



## Auszug aus dem substanziellen Protokoll 110. Ratssitzung vom 28. September 2024

### 3794. 2023/411

#### **Postulat von Dr. Balz Bürgisser (Grüne) und Yves Henz (Grüne) vom 30.08.2023: Neubau und Erweiterung von Schulanlagen, Einbau von Küchen mit einem hohen Produktionsanteil**

Gemäss schriftlicher Mitteilung ist der Vorsteher des Schul- und Sportdepartements namens des Stadtrats bereit, das Postulat zur Prüfung entgegenzunehmen.

*Dr. Balz Bürgisser (Grüne) begründet das Postulat (vergleiche Beschluss-Nr. 2179/2023): Dieser Vorstoss behandelt das Thema Essen in den Volksschulen. Wo soll dieses Essen produziert werden? Zentral am Standort der Menu and More AG in Spreitenbach oder vor Ort in einer Küche im Schulhaus. Bisher war die Strategie der Schulpflege klar: In den Volksschulen wurden Regenerierküchen eingebaut, wo die zentral von der Menu and More AG produzierten, kalt angelieferten Gerichte aufgewärmt werden können. Ergänzend konnten die Schulen mit einem kleinen Budget Lebensmittel wie Früchte selbst einkaufen. Im März 2021 hat die Schulpflege folgende Lockerung der Strategie beschlossen: Bei Neubauten von Schulen kann ab einer Küchenkapazität von 400 Mahlzeiten pro Mittag die Realisierung einer Produktionsküche geprüft werden. Laut Antworten in der Kommission hat eine Prüfung der Verhältnisse ergeben, dass eine Produktionsküche schon ab 300 Mahlzeiten pro Tag sinnvoll ist. In einer solchen Küche werden die Mahlzeiten grundsätzlich vor Ort produziert. Dabei kann es auch einen kleinen Anteil von Speisen geben, die regeneriert werden. Darum nennen wir im Postulatstext eine Produktionsküche eine «Küche mit hohem Produktionsanteil». Welche Vorteile hat eine Produktionsküche? Erstens schmeckt das vor Ort gekochte und zubereitete Essen den Kindern und den Erwachsenen besser. Zudem können die Schulen gezielt allfällige lokale Verpflegungsbedürfnisse der Kinder berücksichtigen. Zweitens können die Schulen ein Konzept ausarbeiten, das es den Kindern ermöglicht, im Betrieb der Küche zu schnuppern. Dabei lernen sie den spannenden Beruf Koch kennen und sie lernen, wie Lebensmittel nachhaltig eingekauft und zubereitet werden. Somit bietet eine Produktionsküche auch einen pädagogischen Mehrwert. Drittens lohnt sich eine Produktionsküche auch finanziell. In der Präsentation «Küchentypen in den Schulen der Stadt Zürich» vom Januar 2022 ist festgehalten, dass eine Produktionsküche mehr Geräte und zehn Prozent mehr Fläche benötigt werden als für eine Regenerierküche. Die Betriebskosten sind bei einer Produktionsküche aber deutlich tiefer als bei einer Regenerierküche, weil die tieferen Warenkosten stärker ins Gewicht fallen als die höheren Personalkosten. Darum ist eine Produktionsküche bereits nach drei Jahren Betrieb insgesamt billiger als eine*



2 / 3

*Regenerierküche. Die Angaben stimmen für Küchen mit einer Kapazität von mindestens 300 Mahlzeiten pro Mittag. Diese Bedingungen erfüllen die meisten Zürcher Tagesschulen.*

**Stefan Urech (SVP)** begründet den von Roger Bartholdi (SVP) namens der SVP-Fraktion am 13. September 2023 gestellten Ablehnungsantrag: *Ich finde, das Regenerieren wurde gerade unfaire Weise schlecht dargestellt. Bei Regenerierküchen handelt es sich um High-Tech-Küchen, nicht Mikrowellen, in denen ungesundes Essen aufgewärmt wird. Es stimmt zwar, dass Produktionsküchen gegenüber Regenerierküchen bestimmte Vorteile haben, aber sie haben auch einen wichtigen Nachteil: Sie benötigen mehr Fläche. Und davon haben wir heute schon nicht genug. Es ist für mich also unverständlich, dass der Stadt nun vorgeschrieben werden soll, sie müsse die Küchenversion bauen, die mehr Platz einnimmt. Der Stadtrat sollte die Wahl situationsbedingt treffen.*

Weitere Wortmeldung:

**Yves Henz (Grüne):** *Wie Balz Bürgisser (Grüne) dargelegt hat, sind die sachlichen Argumente auf unserer Seite. Ich möchte zudem auf die emotionale Komponente hinweisen: Ich musste als eines der wenigen anwesenden Ratsmitglieder das Essen der Menu and More AG miterleben. Sagen wir es so: Wenn einmal im Monat im Hort selbst gekocht wurde, war es ein Freudentag.*

Namens des Stadtrats nimmt der Vorsteher des Schul- und Sportdepartements Stellung.

**STR Filippo Leutenegger:** *Ich bin überzeugt, dass Produktionsküchen für die Schülerinnen und Schüler die bessere Wahl sind. Denn nicht nur die Qualität der gelieferten Lebensmittel ist wichtig, sondern wie damit umgegangen wird. Dieser Umgang ist bei Produktionsküchen einfacher zu verbessern. Wir schauen auch, dass gut ausgebildete Köchinnen und Köche angestellt werden, die den Kindern das Essen schmackhaft machen können. Das Postulat ist aber nicht unbedingt nötig, denn die geforderte Entwicklung ist bereits im Gang und der Stadtrat arbeitet mit Hochdruck an einer Lösung.*

Das Postulat wird mit 96 gegen 10 Stimmen (bei 0 Enthaltungen) dem Stadtrat zur Prüfung überwiesen.

Mitteilung an den Stadtrat



3 / 3

Im Namen des Gemeinderats

Präsidium

Sekretariat