



Medienkonferenz zu «Erährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern» vom Dienstag, 13. Juni 2017

REFERAT VON MARIA AEBI, TAGESSCHULLEITERIN TAGESSCHULE SCHWABGUT

Es gilt das gesprochene Wort

Sehr geehrte Medienschaffende

Es freut mich sehr, Sie hier, an einem der vielen Orte des Geschehens in der Stadt Bern, begrüßen zu dürfen. Unsere Tagesschule wird von einem Team vor Ort be-
kocht. Dieses setzt sich zusammen aus zwei Köchinnen, welche sich die Woche unter-
einander aufteilen, zwei Hilfsköchinnen und unserer FaBeK-Lernenden (Fachfrau Be-
treuung Fachrichtung Kinderbetreuung).

Ich freue mich sehr, dass sich Bern bei der Mahlzeitenherstellung auf einen gemein-
samen Weg begibt, da die vielen Betriebe in der Stadt nicht alle auf dem gleichen
Stand sind und auch nicht sein können. Und dazulernen ist spannend und dazulernen
können wir alle.

Die Köche und Köchinnen der familienergänzenden Betriebe sind dezentral organisiert
und auf sich gestellt. Die Vernetzung innerhalb der Stadt ist daher wichtig und der Aus-
tausch sehr wertvoll. Das neue Konzept trug in der Entstehung und trägt nun auch in
der Umsetzung zu einem verstärkten Dialog bei.

Im Schwabgut sind wir bemüht, unsere Lebensmittel möglichst direkt zu beziehen. Wir
wollen wissen und auch sagen können, woher die Lebensmittel kommen:

- So liefert uns immer samstags ein Bio-Bauer das Gemüse.
- Das Brot bekommen wir vom Quartier-Beck
- Das Fleisch kommt aus tiergerechter Haltung aus der Schweiz.

Und bei allen anderen Produkten schauen wir auf die Herkunft und die Herstellungsart. Ebenso versuchen wir möglichst wenige vorverarbeitete Lebensmittelkomponenten – wie Tiefkühlprodukte oder gerüstetes und geschnittenes Gemüse – zu verwenden. So können wir genau sagen, was auf den Tisch kommt.

Die neuen Richtlinien lösen bei uns eher kleine, aber wichtige Änderungen aus:

- So haben wir bereits den Zucker aus dem Tee verbannt, was zu vielen Diskussionen geführt hat. Vor allem mit den älteren Schülerinnen und Schülern.
- Wir kochen nur noch mit Oliven- und Rapsöl.
- Auf die Ausgewogenheit von Desserts und «Zvieris» wird stärker geachtet und die Zutaten werden angepasst. Konkret heisst das: wenn es zum Mittagessen ein Dessert gibt, gibt es zum «Zvieri» eher etwas Salziges; gibt es kein Dessert, so darf das «Zvieri» auch etwas süss sein.
- Neu werden wir bei allen Lebensmitteln konsequent die Labels beachten. Bereits jetzt ist dies bei Fisch, Gemüse und Früchten Standard.
- Der Einkaufszettel wird nun umfassend auf die Kriterien der Richtlinien geprüft.

Da wir die Zutaten der Mahlzeiten gemäss Weisung des Lebensmittelinspektorates genauer werden ausweisen müssen, passen diese Veränderungen bestens in den laufenden Prozess.

Die Tagesschulküche befindet sich bei uns im Schulhaus, weswegen die Kinder oft schon am Morgen vorbeischaun und nach dem Menu fragen. Über unsere «Wunschbox» dürfen sie ihre Essenswünsche einbringen, die dann in regelmässigen Abständen gekocht werden. Die Köchinnen essen zusammen mit den Kindern. Dabei entstehen immer wieder Gespräche zum Essen, zu den unterschiedlichen Geschmäckern und zur Herstellung der Mahlzeiten. Diese Gespräche sind wichtig: für uns wie auch für die Kinder und ist auch Teil des Auftrages der familienergänzenden Kinderbetreuung.

Die Kinder helfen oft mit beim Zubereiten. Dabei ist es uns wichtig, den Kindern immer wieder neue Geschmackserfahrungen zu ermöglichen. Wir müssen etwas ungefähr 10mal gekostet haben, bevor es uns schmeckt. Deshalb ermuntern wir die Kinder auszuprobieren und sich eine eigene Meinung zu bilden. Und dazu bieten wir möglichst vielseitiges, ausgewogenes, frisches und farbiges Essen an.

Besten Dank für Ihr Interesse! Gerne beantworte ich Ihre Fragen.