

## **Postulat Fraktion GB/JA! (Regula Bühlmann, GB): Mahlzeiten 2: Lokal essen in Berner Kinderbetreuung**

Zurzeit läuft das Pilotprojekt zum Catering in den Berner Kinderbetreuungseinrichtungen: Kindertagesstätten und Tagesschulen, die schon zuvor ein Catering hatten, werden im Rahmen des Pilots durch die Zürcher Firma Menu&More beliefert. Auch wenn die Lieferung aus Zürich ökologischen und nachhaltigen Kriterien entspricht, ist es pädagogisch sinnvoll, dass Kinder die Herkunft des Essens unmittelbar nachvollziehen können: Anzustreben ist deshalb die Verwendung von saisonalen und ökologischen Produkte aus der Umgebung. Je nach Räumlichkeiten und Grösse der städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen kann eine eigene Produktionsküche die optimale Lösung sein, wenn sie Qualitätsmindeststandards, faire Produktionsbedingungen und ökologische Kriterien erfüllt. Dies ist jedoch nicht überall möglich. Qualitätsmindeststandards müssen jedoch garantiert werden können, egal ob in den Kitas und Tagesschulen selber gekocht wird oder ob diese aus ökonomischen oder infrastrukturellen Gründen beliefert werden. Ein ergebnisoffenes Pilotprojekt kann und soll dazu dienen, entsprechende Mindeststandards festzulegen, die unabhängig von der Art der Mahlzeitenproduktion gelten müssen.

Dem Ziel einer lokalen, saisonalen und nachhaltigen Mahlzeitenproduktion für die Berner Kinder muss ebenfalls Rechnung getragen werden. Die Stadt Lausanne setzt dies erfolgreich um mit der Genossenschaft Plateforme bio ([www.pb-l.ch](http://www.pb-l.ch)), welche die Lausanner Kitas mit lokalen, hauptsächlich biologisch angebauten Produkten beliefert. Eine Genossenschaft hat ausserdem den Vorteil, dass die darin zusammengeschlossenen Betriebe günstiger einkaufen können, als wenn jede Produktionsküche selber einkauft.

Wir fordern den Gemeinderat deshalb auf:

1. Rahmenbedingungen zu schaffen für die Belieferung der städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen mit lokalen, biologisch und fair produzierten landwirtschaftlichen Produkten. Es ist dabei auf eine Stärkung der regionalen Landwirtschaft zu achten, auf faire Vereinbarungen mit Produzentinnen und Produzenten und auf die Möglichkeit, dass die Produktionsküchen der städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen durch die Zusammenlegung der Einkäufe zu besseren Bedingungen einkaufen können. Die Gründung einer Genossenschaft nach dem Vorbild der Lausanner „Plateforme bio“ ist anzustreben.
2. lange Transportwege der Mahlzeiten für die Mittagstische der Tagesschulen zu vermeiden, indem pro Schulkreis mindestens an einer Schule eine professionell geführte Produktionsküche eingerichtet wird, in der die Kinder Einblick in die täglich frische Zubereitung ihrer Mahlzeiten haben. Diese Produktionsküchen können bei entsprechender Infrastruktur und Bedarf auch weitere Tagesschulen ohne eigene Küche beliefern. Alternativ können für diese auch andere lokale Anbieter, die die Qualitäts- und Mindestkriterien erfüllen, beigezogen werden.

Bern, 26. März 2015

*Erstunterzeichnende: Regula Bühlmann*

*Mitunterzeichnende: Cristina Anliker-Mansour, Regula Tschanz, Franziska Grossenbacher, Leena Schmitter, Stéphanie Penher, Katharina Gallizzi, Seraina Patzen*