

**Postulat Fraktion GFL/EVP (Manuel C. Widmer, GFL) vom 5. Juni 2014: Verankerung der bestehenden Produktionsküchen von Tagesschulen in den Schulalltag (2014.SR.000178)**

In der Stadtratssitzung vom 30. Oktober 2014 wurde das folgende Postulat Fraktion GFL/EVP erheblich erklärt; am 28. Oktober 2015 verabschiedete der Gemeinderat einen Antrag um Fristverlängerung für die Abgabe des Prüfungsberichts, welcher der Stadtrat an seiner Sitzung vom 18. Januar 2016 zugestimmt hat:

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**

Der Gemeinderat beschloss 2014 im Rahmen des Haushaltsanierungspakets den Pilotversuch „Catering“ und dessen öffentliche Ausschreibung. Er erhoffte sich durch die Reduktion der Anzahl beauftragter Catering-Betriebe von bisher mehreren auf einen zentralen Caterer Kosteneinsparungen. Inzwischen ist der Pilotversuch ausgewertet und die Ergebnisse der Wirtschaftlichkeitsprüfung durch die Beratungsfirma INFRAS zeigen, dass die Wirtschaftlichkeit der verschiedenen Herstellungsmethoden in etwa gleich ist. Das im Pilotversuch praktizierte kalte Catering (cook&chill) ist zwar in Bezug auf die Mahlzeiten günstiger als die vorherigen warm angelieferten Catering-Lösungen; jedoch entsteht beim Kalt-Catering für das notwendige Regenerieren zusätzlicher Personalaufwand in den familienergänzenden Betrieben.

Das künftige Modell der Mahlzeitenherstellung hat folgende Muss-Kriterien zu erfüllen:

- **Qualität des Essens:** Das Essen muss gut, gesund und ausgewogen sein. Es muss einen hohen Nährstoffgehalt aufweisen und Qualitätslabels erfüllen;
- **Nachhaltigkeit:** Die Mahlzeiten resp. ihre Herstellung müssen ökologisch, wirtschaftlich und sozial sein;
- **Akzeptanz:** Das gewählte Modell der Mahlzeitenherstellung muss in der Verwaltung, den Betrieben (Tagesschulen, Kitas, Tagis), bei den Kindern, Eltern, Öffentlichkeit und Politik auf Akzeptanz stossen.

Gestützt auf die Evaluation des Pilotversuchs, die Wirtschaftlichkeitsprüfung von INFRAS und ein in Auftrag gegebenes externes Rechtsgutachten zum Vergaberecht fasste der Gemeinderat Anfang März 2016 den Grundsatzbeschluss, für die Mahlzeitenherstellung in den städtischen familienergänzenden Einrichtungen inskünftig das **Modell „Vielfalt“** zu verfolgen: Das Modell „Vielfalt“ ist ein Mix von erweiterten Produktionsküchen (sog. „Quartierküchen“), betriebseigenen Produktionsküchen und externem Catering und wird den definierten Muss-Kriterien am besten gerecht. Quartierküchen sind erweiterte Produktionsküchen, welche nicht nur für den Standortbetrieb, sondern noch für weitere benachbarte städtische Betreuungseinrichtungen kochen. Sie werden in einem Schulkreis oder Stadtteil gebaut, sofern dies räumlich-baulich realisierbar ist und sofern ein wirtschaftlicher Betrieb mit der Belieferung von weiteren städtischen familienergänzenden Betrieben im Schulkreis möglich ist. Eigene Produktionsküchen werden in familienergänzenden Betrieben gebaut, sofern aufgrund des Mahlzeitenvolumens ein wirtschaftlicher Betrieb erreicht werden kann und es die Platzverhältnisse zulassen. Ein externes Catering wird dort realisiert, wo keine Quartier- und Produktionsküchen zur Verfügung stehen und Catering die sinnvollste Lösung darstellt.

Das Modell „Vielfalt“ basiert auf den bestehenden Infrastrukturen und örtlich-räumlichen Gegebenheiten, berücksichtigt wirtschaftliche Erfordernisse und zeichnet sich durch hohe Flexibilität für situationsgerechte Lösungen aus. Insbesondere in den Quartierküchen, aber allenfalls auch in den Produktionsküchen der Betriebe können Arbeitsintegrations- und Ausbildungsplätze des Kompetenzzentrums Arbeit (KA) und des Kompetenzzentrums Integration (KI) geschaffen werden. Zudem können für die Mahlzeitenherstellung in den städtischen Quartier- und Produktionsküchen ein Grossteil saisonale und regionale Produkte verwendet werden, sodass ein Teil der Wertschöpfung in der Region generiert wird.

Die Muss-Kriterien der Qualität, der Nachhaltigkeit und der Akzeptanz haben für den Gemeinderat vorrangige Bedeutung. Er hat deshalb den Auftrag erteilt, dass zusammen mit den städtischen familienergänzenden Einrichtungen **Erährungs- und Qualitätsrichtlinien** erarbeitet werden, welche die Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards konkretisieren und verbindlich verankern. Zudem sollen gemäss Auftrag des Gemeinderats alle städtischen familienergänzenden Einrichtungen das Ziel verfolgen, das Zertifikatslabel von fourchette verte zu erlangen, unabhängig davon, ob sie eine Quartier- oder Produktionsküche oder ein externes Catering haben.

Die von den Postulantinnen und Postulanten angeführten **pädagogischen Konzepte** sind aus Sicht des Gemeinderats ebenfalls ein Qualitäts-, Nachhaltigkeits- und Akzeptanzkriterium der Mahlzeitenherstellung. Sie sollen deshalb als solche verbindlich in die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien integriert werden. Die pädagogische Einbettung des Essens soll unabhängig von der konkreten Mahlzeitenherstellung hohe Bedeutung und Verbindlichkeit haben. Es würde ihre Bedeutung relativieren, wenn pädagogische Konzepte an den Betrieb einer Produktionsküche geknüpft würden oder umgekehrt. Auch ein externes Catering soll in ein pädagogisches Konzept eingebettet sein. Pädagogische Konzepte sind ein Qualitäts-, Nachhaltigkeits- und Akzeptanzkriterium, jedoch nicht das einzige. Es wäre deshalb weder sachgerecht noch sinnvoll, den Bau und die Finanzierung von Produktionsküchen einzig vom Vorliegen von pädagogischen Konzepten abhängig zu machen.

Vor diesem Hintergrund äussert sich der Gemeinderat zu den einzelnen Postulatsforderungen wie folgt:

*Zu Punkt 1b - 1c):*

Nach dem Willen der Postulantinnen und Postulanten soll eine Produktionsküche erhalten resp. neu gebaut werden, wenn die Schule und Tagesschule dies wünschen und zudem ein pädagogisches Konzept vorlegen. Alleine davon kann der Entscheid über den Bau resp. Erhalt einer Produktionsküche nach Ansicht des Gemeinderats nicht abhängig gemacht werden. Es müssen zum einen zusätzliche Kriterien berücksichtigt werden und erfüllt sein: die Qualität der Mahlzeiten muss sichergestellt sein, die Lösung muss nachhaltig, sprich: ökologisch, wirtschaftlich und sozial sein, und sie muss auch von Eltern und Kindern akzeptiert werden. Zum andern will der Gemeinderat die pädagogische Einbettung des Essens in allen Betrieben - unabhängig der konkreten Mahlzeitenherstellung - sicherstellen.

An dieser Einschätzung ändert auch die von den Postulantinnen und Postulanten angeführte Mitfinanzierung durch die Schulen nichts. Die Volksschulen der Stadt Bern sind Teil des städtischen Budgets. Ob die Ausgaben beim Schulamt, Immobilien Stadt Bern, Hochbau Stadt Bern oder beim Schulstandort verbucht werden, ist aus Stadtoptik irrelevant.

*Zu Punkt 2):*

Nach Meinung der Postulantinnen und Postulanten sollen die städtischen Kitas selbst darüber entscheiden können, welche Form der Mahlzeitenproduktion sie wählen. Der Gemeinderat lehnt dies ab. Die Art der Mahlzeitenherstellung ist ein Entscheidkriterium, aber nicht das einzige. Wie oben

dargelegt, gilt es weitere Muss-Kriterien zu berücksichtigen. Angesichts der rund 20-jährigen Lebensdauer einer Produktionsküche wäre es weder angemessen noch praktikabel, ihren Bau resp. Weiterbetrieb unter die Wahlfreiheit der jeweiligen Kita-Leitung zu stellen.

*Zu Punkt 3):*

Wie dargelegt können die Meinungen der jeweiligen Tagesschule resp. Schule und das Vorliegen eines pädagogischen Konzepts nicht das alleinige Entscheidkriterium für die Wahl der Mahlzeitenherstellung sein. Weitere Entscheidkriterien wie Qualität und Nachhaltigkeit müssen ebenfalls berücksichtigt werden.

Gleichzeitig mit dem Grundsatzbeschluss über die künftige Mahlzeitenherstellung hat der Gemeinderat entschieden, dass das Modell „Vielfalt“ auf die laufenden und kommenden Bau- und Sanierungsprojekte angewendet wird und nötigenfalls Planungs- und Projektänderungen vorzunehmen sind. Dem Stadtrat wird in den jeweiligen Bau- resp. Sanierungsgeschäften begründet, welche Mahlzeitenherstellung des Modells „Vielfalt“ aus welchen Gründen im konkreten Fall gewählt worden ist.

*Folgen für das Personal und die Finanzen*

Die Folgen für das Personal und die Finanzen können zum heutigen Zeitpunkt nicht beziffert werden. Grundsätzlich kann festgehalten werden, dass sich die Wirtschaftlichkeit der verschiedenen Methoden der Mahlzeitenproduktion nicht wesentlich voneinander unterscheidet.

Bern, 2. März 2016

Der Gemeinderat