



Produktion der Mahlzeiten in den Kinderbetreuungseinrichtungen der Stadt Bern

Konzept

Herausgeberin: Direktion für Bildung, Soziales und Sport, Schulamt, Effingerstrasse 21, Postfach 8125, 3001 Bern, Telefon 031 321 64 39, schulamt@bern.ch, www.bern.ch/schulamt ● **Bericht:** Schulamt (J. Moor, S. Iadeluca, I. Hänsenberger), Jugendamt (R. Rotem, M. Bürgi, A. Haller) ● **Bern, April 2014**

Inhalt

1	Warum ein Mahlzeitenkonzept?	5
2	Heutige Situation	6
	Übersicht Schulamt	6
	Übersicht Jugendamt	6
3	Bestandesanalyse	7
	Tagesschulen	7
	Tagesstätten des Jugendamts	7
4	Mahlzeitenzubereitung in anderen Gemeinden	8
	Biel	8
	Zürich	8
	Thun	8
	Zug	8
	Basel	9
	Luzern	9
	Muri-Gümligen	9
	Ostermundigen	9
5	Übersicht Produktionsmethoden	10
	Mischküche (cook & serve)	10
	Warmanlieferung (cook & hold)	10
	Kaltanlieferung (cook & chill)	11
	Tiefkühlkostsystem (cook & freeze)	12
6	Evaluation Verpflegungsmodelle in Zürich	13
	Verpflegungsmodelle	13
	Kostenvergleich	13
	Ökologische Aspekte	17
	Qualitative Aspekte	17
	Gesamtbeurteilung	18
	Empfehlungen	18
7	Situation in der Stadt Bern	19
	Finanzielle Betrachtung	19
	Konzept Mahlzeitenproduktion	3

8	Stellungnahmen der betroffenen Institutionen	22
	Stellungnahme der Konferenz der Tagesschulleitungen	22
	Stellungnahme der Betriebsleitungen der Tagi/Kita	23
9	Szenarien für die Mahlzeitenherstellung	24
	Szenario A: dezentrale Mischküchen (>30 Mahlzeiten)	24
	Szenario B: Professionelle Quartierküchen	24
	Szenario C: Externes Catering	25
	Gegenüberstellung	26
10	Grundsatzfragen	29
	Produktionsort	29
	Catering	29
	Umsetzung der neuen Mahlzeitenstrategie	29
11	Fachliche Empfehlungen	31
	Sofortmassnahmen (bis Sommer 2014)	31
	Mittelfristige Massnahmen (ab Sommer 2014)	31
	Übergangslösung	32
12	Literaturhinweise	33
13	Tabellenverzeichnis	34
14	Anhang	35
	Übersicht der Mahlzeitenproduktion in Tagesschulen	35
	Zusammenfassung der Bewertung Tagesschulküchen	37

1 Warum ein Mahlzeitenkonzept?

In der Stadt Bern stehen mehrere Schulhäuser mit einer vorhandenen Produktionsküche vor einer Gesamtanierung. Dabei müssen die vorhandenen Küchen ersetzt werden:

- Manuel
- Kirchenfeld
- Bethlehemacker
- Lorraine
- Spitalacker
- Sprachheilschule/Sonderklassen Wankdorf
- Stapfenacker

Zusätzlich bestehen Neubauprojekte von Schulen mit einer Tagesschule:

- Brünen-Gäbelbach
- Depotstrasse
- Marzili
- Wyssloch

Im Jugendamt anstehende Sanierungs- und Neubauprojekte von Tagesstätten, wo das Küchenkonzept sich in der Überarbeitung befindet:

- Brünen (identisch mit Brünen-Gäbelbach im Schulamt)
- Kita/Tagi Aaregg

Das vorliegende Konzept soll eine Entscheidungsgrundlage bieten, wie die Institutionen für die schul- oder familienergänzende Betreuung von Kindern mittel- und längerfristig Mahlzeiten produzieren resp. mit Mahlzeiten beliefert werden sollen. Der Planungsstand mehrerer Bauprojekte macht es erforderlich, einen möglichst raschen strategischen Entscheid herbeizuführen. Nur so kann gewährleistet werden, dass die notwendigen Investitionen zielgerichtet eingesetzt werden.

2 Heutige Situation

Die Mahlzeiten werden heute grundsätzlich auf zwei Arten abgegeben. Einerseits wird selber gekocht oder das Essen wird warm angeliefert (Catering). Die Produktion dieser angelieferten Mahlzeiten erfolgt entweder in einer benachbarten Tagesschulküche, einer Tagiküche oder bei einem privaten Anbieter (externes Catering).

Übersicht Schulamt

Tagesschulen, Mittagstische	34*
Produktionsküchen	17
Catering	
durch BSS-eigene Produktionsküche	12
durch externen Produzenten	5

* siehe Anhang

Tabelle 1: Herkunft der Mahlzeiten in den Tagesschulen in der Stadt Bern

Übersicht Jugendamt

Tagi, Kita, städtisch	18
Produktionsküchen resp. einfache Haushaltsküchen	12
Catering	
durch BSS-eigene Produktionsküche	1
durch externen Produzenten	5

Tabelle 2: Herkunft der Mahlzeiten in den Kindertagesstätten des Jugendamtes in der Stadt Bern

3 Bestandesanalyse

Tagesschulen

Im Sommer 2013 wurden die bestehenden Produktionsküchen der Tagesschulen im Auftrag des Schulamts durch eine Fachperson aus dem Bereich Hauswirtschaft untersucht. Diese Fachperson konzentrierte sich auf die Küchen in Schulen ohne Sanierungspläne. Hauptziele dieser Untersuchung waren die Beurteilung von:

- Aktueller Ausrüstung
- Zustand der Infrastruktur
- Produktionskapazität
- Ausbaubedarf

Zusammenfassend kann Folgendes festgestellt werden:

- Die Tagesschulküchen wurden vor Jahren als Haushaltsküchen für wenige Kinder erstellt. Der Erfolg der Tagesschule hat zu baulichen Verbesserungen und zu der Nachrüstung von Küchengeräten geführt.
- Überall sind sehr engagierte Köchinnen oder Köche mit unterschiedlichen Qualifikationen am Werk. Sie betonen die Wichtigkeit der Essensproduktion in jeder Tagesschule.
- Die Tagesschulküchen produzieren je zwischen 50 – 130 Mahlzeiten pro Tag.
- Die Produktionsmenge übersteigt in 8 von 9 Fällen die ursprünglich berechnete Kapazität der Küche z.T. um fast das Doppelte.
- Die Einrichtungen entsprechen in 7 von 9 Küchen nicht den Standards für professionelle Küchen. Das führt zu Problemen mit der Arbeitssicherheit, der Hygiene oder der Rationalität.
- In zwei grösseren Küchen besteht ein dringender Sanierungs- und Vergrößerungsbedarf (Türmli, Statthalter)

Die tabellarische Zusammenfassung befindet sich im Anhang.

Tagesstätten des Jugendamts

In den meisten Tagesstätten werden die Mahlzeiten in Produktionsküchen mit Kochpersonal zubereitet. Die Betriebsleitungen erachten die Zubereitung im Betrieb als pädagogisch wertvoll. Während durchschnittlich 240 Betriebstagen werden pro Küche zwischen 5'000 und 12'000 Mahlzeiten jährlich hergestellt mit Ausnahme einer Produktionsküche im Breitenrain, welche jährlich 15'000 Mahlzeiten für 2 Betriebe und eine Tagesschule zubereitet.

Die Produktionsküchen entsprechen den betrieblichen und gesundheitlichen Anforderungen und sind in einem guten Zustand. Sanierungs- oder Neubauprojekte bezüglich Küchen stehen derzeit nicht in Aussicht.

In 10 kleineren Tagesstätten für Schulkinder werden die Mahlzeiten durch das Betreuungspersonal zubereitet. Diese sind im vorliegenden Konzept aufgrund der schwer bezifferbaren Mischrechnung bei den Personalkosten nicht enthalten.

4 Mahlzeitenzubereitung in anderen Gemeinden

Biel

Die Stadt Biel beliefert ihre Tagesschulen für die nächsten drei Jahre durch die auswärtige SV Group mit gekühlten und vor Ort regenerierten Mahlzeiten (cook & chill). Kritisiert wird insbesondere der Transportweg, da die Mahlzeiten nicht vor Ort produziert werden. Nach Ablauf der Testphase soll dem Stadtrat eine Auswertung vorgelegt werden, die neben der Zufriedenheit auch die vertiefte Prüfung einer lokalen Produktion umfasst. Auszüge aus der Debatte im Stadtrat von Biel veranschaulicht die Thematik.¹

Zürich

Alle Horte (Tagesschulen) und Kitas der Stadt Zürich werden von menu & more (ehem. Stadtküche Zürich) mit dem cook & chill-Verfahren beliefert.

Thun

Nach Möglichkeit wird in der Tagesschule durch eine Köchin oder einen Koch selber gekocht. Falls nötig, wird die Verpflegung in der Anfangszeit durch eine Transferküche geliefert.

Zug

Das Essen wird in Basel hergestellt, schockgefroren und in den Zuger Tagesschulen regeneriert.

¹ „(...) Um (...) eine hochwertige Mahlzeit zubereiten zu können, braucht es eine entsprechende Infrastruktur, Administration und Professionalität. (...)“

Ein paar Worte zur kalten Linie. Hat sie sich bewährt? Ja. Warum? Heute müssen mehr Anforderungen an die Gesundheit (Stichwort Allergien), aber auch religiöse und kulturelle Aspekte berücksichtigt werden als früher. Die abgegebenen Mahlzeiten müssen diesen Anforderungen gerecht werden. Die vorgekochten und pasteurisierten Mahlzeiten werden in grossen Kühlschränken gelagert und in entsprechend grossen Steamern aufgewärmt. Dadurch wird auch eventueller Abfall minimiert. (...) Beispielsweise werden Beilagen wie Gemüse getrennt geliefert, so dass die Karotten nach Karotten und die Kartoffeln nach Kartoffeln schmecken und nicht alles nach einem Eintopf. (...) Die Erfahrungen der Mitarbeitenden sind gemäss Bildungs-, Sozial- und Kulturdirektion (BSK) durchwegs positiv. Alle Erzeugnisse (...) unterliegen strengen Vorgaben. Dass die kalte Linie und die Produzenten nicht in Biel sind, mag befremdend wirken. Das ist der GPK klar.“

Basel

Heute werden in ca. zwei Dritteln der Schulen die Mahlzeiten angeliefert. Die restlichen, eher älteren Schulen kochen in den noch bestehenden Küchen selber. Das Catering wird einerseits über menu & more (Kaltanlieferung, cook & chill) oder lokale Warmanlieferung durch subventionierte, stadt eigene Sozialprojekte (Portionenpreis Fr. 7.50 - Fr. 9.00) realisiert. Für die aktuelle grosse Schulreorganisation wurde entschieden, dass keine neuen Küchen mehr erstellt werden. Die Idee von eigenen grossen Produktionsküchen wurde aus Kostengründen (Investitionen, Raumbedarf) und betrieblichen Gründen (neue Organisation ist notwendig) verworfen.

Luzern

In Tagesschulen mit weniger als 30 Mahlzeiten kochen die Betreuungspersonen selber. Einzelne grössere, gut ausgerüstete Standorte kochen weiterhin selber. Andere werden von einem stadtdansässigen privaten Gastrounternehmen via cook & chill beliefert. Neue Tagesschulen werden nur noch mit der Ausrüstung für die cook & chill-Methode ausgerüstet

Muri-Gümligen

In allen vier Tagesschulstandorten der Gemeinde werden alle Mahlzeiten durch ein externes Catering warm angeliefert. Im Konzept wurde von Anfang an auf eigene Produktionsküchen verzichtet.

Ostermundigen

Die Gemeinde Ostermundigen bezieht heute die Mahlzeiten aus der Küche der Mensa Gymnasium Kirchenfeld. Sobald eine gemeindeeigene Liegenschaft frei wird, soll eine zentrale Produktionsküche eingebaut werden, welche alle Tagesschulen der Gemeinde beliefert.

5 Übersicht Produktionsmethoden

In der Herstellung von Mahlzeiten für Einrichtungen für familienergänzende Betreuung haben sich vier Methoden bewährt (*Quelle: Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz, www.schulverpflegung.rlp.de*)

Mischküche (cook & serve)

Bei diesem System werden für die Zubereitung überwiegend frische Lebensmittel verwendet. Es wird täglich frisch vor Ort gekocht und sofort verzehrt. Das Essen wird also weder abgekühlt noch wiedererwärmt.

Diese Methode wird in den heutigen Produktionsküchen in der Stadt Bern angewendet.

In der folgenden Übersicht werden nur Vor- und Nachteile aus betriebswirtschaftlicher Sicht aufgeführt. Die Aufzeichnung der Vor- und Nachteile aus emotionaler und pädagogischer Sicht erfolgt in einem eigenen Kapitel. Die Stellungnahme dazu wurde von den Tagesschulleitungen sowie den Betriebsleitungen der Kitas und Tagis erarbeitet.

Vorteile

- hoher Frischegrad
- geringe Nährstoffverluste
- hohe sensorische Qualität (Geschmack, Aussehen, Geruch)
- flexible Anpassung an die Wünsche der Essensteilnehmer
- Anpassung an die Essenszeiten
- starker Einfluss auf die Qualität der Ausgangsprodukte

Nachteile

- grosser Raumbedarf
- voll ausgestattete Küche
- Fachpersonal notwendig
- umfangreiches Kontrollsystem erforderlich
- hoher Aufwand für Planung, Einkauf, Lagerhaltung, Vor- und Zubereitung, Entsorgung
- hohe Betriebskosten
- hohe Essenspreise

So zubereitet, können qualitativ besonders hochwertige Mahlzeiten angeboten werden.

Warmanlieferung (cook & hold)

Die Mahlzeiten werden in einer Zentralküche zubereitet und warm in sogenannten Thermophoren oder Thermoporten ausgeliefert. Ergänzt wird durch Salate, Rohkost, Obst und Desserts, die kühl gehalten werden müssen. Das Essen darf maximal 3 Stunden warmgehalten werden, empfindliche Speisen, wie z.B. Gemüse maximal 30 Minuten. Die

Anlieferungstemperatur sollte mindestens bei 70°C und maximal bei 80°C liegen bzw. bei gekühlter Ware bei höchstens 7°C. Dieses System ist nur empfehlenswert, wenn diese Temperaturgrenzen und kurze Warmhaltezeiten (günstig maximal 1 Stunde) eingehalten werden können.

Tagesschulen und Kitas mit einem Catering in der Stadt Bern verwenden heute dieses System.

Vorteile

- sehr kleine Geräteausstattung
- geringer Raumbedarf
- geringer Personalbedarf
- geringer Preis
- geringe Betriebskosten

Nachteile

- sensorische Einbussen möglich
- Nährstoffverluste
- Einschränkungen bei bestimmten Zubereitungsarten
- wenig flexible Anpassung an die Essensteilnehmer
- nicht flexibel in Bezug auf die Zahl der Essensteilnehmer
- Anpassung an Essenszeiten nicht möglich
- Kein Einfluss auf die Qualität

Dieses System ist nur empfehlenswert, wenn in der Lieferküche spezielle Kindermenüs gekocht werden und die Temperaturvorgaben sowie kurze Standzeiten eingehalten werden können.

Kaltanlieferung (cook & chill)

cook & chill bedeutet Kochen und Kühlen. Die Mahlzeiten bzw. einzelne Komponenten werden in einer Zentralküche zubereitet, auf 2 bis 4°C innerhalb von 90 Minuten abgekühlt und verpackt. Bei 2 bis 3°C aufbewahrt, sind die Speisen 3 bis 5 Tage haltbar. Die Regeneration vor Ort erfolgt in speziellen Geräten in maximal 30 Minuten auf 70°C. Auch hier sollte zusätzlich Salat, Rohkost und Obst angeboten werden.

Vorteile

- gute sensorische Qualität möglich
- geringe Nährstoffverluste
- flexibel in Bezug auf die Zahl der Essensteilnehmenden
- Anpassung an die Essenszeiten
- geringere Investitionen in die Küchenausstattung
- geringerer Personalbedarf
- mittlere Betriebskosten
- geringere Essenskosten

Nachteile

- kein Einfluss auf die Qualität

- keine individuellen Essenswünsche
- Angebotsbreite oft eingeschränkt
- sensorische Qualität kann bei empfindlichen Komponenten leiden
- Lagerhaltungssystem ist erforderlich
- höhere Energiekosten
- spezielle Geräteausstattung
- evtl. höhere Entsorgungskosten

Die grösseren Anbieter von professionellem Catering in der Schweiz arbeiten vorwiegend mit dem cook & chill-Verfahren.

Tiefkühlkostsystem (cook & freeze)

Hier erfolgt die Verpflegung durch tiefgefrorene Speisen. Es können einzelne Komponenten oder ganze Menüs verwendet werden. Sie werden extern zubereitet, portioniert und tiefgefroren. Die Lagerung und Lieferung erfolgt bei - 18°C. Diese Temperatur muss bis zur Zubereitung konstant sein. Nach einer kurzen Regenerierzeit im Heissluftdämpfer oder Kombigerät kann portioniert und ausgegeben werden. Sehr kurze Warmhaltezeiten sollten eingehalten werden. Empfehlenswert ist eine Ergänzung mit Salat, Rohkost, Obst und Dessert, die vor Ort frisch zubereitet werden.

Vorteile

- gute sensorische Qualität möglich
- geringe Nährstoffverluste
- flexibel in Bezug auf die Zahl der Essensteilnehmenden
- Anpassung an die Essenszeiten
- geringere Investitionen in die Küchenausstattung
- geringer Personalbedarf
- mittlere Betriebskosten
- geringer Essenspreis

Nachteile

- kein Einfluss auf die Qualität
- es kann zur Geschmacksermüdung kommen
- keine individuellen Essenswünsche
- Angebotsbreite oft eingeschränkt
- sensorische Qualität kann bei empfindlichen Komponenten leiden
- Lagerhaltungssystem ist erforderlich
- hohe Energiekosten
- spezielle Geräteausstattung
- evtl. höhere Entsorgungskosten

6 Evaluation Verpflegungsmodelle in Zürich

Das Schul- und Sportdepartement der Stadt Zürich hat bei INFRAS eine Untersuchung der praktizierten Verpflegungsmodelle in der Stadt Zürich in Auftrag gegeben. Die Angaben in diesem Kapitel sind alle dieser Evaluation entnommen.²

Die breit angelegte Evaluation der verschiedenen Verpflegungsmodelle untersuchte die Kostenstruktur, die Ökologie, die Qualität der Mahlzeiten, die Zuverlässigkeit und die Akzeptanz der verschiedenen Modelle. Für die Untersuchung wurden Fallstudien (Interviews, Kostenvergleich, Vergleich von ökologischen und Qualitätsaspekten) zu den unterschiedlichen Verpflegungsmodellen durchgeführt. Im Folgenden wird eine kurze Übersicht der Ergebnisse der Studie dargestellt:

Verpflegungsmodelle

Für jedes Verpflegungsmodell wurden 2-4 Kinderbetreuungsstätten in der Stadt Zürich exemplarisch untersucht:

Aufwärmküche: Aufwärmen (regenerieren) von kalt angelieferten, abgepackten Mahlzeiten (cook & chill). In der Regel wird das erwärmte Essen mit Rohkost/Salat und Dessert ergänzt.
Untersuchte Grösse: 16 – 90 Portionen

Warmanlieferung: cook & hold-Modell mit servierbereiter Warmanlieferung. Dazu wird noch Rohkost/Salat und Dessert serviert.
Untersuchte Grösse: 15 – 18 Portionen

Mischküche (Mensa): Die Speisen werden nach der Zubereitung in einer grossen Produktionsküche sofort serviert (cook & serve). Auch hier wird dazu noch Rohkost/Salat und Dessert serviert.
Untersuchte Grösse: 47 – 106 Portionen

Kostenvergleich

Die Kosten setzen sich zusammen aus:

- Betriebskosten
 - Personalkosten
 - Materialkosten (Lebensmittel)
- Investitionskosten
 - Gerätekosten
 - Umbaukosten

In den folgenden Diagrammen werden jeweils die günstigste und die teuerste Institution, welche untersucht wurden, dargestellt. Bei den Horten mit Warmanlieferung besteht eine grosse Differenz zwischen günstiger und teurer Variante. Diese ist auf die unterschiedliche

² <http://www.infras.ch/d/projekte/displayprojectitem.php?id=4153> Infrastudie, Susanne Stern, Sarah Menegale; Evaluation Verpflegungsmodelle, Schlussbericht, Schul- und Sportdepartement der Stadt Zürich, Juni 2010

Organisation des Personals und der räumlichen Voraussetzungen bei der teuren Stätte zurückzuführen.

Betriebskosten

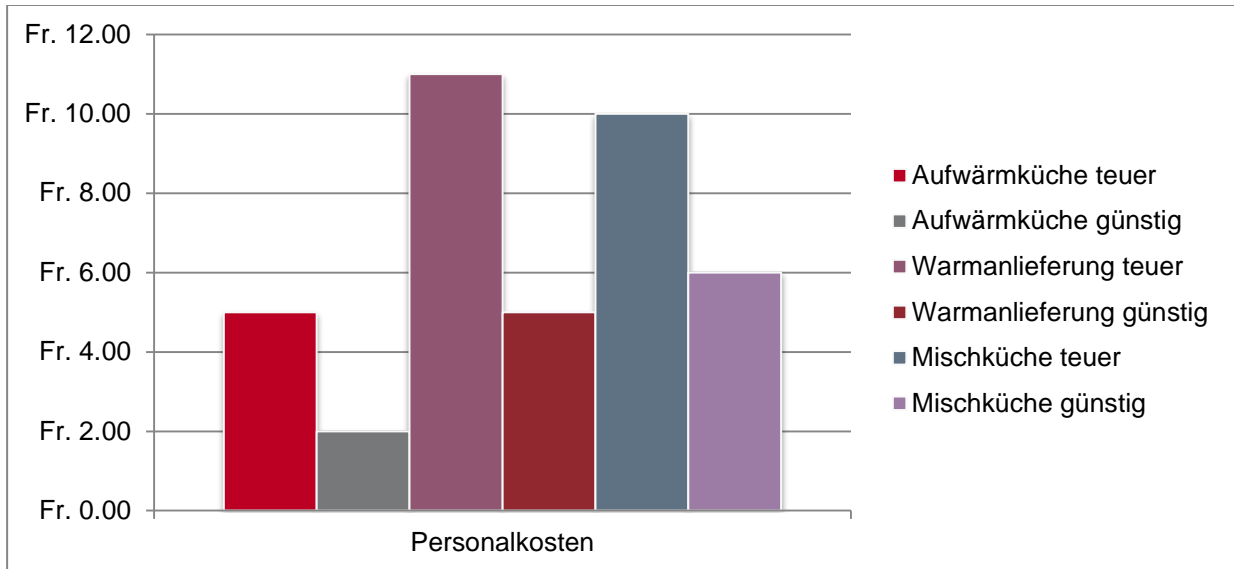


Tabelle 3: Personalkosten pro Mahlzeit (jeweils günstigste und teuerste Institution mit gleichem Verpflegungsmodell)

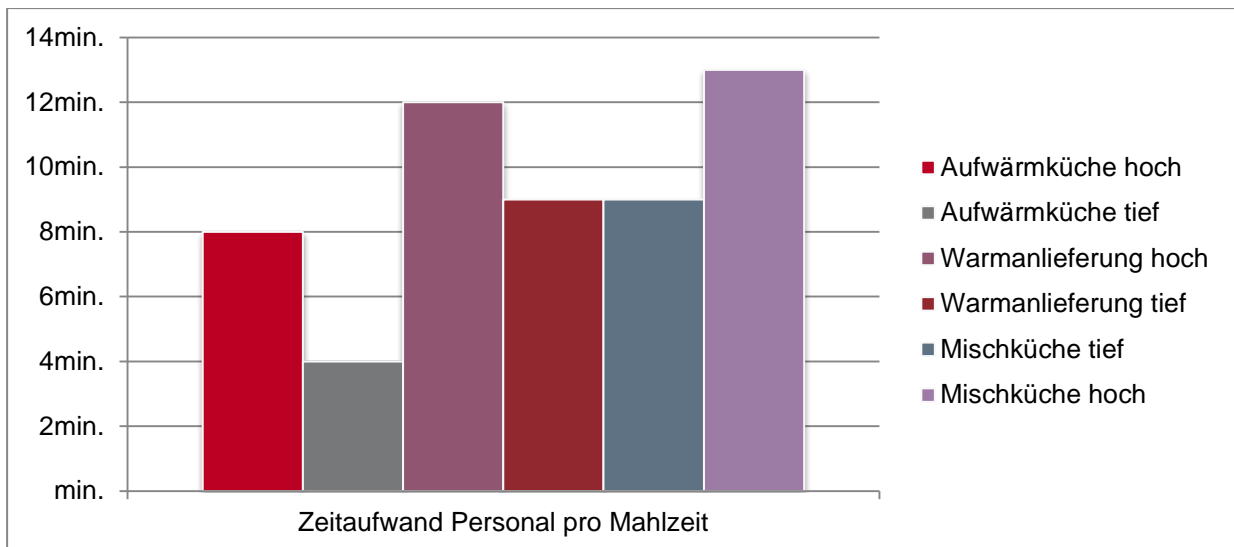


Tabelle 4: Zeitaufwand des Personals pro Mahlzeit (jeweils günstigste und teuerste Institution mit gleichem Verpflegungsmodell)

Zeitaufwand und Personalkosten sind nicht nur von der Verpflegungsart, sondern stark auch von der Organisation, der Qualifikation und von den räumlichen Voraussetzungen abhängig.

Materialkosten

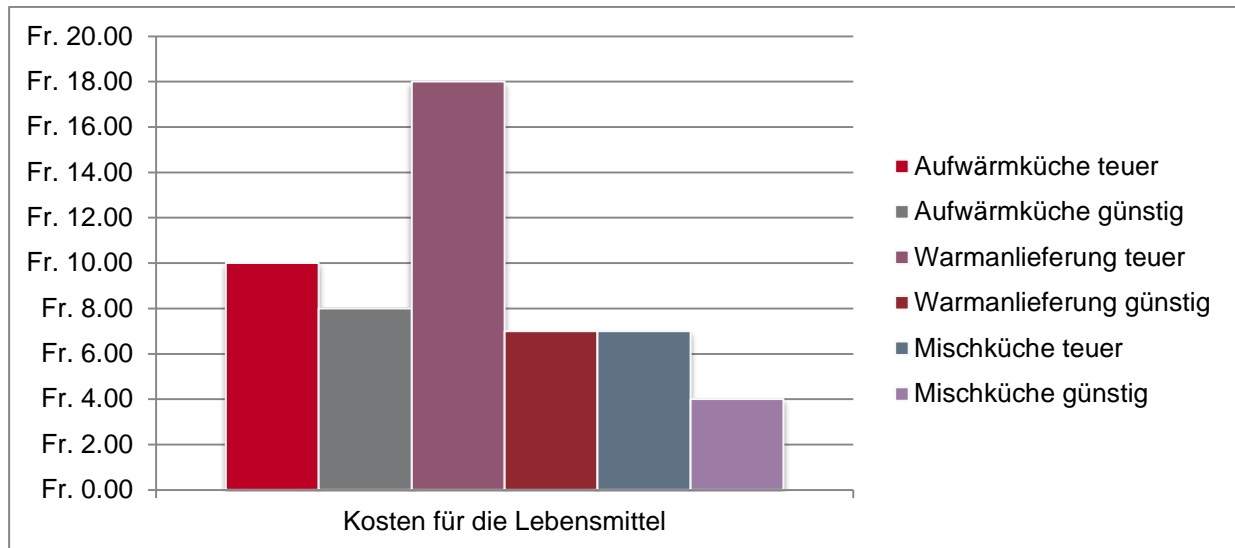


Tabelle 5: Lebensmittelkosten pro Mahlzeit (jeweils günstigste und teuerste Institution mit gleichem Verpflegungsmodell)

Fazit Betriebskosten

Personalkosten

- Der Zeitaufwand des Personals für die Bereitstellung der Mahlzeiten ist bei den Aufwärmküchen (bisheriges Modell und Grossaufwärmküchen) pro Mittagessen tendenziell tiefer als bei den übrigen Modellen.
- Der Zeitaufwand hängt jedoch nicht nur vom angewendeten Modell, sondern auch von den Rahmenbedingungen (Anordnung der Räume) und von der Arbeitsorganisation ab.
- Neben dem Zeitaufwand spielt es auch eine Rolle, wer in den Horten die Arbeiten zur Vorbereitung und Aufbereitung des Essens, das Aufräumen und den Abwasch durchführt (Hortleitungen oder Hilfskräfte).

Materialkosten:

- Die Materialkosten sind (mit Ausnahme des Mittagstisches) im Modell Mischküche am tiefsten.
- Aufwärmküchen und Regenerierwagen (Lieferant menu & more) verursachen etwas höhere Materialkosten.
- Die Warmanlieferung ist vergleichsweise teuer, wenn externe Lieferanten berücksichtigt werden müssen. Wenn interne Lieferanten zum Zuge kommen, liegen die Kosten im Bereich der Aufwärmküchen.

Aufgrund der differenzierten Analyse der Personal- und der Materialkosten ergibt sich für die gesamten Betriebskosten das folgende Fazit:

- Grundsätzlich können mit allen Modellen Betriebskosten zwischen CHF 10 und CHF 16 pro Mahlzeit erreicht werden.
- Die deutlich höheren Betriebskosten im Falle der Warmanlieferung im teuersten Beispiel sind einerseits auf die hohen Materialkosten (externer Lieferant), andererseits auf die Personalorganisation und die Raumsituation zurückzuführen.

Investitionskosten

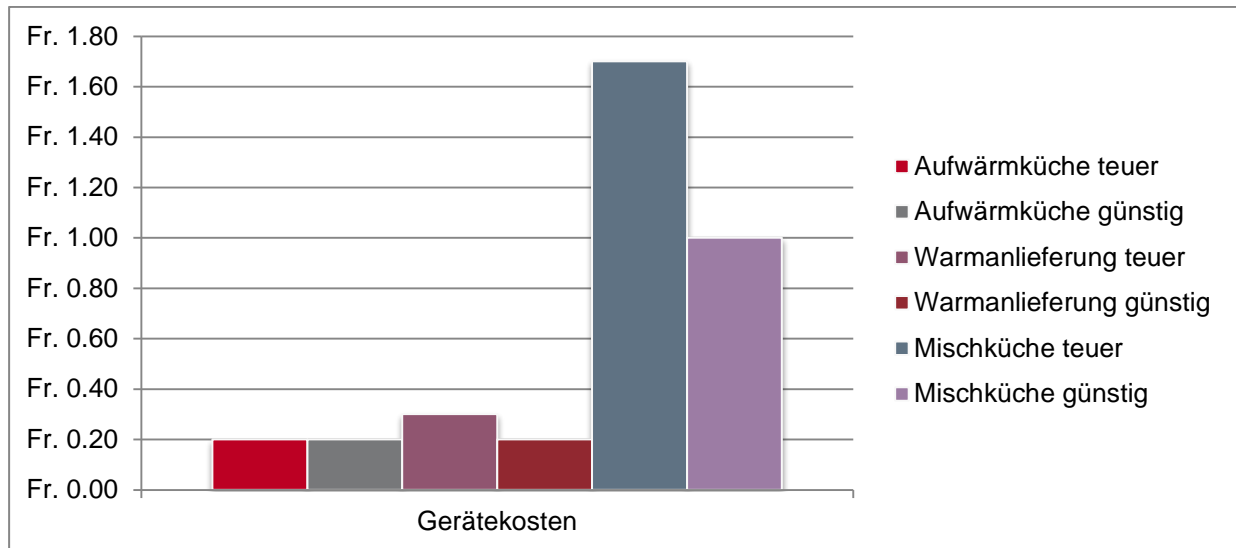


Tabelle 6: Gerätekosten pro Mahlzeit (jeweils günstigste und teuerste Institution mit gleichem Verpflegungsmodell)

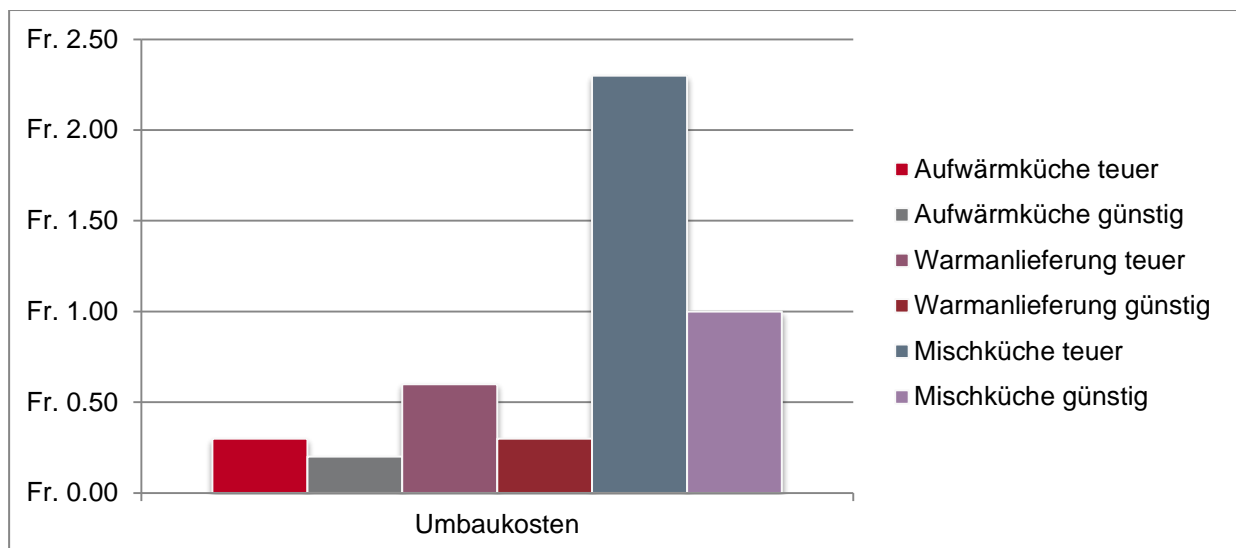


Tabelle 7: Umbaukosten pro Mahlzeit (jeweils günstigste und teuerste Institution mit gleichem Verpflegungsmodell)

Fazit Investitionskosten

- Die Investitionskosten der untersuchten Fallbeispiele liegen zwischen CHF 0.40 und CHF 4.00 pro Mittagessen.
- Die tiefsten Investitionskosten pro Mahlzeit ergeben sich bei den Grossaufwärmküchen, die höchsten bei den Mischküchen (Produktionsküchen).
- In der vorliegenden Betrachtung auf der Basis von Kennzahlen ergibt sich kein signifikanter Unterschied bzgl. Investitionskosten von Aufwärmküchen und Warmanlieferung. Im konkreten Einzelfall dürften sich diese Kosten aber durchaus unterscheiden je nach Art der konkret erforderlichen baulichen Massnahmen.

Gesamtkostenvergleich

Die Gerätekosten werden in der Evaluation auf 12 Jahre, die Umbaukosten auf 23 Jahre abgeschrieben und in die Berechnung einbezogen.

Für eine Teeküche wird Fr. 20'000.00 – 30'000.00, für eine Regenerierküche Fr. 80'000.00 – 100'000.00 und für eine professionelle Produktionsküche ab Fr. 500'000.00 gerechnet.

Bemerkung: Ein Probeessen in der Tagesschule Rossfeld hat allerdings ergeben, dass eine Teeküche mit den geeigneten Kühlmöglichkeiten durchaus in der Lage ist, 35 Portionen mit kleinen Zusatzinvestitionen (1 kleiner Steamer) zu regenerieren.

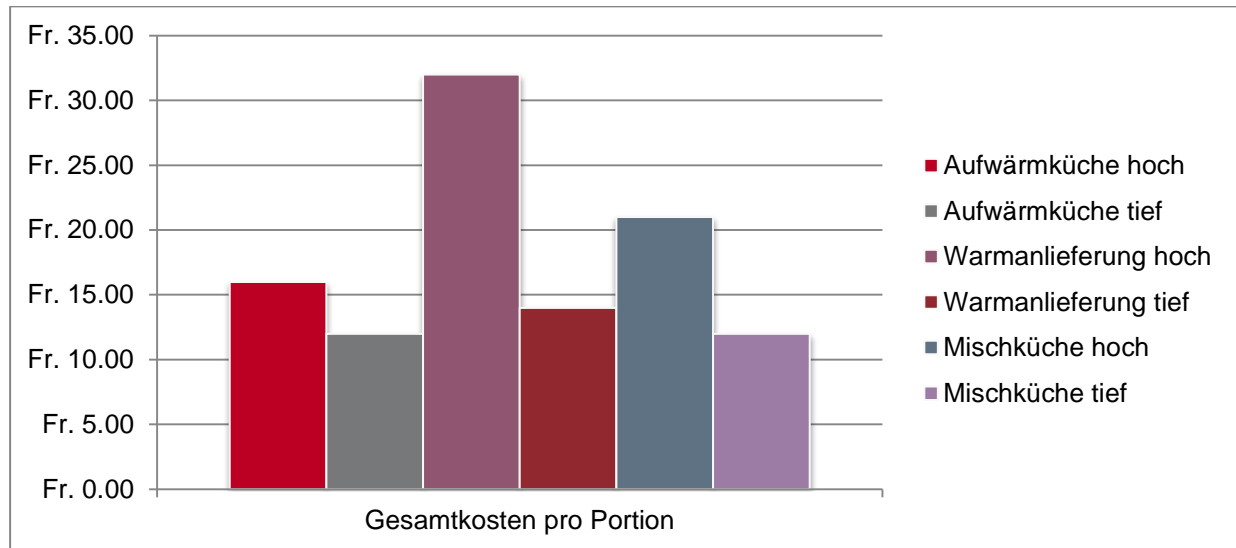


Tabelle 8: Gesamtkosten pro Mahlzeit (jeweils günstigste und teuerste Institution mit gleichem Verpflegungsmodell)

Die Untersuchungen haben grössere Schwankungen in allen Verpflegungsmodellen aufgezeigt. Bei allen Verpflegungsmodellen sind Kosten von Fr. 12.00 pro Mahlzeit möglich.

In der Gesamtbetrachtung erweisen sich die grossen Aufwärmküchen als grundsätzlich kostengünstig. Bei einer optimalen Auslastung sind die Kosten bei Mischküchen ähnlich wie bei Aufwärmküchen. Entscheidend für die Gesamtkosten sind aber in erster Linie die Personalkosten. Ein effizienter Personaleinsatz ist somit entscheidender als die Material-, Geräte- und Baukosten.

Ökologische Aspekte

Die Modelle mit Warmanlieferung und die Mischküche schliessen in der Studie bezüglich der Ökologie besser ab, da der Abkühl- und Aufwärmprozess entfällt. Auch die Transportwege fallen ganz weg oder beschränken sich auf kurzen Distanzen.

Qualitative Aspekte

Mischküche und Warmanlieferung schneiden am besten ab. Auch die Aufwärmküchen werden gut bewertet.

Gesamtbeurteilung

	Betriebskosten	Investitionskosten	Ökologie	Essensqualität	Handling
Aufwärmküche	***	**	*	***	***
Warmanlieferung extern	*	**	**	***	**
Mischküchen	***	*	***	***	***

Tabelle 9: Gesamtbeurteilung der verschiedenen Verpflegungsmethoden (3 Sterne = beste Bewertung)

Empfehlungen

Kriterien	Ausprägungsmöglichkeiten	Tee-küche	grosse Regenerierküche	Warm-anlieferung	Misch-küche
Benötigte Kapazitäten	klein (15-40 Mahlzeiten)	Modell geeignet	Modell ungeeignet	Modell möglich	Modell ungeeignet
Benötigte Kapazitäten	mittel (40-100 Mahlzeiten)	Modell ungeeignet	Modell geeignet	Modell möglich	Modell ungeeignet
Benötigte Kapazitäten	gross (100-300 Mahlzeiten)	Modell ungeeignet	Modell geeignet	Modell möglich	Modell geeignet
Sanierungsbedarf der bestehenden Küche	stark sanierungsbedürftig	Modell möglich	Modell geeignet	Modell möglich	Modell geeignet
Sanierungsbedarf der bestehenden Küche	wenig sanierungsbedürftig	Modell geeignet	Modell möglich		
Geeigneter Lieferant in der Nähe	ja	Modell möglich		Modell geeignet	Modell möglich
Geeigneter Lieferant in der Nähe	nein	Modell möglich		Modell ungeeignet	Modell möglich
Zeitraumen	kurzfristig	Modell ungeeignet		Modell geeignet	Modell ungeeignet
Zeitraumen	mittelfristig	Modell möglich			
Zeitraumen	langfristig	Modell möglich	Modell geeignet	Modell möglich	Modell geeignet
Verfügbarer Platz	Platz im Schulhaus	Modell möglich	Modell geeignet	Modell möglich	Modell geeignet
Verfügbarer Platz	Kein Platz, externe Standorte, kurze Wege	Modell möglich	Modell geeignet	Modell möglich	Modell geeignet
Verfügbarer Platz	Kein Platz, externe Standorte, lange Wege	Modell geeignet	Modell ungeeignet	Modell geeignet	Modell ungeeignet

Modell geeignet
 Modell möglich
 Modell ungeeignet

Tabelle 10: Kriterienraster

7 Situation in der Stadt Bern

Finanzielle Betrachtung

Für die Darstellung der Kostenstruktur in den Tagesschulen der Stadt Bern werden die Kosten des Jahres 2012 näher betrachtet. Dabei wird der Preis für eine einzelne Mahlzeit in den Einrichtungen für familienergänzende Betreuung errechnet. Dazu werden folgende Zahlen berücksichtigt:

- Mietkosten
- Personalkosten
- Lebensmittelkosten

Kosten für die Mahlzeiten in den Betreuungsangeboten der Stadt Bern

Mietkosten 2012

In den Miet- und Nebenkosten von Stadtbauten Bern an das Schul- resp. Jugendamt ist die Abschreibung der Investitionskosten bereits enthalten.

	Schulamt	Jugendamt
Fläche der heutigen Mischküchen	658.25 m ²	298.23 m ²
Flächenmiete Raumkategorie DIN 3.8 (Küchen) pro m ²	Fr. 372.00 p./a.	Fr. 372.00 p./a
Flächenmiete Mischküchen	Fr. 244'869.00	110'940.00

Kosten für Lebensmittel/Catering im Jahr 2012

	Schulamt	Jugendamt
Lebensmittelkosten (ohne externe Caterings), inkl. Kosten für Zmorge, Znüni, Zvieri	Fr. 590'456.00	640'367.00
Kosten externes Catering	Fr. 226'064.00	134'680.00
Total	Fr. 816'520.00	775'047.00

Personalkosten 2012

	Schulamt	Jugendamt
Personalkosten Küchenpersonal	Fr. 1'252'000.00	921'086.00

Berechnung

	Schulamt	Jugendamt
Anzahl Mahlzeiten 2012 total	183'935	123'620
Anzahl Mahlzeiten 2012 selber produziert	158'288	106'153
Anzahl Mahlzeiten 2012 mit ext. Catering	25'647	17'467
Kosten pro Mahlzeit total	Fr. 12.58	Fr. 14.62
Kosten pro Mahlzeit (selber produziert)*	Fr. 13.19	Fr. 15.75
Kosten pro Mahlzeit (durch ext. Catering)**	Fr. 8.81	Fr. 7.71

* Flächenmiete Mischküchen + Lebensmittelkosten ohne Catering + Personalkosten / Anzahl selber produzierte Mahlzeiten

** nicht berücksichtigt in dieser Zahl: Beschaffung und Amortisation der Transportbehälter

Zur Beachtung

Die im Jahr 2010 neu erstellte Grossküche im Tagi Breitenrain produzierte im Jahr 2012 Mahlzeiten für den Eigengebrauch und die beiden Aussenstationen Tagi Lorraine und Tagesschule Breitschträff. Den Tagesschulen werden trotz der hohen Produktionskosten die Mahlzeiten mit Fr. 9.50 in Rechnung gestellt.

Anzahl Mahlzeiten Tagi Breitenrain gesamt	15'082
Betriebskosten*	Fr. 314'729.00
Kosten pro Mahlzeit (selber produziert)*	Fr. 20.87

* Flächenmiete + Lebensmittelkosten + Personalkosten / Anzahl selber produzierte Mahlzeiten

Investitionskosten

Werden in der Stadt Bern neue Gastroküchen erstellt, belasten die Investitionskosten das städtische Budget. Ausgehend von den Kosten der Gastroküche im Tagi Breitenrain haben Stadtbauten Bern den m²-Preis für die Erstellung einer neuen Küche errechnet:

Investitionskosten für die Gastroküche Tagi Breitenrain

Die Mischküche des Tagi Breitenrain ist eine zentrale, professionell eingerichtete Gastroküche für die Tagesstätten Breitenrain und Lorraine. Seit Sommer 2012 wird auch die Tagesschule Breitschträff mit Mahlzeiten beliefert. Die Inbetriebnahme der Küche erfolgte 2010.

Projektkosten Tagi Breitenrain gesamt	Fr. 892'000.00
Investitionskosten für die Küche*	Fr. 536'000.00
Fläche Gastroküche	46 m ²
Kapazität (Anzahl Mahlzeiten pro Tag)	200
Kosten pro m ²	Fr. 11'652.00

* die aufgeführten Kosten beziehen sich ausschliesslich auf den Küchenraum inkl. Geräte ohne die zugehörigen Nebenräume (Lager, Reinigung, Technik, etc.) Quelle: Stadtbauten Bern

Auf eine Lebensdauer von 23 Jahren (Angaben Stadt Zürich) müssen diese Kosten wieder abgeschrieben werden:

	Schulamt
Heutige Küchenfläche	658.25 m ²
Zu erneuernde Küchenflächen in Neubauprojekten*	360 m ²
Investitionskosten pro m ²	Fr. 12'182.00
Investitionskosten gesamt*	Fr. 4'435'000.00
Abschreibungsdauer	23 Jahre
Abschreibung pro Jahr	Fr. 192'800.00

* Fläche der Küchen in aktuellen Bauprojekten: Manuel, Brünnen, Lorraine, Kirchenfeld, Wyssloch, Spitalacker, Stapfenacker, Bethlehemacker sowie den dringend notwendigen Erneuerungen Türmli und Statthalter.

Investitionskosten für eine Teeküche

In jeder Kinderbetreuungsstätte ohne eigene Produktionsküche muss eine Teeküche eingebaut werden. Diese wird u.a. für die Herstellung des Zvieris, für das Backen und Kochen mit Kindern in der Nachmittagsbetreuung, sowie für den Abwasch benötigt. Sie enthält einen Backofen, einen Kochherd, Kühlschrank und eine Gastroabwaschmaschine. Wird eine solchermassen ausgerüstete Küche auch für das Regenerieren von Mahlzeiten benutzt, müssen die Kosten für einen Steamer eingerechnet werden. Das ergibt Investitionskosten von Fr. 20'000.00 Fr. 30'000.00 pro Teeküche (Quelle: Studie Infrac, Zürich, 2010)

An Eltern verrechnete Kosten

Die 2012 in eigenen Küchen produzierten Mahlzeiten in der Stadt Bern haben durchschnittlich Fr. 13.19 (Schulamt) resp. Fr. 15.75 (Jugendamt) gekostet. Den Eltern wird dafür der Betrag von Fr. 8.00 verrechnet. Dieser Anteil ist folglich nicht kostendeckend.

Offerten von grossen Cateringdienstleistern

Dem Schulamt liegen Richtofferten für die Belieferung von Tagesschulen vor. Die Kosten pro Mahlzeit betragen für die Kaltanlieferung Fr. 7.00 – Fr. 8.00. (Menu & more, Zürich, Domicil, Bern). Als Kücheninfrastruktur wird vor Ort eine Teeküche, bei grösserer Anzahl Mahlzeiten inkl. Gastrosteamer und Kühlgeräte vorausgesetzt.

In diesen Kosten nicht berücksichtigt sind die Arbeiten vor Ort, die nach wie vor anfallen:

- Die Regeneration der kalt angelieferten Mahlzeiten; sie kann vom ein bis zwei Hilfspersonen innerhalb von ca. 20 – 30 Minuten erfolgen.
- Abwaschen des benutzten Geschirrs
- Reinigungsarbeiten in der Küche

Zudem fallen weiterhin Kosten für Frühstück und Zwischenmahlzeiten in den Betrieben an.

8 Stellungnahmen der betroffenen Institutionen

Stellungnahme der Konferenz der Tagesschulleitungen

„Die Tagesschule bietet eine ausgewogene, gesunde und kindergerechte Nahrung an, die nach ernährungswissenschaftlichen und ökonomischen Erkenntnissen zusammengestellt und zubereitet wird“.

Diese Zielsetzung entnehmen wir den Qualitätsstandards für eine gute Tagesschule der Stadt Bern.

Die Ernährungsgewohnheiten der Kinder und Jugendlichen haben sich aufgrund der veränderten Familienstrukturen und des Überangebots an Nahrungsmitteln in den letzten Jahren grundlegend verändert. Die häufig begrenzte Zeit für die Herstellung von frischen Mahlzeiten verführt Eltern wie Kinder häufig zum Griff nach Fertigprodukten, Fast Food. Als Folge ist die Zahl der übergewichtigen und adipösen Kinder in den letzten Jahren in einer bedenklichen Art und Weise gestiegen. Die gesundheitlichen Folgekosten sind kaum abschätzbar.

Aufgrund der Veränderung des Essverhaltens stellen wir fest, dass viele Kinder kaum mehr eine Ahnung haben, woher die natürlichen Lebensmittel kommen und wie sie zu einer gesunden und leckeren Mahlzeit verarbeitet werden können. Die Zubereitung von Mahlzeiten ist für Kinder spannend und fördert die Lust am vielseitigen Essen.

In den Tagesschulen mit eigener Produktionsstätte sind die Küchen Herz und Seele.

Der emotionale Bezug zum Essen muss in den Tagesschulen unbedingt erhalten bleiben und dies kann nur mit dem Erhalt der bestehenden Tagesschulküchen erreicht werden.

Kinder wollen das Essen mit allen fünf Sinnen erkunden und geniessen. Dazu gehören der persönliche Kontakt zur Köchin und das Riechen und Schmecken der zubereiteten Mahlzeiten. Kinder sehen, wie in der Küche gearbeitet wird und lernen die Nahrungsmittel kennen. Die Kinder bedanken sich bei der Köchin. Diese Wertschätzung wirkt sich auf die Qualität des Essens aus, denn die Rückmeldungen der Kinder fliessen direkt in die Menuplanung ein. Kinder essen bekanntlich nicht immer gleich viel, auch darauf nimmt die Köchin in ihrer Planung spontan Einfluss und verwertet Essensreste.

Die Köchin ist Anlaufstelle, wenn der Tagesbetrieb mit den Kindern noch nicht aufgenommen wurde. Eltern haben die Möglichkeit ihre Kinder direkt abzumelden, was der Köchin die Anzahl Essen genau planen lässt. Der Nahrungsmittelüberschuss sinkt so erheblich.

Uns ist es wichtig, dass wir den Nahrungsmiteleinkauf selber steuern können. Wir legen Wert auf frische und regionale Produkte, wodurch die Qualität des Essens auf einem hohen Standard gehalten werden kann. Zudem produzieren wir bei eigenem Einkauf viel weniger Abfall (Verpackungen).

Wir sind überzeugt, dass Tagesschulen mit eigenen Produktionsküchen das gesundheitskompetente Handeln von Schülerinnen und Schülern unterstützen. Wir leisten einen wichtigen Beitrag zu einem gesunden und natürlichen Essverhalten.

Stellungnahme der Betriebsleitungen der Tagi/Kita

Grundsätzlich kann bei den Tagesstätten für Klein- und Schulkinder von analogen Bedürfnissen wie bei den Tagesschulen ausgegangen werden, was eine kindergerechte Verpflegung anbelangt.

Für einen überwiegend grossen Teil der Betriebe stellt das selbständige Zubereiten der Mahlzeiten einen pädagogisch wichtigen Aspekt in der Kinderbetreuung dar und ist für sie aus dem Kita/Tagi-Alltag nicht wegzudenken. Im Gegensatz zu den Betrieben mit Schulkindern, gewichten die Betriebe mit Kleinkindern die Notwendigkeit der eigenen Zubereitung höher, da die Kinder vor dem Mittag auch im Betrieb anwesend sind.

Es gibt vereinzelt aber auch Betriebe, welche den Küchenbereich aus Aspekten der Sicherheit und Hygiene klar als kinderfreie Zone deklarieren.

Die Köchin widerspiegelt in vielen Betrieben eine zentrale Figur, welche Frührschichten übernimmt, sich um die Einkäufe (auch über den Essensbereich hinaus) kümmert, und diverse Zusatzaufgaben (Reinigung, etc.) übernimmt.

Die Köchin kann durch eine geschickte Planung Reste verwerten und eine Gesamtplanung inklusive der Zwischenmahlzeiten vornehmen, was einen ökonomischen Ressourceneinsatz garantiert und wenig Speiseresten verursacht.

Im Zentrum steht sicher das Bedürfnis einer qualitativ hochwertigen Verpflegung in den einzelnen Betrieben.

9 Szenarien für die Mahlzeitenherstellung

Aufgrund der in Kapitel 7 dargestellten Berechnungen können drei verschiedene Produktionsszenarien für die Stadt Bern einander gegenübergestellt werden. Dabei werden die Vor- und Nachteile der jeweiligen Methode aufgezeigt.

Szenario A: dezentrale Mischküchen (>30 Mahlzeiten)

(Beibehaltung und kontinuierlicher Ausbau der vorhandenen Küchen)

Die heutigen Küchen werden sukzessive den Bedürfnissen einer professionellen Mahlzeitenherstellung angepasst. Kleinere Standorte (bis 30 Mahlzeiten) behalten ein individuelles Catering mit Warmanlieferung (cook & hold) durch die nahe gelegenen Produktionsküchen oder durch einen externen Anbieter.

	Beurteilung
Qualität	Gute Qualität der Mahlzeiten. Flexible Anpassung an Wünsche. Mahlzeiten werden am Konsumationsort frisch hergestellt.
Investitionen	Hoch, die meisten Standorte benötigen neue oder ergänzende, professionelle Infrastrukturen.
Unterhalt, Miet- und Nebenkosten	Hohe Flächenmiete. Unterhaltsbedarf muss in vielen Küchen gewährleistet werden.
Personalkosten	Niedrig in den kleinen Aussenstandorten. Hoch in den Produktionsstandorten (grosse Präsenzzeiten durch Einkauf, Zubereitung und Unterhalt). gut qualifiziertes Personal notwendig
Kosten pro Portion	Fr. 12.00 – Fr. 14.00
Infrastruktur	Kleine, aber vollständige Infrastruktur an allen Produktionsstandorten notwendig (rüsten, kochen, abwaschen, lagern, kühlen)
Raumbedarf	Viele Standorte mit grösserem Raumbedarf für vollständige Küche .
Transport	Häufig nicht notwendig, da Küche im Haus. Improvisiert mit Handwagen oder Privatfahrzeugen an die Aussenstandorte möglich (cook & hold System).
Emotionale Faktoren	Wunschscenario der Tagesschulen. Entspricht dem Bild einer vollständigen Tagesschule. Zubereitung wird erkennbar (Geruch im Schulhaus).
Leitung Küchenpersonal	Durch TS-Leitung

Szenario B: Professionelle Quartierküchen

Wie bereits heute im Tagi Breitenrain praktiziert, liefern grössere, professionelle Produktionsküchen die Mahlzeiten an 3 - 4 Aussenstandorte aus. Die Mahlzeiten werden warm

in Isolierbehältern kurz vor dem Mittag an die kleineren Aussenstandorte ausgeliefert (cook & hold).

Pro Schulkreis wird eine professionelle Küche in einem der bestehenden Schulhäuser/Tagi oder in einem der bevorstehenden Neubauprojekte realisiert werden. Solche Quartierküchen benötigen Kapazitäten von durchschnittlich 400 - 500 Mahlzeiten, um wirtschaftlich produzieren zu können. Als Produktionsmethode kommt nur die Warmauslieferung in Frage, da die Kaltanlieferung deutlich grössere Mengen und ausserordentlich hohe Standards an das Kühlsystem (garantierte Kühlkette) erfordern.

Beurteilung	
Qualität	Gute Qualität bei der Herstellung. Längere Warmhaltung beeinträchtigt die Qualität.
Investitionen	Wenige, dafür rationelle, professionelle Küchen. Hohe Neuinvestitionen für Quartierküchen in kommenden Sanierungsprojekten. Anschaffung und Pflege von Transportbehältern. Fahrzeuge für die Auslieferung sind notwendig.
Unterhalt	Reduktion der notwendigen Küchenfläche gegenüber heute. Professionelle Küchen mit entsprechendem Unterhaltsbedarf.
Personalkosten	Weniger, dafür professionelles Personal.
Kosten pro Portion	Fr. 11.00 - Fr. 20.00 (Zahlen Zürich).
Infrastruktur	Wenige Produktionsküchen notwendig. Redimensionierung eines wesentlichen Teils der heutigen Produktionsküchen. Hohe Anforderungen an eine professionelle Infrastruktur.
Raumbedarf	Konzentration auf wenige Produktionsküchen. Die Standorte mit einer Quartierküche benötigen einen Ausbau der Infrastrukturen.
Transport	Jede Quartierküche beliefert mehrere Aussenstellen. Transportfahrzeuge müssen angeschafft werden. Warmhaltezeiten sind kritisch.
Emotionale Faktoren	Küche ist für Kinder nicht offen (Hygiene). Ein Teil des heutigen Personals muss entlassen werden.
Leitung	Grossküchen benötigen eine separate, professionelle Leitung; eine neue Abteilung innerhalb der Direktion müsste aufgebaut werden.

Szenario C: Externes Catering

In den Einrichtungen der BSS wird das Essen durch einen externen Caterer geliefert. Die Stadt betreibt mittelfristig keine eigenen Produktionsküchen für Kinderbetreuungsstätten mehr.

Beurteilung	
Qualität	Gute Qualität möglich. Hohe Ernährungsstandards der professionellen Anbieter gewährleistet . Abhängigkeit von einem Anbieter.
Investitionen	Minimale Infrastruktur (Teeküche mit Steamer, Kühlmöglichkeiten und Abwaschmaschine).

Unterhalt, Miet- und Nebenkosten	Kleinere Raumflächen notwendig.
Personalkosten	Wenig Personal für die Regeneration notwendig. Kein ausgebildetes Kochpersonal nötig, Regeneration des Essens durch das Betreuungspersonal möglich.
Kosten pro Portion	Fr. 7.00 – Fr. 8.00 (gem. Offerte menu & more, resp. Domicil Cuisine). Zusätzlich geringe Personalkosten.
Infrastruktur	Geringste Kosten (Teeküche) . Genügend Kühlmöglichkeiten zur Aufrechterhaltung der Kühlkette notwendig.
Raumbedarf	Reduktion auf einheitliche Regenerationsküchen mit wenig Platzbedarf.
Transport	Anlieferung der Mahlzeiten durch Produzenten . Zeitliche Unabhängigkeit der Lieferung. Transportwege müssen in Kauf genommen werden.
Emotionale Faktoren	Keine eigene Zubereitung mehr. Kochpersonen als Bezugspersonen für Kinder sind nicht mehr vorhanden. Küchenpersonal kann nicht weiterbeschäftigt werden.
Leitung	Nicht notwendig.

Gegenüberstellung

Szenario A: Eigene, dezentrale Produktionsküchen

Die anstehenden Sanierungsprojekte von Schulhäusern erfordern eine rasche Entscheidung über die Wahl der künftigen Mahlzeitenherstellung. Der Ersatz der heute vorhandenen Küchen ist unumgänglich und erfordert hohe Investitionen.

Bei den Tagesstätten des Jugendamts bestehen derzeit keine Investitionsabsichten, daher ergibt sich aus Investitionssicht kein dringender Änderungsbedarf. Aufgrund des neuen Betreuungsreglements, welches ab 2016 eine preisliche Gleichstellung der städtischen Tagesstätten für Kleinkinder mit den privaten Tagesstätten vorsieht, besteht ein akuter Bedarf zur Reduktion der Mahlzeitenkosten welche mit dem bestehenden Produktionskonzept nicht zu erreichen ist.

Szenario B: Professionelle Quartierküchen

Die Produktion und Auslieferung von Mahlzeiten im cook & chill-Verfahren ist erst ab einer Menge von mehreren tausend Mahlzeiten rentabel, da für die Schockkühlung der gekochten Speisen eine umfangreiche Infrastruktur notwendig wäre (Geräte, Kühlräume). Für die Auslieferung werden Fahrzeuge mit Kühlmöglichkeit benötigt. Der Aufbau einer solchen Grossküche für die Mahlzeiten der Stadt Bern als Alternative ist aus finanzieller und personeller Sicht kaum eine Alternative.

Die Warmanlieferung für mehrere Standorte ist aus logistischen Gründen wenig geeignet, da die Warmhaltezeit möglichst kurz gehalten werden sollte (Geschmacksbeeinträchtigungen und

Verkochen der Speisen). Aus diesem Grund müssten alle Standorte mit städtischen Fahrzeugen beliefert werden.

Grosse Quartierküchen müssten professionell geführt werden. Dieses Know How ist heute in der Direktion für Bildung, Soziales und Sport nicht vorhanden.

Szenario C: Externes Catering

Die Praxis in grösseren Gemeinden zeigt, dass aus wirtschaftlichen Überlegungen die Eigenproduktion von Mahlzeiten aufgegeben und als Catering an eine externe Firma vergeben wird (siehe auch Kapitel 4). In der Schweiz gibt es mehrere grössere Dienstleister, die sich professionell auf die Produktion von Mahlzeiten für Kinderbetreuungsstätten spezialisiert haben. Das umfasst sowohl die Zusammenstellung der Mahlzeiten nach ernährungsphysiologischen und ökologischen Grundsätzen, den Bestellvorgang, die Produktion, Verpackung und Anlieferung. Die Mahlzeiten werden nach dem cook & chill-Verfahren zwei- bis dreimal wöchentlich ausgeliefert und in der Betreuungseinrichtung nur noch regeneriert. Der Direktion für Bildung, Soziales und Sport liegen Richtofferten vor, die von einem Preis von Fr. 7.00 bis Fr. 7.50 pro Portion ausgehen. Die Investitionskosten in den Tagesschulen reduzieren sich auf eine Teeküche mit Abwaschmaschine und Steamer sowie den notwendigen Kühlmöglichkeiten. Eine Teeküche bleibt Standard in allen Betreuungsstätten, da überall die Möglichkeit für die Zubereitung von Zvieri, Tee oder Gebäcken geschaffen werden muss. Die Kosten für eine solche Regenerationsküche betragen ca. Fr. 25'000.00. Bei den Tagesstätten des Jugendamts stellen sich bei der Umstellung auf das cook & chill-Verfahren Fragen der Umnutzung bestehender Infrastrukturen beziehungsweise Neuinvestitionen in entsprechende Geräte.

Fazit

Der Vergleich der drei Szenarien führt aus fachlicher und betriebswirtschaftlicher Sicht zur Favorisierung des Szenarios C. Die Erfahrungen und Empfehlungen anderer grosser Gemeinden gehen in die gleiche Richtung. Die anstehenden Investitionen in dezentrale Küchen mit den einher gehenden hohen Unterhalts- und Personalkosten müssen der Mahlzeitenherstellung durch einen spezialisierten Caterer gegenüber gestellt werden.

Ergänzend zur betriebswirtschaftlichen Sicht sind aber auch die emotionalen und pädagogischen Argumente zu berücksichtigen. Aus diesem Grund haben auch die betroffenen Tagesschulleitungen und Betriebsleitungen von Kitas und Tagi die Möglichkeit erhalten, ihre Sicht zu den verschiedenen Szenarien darzulegen. Siehe Kapitel 8

Erkenntnisse für die Stadt Bern

Da in der Stadt Bern mehrere Tagesschulküchen unmittelbar vor einer Sanierung stehen, werden damit Investitionskosten von mehreren Millionen Franken ausgelöst. Der spätere Unterhalt und die Kosten für die Abschreibung befinden sich im Bereich mehrerer hunderttausend Franken jährlich. Zusätzlich ist der Personalaufwand für gut qualifiziertes Kochpersonal und die Leitung dieser Küchen sicherzustellen.

Bevor diese Investitionen ausgelöst werden, braucht es einen politischen Grundsatzentscheid zur Mahlzeitenproduktion.

Der Einbau von Teeküchen mit Koch-, Back-, Lager- und Abwaschfunktion ist für jede Kinderbetreuungsinstitution unbestritten. Somit ist die Infrastruktur auch im Fall von

angelieferten Mahlzeiten – sowohl für die Warm- oder die Kaltanlieferung - gewährleistet. Ausserdem kann im Alltag und für besondere Anlässe (z.B. Znüni, Zvieri, Elternabende, Rituale wie Geburtstage, Weihnachten, etc.) in jeder Institution – auch mit den Kindern - gekocht oder gebacken werden. Die Kosten für eine derartige Teeküche sind, allenfalls ergänzt mit der notwendigen Zusatzausrüstung (Abwaschen, Kühlen, Steamer) moderat. Der Platzbedarf ist für eine Teeküche deutlich geringer als für eine Mischküche. Für kleinere Betreuungsstätten (< 25 Mahlzeiten) reicht eine solche Küche sogar für die Herstellung frischer Mahlzeiten aus.

Aus wirtschaftlichen Überlegungen sind Aufwärmküchen zu bevorzugen. Die Vorteile dieser Methode ergeben sich auch aus der modularen Ausbaumöglichkeit. Durch die Installation von zusätzlichen Kühlschränken und Steamern kann die Kapazität mit wenig Aufwand erweitert werden. Als Produktionsmethode gelangt in diversen grösseren Gemeinden die cook & chill-Methode zum Einsatz. Wie in der Untersuchung in Zürich bestätigt, bietet sie ein gutes Kosten-, Qualitäts- und Handlingverhältnis. Ein geeigneter Lieferant müsste mittels eines offenen Beschaffungsverfahrens gefunden werden.

10 Grundsatzfragen

Der aktuell vorhandene Sanierungs- und Erweiterungsbedarf bei verschiedenen Küchen und die geplante Renovation von Produktionsküchen im Rahmen von Sanierungsprojekten werfen Fragestellungen auf, wie in städtischen Tagesschul-/Tagesstättenküchen die Mahlzeiten produziert werden sollen. Dabei stehen betriebswirtschaftliche, personelle, emotionale und zeitliche Überlegungen im Fokus:

Produktionsort

Wo werden die Mahlzeiten produziert?

Folgende Varianten sind möglich:

1. Jede Kinderbetreuungsstätte produziert selber.
2. Es werden grosse Quartierküchen mit eigenem Catering an die umliegenden TS/Tagesstätten erstellt. Vorstellbar sind je eine Produktionsküche pro Schulkreis.
3. Es werden 1 bis 2 grosse Produktionsküchen in der Stadt Bern betrieben.
4. Mittelfristig werden keine BSS-eigenen Produktionsküchen mehr betrieben. Die Mahlzeiten werden durch einen oder mehrere externe Caterer angeliefert.

Catering

Wie wird angeliefert?

Falls ein Catering im grösseren Rahmen zum Einsatz kommen soll, sind verschiedene Modelle der Essensanlieferung möglich. Die Frage stellt sich, soll ein einheitliches Anlieferungsverfahren gewählt werden und wenn ja, welches.

Wer produziert die Mahlzeiten für das Catering?

Folgende Varianten stehen zur Disposition:

1. Status quo: Standorte ohne Produktion beziehen die Mahlzeiten entweder durch eine nahe gelegene Produktionsküche oder durch ein externes Catering.
2. Standorte ohne Produktionsküche werden durch einen einzigen, externen Caterer beliefert.
3. In der Stadt Bern werden keine eigenen Produktionsküchen mehr betrieben. Ein privater Caterer liefert die Mahlzeiten an alle TS/Tagesstätten.

Umsetzung der neuen Mahlzeitenstrategie

Welche Mahlzeitenstrategie soll in der Stadt Bern angewandt werden?

Folgende Fragen stellen sich dazu:

Konzept Mahlzeitenproduktion

- Sollen die Produktionsküchen saniert respektive neu gebaut werden?
- Welche Investitionen werden in bestehenden Küchen noch vorgenommen?
- Wie soll das neue Mahlzeitenkonzept umgesetzt werden?

11 Fachliche Empfehlungen

Es bestehen heute z.T. neuwertige Küchen, die noch mehrere Jahre im Einsatz stehen werden. Der weitere Betrieb dieser Küchen ist nur in Fällen bedeutender Einsparungsmöglichkeiten in Frage gestellt.

Für die Produktionsküchen in Sanierungsprojekten und/oder mit grösserem Unterhaltsbedarf müssen jedoch schnell einheitliche Lösungen nach klaren Kriterien, welche auf einer Strategie basieren, gefunden werden.

Sofortmassnahmen (bis Sommer 2014)

- Die Tagesschul- und Tagesstätten-Leitungen werden darüber informiert, dass das Verpflegungskonzept überprüft und allenfalls geändert wird. Dabei sollen sie einen Überblick über die Verpflegungsmodelle, deren Vor- und Nachteile und die gemachten Überlegungen erhalten.
- Tagesschulen und Tagesstätten, die bereits heute ein externes Catering aufweisen, werden auf die Belieferung mit einem einzigen Anbieter umgestellt. Ausgenommen sind nicht vorzeitig kündbare Verträge oder Verträge mit günstigeren Konditionen. Als Verpflegungsmodell wird die Kaltanlieferung (cook & chill) gewählt. Dazu wird ein offenes Ausschreibungsverfahren eingeleitet. Dieses ist notwendig ab einem Betrag von mehr als Fr. 25'000.00/Jahr. Dabei müssen eine Ausstiegsklausel (bei notwendiger Neuausschreibung im Fall einer neuen gesamtstädtischen Lösung) und eine Option für eine Erweiterung der Anzahl Mahlzeiten (als Ersatz für weitere Standorte) mitberücksichtigt werden.
- Die Küche im Gäbelhaus reicht aktuell für die erforderlichen Mahlzeiten für die Tagesschule Brünnen-Gäbelbach und das Tagi Herrenhaus aus. Es werden nur provisorische Massnahmen zur Anpassung an die geforderte Kapazität ergriffen. Das dazu notwendige Personal muss zeitlich befristet angestellt werden.
- Investitionen in eine bestehende Produktionsküche werden nur noch mit grosser Zurückhaltung getätigt bis die Mahlzeitenstrategie beschlossen ist.

Mittelfristige Massnahmen (ab Sommer 2014)

Unter Berücksichtigung der Vor- und Nachteile der beschriebenen Szenarien empfehlen Jugend- und Schulamt mittelfristig, das Szenario C (externes Catering) als Standard der Mahlzeitenproduktion in der Stadt Bern anzustreben.

Das bedeutet:

- Aktuelle Bauprojekte von Kinderbetreuungsstätten werden ohne Produktionsküchen realisiert.
- Stattdessen wird eine Teeküche mit der notwendigen Infrastruktur für das Kühlhalten und Regenerieren von angelieferten Mahlzeiten eingebaut. Professionelle Abwaschmaschinen sind notwendig.
- Bei grösserem Unterhaltsbedarf einer Produktionsküche ist die Stilllegung der Küche zu prüfen und ev. auf ein externes Catering umzustellen. Dazu sind Kriterien zu definieren.

- Bei akutem Platzbedarf in einer Tagesschule oder Tagesstätte kann die Mahlzeitenproduktion ausgelagert und die Küche zurückgebaut werden. Der so gewonnene Raum kann als Betreuungsfläche genutzt werden.
- Bei Personalfluktuaton beim Küchenpersonal wird jeweils die Umstellung auf das Catering geprüft.
- Das Personal der Küchen erhält frühzeitig die Informationen, wie lange eine Produktionsküche noch weiter betrieben wird.

Übergangslösung

- Die heutigen Produktionsküchen werden so lange sie wirtschaftlich sinnvoll betrieben werden können, weiter geführt. Danach werden sie gemäss dem Mahlzeitenkonzept angepasst.

Schulamt und Jugendamt, April 2014

12 Literaturhinweise

INFRAS – Susanne Stern, Sarah Mengale (2010). *Evaluation Verpflegungsmodelle, Schussbericht*. Online: <http://www.infras.ch/d/projekte/displayprojectitem.php?id=4153>

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Rheinland-Pfalz. *Verpflegungssysteme*. Online: www.schulverpflegung.rlp.de

13 Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Herkunft der Mahlzeiten in den Tagesschulen in der Stadt Bern	6
Tabelle 2: Herkunft der Mahlzeiten in den Kindertagesstätten in der Stadt Bern	6
Tabelle 3: Personalkosten pro Mahlzeit	14
Tabelle 4: Zeitaufwand des Personals pro Mahlzeit	14
Tabelle 5: Lebensmittelkosten pro Mahlzeit	15
Tabelle 6: Gerätekosten pro Mahlzeit	16
Tabelle 7: Umbaukosten pro Mahlzeit	16
Tabelle 8: Gesamtkosten pro Mahlzeit	17
Tabelle 9: Gesamtberurteilung der verschiedenen Verpflegungsmethoden (3 Sterne = beste Bewertung)	18
Tabelle 10: Kriterienraster	18

14 Anhang

Übersicht der Mahlzeitenproduktion in Tagesschulen

(Stand Schuljahr 2012/13)

Standort	Schulhaus	Catering durch:	Kapazität Küche	max. Anzahl Essen heute
TS Altstadt / Schosshalde	Bitzius	SCB Catering		
	Matte VS	Kita Matte		
	KG Kl. Allmend	TS Laubegg		
TS Kirchenfeld	Kirchenfeld	-		
TS Laubegg	Laubegg	-		
	Sonnenhof	TS Laubegg		
TS Manuel	Manuel			
TS Brunnmatt	Brunnmatt	-	150	65-70
	Steigerhubel		40	35-40
TS Pestalozzi / Munzinger	Pestalozzi	-	70	85-95
	Munzinger	TS Pestalozzi		
TS Marzili / Sulgenbach	Marzili	Ängeli-Beck		
	Sulgenbach	Villa Stucki		
TS Breitfeld	Breitfeld		100	45-50
TS Lorraine	Lorraine			
	Wylergut	TS Lorraine		
TS Spitalacker	Spitalacker	-		
	Breitenrain	-	50	50-55
	Breitschträff	Tagi Breitenrain		
TS Länggasse	Türmli		70	125
	Hochfeld 1	Bistretto		
	Muesmatt	Bistretto		
TS Rossfeld	Rossfeld	La Cultina Bern		
TS Bümpliz / Höhe	Bümpliz		?	bis 110

	Höhe	TS Bümpliz		
TS Kleefeld	Kleefeld	TS Bümpliz		
TS Stapfenacker	Stapfenacker	-		
TS Bethlehemacker	Bethlehemacker	-		
	Gäbelbach	TS Bethlehemacker		
TS Schwabgut	Schwabgut	-	70	60-70
	Stöckacker	TS Schwabgut		
TS Tscharnergut	Tscharnergut	-	max. 60	35-40
TS Bern-West	Bern-West	TS Tscharnergut		
Mittagstisch Sprachheilschule	Sprachheilschule	-		

Legende	
kocht selber	Catering Kita/Tagi
Catering durch TS/Tagi	Catering externe Betriebe
Kocht selber + Lieferung	Catering durch TS
externes Catering	

Zusammenfassung der Bewertung Tagesschulküchen

(Stand Schuljahr 2012/13)

basierend auf den Küchenbesichtigungen durch Frau Eva Zogg, Mai/Juni 2013



dringend



Massnahmen nötig



knapp



kein Handlungsbedarf



Reserve

Standort	Produktion			Infrastruktur						Angebot				Besonderes	Fazit/ Handlungsbedarf	Bemerkungen	
	konzipierte Grösse (Anzahl Essen)	produzierte Essen max. effektiv	Differenz Kapazität - Produktion	Raumverhältnisse, Zustand	Abstell-Arbeitsflächen	Kochgelegtheit	Kühlen	Abwaschen	grosse Küchenmaschine	Lager	Menü	Vegi	spez				Convenience
Breitenrain	50	70	-20	Einzeilerküche; Zustand gut	-	Kippbräter oder -kessi fehlen	knapp		-	im UG, kein Lift	1 Menü	täglich	Diät ohne Schweinefleisch möglich	frisch, höchstens Teil-Convenience	Kochen nur Mo, Di, Do, sonst Catering durch TS Spitalacker; gleiche Menüs von TS Spitz, Tagi Breitenrain und TS Breitenrain pro Tag; Küche wird auch für Feste eingesetzt	kein Handlungsbedarf; Kapazitätsgrenze erreicht	Personal: Jede TS braucht Küche
Breitfeld	100	50	50	Zweizeilerküche, praktisch, neu, sehr schön	+	Kippbräter oder -kessi fehlen	+		-	im UG, +	1 Menü	täglich	Diät, ohne Schweinefleisch möglich	frisch	Plan mit Mittagstisch im Wankdorf und Catering durch Breitfeld	Küche hat Reserven; ev. Catering an Wankdorf oder Wylergut prüfen;	Angst der Köchin vor Stellenreduktion

Allgemeine Feststellungen

Die Tagesschulküchen in der Stadt Bern sind vor Jahren mit viel Pioniergeist Schritt für Schritt auf- und ausgebaut worden. Heute haben die meisten Küchen aber einen Output erreicht, der infrastrukturell und auch unter hygienischen Aspekten mit normalen Haushaltstandards kaum mehr zu gewährleisten ist. Dank dem grossen Engagement der heute tätigen Köche und Köchinnen kann mit dieser veralteten Infrastruktur überhaupt noch genügend produziert werden. Es fehlen Einrichtungen, die professionelle Gastronomiquitäten aufweisen (Kühlmöglichkeiten, Kochen, Abwaschen, Zubereiten, Lagern).

Das führt zu ineffizienten und personalintensiven Arbeitsabläufen wie:

- tägliches Einkaufen durch das Personal
- sehr lange Koch- und Bratzeiten
- gesundheitsbelastendes Tragen von schweren Pfannen und/oder Geschirrkörben
- hygienisch bedenkliche Tätigkeiten (Abwaschen und Rüsten im gleichen Becken)
- eingeschränkte Menüauswahl durch fehlende Zubereitungsmöglichkeiten

Generell wird in allen TS hervorgehoben, wie wichtig eine eigene Küche für die TS ist. Diese emotionale Komponente ist nicht zu unterschätzen!

Fragestellungen

- Welche Ausbaustandards sollen in den städtischen Tagesschulküchen angewendet werden?
- Ab welcher Grösse (Anzahl Essen) ist eine Produktionsküche sinnvoll? oder: hat jede TS eine Küche?
- In TS ohne eigene Küche: Welche Form von Catering soll betrieben werden? (Warme Anlieferung; gekühlte Anlieferung)
- Wie soll ein Catering organisiert sein?
 - Durch genügend gross konzipierte schuleigene TS-Küchen?
 - Durch genügend gross konzipierte Küchen der BSS (Tagi, Kita, TS)?
 - Durch einen zentralen privaten Caterer?
- Welches sind die Kriterien bei der Sanierung/Neukonzeption von Tagesschulküchen? Werden dabei professionelle Standards angewendet?

