



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

REFERAT VON ALEX HALLER, LEITER JUGENDAMT

*Es gilt das gesprochene Wort*

Sehr geehrte Anwesende

Beim Thema Kochen und Essen sind in der familienergänzenden Betreuung wesentliche Fragen von Werthaltung, Wertschätzung und Wohlergehen angesprochen. Gleichzeitig sind wesentliche Kosten mit der Mahlzeitenherstellung verbunden, die wir auf die Eltern übertragen müssen.

Ich bin froh, dass ein Pilotprojekt zum Catering durchgeführt wurde und wir mit insgesamt fünf kleineren Betrieben daran teilnehmen konnten. Aus den vorgestellten Erkenntnissen ist das Modell «Vielfalt» entwickelt worden und es bringt uns einen typisch schweizerischen, jedoch guten Kompromiss. Ich erläutere Ihnen im Folgenden die Chancen und Risiken des Modells «Vielfalt» für Kitas und Tagis Stadt Bern.

Die Verwaltung steht mit ihren Aufgaben stets unter hohem Kostendruck, die Kitas der Stadt zusätzlich, weil sie wegen des Defizitverbots keine Subventionen auf den Mahlzeiten annehmen dürfen und die Kosten entsprechend den Eltern in Rechnung stellen müssen. Die zentralen Fragen sind für die Betriebe im Jugendamt deshalb: Werden die Eltern die städtischen Betreuungs-Betriebe wählen, weil die Qualität und der Preis stimmen? Was verstehen die Eltern, und vor allem, was verstehen die Kinder unter Qualität beim Essen? Mit welchen Elementen können unsere Betriebe ihre Kundschaft nachhaltig für sich gewinnen?

Das Modell «Vielfalt» erlaubt eine situationsgerechte, am Umfeld und den konkreten Verhältnissen vor Ort orientierte Wahl. Und dies unter Berücksichtigung aller Aspekte. Ein besonderer Gewinn dürfte sein, dass unsere Kitas und Tagis gemeinsam mit den Tagesschulen Quartierküchen betreiben können. Und so die Kosten tiefhalten und

doch eine lokal verankerte, ökologisch und sozial hervorragende Essenszubereitung gewährleisten können. Damit lassen sich auch bereits bestehende Zusammenarbeitsformen mit verschiedenen Beschäftigungsangeboten weiter vertiefen. Unsere Tagis und Kitas sind in ihren Quartieren fest verankert und gut vernetzt. Mit dem Modell «Vielfalt» können sie vermehrt eng mit den Tagesschulen zusammenarbeiten, auch in der Essenszubereitung.

Die Freude am Essen wird in der Kita, im Tagi und in der Tagesschule gepflegt und gelebt. Hier wird gemeinsam gegessen, mit Lust geschlemmt, hier werden neue, unbekannte Speisen probiert und Traditionsgerichte zelebriert. Hier wird die Beziehung zu unseren Lebensmitteln und ihrer Herkunft und Zubereitung gefördert. Dass es dafür nicht nur *eine* richtige Zubereitungsart gibt, kann niemanden verwundern. Ich freue mich über die nun gewählte «Vielfalt» zur Mahlzeitenzubereitung und wünsche «E Güete mitenang».