

## **Bericht des Gemeinderats**

### **Postulat Fraktion SP/JUSO (Lea Kusano, SP) vom 18. März 2010: Biostadt Bern; mehr Biolebensmittel für Bern (10.000116)**

In der Stadtratssitzung vom 9. Dezember 2010 wurde das folgende Postulat Fraktion SP/JUSO erheblich erklärt:

10% der insgesamt 12'000 landwirtschaftlichen Betriebe im Kanton Bern arbeiten nach biologischen Richtlinien. Bio liegt im Trend, der Lebensmittelumsatz steigt jedes Jahr überdurchschnittlich und nicht einmal die Krise konnte diesen Trend aufhalten. Eigentlich erstaunt diese Entwicklung aber nicht. Grün ist attraktiv und steht für einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil. Bio-Produkte werden nicht nur aus einer ökologischen Grundhaltung heraus konsumiert, sondern auch, um sich selbst etwas Gutes zu tun. Lebensmittel aus biologisch kontrolliertem Anbau einzukaufen ist aber weit mehr als nur Trend, es geht dabei auch darum, sich zur gesunden und bewussten Ernährung und Lebensweise zu bekennen. Zudem nehmen Bio-konsumentinnen und Biokonsumenten den Mehrpreis für Biolebensmittel auch bewusst in Kauf, um damit einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Weiter ist die biologische Landwirtschaft die einzige Bewirtschaftungsmethode, die den Boden auch merklich verbessert (z.B. hat es erwiesenermassen viel mehr Bodenlebewesen).

Heute werden über 40% der Mahlzeiten ausser Haus eingenommen. Diese Veränderung der Essgewohnheiten macht selbst vor den Kleinsten unserer Gesellschaft nicht halt: Durch die vermehrte ausserfamiliäre Betreuung der Kinder in Kitas und Tagesschulen nehmen auch sie immer mehr Mahlzeiten ausserhalb des Haushaltes zu sich. Entgegen der weit verbreiteten Annahme ist es nicht so, dass die Verwendung von Biolebensmittel zwingend teurer ist. So macht das Beispiel der Kita in Langenthal deutlich, dass selbst die Verwendung von 1/3 Biolebensmitteln durch die bewusste und saisongerechte Gestaltung der Menus keinen Einfluss auf die Betriebskalkulationen hat.

Die Stadt Bern nimmt in der Bereitstellung ausserhäuslicher Mahlzeiten eine wichtige Funktion ein; in einem ersten Schritt direkt durch das Betreiben stadt-eigener Kantinen für die Verwaltungsmitarbeitenden. Zweitens indirekt, indem sie mit externen Gastrobetrieben (z.B. betriebsfremde Kantinen, Anlässe etc.) zusammenarbeitet. Drittens durch die Bereitstellung von Mahlzeiten durch stadt-eigene Betriebe (Tagesschule, Kitas, Alters- und Pflegeheim Kühlewil etc.).

Die Stadt Bern als politische Instanz sollte den Biotrend als gesunde und umweltschonende Essenskultur erkennen und aufnehmen.

Wir fordern deshalb den Gemeinderat auf zu prüfen, ob zukünftig in stadt-eigenen Gastronomiebetrieben, in den anderen städtischen und von der Stadt subventionierten Betrieben, welche Mahlzeiten herstellen sowie innerhalb der Zusammenarbeit mit externen Gastrobetrieben mindestens 20% der verwendeten Lebensmittel aus biologisch kontrolliertem Anbau verwendet werden können.

Bern, 18. März 2010

*Postulat Fraktion SP/JUSO (Lea Kusano, SP), Stefan Jordi, Hasim Sönmez, Ruedi Keller, Patrizia Mordini, Corinne Mathieu, Rolf Schuler, Guglielmo Grossi, Leyla Gül, Miriam Schwarz, Gisela Vollmer, Thomas Göttin, Ursula Marti, Rithy Chheng, Giovanna Battagliero, Beat Zobrist, Michael Aebersold*

### **Bericht des Gemeinderats**

Der Gemeinderat sympathisiert nach wie vor mit dem vorgebrachten Anliegen. Er ist aber auch nach wie vor der Meinung, dass es keine Gemeindeaufgabe sein kann, in stadt eigenen Gastronomiebetrieben, in den anderen städtischen und von der Stadt subventionierten Betrieben, welche Mahlzeiten herstellen sowie innerhalb der Zusammenarbeit mit externen Gastrobetrieben Quoten für die Verwendung von biologisch produzierten Lebensmitteln festzulegen. Zudem wäre die Festlegung einer Quote nur der Anfang, weil wirksame Quoten auch wirksame Kontrollen bedingen. Ein Aufwand, der für den Gemeinderat zu weit geht. Auch kreative Ideen, wie sie in der Stadtratsdiskussion vom 9. Dezember 2010 von den Postulantinnen und Postulanten gefordert wurden, müssten zunächst umgesetzt und diese Umsetzung dann auch überprüft werden.

Der Gemeinderat ist überzeugt, dass der Staat nicht dort eingreifen sollte, wo der Markt bereits genügend spielt.

#### *Stadteigene Gastrobetriebe*

Nach wie vor will der Gemeinderat davon Abstand nehmen, in die Autonomie der Pachtbetriebe einzugreifen. Eine Umfrage unter den stadteigenen Restaurants hat zudem bereits gezeigt, dass der Markt spielt und der Grossteil der Pächterinnen und Pächter stadteigener Restaurants bereits heute ein saisongerechtes Angebot anbietet, um im Markt überhaupt bestehen zu können. Dennoch hat die zuständige Liegenschaftsverwaltung im August 2011 alle ihre Pächterinnen und Pächter schriftlich über das im Postulat formulierte Prüfbegehren informiert und dabei versucht, diese für die Verwendung von Bio-Produkten zu sensibilisieren. Hierzu wurde dem Schreiben auch eine Liste von Betrieben mit Direktvermarktung der „Bärner Bio Bure“ beigelegt.

#### *Tagesschulen, Kitas und Alters- und Pflegeheim Kühlewil*

Die Köchinnen und Köche der städtischen Tagestätten und Tagesschulen werden angewiesen, ausgewogen, saison- und kindergerecht zu kochen. Zudem sind bei den Einkäufen nach Möglichkeit Lebensmittelgeschäfte in den jeweiligen Quartieren zu berücksichtigen. Vorgaben in Bezug auf Biolebensmittel werden den Betrieben keine gemacht. Die meisten Betriebe verwenden aber je nach Angebot und Preis auch Biolebensmittel. Den Betrieben hier eine Quote vorzugeben ist nach Ansicht des Gemeinderats nicht der richtige Weg, da eine Kontrolle der Einhaltung nur mit unverhältnismässigem Aufwand möglich wäre. Auch sind Biolebensmittel in der Regel deutlich teurer als andere hochwertige und saisongerechte Lebensmittel. Würden die Betriebe verpflichtet, einen bestimmten Anteil Biolebensmittel zu verwenden, müssten die Betriebsbudgets angepasst werden.

Den privaten, von der Stadt mitfinanzierten Tagesstätten, werden im Rahmen des Leistungsvertrags keine Vorgaben in Bezug auf die Ernährung gemacht. Die Verpflegung der Kinder wird aber im Rahmen der jährlichen Aufsichtsbesuche durch das Jugendamt mit den einzelnen Trägern jeweils thematisiert.

Das Alters- und Pflegeheim Kühlewil achtet auf eine abwechslungsreiche, gesunde und saisongerechte Ernährung. Soweit möglich und bei einem guten Preis-/Leistungsverhältnis wird bei regionalen Produzenten eingekauft. Dabei handelt es sich in der Regel um IP-Produkte.

Bern, 23. November 2011

Der Gemeinderat