

Postulat Patrizia Mordini (SP)/Christa Ammann (AL)/Melanie Mettler (GLP)/Daniela Lutz-Beck (GFL) vom 03. Juli 2014: Für ein abwechslungsreiches Menüangebot mit tierischen und pflanzlichen Gerichten! (2014.SR.000209)

Der Stadtrat hat das folgende Postulat mit SRB 2016-462 vom 20. Oktober 2016 erheblich erklärt.

Die meisten Tierprodukte, die in der Schweiz konsumiert werden, sind nicht mit reiner Gras- und Heufütterung bzw. mit Resten- und Abfallverwertung produziert, sondern wird den Tieren zusätzlich Getreide (Mais, Weizen) und Hülsenfrüchte (v.a. Soja) verfüttert. Mindestens zwei Drittel des Fleisches und der Milchprodukte sind auf diese Weise produziert, Eier so gut wie alle. Dabei entstehen grosse Veredelungsverluste.

Nahrungsmittel, welche in direkter Form vom menschlichen Körper verwertet werden könnten, werden mit grossem Energieverlust in Fleisch- und Milchprodukten verarbeitet. So wird z.B. tonnenweise Soja an Kühe und Legehennen verfüttert, um mehr Milch und Eier zu produzieren. Würde jedoch diese Kuhmilch beispielsweise durch Sojamilch und die Eier durch Tofu ersetzt, bräuchte man für den gleichen Nährwert 75-80% weniger Soja. Bei den Schweinen und Masthühnern gilt das gleiche Prinzip: Würde anstatt Schweinefleisch und Poulet mehr Sojaschnitzel und Seitanwurst (Weizeneiweiss) gegessen, bräuchte man für den gleichen Nährwert 75-80% weniger Basisnahrungsmittel, in diesem Beispiel Soja und Getreide. Beim Rindfleisch wären es sogar 90% weniger.

Der Futtermittelanbau für die Herstellung von Schweizer Tierprodukten beansprucht gegenwärtig etwa 3600 km² Ackerland, davon etwa 2500 km² im Ausland, vieles davon im Amazonasgebiet,¹ wo dafür oft Regenwald zerstört oder Kleinbauernfamilien vertrieben und entrechtet werden.² Würden sich die in der Schweiz lebenden Personen in Zukunft vermehrt pflanzlich (60-80% weniger Fleisch, 20-40% weniger Milchprodukte, 70-90% weniger Eier) ernähren, würde demnach 2700-3240 km² Ackerland weniger benötigt. Zum Vergleich: 2700 km² entsprechen der gesamten offenen Ackerfläche der Schweiz.

Vom Acker bis auf den Teller können den verschiedenen Lebensmitteln aufgrund der ISO-normierten Methode der ökologischen Knappheit (MoeK) spezifische Umweltbelastungspunkte (UBP) zugeordnet werden. Berücksichtigt werden Emissionen in Boden, Wasser, Luft und der Ressourcenverbrauch von Energie, Land, Wasser und Mineralien, sowie andere Umwelteinwirkungen (z.B. Abfall). Gewichtet wird gemäss den schweizerischen Umweltzielen. Nahrungsmittel machen an sich fast einen Drittel der Umweltbelastung durch privaten Konsum aus, fast gleichviel wie Wohnen und Energieverbrauch im Haushalt. Die Umweltbelastung einzelner Nahrungsmittelgruppen entsteht jedoch zu 28% durch Fleisch und Fisch und zu 15% durch Milch- und Eierkonsumation. Zum Vergleich, Gemüse und Früchte machen 7% aus, während der Nahrungsmitteltransport 4% der Umweltbelastung verursacht.³

Die Stadt Bern soll deshalb in ihren Verwaltungsträgern (Stadtverwaltung, ewb, Bernmobil, Kitas sowie eventuell Angebote Ferienpass etc.) tätig werden.

Aus diesen Gründen soll der Gemeinderat prüfen, ob und wie folgende Massnahmen umgesetzt werden können:

¹ Agrofutura (2011). Sojaimporte Schweiz. Möglichkeiten und Grenzen der Reduktion/Vermeidung von Sojaimporten in die Schweiz. Frick. http://www.greenpeace.org/switzerland/Global/switzerland/publications/Greenpeace/2011/Greenpeace_Sojabericht.pdf

² EvB (2010). Fleisch. Weniger ist mehr. Zürich. http://www.evb.ch/cm_data/2010_2_Doku-Fleisch_def.pdf

³ Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (2013). Entscheidungshilfen für den umweltbewussten Einkauf von Nahrungsmitteln. 27. Ernährungsplattform, 25. Oktober 2013. Dr. Niels Jungbluth und Genevieve Doublet.

<http://www.blv.admin.ch/themen/04679/05065/05068/05069/index.html?lang=de>

1. Die Stadt fördert die Ausweitung des vegetarischen und veganen Ernährungsangebots in ihren Verpflegungseinrichtungen. Sie setzt sich für die Einführung von täglichen attraktiven vegetarischen und veganen Menüalternativen in jenen Verpflegungseinrichtungen ein, welche mehr als ein Menü zur Auswahl haben.
2. Die Stadt fördert die Ausweitung des vegetarischen und veganen Ernährungsangebots in den Verpflegungseinrichtungen all ihrer Verwaltungsträger. Sie setzt sich für die Einführung von täglichen attraktiven vegetarischen und veganen Menüalternativen in jenen Verpflegungseinrichtungen ein, welche mehr als ein Menü zur Auswahl haben.
3. Die Stadt schafft geeignete Anreize dafür, dass sich Köchinnen und Köche in der Zubereitung vegetarischer und veganer Gerichte weiterbilden können und sorgt im Rahmen ihrer Möglichkeiten dafür, dass Kinder und Jugendliche sowie Hauswirtschaftslehrpersonen mit der Zubereitung vegetarischer und veganer Gerichte vertraut werden.

Bern, 03. Juli 2014

Erstunterzeichnende: Patrizia Mordini, Christa Ammann, Melanie Mettler, Daniela Lutz-Beck

Mitunterzeichnende: Peter Marbet, Nadja Kehrl-Feldmann, Rithy Chheng, Lena Sorg, Peter Ammann, Sandra Ryser, Lilian Tobler, Michael Köppli, Claude Grosjean, Luzius Theiler, Rolf Zbinden, Martin Schneider

Bericht des Gemeinderats

Das Postulat verlangt vom Gemeinderat zu prüfen, ob und wie in der Stadt Bern und ihren Verwaltungsträgern das vegetarische und vegane Ernährungsangebot gefördert werden kann. Insbesondere sollen in jenen Verpflegungseinrichtungen vegetarische und vegane Menüalternativen angeboten werden, welche mehr als ein Menü zur Auswahl haben. Zudem soll geprüft werden, ob mit Anreizen Köchinnen und Köche, Kinder und Jugendliche sowie Hauswirtschaftslehrpersonen für die Zubereitung von vegetarischen und veganen Menüs vermehrt weitergebildet resp. sensibilisiert werden können.

Ein gutes, ausgewogenes, gesundes und ökologisches Ernährungsangebot in der Stadt Bern ist dem Gemeinderat ein wichtiges Anliegen. Aus diesem Grund hat er die gesunde, nachhaltig produzierte Ernährung in seine Legislaturrichtlinien aufgenommen: "Alle Institutionen, für welche die Stadt verantwortlich ist, kochen soweit möglich mit nachhaltig produzierten Lebensmitteln, setzen die städtischen Qualitäts- und Ernährungsrichtlinien (inkl. Vermeidung von Foodwaste) um und nutzen Mehrweggeschirr im Alltag und an Veranstaltungen. Wir streben an, pro Jahr zwei Institutionen mit dem Label Fourchette Verte zertifizieren zu lassen". Dem Gemeinderat ist bewusst, dass Vorgaben betreffend die Produktionsart (z.B. ökologisch produziert) die Höhe der Menüpreise bei den betroffenen Institutionen beeinflussen.

Der Gemeinderat hat die "Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern"⁴ an seiner Sitzung vom 10. Mai 2017 zur Kenntnis genommen (vgl. dazu die Medienmitteilung auf der Website der Stadt Bern⁵).

In städtischen Betrieben der familienergänzenden Kinderbetreuung werden durchschnittlich 2 500 Mahlzeiten pro Tag aufgetischt. Täglich steht ein vollwertiges, ausgewogenes, vegetarisches Menü zur Auswahl. Allein die grosse Zahl an Mahlzeiten zeigt, dass der Qualität des Essens und dem

⁴ <http://www.bern.ch/themen/kinder-jugendliche-und-familie/kinderbetreuung/gemeinsame-standards-in-der-mahlzeitenherstellung>

⁵ http://www.bern.ch/mediencenter/medienmitteilungen/aktuell_ptk/gemeinsame-standards-in-der-mahlzeitenherstellung?searchterm=qualit%C3%A4tsricht

Gesundheitsaspekt grosse Bedeutung beizumessen ist. Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien können dazu einen Beitrag leisten. Mit diesen soll für alle städtischen Betreuungsinstitutionen eine gemeinsame Haltung entwickelt werden für den Lebensmitteleinkauf, die Mahlzeitenherstellung und für das Essen in der Gemeinschaft. Es liegt in der Verantwortung der Stadt Bern, den Kindern kindergerechtes, gesundes und abwechslungsreiches Essen anzubieten. Die Mahlzeiten müssen folglich ausgewogen sein bezüglich Kohlenhydrate, Gemüse, Früchte und Eiweiss und sich an der Ernährungspyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung orientieren. Salz, Zucker und Fette werden dabei zurückhaltend eingesetzt. Trotzdem soll die Lust am Essen nach wie vor im Zentrum stehen. Denn Essen ist mehr als "blosse" Nahrungsaufnahme. Essen soll gut schmecken und gemeinsam genossen werden.

In der Mahlzeitenherstellung der Tagis, Kitas und Tagesschulen sollen nachhaltig produzierte Nahrungsmittel verwendet werden. Sowohl Frisch- als auch Industrieprodukte sollen aus ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltiger Produktion stammen – soweit möglich werden dabei Label-Produkte verwendet. Nahrungsmittel aus dem Ausland sollen aus fairem Handel stammen. Im Zusammenhang mit der Auszeichnung der Stadt Bern zur "Fair Trade Town" wird damit im Alltag ein adäquates Verhalten umgesetzt.

Frischprodukte wie Früchte, Gemüse, Fleisch und Milchprodukte sollen von Produzentinnen und Produzenten aus der Region bezogen werden, das heisst in einem Umkreis von 50 Kilometern rund um Bern. Denn kurze Transporte belasten die Umwelt weniger. Saisonale Produkte sind frisch und machen die Jahreszeiten erlebbar.

Die familienergänzenden Betreuungseinrichtungen haben neben der kindergerechten und ausgewogenen Ernährung auch Angebote für besondere Bedürfnisse im Zusammenhang mit religiöser Zugehörigkeit oder gesundheitlicher Veranlagungen (Allergien, Diabetes) als ausreichende und vollwertige Mahlzeiten zur Verfügung zu stellen. Im Grundsatz steht aber jeweils nur ein Menü zur Verfügung, mit ergänzenden Angeboten für besondere Bedürfnisse. Hingegen werden keine veganen Menüs angeboten. Eine vegane Ernährung bei Kindern fordert eine umfassende Abstimmung der Ernährung zwischen Betreuungseinrichtung und dem Elternhaus. Diese Abstimmung kann von den Betreuungseinrichtungen nicht sichergestellt werden. Um Mangelernährung aufgrund unzureichender Abstimmung der Ernährung zwischen der Betreuungseinrichtung und dem Zuhause zu vermeiden, verzichten die Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern auf das Anbieten veganer Mahlzeiten.

Stellungnahme zu den Prüfungsaufträgen

Zu Punkt 1:

In den familienergänzenden Betreuungseinrichtungen wird täglich nur ein Menü serviert. Gemäss den Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien wird drei- bis viermal wöchentlich ein vegetarisches Gericht mit Milch/Käse, Ei oder Hülsenfrüchten angeboten. Ein- bis zweimal wöchentlich darf Fleisch oder Fisch serviert werden, wobei es Fisch ein- bis zweimal pro Monat geben soll. Für Vegetarierinnen und Vegetarier steht an jedem Tag ein vollwertiges Menü zur Verfügung.

Damit soll der ökologische Fussabdruck im Sinn der Postulantinnen und Postulanten klein gehalten werden und vegetarisches Essen gefördert werden.

Zu Punkt 2:

Da die Verpflegung in den Verwaltungsgebäuden nicht zentral geregelt wird, sind die jeweiligen Nutzer bzw. Verwaltungsträger frei bei der Wahl der Dienstleister (Cafeteria- und Mensabetreiber) und bei der konkreten Ausgestaltung des Angebots.

Die Stadt fördert jedoch in ihren Verpflegungseinrichtungen soweit möglich ein qualitativ hochwertiges und abwechslungsreiches Ernährungsangebot. So hat sie bei der Vergabe der Cafeteria des Verwaltungsgebäudes an der Bundesgasse 33 bewusst darauf geachtet, dass der Betreiber biologische und regionale Produkte verwendet und täglich mindestens ein warmes vegetarisches Menu anbietet. Weiter wurden erst vor kurzem vier Gastro-Betriebe (Freibadrestaurants Weyerli, KaWe-De, Wyler und Lorraine) neu vergeben. Die neuen Mieter legen Wert darauf, die Produkte selber zu produzieren bzw. regional und biologisch zu beziehen.

Zu Punkt 3:

Der Gemeinderat hat die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern am 10. Mai 2017 zur Kenntnis genommen und die Direktion für Bildung, Soziales und Sport damit beauftragt, diese Richtlinien regelmässig zu schulen. In diesem Zusammenhang sollen auch Weiterbildungen zu vegetarischer und veganer Ernährung konzipiert werden.

Für die Tagis, Kitas und Tagesschulen ist in den Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien auch die pädagogische Auseinandersetzung mit Essen und Essensherstellung vorgesehen. Kinder sollen sich mit der Herkunft des Essens beschäftigen und somit auch Kenntnisse zu vegetarischer und veganer Ernährung und den ökologischen und sozialen Auswirkungen der Nahrungsmittelproduktion erlangen.

Die Hauswirtschaftslehrpersonen sind gehalten, den kantonalen Lehrplan einzuhalten. Im Fach Natur, Mensch, Mitwelt sind verschiedene Lehrplanziele⁶ enthalten, in deren Rahmen eine Auseinandersetzung mit vegetarischer und veganer Ernährung stattfinden.

Folgen für das Personal und die Finanzen

Die Förderung von vegetarischer und veganer Ernährung und Mahlzeitenherstellung sollte in den familienergänzenden Betreuungseinrichtungen keine finanziellen Konsequenzen haben. Beim Kochpersonal sind Schulungen und Sensibilisierungen notwendig. Solche finden bereits heute statt und werden mit der Umsetzung der Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien an Bedeutung gewinnen.

Bern, 18. Oktober 2017

Der Gemeinderat

⁶ Der Lehrplan beinhaltet folgende Lehrplanziele: «Eigene Konsumbedürfnisse wahrnehmen und sich kritisch mit dem Angebot an Gütern auseinandersetzen», «Bewusst einkaufen», «Einen Überblick über Informationen für Konsumentinnen und Konsumenten gewinnen. Wichtige Informationen zusammentragen» und «Sparsam mit Gütern und Energie umgehen»