

**Motion Emanuel Amrein (SP), Bernadette Häfliger (SP), Johannes Wartenweiler (SP), Francesca Chukwunyere (GFL), Milena Daphinoff (Mitte): Eine zentrale Produktion der Mahlzeiten für die Betreuungseinrichtungen**

Dem Gemeinderat wird aufgefordert:

1. Die Produktion der Mahlzeiten für die Kinderbetreuungsinstitutionen der Stadt bis 2025 auf grosse Quartierküchen an drei bis fünf Standorte zu konzentrieren. Allfällige Restrukturierungen sind sozialverträglich unter Einhaltung der Sozialplanartikel im Personalreglement umzusetzen.
2. Kleine Küchen vor Ort konsequent als Regenerationsküchen einzurichten. Die Anlieferung der Mahlzeiten soll kalt erfolgen.
3. Auf die Schaffung des neuen Fachbereichs Verpflegung im Schulamt zu verzichten.
4. In den Quartierküchen Massnahmen der sozialen und beruflichen Integration vorzusehen und Ausbildungsplätze anzubieten.
5. Die Möglichkeiten zur Zusammenarbeit mit Nachbargemeinden auszuloten.

**Begründung**

Es ist Aufgabe der Stadt Bern, die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in verschiedenen Kinderbetreuungsinstitutionen wie Kitas, Tages- und Ganztageschulen sicherzustellen. Jährlich produziert die Stadt Bern heute an 32 Standorten über 640'000 Mahlzeiten. Bis 2030 werden es voraussichtlich 1 Mio. Mahlzeiten sein. Das 2016 verabschiedete Konzept Vielfalt wurde überarbeitet und dem Stadtrat mit Vortrag des Gemeinderats vom 20. Dezember 2023 (2014.BSS.000068) unter dem Titel Vielfalt+ zur Kenntnisnahme vorgelegt. Die vom Gemeinderat vorgestellte Mahlzeitenstrategie Vielfalt+ will am bereits bestehenden Konzept der dezentralen Produktion im Grundsatz festhalten. Effizienzgewinne sollen durch die Schaffung eines neuen Fachbereichs Verpflegung im Schulamt erzielt werden. Die Mahlzeitenproduktion in der Stadt Bern ist teuer und aufwändig. Dies zeigt insbesondere der Vergleich mit Biel, wo binnen eines Jahres eine zentrale Grossküche die dezentrale Mahlzeitenproduktion und den externen Caterer abgelöst hat. Gleichzeitig hat Biel das Label «Gesunde Ernährung» und arbeitet eng mit lokalen Bio-Produzenten zusammen. Die Grossküche wird in einer Sonderrechnung geführt und finanziert sich selbst. Das zeigt, dass Service Public effizient, finanziell attraktiv und nachhaltig sein kann. Aus Sicht der Motionär:innen ist die Verzettlung der Mahlzeitenproduktion auf zahlreiche verschiedene Standorte nicht mehr nachhaltig und zu teuer, ohne einen wirklichen Mehrwert zu generieren. Sie fordern vom Gemeinderat, diese nicht mehr weiter zu verfolgen. Stattdessen soll nach dem Vorbild von Biel die Produktion der Mahlzeiten in drei bis fünf grossen Quartierküchen zentralisiert werden. So ist auch die steigende Nachfrage zu bewältigen. Die Quartierküchen können sich untereinander koordinieren und zentral einkaufen. So kann die Stadt auch Einfluss auf Produzenten in der Region nehmen und der Anbau von Bio-Produkten fördern. Ein funktionierendes Bestellsystem kann zudem den Food-Waste verringern. Auch in Regenerationsküchen ist es weiterhin möglich, mit den Kindern zu kochen und pädagogische Konzepte umzusetzen. Die Motionär:innen sind davon überzeugt, dass nur mit grossen Quartierküchen die hohen Ansprüche an Qualität, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit zu sichern sind. Mit dieser Neuausrichtung stärken wir eine wichtige Dienstleistung des Service Public.

*«Die Dringlichkeit wird vom Büro des Stadtrats abgelehnt.»*

Bern, 14. März 2024

*Erstunterzeichnende: Emanuel Amrein, Bernadette Häfliger, Johannes Wartenweiler, Francesca Chukwunyere, Milena Daphinoff*

*Mitunterzeichnende: Lena Allenspach, Bettina Stüssi, Ingrid Kissling-Näf, Fuat Köçer, Halua Pinto de Magalhães, Lukas Wegmüller, Mehmet Özdemir, Barbara Nyffeler, Judith Schenk, Laura Binz, Nora Krummen, Szabolcs Mihalyi, Nicole Silvestri, Chandru Somasundaram, Timur Akçasayar, Francesca Chukwunyere, Michael Ruefer, Matthias Humbel, Tanja Miljanovic, Lionel Gaudy, Claudio Righetti, Barbara Keller*