and More sind die 300 belieferten Mittagstische mit 97 Prozent Umsatzanteil das Standbein des Unternehmens. In der Region Zürichsee bringt es das Essen nach Thalwil, Adliswil, Langnau und Zollikon. «Die Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen ist ein Wachstumsmarkt», sagt Judith Schumacher, Leiterin Marketing und Kommunikation bei Menu and More. «Diese Märkte ziehen natürlich auch Mitbewerber an», erklärt sie die Konkurrenzlage.

Alle Unternehmen haben sich auf die junge Kundschaft eingerichtet. Mit den «Meals for Kids» bietet die SV Group «gesunde, klimafreundliche und abwechslungsreiche Kindermenüs an», sagt Stockmeyer. 90 Prozent der Nahrungsmittel kämen aus der Schweiz. Gekocht werde mit fri-

schen Zutaten und reduziertem Salzgehalt. Menu and More bezeichnet seine Angebote für Kinder und Jugendliche als «frische und gesunde Menüs».

Komplex und kompliziert

Laut Website von Cassis Catering, das die Mittagstische in Horgen und Rüslikon beliefert, essen Kinder und Jugendliche in der Regel am liebsten Kohlenhydrate. «Deshalb verwenden wir Kartoffeln, Reis, Mehl und Mais aus biologischer Produktion.» Die Milch für den Kartoffelstock bezieht der Betrieb zum Beispiel von einem Bauern aus Rüslikon. Allen Anbietern gleich ist, dass sie auch vegetarisches Essen sowie Speisen liefern können, die kulturelle und religiöse Bedürfnisse erfüllen. Neun Caterer bestellen die Mittagstische im Bezirk Meilen, im Bezirk Horgen sind es acht. Darunter befinden sich auch Küchen von lokalen Altersheimen, Restaurants, sozialen Einrichtungen und ein Spital. In vier Gemeinden an den beiden Seeufern kocht die Schule selbst.

Wer den Auftrag für einen Mittagstisch will, muss vielen Wünschen entsprechen. Denn die Schulen schauen bei Offerten nicht nur auf den Preis, sondern auch auf Bio- und saisonale Produkte, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, Vegi- und Ethno-Food sowie Portionengrösse. Kompliziert wird es für die Anbieter, weil die Schulen all diese Kriterien zum Teil völlig unterschiedlich gewichten.

Christian Dietz-Saluz

SEITE 3