

Motion Fraktion GB/JA! (Regula Bühlmann, GB): Mahlzeiten 3: Lustvoller und gesunder Umgang mit Essen in Berner Kitas; Begründungsbericht

In der Stadtratssitzung vom 7. April 2016 wurde die folgende Motion mit SRB 2016-238 implizit als Richtlinie erheblich erklärt:

Die Stadt Bern muss einen guten Weg finden zwischen einem finanziell tragbaren, aber qualitativ hochwertigem Essensangebot in den städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen und dem Einbezug der pädagogischen und emotionalen Aspekte des Kochens und Essens in den Kitas.

Es ist wichtig, dass Kinder bezüglich Ernährung informiert und geschult werden. Sie sollen nach Möglichkeit bei der Nahrungszubereitung dabei sein und in der Küche mithelfen können. Der emotionale Bezug zum Essen ist zentral. In den Kitas soll Esskultur vorgelebt werden: Was ist gesund? Wie werden Lebensmittel hergestellt? Was passiert, bis ein Essen auf den Tisch kommt? Was passiert mit den Resten?

Dieser pädagogische Aspekt des Essens in der Kita ist von Bedeutung und birgt grosses Potenzial. Die Umsetzungsmöglichkeiten sind unabhängig vom Existieren einer eigenen Produktionsküche vielfältig: Produktionsküchen und Teeküchen zur Zubereitung von Zwischenmahlzeiten bieten die Möglichkeit, Kinder altersgerecht in die Produktion von Mahlzeiten einzubeziehen. Güzeli backen aber auch das Abwaschen danach sind pädagogisch wertvolle Aktivitäten. Die Produktion von Lebensmitteln kann mittels Bepflanzen von Balkonkistli, Aktivitäten im Kitagarten aber auch mittels Besuchen von Bauernhöfen und Fabriken erfassbar gemacht werden.

Wir fordern deshalb den Gemeinderat auf, Massnahmen zu ergreifen, um die Produktion von und den Umgang mit Nahrungsmitteln in den Kitas zum Thema zu machen:

- Der pädagogische Auftrag der Stadt Bern an die Kindertagesstätten muss beinhalten, dass diese mit den Kindern Herkunft, Anbau und Zubereitung von Mahlzeiten thematisieren sowie ihnen einen sorgfältigen, lustvollen und gesunden Umgang mit Essen näher bringen.

Bern, 26. März 2015

Erstunterzeichnende: Regula Bühlmann

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

Bericht des Gemeinderats

Im Grundsatzbeschluss vom 2. März 2016 (GRB 2016-313) hat der Gemeinderat das Mahlzeitenkonzept für die städtischen familienergänzenden Betreuungseinrichtungen verabschiedet und sich für das Verpflegungsmodell "Vielfalt" entschieden. Dieses Modell beinhaltet einen Mix aus sogenannten "Quartierküchen" im Sinne erweiterter Produktionsküchen, aus Produktionsküchen und aus externen Cateringlösungen. Der Stadtrat hat das Mahlzeitenkonzept am 7. April 2016 zustimmend zur Kenntnis genommen (SRB 2016-234; 56 Ja, 4 Nein, 10 Enthaltungen). Unter den Musskriterien hat der Gemeinderat unter dem Titel "Qualität des Essens" vorgegeben, dass die Mahlzeitenherstellung im pädagogischen Konzept des jeweiligen Betriebs eingebettet sein muss. Dazu sind Richtlinien zu erarbeiten und dem Gemeinderat zum Beschluss vorzulegen.

Der Gemeinderat hat bei der Beantwortung der Motion aufgezeigt, dass das formulierte Anliegen bereits weitgehend erfüllt ist, indem die Kinder in den Kitas der Stadt Bern, aber auch in privaten

Kindertagesstätten einen alltagsbezogenen und lustvollen Umgang mit dem Thema pflegen. Für die städtischen Betriebe gilt das pädagogische Konzept aus dem Jahr 2014 als Grundlage.

Dieses formuliert den Auftrag übergreifend wie folgt:

Die pädagogischen Mitarbeitenden achten auf regelmässige Essenszeiten und abwechslungsreiche und saisongerecht zubereitete Mahlzeiten. Die Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen werden bei der Menüplanung berücksichtigt. Kinder und Jugendliche werden in die Planung und Zubereitung von Mahlzeiten miteinbezogen.

Die pädagogischen Mitarbeitenden achten auf eine entspannte, wertschätzende Gesprächs- und Tischatmosphäre. Sie bauen mit den Kindern und Jugendlichen eine alle Anwesenden integrierende, respektvolle Tisch- und Umgangskultur auf.

In diesem Rahmen können auf altersgemässe Art auch Herkunft, Anbau und Zubereitung der Mahlzeiten thematisiert werden.

Für die Umsetzung werden aktuell Konzepte zur Alltagsgestaltung erarbeitet und bis im August 2017 fertiggestellt. Diese sollen den Mitarbeitenden in den Betrieben einen angemessenen Freiraum geben, gestützt auf das Alter und die Interessen der Kinder sowie die Möglichkeiten vor Ort und die eigenen Stärken Schwerpunkte zu setzen.

Die Direktion für Bildung, Soziales und Sport ist daran, zusammen mit den Betriebsleitungen und dem Kochpersonal von familienergänzenden Betreuungseinrichtungen "Qualitätsrichtlinien für Mahlzeiten in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern" zu erarbeiten. Diese enthalten Richtlinien zu den Stichworten "Freude am Essen", "kindergerechtes, gesundes Essen", "Essen als Ritual", "regionale Produkte", "ökologische Produkte" und "saisonale Produkte". 15 Standards für das Essen und die Essensherstellung umschreiben die Qualitätsanforderungen. Diese orientieren sich an den Kriterien für die Schulverpflegung der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung, sge, www.sge-ssn.ch. Sie beinhalten im Weiteren auch Vorgaben für den Bezug von regionalen und saisonalen Produkten und die Berücksichtigung von fair produzierten Lebensmitteln.

Grundsätzlich verzichtet wird aufgrund von eindeutigen Empfehlungen aus Fachkreisen auf jede Ausübung von Zwang. Dies wird als Bedingung für die Entwicklung eines gesunden Essverhaltens vorausgesetzt.

Im Jahr 2016 wurde im Rahmen des Aufsichtsbesuchs bei den 52 privaten Kitas, welche zur Entgegennahme von Betreuungsgutscheinen zugelassen sind, das Thema Ernährungskonzept und Mahlzeitenherstellung als Schwerpunkt behandelt. Für diese Betriebe sind städtische Konzepte ohne Belang. Den privaten Kitas kann kein eigentlicher pädagogischer Auftrag im Sinne der Richtlinienmotion erteilt werden. Im Austausch mit den Betriebsleitenden konnte jedoch immerhin festgestellt werden, dass alle Kitas ein Ernährungskonzept vorweisen können, und dass derzeit 4 städtisch geführte und eine Mehrheit der privaten, am Betreuungsgutscheinsystem beteiligten Kitas über das Label "fourchette verte" verfügen.

Folgen für Personal und Informatik

Die regelmässige Überarbeitung und Aktualisierung von pädagogischen Konzepten und Anwendungshilfen gehören in die Aufgaben der Trägerschaften von Kindertagesstätten. Es entstehen keine zusätzlichen Kosten. Die Schulungen für das Personal im Umgang mit den Konzepten sind ebenfalls im bestehenden Aufwand enthalten.

Bern, 5. April 2017

Der Gemeinderat