

Jede dritte Mahlzeit aus Zürich

In den Basler Tagesstrukturen werden täglich 3600 Essen serviert. Ein Drittel davon stammt nicht aus der Region.

Ali Ahmeti

Für viele Kinder ist es selbstverständlich, über die Mittagspause in der Tagesstruktur der Schule oder an einem externen Mittagstisch zu sein. Zurzeit werden etwa 3600 Mahlzeiten pro Tag gezählt. Rund ein Drittel davon kommt von der Firma SV Schweiz AG aus Dübendorf im Kanton Zürich. Diese setzte sich beim Wettbewerb gegen die Konkurrenz durch und sicherte sich den Auftrag. Für die täglichen Mittagessen aus Zürich zahlt der Kanton Basel-Stadt 1,1 Millionen Franken pro Jahr. Umgerechnet sind das rund sechs Franken pro Mittagessen. Die Verpflegung wird immer vorproduziert und warm oder kalt angeliefert. Für die Kaltanlieferung sorgt der Gastrokonzern aus Zürich, um die Warmanlieferung kümmern sich drei regionale Betriebe.

Pädagogische Förderung steht beim Essen im Fokus

Für SP-Grossrat Claudio Miozzari wirft die Tatsache, dass die Kaltanlieferungen nicht aus der Region kommen, einige Fragen auf: «Es ist schon erstaunlich, dass ein grosser Teil des Essens von so weit hergefahren wird.» Darum machte er eine schriftliche Anfrage, um sich über die aktuelle Situation der Schulküchen und möglichen Umstrukturierungen dieser zu informieren. Es gehe ihm um die mögliche Aufklärung der aktuellen Situation und wie man diese besser machen könne.

Zudem sei es ihm wichtig, dass gesundes und ökologisches Essen zur Verfügung stehe. Seine Kinder seien in einer privaten Tagesstruktur, die von einem Elternverein geführt werde. Dort sei ein eigener Koch angestellt, der die Mahlzeiten vorbereite. Beim Zvieri werden die Kinder dann miteinbezogen. Damit sei ein pädagogischer Mehrwert gewährt, so Miozzari. In seiner An-



Für viele Kinder ist es Alltag, zusammen in der Tagesstruktur zu essen.

Symbolbild: Maria Schmid

frage erwähnt er auch den erzieherischen Aspekt. Um diesen zu fördern, sei ein eigener Küchenbetrieb von Vorteil. Miozzari: «Ich habe den Eindruck, dass es in den schuleigenen Tagesstrukturen eng ist und der Platz sehr intensiv genutzt werden muss. Deswegen sind wohl aktuell keine grösseren Küchen vorgesehen. Da diese aber einen pädagogischen und auch ökologischen Mehrwert bieten würden, möchte ich wissen, was für räumliche und finanzielle Mittel

er bräuchte, um das vorhandene Potenzial besser zu nutzen.»

Mit der Kaltanlieferung ist die Qualität besser gesichert

Das Essen wird von den verschiedenen Cateringfirmen zubereitet. Bei den Warmanlieferungen wird das Essen in einer Küche bereitgemacht und in geeigneten Behältern vorbeigebracht. Bei der Kaltanlieferung werden die Mahlzeiten ebenfalls fertig gekocht. Anschliessend werden die Mahlzeiten

mittels Schockfrostverfahren in möglichst kurzer Zeit tiefgekühlt. Dann werden sie geliefert, vor Ort aufgetaut und gekocht.

Miozzari glaubt, die Kaltanlieferung gelte als gesünder, weil die Vitamine besser erhalten bleiben sollen. Die regionalen Anbieter hätten sich jedoch auf die Warmanlieferung des Essens beworben, so Miozzari. Den Auftrag für die warmen Mahlzeiten konnten sich die Anbieter aus der Region sichern.

«Es ist ökologischer und nachhaltiger, wenn regionale Produkte regional verarbeitet werden und lange Transportwege wegfallen.»

Claudio Miozzari
SP-Grossrat

«Wenn der Regierungsrat bestätigt, dass die Kaltanlieferung tatsächlich gesünder ist, müsste man wohl bei der nächsten Ausschreibung noch mehr Kaltanlieferungen vorsehen. Ich hoffe sehr und gehe davon aus, dass sich dafür dann auch regionale Anbieter bewerben werden», so der SP-Grossrat. Weiter fügt er an: «Es ist ökologischer und nachhaltiger, wenn regionale Produkte regional verarbeitet werden und lange Transportwege wegfallen.»

Tatsächlich werde in Zukunft vermehrt auf Kaltanlieferung gesetzt, sagt Katja Kelm, Co-Leiterin der Gastronomie in der Jobfactory AG. Die Firma ist eine der regionalen Anbieterinnen, die für die Warmanlieferung in der Region sorgen. «Bei den warmen Mahlzeiten ist es nun mal so, dass sie dann einige Zeit stehen. Die Qualität kann etwa mit dem Schockfrostverfahren besser gesichert werden.»

Das Ganze geht auch umgekehrt: An den Mittagstischen im sankt-gallischen Wil kommen jede Woche fast 800 Mahlzeiten aus dem Kanton Baselland. Das führte zu Kritik von den Grünen Prowil. Der Wiler Stadtrat reagierte und änderte etwa die Anforderungen bei den Ausschreibungen für das Mittagstisch-Catering.