

Das Erziehungsdepartment hat die Belieferung der Tagesstrukturen der Volksschulen auf das Schuljahr 2021/22 hin neu ausgeschrieben und vergeben. Während bei der Warmanlieferung von Mahlzeiten drei regionale Unternehmen aus dem Bereich Arbeitsmarktintegration zum Zug kommen, werden die nach dem «Cook and Chill-Verfahren» produzierten Mahlzeiten für die Basler Schülerinnen und Schüler von einem Gastrokonzern aus Dübendorf angeliefert. Mit gut 1000 Mahlzeiten täglich machen die in Kühlfahrzeugen angelieferten Mahlzeiten rund 45 Prozent des Liefervolumens aus.

Die Vorproduktion und Anlieferung des Essens und dessen Regenerierung oder Portionierung in Aufbereitungsküchen der Tagesstrukturen lässt es nicht zu, dass die Schülerinnen und Schüler in die Zubereitung mit einbezogen werden. Anders als in Tagesstrukturen mit eigenem Küchenbetrieb ist so kein pädagogischer Mehrwert möglich.

In diesem Zusammenhang bitte ich den Regierungsrat um die Beantwortung folgender Fragen:

1. Welche Vor- und Nachteile bestehen aus Sicht des Regierungsrats bei der Warm-, welche bei der Kaltanlieferung der Mahlzeiten?
2. Wie fällt die ökologische Bilanz bei den beiden Anlieferungsarten aus? Wie sehr fällt diesbezüglich die weite Anlieferungsdistanz aus dem Kanton Zürich ins Gewicht?
3. Plant der Regierungsrat mittelfristig ganz auf Kaltanlieferung für die Tagesstrukturen umzustellen? Wenn ja: Wie kann sichergestellt werden, dass genügend Anbieter bei einer Neuauflösung vorhanden sind? Wie könnten auch regionale Anbieter für eine Teilnahme an so einer Ausschreibung gewonnen werden?
4. Wie viele Unterrichtsküchen bestehen aktuell in den Schulhäusern der Basler Volksschulen und wie werden diese im laufenden Schuljahr genutzt? Wie viele Küchen wurden in den vergangenen zehn Jahren ausgebaut oder umgenutzt? Werden die verbleibenden Unterrichtsküchen erhalten?
5. Wie können Schulgärten und Unterrichtsküchen in den Schulbetrieb mit einbezogen werden? Was für Konzepte bestehen diesbezüglich an den Basler Volksschulen? Was für Konzepte aus anderen Kantonen können als Vorbild dienen?
6. Wie viele interne und externe Tagesstrukturen auf Primarstufe verfügen über einen eigenen Küchenbetrieb, in dem die Mahlzeiten eigenständig zubereitet werden?
7. Was für Voraussetzungen müssten gegeben sein, damit bei schulinternen Tagesstrukturen auf Primarstufe ein eigener Küchenbetrieb denkbar wäre? Insbesondere: Was wären die baulichen und finanziellen Auswirkungen bei Neubauten von Primarschulgebäuden, wenn ein eigener Küchenbetrieb vorgesehen und umgesetzt wird?

Claudio Miozzari