

**Vortrag des Gemeinderats an den Stadtrat****Postulat Fraktion GFL/EVP (Manuel C. Widmer, GFL): Verankerung der bestehenden Produktionsküchen von Tagesschulen in den Schulalltag; Fristverlängerung**

In der Stadtratssitzung vom 30. Oktober 2014 wurde das folgende Postulat erheblich erklärt:

Die Absicht des Schulamtes, in einem Pilotversuch die bestehenden Produktionsküchen in Kitas und Tagesschulen möglicherweise durch Anlieferungen und Regeneration von Essen („cook & chill“-Methode) zu ersetzen, sorgt bei den betroffenen Tagesschulen und Kitas verständlicherweise für Unruhe und Unsicherheit. Es gilt aber, das Projekt für Tageschulen und Kitas getrennt zu betrachten und zu bewerten.

Das Berner Stimmvolk hat den Kita-Gutscheinen, und damit auch einer Konkurrenz unter den Kitas, zweimal zugestimmt. Damit war auch klar, dass auch was die Kosten angeht, unter den Kitas ein Wettbewerb herrscht. Das Essen ist in den Kitas ein Kostenfaktor, den die Kitas gut beeinflussen können. Auch wenn es bedauerlich sein mag, dass in gewissen Kitas die autonome Produktion von Mahlzeiten durch „cook & chill“-Mahlzeiten ersetzt werden: Würde den städtischen Kitas jetzt vorgeschrieben, wie sie ihr Essen zu produzieren haben, wäre das eine Wettbewerbsverzerrung zu deren Ungunsten, die systemfremd wäre.

Anders sieht das bei den Tagesschulen aus. Hier gibt es keinen Wettbewerb, alle Tagesschulen funktionieren nach den gleichen Richtlinien und Voraussetzungen. In vielen Tageschulen bildet die Küche ein wichtiges Zentrum für Kinder und Mitarbeitende. Viele Köchinnen und Köche haben eine wichtige Funktion in der Tagesschule. Und für immer mehr Kinder ist die Tagesschulküche einer der wenigen Orte, wo sie die Verarbeitung und Produktion von Lebensmitteln noch miterleben können. Ein kompletter Systemwechsel auch für bestehende, gut funktionierende Produktionsküchen wäre ein Rückschritt. Dem Argument, die Schülerinnen und Schüler bekämen ja von der „Kocherei“ gar nichts mit, weil sie erst gegen 12 Uhr und direkt zum Essen in die Tageschulen kämen, kann entgegen gehalten werden, dass diesem Umstand leicht durch eine entsprechende pädagogische Einbindung der Tagesschul-Küche in den Schulbetrieb entgegen gewirkt werden kann.

Der Gemeinderat wird deshalb gebeten, folgende Massnahmen zu prüfen:

1a) Bestehende Produktionsküchen in Tagesschulen werden nicht aufgehoben, wenn die Schule und Tagesschule diese betreiben wollen und die Küche mit einem pädagogischen Konzept in den Schulbetrieb integriert ist. Dieses Konzept sieht vor, wie die Küche dazu beitragen kann, Schülerinnen und Schüler für Lebensmittel, deren Produktion, Zubereitung und Konsumation zu begeistern.

1b) Bei Neubauten von Tagesschulen kann die Tagesschule auch eine eigene Produktionsküche beantragen. Die Schule muss ebenfalls ein Konzept vorlegen – und aufzeigen, wie die Küche auch sonst von der Schule (mit)benutzt und amortisiert werden kann. In diesem Falle sind die Schulen angehalten, die Küche mitzufinanzieren.

1c) Bei Sanierungsprojekten für Tagesschulen mit Produktionsküche werden diese erhalten, wenn die Voraussetzungen der Massnahmen 1a) und 1b) erfüllt werden können.

2) Da sich städtische Kitas in einem Wettbewerb mit anderen Anbietern befinden, sollen diese im Rahmen ihrer Möglichkeiten selbst darüber entscheiden können, welche Form der Mahlzeitenproduktion sie wählen.

3) Sistierte Bau-/Sanierungsprojekte sind unter Anwendung der obigen Massgaben weiterzuführen.

*Begründung der Dringlichkeit*

Das von der BSS vorgestellte Konzept „Produktion der Mahlzeiten in den Kinderbetreuungseinrichtungen der Stadt Bern“ und der darin aufgezeigte kurz-, mittel- und langfristige Weg hat viele Tagesschul-Leitungen und das Personal der Küchen verständlicherweise verunsichert. Vielerorts befürchtet man schon vor dem Ende des angekündigten Versuchsbetriebs den Verlust der „Küchen als Herz und Seele“ der Tagesschule. Sollte der Stadtrat bezüglich Produktionsküchen in Tagesschulen eine andere Meinung vertreten als die BSS und der Gemeinderat, so muss diese vor einem allfälligen Entscheid formuliert werden können.

Bern, 05. Juni 2014

*Erstunterzeichnende: Manuel C. Widmer*

*Mitunterzeichnende: Daniela Lutz-Beck, Janine Wicki, Matthias Stürmer, Bettina Jans-Troxler, Daniel Klausner, Lukas Meier, Bettina Stüssi, Fuat Köçer, Katharina Altas, Peter Marbet, Nicola von Greyerz*

**Bericht des Gemeinderats**

In der Stadt Bern wird heute das Essen in den familienergänzenden Einrichtungen grundsätzlich in eigenen Produktionsküchen vor Ort gekocht. Es gibt 11 familienergänzende Einrichtungen, die zwar über eine Haushaltsküche, aus Platzgründen aber nicht über eine eigene Produktionsküche verfügen. Diese Einrichtungen beziehen die Mahlzeiten seit Jahren bei einem Caterer, wobei diese Einrichtungen bis 2014 selbständig individuelle Verträge mit verschiedenen internen und externen Caterern abschlossen. Wöchentlich werden so rund 2 000 Mahlzeiten angeliefert. Zur Kostenoptimierung wurde 2014 das Catering öffentlich ausgeschrieben und ein einjähriger Pilotbetrieb gestartet. Die Firma Menu & More aus Zürich erhielt den Auftrag, im Rahmen eines Pilotversuchs familienergänzende Betreuungseinrichtungen in der Stadt Bern mit Mahlzeiten (cook&chill-Verfahren) zu beliefern.

Unabhängig von der Form der Mahlzeitenherstellung soll sich diese in familienergänzenden Einrichtungen an nachfolgenden Vorgaben orientieren: Zwingend einzuhaltende Rahmenbedingungen sind die Qualität des Essens (Nährstoffgehalt, Zertifikate, Essen schmeckt den Kindern), Nachhaltigkeitskriterien (ökologische, soziale und ökonomische Faktoren inkl. Kosten) sowie die Akzeptanz bei den Betrieben (Tagesschulen, Kitas, Tagis), den Kindern, den Eltern, der Öffentlichkeit und der Politik.

Gleichzeitig mit dem Pilotprojekt werden weitere politische Forderungen wie die Schaffung sozialer Arbeitsplätze (Kompetenzzentren Arbeit KA und Kompetenzzentrum Integration KI), die Nutzung interner Ressourcen und Infrastrukturen, die Auslastung bestehender städtischer Produktionsküchen (z. B. Breitenrain-Produktionsküche), die Prüfung von Leistungsvertragspartnerschaften (z.B. mit Domicil, La Cultina, Gastro Murifeld) und die Bevorzugung von regionalen Lösungen geprüft.

Derzeit wird das Pilotprojekt unter Miteinbezug der betroffenen Betriebe evaluiert, damit der Gemeinderat wie geplant bis Ende 2015 einen Grundsatzbeschluss für die zukünftige Mahlzeitenherstellung fassen kann. In die Evaluation wird eine Wirtschaftlichkeitsprüfung miteinfließen, um auch die Kostenseite transparent zu beleuchten. Ebenfalls geprüft und aufgezeigt werden die Möglichkeiten, die Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Einrichtungen mit der Arbeitsintegration von KA und KI zu verbinden. Ferner ist die Direktion für Bildung, Soziales und Sport daran, im Rahmen von Ernährungsrichtlinien Qualitätskriterien für die Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Einrichtungen zu erarbeiten. Diese sollen für alle familienergänzenden Einrichtungen in der Stadt Bern gelten, unabhängig davon, ob die Mahlzeiten angeliefert oder selber produziert werden.

Ebenfalls unabhängig von der Mahlzeitenherstellung erachtet der Gemeinderat die pädagogische und emotionale Auseinandersetzung mit dem Essen in den familienergänzenden Einrichtungen als essenziell. Die Kinder sollen die Möglichkeit erhalten, selber Gemüse zu rüsten, selber zu backen und zu kochen. Dazu eignen sich bereits normale Haushaltsküchen. Im Rahmen der Auswertung des Pilotbetriebs wird geprüft und dargelegt, ob und wie die verschiedenen Methoden der Mahlzeitenherstellung pädagogische Funktionen übernehmen und sicherstellen können. In diesem Zusammenhang wird auch das Anliegen der Postulantinnen und Postulanten geprüft, ob und wie sich die verschiedenen Methoden der Mahlzeitenherstellung in pädagogische Konzepte der Tageschulen einbinden lassen.

Unabdingbare Voraussetzung für einen fundierten Prüfungsbericht zum vorliegenden Postulat ist die abgeschlossene Auswertung des laufenden Pilotbetriebs. Die Auswertung erfolgt per Ende 2015. Der Gemeinderat beantragt deshalb dem Stadtrat eine Fristverlängerung um drei Monate bis Ende Januar 2016.

### **Antrag**

1. Der Stadtrat nimmt Kenntnis vom Bericht des Gemeinderats zum Postulat Fraktion GFL/EVP (Manuel C. Widmer, GFL): Verankerung der bestehenden Produktionsküchen von Tagesschulen in den Schulalltag; Fristverlängerung
2. Er stimmt der Fristverlängerung zur Vorlage des Prüfungsberichts bis Ende Januar 2016 zu.

Bern, 28. Oktober 2015

Der Gemeinderat