



Die Nachfrage nach Verpflegung von Kindern in den Horten steigt weiter.

Tagesstrukturen

Krienser Hortessen ab August aus einer Catering-Küche

Das Essen für Krienser Kinder in den Tagesstruktur-Angeboten wird ab August 2021 zentral aus der Grossküche eines Catering-Profis geliefert. Für das dezentrale Kochen in den Horten fehlen aufgrund stark gestiegener Nachfrage Platz und Infrastruktur. Der Stadtrat hat den Lieferauftrag für vorerst vier Jahre vergeben.

Die Tagesstrukturen in Kriens erfreuen sich grosser Nachfrage. Eltern können ihre Kinder zu bestimmten Zeiten dort betreuen lassen. Sie bezahlen diese Betreuung, gewinnen auf der anderen Seite Freiräume für eine eigene berufliche Tätigkeit. Zu diesem gesetzlich vorgeschriebenen Angebot der Tagesstrukturen gehört auch die Verpflegung der betreuten Kinder. Frühstück und Mittagessen, aber auch ein Zvieri am Nachmittag kann für die Kinder bestellt werden.

Nachfrage stark gewachsen

Nun hat die gestiegene Nachfrage insbesondere nach einem Mittagessen die Stadt Kriens veranlasst, das Verpflegungskonzept zu überdenken. Denn die Infrastruktur in den Krienser Horten wurde seinerzeit für 20 bis 25 Mittagessen konzipiert. Mit den gesellschaftlichen Veränderungen hat sich die Nachfrage in diesem Bereich in den letzten Jahren aber stark verändert. Heute werden in den meisten Horten mehr als doppelt so viele Mittagessen zubereitet. Und die Tendenz ist stark steigend: Allein auf das laufende

Schuljahr sind Bestellungen für 120 zusätzliche Mittagessen eingetroffen. In den 38 Schul- und 11 Ferienhortwochen kommen so 4700 Morgenverpflegungen, 46000 Mittagessen und rund 22000 Zvieris zusammen. Das ist mit den bestehenden Kücheninfrastrukturen und den aktuellen personellen Ressourcen nicht mehr zu bewältigen.

Qualität war wichtigstes Kriterium

Nun hat der Stadtrat entschieden, die Horte mit Essen aus einer externen Küche beliefern zu lassen. Der Auftrag wurde an die Firma «Menu and More» vergeben. Bei der Vergabe des Auftrages spielten neben dem Preis die Referenzmenüpläne eine wichtige Rolle, mit denen eine ausgewogene und gesunde Ernährung der Kinder sichergestellt werden soll. Weitere Kriterien waren ein Testessen, die Referenzen, der Einkaufsleitfaden, die Logistik sowie Hygienevorgaben.

Der Auftrag an die «Menu and More» aus Zürich wurde für vier Jahre vergeben. Bis dahin soll entschieden sein, ob die



Qualitätsvorgaben viermal stärker gewichtet als der Preis

Stadtrat Marco Frauenknecht nimmt Stellung zur Vergabe des Lieferauftrages für die Hortverpflegung. Er sagt klar: «Hier geht es nicht ums Sparen, sondern um die Sicherstellung der Qualität unserer Angebote in einem wachsenden Markt.»

Das Essen für die Krienser Kinder in den Horten kommt ab August aus einer externen Küche eines Catering-Anbieters. Braucht es diese Auslagerung?
In erster Linie haben wir eine gute Lösung für die Horte gesucht. Dort wurde das Essen bisher mit Herzblut gekocht – aber die Küchen sind heute schon zu klein. Und die Nachfrage steigt weiter. Also mussten wir entscheiden: Die Küchen der verschiedenen Horte und den Personalbestand ausbauen – oder einen externen Lieferanten suchen. Wir haben uns für einen externen Partner entschieden, weil die Argumente für diesen Weg klar überwiegen. Der Weg stellt die Qualität der Verpflegung für die Kinder weiterhin sicher. Egal, wie schnell und wie fest die Nachfrage dafür noch weiter wächst.

Die Wahl fiel auf einen Zürcher Betrieb. Es gäbe doch sicher Möglichkeiten, so etwas in Kriens oder zumindest in der Nähe zu bekommen?

Wir haben den Auftrag korrekt ausgeschrieben, wie uns das der Gesetzgeber vorschreibt. Es handelte sich um eine öffentliche Ausschreibung und jedes Unternehmen hätte sich bewerben können für den Auftrag. Fünf Unternehmen haben die Unterlagen angefordert, vier haben eine Offerte eingereicht. Darunter waren auch lokale oder regionale Unternehmen.

Warum hat den Zuschlag ein Unternehmen aus Zürich bekommen?

Stadt Kriens die Bereitstellung der Verpflegung mit einer eigenen Infrastruktur bewältigen kann. Mit dem geplanten Lebens- und Begegnungszentrum Grossfeld wäre die Schaffung der entsprechenden Infrastruktur denkbar.

Weil das Unternehmen bei der Beurteilung aller Zuschlagskriterien insgesamt am besten abgeschnitten hat. Es verfügt über sehr grosse Erfahrung in diesem Kundensegment, auf das es sich spezialisiert hat. Das war in sehr vielen Punkten der Offerte deutlich spürbar.

War der Entscheid letztlich auch ein Sparentscheid?

Absolut nicht. Der ausgewählte Partner erzielte in der Gesamtbewertung der total sechs Kriterien die höchste Punktzahl. Dies gab den Ausschlag. Im Vordergrund der Entscheidung standen für den Stadtrat die in der Ausschreibung festgelegten Kriterien wie Qualität, Menüpläne und Erfahrung, weshalb diese auch mit 80% gewichtet wurden. Die Preisfrage wurde dagegen mit 20% gewichtet. Dies zeigt, dass der Stadtrat qualitative Faktoren klar stärker gewichtete. Sie ermöglichen es uns letztlich, den Kindern in den Horten auch langfristig eine gute, gesunde und ausgewogene Verpflegung zuzusichern. Wir haben da schon deutlich höhere Ansprüche als einfach Pommes frites und Hörnli mit Ketchup!

Hätten lokale Betriebe da nicht einen Bonus verdient?

Öffentliche Aufträge in dieser Grössenordnung müssen von Gesetzes wegen ausgeschrieben werden. Dies nicht zuletzt im Interesse der Steuerzahlenden. Aufträge sollen fair und nicht «unter der Hand» vergeben werden, womit lokale Absprachen verhindert werden. Wäre alleine der Preis das ausschlaggebende Kriterium gewesen, hätten übrigens regionale oder lokale Anbieter den Auftrag auch nicht erhalten. Kurze Lieferwege führten bei den eingegebenen Angeboten nicht automatisch zu einem günstigeren Preis. Dort ist der Trend gerade umge-

kehrt: Je näher der Anbieter, desto höher der Preis.

Ist die Anlieferung aus Zürich nicht kompliziert und ökologisch fragwürdig?

Der gewählte Partner beliefert bereits andere Horte in der Zentralschweiz und kann das logistisch sehr sinnvoll miteinander verknüpfen, was unötige Fahrwege reduziert. Gleichzeitig profitieren wir davon, dass dieser bereits heute auf dieses Kundensegment spezialisiert ist. Nachfragen bei bisherigen Kunden unseres Partners haben gezeigt: Wir bekommen gutes und gesundes Essen für unsere Krienser Kinder in den Horten.

Die heute bestehenden Teilzeit-Arbeitsplätze in den Hort-Küchen verschwinden.

Zum Teil stimmt das, ja. Leider – denn diese Mitarbeitenden waren mit viel Herzblut dabei. Und sie haben sich um gesunde, ausgewogene Ernährung der Kinder gekümmert. Letztlich aber kamen auch sie an ihre Grenzen, weil die Nachfrage sehr stark angestiegen ist. Wir brauchen weiter Personal für die Bereitstellung der angelieferten Mahlzeiten. Dieses Personal hilft mit, das absehbare Wachstum der steigenden Nachfrage an Mittagsverpflegung künftig abzusichern. Dieser Weg soll die angestrebte Qualität der Verpflegung auch dann langfristig sichern, wenn die Nachfrage weiter ansteigt.



Stadtrat Marco Frauenknecht.

