



30. August 2023

Postulat

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

Der Stadtrat wird aufgefordert zu prüfen, wie bei beim geplanten Erweiterungsbau auf der Schulanlage Vogtsrain eine Küche mit hohem Produktionsanteil eingebaut werden kann. Dabei soll die Umweltbelastung der Küche, insbesondere der Ausstoss von Treibhausgasen, über den ganzen Lebenszyklus betrachtet, möglichst gering gehalten werden.

Begründung:

Früher wurden in den Volksschulen der Stadt Zürich grundsätzlich Regenerierküchen eingebaut. In diesen Küchen werden die von «menuandmore» zentral gekochten und kalt angelieferten Gerichte aufgewärmt und die Kinder damit über Mittag verpflegt. Ergänzend können die Schulen im Rahmen eines knappen Budgets Lebensmittel einkaufen.

Am 16. März 2021 hat die Schulpflege beschlossen, dass bei Neubauten ab einer Küchengrösse von 400 Mahlzeiten die Realisierung einer Produktionsküche (das heisst, einer Küche mit hohem Produktionsanteil) geprüft werden kann. An der Schule Vogtsrain werden in Zukunft 15 Primarklassen, 3 Klassen der Heilpädagogischen Schule und mehrere Kindergartenklassen geführt. Für die Schülerinnen und Schüler sowie das Schulteam müssen also an gewissen Tagen über Mittag ca. 400 Mahlzeiten zubereitet werden.

Eine Produktionsküche hat gegenüber einer Regenerierküche folgende 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.
- Die Betriebskosten sind bei einer Produktionsküche deutlich tiefer als bei einer Regenerierküche, da die tieferen Warenkosten stärker ins Gewicht fallen als die höheren Personalkosten. Daher sind die ca. 17% höheren Investitionskosten der Produktionsküche bereits nach drei Jahren Betrieb kompensiert.
- Schulen können ein Konzept ausarbeiten, wie interessierte Schülerinnen und Schüler in den Betrieb der Küche einbezogen werden. Somit kann eine Produktionsküche auch einen pädagogischen Mehrwert bieten.

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. In den «Ernährungsrichtlinie für die Schulen der Stadt Zürich» ist festgehalten, wie die Ernährung in der Volksschule gesund, umwelt- und klimafreundlich gestaltet werden soll.

Antrag auf gemeinsame Behandlung mit Weisung 2023/236

B. Bürgisser

Y. Henz