

Dringliche Motion Henri-Charles Beuchat (SVP): Erhalt der Tagesschul- und Kita-Küchen in der Stadt Bern

„Erst kommt das Fressen, dann die Moral“ hat Bertold Brecht einst effektiv einer Bourgeoisie entgegen geschleudert, die vom hohen Ross materieller Wohlsituiertheit den niederen Schichten Moral predigen wollte. Getreu nach diesem Motto will der Gemeinderat bei der Produktion der Mahlzeiten in Kinderbetreuungseinrichtungen den Rotstift ansetzen. Sparen bei den Kleinsten, lautet die Devise. In mehreren Stadtberner Tagesschulen soll ein Pilotversuch mit einem externen Mahlzeiten-Catering gestartet werden. Die

Produktionsmethode soll grundsätzlich auf externe Produktion umgestellt werden. Im Pilotversuch wird ein externer Industrie-Küchenbetrieb fixfertige Mahlzeiten anliefern. Die Tagesschule muss die Gerichte nur noch wärmen. Der Gemeinderat plant, den Dienstleistungsauftrag im Lauf des Jahres auszuschreiben.

Damit geht der emotionale Bezug zum Essen verloren. Noch schlimmer, die Köchinnen und Köche der Tagesschulen sind Bezugspersonen im Betreuungsteam und Anlaufstelle für die Kinder. Mit der Auflösung der bestehenden Tagesschulküchen verliert die Tagesschule an Qualität.

Im Sinne einer Qualitätssicherung für eine gute Tagesschule, fordert die SVP-Fraktion den Gemeinderat auf, das Schulreglement (Reglement über das Schulwesen der Stadt Bern) wie folgt zu ergänzen:

- a) Art. xx (neu) Bei den Tagesstätten werden die Mahlzeiten grundsätzlich in Produktionsküchen mit eigenem Kochpersonal zubereitet.
- b) Art. xx (neu) Bei dem System der Mahlzeitenzubereitung wird täglich frisch vor Ort gekocht und sofort verzehrt.
- c) Art. xx (neu) Die Stadt Bern verzichtet bei der Mahlzeitenzubereitung wo immer möglich auf externes Catering als Standard der Mahlzeitenproduktion.
- d) Art. xx (neu) Bauprojekte von Kinderbetreuungsstätten werden mit Produktionsküchen realisiert.

Der Gemeinderat beurteilt die Vor- und Nachteile der Produktionsmethoden aus rein betriebswirtschaftlicher Sicht. Die Beurteilung aus emotionaler und pädagogischer Sicht bedarf dringend einer Aufwertung.

Weitere Argumente, die für den Erhalt der Tagesschul- und Kita-Küchen sprechen sind:

- Kochperson kann auch einmal ein Kind betreuen – Kind hilft in Küche, hilft einkaufen (4.5-jähriges Mädchen wünschte sich: „1x mit der Köchin im Coop einkaufen zu gehen“).
- Kinder sehen vor Ort wie der Bauer Gemüse liefert, Köchin zubereitet...
- Kinder-Kochen ist sehr beliebt: 1-3 Kinder (2 bis 7-jährig) gehen mit Betreuerin der Kochperson helfen.
- Kochperson kann auch Zvieri und Znüni vorbereiten
- Kochperson macht frischen Baby-Brei.

Begründung der Dringlichkeit

In der Stadt Bern stehen mehrere Schulhäuser mit einer vorhandenen Produktionsküche vor einer Gesamtanierung. Dabei müssen die vorhandenen Küchen ersetzt werden. Der Planungsstand mehrerer Bauprojekte macht es erforderlich, dass ein möglichst rascher Entscheid im Stadtrat über die Produktion von Mahlzeiten für die schul- oder familienergänzende Betreuung von Kindern gefällt werden muss (Grundsatz-Entscheid). Im Jugendamt anstehende Sanierungs- und Neubauprojekte von Tagesstätten, wo das Küchenkonzept sich in der Überarbeitung befindet. Zusätzlich bestehen Neubauprojekte von Schulen mit einer Tagesschule.

Bern, 05. Juni 2014

Erstunterzeichnende: Henri-Charles Beuchat

Mitunterzeichnende: Erich Hess, Roland Jakob, Manfred Blaser

Antwort des Gemeinderats

Im Frühling 2014 hat der Gemeinderat beschlossen, in einem Pilotversuch in ausgewählten Tagesschulen und Tagesstätten eine neue Form des Caterings zu erproben. Statt wie bis anhin warm sollen in diesen familienergänzenden Einrichtungen die Mahlzeitenkomponenten kalt angeliefert und vor Ort regeneriert werden, bevor sie serviert werden. Dieser Pilotversuch beschränkt sich auf Einrichtungen, welche keine eigenen Produktionsküchen haben und deshalb auf ein Catering angewiesen sind. Das heutige Catering ist oft unbefriedigend, weil die warm angelieferten Mahlzeitenkomponenten in den Wärmebehältern nachgaren und sich dadurch geschmacklich und farblich verändern. Ausserdem spielt bei einer Warmanlieferung von Essen jeweils auch der Zeitfaktor eine grosse Rolle. Das Essen muss innerhalb von maximal einer halben Stunde nach der Anlieferung serviert werden.

Der Pilotversuch, für den in den Monaten Juni bis August 2014 die öffentliche Ausschreibung läuft, soll Erkenntnisse zum Catering liefern, welche als Grundlage zum Grundsatzentscheid dienen, ob in der Stadt Bern schrittweise in den familienergänzenden Einrichtungen auf ein Catering mit Kaltanlieferung umgestellt werden soll. Bis dahin sollen die anstehenden Investitionen für Produktionsküchen im Rahmen der Bauprojekte zurückgestellt werden.

Abklärungen der Direktion für Bildung, Soziales und Sport bei anderen Gemeinden und privaten Einrichtungen für familienergänzende Betreuung haben gezeigt, dass diese von Anbeginn an gänzlich auf die eigene Produktion von Mahlzeiten verzichten oder ebenfalls schrittweise umstellen und ihre Verpflegung auf einem Catering aufbauen (z.B. Städte Zürich und Biel, Verein leolea, Betreiberin von derzeit acht Kinderbetreuungseinrichtungen in der Stadt Bern).

Ausgangspunkt für das Projekt waren wirtschaftliche Überlegungen: Neue Produktionsküchen bedingen eine Investition von rund Fr. 500 000.00 und die Elternbeiträge von Fr. 8.00 pro Mahlzeit sind sowohl in den Tagesstätten wie auch in den Tagesschulen nicht kostendeckend. Da in der Stadt Bern vor allem bei Schulanlagen mehrere Sanierungs- und Neubauprojekte anstehen, wurde die Mahlzeitenherstellung grundsätzlich überprüft und in einem Bericht die verschiedenen Herstellungsarten, ihre Vor- und Nachteile und die Investitionen und Betriebskosten berechnet.

Neben wirtschaftlichen Faktoren wie die Senkung der Investitions- und Betriebskosten, Kostensenkungen durch grössere Bezugsmengen, Berücksichtigung von Lieferanten mit einheimischen und regionalen Produkten, Flexibilität bei kurzfristig veränderten Kinderzahlen, Vereinfachung des Bestellvorgangs, transparente Kontrolle der Kosten und Optimierung der Anlieferung will die Stadt Bern auch ökologische, qualitative und pädagogische Überlegungen zum Essen in Tagesschulen und Tagesstätten miteinbeziehen.

Die Stadt Bern legt Wert auf gesundes Essen, das ökologisch hergestellt ist und qualitativ gut, ausgewogen und kindergerecht ist. Diese Kriterien sollen gelten, unabhängig von einem Catering oder der eigenen Produktion vor Ort. Die Essensqualität hängt nicht per se davon ab, ob das Essen selber zubereitet wird oder von einem Caterer geliefert wird. Die Caterer haben hohe Qualitätskriterien zu erfüllen. Die Stadt macht für das Essen in den Tagesschulen und Tagesstätten Vorgaben zur Qualität der Lebensmittel, hat jedoch aufgrund der dezentralen Struktur nur wenig Steuerungswissen, wie diese Kriterien in den einzelnen Produktionsküchen eingehalten werden. In

Zukunft soll, unabhängig von der Herstellung der Mahlzeiten, diesem Aspekt ein grösseres Gewicht beigemessen werden.

Bezüglich Nachhaltigkeit und Ökologie haben die Caterer ebenfalls Vorgaben zu erfüllen. So sollen die Lebensmittel aus zertifizierten Produktionsbetrieben (Bio, fidelio oder andere WWF-anerkannte Qualitätslabels), zu einem Grossteil aus regionalen Produktionsbetrieben und aus umweltfreundlichen Anbau- und Zuchtmethoden stammen. Die Menüzusammensetzung soll aus saisonalen Angeboten bestehen. Es werden tiefe Emissionswerte für die Herstellung und die Transporte (eingesetzte Fahrzeuge weisen mindestens Euronorm 4 auf) verlangt. Die Catering-Betriebe müssen die Bereitschaft für die Anstellung von Mitarbeitenden aus beruflichen oder sozialen Integrationsprojekten nachweisen.

Schliesslich sind auch die pädagogischen und emotionalen Aspekte des Kochens zu berücksichtigen. Die Zubereitung des Mittagessens findet bereits heute kaum unter Einbezug der Kinder statt. Die Kinder im Schulalter sind meist bis am Mittag im Unterricht. Sicherheitsüberlegungen und Vorschriften der Lebensmittelinspektion führen dazu, dass sich auch Kinder in den Kitas höchstens sehr eingeschränkt an der Zubereitung des Mittagessens beteiligen können. Deshalb ist der Fokus auf das Essen - und nicht allein auf die Essensherstellung - zu legen. Das Essen hat eine wichtige Bedeutung in den Tagesstätten und Tagesschulen. Beim Essen geht es auch um einen gesundheitlichen Aspekt. Deshalb muss Essen ausgewogen, schmackhaft, gesund und nährstoffreich sein. Essen ist mehr als Ernähren: Essen ist eine Kultur, die gepflegt werden soll. Essensregeln, Arbeiten rund um das Essen, verschiedenes Essen kennen lernen als Horizonterweiterung, Rituale, Umgang mit Essen, mit Essensresten usw.

Für den Gemeinderat ist aufgrund dieser Ausführungen die Pflege des Essens eine zentrale Aufgabe in den Tagesstätten und Tagesschulen. Auch die Auseinandersetzung mit der Lebensmittelherkunft, mit Lebensmittelrohstoffen, mit der Verarbeitung der Rohstoffe zu Essen soll weiterhin stattfinden. Das Herstellen, Rüsten, Zubereiten von Zwischenmahlzeiten oder Frischeprodukten ergänzend zur Hauptmahlzeit sind wertvoll, um die Kinder an einen gesunden Ernährungsstil heranzuführen.

Deshalb werden in den Tagesstätten und Tagesschulen immer auch Haushaltsküchen für Alltagstätigkeiten wie Teekochen, Brotbacken, Guetzle usw. eingebaut. Diese Auseinandersetzung während der Betreuung muss jedoch bei Schulkindern aufgrund der Unterrichtszeiten schwergewichtig auf die Zwischenmahlzeiten gerichtet werden: Gemüse-Zvieri, Brotbacken, frische Früchte als Zvieri zubereiten; Guetzle, Grittbänze backen, Lebkuchen verzieren usw. Solche Aktivitäten werden nicht tangiert durch einen allfälligen Grundsatzentscheid zur Mahlzeitenherstellung.

Bezugspersonen sind für Kinder in Tagesstätten und Tagesschulen wichtig. Heute sind die Kochpersonen oft diejenigen Angestellten mit der höchsten Präsenz. Deshalb können die Kinder zu ihnen eine Beziehung aufbauen. Solche Bezugspersonen soll es auch in Zukunft in den Tagesstätten und den Tagesschulen geben. Diese Rolle können neben Köchinnen oder Köchen auch Betreuungspersonen einnehmen. Dies hängt vor allem von ihrer Präsenz in der Tagesschule oder in der Tagesstätte ab.

Zusammenfassend ist es dem Gemeinderat ein Anliegen, dass in den Betrieben qualitativ gutes, kindergerechtes und ausgewogenes Essen aus nachhaltiger Produktion angeboten wird, unabhängig von der Herstellungsart der Mahlzeiten. Ebenso wichtig ist ihm, dass sich die Kinder mit der Herkunft und der Herstellung des Essens auseinandersetzen können. Die Tagesschulen und Tagesstätten sollen solche Aufgaben weiterhin wahrnehmen. Auch dies unabhängig von der Mahlzeitenherstellung.

Der Gemeinderat erachtet es nicht als stufengerecht, die Mahlzeitenherstellung auf Reglements-ebene festzulegen. Zudem würde eine Änderung des Schulreglements nur die Tagesschulen betreffen, nicht aber die Tagesstätten (Tagesstätten für Schulkinder und Kitas). Für die beiden letztgenannten Einrichtungen müssten das Betreuungsreglement oder die Betreuungsverordnung angepasst werden. Zwei Tagesstätten für Schulkinder (Tagi) und etliche Kitas werden durch private Trägerschaften betrieben, d.h. die Vorgaben zur Essenszubereitung, wie sie von den Motionären gefordert werden, müssten auch von den privaten Institutionen eingehalten werden. Im Falle der Kitas müssten die Vorgaben als gesetzliche Voraussetzung verankert werden, um zur Entgegennahme von Betreuungsgutscheinen zugelassen zu werden. Eine Beschränkung auf die von der Stadt geführten Betriebe würde - im Rahmen der vergünstigten Betreuung - dem Marktgedanken und dem Gebot der gleich langen Spiesse zuwiderlaufen, die dem Betreuungsgutscheinsystem inhärent sind.

Folgen für das Personal und die Finanzen

Die Investition pro Produktionsküche beträgt durchschnittlich Fr. 500 000.00. In naher Zukunft stehen verschiedene Sanierungs- und Neubauprojekte an, bei denen diese Investitionen nötig würden: Kirchenfeld, Bethlehemacker, Stapfenacker, Manuel, Brünen-Gäbelhaus usw.

Im Weiteren sind die Mahlzeitengebühren der Eltern nicht kostendeckend. Pro Mahlzeit bezahlen die Eltern Fr. 8.00, die Vollkosten betragen mindestens Fr. 13.00. Die Differenz wird von der Stadt - beziehungsweise bei den Kitas wegen des Wegfalls der Defizitgarantie durch eine Reduktion des Betreuungspersonals - bezahlt.

Erst die Submission des Caterings und der Pilotversuch werden zeigen, wie hoch die Kosten für das Catering effektiv sein werden. Der Gemeinderat geht von tieferen Kosten aus als bei der eigenen Produktion. Auch bei diesem Modell werden Investitionen für die Haushaltsküchen (Fr. 20 000.00 bis 30 000.00) notwendig sein. Betriebskosten werden entstehen durch die notwendigen Tätigkeiten wie die Regeneration der Mahlzeiten, Abwaschen, Reinigungsarbeiten und Kosten für die Zwischenmahlzeiten.

Fazit

Der Gemeinderat beantragt dem Stadtrat, die Motion abzulehnen. Qualitätsstandards zur Essensherstellung sollen verbindlich für die Einrichtungen für familienergänzende Betreuung festgelegt werden, jedoch nicht auf Stufe Reglement und unabhängig von der Mahlzeitenherstellung. Der Gemeinderat möchte die Ergebnisse des Pilotversuchs abwarten, bevor ein Grundsatzentscheid zur Mahlzeitenherstellung gefällt wird. Bis dahin sollen keine neuen Bauprojekte ausgelöst werden.

Antrag des Gemeinderats

Der Gemeinderat beantragt dem Stadtrat, die Dringliche Motion abzulehnen.

Bern, 13. August 2014

Der Gemeinderat