

Hauptausgabe

Zürcher Oberländer
8620 Wetzikon ZH
044/ 933 33 33
zueriost.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 18'454
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 11
Fläche: 76'673 mm²

Auftrag: 1094551
Themen-Nr.: 571.193

Referenz: 78467878
Ausschnitt Seite: 1/3

Schulessen kommt künftig nicht mehr aus Basel

Uster Oft wurde im Ustermer Parlament kritisiert, dass die Mahlzeiten in Horten und Mittagstischen der Primarschule aus Basel angeliefert werden. Nun vergibt die Stadt den Auftrag neu an einen Zürcher Anbieter.

Laura Hertel



Die Horten und Mittagstische der Primarschule Uster beziehen ihre Mahlzeiten neu aus Zürich.

Archivfoto: Nicolas Zorvi

Das Essen in den Horten und Mittagstischen der Primarschulen Uster sorgte in der Vergangenheit immer wieder mal für Diskussionen. Der Grund: Die Stadt bezieht die Mahlzeiten von der Firma SV Group mit Sitz in Dübendorf, die das Essen wiederum im Kanton Basel zubereitet und per Lastwagen nach Uster transportiert. Dieses Vorgehen sorgte punkto Nachhaltigkeit sowohl bei Eltern als auch bei Parlamentariern für Kopfschütteln. Doch das Essen aus Basel ist nun

bald Geschichte – nach den Herbstferien landeten Speisen aus Zürich auf den Tellern der Ustermer Schüler und Schülerinnen, teilt die Stadt mit.

Wegen des kantonal geregelten Submissionsrechts muss die Primarschule Uster den Auftrag der Schulkindverpflegung an Tagesschulen alle vier Jahre öffentlich neu ausschreiben und vergeben. In den Jahren 2012 und 2016 machte die SV Group das Rennen. Die Firma bewarb sich auch diesen Juni für die nächsten

vier Jahre. Diesmal entschied sich die Primarschule aber für die Zürcher Firma Menu and More, die sich ebenfalls für den Auftrag beworben hatte. Diese ist nicht unbekannt in der Region: Sie versorgt neben Uster auch Fällanden, Volketswil, Schwerzenbach und Wangen-Brüttisellen.

Geringere CO₂-Emissionen

«Das Angebot des Zürcher Anbieters erzielte bei den Kriterien Nachhaltigkeit und Kindergerechtigkeit das bessere Ergeb-

Hauptausgabe

Zürcher Oberländer
8620 Wetzikon ZH
044/ 933 33 33
zueriost.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 18'454
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 11
Fläche: 76'673 mm²

Auftrag: 1094551
Themen-Nr.: 571.193

Referenz: 78467878
Ausschnitt Seite: 2/3

nis», so Primarschulpräsidentin Patricia Bernet (SP). Der CO₂-Ausstoss pro Menü sei geringer und die Möglichkeit, verschiedene Menükomponenten kombinieren zu können, ansprechend. Zudem würden die regionalen Lebensmittel frisch zubereitet und täglich aus Zürich nach Uster geliefert, die SV Group hingegen liefere zweimal pro Woche aus (siehe Box). Gemeinderätin Eveline Fuchs (Grüne) ist positiv überrascht über den Entscheid zugunsten von Menu and More. «Es ist ein Schritt in die richtige Richtung, über den ich mich sehr freue», sagt sie.

Zu weit weg, zu wenig frisch

Der bisherigen Verpflegung in den Horten und Tagesschulen stand Fuchs kritisch gegenüber. Und damit war sie nicht die Einzige. Während des diesjährigen Submissionsverfahrens reichte sie zusammen mit Andrea Grob (FDP) und weiteren mitunterzeichnenden Gemeinderäten eine Anfrage ein, in der sie den Stadtrat dazu aufforderten, bei der Neuvergabe des Auftrags «lokale oder regionale Alternativen» zu prüfen. Die Parlamentarier bemängelten insbesondere die langen Transportwege aus Basel sowie die ausbleibende Wertschöpfung in Uster.

Hoffnungen, dass sich daran bald etwas ändern würde, hatten die Unterzeichnenden aber kaum. Denn die Leistungsbeschreibung sei so ausgestaltet, dass es beinahe unmöglich sei, dass ein kleiner lokaler Betrieb den Auftrag übernehmen könne. Der Lieferant muss nämlich das ganze Jahr über fast täglich alle zehn Betreuungsangebote in Uster abdecken – das sind an manchen Tagen über 670 Mahlzeiten.

Laut Fuchs wollte man mit der

Anfrage primär signalisieren, dass die Parlamentarier am Thema dranbleiben und sich längerfristig für gesundes und nachhaltiges Essen an Usters Schulen einsetzen. «Wir gingen davon aus, dass der Auftrag für die nächsten vier Jahre wieder der SV Group verliehen wird», sagt Fuchs. Umso erfreuter sei sie, dass es nun doch anders gekommen sei. «Vielleicht hat unsere Anfrage die Primarschulpflege als Auftraggeberin der Submission zum Nachdenken angeregt», sagt Fuchs. An der künftigen Verpflegung durch die Zürcher Firma begrüsse sie nicht nur die kürzeren Transportwege und die täglichen Lieferungen, sondern auch deren Philosophie, die ihr «sehr sympathisch» sei. «Man merkt, dass sich die Menu and More AG viele Gedanken in Bezug auf nachhaltigen Einkauf, gesunde Ernährung und frische Zubereitung macht», sagt sie. So pflege die Firma beispielsweise Vertragspartnerschaften zu Fairtrade-Labeln wie Max Havelaar und berücksichtige bei der Menüzusammenstellung auch Allergien, religiöse Konformitäten und vegetarische Alternativen.

Regional, aber nicht lokal

Darüber, dass die Stadt den Auftrag nicht an einen lokalen Anbieter aus Uster vergeben hat, ist Fuchs nicht enttäuscht. «Ein einzelner lokaler Betrieb hätte kaum die Kapazität gehabt, den Auftrag bei der grossen Menge allein zu übernehmen», sagt sie.

Gemäss Primarschulpräsidentin Bernet haben sich im diesjährigen Submissionsverfahren nur die SV Group und die Menu and More beworben. Die Schulpflege habe sich auf die Anfrage hin auch überlegt, wie man den Auftrag unter mehreren lokalen Anbietern hätte aufteilen

können, um zumindest einen Teil der Wertschöpfung direkt in der Stadt zu behalten.

Eine eigene Grossküche?

«Die Submissionsbestimmungen würden eine Aufteilung der Aufträge wohl zulassen, doch der organisatorische und der zeitliche Mehraufwand für eine solche Ausschreibung wären gross», sagt Bernet. Stattdessen wolle man bei Zwischenverpflegungen oder speziellen Anlässen vermehrt lokale Anbieter berücksichtigen.

Als mittelfristige Möglichkeit könnte laut Bernet speziell für die Mittagstische und Tagesstrukturen der Primarschulen eine neue grosse Küche direkt in Uster gebaut werden. «Das würde einmalige Investitionen erfordern und den Personalaufwand erhöhen. Es könnte unter dem Strich jedoch günstiger sein», sagt Bernet. Man habe sich aber letztlich für das Angebot von Menu and More entschieden. «Damit haben wir eine vielfältige Lösung gefunden, die etwa die Regionalität und Nachhaltigkeit berücksichtigt und die bestimmt auch bisherige Kritiker zufrieden stimmt», sagt sie.

Hauptausgabe

Zürcher Oberländer
8620 Wetzikon ZH
044/ 933 33 33
zueriost.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 18'454
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 11
Fläche: 76'673 mm²

Auftrag: 1094551
Themen-Nr.: 571.193

Referenz: 78467878
Ausschnitt Seite: 3/3

Weniger lang haltbar, dafür frischer

Die Firma Menu and More hat sich auf die Ernährung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert. Gekocht werde täglich mittels Cook-and-chill-Verfahren in der Firmenküche in Zürich, sagt die Medienverantwortliche Stefanie Schweizer. «Bei der besonders schonenden Methode bleiben Vitalstoffe optimal erhalten», erklärt sie. Die Rohprodukte würden gekocht, dann auf 5 Grad Celsius abgekühlt und verpackt. Zugunsten der Frische verzichte die Firma bewusst auf die Haltbarmachung mittels Sous-vide-Konservierung, wie sie von der SV Group angewendet werde, sagt Schweizer. Menu and More strebe eine möglichst kurze Zeitspanne zwischen Zubereitung und Konsumation an. «Vitamine und Mineralstoffe sind nämlich für die geistige und körperliche Entwicklung der Kinder und Jugendlichen von grosser Bedeutung und gehen mit jedem zusätzlichen Lagertag zunehmend verloren», sagt Schweizer. Dann werden die Mahlzeiten an die Mittagstische geliefert und dort regeneriert. *(lah)*

Zürcher Oberländer

Hauptausgabe

Zürcher Oberländer
8620 Wetzikon ZH
044/ 933 33 33
zueriost.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 18'454
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 11
Fläche: 76'673 mm²

Auftrag: 1094551
Themen-Nr.: 571.193

Referenz: 78467878

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Zürcher Oberländer	Hauptausgabe	18'454
Anzeiger von Uster	Kopfbblätter u. Reg. ausgaben	5'748
	Gesamtauflage	24'202