

Abklärung zu externen Anbietern für Kinderverpflegung / Gemeinschaftsverpflegung

1. SV Group

Die SV Group ist eine führende Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit Hauptsitz in Dübendorf. 1914 von Else Züblin-Spiller als Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» gegründet, bestand das ursprüngliche Ziel darin, Schweizer Soldaten mit preiswerter und ausgewogener Kost ohne Alkohol zu versorgen. Die Gruppe ist in mehreren Geschäftsfeldern tätig: Restaurants für Unternehmen und Schulen, Hotels mit Eigenmarken sowie mit weiteren renommierten Marken als Franchisenehmerin, öffentliche Restaurants mit innovativen Konzepten sowie gastronomischer Lieferservice und Catering. Die SV Group beschäftigt rund 6'400 Mitarbeitende, davon 4'400 in der Schweiz.

- Spezialisierte Abteilung für Kinderverpflegung
- Lieferungsart:
 - Schweizweite Lieferung
 - Kalt angelieferte Menu-Komponenten in Plastikbeutel verpackt
 - Lieferung 2x pro Woche
 - Keine heisse Anlieferung, nur vor Ort Produktion in durch SV geführte Mensen
- Produktion:
 - Cook & Chill
 - Produziert in Basel
- Kosten:
 - Ca. CHF 8.50 für Mittagessen **ohne** Rohkost, Salat, Dessert

Telefonische Klärung am 06.02.2023 und 28.03.2023 mit Frau Lüthi

2. Menu and More AG

Die Wurzeln der Menu and More AG liegen in der Stadtküche Zürich, die 1879 als städtische Volksküche für die Armenspeisung gegründet wurde. Bei ihrer Gründung im 2004 übernahm die Menu and More AG die Vermarktung der Produkte der Stadtküche und integrierte 2010 die ehemalige Volksküche vollständig nach einem Ja des Städtzürcher Stimmvolks. Aktionäre sind zu 80 Prozent die Eldora-Gruppe und zu 20 Prozent die Stadt Zürich.

- Spezialisiert auf Kinderverpflegung
- Lieferungsart:
 - Lieferung in der gesamten Deutschschweiz
 - Kalt angelieferte Menu-Komponenten in Plastikbeutel verpackt
 - Lieferung 2-3 x pro Woche
 - Keine heisse Anlieferung
- Produktion:
 - Cook & Chill

- Produziert in Zürich, voraussichtlich ab 2026 in Spreitenbach
- Kosten:
 - Ca. CHF 8.50 für Mittagessen **ohne** Rohkost, Salat, Dessert

Telefonische Klärung am 06.02.2023 und 28.03.2023 mit Frau Solenthaler

3. Kids Catering Basel

- Lokaler Produzent in Basel
- Lieferungsart:
 - Lieferung im Umkreis von ca. 30 km
 - Heiss angelieferte Menu-Komponenten in Thermoboxen.
 - Lieferung täglich
- Produktion:
 - Cook & Serve
 - Produziert in Basel
- Kosten:
 - Ca. CHF 12.90 für Mittagessen **mit** Rohkost, Salat, Dessert exkl. Transportkosten.

Informationen unter <https://catering-basel.com/>

4. Imwil Alters- & Spitexzentrum

Dienstleistungsbetrieb der Stadt Dübendorf. Das Angebot und die umfassenden Dienstleistungen decken den gesamten Pflegepfad ab. Das IMWIL Alters- und Spitexzentrum bietet seinen Bewohnerinnen und Bewohnern, Mitarbeitenden sowie auswärtigen Gästen ausgewogene und saisongerechte Mahlzeiten an. Die Mahlzeiten werden vom eigenen Küchenteam täglich frisch zubereitet. Die verwendeten Produkte sind frisch und stammen, wenn möglich, aus der Region. Lokaler Produzent mit Mahlzeitendienst für Erwachsene.

- Nicht spezialisiert auf Kinderverpflegung und übersteigt deutlich die Kapazität. Es müsste ein neuer Standort mit Komplettausrüstung erstellt werden.
- Lieferungsart:
 - Lokale Lieferung in und um Dübendorf
 - Kalt angelieferte Menu.
 - Lieferung täglich
 - Keine heisse Anlieferung, nur vor Ort Produktion im Imwil
- Produktion:
 - Cook & Chill für Mahlzeitendienst
 - Cook & Serve für Gäste
 - Produziert in Dübendorf
- Kosten:
 - Ca. CHF 16.50 für Mittagessen **ohne** Salat, Rohkost, Dessert
 - CHF 3.50 für Dessert

Teams Besprechung vom 09.03.2023 mit Michael Oldani und Rober Stöckli und telefonische Besprechung vom 28.03.2023 mit Michael Oldani



5. Studien/Evaluationen für die Städte Zürich und Bern

→Zürich Quelle: [Schul- und Sport Departement der Stadt Zürich, Evaluation Verpflegungsmodelle Schlussbericht, 7. Juni 2010 Susanne Stern, Sarah Menegale, Schlussbericht_infras_100607.doc](#)

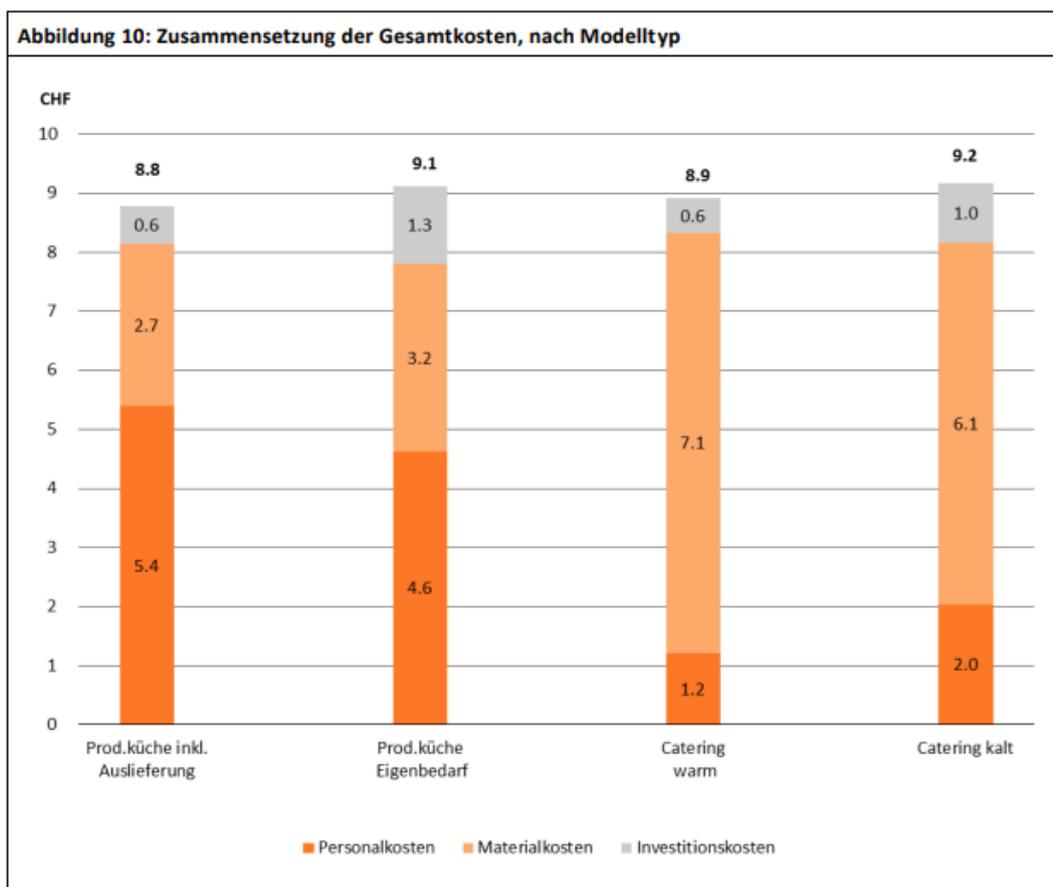
- Zentrales Ziel der Studien/Evaluationen war der Vergleich der verschiedenen Verpflegungsmodelle in Bezug auf Kosten, Qualität, Zuverlässigkeit, Akzeptanz und ökologische Aspekte. Dabei wurden die folgenden Verpflegungsmodelle verglichen: 1. Aufwärmküche, 2. Grossaufwärmküche, 3. Regenerierwagen, 4. Warmanlieferung, 5. Mensa, 6. Mittagstisch. Bei den Modellen 1–3 handelt es sich um die Variante Catering kalt und die so genannten „Cook and Chill-Modelle“. Das Essen wird in einer zentralen Produktionsküche vorgegart (Bsp. Menu&More) und anschliessend abgekühlt („chill“). Nach wenigen Tagen Lagerung (in Plastikbeuteln im Kühlschrank) wird das Essen vor Ort regeneriert (erhitzt). In der Regel wird das erwärmte Essen mit Rohkost/Salat und Dessert ergänzt. Die Modelle 4 und 5 werden in der Fachsprache als Cook and Hold (Warmanlieferung) bzw. Cook and Serve-Modell (Mensa) bezeichnet. Die Speisen werden nach der Zubereitung in einer grossen Produktionsküche sofort serviert oder bis zum Verzehr warmgehalten. Auch hier wird dazu noch Rohkost/Salat und Dessert serviert. Beim Modell 4 handelt es sich um die Variante Catering warm.
- Einige Schlussfolgerungen:
 - Die Evaluation zeigt die Bedeutung der einzelnen Kostenkategorien auf. Es wird deutlich, dass die Betriebskosten (Personal- und Materialkosten) den entscheidenden Anteil der durchschnittlichen Kosten eines Mittagessens ausmachen. Die Investitionskosten (Bau und Gerätekosten) fallen hingegen nur geringfügig ins Gewicht.
 - Personal- und Materialkosten haben eine ähnliche Grössenordnung. Die Materialkosten sind für die Modelle mit Cook and Chill (Bsp. Anlieferung Menu&More: Aufwärmküche, Grossaufwärmküche, Regenerierwagen) in einer ähnlichen Grössenordnung. Die Mensen schneiden punkto Materialkosten deutlich günstiger ab. Bei der Warmanlieferung sind die Kosten vom Lieferanten abhängig. Bei den Personalkosten pro Mittagessen gibt es eine breitere Variation zwischen Fallbeispielen. Die Evaluation zeigt, dass eine effiziente Personalorganisation die Kosten pro Mahlzeit massgeblich beeinflusst.
 - Bezüglich Ökologie schneiden die Modelle mit Cook and Chill-Verfahren schlechter ab als die übrigen Modelle. Die Mensa kann als das umweltschonendste Modell betrachtet werden, da das Essen weder abgekühlt, gelagert und regeneriert noch transportiert werden muss.
 - Mittel- und langfristig empfiehlt sich voraussichtlich für die meisten grösseren Schulen eine Grossaufwärmküche oder eine Produktionsküche, allein aufgrund der wachsenden Nachfrage nach Mittagsbetreuung und der angestrebten Integration von Schule und Betreuung. Bern: Im Vergleich der Gesamtkosten schneidet das Modell Produktionsküche inkl. Auslieferung am besten ab. Das Modell Catering kalt liegt an letzter Stelle.

→Bern Quelle: [Produktion der Mahlzeiten in den Kinderbetreuungseinrichtungen der Stadt Bern Konzept, Herausgeberin: Direktion für Bildung, Soziales und Sport, Schulamt, Effingerstrasse 21, Postfach 8125, 3001 Bern](#), Telefon 031 321 64 39, schulamt@bern.ch, www.bern.ch/schulamt, Bericht: Schulamt (J. Moor, S. Iadeluca, I. Hänsenberger), Jugendamt (R. Rotem, M. Bürgi, A. Haller), Bern, April 2014

- Die Investitionskosten machen bei allen untersuchten Modellen nur einen kleinen Teil der Gesamtkosten pro Mahlzeit aus. Beim Modell „Produktionsküche Eigenbedarf“ besteht bezüglich Investitionskosten das grösste Optimierungspotenzial.
- Bei den beiden Modellen mit eigener Produktionsküche machen die Personalkosten den grössten Anteil an den Gesamtkosten einer Mahlzeit aus. Die Produktionsküche inkl. Auslieferung hat höhere Personalkosten als das Modell „Produktionsküche Eigenbedarf“. Dies, da sie auch noch Auslieferungen tätigen muss und dafür Personalressourcen eingesetzt werden müssen. Gleichzeitig sind aber sowohl die Materialkosten als auch die Investitionskosten pro Mahlzeit bei der



- grossen Produktionsküche tiefer, womit die Gesamtkosten der beiden Modelle mit Produktionsküchen nahe beieinanderliegen.
- Bei den Modellen mit einem Catering ist der Anteil der Personalkosten vergleichsweise klein und die Gesamtkosten werden stark von der Höhe der Materialkosten bestimmt. Obschon die Materialkosten beim Modell „Catering warm“ durchschnittlich CHF 1.00 pro Mahlzeit höher sind, ist das Modell insgesamt günstiger als das Catering kalt. Dies, weil beim Modell „Catering kalt“ die Personalkosten höher sind als beim Modell „Catering warm“, was primär auf den Aufwand durch das Regenerieren der Mahlzeiten zurückzuführen ist. Zudem sind die Investitionskosten aufgrund des umfangreicheren Küchentyps beim „Catering kalt“ höher als beim „Catering warm“.



Quelle: Daten und Berechnungen INFRAS/BSS, 2015.

28.03.2023

Marcel Rüegg

Dienstleiter

044 801 69 84

marcel.rueegg@duebendorf.ch

