



Bald Zmittag aus Zürich

Stefan Dähler

Künftig beliefert eine Firma den Horwer Mittagstisch. Das kostet mehr, lohne sich aber.

Emmen und Kriens machen es schon seit einigen Jahren so - nun folgt auch Horw. Nach den Sommerferien werden die Schulkinder beim Mittagstisch neu mit Mahlzeiten der Menu and More AG versorgt. Die Firma aus Zürich habe sich in einem öffentlichen Ausschreibungsverfahren durchgesetzt, wie die Gemeinde Horw mitteilt.

Die Kosten dafür betragen 425'000 Franken für jährlich 50'650 Mahlzeiten. Der entsprechende Kredit von 4,25 Millionen Franken für die nächsten zehn Jahre muss noch vom Einwohnerrat bewilligt werden. Im Vergleich zur heutigen Praxis entstünden jährliche Mehrkosten von rund 85'000 Franken. Im Gegenzug könne die Gemeinde bei künftigen Tagesstruktur-Ausbauprojekten auf eine Erweiterung der Küchen verzichten, was eine «erhebliche Einsparung» zur Folge habe, wie es in der Mitteilung heisst.

Kochen ist komplexer geworden. Heute kocht in Horw das Personal der Tagesstrukturen selbst. «Die Ansprüche

sind in den letzten Jahren stark gestiegen», sagt Gemeindepräsident Gaudenz Zemp (FDP). Die Zahl der Mahlzeiten, die für den Mittagstisch zubereitet werden, habe massiv zugenommen: in den letzten zehn Jahren von 193 auf 1180 pro Woche. Hinzu kämen die gestiegene Bedeutung der Hygiene sowie mehr Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder religiöse Gebote. «Es ist darum einfacher, wenn eine professionelle Firma diese Aufgabe übernimmt.»

Betreuungspersonal soll dadurch nicht eingespart werden. «Weil die Zahl der Kinder in den Tagesstrukturen stark steigt, werden wir die frei werdenden Ressourcen weiterhin benötigen», sagt Zemp. Das von Menu and More gelieferte Essen muss vor Ort nur noch aufgewärmt werden. Für die Kinder gibt es ein fixes Menü; jene mit Allergien, Unverträglichkeiten oder speziellen Essbedürfnissen erhalten bei Bedarf eine für sie passende Mahlzeit.

Anderorts gab's auch Kritik

Das Essen von Menu and More hat in Emmen und Kriens auch schon zu Diskussionen geführt: Eltern beklagten sich in Kriens über die Qualität der Speisen. Hinzu kommt der ökologische Aspekt, weil das Essen aus Zürich geliefert wird. Er habe sich mit seinen Kollegen aus den anderen Gemeinden ausgetauscht, sagt Zemp. «Dort hat sich die Situation nach anfänglicher Kritik entspannt.» Was die Ökologie angeht, sei es unter dem Strich trotz Anfahrtsweg besser, wenn das Essen an einem Ort gekocht wird. «Durch den zentralen Einkauf und die zentrale Küche können Ressourcen und Foodwaste reduziert werden.» Zudem koche Menu and More möglichst mit saisonalen und regionalen Zutaten. «Wir haben auch diskutiert, ob die Gemeinde eine eigene zentrale Küche für die Zubereitung der Hortmahlzeiten realisieren soll», sagt Zemp. Dies habe man aber schnell verworfen - wegen der Investitionskosten und weil die Gemeinde einen professionellen Gastrobetrieb aufbauen müsste.