



Medienkonferenz «Ausrichtung der Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern» vom Dienstag, 22. März 2016

REFERAT VON IRENE HÄNSENBERGER, LEITERIN SCHULAMT

*Es gilt das gesprochene Wort*

Sehr geehrte Medienschaffende

Sehr geehrte Anwesende

Ich werde in meinen Ausführungen einerseits auf die Evaluationsergebnisse und die Wirtschaftlichkeitsüberprüfung eingehen und andererseits auf die Herausforderungen des Grundsatzbeschlusses des Gemeinderats für die Tagesschulen.

### **Evaluationsergebnisse**

Wir stützten uns für die Evaluation des Pilotversuchs mit «Menu & More» auf eine Befragung der Betriebsleitungen und eine Befragung der Kinder ab. Zudem hat eine Begleitgruppe den Pilotversuch begleitet und bereits während des Versuchs Optimierungen vorgenommen. Die Betriebsleitungen sind grossmehrheitlich mit dem Catering von «Menu & More» zufrieden. Das Essen ist abwechslungsreich und schmeckt den Kindern gut. Es ist professionell, die Dienstleistungen sind gut, die Zusammenarbeit klappt und Verbesserungsvorschläge und Anliegen der Betriebsleitungen wurden von «Menu & More» ernst genommen und Optimierungen vorgenommen. Besonders geschätzt wird von vielen Betriebsleitungen die Möglichkeit, gleichwertiges Essen für Kinder mit einer Allergie bestellen zu können. So gibt es spezielle Mahlzeiten für Menschen mit einer Gluten- oder Laktoseunverträglichkeit.

Das Angebot von «Menu & More» ist vielfältig und die Betriebsleitungen können die Menüs selber zusammenstellen. Diese Aufgabe ist für die Betriebsleitungen neu. In den bisherigen Cateringverträgen wurde die Menüplanung von den Cateringbetrieben verantwortet. Die Aufbereitung der Mahlzeiten braucht Zeit und Personal. Das Essen

muss vor dem Mittag von den Betrieben selber in Steamern und im Backofen aufgewärmt werden.

Während des Pilotversuchs wurde eine enge Kostenkontrolle durchgeführt. Die Kosten konnten insgesamt eingehalten werden. Allerdings war dies nicht für alle einfach. Vor allem für kleine Betriebe und Betriebe mit Jugendlichen war es eine Herausforderung, die Kosten einzuhalten.

Die Kinder wurden mittels eines Smiley-Fragebogens befragt. Insgesamt konnten 482 Kinder ihre Meinung abgeben. Sie konnten Noten zwischen 1 und 5 einsetzen, wobei die Note 5 die beste Notengebung bedeutet. Die meisten Kinder setzten die Note 4 (rund 30 Prozent). Rund 24 Prozent setzten sogar die Note 5. Und 34 Kinder (7 Prozent) gaben die Note 1. Die Betriebsleitungen beobachteten ihrerseits, dass die Kinder tendenziell mehr assen und vor allem auch das Gemüse gern hatten.

### **Wirtschaftlichkeitsprüfung**

Zur Überprüfung der Wirtschaftlichkeit hat die Direktion für Bildung, Soziales und Sport (BSS) eine unabhängige Studie bei INFRAS, einem privaten Forschungs- und Beratungsunternehmen, in Auftrag gegeben. Das Ziel dieser Überprüfung war es, Grundlagen bezüglich der Wirtschaftlichkeit verschiedener Herstellungsmethoden zu erhalten. INFRAS hat dazu Vollkostenrechnungen zu vier Herstellungsmodellen erhoben.

- *Modell Produktionsküche für den Eigenbedarf:*
- *Modell Produktionsküche inklusive Auslieferung*
- *Modelle Catering warm und Catering kalt*

Das Modell Catering warm entspricht dem Catering vor dem Pilotversuch und das Modell Catering kalt ist das Catering von «Menu & More».

Für diese Vollkostenrechnungen wurden in den vier Modellen je die Betriebskosten (Personal- und Materialkosten), sowie die Investitionskosten (Baukosten und Ausstattung) erhoben. Sie wurden für verschiedene Küchentypen erhoben: Teeküche, Regenerationsküche, Produktionsküche für den Eigenbedarf und erweiterte Produktionsküche inklusive Auslieferung (Quartierküche).

Das Ergebnis der INFRAS-Studie zeigt, dass sich die Gesamtkosten pro Mahlzeit kaum wesentlich unterscheiden. Sie variieren zwischen Fr. 8.80 und Fr. 9.20. Die Gesamtkosten pro Mahlzeit betragen beim Modell Quartierküche Fr. 8.80 und sind damit

am wirtschaftlichsten. Das Catering warm kostet pro Mahlzeit Fr. 8.90, das Catering kalt kostet Fr. 9.20 pro Mahlzeit. Die Differenz lässt sich damit erklären, dass im Catering kalt Personal nötig ist, das das Essen aufwärmt und anrichtet. Auch das Bestellen muss eingerechnet werden, da beim Catering kalt aus verschiedenen Menüs ausgewählt werden kann.

### **Herausforderungen für die Tagesschulen**

Wir haben mit den Tagesschulleitungen bereits die Erarbeitung von Ernährungsrichtlinien in Angriff genommen. Es geht um Kriterien wie:

- Ausgewogenheit
- Abwechslungsreiche Menüplanung
- Nahrungsmittelqualität und -herkunft
- Zubereitung der Mahlzeiten
- Mengen
- Angebote für besondere Bedürfnisse
- Transporte, Lagerung
- Einkauf
- Pädagogische Verankerung von Essen und Essensherstellung
- Food Waste

Wichtig ist uns dabei aber vor allem, dass das Essen, die Herkunft des Essens und der Umgang mit Essen in der Tagesschule auch ein pädagogisches Thema sind. Im Vordergrund steht die Qualität des Essens: Wir orientieren uns an der Lebensmittelpyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung.

### **Ausblick**

Das Modell «Vielfalt» kann nicht von heute auf morgen umgesetzt werden. In einem nächsten Schritt wird das Schulamt in Verbindung mit Immobilien Stadt Bern und Hochbau Stadt Bern eine Planung vornehmen, wo erweiterte Quartierküchen nachhaltig betrieben und gebaut werden können und wo Produktionsküchen – weiterhin – Sinn machen. Daneben wird es nach wie vor Betriebe geben, bei denen ein Catering zum Zuge kommt.

Anhang



Abb. 1: Die Schweizer Lebensmittelpyramide (Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Ernährung sge; [www.sge-ssn.ch](http://www.sge-ssn.ch))

Die Mengen der verschiedenen Menükomponenten orientieren sich an den DACH-Referenzwerten<sup>1</sup>.

Ein geschöpfter Teller<sup>2</sup> enthält anteilmässig:

- 40% kohlehydratreiche Komponenten
- 40% Gemüse oder Früchte
- 20% Eiweissquellen wie Fleisch, Fisch, Eier, Käse oder Tofu, Quorn



Abb. 2: Der optimal geschöpfte Teller (Quelle: Schweizerische Gesellschaft für Ernährung sge; [www.sge-ssn.ch](http://www.sge-ssn.ch))

<sup>1</sup> DACH-Referenzwerte sind ein Gemeinschaftswerk der deutschen, österreichischen und schweizerischen Gesellschaften für Ernährung. <http://www.sge-ssn.ch/grundlagen/lebensmittel-und-naehrstoffe/naehrstoffempfehlungen/dachreferenzwerte/>

<sup>2</sup> Der optimal geschöpfte Teller; Schweizerische Gemeinschaft für Ernährung sge; [http://www.sge-ssn.ch/media/merkblatt\\_der\\_optimal\\_geschoepfte\\_teller\\_2011\\_11.pdf](http://www.sge-ssn.ch/media/merkblatt_der_optimal_geschoepfte_teller_2011_11.pdf)