

Signatur: 2025.SR.0341
Geschäftstyp: Kleine Anfrage
Erstunterzeichnende: Alexander Feuz (SVP), Thomas Glauser (SVP)
Mitunterzeichnende: Bernhard Hess, Ueli Jaisli
Einreichdatum: 30. Oktober 2025

Kleine Anfrage: Alexander Feuz, SVP, Thomas Glauser, SVP Verbesserung der Ernährung in den Tagesschulen! Frisch Kochen! Keine vorgekochte Abfütterung!; Antwort

Fragen

Der Gemeinderat wird höflich um Beantwortung der folgenden Fragen gebeten:

1. Der Gemeinderat nahm leider nicht Stellung dazu, wann die «Ernährung an den Tagesschulen jeweils «vorgekocht/aufgearbeitet». Die Fragesteller gehen deshalb davon aus, dass diese auch mehr als 3 Tage vorher vorbereitet werden kann. Wie wird in diesen Fällen sichergestellt, dass diese auch entsprechende konserviert werden können?
2. Müssen dafür Zusatzstoffe verwendet werden? Wenn nein, warum nicht? Wenn ja, welche?
3. Gemäss diversen den Fragestellern persönlich gegebenen Rückmeldungen von Kindern/Eltern stösst das Essen nicht auf ungeteilte Zustimmung? Gabe es doch negative Rückmeldungen? Wenn ja, was wird unternommen? Wird eine Umfrage gemacht?
4. Gemäss Feststellungen und Rückmeldungen der Kinder und der Eltern soll es entgegen der Antwort des Gemeinderates vom 15.10.2025 sehr wohl grosse Essenreste geben. Offensichtlich kommen selbst die aufbereiten Teigwaren bei den Kindern nicht gut an. Auch gibt es Fälle, in denen die Kinder die Zubereitung zu Magenproblemen führt; auch die Erstunterzeichnenden vertragen viele Zusatzstoffe nicht. Gibt es in casu bei den Tagesschulen nun grosse Resten, weil den Konsumenten das Essen nicht schmeckt (die Mengenangaben stimmen)? Wenn ja, was unternimmt der Gemeinderat konkret dagegen?

Begründung

Leider beantwortete der Gemeinderat die kleine Anfrage vom 11.9.2025 nur oberflächlich:

<https://stadtrat.bern.ch/de/dokumente/70bb3ff989ea40d8959c2d716b862ca3-332>. Die Fragesteller erlauben sich insbesondere aufgrund diverser Rückmeldungen konkrete Nachfragen. Das weitere ergibt sich direkt aus der Fragestellung

Antwort des Gemeinderats

Zu Frage 1:

Die Vorausproduktion ist in allen Quartierküchen unterschiedlich. In einer Quartierküche wird «heute für heute» produziert, in einer zweiten «heute für morgen» und in der dritten gibt es drei Auslieferungstage. Sämtliche Quartierküchen befolgen die definierten Haltbarkeitsrichtlinien und Vorgaben zum Prozess der Schockkühlung. Zudem stellen regelmässige Überprüfungen durch Labors sicher, dass die Zubereitung in den Quartierküchen den Hygienestandards entspricht. Die Kühlzellen werden täglich auf die korrekte Temperatur geprüft und die Einhaltung der Kühlkette der Lebensmittel wird bei der Auslieferung geprüft und dokumentiert.

Zu Frage 2:

Es werden in sämtlichen Herstellungsmethoden innerhalb der Küchen der Stadt Bern keine Zusatzstoffe beigelegt, um die Lebensmittel haltbar zu machen. Alle Herstellungsmethoden töten potenzielle Keime ab.

Zu Frage 3:

Bei rund 18'000 Kinderessen pro Woche in der Stadt Bern ist es natürlich, dass die Geschmäcker der Kinder vielfältig sind und nicht jedes Gericht allen gleichermassen zusagt. Rückmeldungen zu den Menüs werden wöchentlich von den Tagesbetreuungen gesammelt und in den Küchen besprochen. Für 2026 ist eine Feedbackrunde mit dem Kinderparlament der Stadt Bern geplant, um die Perspektive der Kinder noch stärker einzubeziehen. Gemäss den Ergebnissen aus der Elternumfrage zur Qualität in der Tagesbetreuung vom Sommer 2025, schmeckt nur wenigen Kindern das Essen nicht.

Zu Frage 4:

Der Tagesbetreuung sind keine Fälle von Mahlzeiten mit ungenügender Qualität oder Magenprobleme auf Grund der Zubereitung bekannt. Die Menge der Reste ist unterschiedlich. Die produzierten Lebensmittelmengen (Portionengrössen) werden durch die Quartierküchen regelmässig überprüft und aufgrund der Rückmeldungen der Tagesbetreuungsstandorte laufend angepasst. Ziel ist, Essensreste bestmöglich zu vermeiden und gleichzeitig eine gesunde, vielfältige Ernährung anzubieten.

Bern, 19. November 2025

Der Gemeinderat