

**Signatur:** 2026.SR.0068  
**Geschäftstyp:** Kleine Anfrage  
**Erstunterzeichnende:** Alexander Feuz (SVP), Nicolas Lutz (Mitte), Thomas Glauser (SVP)  
**Einreichdatum:** 26. Februar 2026

**Kleine Anfrage: Alexander Feuz (SVP), Nicolas Lutz (Mitte), Thomas Glauser (SVP); Kritik an der schlechten «Verpflegung» in der Tagesschule Kirchenfeld! Wie lange muss zu viel Foodwaste, ungeniessbare Garstufe (zu wenig oder zu fest gekocht), ungeniessbarer Fleischersatz noch ertragen werden? Wurde dies zuerst verschwiegen? Was für Entschädigungen wurden für die Konzeptbegleitung von Fourchette verte bezahlt?; Antwort**

**Fragen**

Der Gemeinderat wird höflich um Beantwortung der folgenden Fragen gebeten:

Die Umfrage, welche zusammen mit der AG Tagesschule durchgeführt wurde, ist mittlerweile ausgewertet. Gemäss dem auf dem Schulportal Klapp einsehbaren Protokoll Elternrat auf Klapp konnten die Resultate/Feedbacks mit den Zuständigen besprochen werden. «Es war ein konstruktiver Austausch. Die häufigsten Rückmeldungen betreffen folgende Probleme: zu viel Foodwaste, ungeniessbare Garstufe (zu wenig oder zu fest gekocht), ungeniessbarer Fleischersatz. Ein Wochenmenueplan wäre wünschenswert, ebenfalls mehr Mitsprache bei den einzelnen Komponenten um Reste zu vermeiden. Die Zusammenarbeit mit dem Zieglerspital ist wichtig, da ein Wechsel unmöglich ist für diese kurze Uebergangszeit. Im neuen Schulhaus wird es wieder eine Produktionsküche geben.»

1. Aufgrund der Umfrage ist davon auszugehen, dass die Verpflegung an der Tagesschule wirklich mangelhaft ist (zu viel Foodwaste, ungeniessbare Garstufe (zu wenig oder zu fest gekocht), ungeniessbarer Fleischersatz). Warum wurde dies bisher immer vom Gemeinderat in Abrede gestellt (vgl. entsprechende Antworten auf die Kleine Anfragen, siehe Begründung nsth.)? Erkennt der Gemeinderat wenigstens jetzt die Problematik?
2. Wieso ist es bei diesem städtischen Verpflegungs-Konzept nicht möglich, rasch Abhilfe zu schaffen und auf den ungeliebten Fleischersatz zu verzichten und richtige Garstufen zu wählen? Wenn nein, müssen die Kinder bis zum Bezug des neuen Schulhauses weiterhin diese schlechte Verpflegung (zu hart?: «Frass») zu sich nehmen, ist der Food-waste hinnehmbar? Wenn ja, wieso? Könnte allenfalls nur die Tagesschule ohne städtische Verpflegung (mit entsprechender Kostenreduktion) gewählt werden?
3. Ist es im Sinne einer unabhängigen der Beurteilung der Qualität richtig, Herrn Daniel Messerli, der mit Fourchette verte, das ganze Konzept begleitete und guthiess, zu zuziehen? Wenn ja, wieso? Wenn nein, Konsequenzen?
4. Bekam Fourchette verte für die Begleitung, Beratung des Konzepts städtische Beiträge oder erfolgte dies unentgeltlich? Wenn Beiträge gezahlt wurden, bitte genaue Angaben betr. Höhe und Grund angeben!

## Begründung

Der Gemeinderat beantwortete die kleinen Anfragen vom 11.9.2025 <sup>1</sup>, 30.10.2025 <sup>2</sup> und 4.12.2025 <sup>3</sup> nicht richtig beantwortet. Einige Antworten scheinen nicht der Wahrheit zu entsprechen. Die Kritik am Essen wurden bestätigt. Die sinngemäss in der BZ seitens Herrn Daniel Messerlis erhobenen Vorwürfen, dass die Fragesteller nichts vom Essen verstünden, scheinen ebenfalls widerlegt. Wenn die Kinder bis zum Bezug des neues Schulhauses Essen mit ungeniessbare Garstufe (zu wenig oder zu fest gekocht) und ungeniessbaren Fleischersatz essen müssen, ist u.E. nicht hinnehmbar. Auch wird so der Food waste hoch bleiben. Es ist mit Rückgang der Essen zu rechnen?

Wichtige Infos aus der Tagesschule (Kerthana Balasingam):

1. Die Umfrage, welche zusammen mit der AG Tagesschule durchgeführt wurde, ist ausgewertet. Sie konnten die Resultate/Feedbacks mit den Zuständigen besprechen. Es war ein konstruktiver Austausch. Die häufigsten Rückmeldungen betreffen folgende Probleme: zu viel Foodwaste, ungeniessbare Garstufe (zu wenig oder zu fest gekocht), ungeniessbarer Fleischersatz. Ein Wochenmenueplan wäre wünschenswert, ebenfalls mehr Mitsprache bei den einzelnen Komponenten um Reste zu vermeiden. Die Zusammenarbeit mit dem Zieglerspital ist wichtig, da ein Wechsel unmöglich ist für diese kurze Uebergangszeit. Im neuen Schulhaus wird es wieder eine Produktionsküche geben. Die Kinder werden noch zusätzlich informiert über die Resultate der Umfrage und den entsprechenden Massnahmen.

Das weitere ergibt sich direkt aus der Fragestellung.

## Antwort des Gemeinderats

*Zu Frage 1:*

Wie bereits anlässlich einer Kleinen Anfrage zur selben Thematik beantwortet, werden Rückmeldungen zu den Menüs regelmässig von der Tagesbetreuungen eingeholt und in den Küchen besprochen.

*Zu Frage 2:*

Die Tagesbetreuung gibt der Quartierküche laufend Rückmeldung zum gelieferten Essen. Änderungen können rasch vollzogen werden. Der Gargrad der Lebensmittel hängt stark mit der Regeneration zusammen. Hier wurden bereits Anpassungen vor Ort vorgenommen (z.B. Regenerationsprogramm angepasst, Küchenpersonal zusätzlich geschult). Das Thema Foodsafe bzw. Foodwaste ist in allen Tagesbetreuungen ein wichtiges Anliegen. Dazu sind verschiedene Projekte in Umsetzung. Die Tagesbetreuung am Mittag ist nur inklusive Essen buchbar.

*Zu Frage 3:*

Die Tagesbetreuungsstandorte wie auch die Quartierküchen werden jährlich von Fourchette verte zertifiziert. Eine Beratung und Begleitung der Tagesbetreuungsstandorte und das Küchenpersonal im Hinblick auf die Optimierung von Prozessen und der Qualitätsentwicklung findet durch den Fachspezialist Verpflegung des Schulamts statt. Zudem erfolgen periodische Kontrollen des Lebensmittelinspektorats. Der Gemeinderat sieht keinen Grund, weitere Fachspezialist\*innen hinzuzuziehen.

---

<sup>1</sup> <https://stadtrat.bern.ch/de/dokumente/70bb3ff989ea40d8959c2d716b862ca3-332>

<sup>2</sup> <https://stadtrat.bern.ch/de/dokumente/eb5d9cc60a6c4fd9b7cfe9d541b3377d-332>

<sup>3</sup> <https://stadtrat.bern.ch/de/dokumente/8e61689c4acc4e7b81c4436da863d76b-332>

*Zu Frage 4:*

Die Mahlzeitenstrategie wurde unter Einbezug der Schulen, der Tagesbetreuungen, Immobilien Stadt Bern, Hochbau Stadt Bern und dem Schulamt erarbeitet. Fourchette verte wurde zur Erarbeitung der Mahlzeitenstrategie nicht beigezogen. Für die einzelnen Betriebe der Tagesbetreuung besteht eine Zertifizierung durch Fourchette verte. Die Kosten für diese Zertifizierung betragen Fr. 300.00 pro Betrieb und Jahr. Im Jahr 2025 wurden der Stadt Bern für die Zertifizierung insgesamt Fr. 5 400.00 in Rechnung gestellt.

Bern, 25. März 2026

Der Gemeinderat