



30. August 2023

Postulat

von Balz Bürgisser (Grüne)
und Yves Henz (Grüne)

Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, wie bei beim Neubau und bei der Erweiterung von Schulanlagen Küchen mit hohem Produktionsanteil eingebaut werden können. Dabei soll die Umweltbelastung der Küche, insbesondere der Ausstoss von Treibhausgasen, über den ganzen Lebenszyklus betrachtet, möglichst gering gehalten werden.

Begründung:

Früher war das Credo der Schulpflege, dass in den Volksschulen der Stadt Zürich generell Regenerierküchen eingebaut werden. In diesen Küchen werden die von «menuandmore» zentral gekochten und kalt angelieferten Gerichte aufgewärmt und die Kinder damit über Mittag gepflegt. Dazu können die Schulen im Rahmen eines gewissen Budgets Ergänzungseinkäufe (beispielsweise Früchte) tätigen.

Am 16. März 2021 hat die Schulpflege beschlossen, dass bei Neubauten ab einer Küchengrösse von 400 Mahlzeiten die Realisierung einer Produktionsküche (das heisst, einer Küchen mit hohem Produktionsanteil) geprüft werden kann. Erläuterungen der IMMO zeigen, dass diese Prüfung bereits ab einer Küchengrösse von 300 Mahlzeiten praktiziert wird. Der Präsentation «Küchentypen in den Schulen der Stadt Zürich», die am 15. Januar 2022 in der Sachkommission PRD/SSD gezeigt wurde, ist zu entnehmen, dass für eine Produktionsküche mehr Geräte und 10% mehr Fläche benötigt werden als für eine Regenerierküche. Die Betriebskosten hingegen sind bei einer Produktionsküche deutlich tiefer als bei einer Regenerierküche, da die tieferen Warenkosten stärker ins Gewicht fallen als die höheren Personalkosten. Daher ist bereits nach drei Jahren Betrieb eine Produktionsküche insgesamt billiger als eine Regenerierküche – bei einer Kapazität von mindestens 300 Mahlzeiten pro Mittag.

Produktionsküchen haben gegenüber Regenerierküchen nicht nur finanzielle Vorteile: Das vor Ort gekochte und zubereitete Essen schmeckt den Kindern und Jugendlichen erfahrungsgemäss besser, und die Schulen können allfällige Bedürfnisse der Kinder bezüglich der Verpflegung besser berücksichtigen. Zudem werden attraktive Arbeitsplätze im Bereich Gastronomie geschaffen.

Dabei soll die Umwelt und Klimafreundlichkeit in allen Belangen berücksichtigt werden: beispielsweise bei der Anschaffung der Küchengeräte, bei der Auswahl der Nahrungsmittel und der Produktionsbedingungen, bei der Anlieferung sowie bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Selbstverständlich gelten in allen Küchen die Hygiene-Standards und die «Ernährungsrichtlinien für die Schulen der Stadt Zürich». Darin ist auch konkret festgehalten, wie die Ernährung in der Volksschule gesund, umwelt- und klimafreundlich gestaltet werden kann.

Produktionsküchen in Schulhäusern bieten zudem einen pädagogischen Mehrwert. Schulen können ein Konzept ausarbeiten, wie interessierte Kinder und Jugendliche in den Betrieb der Küche einbezogen werden. Das ermöglicht eine vertiefte Bildung über gesunde Ernährung und die nachhaltige Zubereitung von Nahrungsmitteln.

B. Bürgisser

Y. Henz