

**Postulat Fraktion SP/JUSO (Lea Kusano, SP): Biostadt Bern; mehr Biolebensmittel für Bern**

10% der insgesamt 12'000 landwirtschaftlichen Betriebe im Kanton Bern arbeiten nach biologischen Richtlinien. Bio liegt im Trend, der Lebensmittelumsatz steigt jedes Jahr überdurchschnittlich und nicht einmal die Krise konnte diesen Trend aufhalten. Eigentlich erstaunt diese Entwicklung aber nicht. Grün ist attraktiv und steht für einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil. Bio-Produkte werden nicht nur aus einer ökologischen Grundhaltung heraus konsumiert, sondern auch, um sich selbst etwas Gutes zu tun. Lebensmittel aus biologisch kontrolliertem Anbau einzukaufen ist aber weit mehr als nur Trend, es geht dabei auch darum, sich zur gesunden und bewussten Ernährung und Lebensweise zu bekennen. Zudem nehmen Biokonsumentinnen und Biokonsumenten den Mehrpreis für Biolebensmittel auch bewusst in Kauf, um damit einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Weiter ist die biologische Landwirtschaft die einzige Bewirtschaftungsmethode, die den Boden auch merklich verbessert (z.B. hat es erwiesenermassen viel mehr Bodenlebewesen).

Heute werden über 40% der Mahlzeiten ausser Haus eingenommen. Diese Veränderung der Essgewohnheiten macht selbst vor den Kleinsten unserer Gesellschaft nicht halt: Durch die vermehrte ausserfamiliäre Betreuung der Kinder in Kitas und Tagesschulen nehmen auch sie immer mehr Mahlzeiten ausserhalb des Haushaltes zu sich. Entgegen der weit verbreiteten Annahme ist es nicht so, dass die Verwendung von Biolebensmittel zwingend teurer ist. So macht das Beispiel der Kita in Langenthal deutlich, dass selbst die Verwendung von 1/3 Biolebensmitteln durch die bewusste und saisongerechte Gestaltung der Menus keinen Einfluss auf die Betriebskalkulationen hat.

Die Stadt Bern nimmt in der Bereitstellung ausserhäuslicher Mahlzeiten eine wichtige Funktion ein; in einem ersten Schritt direkt durch das Betreiben stadteigener Kantinen für die Verwaltungsmitarbeitenden. Zweitens indirekt, indem sie mit externen Gastrobetrieben (z.B. betriebsfremde Kantinen, Anlässe etc.) zusammenarbeitet. Drittens durch die Bereitstellung von Mahlzeiten durch stadteigene Betriebe (Tagesschule, Kitas, Alters- und Pflegeheim Kühlewil etc.)

Die Stadt Bern als politische Instanz sollte den Biotrend als gesunde und umweltschonende Essenskultur erkennen und aufnehmen.

Wir fordern deshalb den Gemeinderat auf zu prüfen, ob zukünftig in stadteigenen Gastronomiebetrieben, in den anderen städtischen und von der Stadt subventionierten Betrieben, welche Mahlzeiten herstellen sowie innerhalb der Zusammenarbeit mit externen Gastrobetrieben mindestens 20% der verwendeten Lebensmittel aus biologisch kontrolliertem Anbau verwendet werden können

Bern, 18. März 2010

*Postulat Fraktion SP/JUSO (Lea Kusano, SP), Stefan Jordi, Hasim Sönmez, Ruedi Keller, Patrizia Mordini, Corinne Mathieu, Rolf Schuler, Guglielmo Grossi, Leyla Gül, Miriam Schwarz, Gisela Vollmer, Thomas Göttin, Ursula Marti, Rithy Chheng, Giovanna Battagliero, Beat Zobrist, Michael Aebersold*

## **Antwort des Gemeinderats**

Der Gemeinderat sympathisiert grundsätzlich mit dem vorgebrachten Anliegen. Das Thema Ökologie und der bewusste Umgang mit natürlichen Ressourcen sind für den Gemeinderat von grosser Bedeutung. So hat er in seinem Bestreben, in ökologischen Fragen eine Vorbildrolle einzunehmen, unter anderem in den aktuellen Legislaturrichtlinien festgehalten, dass er stadtverträgliche Mobilitätsprojekte wie „Tram Region Bern“ vorantreiben, die Auflagen für das Label „Energistadt Gold“ erfüllen und Start-up-Firmen in der Greentech-Branche günstige Arbeitsflächen zur Verfügung stellen will. In diesen Bereichen kann der Gemeinderat direkten Einfluss nehmen.

Es stellt sich die mit dem Postulat aufgeworfene Frage, ob nicht auch die Förderung biologischer Lebensmittel ein Ziel der öffentlichen Hand darstellen sollte. Bioprodukte, die möglichst schonend nach ökologischen Prinzipien hergestellt worden sind, entsprechen einem Bedürfnis breiter Bevölkerungsschichten, insbesondere konsumfreudiger und trendbewusster Menschen. Neben dem egoistischen Motiv, sich durch den Konsum biologisch produzierter Lebensmittel etwas Gutes zu tun, spielen beim Kaufentscheid auch ökologische Überlegungen eine gewisse Rolle. Nachweislich weisen Bioobst oder -gemüse tiefere Pestizidrückstände auf als Produkte aus konventioneller Landwirtschaft. Auch normales Gemüse ist jedoch unbedenklich geniessbar und erfüllt die strengen schweizerischen Bundesvorschriften zur Lebensmittelsicherheit. Im Bezug auf die Energiebilanz schneiden biologische und konventionelle Lebensmittel in etwa gleich gut ab.

Gesunde Ernährung ist ausgewogen und basiert auf frischen, saisonalen Produkten. Saisonale und möglichst in der Region angebaute Erzeugnisse sind in Bezug auf den Energieverbrauch am nachhaltigsten, weil lange Transportwege wegfallen und keine energieintensiven Anbaumethoden nötig sind. Wo in stadt eigenen Betrieben Nahrungsmittel verarbeitet werden, wird auf eine möglichst saisongerechte Zusammenstellung des Menüplans geachtet. Zudem bestehen oftmals enge Kontakte zu lokalen Produzentinnen und Produzenten (beispielsweise Altersheim Kühlewil).

Für den Gemeinderat geht es zu weit, Quoten für die Verwendung von biologisch produzierten Lebensmitteln festzulegen und mit dem entsprechenden Kontrollaufwand auch durchzusetzen. Vielmehr zählt er auf die freiwillige und bedürfnisgerechte Verwendung von Bioprodukten. Den eigenen Handlungsspielraum hält der Gemeinderat für gering.

Die heutige Situation in stadt eigenen Gastrobetrieben sowie in Tagesschulen, Kitas und im Altersheim Kühlewil zeigt sich wie folgt:

### **Stadteigene Gastrobetriebe**

Die stadt eigenen Restaurants sind ausnahmslos an Pächterinnen und Pächter verpachtet. Die Pachtverträge enthalten keinerlei Klauseln bezüglich der zu verarbeitenden Nahrungsmittel. Pächterinnen und Pächter stadteigener Restaurants müssen mit ihren Betrieben am Markt bestehen. Sie kennen die Bedürfnisse ihrer Kundschaft am besten. Es wäre falsch, mit Quoten für Bioprodukte in die Autonomie der Pachtbetriebe einzugreifen. Eine Umfrage in den stadteigenen Restaurants hat ergeben, dass ein Grossteil der Pächterinnen und Pächter ein saisongerechtes (Ess-)Angebot bietet und äusserst qualitätsbewusst einkauft. Dies nicht zuletzt, um mit einer saisonalen Küche, die heute von den Gästen mehrheitlich verlangt und erwartet wird, ein konkurrenzfähiges Angebot zu bieten. Das Restaurant Kornhauskeller nimmt aus diesem Grund beispielsweise am Event *Genuss`10* teil, an dem im Zeitraum vom 13. August bis 5. September 2010 den Gästen ausschliesslich Regionalprodukte angeboten

werden (*Genuss`10* ist ein Zusammenschluss der Regionalmarken und der Bauernverbände der Kantone Aargau, Bern und Solothurn).

### **Tagesschulen, Kitas und Alters- und Pflegeheim Kühlewil**

Die Köchinnen und Köche der städtischen Tagesstätten und Tagesschulen werden angewiesen, ausgewogen, saison- und kindergerecht zu kochen. Zudem sind bei den Einkäufen nach Möglichkeit Lebensmittelgeschäfte in den jeweiligen Quartieren zu berücksichtigen. Vorgaben in Bezug auf Biolebensmittel werden den Betrieben keine gemacht. Die meisten Betriebe verwenden aber je nach Angebot und Preis auch Biolebensmittel. Den Betrieben hier eine Quote vorzugeben, ist nach Ansicht des Gemeinderats nicht der richtige Weg, da eine Kontrolle der Einhaltung nur mit unverhältnismässigem Aufwand möglich wäre. Auch sind Biolebensmittel in der Regel deutlich teurer als andere hochwertige und saisongerechte Lebensmittel. Würden die Betriebe verpflichtet, einen bestimmten Anteil Biolebensmittel zu verwenden, müssten die Betriebsbudgets angepasst werden.

Den privaten, von der Stadt mitfinanzierten Tagesstätten werden im Rahmen des Leistungsvertrags keine Vorgaben in Bezug auf die Ernährung gemacht. Die Verpflegung der Kinder wird aber im Rahmen der jährlichen Aufsichtsbesuche durch die Direktion für Bildung, Soziales und Sport (Jugendamt) mit den einzelnen Trägern jeweils thematisiert.

Das Alters- und Pflegeheim Kühlewil achtet auf eine abwechslungsreiche, gesunde und saisongerechte Ernährung. Soweit möglich und bei einem guten Preis-/Leistungsverhältnis wird bei regionalen Produzenten eingekauft. Dabei handelt es sich in der Regel um Produkte, die nach den Vorgaben für die Integrierte Produktion (Label IP-Suisse) produziert werden.

Um die städtischen und privaten Betriebe weiter für eine umweltschonende und gesunde Ernährung zu sensibilisieren, wird sie die Direktion für Bildung, Soziales und Sport auffordern, sich am 14. September 2010 am „Klima-Zmittag“ des WWF Schweiz zu beteiligen. Die mitmachenden Betriebe verpflichten sich, an diesem Tag vegetarisch zu kochen.

#### *Folgen für das Personal und die Finanzen*

Wirksame Quoten für Biolebensmittel erfordern personelle Ressourcen für die Kontrolle. Zudem sind Biolebensmittel oftmals teurer als das konventionelle bzw. das IP-Suisse Angebot. Um das heutige Verpflegungsniveau halten zu können, müssten daher die Betriebsbudgets erhöht werden.

### **Antrag**

1. Der Gemeinderat beantragt dem Stadtrat, das Postulat erheblich zu erklären.
2. Die Stellungnahme gilt gleichzeitig als Prüfungsbericht.

Bern, 1. September 2010

Der Gemeinderat