

Vergleich verschiedener Verpflegungsmöglichkeiten in Tagesschulen

Verpflegungsart	Vorteile	Nachteile
Mischküche (selber kochen)	<ul style="list-style-type: none"> • hoher Frischegrad, starker Einfluss auf die Qualität der Produkte • geringe Nährstoffverluste • hohe Qualität bei Geschmack, Aussehen, Geruch • flexible Anpassung an die Wünsche der Essensteilnehmer (auch für Allergiker möglich) • Erziehung zu gesundem Essverhalten gut möglich • Anbieter, Arbeitsplätze in der Region, Nachhaltigkeit steuerbar • Wertschätzung der Kocharbeit gegenüber durch die Anwesenheit einer Person, Konsumverhalten wird entgegengewirkt 	<ul style="list-style-type: none"> • grosser Raumbedarf • hohe Anfangsinvestition • Fachpersonal notwendig, grössere Anstellung notwendig • Kontrollsystem erforderlich • Aufwand für Planung, Einkauf, Lagerhaltung, Vor- und Zubereitung • ev. höherer Mahlzeitenpreis
Warmanlieferung	<ul style="list-style-type: none"> • sehr kleine Geräteausstattung • geringer Raumbedarf • geringer Personalbedarf • ev. geringer Mahlzeitenpreis • Anbieter, Arbeitsplätze bleiben in der Region 	<ul style="list-style-type: none"> • Einbussen bei Geschmack, Aussehen, Geruch • Nährstoffverluste • wenig Einfluss auf die Menu-Wahl, kaum Einfluss auf die Qualität • nicht möglich für Allergiker • Erziehung zu gesundem Essverhalten unter Umständen wenig möglich, Konsumverhalten wird gefördert • Nachhaltigkeit nicht beeinflussbar
Regenerierküche (zentral gekocht, gekühlt geliefert, aufwärmen)	<ul style="list-style-type: none"> • gute Qualität möglich • geringe Nährstoffverluste • flexibel in Bezug auf die Zahl der Essensteilnehmenden • geringere Investitionen in die Küchenausstattung • mittelgrosser Personalbedarf • ev. geringer Mahlzeitenpreis 	<ul style="list-style-type: none"> • wenig Einfluss auf die Qualität • wenig individuellen Essenswünsche • ev. weniger möglich für Allergiker • Angebotsbreite oft eingeschränkt, Abhängigkeit vom Anbieter • höhere Energiekosten • spezielle Geräteausstattung • Erziehung zu gesundem Essverhalten weniger möglich • Arbeitsplätze / Anbieter ev. nicht regional, wenig nachhaltig falls lange Wege notwendig sind (Anlieferung aus Zürich) • Konsumverhalten wird eher gefördert

Zusammenfassung

- **Aus qualitativer Sicht** ist die Warmlieferung keine gute Lösung. Mit der Kaltlieferung ist eine hohe Qualität erreichbar. Am besten schneidet in dieser Hinsicht die eigene Küche ab, sofern beim Einkauf und der Verarbeitung der Lebensmittel entsprechend gehandelt wird.
- **Aus wirtschaftlicher Sicht** können beide Cateringarten ähnlich abschneiden. Das ist abhängig von den ausgehandelten Konditionen, aber auch von der Menge der Menus. Die eigene Küche braucht eine recht hohe Menuzahl, um wirtschaftlich zu funktionieren. In Heimberg sind diese Zahlen bereits heute recht hoch und es wird geschätzt, dass sie ausreichen, um die Küche wirtschaftlich zu betreiben. Die Wirtschaftlichkeit ist abhängig von den Menüpreisen aber auch von den Anstellungen des Kochpersonals.
- **Aus pädagogischer Sicht** spielt es im Fall eines Caterings kaum eine Rolle, welche Art gewählt wird. Hingegen ist die eigene Küche den anderen Verpflegungsarten überlegen.

Die Stadt Bern stellte ihre Tagesschulen und Kitas in einem Versuch auf ein sogenanntes Kalt - Catering um. Es gibt in der Stadt 34 TS Standorte und 18 eigene Kitas. Bei total 52 auszustattenden Küchen ist es sehr verständlich, dass nach anderen Wegen gesucht wird, geht es doch um sehr viel Geld. Die Situation in einer grossen Stadt ist nicht dieselbe wie in einem Dorf. Mittlerweile kommt die Stadt Bern aber wieder von diesem Weg ab. Es werden Quartierküchen eingerichtet, welche mehrere kleinere Betriebe bekochen.

Verena Röthlisberger
Präsidentin Verein Berner Tagesschulen

21. November 2018