

Interfraktionelle Interpellation GFL/EVP, SP (Manuel C. Widmer, GFL/Yasemin Cevik, SP): Catering für Tageschulen und Tagesstätten: Neue Wege andenken

Dass Tageschulen und KiTas in der Stadt Bern im Rahmen eines Pilotversuches seit Anfang Jahr mit Essen der Zürcher Firma „Menu & More“ beliefert werden, stösst vielerorts auf Unverständnis. Dieses rührt weniger von der Form des Essens (cook & chill) her oder aus Angst um die Qualität, als vom Umstand, dass eine Firma, die zu 20% der Stadt Zürich gehört, in Zürich für Berner Kinder kocht und das Essen dann auf der Autobahn nach Bern gefahren wird. Dabei wird vor allem auch die Frage aufgeworfen, ob es tatsächlich keine lokalen Unternehmen gibt, die diesen Dienst anbieten könnten – oder ob es sogar Ansätze gibt, an denen noch nicht oder zu wenig herumgedacht wurde.

Interessant ist ein Blick in den Konzeptbeschrieb „Produktion der Mahlzeiten in den Kinderbetreuungseinrichtungen der Stadt Bern.“ Auf S. 9 wird unter anderem aufgeführt, wie die Gemeinden Muri-Gümligen und Ostermundigen das Catering handhaben.

Dort steht zu lesen:

Muri-Gümligen

In allen vier Tagesschulstandorten der Gemeinde werden alle Mahlzeiten durch ein externes Catering warm angeliefert. Im Konzept wurde von Anfang an auf eigene Produktionsküchen verzichtet.

Ostermundigen

Die Gemeinde Ostermundigen bezieht heute die Mahlzeiten aus der Küche der Mensa Gymnasium Kirchenfeld. Sobald eine gemeindeeigene Liegenschaft frei wird, soll eine zentrale Produktionsküche eingebaut werden, welche alle Tagesschulen der Gemeinde beliefert.

Interessant daran ist, dass beide Gemeinden im April 2014, also bei Erscheinen des Konzepts, vom Gastro-Projekt Murifeld des vbg mit Mahlzeiten beliefert wurden. In Ostermundigen war es einzig die Schule Mösli, welche ihr Essen von einem anderen Caterer bezog. Die Tagesschulen in Muri-Gümligen bezogen ihre Essen in vollem Umfang von diesem Projekt. Interessanterweise verliert das Konzept hierüber kein Wort.

Das Gastro-Projekt Murifeld des vbg entwickelte sich aus einem Mittagstisch im Quartiertreff Murifeld und bietet heute 8-10 Programmplätze, welche u.a. vom KA oder dem Flic Flac Stellennetz der Caritas besetzt werden. Durchgeführt wird das Programm von erwerbslosen Migrant/innen, welche unter fachkundiger Anleitung die Essen und die Auslieferung von ca. 1300 Kindermenüs pro Woche bewältigen. Zusätzlich finden Jugendliche zwischen Schule und Beruf zwei Programmplätze – und es wird eine IV-Vorlehrestelle angeboten.

Mit Blick auf dieses Projekt stellt sich die Frage, ob neben dem „cook & chill“-Konzept nicht auch ein Konzept „Catering für Tageschulen und Tagesstätten: Produktion und Belieferung durch ein soziales Projekt“ geprüft werden müsste.

Klar ist, dass dabei einige Prämissen des aktuellen Versuchs verändert und angepasst werden müssten. Schon alleine wegen der Zahl der auszuliefernden Menüs.

So müsste wohl zumindest die Möglichkeit einer Warmanlieferung wieder ins Auge gefasst werden. Zudem müsste ein Träger für ein solches Projekt gefunden werden. Auch könnte so ein Projekt wohl kaum auf der infrastrukturellen Basis von Bestehendem aufgebaut werden —im Gegensatz zum Knowhow, das ja offensichtlich schon vorhanden ist.

Der Gemeinderat wird deshalb gebeten, folgende Fragen zu beantworten:

1. Hat der Gemeinderat Kenntnis davon, dass die Tagesschulen zweier Nachbargemeinden sich ihre Essen vom Gastro-Projekt Murifeld“ anliefern lassen?

2. Wie kommt es, dass im Konzeptbeschrieb „Produktion der Mahlzeiten in den Kinderbetreuungseinrichtungen der Stadt Bern“ dieses Berner Projekt, an dem das KA ja zumindest mitbeteiligt ist, bei den erwähnten Gemeinden nicht ansatzweise aufgeführt wird?
3. Das Gastro-Projekt hat auch städtische Institutionen – u.a. solche, welche jetzt aus Zürich bedient werden – beliefert. Mit welchen Erfahrungen für die abnehmenden Institutionen?
4. Wurde die Möglichkeit einer Belieferung der Berner Tagesschulen und KiTas durch ein städtisches Projekt je angedacht?
Wenn Nein, warum nicht?
Wenn Ja, warum wurde es bisher verworfen?
5. Wie beurteilt der Gemeinderat die Idee, jene Tagesschulen und KiTas ohne eigene Küche mit einem professionellen (Erwerbslosen-)Programm mit Essen zu beliefern, bei dem gleichzeitig der Bedarf nach Mahlzeiten als auch die Befähigung und Vermittlungsfähigkeit von erwerbslosen Personen abgedeckt werden könnte?
6. Wer käme als Träger/in eines solchen Projekts in Frage? Wer nicht?
7. Ist der Gemeinderat bereit, ein solches neues Catering für Kindermenüs als neues Projekt zu initiieren? Unter welchen Prämissen und mit welchen Qualitätsmerkmalen?
8. Welche ausschreibungsrechtlichen Rahmenbedingungen müsste ein Konzept „Catering für Tageschulen und Tagesstätten: Produktion und Belieferung durch soziales Projekt“ beachten?
9. Welche anderen Konzepte sind noch „im Köcher?“ Welche wurden bereits verworfen? Warum?

Bern, 15. Januar 2015

Erstunterzeichnende: Manuel C. Widmer, Yasemin Cevik

Mitunterzeichnende: Katharina Altas, Nadja Kehrl-Feldmann, Marieke Kruit, Patrizia Mordini, Halua Pinto de Magalhães, Johannes Wartenweiler, Rithy Chheng, Peter Marbet, Lukas Meier, David Stampfli, Lena Sorg, Benno Frauchiger, Annette Lehmann, Michael Steiner, Tania Espinoza Haller, Daniel Klauser, Bettina Jans-Troxler, Matthias Stürmer, Janine Wicki, Daniela Lutz-Beck, Patrik Wyss, Stefan Jordi