



Medienkonferenz «Ausrichtung der Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern» vom Dienstag, 22. März 2016

REFERAT VON FRANZISKA TEUSCHER, DIREKTORIN FÜR BILDUNG,
SOZIALES UND SPORT

Es gilt das gesprochene Wort

Sehr geehrte Medienschaffende

Sehr geehrte Anwesende

Im Zuge des 14. Haushaltsanierungspakets hat der Gemeinderat im Mai 2014 das Pilotprojekt Mahlzeitencatering für Kitas, Tagis und Tagesschulen beschlossen. Die Evaluation, die heute vorliegt, zeigt: das vom Gemeinderat erhoffte Sparpotenzial bei der Mahlzeitenherstellung gibt es nicht. Und ich muss Ihnen ganz ehrlich sagen: beim Essen in unseren familienergänzenden Betrieben hatte und hat die reine Geldfrage nicht die erste Priorität; die Qualität, die ökologische und soziale Nachhaltigkeit und die Akzeptanz des Essens waren und sind mir wichtiger.

Essen in Tagesschulen, Tagis und Kitas ist ein emotionales Thema. Finden die Kinder das Essen fein? Dürfen «Wienerli» in einer Tagesschule serviert werden und wieviel Fleisch soll überhaupt auf den Tisch kommen? Sowohl für Eltern wie auch für die Betriebsleitungsleitungen aber auch für mich als Bildungsdirektorin sind das «brennende» Fragen. In den letzten anderthalb Jahren hat aber eine andere Frage die Gemüter noch mehr «erhitzt»: Nämlich die Frage, ob das Essen vor Ort gekocht werden muss, damit es qualitativ wertvoll ist oder ob es auch «gecatert» werden darf? Wir haben, wie Sie wissen, 2015 einen Pilotversuch mit einem Catering durchgeführt. Das Catering wurde öffentlich ausgeschrieben und den Zuschlag hat das Zürcher Unternehmen «Menu and More» erhalten.

Dies hat eine breite, auch emotional geführte Diskussion ausgelöst. Trotz guter Qualität des Essens und hohen Nachhaltigkeits-Standards von «Menu and More» ist es nicht gelungen, dafür eine genügend breite Akzeptanz zu erreichen. Dass eine Grüne

Gemeinderätin Essen von Zürich nach Bern transportiert, das wurde nicht verstanden. Dafür habe auch ich Verständnis. Denn es ja offensichtlich, dass ich als Berner Gemeinderätin, Sozialdirektorin und Grüne Politikerin auf jeden Fall lokal-regionale Lösungen bevorzugen würde, wenn ich freie Hand hätte. Nur eben: an das Vergaberecht habe auch ich mich zu halten und bei öffentlichen Ausschreibungen ist Lokalpatriotismus eben unzulässig. Nun: Wir haben den Pilot durchgeführt und ausgewertet. Und der Gemeinderat hat die Ergebnisse der Evaluation und die Überprüfung der Wirtschaftlichkeit zum Anlass genommen, die zukünftige Ausrichtung der Verpflegung in städtischen Betreuungseinrichtungen festzulegen. Dabei liess er sich von drei prioritären Zielsetzungen leiten: Von der Qualität des Essens, der Nachhaltigkeit sowie der Akzeptanz.

Qualität beim Essen zeichnet sich aus durch ausgewogenes, kindergerechtes und nährstoffreiches Essen. Und durch Mahlzeiten, die die Kinder gerne essen. Das stellt Ansprüche an die verwendeten Lebensmittel: Sie sollen möglichst aus der Region kommen und saisonal und naturnah produziert sein. Und sie sollen auch ökologische und soziale Aspekte wie die Produktion aus fairem Handel beinhalten. Wir werden unter Einbezug der Tagesschulleitungen und Betriebsleitungen von Tagis und Kitas deshalb Ernährungsrichtlinien erarbeiten. Kinder sollen auch eigene Erfahrungen mit der Mahlzeitenherstellung machen können. Sie sollen «Guetzle», Brotbacken, Gemüse rüsten oder eine Suppe kochen können. Eine angenehme Tischatmosphäre und Rituale rund ums Essen sollen ebenso ihren Platz haben. Die Direktion für Bildung, Soziales und Sport (BSS) wird im Weiteren prüfen, in den städtischen Einrichtungen das Qualitätslabel «Fourchette verte» zu erreichen. «Fourchette verte» verbindet die Elemente Essvergnügen und Gesundheit.

Für die Nachhaltigkeit sollen die Wirtschaftlichkeit, die Ökologie und die soziale Verantwortung berücksichtigt werden. Mit der Vermeidung langer Transportwege soll ein Beitrag zur Ökologie geleistet werden. Ebenso mit der Verwendung von saisonalen, regional und ökologisch produzierten Nahrungsmitteln. Die Mahlzeitenherstellung soll auch wirtschaftliche Kriterien berücksichtigen. Die Wertschöpfung soll, wenn möglich, in der Stadt und der Region Bern erfolgen. Die externe Wirtschaftlichkeitsüberprüfung hat ergeben, dass die verschiedenen Mahlzeitenherstellungsarten aus wirtschaftlicher Sicht kaum Unterschiede aufweisen. Dazu wird Ihnen Irene Hänsenberger, Leiterin Schulamt, noch mehr sagen.

Bei der sozialen Verantwortung geht es um die gesellschaftliche Solidarität, welche den Menschen in und um Bern zugutekommen soll. Die Betriebe, die für familienergänzende Einrichtungen kochen, sollen verpflichtet werden, Arbeitsintegrationsplätze anzubieten und für Ausländerinnen und Ausländer qualifizierende Ausbildungsangebote zur Verfügung zu stellen.

Die zukünftige Mahlzeitenherstellung soll breit akzeptiert sein, und zwar vorab bei den Betrieben selber, bei den Kindern und Eltern, aber auch bei der Politik.

Der Gemeinderat hat aus all diesen Überlegungen heraus einen Grundsatzbeschluss zur zukünftigen Mahlzeitenherstellung gefasst und setzt auf das Modell «Vielfalt». Das Modell «Vielfalt» beinhaltet einen Mix von Quartierküchen, betriebseigenen Produktionsküchen und externem Catering.

- Quartierküchen sind erweiterte Produktionsküchen, die für die eigene Einrichtung, aber auch für weitere nahe gelegene städtische Betriebe kochen. Die Wirtschaftlichkeit und die Schaffung von Beschäftigungsplätzen sowie Ausbildungsplätzen für Asylsuchende sind die grossen Pluspunkte solcher Quartierküchen.
- Die Produktionsküchen für den Eigenbedarf sollen dort gebaut werden, wo ein wirtschaftlicher Betrieb gewährleistet werden kann. Wir gehen davon aus, dass dies ab einer täglichen Menge von etwa 50 Mahlzeiten möglich ist. Auch in solchen Produktionsküchen sollen – weiterhin - soziale Arbeitsplätze geschaffen werden. Und es kann mit saisonalen und regionalen Produkten gekocht werden, so dass ein Teil der Wertschöpfung in der Region generiert wird.
- Schliesslich wird es auch weiterhin familienergänzende Betriebe geben, in denen aus Platz- oder Wirtschaftlichkeitsgründen keine eigene Produktionsküche gebaut wird. Sie werden weiterhin auf ein Catering angewiesen sein. Der bestehende Vertrag mit «Menu and More» wird jährlich überprüft und gegebenenfalls angepasst; er kann bis maximal Ende 2019 verlängert werden.

Ich bin der Überzeugung, dass wir mit dem Grundsatzbeschluss und dem Modell «Vielfalt» eine zukunftsweisende Entscheidung gefällt haben. Als Biologin weiss ich, dass die Vielfältigkeit Garant für die Stabilität eines Systems ist. Wir können mit diesem Modell die Mahlzeiten so herstellen, dass wir eine hohe Qualität, Nachhaltigkeit und eine breite Akzeptanz sicherstellen. «Win hoch 3!»