

Signatur: 2026.SR.0096
Geschäftstyp: Postulat
Erstunterzeichnende: Alexander Feuz, Nicolas Lutz
Mitunterzeichnende: Beatrice Wertli, Bernhard Hess
Einreichdatum: 12. März 2026

Postulat: 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!; Annahme/Prüfungsbericht

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 wohl schmeckende, 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 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 nicht sinnvoll wäre, um den Kindern sinnvolle Lernhinhalte für das selbständige Zubereiten von gesunden frisch zubereiteten Mahlzeiten zu vermitteln;
 - 1.4 Wie er ein entsprechendes Konzept umsetzen würden.

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 den 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.

Antwort des Gemeinderats

Das vorliegende Postulat beauftragt den Gemeinderat, die Wiedereinführung von Produktionsküchen mit frisch zubereiteten Mahlzeiten an den einzelnen städtischen Schulstandorten zu prüfen.

Einleitend weist der Gemeinderat daraufhin, dass er mit GRB Nr. 2023-1554 vom 20. Dezember 2023 die «Mahlzeitenstrategie der Stadt Bern: Vielfalt+» genehmigt und sie am 14. März 2024 dem Stadtrat zur Kenntnis vorgelegt hat. Die Mahlzeitenstrategie zeigt auf, wie regionale, gesunde und ökologische Mahlzeiten für Schüler*innen sichergestellt werden und wie die Stadt Bern die Strategie zur Küchenplanung umsetzen wird, damit ausreichend Mahlzeiten zur Verfügung stehen. Wenn Produktionsküchen ihre Kapazitätsgrenze erreicht haben oder eine Sanierung ansteht, wird gemäss Mahlzeitenstrategie geprüft, ob künftig weiterhin eine Produktionsküche oder neu eine Regenerationsküche betrieben werden soll. Dieses Vorgehen hat sich bewährt. Der Gemeinderat weist zudem daraufhin, dass eine flächendeckende (Wieder-)Einführung von Produktionsküchen mit unverhältnismässigen Investitionen verbunden und an vielen Standorten gar nicht umsetzbar wäre.

Zu den einzelnen Punkten

Zu Ziffer 1.1

Die Verpflegung an den städtischen Schulstandorten erfüllt bereits heute hohe qualitative Anforderungen. Sämtliche Kita- und Tagesbetreuungsstandorte der Stadt Bern sind mit dem Label Fourchette verte zertifiziert. Dieses garantiert ausgewogene, gesunde und altersgerechte Mahlzeiten und wird regelmässig extern überprüft. Ergänzend verankert die städtische Initiative «Bern ist Bio» den Grundsatz regionaler, saisonaler und ökologisch produzierter Lebensmittel in der Schulverpflegung. Die mit dem Postulat verfolgten inhaltlichen Ziele – schmackhafte, regionale, gesunde, nachhaltige und ökologische Mahlzeiten – sind mit den bestehenden Instrumenten aus Sicht des Gemeinderats abgedeckt.

Zu Ziffern 1.2 und 1.3

Das pädagogische Anliegen, Schüler*innen praktisch für das Kochen und eine gesunde, nachhaltige Ernährung zu begeistern, wird bereits heute über bestehende Angebote verfolgt. Kochateliers, Schulgärten und weitere freiwillige Angebote zur Ernährungsbildung sind an städtischen Schulstandorten etabliert. Diese Vermittlung setzt keine vollständige Produktionsküche mit gewerblicher Infrastruktur voraus. Sie funktioniert mit deutlich geringerem baulichem und personellem Aufwand, etwa über schulinterne Lehrküchen, den Regenerationsküchen oder punktuelle Kochprojekte in Zusammenarbeit mit den bestehenden Quartierküchen. Die gesunde Zubereitung von Mahlzeiten ist im Lehrplan 21 im Zyklus 3 als Bestandteil des Unterrichts «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» festgelegt. Dieser findet in den Lehrküchen statt.

Eine flächendeckende Wiedereinführung von Produktionsküchen ist daher für die Umsetzung der Anliegen der Postulant*innen nicht erforderlich. Diese wäre einem hohen Aufwand verbunden und stünde in keinem angemessenen Verhältnis zum pädagogischen Zusatznutzen gegenüber den bereits bestehenden Angeboten.

Zu Ziffer 1.4

Der Gemeinderat sieht von einem Konzept zur flächendeckenden Wiedereinführung von Produktionsküchen an allen Schulstandorten ab. Dieses entspricht nicht der beschlossenen Mahlzeitenstrategie Vielfalt+.

Zudem lassen die räumlichen Gegebenheiten an zahlreichen bestehenden Standorten keine Einrichtung vollwertiger Produktionsküchen zu. An anderen Standorten wären dazu grosse bauliche Eingriffe notwendig (Küchenbauten mit den entsprechenden lebensmittelrechtlichen und hygienischen Anforderungen) und der mehrjährige Um- und Ausbau führte zu einem entsprechenden Investitionsaufwand. Auch der Personalaufwand würde steigen, da zusätzliches qualifiziertes Küchenpersonal pro Standort zur Verfügung stehen müsste. Folge davon wären erhöhte laufende Betriebs- und Unterhaltskosten.

Im Zuge der Umsetzung der Mahlzeitenstrategie Vielfalt+ haben am 14. Juni 2026 die Stimmberechtigten der Stadt Bern dem Baukredit für die Quartierküche Tiefenau zugestimmt. Damit ist sichergestellt, dass für die Schüler*innen der Stadt Bern auch in Zukunft ausreichend Mahlzeiten in hoher Qualität hergestellt werden können.

Fazit

Die mit dem Postulat verfolgten Ziele – schmackhafte, gesunde, regionale, nachhaltige und ökologische Mahlzeiten sowie die praktische Vermittlung von Kochkompetenz – werden über bestehende Ernährungsbildungsangebote, über die Fourchette verte Zertifizierung, «Bern ist Bio» sowie über den Lehrplan 21 bereits erreicht.

Folgen für das Personal und die Finanzen

Eine Wiedereinführung von Produktionsküchen an den städtischen Schulstandorten würde erhebliche Investitionen in die erforderliche Kücheninfrastruktur sowie dauerhaft höhere Personal- und Betriebskosten verursachen. Diese finanziellen Mehrbelastungen sind angesichts der angespannten Finanzlage der Stadt Bern nicht vertretbar.

Antrag

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

Bern, 9. September 2026

Der Gemeinderat