

# Zwischen Znüni und Zvieri – Schulverpflegung in Zürich

Der Verpflegungsanbieter Menu and More hilft der Schule Münchhalde im Schulkreis Zürichberg bei der Umsetzung der Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich.



**E**in ganz normaler Schultag in der Schule Münchhalde des Schul- und Sportdepartements der Stadt Zürich, im Schulkreis Zürichberg: Es ist kurz vor 12 Uhr; die Mittagspause beginnt. In den Betreuungsräumen der Schule sind die Tische eingedeckt, Teller, Bestecke, Gläser und Krüge gefüllt mit Wasser erwarten die Tischgäste. Ein gemeinsames Schulessen im Klassenverbund ist angesagt. Nach kurzer Information des Betreuungspersonals über das Tagesangebot, gehen die Schüler tischweise zur Ausgabe und bedienen sich am Buffet. Einige Komponenten werden auch auf Wunsch ausgegeben und das Personal stellt so manch Beilage nach den individuellen Vorlieben zusammen. Das führt dazu, dass kaum Essensreste im den Abfall-

eimer gelangen. Hier und da wird auch schon mal noch ein Nachschlag verlangt.

## Vorbildrolle in Sachen Ernährung

In der Stadt Zürich hat jedes Kind Anrecht auf einen Betreuungsplatz. Die rund 450 schulischen Betreuungseinrichtungen der Stadt sind direkt den Schulen angegliedert, dafür stellt die Stadt 3.200 Betreuungspersonen bereit. Mit dem Morgentisch, der Mittags- und Nachmittagsbetreuung stehen an jedem Schultag Angebote von 7 bis 18 Uhr zur Verfügung. Die Kosten für die Betreuungsangebote berechnen sich nach den finanziellen Verhältnissen der Eltern oder der Sorgeberechtigten. Die Schulverpflegung in der Stadt Zürich ist „als gesunde, nachhaltige und kindgerechte

Verpflegung in Stadtzürcher Schulen“ geregelt und „nach den Vorgaben einer gesunden und zahnschonenden Ernährung“ ausgerichtet, so die Amtssprache. Alles ist fixiert in den „Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich“ und sie sind seit 2009 verbindlich, haben aber auch zeitliche Evaluationen erfahren. Sie betreffen die Verpflegung, welche von der Schule selbst angeboten wird (Pausenverpflegung, Betreuungseinrichtung, Mittagstisch, Klassenlager, Sporttag etc.). Schulleitungen und die Leitungen Betreuung sind verantwortlich für die Information der Mitarbeitenden und für die gewissenhafte Umsetzung der Ernährungsrichtlinien. Damit ist ein Rahmen vorgegeben, in dem sich der kulinarische Alltag als Ganztagesbetreuung der Kinder in den 100 Schulen mit seinen 34.500 Schülern bewegt.

Die Verpflegungsgrundsätze beinhalten generelle Richtlinien für die Verpflegung in der Betreuung, daneben Tipps und Regeln rund um das Essen und Richtlinien für die Zwischenverpflegung. Benannt werden ökologische Aspekte genauso wie deren Umsetzung, die mit entsprechenden Materialien unterstützt werden kann. Der Grundsatz lautet, dass „die Schulen eine wichtige Vorbildrolle in Sachen Ernährung“ haben und die Schulen damit in einer „Verantwortung stehen, die Verpflegung, welche sie anbieten, gesund zu gestalten“. Mit der Entwicklung zur Ganztagesbetreuung erhält die Schule neben dem Elternhaus einen prägenden Einfluss auf die Bildung von Lebensgewohnheiten und damit auch von Essgewohnheiten. Schule und Ernährung bilden nach Sicht der Stadtpolitik eine untrennbare Einheit, denn eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung sei auch ganz im Sinne der Schule: Denn sie verbessere – insbe-

Bild: Polster

sondere in Verbindung mit viel Bewegung – maßgebend das Wohlbefinden sowie die Lern- und Leistungsfähigkeit der Schüler. Ernährung mache vor der Schule nicht Halt und dem gelte es auch, in deren Definition Rechnung zu tragen. Dafür wurde das Projekt „Tagesschulen 2025“ von der Stadt initiiert. Man will damit der Vereinbarkeit von Familie und Beruf, Bildungsgerechtigkeit und Optimierung der Organisation von Unterricht und Betreuung Rechnung tragen. Eine Initiative, die auch schweizweit für Aufsehen sorgte, denn in dem Land mit seinen verschiedenen Kantonen gibt es auch unterschiedliche Konzepte die Schulverpflegung zu realisieren.

## Grundphilosophie: Nachhaltigkeit

Die 350 Hauptmahlzeiten an der Schule Münchhalde werden vom Vertragslieferanten der Stadt, dem Verpflegungsanbieter Menu and More, zubereitet und geliefert. In der Betreuungseinrichtung werden die Menüs regeneriert, sodass sie just in time zur Ausgabe bereitstehen. Das Unternehmen ist der größte Anbieter von Kinder- und Jugendverpflegung in der Schweiz. Es ist u. a. Vertragspartner der Stadt Zürich und versorgt die städtischen Schulen vor Ort mit Schulessen. Nachhaltiges und gesundes Essen anzubieten, ist die Grundphilosophie des Unternehmens. Für Kinder mit speziellen Ernährungsbedürfnissen (wie Zöliakie oder Diabetes) werden ebenfalls Angebote gemacht. Die Betreuungseinrichtungen wählen das Essen aus dem Angebot und ergänzen es individuell mit Salaten, Rohkost oder anderen Komponenten, die vor Ort frisch zubereitet werden. Die Menu and More AG ist ein Unternehmen der Eldora-Gruppe, mit 68 Mitarbeitern aus 25 Nationen. Der Verpflegungsanbieter ist auf die Zubereitung und Lieferung von gesunden und optimalen kindgerechten Menüs für rund 580 Mittagstische von Schulen und Krippen in der Deutschschweiz spezialisiert. Die Geschichte beginnt mit der Stadtküche Zürich, die 1879 als städtische Volksküche für die Armenspeisung gegründet wurde. Nach seiner Gründung 2004 übernahm das Unternehmen die Vermarktung der Produkte der Stadtküche und integrierte 2010 die ehemalige Volksküche dann vollständig in das Unternehmen. Zubereitet wird im Cook &

Bilder: Polster, Menu and More



Mehr und prominent platzierte vegetarische Angebote, die auf den Geschmack der Kinder abgestimmt sind, wie Gemüseburger, tragen zu insgesamt geringeren Emissionen bei.



Chill-Verfahren mit einer nachhaltigen und wertebasierten Unternehmensführung. Man setzt auf lokale Produkte, gekocht wird komplett palmölfrei und Flugwaren sind ein „No-Go“. Über 30 Prozent aller Lebensmittel tragen ein Nachhaltigkeitslabel. Und für eine bessere Luftqualität wird in der Stadt Zürich momentan ein Elektrofahrzeug eingesetzt. Im vergangenen Jahr wurden zwei zusätzliche Elektrofahrzeuge angeschafft und bis 2030 ist die gesamte Fahrzeugflotte zu 100 Prozent auf emissions- und CO<sub>2</sub>-freien Antrieb umgestellt.

## Vegetarische Nachfrage steigt

Im Menüplan stehen mehr als 50 Prozent vegetarische Gerichte zur Auswahl. Schon fast jedes zweite in Schulen der Stadt servierte Menü ist ein vegetarisches. Die Nachfrage nach vegetarischen Menüs habe sich in den letzten Jahren deutlich erhöht, so Geschäftsführer Markus Daniel im Gespräch. Sie lag 2019 noch bei 34 Prozent. 2023 sei die Nachfrage über alle Kunden bereits auf 46 Prozent gestiegen. Als erstes Unternehmen der Branche verabschiedete Menu and More ein validiertes Klimaziel zur Reduktion der Treibhausgas-Emissionen gemäß der Science Based Targets Initiative. Die direkt vom Unternehmen verursachten Emissionen sowie die indirekt verursachten

Emissionen durch Energielieferanten sollen bis 2030 um 42 Prozent gesenkt werden und alle anderen indirekten Emissionen, die in der Wertschöpfungskette des Unternehmens entstehen, werden gemessen und reduziert. Man arbeite dafür aktiv an vegetarischen Menüs, die den Geschmack der Kinder treffen sollen. Gleichzeitig reduziere man CO<sub>2</sub>-intensive Menüs und zeige das vegetarische Angebot gegenwärtig immer an prominenter erster Stelle im Menüplan. Dafür berät und begleitet man vor Ort die Verantwortlichen für die Speisenzubereitung. Gleichzeitig nimmt man auch an Elternabenden teil und trägt so etwa zum Wissen und Verständnis der Mittagverpflegung bei den Eltern bei.

## Rundum zufrieden

Doch zurück zur Schule Münchhalde. Das Fazit: Zufriedene Gesichter auf beiden Seiten der Theke. Ein Beweis dafür, dass man den Geschmack der Tischgäste trifft. Zu den Selbstverständlichkeiten gehören dabei, sich vor dem Essen die Hände zu waschen und nach dem Essen die Zähne zu putzen. Ein Nachtrag sei noch erlaubt: „Znüni und Zvieri“ sind ausgewogene Zwischenmahlzeiten bzw. Pausenbrote, die für den kleinen Hunger gedacht sind.

Michael Polster