



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

REFERAT VON GEMEINDERÄTIN FRANZISKA TEUSCHER, DIREKTION FÜR
BILDUNG, SOZIALES UND SPORT

Es gilt das gesprochene Wort

Sehr geehrte Medienschaffende

Im März 2016 hat der Gemeinderat bei der Mahlzeitenherstellung in der familienergänzenden Kinderbetreuung beschlossen, auf das Modell Vielfalt mit Quartierküchen, Produktionsküchen und Caterings zu setzen. Unabhängig davon, ob die Mahlzeiten vor Ort produziert oder angeliefert werden, will der Gemeinderat, dass in den Kitas, Tagis und Tagesschulen einheitliche Standards für eine gesunde Ernährung und für die Qualität in der Mahlzeitenherstellung gelten. Solche Richtlinien sind nun von Schulamt, dem Jugendamt und den Betriebs- und Tagesschulleitungen partizipativ erarbeitet worden und wir wollen sie Ihnen heute vorstellen.

In der familienbegleitenden Kinderbetreuung werden durchschnittlich 2500 Mahlzeiten pro Tag aufgetischt. Allein schon diese grosse Zahl zeigt, dass der Qualität des Essens und dem Gesundheitsaspekt grosse Bedeutung beizumessen ist. Qualitätsrichtlinien können dazu einen Beitrag leisten. Wir dürfen dabei nicht vergessen, wie enorm und wie rasch die Gesamtzahl der Kinder, die in einer Tagesschule gepflegt wird, in den vergangenen Jahren angewachsen ist. So sind 1982 in der Stadt Bern die ersten Pionier-Tagesschulen eröffnet worden. Seither kamen schrittweise neue dazu und heute haben wir ein flächendeckendes Angebot bei den Tagesschulen. Die Zahl der betreuten Kinder in den städtischen Kitas (heute 492.5 Plätze) und Tagis (296 Plätze) ist in den vergangenen zehn Jahren praktisch unverändert geblieben.

Die 2500 ausgegebenen Mahlzeiten pro Tag zeigen auch, welche grosse Chance sich hier für die Gesundheitsprävention und Wissensvermittlung bietet. Im Betreuungsalltag

können die Kinder viel über gesunde Ernährung, Nahrungsmittelherstellung und -herkunft erfahren.

Wir wollen für alle städtischen Betreuungsinstitutionen eine gemeinsame Haltung entwickeln für den Lebensmitteleinkauf, die Mahlzeitenherstellung und für das Essen in der Gemeinschaft. Wir wollen diese gemeinsamen Nenner auch in der Öffentlichkeit bekannt machen, weil dies auch zur hohen Qualität unserer Betreuungseinrichtungen beiträgt.

Dabei sind uns folgende sechs Punkte wichtig:

Die Lust am Essen: Im Zentrum steht immer die Lust am gemeinsamen Essen: Essen soll ein Genuss sein! Denn Essen ist mehr als «blosse» Nahrungsaufnahme. Essen soll gut schmecken und gemeinsam genossen werden.

Kindergerechtes, gesundes und abwechslungsreiches Essen: Die Mahlzeiten sind ausgewogen bezüglich Kohlenhydrate, Gemüse, Früchte und Eiweiss. Salz, Zucker und Fette werden dabei zurückhaltend eingesetzt.

Diese beiden Punkte bilden sozusagen das Fundament. Nun komme ich zu den beiden Punkten, die mir als Gemeinderätin und grüne Politikerin besonders wichtig sind. Und diese Punkte sind insofern neu, als dass die Stadt Bern sich dazu klar äussert und sie auch festschreibt.

Nachhaltig produzierte Nahrungsmittel: Sowohl Frisch- als auch Industrieprodukte stammen aus ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltiger Produktion – soweit möglich werden dabei Label-Produkte verwendet. Nahrungsmittel aus dem Ausland stammen aus fairem Handel. Fast auf den Tag genau vor vier Monaten ist die Stadt Bern zur «Fair Trade Town» ausgezeichnet worden. Ich freue mich, wenn wir dieses Label sozusagen mit «Alltag», mit einem adäquaten Verhalten im Alltag, erfüllen können.

Regionale und saisonale Produkte: Frischprodukte wie Früchte, Gemüse, Fleisch und Milchprodukte werden von Produzentinnen und Produzenten aus der Region bezogen, das heisst in einem Umkreis von 50 Kilometern rund um Bern. Kurze Transporte belasten die Umwelt weniger. Saisonale Produkte sind frisch und machen die Jahreszeiten erlebbar.

Zum Schluss noch zwei Dinge:

Essen als Ritual: Am Tisch darf und soll gelacht und geschwätzt werden. Am Tisch gelten aber auch gemeinsam vereinbarte Spielregeln.

Pädagogische Verankerung von Essen und Essensherstellung: Das heisst, Kindern soll in den familienergänzenden Betreuungseinrichtungen auch vermittelt werden, dass Essen Wert hat. Dazu gehören der verantwortungsvolle Umgang mit Nahrungsmitteln und das Vermeiden von Abfällen. Ebenso sind die Herkunft der Nahrungsmittel und Einblicke, wie Essen zubereitet wird, wichtige Themen im Tagesablauf der familienergänzenden Betreuungseinrichtungen.

Irene Hänsenberger, Leiterin Schulamt, wird Ihnen nun aufzeigen, wie die Richtlinien in der Verwaltung unter Einbezug der Fachleute vor Ort erarbeitet worden sind und wie die Qualitätssicherung in Zukunft gewährleistet werden soll. Die Tagesschulleiterin Maria Aebi wird Ihnen schliesslich die Folgen für die Praxis erläutern.

Und ganz zum Schluss: Essen ist ein schönes, aber auch emotionales Thema. Damit keine Unsicherheiten auftreten, sollen Eltern unsere Überlegungen kennen. Daher wollen wir den Eltern möglichst noch dieses Jahr einen Flyer abgeben, der einen Überblick über die wichtigsten Punkten zum Essen in der familienergänzenden Betreuung gibt.

Vielen Dank!