

Motion Emanuel Amrein/Bernadette Häfliger/Johannes Wartenweiler (SP)/Francesca Chukwunyere (GFL)/Milena Daphinoff (Mitte): Eine zentrale Produktion der Mahlzeiten für die Betreuungseinrichtungen

Dem Gemeinderat wird aufgefordert:

1. Die Produktion der Mahlzeiten für die Kinderbetreuungsinstitutionen der Stadt bis 2025 auf grosse Quartierküchen an drei bis fünf Standorte zu konzentrieren. Allfällige Restrukturierungen sind sozialverträglich unter Einhaltung der Sozialplanartikel im Personalreglement umzusetzen.
2. Kleine Küchen vor Ort konsequent als Regenerationsküchen einzurichten. Die Anlieferung der Mahlzeiten soll kalt erfolgen.
3. Auf die Schaffung des neuen Fachbereichs Verpflegung im Schulamt zu verzichten.
4. In den Quartierküchen Massnahmen der sozialen und beruflichen Integration vorzu- sehen und Ausbildungsplätze anzubieten.
5. Die Möglichkeiten zur Zusammenarbeit mit Nachbargemeinden auszuloten.

Begründung

Es ist Aufgabe der Stadt Bern, die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in verschiedenen Kinderbetreuungsinstitutionen wie Kitas, Tages- und Ganztageschulen sicherzustellen. Jährlich produziert die Stadt Bern heute an 32 Standorten über 640'000 Mahlzeiten. Bis 2030 werden es voraussichtlich 1 Mio. Mahlzeiten sein. Das 2016 verabschiedete Konzept Vielfalt wurde überarbeitet und dem Stadtrat mit Vortrag des Gemeinderats vom 20. Dezember 2023 (2014.BSS.000068) unter dem Titel Vielfalt+ zur Kenntnisnahme vorgelegt. Die vom Gemeinderat vorgestellte Mahlzeitenstrategie Vielfalt+ will am bereits bestehenden Konzept der dezentralen Produktion im Grundsatz festhalten. Effizienzgewinne sollen durch die Schaffung eines neuen Fachbereichs Verpflegung im Schulamt erzielt werden. Die Mahlzeitenproduktion in der Stadt Bern ist teuer und aufwändig. Dies zeigt insbesondere der Vergleich mit Biel, wo binnen eines Jahres eine zentrale Grossküche die dezentrale Mahlzeitenproduktion und den externen Caterer abgelöst hat. Gleichzeitig hat Biel das Label «Gesunde Ernährung» und arbeitet eng mit lokalen Bio-Produzenten zusammen. Die Grossküche wird in einer Sonderrechnung geführt und finanziert sich selbst. Das zeigt, dass Service Public effizient, finanziell attraktiv und nachhaltig sein kann. Aus Sicht der Motionär:innen ist die Verzettlung der Mahlzeitenproduktion auf zahlreiche verschiedene Standorte nicht mehr nachhaltig und zu teuer, ohne einen wirklichen Mehrwert zu generieren. Sie fordern vom Gemeinderat, diese nicht mehr weiter zu verfolgen. Stattdessen soll nach dem Vorbild von Biel die Produktion der Mahlzeiten in drei bis fünf grossen Quartierküchen zentralisiert werden. So ist auch die steigende Nachfrage zu bewältigen. Die Quartierküchen können sich untereinander koordinieren und zentral einkaufen. So kann die Stadt auch Einfluss auf Produzenten in der Region nehmen und der Anbau von Bio-Produkten fördern. Ein funktionierendes Bestellsystem kann zudem den Food-Waste verringern. Auch in Regenerationsküchen ist es weiterhin möglich, mit den Kindern zu kochen und pädagogische Konzepte umzusetzen. Die Motionär:innen sind davon überzeugt, dass nur mit grossen Quartierküchen die hohen Ansprüche an Qualität, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit zu sichern sind. Mit dieser Neuausrichtung stärken wir eine wichtige Dienstleistung des Service Public.

Bern, 14. März 2024

Erstunterzeichnende: Emanuel Amrein, Bernadette Häfliger, Johannes Wartenweiler, Francesca Chukwunyere, Milena Daphinoff

Mitunterzeichnende: Lena Allenspach, Bettina Stüssi, Ingrid Kissling-Näf, Fuat Köçer, Halua Pinto de Magalhães, Lukas Wegmüller, Mehmet Özdemir, Barbara Nyffeler, Judith Schenk, Laura Binz,

Nora Krummen, Szabolcs Mihalyi, Nicole Silvestri, Chandru Somasundaram, Timur Akçasayar, Francesca Chukwunyere, Michael Ruefer, Matthias Humbel, Tanja Miljanovic, Lionel Gaudy, Claudio Righetti, Barbara Keller

Antwort des Gemeinderats

Die vorliegende Motion betrifft inhaltlich einen Bereich, der in die Zuständigkeit des Gemeinderats fällt. Der Motion kommt deshalb der Charakter einer Richtlinie zu. Der Gemeinderat hat bei Richtlinienmotionen einen relativ grossen Spielraum bei der Erfüllung des Auftrags. Zudem bleibt die Entscheidungsverantwortung beim Gemeinderat.

Der Gemeinderat hat die Mahlzeitenstrategie «Vielfalt+» im Dezember 2023 verabschiedet. Sie ist eine Weiterentwicklung des bisherigen Modells «Vielfalt» und Resultat eines zweijährigen Prozesses: Unter dem Vorsitz der Direktion für Bildung, Soziales und Sport (BSS) und mit externer Prozessbegleitung durch Res Publica Consulting erarbeitete eine direktionsübergreifende Arbeitsgruppe mit Einschluss von Schulleitungen und Tagesschulleitungen die neue Strategie. Die Mahlzeitenstrategie «Vielfalt+» erfüllt die Zielsetzung und den Auftrag des Gemeinderats nach einer möglichst wirtschaftlichen und akzeptierten Lösung und stellt einen sorgfältig ausgehandelten und ausbalancierten Konsens der verschiedenen involvierten Interessen (Nachhaltigkeit, Akzeptanz, Raumressourcen) dar.

Die Strategie «Vielfalt+» sieht vor, dass bei allen Um- und Neubauten oder bei einem Ausstieg von relevanten Küchengeräten jeweils geprüft wird, ob nach der Sanierung/Reparatur eine Regenerations- bzw. Produktionsküche eingebaut wird. Die Prüfung erfolgt nach Nachhaltigkeitskriterien. Die Mahlzeitenherstellung in der Stadt Bern soll in den drei Dimensionen «Ökologie», «Ökonomie» und «Soziales» nachhaltig sein. Dabei gilt es, auf lange Transportwege zu verzichten, saisonal, regional und fair produzierte Nahrungsmittel zu verwenden, wirtschaftliche Lösungen zu realisieren, attraktive Arbeitsbedingungen für das Personal sicherzustellen und Arbeitsqualifizierung und -integration zu fördern. Das Ziel ist es, langfristig einen nachhaltig balancierten Betrieb zu gestalten, um wirtschaftliche Ziele (effizienter Ressourceneinsatz, Preisstabilität, gebündelter Einkauf etc.) zu erreichen, ohne dabei jedoch die anderen zwei Dimensionen «Soziales» und «Ökologie» zu schmälern. Dazu gehört auch die Förderung von Infrastruktureinrichtungen, die kurze Lebensmittelketten unterstützen sowie die Ausnutzung des Potentials der bestehenden städtischen Infrastruktur (z.B. verhältnismässige Flächen, Sprungkosten).

Im Vergleich zum bisherigen Modell «Vielfalt» betont die Strategie «Vielfalt+» den Aspekt der Wirtschaftlichkeit stärker und strenger. Sie setzt vermehrt auf grössere Quartierküchen und verzichtet auf nicht wirtschaftlich zu betreibende Kleinküchen. Die Strategie «Vielfalt+» berücksichtigt trotzdem die beiden anderen Nachhaltigkeitsdimensionen, die Akzeptanz der Betriebe sowie die räumliche und finanzielle Umsetzbarkeit.

Dies im Gegensatz zur vorliegenden Motion. Nach Ansicht des Gemeinderats blendet sie (insbesondere räumliche und finanzielle) Realitäten in der Stadt Bern aus und ist zu radikal: Damit die von den Motionär*innen geforderten drei bis fünf Grossküchen überhaupt umgesetzt werden könnten, müsste die Stadt drei bis vier Küchen bauen, welche über mindestens 25 % mehr Kapazität als die Zieglerküche oder doppelt so grosse Kapazität wie die aktuelle Quartierküche der besonderen Volksschule Bern (BVS Bern) in Bümpliz verfügen. Es würde bedeuten, dass die Stadt, neben der geplanten Tiefenausküche, drei weitere Küchen in dieser Grössenordnung eröffnen müsste. Die Stadt sucht bekanntlich seit Jahren erfolglos nach neuen Standorten für Quartierküchen. Die Schliessung des Tiefenauspitals hat für die Stadt Bern den positiven Nebeneffekt, dass hier befristet eine Quartierkü-

che betrieben werden kann. Und selbst wenn die von der Motion geforderten zusätzlichen drei Quartierküchen-Standorte gefunden werden könnten, würde dies Investitionen in der Grössenordnung von jeweils durchschnittlich 5 Mio. Franken pro Küche bedingen. Neben den Bauinvestitionen würden zusätzliche Mietkosten anfallen sowie ein Ausbau bei Logistik Bern notwendig werden (zusätzliche Kühlfahrzeuge und Mitarbeitende). Ferner wäre zu klären, wer denn diese zusätzlichen Quartierküchen betreiben würde, die Optionen sind sehr begrenzt.

Der Gemeinderat bezweifelt, ob das in der Motion genannte Mustermodell «Biel» sich so einfach auf die Stadt Bern übertragen lässt, ohne auf die bisherige Strategie und die hiesigen Möglichkeiten resp. Anforderungen Rücksicht zu nehmen. Zudem gibt der Gemeinderat zu bedenken, dass die Bieler Grossküche erst seit einem Jahr in Betrieb ist und deshalb wohl noch keine zuverlässige Evaluation und Schlussfolgerung zulässt.

Die Mahlzeitenstrategie «Vielfalt+» kann aus folgenden Gründen erfolgreich und zeitgerecht umgesetzt werden: Sie ermöglicht eine lückenlose, flexible Versorgung aller Betreuungsstandorte; sie genießt im Sinn eines von allen beteiligten Seiten akzeptierten Kompromisses eine hohe Akzeptanz bei den Schulen, den Mitarbeitenden der Kitas und Tagesbetreuung an den Standorten selber sowie bei den Eltern; sie bietet dem Kochpersonal gute Arbeitsbedingungen und ermöglicht sowohl die berufliche wie die soziale Arbeitsintegration; sie setzt auf regionale, saisonale und fair produzierte Lebensmittel und eine sorgfältige Verarbeitung zu kindergerechten Mahlzeiten in guter Qualität; sie legt einen Schwerpunkt auf die «Wirtschaftlichkeit, ohne aber die soziale und ökologische Dimension zu vernachlässigen. Der Gemeinderat hält daher an seiner im Dezember 2023 verabschiedeten Mahlzeitenstrategie «Vielfalt+» und an seinen dazugehörigen Beschlüssen fest.

Zu Punkt 1:

Der von den Motionär*innen geforderte Umsetzungszeitraum bis Sommer 2025 ist nach Einschätzung des Gemeinderats nicht realistisch, da im Moment keine Standorte für neue Quartierküchen bekannt sind und die Eröffnung einer neuen Quartierküche in der Regel 2 bis 5 Jahre in Anspruch nimmt. Die 25 aktuell kleineren Produktionsküchen auf den Sommer 2025 stillzulegen, hätte Einfluss auf 33 Küchenangestellte, welche zum heutigen Zeitpunkt in diesen Küchen die Mahlzeiten für die Kinder der Tagesbetreuung und/oder Kitas zubereiten. Wenige dieser Angestellten könnten in diesen neu geforderten Grossküchen eingesetzt werden, weil das Kochen in Grossküchen andere Fähigkeiten erfordert, als dies in einer kleineren Küche der Fall ist. Einige dieser Angestellten arbeiten seit mehr als 20 Jahren in den Küchen, welche für die Kinderbetreuung Mahlzeiten produzieren. Mit der Umsetzung der Motion würden auch Investitionen vernichtet, da ein Teil der betroffenen Küchen in den letzten Jahren neu gebaut oder saniert worden sind.

Die Stadt betreibt heute bereits drei grosse Quartierküchen. Die vierte Quartierküche im Tiefenauspi-tal wird im Sommer 2026 mit der Produktion starten. Insofern ist die Motionsforderung «die Produktion an drei bis fünf Standorte zu konzentrieren» erfüllt. Es ist jedoch unrealistisch, alle in der Stadt Bern benötigten Mahlzeiten an diesen vier Standorten zu produzieren. Es müssen weiterhin Produktionsküchen saniert werden, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden.

Zu Punkt 2:

Die heutigen 25 Produktionsküchen in Regenerationsküchen umzuwandeln, hätte Kosten von Fr. 200 000.00 – Fr. 400 000.00 zur Folge, je nach Art der Regenerationssteamer und Kühlgeräte, welche eingebaut werden müssten. Neben den 25 Küchen müssten auch alle Filialen, welche heute eine warme Anlieferung haben, auf Kaltanlieferung umgerüstet werden. Eine Umrüstung auf Kaltanlieferung erfordert pro Filiale Investitionen im Bereich von Fr. 70 000.00 – Fr. 100 000.00. Aktuell müssten 14 Filialen umgerüstet werden (Kosten: Fr. 980 000.00 – 1.4 Mio. Franken).

Zu Punkt 3:

Die Stelle wurde vom Gemeinderat 2023 bewilligt (GRB Nr. 2023-1554) und ist inzwischen erfolgreich besetzt. Ziel der neu geschaffenen Stelle (Fachbereich Verpflegung) ist es, dank grossem Mengenbezug mit einem zentralen Einkauf die Kosten zu reduzieren. Die Kosteneinsparung soll in die Qualität der gekauften Produkte fliessen.

Zu Punkt 4:

Für den Gemeinderat ist die soziale und berufliche Integration ein zentrales Anliegen. Sowohl die Zieglerküche wie auch der BVS Bern bieten Arbeitsintegrations- und Qualifizierungsplätze für Langzeitarbeitslose bzw. Menschen mit Beeinträchtigung an.

Berufliche und soziale Integration erfordert immer auch eine professionelle Begleitung. In der Zieglerküche, welche vom Sozialamt betrieben wird, wird auf die Qualifizierung für den Gastrobereich gesetzt. Die GEWA betreibt die Quartierküche der Besonderen Volksschule BVS in Bümpliz und bietet Lehrstellen für junge Menschen mit einer Beeinträchtigung an. Auch die vierte Quartierküche auf dem Tiefenauareal soll von einem externen Anbieter betrieben werden mit Anforderungen an die berufliche und soziale Integration.

Zu Punkt 5:

Ein Austausch mit verschiedenen Nachbargemeinden ist bereits installiert.

Fazit:

Die Stadt Bern verfügt über eine zeitgemässe Mahlzeitenstrategie «Vielfalt+», welche breit abgestützt ist, die bisherige Strategie weiterentwickelt, nachhaltig ist und von den Betrieben akzeptiert wird. Die Motion fordert eine Radikallösung, die räumlich unrealistisch ist und für Personal und Finanzen gravierende Folgen hätte. Der Gemeinderat lehnt die Motion ab.

Folgen für das Personal und die Finanzen

Mindestens 33 Mitarbeitende der Küchen müssten umplatziert oder ihnen müsste gekündigt werden mit den entsprechenden finanziellen Folgen gemäss Personalreglement. Die hohen Investitionskosten von mindestens 5 Mio. Franken pro Küche und zusätzliche Kosten der Mieten, Logistik, Fahrzeuge, Personal etc. hätten erhebliche finanzielle Auswirkungen zur Folge.

Antrag

Der Gemeinderat beantragt dem Stadtrat, die Motion abzulehnen.

Bern, 11. September 2024

Der Gemeinderat