

Signatur: 2026.SR.0096
Geschäftstyp: Postulat
Erstunterzeichnende: Alexander Feuz (SVP), Nicolas Lutz (SVP)
Mitunterzeichnende: Béatrice Wertli, Bernhard Hess
Einreichtdatum: 12. März 2026

Postulat: Alexander Feuz (SVP)/Nicolas Lutz (Mitte): Wohlschmeckende gesunde, nachhaltige, regionale und ökologische Ernährung an möglichst allen städtischen Schulstandorten; Produktionsküchen mit frisch zubereiteten Mahlzeiten vor Ort unter freiwilligem Einbezug der Schülerinnen und Schüler für das Kochen!

Prüfauftrag

Dem Gemeinderat wird folgender Prüfauftrag erteilt:

1. Wir bitten den Gemeinderat, Auskunft darüber zu geben:
 - 1.1. ob die Wiedereinführung von Produktionsküchen mit frisch zubereiteten Mahlzeiten an den einzelnen städtischen Schulstandorten nicht sinnvoll wäre, um den Schülerinnen- und Schülern wohlschmeckende, regionale und gesunde, nachhaltige und ökologische Mahlzeiten zu offerieren;
 - 1.2. ob die Wiedereinführung von Produktionsküchen an jeweils den einzelnen städtischen Schulstandorten mit frisch zubereiteten Mahlzeiten an den einzelnen städtischen Schulstandorten nicht sinnvoll wäre, um die Schülerinnen- und Schüler praktisch für das Kochen und eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu begeistern;
 - 1.3. ob die Wiedereinführung von Produktionsküchen an den einzelnen städtischen Schulstandorten mit frisch zubereiteten Mahlzeiten nicht sinnvoll wäre, um den Kindern sinnvolle Lerninhalte für das selbstständige Zubereiten von gesunden frisch zubereiteten Mahlzeiten zu vermitteln;
 - 1.4. wie er ein entsprechendes Konzept umsetzen würde.

Begründung

Die Postulanten sind der Auffassung, dass die Ernährung an den Tagesschulen und KITAS der Stadt Bern gesund, nachhaltig, aber auch wohlschmeckend sein muss. Die Produktionsküchen an den einzelnen Schulstandorten mit frisch zubereiteten Mahlzeiten vor Ort, in denen die Kinder in den Koch- und Vorbereitungsprozess teilweise sogar eingebunden waren, bewährten sich und waren äusserst beliebt. So konnten den Kindern die Anforderungen an eine gute, gesunde und nachhaltige Ernährung direkt vermittelt werden.

Die später angeordnete Anlieferung der Speisen aus Grossküchen aus Zürich erwies sich aus ökologischen Gründen als Fehlschlag. Auch das nun praktizierte Cook and Chill Verfahren mit auch bei den Kindern mehrheitlich oft unbeliebten Fleischersatzprodukten und verpassten Garzeiten wird dagegen nicht geschätzt. Auch wollen Kinder mehr regionale Produkte, wie die Umfrage im Provisorium Volksschule Kirchenfeld ergeben hat.