

Postulat Fraktion GB/JA! (Regula Bühlmann, GB) vom 26. März 2015: Mahlzeiten 2: Lokal essen in Berner Kinderbetreuung (2015.SR.000099)

In der Stadtratssitzung vom 7. April 2016 wurde das folgende Postulat erheblich erklärt:

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), 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

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", 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). Mit seinen Muss- und Soll-Kriterien entspricht das Mahlzeitenkonzept den beiden Hauptforderungen des Postulats, Rahmenbedingungen für lokale, biologisch und fair produzierte landwirtschaftliche Produkte zu schaffen und lange Transportwege zu vermeiden.

In der Stadt Bern werden 44 städtische familienergänzende Betreuungseinrichtungen betrieben. Total wurden in diesen während der Schulzeit 11 203 Mahlzeiten pro Woche an Kinder und Jugendliche ausgegeben (Schuljahr 2015/16). Von diesen werden 9 007 Mahlzeiten in eigenen Produktionsküchen hergestellt und 2 196 gecatered. Die Stadt Bern betreibt insgesamt 32 eigene Produktionsküchen von unterschiedlicher Grösse und Kapazität, die jeweils direkt an eine familienergänzende Betreuungseinrichtung angegliedert sind und von der jeweiligen Betriebsleitung geführt werden.

Mit einer durchschnittlichen Produktion von täglich 2 240 Mahlzeiten ist die Stadt Bern gesamtstädtisch gesehen eine grosse Produzentin von Mahlzeiten für Kinder und Jugendliche, was wiederum eine Verpflichtung bezüglich Qualität mit sich bringt. Aus diesem Grund ist es dem Gemeinderat wichtig, dass für die Mahlzeitenherstellung in den städtischen familienergänzenden Einrichtungen Qualitätskriterien gelten. Im Zusammenhang mit der Evaluation des Pilotversuchs Catering hat er deshalb folgende Muss-Kriterien für die Mahlzeitenherstellung festgelegt:

Muss-Kriterien

1. **Qualität des Essens:** Nährstoffgehalt, Labels, Ausgewogenheit
2. **Nachhaltigkeit:** ökologisch, wirtschaftlich, sozial
3. **Akzeptanz** in der Verwaltung, den Betrieben (Tagesschulen, Kitas, Tagis), bei den Kindern, Eltern, Öffentlichkeit und Politik

Stellungnahme zu den beiden Prüfungsaufträgen:

Zu Punkt 1:

Die Direktion für Bildung, Soziales und Sport hat zusammen mit den Betriebsleitungen und dem Kochpersonal von familienergänzenden Betreuungseinrichtungen einen Entwurf von Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien erarbeitet. Diese enthalten Leitlinien 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.

Im Tagesschulbereich sind die Tagesschulleitungen zusammen mit dem Kochpersonal daran, den Einkauf von Grundnahrungsmitteln besser zu koordinieren.

Im Kita- und Tagi-Bereich finden drei- bis viermal jährlich sogenannte "Kochforen" mit dem Kochpersonal statt. Sie dienen als Fachaustausch und als Plattform für Optimierungen und die Vernetzung zwischen Köchinnen und Köchen der Kitas und Tagis der Stadt Bern.

Diese Zusammenkünfte im Tagesschulbereich resp. bei den Kitas und Tagis werden dafür genutzt, um die Köchinnen und Köche für Nachhaltigkeitskriterien bei der Beschaffung von Lebensmitteln (regional, saisonal) zu sensibilisieren. In Bezug auf das Anliegen der fair produzierten Landwirtschaftsprodukte kann darauf hingewiesen werden, dass die Stadt Bern soeben als erste grosse Schweizer Gemeinde mit dem Qualitätslabel "Fair Trade Town" ausgezeichnet worden ist. Dies gerade auch dank des Beitrags zahlreicher familienergänzender Betreuungsbetriebe der Stadt Bern, welche das Label einhalten.

Eine Plattform für den Bezug von saisonalen und regionalen Produkten, wenn möglich mit einem Label für Bio-Produkte, müsste von den regionalen Produzenten aus der Landwirtschaft initiiert und später betrieben werden. Die städtischen Betriebe könnten ihre Kunden sein. Der Gemeinderat steht einer solchen Lösung einerseits wegen der vergaberechtlichen Hürden und andererseits wegen der fraglichen Akzeptanz bei den Tagesschulen und Tagesstätten skeptisch gegenüber:

Die Stadt müsste die vergaberechtlich vorgeschriebenen Verfahren beschreiten und für den zentralen Einkauf von Lebensmitteln für die Produktionsküchen eine öffentliche Ausschreibung durchführen. Eine Genossenschaft mit regionalen Produzenten im Sinne des Postulats könnte resp. müsste sich im Rahmen dieser Ausschreibung bewerben und gegen die andern Bewerbenden den Zuschlag erhalten; eine Direktvergabe an eine solche Genossenschaft ohne vorgängige Ausschreibung wäre hingegen nicht zulässig. Es bestünde also keine Garantie, dass die Genossenschaft in der Ausschreibung auch tatsächlich obsiegt.

Nebst diesen vergaberechtlichen Gründen hat der Gemeinderat Fragezeichen in Bezug auf die Akzeptanz einer solchen Lösung: Bei der Wahl des Verpflegungsmodells "Vielfalt" hat der Gemeinderat bewusst die Akzeptanz, insbesondere bei den Tagesschulen und Tagesstätten, als "Muss-Kriterium" definiert, denn es ist weder sinnvoll noch zielführend, den städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen top down ein Modell aufzuoktroyieren, das diese nicht mittragen. Der Einkauf der Lebensmittel liegt heute im Verantwortungsbereich der Tagesschulen, Kitas und Tagis. Sie richten sich dabei auf die individuellen Bedürfnisse des jeweiligen Betriebs aus. Die Zentralisierung dieser Aufgabe würde die Schaffung einer neuen Stelle in der Kernverwaltung, welche die Koordination des zentralen Einkaufs übernehmen müsste, voraussetzen. Es ist fraglich, ob dieser grosse organisatorische Umbau von den Betrieben mitgetragen würde.

Der Gemeinderat ist jedoch der Überzeugung, dass das Kernanliegen des Postulats, in städtischen Kinderbetreuungseinrichtungen lokale, biologisch und fair produzierte landwirtschaftliche Produkte zu verwenden, innerhalb der heutigen Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten erfüllt werden kann. So können und sollen sich die Betriebsleitungen noch besser als heute gegenseitig absprechen, ihre Einkäufe koordinieren und Erfahrungen mit geeigneten Lieferanten untereinander austauschen.

Zu Punkt 2:

Das Verpflegungsmodell "Vielfalt" beinhaltet einen Mix aus "Quartierküchen", aus städtischen Produktionsküchen und aus externen Catering-Lösungen. Gemäss Mahlzeitenkonzept des Gemeinderats kocht eine "Quartierküche" für mehrere städtische familienergänzende Betriebe ihres Stadtteils oder Schulkreises. Dazu wird eine bestehende oder neu zu erstellende städtische Produktionsküche so (aus-)gebaut, dass sie nicht nur den Bedarf des Standortbetriebs, sondern auch denjenigen weiterer benachbarter städtischer familienergänzender Betriebe übernehmen kann. Neben der Qualität und der Akzeptanz solcher Quartierküchen sollten diese den Vorteil haben, wirtschaftlich effizient betrieben werden zu können und die Schaffung von sozialen Arbeitsintegrations-, Qualifizierungs- und Ausbildungsplätzen zu ermöglichen.

Für die Umsetzung des Verpflegungsmodells wurde eine Arbeitsgruppe mit Vertretungen der Direktion für Bildung, Soziales und Sport, von Hochbau Stadt Bern und von Immobilien Stadt Bern eingesetzt. Unter anderem ist es Aufgabe dieser Arbeitsgruppe, Standorte für mögliche Quartierküchen zu finden. Aus heutiger Sicht steht eine erste Quartierküche im Schulkreis Mattenhof-Weissenbühl im Vordergrund. Die Direktion für Bildung, Soziales und Sport hat eine entsprechende Bedürfnisanmeldung bei Immobilien Stadt Bern eingereicht.

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich im Unterricht mit Nahrungsmitteln auseinander. Deshalb stattet die Stadt Bern Kindergarten- und Basisstufen-Räumlichkeiten mit Teeküchen aus, um günstige Voraussetzungen für die inhaltliche Auseinandersetzung mit dem Thema Nahrungsmittel, Ernährung und Mahlzeitenherstellung zu schaffen. Im neuen Lehrplan 21 erhält der Bereich HAW (Haushalt, Arbeit, Wirtschaft) zusätzliches Gewicht. Die Auseinandersetzung mit dem Essen soll vermehrt in den Unterricht einfließen. Dies wird in den vorhandenen Hauswirtschaftsküchen (für den Unterricht) in den Schulhäusern oder mit Hilfe einfacher, mobiler Installationen stattfinden können. Das Schulamt ist dazu im Kontakt mit der Erziehungsdirektion, um diese Infrastrukturanforderungen zu definieren.

Folgen für das Personal und die Finanzen

Die personellen und finanziellen Konsequenzen eines zentral organisierten Einkaufs von Lebensmitteln können mit den heutigen Erkenntnissen nicht abgeschätzt werden. Die zentrale Koordination des Einkaufs würde voraussichtlich die Schaffung entsprechender interner personeller Ressourcen erfordern. Die Fragen müssten im Rahmen der öffentlichen Ausschreibung geprüft und geklärt werden. Die Investitions- und Betriebskosten von Quartierküchen können heute noch nicht beziffert werden.

Bern, 5. April 2017

Der Gemeinderat