



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

REFERAT VON IRENE HÄNSENBERGER, LEITERIN SCHULAMT

Es gilt das gesprochene Wort

Sehr geehrte Medienschaffende

Bei der Mahlzeitenherstellung hat die Stadt Bern eine grosse Verantwortung gegenüber den Kindern, die in der Kita, im Tagi oder in der Tagesschule bis zu fünf Mal pro Woche ihr Mittagessen einnehmen. Unsere familienergänzenden Einrichtungen sind sich dieser Verantwortung bewusst. Essen spielt bei ihnen eine wichtige Rolle. Dabei meine ich Essen hier in einem umfassenden Sinn. Wie läuft ein Mittagessen ab, welche Tischregeln gelten? Wie oft mal wird pro Woche Fleisch gegessen? Warum gibt es nur Wasser oder ungesüssten Tee zu trinken?

Diese Fragen und Diskussionen werden nicht erst jetzt geführt. Die Tagesschulen haben seit längerer Zeit geltende Qualitätsstandards, die auch das Essen und die Essensherstellung betreffen. Sowohl im Tagesschul- wie auch im Kita- und Tagibereich treffen sich die Köche und Köchinnen zu regelmässigen Weiterbildungen und zum Erfahrungsaustausch.

Nun haben wir neu die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien, welche wir in einem intensiven partizipativen Prozess erarbeitet haben. Im Schulreglement ist bereits festgehalten, dass die Tagesschulen die Schweizer Lebensmittelpyramide beachten. Auch weitere Unterlagen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung wie auch die bestehenden Labels für Bio-Produkte, nachhaltig produzierte Nahrungsmittel und Labels mit Nachhaltigkeitskriterien dienen als Grundlagen.

Die Tagesschulleitungen haben sich zusammen mit dem Schulamt an einer Retraite der Erarbeitung der Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien gewidmet. Ebenso die Betriebsleitungen der Kitas und Tagis mit dem Jugendamt.

In einem zweiten Schritt wurden die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien dem Kochpersonal vorgestellt und diskutiert. Viele Rückmeldungen konnten in den Entwurf einfließen. Wichtig an diesem Prozess waren aber die Diskussionen um Fragen wie: Welches Öl soll zum Braten verwendet werden? Wie oft soll Fleisch angeboten werden? Können die Betriebe auf Vollkorn-Teigwaren und Hülsenfrüchte umstellen? Haben die Kinder das Essen immer noch gern, auch wenn es weniger gezuckert ist? Fällt nun Honig, Nutella oder Konfitüre für das «Zvieribrot» weg?

Inzwischen habe ich die auf diesem Weg erarbeiteten Richtlinien den Tagesschulleitungen vorgestellt. Die Rückmeldungen sind positiv, auch wenn die Tagesschulleiterinnen und -leiter nun noch viele Aufgaben zu erfüllen haben. Neue Fragen tauchen auf. Beispielsweise wurde gefragt, ob der Koch immer noch mit dem Privatauto einkaufen dürfe, oder ob nur noch Lieferdienste beansprucht würden. Vorab stehen nun Gespräche mit den Köchinnen und Köche an. Mit ihnen wird das Vorgehen besprochen. Die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien sind dafür eine gute Grundlage. Sie geben Orientierung, sie erübrigen Grundsatzdiskussionen im Team und bei den Schülerinnen und Schülern.

Die familienergänzenden Einrichtungen sind auf dem Weg, auf diesem gemeinsamen Weg. Nicht alle stehen am gleichen Ort, nicht alle sind (schon) gleich sensibilisiert.

Maria Aebi, Tagesschulleiterin in der Tagesschule Schwabgut wird Ihnen nun konkret zeigen, wo sie mit ihrer Tagesschule steht und welche Aufgaben und Herausforderungen sie anpacken will.

Vielen Dank!