

**Signatur:** 2025.SR.0323  
**Geschäftstyp:** Interpellation  
**Erstunterzeichnende:** Tobias Sennhauser (TIV), Roger Nyffenegger (GLP)  
**Mitunterzeichnende:** Matteo Micieli, David Böhner  
**Einreichdatum:** 16. Oktober 2025

## **Interpellation: Klimagerechte und inklusive Ernährung in städtischen Betreuungseinrichtungen; Antwort**

Fragen:

Der Gemeinderat wird um Beantwortung folgender Fragen gebeten:

1. In den Antworten zum Vorstoss 2025.SR.0135 «Interpellation: Vegane Mensen — wird die Universität Bern zum Vorbild für die Stadt Bern?» hält der Gemeinderat fest, dass die seit 2017 geltenden Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien überarbeitet und mit verbindlichen Zielwerten ergänzt werden sollen.
  - a. Was ist unter diesen «verbindlichen Zielwerten» konkret zu verstehen?
  - b. Wann ist mit der Überarbeitung zu rechnen und welche Akteur:innen werden in den Prozess einbezogen?
2. Die Schweizer Lebensmittelpyramide wurde im Jahr 2024 auf der Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse aktualisiert und berücksichtigt neu auch Aspekte der Nachhaltigkeit. Wie fliessen diese Änderungen in die städtischen Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien ein?
3. In den Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien ist explizit festgehalten: «Vegane Menüs werden nicht angeboten».
  - a. Wie begründet der Gemeinderat ein Verbot von veganen Menüs?
  - b. Wie stellt der Gemeinderat sicher, dass auch Kinder, deren Eltern eine pflanzliche Ernährung wünschen — aus gesundheitlichen, religiösen, ökologischen oder ethischen Gründen — ein vollwertiges Angebot erhalten?
  - c. Wäre es nicht naheliegend, pflanzliche Menüs nicht nur anzubieten, sondern sie sogar gezielt zu fördern (z. B. mittels Nudging), da diese, gleichzeitig Rücksicht auf verbreitete Allergien (z.B. Laktoseintoleranz), religiöse Speisevorschriften sowie ökologische und tierethische Anliegen nehmen?
4. Würde der Gemeinderat die Einführung eines wöchentlichen rein pflanzlichen Tages (z.B. «Klimateller») in städtischen Betreuungseinrichtungen als Beitrag zum Klimaschutz unterstützen?

Begründung:

Die Stadt Bern hat mit der Energie- und Klimastrategie 2035 und dem Konzept Nachhaltige Ernährung (KONE) klare Klimaziele formuliert. Ein relevanter Hebel liegt in der Verpflegung der über 600'000 Mahlzeiten pro Jahr in städtischen Betreuungseinrichtungen.

Die geltenden Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien stammen aus dem Jahr 2017 und entsprechen nicht mehr den heutigen wissenschaftlichen und gesellschaftlichen Anforderungen. Während vegetarische Menüs vorgesehen sind, werden rein pflanzliche Menüs ausgeschlossen. Damit werden Kinder, die sich pflanzlich ernähren, nicht einbezogen. Den Einreichenden ist ein Fall aus der Stadt Bern bekannt, in dem Kinder ihr pflanzliches Essen selber mitbringen mussten. Das schafft Ungleichheit und birgt die Gefahr von Diskriminierung oder Mobbing.

Vor diesem Hintergrund soll mit der Interpellation geklärt werden, wie der Gemeinderat mit diesen Zielkonflikten umgeht, welche konkreten Schritte bei der Überarbeitung geplant sind und ob innovative Lösungen — wie ein wöchentlicher, rein pflanzlicher Klimateller — Teil der Strategie sein können.

## Antwort des Gemeinderats

Dem Gemeinderat ist bewusst, dass unsere Ernährung einen wesentlichen Einfluss auf unsere Umwelt und Gesundheit hat. Sie verursacht heute rund einen Viertel der Gesamtumweltbelastung und ist gleichzeitig Treiber nicht übertragbarer Krankheiten. Eine gesunde, ausgewogene Ernährung trägt zum Wohlbefinden bei, stärkt die regionale Wertschöpfung und schützt das Klima. Im Dezember 2024 hat der Gemeinderat mit dem Konzept Nachhaltige Ernährung 14 Massnahmen für ein nachhaltigeres lokales Ernährungssystem verabschiedet. Massnahme «2.3 Nachhaltigkeit der städtischen Verpflegungsangebote» beinhaltet vier Aktivitäten mit Fokus auf die familienergänzenden Betreuungseinrichtungen. Diese haben für die Stadtverwaltung grosse Relevanz, da an den rund 22 Produktionsstandorten die grösste Anzahl Mahlzeiten durch die Stadt Bern zubereitet werden.

### *Zu Frage 1a:*

Die im Jahr 2017 erarbeiteten und heute gültigen Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien beinhalten verschiedene Qualitätsstandards, welche in der Verpflegung umgesetzt werden. Mit verbindlichen Zielwerten sollen bei der Überarbeitung klarere Mindestanforderungen definiert und ergänzt werden. Zudem sollen die Inhalte auf den heutigen Wissensstand (bspw. die überarbeitete Ernährungspyramide) aktualisiert werden. Die Vision, welche auch in der Richtlinie verankert werden soll, ist eine nachhaltige, gerechte und qualitativ hochwertige Essensversorgung für alle Kinder in den Tagesbetreuungen der Stadt, die Zugang zu fairem, gesundem, regionalem und biologisch nachhaltigem Essen erhalten. Das Handeln basiert auf fairen Beziehungen zu regionalen Produzent\*innen und fördert einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen zur Stärkung der Kreislaufwirtschaft und der lokalen Wirtschaft.

### *Zu Frage 1b:*

Zentral für eine erfolgreiche Überarbeitung der Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien, sowie auch deren nachträglichen Implementierung, ist der Einbezug der umsetzenden Mitarbeiter\*innen an den rund 32 Produktionsstandorten. Die im Jahr 2024 neu geschaffene Stelle «Fachspezialist\*in Verpflegung» (Direktion für Bildung, Soziales und Sport, Schulamt) leistete zentrale Aufbauarbeit zur Stärkung der Zusammenarbeit und des Informationsflusses zwischen diesen dezentralen Stellen. Dieses Netzwerk bietet nun die Grundlage für die Überarbeitung der Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien. Federführend für die Überarbeitung der Richtlinien ist das Schulamt der Stadt Bern, die betroffenen Stellen sollen in den Prozess involviert werden. Es besteht zudem ein enger Austausch mit dem Amt für Umweltschutz. Weiter steht die Stadt in regelmässigem Austausch mit anderen Schweizer Städten, um von ähnlichen Prozessen und Umsetzungserfahrungen zu profitieren. Zudem sind auch Kooperationen mit Institutionen wie der Hochschule für Agrar-, Forst-, und Lebensmittelwissenschaften (BFH-HAFL) und Fourchette verte in Bezug auf die nationalen Grundlagen angedacht.

### *Zu Frage 2:*

Während in den im Jahr 2017 veröffentlichten Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien auf die ältere Version der Lebensmittelpyramide verwiesen wird, nehmen andere städtische Grundlagen bereits auf die im Jahr 2024 aktualisierte Version der Lebensmittelpyramide Bezug: Das Konzept Nachhaltige Ernährung der Stadt Bern nimmt die im Jahr 2024 überarbeitete Version als Grundlage. Zudem sind sämtliche städtische Betriebe der schulergänzenden Kinderbetreuung mit dem Label «Fourchette Verte» zertifiziert, welches unter anderem Richtwerte für eine gesunde und ausgewogene Ernährung definiert. Fourchette Verte orientiert sich an der aktualisierten Version der Lebensmittelpyramide. Somit werden die Prinzipien der angepassten Ernährungspyramide bereits heute umgesetzt.

*Zu Frage 3a:*

Vegane Menüs sind nicht generell verboten, sie werden aber nicht als Wahlmöglichkeit angeboten. (Begründung vgl. Punkt b).

*Zu Frage 3b:*

Laut den offiziellen Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung wird eine vegane Ernährung für Kinder und Jugendliche aufgrund deren speziellen Ernährungsbedürfnisse nicht empfohlen. Das Risiko für eine ungenügende Versorgung mit einzelnen Nährstoffen ist in dieser Bevölkerungsgruppe (analog Säuglingen, ältere Menschen und Schwangeren) besonders gross (vgl. <https://www.sge-ssn.ch/media/qejpveze/merkblatt-vegane-ernaehrung.pdf>).

*Zu Frage 3c:*

Die Förderung von pflanzlichen Menüangeboten ist im Konzept Nachhaltige Ernährung unter Massnahme 2.3, Aktivität D vorgesehen: Künftig soll bei der Anmeldung für eine familienergänzende Betreuungseinrichtung eine vegetarische Verpflegung als Standard gelten. Ergänzend lancierte die Stadt Bern im August 2025 die Gastro Charta der Zukunft. Unterzeichnende Gastronomiebetriebe erklären sich bereit, sich für ein klimafreundliches, gesundheitsförderndes und genussvolles Angebot einzusetzen – und in diesem Kontext auch das eigene Fleischangebot kritisch zu hinterfragen. Nudging wird als eine von mehreren Massnahmen thematisiert und insbesondere über Erfahrungsaustausch und Praxisbeispiele gefördert. Ziel ist, dass auch städtische Verpflegungsbetriebe Teil des Netzwerkes sind.

*Zu Frage 4:*

Vgl. Antwort zu Frage 3b bzgl. der offiziellen Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Die Einführung eines regelmässigen rein pflanzlichen Angebots in städtischen Betreuungseinrichtungen kann als Schritt für den Klimaschutz unterstützend wirken.

Bern, 28. Januar 2026

Der Gemeinderat