

## **Kleine Anfrage Janosch Weyermann (SVP): Nehmen die Stadtberner Tagesschulen Rücksicht auf besondere Ernährungsbedürfnisse von Kindern und Jugendlichen?**

In der Schweiz ist ungefähr ein Prozent der Bevölkerung von einer Zöliakie betroffen, darunter auch viele Kinder und Jugendliche. Bei Personen mit einer Zöliakie führen Gluten (Klebereiweiss in verschiedenen Getreidesorten) zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Die einzige bekannte Therapie der Zöliakie ist eine lebenslange, glutenfreie Ernährung. Zöliakiebetreffende können unter Vermeidung von Gluten in der Regel beschwerdefrei und gesund leben. Für Zöliakiebetreffende gilt deshalb ein lebenslanger Verzicht von Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel etc. Personen mit Zöliakie sollen jedoch nicht nur auf glutenhaltige Nahrungsmittel verzichten, sondern auch darauf achten, dass es bei anderen Lebensmitteln nicht zu einer Kontamination mit Gluten kommt. In den Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern ist grundsätzlich festgehalten, dass Kinder, die auf Grund gesundheitlicher Veranlagungen auf gewisse Nahrungsmittel verzichten müssen, täglich eine ausreichende, vollwertige, abwechslungsreiche und ausgewogene Mahlzeit erhalten. Das sind insbesondere gluten- und laktosefreie Mahlzeiten. Aus den städtischen Richtlinien lässt sich jedoch nicht in Erfahrung bringen, ob die Stadtberner Tagesschulen den Kindern und Jugendlichen mit Zöliakie, in der Praxis auch wirklich kontaminationsfreie Mahlzeiten gewährleisten können.

In diesem Zusammenhang bitte ich den Gemeinderat um die Beantwortung folgender Fragen:

1. Wie werden die oben genannten Richtlinien in der Praxis angewandt? Werden dabei einfach glutenfreie Mahlzeiten angeboten oder auch kontaminationsfreie Mahlzeiten für Kinder und Jugendliche mit Zöliakie gewährleistet?
2. Weiss der Gemeinderat wie dies Tagesschulen anderer Gemeinden im Kanton Bern handhaben und wie verbindlich dabei die kantonale Tagesschulverordnung ist?
3. Weiss der Gemeinderat, ob es Bestrebungen hin zur schweizweiten Harmonisierung einheitlicher Richtlinien bezüglich der bedürfnisgerechten Ernährung an Tagesschulen gibt?

Bern, 17. September 2020

*Erstunterzeichnende: Janosch Weyermann*

*Mitunterzeichnende: -*

### **Antwort des Gemeinderats**

*Zu Frage 1:*

In der Zieglerküche, welche 19 familienergänzende Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern mit frisch zubereiteten Mahlzeiten versorgt, werden die glutenfreien Mahlzeiten (zwischen 15 und 20 Mahlzeiten pro Tag) durch eine Diätköchin an einem separaten Arbeitsplatz und mit rein dazu verwendeten Arbeitsgeräten und -Gegenständen zubereitet. Diese werden anschliessend in einem eigenen Schocker für die weitere Lagerung abgepackt und den jeweiligen Standorten zugestellt, welche anschliessend für das Aufwärmen zuständig sind. Auch in anderen Küchen der familienergänzenden Betreuung der Stadt Bern werden glutenfreie Mahlzeiten nach denselben Richtlinien zubereitet. Da jedoch keine getrennte Räume für die Zubereitung der glutenfreien Mahlzeiten vorhanden sind, kann nicht von kontaminationsfreien Mahlzeiten gesprochen werden. Kinder mit Zöliakie können die Tagesschule besuchen und die angebotenen glutenfreien Mahlzeiten konsumieren. Wenn

sie aber auf kontaminationsfreie Mahlzeiten angewiesen sind, können betroffene Kinder nach Absprache zwischen den Eltern und der Tagesschulleitung ihr Essen selber mit in die Tagesschule bringen und bezahlen folglich keine Essenskosten.

*Zu Frage 2:*

Die Handhabung in anderen Gemeinden des Kanton Bern ist dem Gemeinderat nicht bekannt.

*Zu Frage 3:*

Das Qualitäts- und Gesundheitslabel «Fourchette Verte», nach dem sich die Mahlzeitenzubereitung der Tagesschulen in der Stadt Bern richtet, steht für eine ausgewogene Ernährung. Der gleichnamige Verein koordiniert die kantonalen Sektionen von «Fourchette Verte» in den Kantonen der Romandie, im Tessin und in mehreren Kantonen der Deutschschweiz.

Bern, 21. Oktober 2020

Der Gemeinderat