

Vortrag des Gemeinderats an den Stadtrat

Mahlzeitenstrategie der Stadt Bern: «Vielfalt+»

Das aktuell gültige Mahlzeitenkonzept «Modell Vielfalt» wurde vom Stadtrat mit SRB 2016-234 vom 7. April 2016 zustimmend zur Kenntnis genommen. Das Modell «Vielfalt» sieht bei der Herstellung der Mahlzeiten für die Betreuungsinstitutionen einen Mix aus Quartierküchen, Produktionsküchen und externem Catering vor: Quartierküchen stellen Mahlzeiten her für mehrere familienergänzende Betriebe ohne eigene Produktionsküche; in Produktionsküchen werden die Mahlzeiten für die jeweilige Betreuungsinstitution gekocht. In Betrieben, wo weder eine Quartier- noch eine Produktionsküche nachhaltig betrieben werden kann, werden die Mahlzeiten aus einer Quartierküche angeliefert und in Regenerationsküchen aufbereitet. Dabei berücksichtigt das Modell Vielfalt folgenden Muss-Kriterien:

Qualität des Essens: Ein Verpflegungsmodell muss für die Kinder und Jugendlichen qualitativ gutes, gesundes und ausgewogenes Essen sicherstellen. Eine gesunde Ernährung umfasst auch eine kinderfreundliche Esskultur mit Ritualen und Tischregeln.

Nachhaltigkeit: Die Mahlzeitenherstellung in der Stadt Bern muss alle drei Dimensionen der Nachhaltigkeit möglichst gut abdecken (Ökologie: Verwendung von saisonalen, regional und ökologisch produzierten Nahrungsmitteln; kurze Transportwege. Ökonomie: Wirtschaftlichkeit bei der Mahlzeitenproduktion; regionale Wertschöpfung. Soziales: Schaffung von Stellen im Bereich der Qualifikation und Integration).

Akzeptanz: Die Mahlzeitenherstellung muss von den familienergänzenden Betreuungsinstitutionen, den Kindern und ihren Eltern sowie von der Politik und der Öffentlichkeit mitgetragen werden.

Seit der Erstellung des Mahlzeitenkonzepts 2016 haben sich die Rahmenbedingungen stark verändert. Das Schülerinnen- und Schülerwachstum überstieg in den letzten Jahren die dem Mahlzeitenkonzept (2016) und der Quartierküchenplanung (2017) zu Grunde liegenden Prognosen. Zusätzlich stieg in den letzten Jahren auch der Anteil der Schülerinnen und Schüler, welche die Tagesbetreuung besuchen und dort essen, stark an. In der Regel melden die Eltern ihre Kinder zudem öfters als früher für mehr als eine Mahlzeit pro Woche an. Dies führt insgesamt zu einem stark steigenden Bedarf an Mahlzeiten.

Nebst dem Mahlzeitenbedarf haben sich auch die finanzpolitischen Rahmenbedingungen der Stadt verändert. Aufgrund des Spardrucks und der Finanzaussichten der Stadt beschloss der Gemeinderat, die Wirtschaftlichkeit der städtischen Angebote und damit auch in der Mahlzeitenstrategie noch stärker zu gewichten.

Die neue Mahlzeitenstrategie «Vielfalt+» baut auf dem bisherigen Mahlzeitenkonzept auf. Sie trägt aber den veränderten Rahmenbedingungen Rechnung und gewichtet insbesondere die wirtschaftliche Seite stärker. Das bisherige Modell «Vielfalt» wird weiterentwickelt: Neben den bisherigen Muss- (Qualität des Essens, Nachhaltigkeit, Akzeptanz) und Soll-Kriterien (Schaffung von Arbeitsintegrations-, Qualifizierungs- und Ausbildungsplätzen; Nutzung interner Ressourcen und vorhandener Infrastrukturen; Nutzung bestehender Partnerschaften; Vorziehen von lokal-regionaler Lösungen) weist die neue Mahlzeitenstrategie folgende zusätzlichen Eckwerte auf:

Neuer Fachbereich Verpflegung: Der neue Fachbereich Verpflegung im Schulamt übernimmt verschiedene Aufgaben, die zu betrieblichen Optimierungen bei der Mahlzeitenproduktion beitragen. Dazu zählen die Entlastung der Betriebe durch zentrale Dienstleistungen, die Sicherstellung der Mahlzeitenqualität und die Koordination des gastronomischen Knowhows. Der Fachbereich Verpflegung dient als Anlaufstelle für Support und fachlichen Austausch, begleitet die Suche und die Realisierung baulicher Veränderungen, entwickelt Verpflegungskonzepte, optimiert Arbeitsabläufe und ist für das Controlling zuständig. Für die Sicherstellung regionaler und kostengünstiger Lebensmittel werden zentrale Einkaufsstrukturen aufgebaut. Dadurch wird die Wirtschaftlichkeit des Angebots bei gleichbleibender Qualität verbessert.

Ausbau Kaltanlieferung: Aus Qualitätsgründen sollen Mahlzeiten künftig nur noch «kalt» angeliefert werden. Eine flächendeckende Umsetzung ist aktuell nicht möglich, da Ausnahmen bestehen, bei welchen Warmanlieferung sinnvoll sind. Deshalb sind Sonderlösungen zwar möglich, eine allmähliche Entwicklung Richtung Kaltanlieferung wird jedoch angestrebt.

Kleinkindergerechte Mahlzeiten: Kleinkinder haben einen besonderen Mahlzeitenbedarf. So zeichnet sich kleinkindergerechtes Essen beispielsweise durch einen sparsamen Einsatz von Salz und die Vermeidung kleiner harter Lebensmittel wie beispielsweise Nüsse aus. Vor allem nehmen Kleinkinder häufiger, dafür deutlich kleinere Mahlzeiten zu sich. Es soll deshalb in einer neuen Quartierküche das Knowhow für eine kleinkindergerechte Küche aufgebaut werden. Als spezialisierte Küche soll diese in Zukunft die benötigten Mahlzeiten für die zu beliefernden Kitas herstellen. Damit können die Qualität und der Aufwand optimiert werden.

Kriterien (Spannweite Kapazitäten) für Produktionsküchen: Kleine Produktionsküchen (unter 350 Mahlzeiten pro Woche) werden bei Sanierungen zu Regenerationsküchen umgebaut oder mit anderen Produktionsküchen zusammengeführt. Bei Produktionsküchen mit 350 – 450 Mahlzeiten pro Woche, die nicht (mehr) ausreichend Mahlzeiten produzieren können oder sanierungsbedürftig sind, werden Erweiterungen oder ein Neubau unter Berücksichtigung der baulichen Machbarkeit geprüft. Neben den baulichen werden auch wirtschaftliche Kriterien in Bezug auf Produktions- und Regenerationsküchen geprüft und schliesslich entschieden, welcher Küchentyp gewählt wird.

Die Herausforderungen an die Mahlzeitenherstellung in der Stadt Bern sind in den letzten Jahren gestiegen. Die Kompetenz für die Erarbeitung und Verabschiedung der Mahlzeitenstrategie liegt beim Gemeinderat. Der Gemeinderat bringt die Strategie dem Stadtrat gestützt auf Artikel 70 Absatz 2 Geschäftsreglement des Stadtrats von Bern (GRSR; SSSB 151.21) zur Kenntnis.

Antrag

Der Stadtrat nimmt Kenntnis von der Mahlzeitenstrategie der Stadt Bern: «Vielfalt+».

Bern, 20. Dezember 2023

Der Gemeinderat

Beilage:
Mahlzeitenstrategie der Stadt Bern: «Vielfalt+»