

Signatur: 2025.SR.0277
Geschäftstyp: Kleine Anfrage
Erstunterzeichnende: Alexander Feuz (SVP), Thomas Glauser (SVP)
Mitunterzeichnende: Bernhard Hess, Ueli Jaisli
Einreichtdatum: 11. September 2025

Kleine Anfrage: Gesundes Essen in den Tagesschulen? Wann wird das Essen jeweils vorgekocht und wann wird es regeneriert? Ist diese Art der «Abfütterung» für Kinder gesund und beliebt? Gibt es nicht gerade bei Gemüse grosse «Resten»?

Fragen

Der Gemeinderat wird um Beantwortung der folgenden Fragen gebeten:

1. Dem Vernehmen nach, wird das Essen von der Produktionsküche (Zieglerspital?) angelieferte und vorgekochte Essen Tage später regeneriert:
 - 1.1. Wann wird das am Montag, resp. Dienstag, resp. Mittwoch, resp. Donnerstag, resp. Freitag jeweils gekocht? Am gleichen Tag oder Tag vorher? Wann jeweils genau? Für jeden Wochentag bitte gesondert ausweisen?
 - 1.2. Ist diese Art der Zubereitung, wie wir sagen dem «Abfütterung» beliebt? Wenn ja, wieso gibt es dann so grossen Resten, insbesondere beim Gemüse?
 - 1.3. Ist diese Art der Zubereitung/Verpflegung gesund? Wenn ja, verlieren die Vitamine so nicht ihre Wirkung? Wenn nein, warum nicht?
2. Ist der Gemeinderat bereit, Verbesserungen vorzunehmen (z.B. Rückkehr zu Produktionsküchen)? Wenn ja, welche? Wenn nein, warum nicht?

Begründung

Die Fragesteller sind aufgrund diverser Rückmeldung von Eltern besorgt über die Qualität des vorgekochten Essens in den Tagesschulen. Offenbar wird das Essen vorgekocht und erst Tagen regeneriert. Zwischen Kochen und Regeneration sollen mehrere Tage vergehen. Das Essen am Dienstag soll offenbar schon am Donnerstag in der Vorwoche vorgekocht werden. Auch soll es gerade beim Gemüse viele Rechten gegeben. Die Fragesteller kochen gerne und sich der Auffassung, dass diese Art der Verpflegung weder ökologisch, gesund, nachhaltig und wohlschmeckend ist?

Antwort des Gemeinderats

Jede Woche werden in der Stadt Bern ca. 18 000 Mahlzeiten für die Schüler*innen in der Tagesbetreuung zubereitet, die Hälfte davon in Quartierküchen. Die Stadt Bern richtet sich dabei nach der Mahlzeitenstrategie, die der Gemeinderat am 20. Dezember 2023 beschlossen hat.

Die städtischen Produktions- und Quartierküchen werden jährlich mit dem Label fourchette verte zertifiziert. Dieses Label garantiert innerhalb des Angebots einen hohen Qualitätsstandard des Essens. Expert*innen von fourchette verte und der Fachbereich Verpflegung (Schulamt) besuchen die Küchen und die abnehmenden Betriebe mehrmals jährlich. Das Zertifikat wird nur erneuert, wenn die Vorgaben an eine gesunde Ernährung eingehalten werden. Diese umfassen ernährungsbezogene Kriterien (bspw. saisonale Produkte, Variation der Lebensmittel und Zubereitung usw.) aber auch Umweltkriterien, organisatorische und pädagogische Kriterien.

Zu den Fragen

Zu Frage 1:

Die Mahlzeiten, welche von Quartierküchen an die Tagesbetreuungen ausgeliefert werden, werden mit dem Kochvorgang Cook & Chill hergestellt. Hierfür wurden die Küchen modernisiert und mit den entsprechenden Geräten ausgestattet, welche für den genannten Prozess eingesetzt werden müssen.

Cook & Chill ist ein Verfahren der Gemeinschaftsverpflegung, bei dem Speisen gekocht, schnell heruntergekühlt und dann bis zum späteren Verzehr gelagert werden, bevor sie am Ausgabeort regeneriert (erwärmt) werden. Dieses System trennt Zubereitung und Ausgabe räumlich und zeitlich. Die Speisen werden bei diesem Prozess zugedeckt abgekühlt, dabei entsteht eine natürliche Konservierungsart, welche dem Pasteurisieren gleichgestellt werden kann. Dies hat zudem den Vorteil, dass die Speisen einem höherem hygienischen Standard entsprechen und länger haltbar sind.

Zu Frage 1.1

Eine Tabelle, wie sie in der Kleinen Anfrage erfragt wird, ist aufgrund der Komplexität des Verfahrens in dieser Form nicht vorhanden. In den Küchen werden Mahlzeitenbestandteile so produziert, dass Synergien entstehen und das Personal effizient eingesetzt werden kann. Damit können bei der Herstellung der Mahlzeiten mehr frische Produkte eingesetzt werden, was zur Folge hat, dass weniger bereits verarbeitete Produkte (CV Produkte) zugekauft werden müssen. Zusatzstoffe werden in sämtlichen Herstellungsmethoden innerhalb der Küchen der Stadt Bern keine beigelegt.

Zu Frage 1.2

Umfragen haben ergeben, dass die Herstellungsart der Mahlzeiten bei der Beliebtheit des Essens keine Rolle spielt.

Betreffend der Essensresten ist die gemachte Annahme nicht korrekt: Es gibt bei den regenerierten Mahlzeiten nicht mehr Gemüsereste als bei anderen Zubereitungsarten. Entscheidend für das Minimieren der Reste ist der enge Austausch mit den Küchen (Bestellung und Planung), was in der Stadt Bern zwischen allen Betrieben sichergestellt ist.

Zu Frage 1.3

Nährwerte sind in dieser Zubereitungsform nachgewiesen höher als bei Zubereitung mit längerem Warmstellen von Mahlzeiten.

Zu Frage 2:

Das Mahlzeitenkonzept sowie die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien werden eingehalten. Der Gemeinderat sieht aktuell keinen Anlass, die Prozesse und Produktionsarten der Mahlzeitenherstellungen für die Tagesbetreuung anzupassen.

Bern, 15. Oktober 2025

Der Gemeinderat