

## **Motion Fraktion GB/JA! (Cristina Anliker-Mansour, GB): Mahlzeiten 1: Cateringlieferungsfirma mit Ausbildungsplätzen für erwerbslose AusländerInnen; Begründungsbericht**

In der Stadtratssitzung vom 7. April 2016 wurde die folgende Motion mit SRB 2016-236 mit 46 Ja und 24 Nein implizit als Richtlinie erheblich erklärt:

In der Stadt Bern läuft derzeit das einjährige Pilotprojekt „Mahlzeitlieferung für Tagesstätten und Tagesschulen“. Den Auftrag hat die Cateringfirma „Menu and More AG“ aus Zürich erhalten. Am Cateringpilotprojekt nehmen Tagesstätten und Tagesschulen teil, die bisher nicht vor Ort gekocht haben. Der Pilotversuch wird eng von einer Arbeitsgruppe begleitet. In dieser Begleitgruppe nehmen nebst der Elternschaft auch Vertretungen der Tagesschul- und Tagesstättenleitungen sowie der Schulleitungen Einsitz. Wir sind der Meinung, dass die Stadt Bern, falls sie die Mahlzeitlieferung einführt, den Auftrag mit einem Projekt koppeln soll, welches die Beschäftigung für erwachsene AusländerInnen ohne Abschluss fördert und Ausbildungsplätze schafft. Die Ausbildungslosigkeit bei ausländischen Personen in der Stadt Bern ist sehr hoch. Zu den besonders Betroffenen gehören junge Erwachsene, die erst im Verlaufe der obligatorischen Schulzeit in die Schweiz eingewandert sind (spät zugezogene Kinder/Jugendliche im Familiennachzug, vorläufig Aufgenommene und Flüchtlinge). Sie werden – je nach Alter – bei der Einreise gar nicht mehr eingeschult, demzufolge fehlt ihnen sehr oft der Anschluss zur nachobligatorischen Ausbildung, vor allem zur Berufsausbildung. Das KA hat in seiner Strategie zur Förderung der beruflichen und sozialen Integration in der Stadt Bern 2014-2017 im Bereich Ausbildungsabschluss für erwachsene AusländerInnen nichts definiert. Es gibt kein Projekt, welches auf einen Berufsabschluss dieser Zielgruppe zielt.

Der Gemeinderat wird deshalb aufgefordert, falls das Projekt Mahlzeitlieferung eingeführt wird:

- Den Auftrag „Mahlzeitlieferung“ an soziale Unternehmen zu erteilen, die sich verpflichten Ausbildungsplätze und Praktikumsstellen für erwachsene AusländerInnen anzubieten.

Bern, 26. März 2015

*Erstunterzeichnende: Cristina Anliker-Mansour*

*Mitunterzeichnende: Regula Bühlmann, 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). Als Soll-Kriterium enthält dieses Mahlzeitenkonzept die Anforderung, im Kompetenzzentrum Arbeit KA und im Kompetenzzentrum Integration KI soziale Arbeitsintegrations-, Qualifizierungs- und Ausbildungsplätze zu schaffen.

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 Ju-

gendliche ausgegeben (Schuljahr 2015/16). Von diesen werden 9 007 Mahlzeiten in eigenen Produktionsküchen hergestellt und 2 196 von einem Catering angeliefert.

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 Muss- und Soll-Kriterien für die Mahlzeitenherstellung festgelegt. Muss-Kriterien sind die Qualität des Essens, die Nachhaltigkeit sowie die Akzeptanz der Mahlzeitenherstellung bei den Betroffenen.

Ein Soll-Kriterium ist unter anderem die Schaffung sozialer Arbeitsintegrations-, Qualifizierungs- und Ausbildungsplätze im Kompetenzzentrum Arbeit KA und Kompetenzzentrum Integration KI.

Für das Catering wurde nach den Vorgaben des öffentlichen Beschaffungswesens<sup>1</sup> ein Dienstleistungsauftrag öffentlich ausgeschrieben. Die Ausschreibung enthielt unter anderem folgendes Beurteilungskriterium zur Ökologie/Nachhaltigkeit: Bereitschaft für die Anstellung von Mitarbeitenden aus beruflichen oder sozialen Integrationsprojekten. Diese Anforderung erfüllt die Firma Menu and More AG, welche das Catering in der Stadt Bern aktuell durchführt.

Quartierküchen sind erweiterte Produktionsküchen. 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. Damit kann in den Quartierküchen die Forderung der Richtlinienmotion aufgenommen und umgesetzt werden.

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. Ein Betriebskonzept für die Führung einer Quartierküche wurde extern in Auftrag gegeben; konkrete Betriebskostenberechnungen liegen jedoch noch nicht vor.

Die familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern sind bereits heute angewiesen, in ihren Produktionsküchen und zur Regeneration der Mahlzeiten Arbeitsintegrationsplätze für das Kompetenzzentrum Arbeit und das Kompetenzzentrum Integration zu schaffen. Allerdings ist es nicht möglich, gleichzeitig auch qualifizierende Ausbildungsplätze zu schaffen. Dafür bräuchte es entsprechende Ausbilderinnen und Ausbilder, wie auch die entsprechenden Kapazitäten und Infrastrukturen. Diese Rahmenbedingungen sind in den bestehenden Produktionsküchen nicht vorhanden.

---

<sup>1</sup> BSG 731.2 Gesetz über das öffentliche Beschaffungswesen (ÖBG), 731.21 Verordnung über das öffentliche Beschaffungswesen (ÖBV) sowie SSSB 731.21 Verordnung über das Beschaffungswesen der Stadt Bern (VBW).

*Folgen für das Personal und die Finanzen*

Die Kosten für den Betrieb einer oder mehrerer Quartierküchen sind noch nicht abschliessend berechnet. Quartierküchen, welche gleichzeitig qualifizierende Ausbildungsplätze für Ausländerinnen und Ausländer anbieten, müssen von entsprechend qualifizierten Ausbilderinnen und Ausbildern betrieben werden. Ausserdem müssen Ausbildungsprogramme für die Zielgruppe entwickelt werden. Dafür müssen Ressourcen zur Verfügung gestellt werden.

Bern, 5. April 2017

Der Gemeinderat