



Mahlzeitenstrategie der Stadt Bern: Vielfalt+

(inkl. Quartierküchenplanung)

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	3
Management Summary	4
1. Ausgangslage	6
2. Grundsätze und Rahmenbedingungen	8
2.1 Rechtliche und strategische Rahmenbedingungen	8
2.2 Finanzielle Rahmenbedingungen	9
2.3 Operative Rahmenbedingungen	9
3. Modell Vielfalt+	10
3.1 Muss- und Soll-Kriterien	10
3.1.1 Qualität des Essens	10
3.1.2 Nachhaltigkeit	11
3.1.3 Akzeptanz	11
3.1.4 Soll-Kriterien	12
3.2 Zusätzliche Eckwerte Vielfalt+	12
3.3 Zentraler Fachbereich Verpflegung	12
3.4 Anlieferungen und Transport	13
3.5 Kleinkindergerechte Mahlzeiten	14
4. Küchenplanung / Mahlzeitenproduktion	15
4.1 Mahlzeitenproduktion Stadt Bern	15
4.2 Spannweite Produktionsküchen	16
4.3 Entscheidbaum	16
4.4 Weiterentwicklung und Übergangslösungen	17
5. Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortlichkeiten	18

Vorwort

Immer mehr Kinder in der Stadt Bern essen mittags in der Kita oder in der schulischen Tagesbetreuung. Die Zahl der Mahlzeiten nimmt stetig zu. Bis 2030 erwarten wir einen Bedarf von über einer Million Mahlzeiten pro Jahr.

Es lohnt sich also, einige Überlegungen anzustellen, wie diese Mahlzeiten produziert werden sollen. Denn Essen ist viel mehr als die Aufnahme von Nahrung, um den Körper am Laufen zu halten: Essen hat auch eine soziale, kulturelle und ökologische Bedeutung.

Das Essen in der Kita ist wichtig für die gesunde körperliche und geistige Entwicklung der Kinder. Darum sind die Kinder auf ein gesundes, ausgewogenes und kindergerechtes Nahrungsangebot angewiesen. Gleichzeitig erlernen sie Esskultur und Tischregeln.

Essen in der Schule bietet eine Begegnungsmöglichkeit ausserhalb des Unterrichts, die für alle Kinder in der Tagesbetreuung verbindlich ist. Gemeinsames Essen macht Freude; es fördert den Austausch untereinander. Es bedeutet, Zeit füreinander zu haben. Rund ums Essen kann viel gelernt werden, beispielsweise über den Weg, den Lebensmittel zurücklegen, bis sie auf dem Teller landen, über fairen Handel oder über Food Waste.

Bei den Mahlzeiten geht es aber auch um ihre Produktion: Wie stellen wir die benötigten Mahlzeiten in der gewünschten Qualität her und das zu einem wirtschaftlichen Preis? Diese Frage beantwortet die Mahlzeitenstrategie. In der Stadt Bern sollen die Mahlzeiten ausgewogen und mit frischen und der Saison angepassten Lebensmitteln hergestellt werden. Sie sollen lokal, ressourcenschonend und nachhaltig produziert werden. Bei der Anlieferung muss darauf geachtet werden, dass die Transportwege möglichst kurz sind. Ebenfalls haben wir die Chance, in der Produktion der Mahlzeiten Plätze für die Arbeitsintegration und -qualifizierung zu schaffen.

Die Mahlzeitenstrategie legt fest, wie unsere Kitas und Standorte der schulischen Tagesbetreuung zu ihren Mahlzeiten kommen: In hausinternen Produktionsküchen wird das Mittagessen direkt vor Ort jeden Tag frisch gekocht. In Quartierküchen produzieren wir Mahlzeiten für diejenigen Standorte, die über keine eigene Produktionsküche verfügen und durch ein Catering beliefert werden.

Die Mahlzeitenstrategie ist eine Überarbeitung des Mahlzeitenkonzepts von 2016 («Modell Vielfalt») und entwickelt es unter Berücksichtigung der geänderten Rahmenbedingungen weiter.

Mit der neuen Mahlzeitenstrategie soll die Basis dafür gelegt werden, dass das gemeinsame Essen den Kindern nicht nur Freude bereitet, sondern auch, dass sie sich ausgewogen und gesund ernähren und dass das gemeinsame Essen Genuss und Gemeinschaft erlebbar macht.

En Guete!

Gemeinderätin Franziska Teuscher
Direktorin für Bildung, Soziales und Sport

Management Summary

Seit 2016 wird in der Stadt Bern bei der Mahlzeitenherstellung in den schulergänzenden Betreuungseinrichtungen das Modell «Vielfalt» umgesetzt.

Das Modell «Vielfalt» sieht bei der Herstellung der Mahlzeiten einen Mix aus verschiedenen Küchenarten vor, wobei bei Sanierungs- und Bauprojekten jeweils diejenige Lösung realisiert werden sollte, die dem Modell «Vielfalt» am besten entspricht.

Seither haben sich die Rahmenbedingungen signifikant verändert:

- Das Schülerinnen- und Schülerwachstum überstieg in den letzten Jahren die dem Modell «Vielfalt» zu Grunde liegenden Prognosen.
- Der Anteil der Schülerinnen und Schüler, die in Tagesbetreuungen betreut und gepflegt werden, hat kontinuierlich zugenommen.
- Die Ernährungspräferenzen und -bedürfnisse haben sich verändert (z.B. Allergien, Intoleranzen, Verzicht auf Schweinefleisch aus religiösen und/oder kulturellen Gründen) und stellen für kleinere Betriebe eine grosse logistische Herausforderung dar.
- Der Gemeinderat hat im Sommer 2020 das Projekt FIT II mit dem Ziel gestartet, den städtischen Finanzhaushalt zu entlasten.

Aus diesen Gründen wurde im Auftrag des Gemeinderats das Konzept «Vielfalt» weiterentwickelt zu einer Strategie «Vielfalt+». Diese entspricht in den wesentlichen Grundzügen dem bisherigen Konzept (Qualität des Essens, Akzeptanz, Nachhaltigkeit, Eigenproduktion, Ernährungsrichtlinien), beinhaltet jedoch insbesondere folgende Veränderungen:

- Einsetzen eines Fachbereichs Verpflegung und Neuordnung der Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten
- Definition von Kriterien (Spannweite, Kapazität) für Produktionsküchen
- Betriebliche Optimierungen (z.B. Ausbau Kaltanlieferungen, Vorbereitungsarbeiten an produktionschwachen Tagen für produktionsstarke Tage)
- Neuorganisation der Produktion von kleinkindergerechten Mahlzeiten

Ausserdem bedingt der Mehrbedarf an Mahlzeiten eine bzw. – je nach Grösse – mehrere zusätzliche Quartierküchen. Bis diese umgesetzt werden können, müssen Zwischenlösungen gefunden werden, um den zunehmend prekären Engpässen entgegenzuwirken.

Kleinkinder haben einen besonderen Mahlzeitenbedarf. Mahlzeiten für Kinder, welche in Kitas betreut werden, die über keine eigene Produktionsküche verfügen, sollen künftig in einer zentralen Quartierküche produziert werden. Diese Produktion kann an eine bestehende Quartierküche angegliedert werden oder bei einer neu zu erstellenden Quartierküche miteingeplant werden.

Mit dem Modell «Vielfalt+» werden betriebswirtschaftliche Grundsätze eingehalten und die Strategie für die Entwicklung Immobilien im Verwaltungsvermögen¹ eingebunden. Insbesondere der Fachbereich Verpflegung bietet Möglichkeiten zu einer wirtschaftlichen Straffung durch Koordination, Unterstützung und Beratung. Es ist klar definiert, welche Betriebe über eigene Küchen verfügen und welche beliefert werden, so dass der jährliche Bedarf an Mahlzeiten pro Jahr gesichert ist.

¹ Strategie Nachhaltige Entwicklung Immobilien Verwaltungsvermögen Stadt Bern vom 17. März 2021 am 17. März 2020, (<https://www.bern.ch/politik-und-verwaltung/stadtverwaltung/fpi/immobilien-stadt-bern/nachhaltiges-immobilienmanagement/grundsaeetze>, abgerufen am 10. Oktober 2023).

1. Ausgangslage

Der Gemeinderat beschloss im März 2016, für die Mahlzeitenherstellung in den schulergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern das so genannte Modell «Vielfalt» umzusetzen². Dieser Entscheid wurde vom Stadtrat im April 2016 zustimmend zur Kenntnis genommen.

Das Modell «Vielfalt» sieht bei der Herstellung der Mahlzeiten für die Betreuungsinstitutionen einen Mix aus Quartierküchen, Produktionsküchen, Regenerationsküchen, Teeküchen und externem Catering vor:

- Quartierküchen: kochen nebst dem Standortbetrieb für weitere benachbarte städtische schulergänzende Betriebe im Schulkreis respektive Stadtteil;
- Produktionsküchen: kochen für Eigengebrauch und allenfalls weitere nahegelegene Standorte;
- Regenerationsküchen: bereiten geliefertes Essen auf, verfügen über einen Kombinationssteamer;
- Teeküchen: bieten die Möglichkeit, warme Getränke zuzubereiten oder Kleinigkeiten zu kochen und backen;
- Catering durch externe Anbietende

Bei Sanierungs- und Bauprojekten soll jeweils diejenige Lösung realisiert werden, die dem Modell «Vielfalt» am besten entspricht. In Quartier- und Produktionsküchen sind ausserdem eine gewisse Anzahl Arbeitsintegrations-, Ausbildungs- oder Qualifizierungsplätze zu schaffen.

Basierend auf diesem Modell «Vielfalt» wurde 2017 eine Quartierküchenplanung erstellt. In dieser wurden drei Arten von Produktionsküchen unterschieden:

- Grosse Quartierküchen mit einer Kapazität von mindestens 500 Mahlzeiten pro Tag,
- kleine Quartierküchen mit einer Kapazität von mindestens 250 bis 300 Mahlzeiten pro Tag,
- Produktionsküchen für den Eigengebrauch.

Seither haben sich die Bedingungen geändert. Das Schülerinnen- und Schülerwachstum übersteigt die dem Modell «Vielfalt» zu Grunde liegenden Prognosen. Zudem hat in den letzten Jahren auch der Anteil der Schülerinnen und Schüler, die in Tagesbetreuungen betreut und gepflegt werden, zugenommen. Zusätzlich hat der Gemeinderat im Sommer 2020 das Projekt FIT II mit dem Ziel gestartet, den städtischen Finanzhaushalt zu entlasten.

Aus diesen Gründen hat der Gemeinderat beschlossen,

- a) das Mahlzeitenkonzept in der schulergänzenden Betreuung von Kindern und Jugendlichen (Modell «Vielfalt») auf Optimierungen hin zu überprüfen,
- b) ein aktualisiertes Mahlzeitenkonzept erarbeiten zu lassen, das in den wesentlichen Grundzügen auf dem bisherigen Konzept (Qualität des Essens, Akzeptanz, Nachhaltigkeit, Eigenproduktion, Ernährungsrichtlinien) sowie der (neuen) Ausgangslage knapper Finanzen bzw. FIT II aufbaut,

² Vgl. Medienmitteilung vom 22. März 2016 (https://www.bern.ch/mediencenter/medienmitteilungen/aktuell_ptk/gemeinderat-setzt-bei-der-mahlzeitenherstellung-auf-vielfalt).

- c) gestützt auf das überarbeitete Mahlzeitenkonzept eine aktualisierte Quartierküchenplanung erarbeiten zu lassen.

Daraufhin wurde eine interdisziplinäre Arbeitsgruppe bestehend aus Vertretungen aus dem Schulamt (SCH), Hochbau Stadt Bern (HSB), Immobilien Stadt Bern (ISB), dem Generalsekretariat der Direktion für Bildung, Soziales und Sport (BSS), dem Generalsekretariat der Direktion für Finanzen, Personal und Informatik, dem Sozialamt, Logistik Bern, Familie & Quartier Stadt Bern sowie Schulleitungen und Tagesschulleitungen zusammengesetzt, die im Frühjahr 2022 mit externer Unterstützung die Eckwerte für das weiterentwickelte Modell «Vielfalt+» erarbeitete. Die Ergebnisse inkl. entsprechenden Empfehlungen für das weitere Vorgehen wurden in einem Analysebericht festgehalten.

Die vorliegende Strategie basiert auf den Ergebnissen dieser Arbeitsgruppe und bietet die Entscheidungsgrundlage, wie die Institutionen für die schul- oder familienergänzende Betreuung von Kindern mittel- und längerfristig Mahlzeiten produzieren resp. mit Mahlzeiten beliefert werden sollen.

2. Grundsätze und Rahmenbedingungen

2.1 Rechtliche und strategische Rahmenbedingungen

Die 17 Sustainable Development Goals (SDG) der Vereinten Nationen resp. deren Konkretisierung für die Stadt Bern in der Rahmenstrategie Nachhaltige Ernährung RAN³ stellen eine wichtige Rahmenbedingung für die Mahlzeitenproduktion dar: In der Stadt Bern sollen nachhaltige Ernährungssysteme und die gesunde Ernährung gefördert und nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster gestärkt werden. Mit dem Konzept für Nachhaltige Ernährung (KONE), das derzeit erarbeitet wird, werden ähnliche übergeordnete Zielsetzungen verfolgt. Für die Mahlzeitenproduktion der Stadt Bern relevant sind die Zielsetzungen, dass die Stadt Bern eine Vorbildrolle in ihren Verpflegungsbetrieben einnehmen und nachhaltig produzierte Mahlzeiten anbieten soll⁴.

Die Stadt Bern führt im Rahmen der Strategie zur Förderung der beruflichen und sozialen Integration unter anderem im Bereich Gastronomie niederschwellige Qualifizierungsangebote für Stellensuchende, die Sozialhilfe beziehen⁵. Die Zieglerküche ist nebst Produktions- auch Ausbildungsbetrieb.

Die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern⁶, die für sämtliche städtischen Betriebe in der Mahlzeitenproduktion gelten, legen fest, dass die Mahlzeiten ausgewogen sind und mit frischen, saisonalen, lokal und nachhaltig produzierten Lebensmitteln hergestellt werden sollen. Gewähr für die gesunde und ausgewogene Ernährung mit saisonalen Produkten bietet das Label «Fourchette Verte». Seit Ende 2019 sind sämtliche städtischen Betriebe in der schulergänzenden Kinderbetreuung (Kitas, Tagesbetreuung) mit diesem Label zertifiziert.

Gesetzlich bestehen auf allen drei Staatsebenen nur rudimentäre Vorgaben für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Strukturen der familien- und schulergänzenden Kinderbetreuung. Die Bundesverordnung vom 19. Oktober 1977⁷ über die Aufnahme von Pflegekindern, die die Aufnahme von Minderjährigen ausserhalb des Elternhauses regelt, macht die Bewilligung u.a. von «gesunder und abwechslungsreicher Ernährung» abhängig (Art. 15 Abs. 1 Bst. c)⁸. Gemäss Artikel 20 der kantonalen Verordnung vom 24. November 2021⁹ über die Leistungsangebote der Familien-, Kinder- und Jugendförderung (FKJV) haben die Kindertagesstätten bei der Abgabe von Getränken und Nahrungsmitteln die Empfehlungen des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen zu berücksichtigen. Diese Empfehlungen decken neben der Lebensmittelsicherheit auch die Kindes- und altersspezifischen Ernährungsgrundlagen im Hinblick auf eine gesunde Entwicklung des Kindes ab.

³ Rahmenstrategie Nachhaltige Entwicklung der Stadt Bern, durch den Gemeinderat verabschiedet am 30. Juni 2021, <https://www.bern.ch/rahmenstrategie-nachhaltige-entwicklung>

⁴ Energie- und Klimastrategie (EKS), mit dem Beschluss des Gemeinderats vom 29. Juni 2022 wurde das Reglement über den Klimaschutz (Klimareglement) in Kraft gesetzt, worin auch die übergeordneten Ziele der neuen Energie- und Klimastrategie bestimmt werden. <https://www.bern.ch/themen/umwelt-natur-und-energie/klima/energie-und-klimastrategie-2025/>

⁵ Strategie zur Förderung der beruflichen und sozialen Integration in der Stadt Bern 2022-2025, durch den Gemeinderat genehmigt am 16. März 2022, durch den Stadtrat zur Kenntnis genommen am 2. Juni 2022.

⁶ Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung in schulergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern vom 10. Mai 2017, <https://www.bern.ch/themen/kinder-jugendliche-und-familie/kinderbetreuung/tagesstaetten-fuer-kleinkinder-kitas/ernaehrungsrichtlinien-bern/downloads/ernaehrungs-und-qualitaetsrichtlinien.pdf>

⁷ Pflegekinderverordnung (PAVO); SR 211.222.338

⁸ Die Bestimmung ist anwendbar auf das Kitawesen, nicht aber auf die Tagesbetreuung durch die Schulstrukturen (Art. 13 Abs. 2 Bst. a PAVO)

⁹ FKJV; BSG 860.22).

Im Tagesbetreuungsbereich legt die kantonale Tagesschulverordnung vom 28. Mai 2008¹⁰ in Artikel 7 Absatz 5 fest, dass bei der Verpflegung ernährungswissenschaftliche Grundsätze für eine ausgewogene und den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler entsprechende Ernährung zu beachten sind. Die kantonale Vorgabe wird in Artikel 19 Absatz 2 der städtischen Verordnung vom 22. Juni 2022¹¹ über die Tagesbetreuung von Schülerinnen und Schülern bekräftigt. Sodann legt Artikel 19 Absatz 3 fest, dass das Schulamt nach Rücksprache mit der Leitung Tagesbetreuung und der Schulleitung entscheiden kann, «wo die Mahlzeiten zubereitet oder bezogen werden». Es berücksichtigt sowohl die örtlichen und räumlichen Gegebenheiten wie auch die Wirtschaftlichkeit der Lösung.

2.2 Finanzielle Rahmenbedingungen

Im Sommer 2020 hat sich der Gemeinderat mit dem Finanzierungs- und Investitionsprogramm (FIT II) das Ziel gesetzt, den städtischen Finanzhaushalt ab 2022 wiederkehrend um 35 Millionen Franken und ab 2023 um 45 Millionen Franken zu entlasten. Mit dem Auftrag zur Überarbeitung des Mahlzeitenkonzepts und der Aktualisierung der Quartierküchenplanung soll die Ausgangslage knapper Finanzen berücksichtigt werden. Dabei soll das aktualisierte Mahlzeitenkonzept für alle betroffenen Verwaltungsstellen verbindlich sein und auf den wesentlichen Grundzügen des bisherigen Konzepts aufbauen. Vertieft geprüft werden sollen allfällige Optimierungen der wirtschaftlichen Mahlzeitenherstellung in den folgenden Bereichen:

- mittelfristige Wahl der Küchenform (Regenerations- vs. Produktionsküche inkl. Raumbedarf
- Investitionen
- Flexibilität bei temporären Kapazitätsschwankungen
- Berücksichtigung des Schülerinnen- und Schülerwachstums (Reserven einplanen)
- Personalaufwand
- Transportdienstleistungen
- Warenkosten

2.3 Operative Rahmenbedingungen

Laut den heutigen Prognosen ist davon auszugehen, dass die Schülerinnen- und Schülerzahlen sowie die Anzahl der Schulraumprojekte in den kommenden Jahren weiter stark zunehmen, dass der Schulraumbedarf steigen und die pädagogischen Anforderungen sich verändern werden. Auch bestehen hohe Erwartungen verschiedener Anspruchsgruppen (Politik, städtische Ämter, Schulen, Eltern). Die Anzahl der Schülerinnen und Schüler, die in der Tagesbetreuung betreut und verpflegt werden, hat gegenüber dem Schülerinnen- und Schülerwachstum sogar überproportional zugenommen. All diese Aspekte führen zu einem Mehrbedarf an Schul- und Betreuungsraum und insbesondere zu mehr steigendem Bedarf an Mahlzeiten.

Im Jahr 2020 wurden an 32 Produktionsstandorten rund 640 000 Mahlzeiten pro Jahr produziert. Bis 2030 prognostiziert die BSS einen Bedarf von mehr als 1 Mio. Mahlzeiten pro Jahr. Die bestehenden Küchen können die geforderten Kapazitäten nicht mehr abdecken. In den meisten Fällen kann die Infrastruktur aus räumlicher oder gebäudetechnischer Sicht nicht weiter ausgebaut werden.

¹⁰ Tagesschulverordnung (TSV; BSG 432.211.2)

¹¹ Tagesbetreuungsverordnung (TBV; SSSB 432.221.1)

3. Modell Vielfalt+

Wie in der Ausgangslage beschrieben, haben sich die Rahmenbedingungen in den letzten Jahren signifikant verändert: Die steigenden Schülerinnen- und Schülerzahlen, der wachsende Bedarf an Mahlzeiten sowie die Veränderung von Ernährungspräferenzen (z.B. Allergien, Intoleranzen, Verzicht auf Schweinefleisch aus religiösen und/oder kulturellen Gründen) erhöhen den logistischen Aufwand für die Betriebe massiv. Die Planung der Mahlzeiten und des Personals, der Einkauf sowie die Produktion bedeutet für die Betriebsleitungen einen enormen Aufwand. Die dezentrale Lösung führt ausserdem dazu, dass sich die Praxis und Qualität in den einzelnen Betrieben der Tagesbetreuung unterscheiden. Auch im Schulamt ist der Aufwand für Koordinations- und Unterstützungsaufgaben im Bereich der Mahlzeitenproduktion kontinuierlich angestiegen. Für die Qualitätssicherung und -kontrollen sind keine Ressourcen vorhanden.

Die Produktion der bestehenden Produktionsküchen liegt bereits heute um 30 Prozent über den Kapazitätsgrenzen. Zudem gibt es über 20 Produktionsküchen, die weniger als 100 Mahlzeiten pro Tag produzieren. Davon sind 8 städtische Kitas.

Um diesen veränderten Rahmenbedingungen gerecht zu werden, wird eine Weiterentwicklung der aktuellen Mahlzeitenstrategie auf «Vielfalt+» benötigt.

3.1 Muss- und Soll-Kriterien

Für das bisherige Modell wurden Muss- und Soll-Kriterien definiert, die auch in der neuen Mahlzeitenstrategie «Vielfalt+» weiterhin Gültigkeit haben.

Muss-Kriterien:

- Qualität des Essens: Nährstoffgehalt, Labels, Ausgewogenheit
- Nachhaltigkeit: ökologisch, wirtschaftlich, sozial
- Akzeptanz in der Verwaltung, den Betrieben (Tagesbetreuungen und Kitas), bei den Kindern, Eltern, Öffentlichkeit und Politik

Soll-Kriterien:

- Schaffung von Arbeitsintegrations-, Qualifizierungs- und Ausbildungsplätzen
- Nutzung interner Ressourcen und vorhandener Infrastrukturen
- Nutzung bestehender Partnerschaften
- Vorziehen lokal-regionaler Lösungen.

3.1.1 Qualität des Essens

Das Essen soll gut, abwechslungsreich, gesund und ausgewogen sein. Kindergerechtes Essen bedeutet einen zurückhaltenden Einsatz von Salz, Zucker und Fetten.

Nicht nur das Essen selbst, sondern auch die Atmosphäre beim Essen ist für die Qualität entscheidend. Benötigt wird eine Esskultur mit Ritualen und Tischregeln. Zusätzlich ist dafür zu sorgen, dass das Kochpersonal entsprechend geschult bzw. ausgebildet ist.

Die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien haben ausserdem Grundsätze zur Nachhaltigkeit sowie deren Einbettung in pädagogische Konzepte der schulergänzenden Einrichtungen zum Gegenstand.

Wie in Kapitel 2.1 aufgeführt, sind sämtliche städtischen Betriebe der Tagesbetreuung und die städtischen Kitas durch «Fourchette Verte» zertifiziert. Das Zertifikat bestätigt, dass alle Institutionen eine ausgewogene Ernährung für Kinder und Jugendliche sicherstellen, eine nährstoffschonende Zubereitung berücksichtigen, umweltschonende und sozialverträgliche Lebensmittel benutzen und eine bewusste Tischkultur vorleben.

3.1.2 Nachhaltigkeit

Die Mahlzeitenherstellung in der Stadt Bern ist nachhaltig in den drei Dimensionen «Ökologie», «Ökonomie» und «Soziales». 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. Esswaren verfügen, wo vorhanden, über anerkannte Qualitäts-Labels gemäss den Empfehlungen des WWF Schweiz¹². Nahrungsmittel aus dem Ausland stammen wenn möglich aus fairem Handel (z.B. Max Havelaar). Auf Einwegverpackungen wird soweit möglich verzichtet.

Es gilt, Food Waste mit prozess- und systemgestützter Produktion zu vermeiden. Dem Einkauf der Nahrungsmittel geht eine gute Einkaufsplanung voraus. Die Wertschöpfung soll primär in der Region Bern bleiben, wobei den rechtlichen Rahmenbedingungen Rechnung zu tragen ist (Diskriminierungsverbot im Vergaberecht).

Das Ziel ist es, langfristig eine nachhaltig balancierte Wirtschaft zu gestalten, um wirtschaftliche Ziele (effizienter Ressourceneinsatz, Preisstabilität, gebündelter Einkauf etc.) zu erreichen, ohne dabei jedoch eine der anderen beiden Dimensionen zu missachten. 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).

3.1.3 Akzeptanz

Die Stadt Bern legt grossen Wert darauf, Lösungen zu schaffen, die langfristig funktionieren und wirtschaftlich sind. Die Mahlzeitenherstellung muss von den städtischen Betrieben, den Kindern und ihren Eltern sowie von der Politik und der Öffentlichkeit mitgetragen werden.

Für Kinder mit Ernährungspräferenzen/-bedürfnissen (z.B. Allergien, Intoleranzen, Verzicht auf Schweinefleisch aus religiösen und/oder kulturellen Gründen) wird eine individuelle Vereinbarung getroffen. Wenn immer möglich wird darauf geachtet, dass sie zusammen mit allen anderen Kindern aus dem täglichen Angebot essen können.

¹² https://www.wwf.ch/de/lebensmittel-label-ratgeber?gad_source=1&gclid=EAlalQobChMI0f-e45DBggMVxAU-GAB1cSAI_EAAYASAAEgJGtFD_BwE&page=0 (abgerufen am 16.11.2023).

3.1.4 Soll-Kriterien

Bei der Umsetzung der Mahlzeitenstrategie sind wo immer möglich interne Ressourcen und vorhandene Infrastrukturen zu nutzen. Weiter soll auch zukünftig auf bestehende Partnerschaften und lokal-regionale Lösungen gesetzt werden. Ein besonderer Fokus wird auf die Arbeitsintegration und -qualifikation gelegt.

Arbeit sichert die materielle Existenz und ist ein wichtiges Mittel zur Verbesserung der beruflichen und sozialen Integration der Menschen.

Die Stadtverwaltung engagiert sich als grosse Arbeitgeberin stark für die Arbeitsintegration, indem sie entsprechende Einsatzplätze und Stellen zur Verfügung stellt. Sie soll auch in Zukunft mit gutem Beispiel vorangehen und die bestehenden Anstrengungen intensivieren.

Zum Beispiel wird in der Zieglerküche (betrieben durch das KA) sowie in der Quartierküche der Besonderen Volksschule Bern (BVS Bern; betrieben durch die Stiftung GEWA) für schulergänzende Betreuungseinrichtungen und Kitas sowie auch für Mitarbeitende von Bernmobil gekocht. Es werden Arbeitsintegrations- und Qualifizierungsplätze angeboten.

3.2 Zusätzliche Eckwerte Vielfalt+

Um den wachsenden Schülerinnen- und Schülerzahlen in der Tagesbetreuung, dem steigenden Schulraumbedarf und der Ausgangslage knapper Finanzen gerecht zu werden, braucht es zusätzliche Eckwerte:

- Zentralen Fachbereich einsetzen (vgl. Kapitel 3.3)
- Neuorganisation der Produktion von kleinkindergerechten Mahlzeiten (vgl. Kapitel 3.5)
- Kriterien (Spannweite, Kapazität) für Produktionsküchen definieren (vgl. Kapitel 4)
- Betriebliche Optimierungen (z.B. Ausbau Kaltanlieferungen (vgl. Kapitel 3.4), Vorbereitungsarbeiten an produktionschwachen Tagen für produktionsstarke Tage)

3.3 Zentraler Fachbereich Verpflegung

Die Schaffung eines Fachbereichs Verpflegung im Schulamt ist Voraussetzung für die Umsetzung der vorliegenden Mahlzeitenstrategie der Stadt Bern, bewirkt eine deutliche Verbesserung der Wirtschaftlichkeit in der Mahlzeitenproduktion, stellt eine umfassende, fachkompetente Unterstützung der Betriebe sicher und ermöglicht auch künftig die Produktion von Mahlzeiten unter Einhaltung von Hygiene- und Qualitätsstandards.

Der zentrale Fachbereich ist im Bereich Tagesbetreuung des Schulamts angesiedelt und übernimmt verschiedene Aufgaben wie die Entlastung der Betriebe, die Sicherstellung der Mahlzeitenqualität und die Koordination des gastronomischen Know-hows. Er dient als Anlaufstelle für Support und fachlichen Austausch, begleitet die Suche und die Realisierung baulicher Veränderungen, entwickelt Verpflegungskonzepte, optimiert Arbeitsabläufe und ist für das Controlling zuständig (vgl. Kapitel 5). Ein Koordinationsgremium, geleitet durch den Fachbereich Verpflegung, tauscht sich mit Vertreter*innen aller betroffenen Akteur*innen periodisch zu Aufgaben und Prozessen aus.

Die Ziele dieser Massnahme bestehen darin, die Lebensmittelkosten zu senken, die Effizienz zu steigern und positive Auswirkungen auf Nachhaltigkeitsaspekte wie Food Waste zu erzielen. Dabei wird auch die Berücksichtigung von anerkannten Labels und der regionale Lebensmittelbezug berücksichtigt. Der Fachbereich Verpflegung strebt eine Gleichheit im Mahlzeitenangebot hinsichtlich Qualität und Vielfalt an allen Standorten in der Stadt Bern an. Die Qualität des Essens steht im Fokus, wobei Aspekte wie der Nährstoffgehalt und die Gewährleistung der Ausgewogenheit berücksichtigt werden. Zusätzlich engagiert sich der Fachbereich für ökologische Logistikkösungen bei der Mahlzeiten- und Produkteverteilung. Für die Sicherstellung regionaler, nachhaltiger und kostengünstiger Lebensmittel werden zentrale Einkaufsstrukturen aufgebaut.

Die Massnahme hat zum Ziel, bei allen Akteuren – Betriebe (Tagesbetreuungen und Kitas), Kinder, Eltern, Verwaltung, Öffentlichkeit und Politik – Akzeptanz in Bezug auf die Verpflegung zu schaffen.

Es wird beabsichtigt, unter dem Lead des Fachbereichs Konzepte für weitere Ausbildungsplätze für Lernende im Kochbereich zu schaffen sowie ein vertieftes Angebot für die Arbeitsintegration miteinzubeziehen. Dabei werden interne Ressourcen und vorhandene Infrastrukturen genutzt sowie bestehende Partnerschaften eingebunden.

Um die Ziele zu erreichen, bildet sich der Fachbereich kontinuierlich weiter, nutzt Netzwerke (u.a. mit Verantwortlichen für Verpflegungskonzepte anderer Städte), arbeitet mit der Fachstelle Ernährung der Stadt Bern (Direktion für Sicherheit, Umwelt und Energie, SUE) zusammen und fördert die Zusammenarbeit mit Hochschulen und spezialisierten Unternehmen, um Bedürfnisse und Trends zu erkennen und die erwarteten Standards weiterzuentwickeln. Die Einrichtung eines zentralen Fachbereichs Verpflegung ermöglicht eine flexiblere Reaktion auf Schwankungen und veränderte Rahmenbedingungen. Durch Schulungen werden die Fachkompetenzen verbessert und die Verpflegung in den Schulen insgesamt professionalisiert. Ein enger Austausch zwischen der Ansprechperson und den Betrieben wird dabei als äusserst wichtig erachtet.

Letztlich ist das Ziel des Fachbereichs, bei hoher Qualität eine höhere Wirtschaftlichkeit zu erreichen.

3.4 Anlieferungen und Transport

Fertig gekochte Speisen sollen möglichst rasch serviert werden. Die Qualität der Produkte wird durch die Warmhaltezeit stark reduziert. Wird nicht in einer Produktionsküche gekocht, werden grundsätzlich nur noch Kaltanlieferungen angestrebt; bisherige Warmanlieferungen sollen, zum Beispiel bei der nächsten anstehenden Sanierung, durch Kaltanlieferung abgelöst werden. Die zweistufige Präzisionsregeneration muss zum Einsatz kommen, damit die Qualität bis auf den Teller gesichert ist.

Eine flächendeckende Umsetzung ist aktuell nicht möglich, da einige Ausnahmen vorhanden sind, bei welchen Warmanlieferung Sinn ergibt. Deshalb sind Sonderlösungen zwar möglich, eine evolutionäre Entwicklung Richtung Kaltanlieferungen wird jedoch angestrebt.

Bei Warmlieferungen sind kurze Wege, wenn möglich ohne Auto, und kurze Warmhaltezeiten zu gewährleisten.

Alle Küchen benötigen für die Anlieferung von Mahlzeiten oder Lebensmitteln geeignete Zufahrten und Abstellplätze. Für die Transporte ist geschultes Personal einzusetzen, damit die hygienischen Vorgaben eingehalten werden können.

3.5 Kleinkindergerechte Mahlzeiten

Kleinkinder haben einen besonderen Mahlzeitenbedarf. So zeichnet sich kleinkindergerechtes Essen beispielsweise durch einen sparsamen Einsatz von Salz und die Vermeidung kleiner harter Lebensmittel (wie Nüsse) aus. Vor allem nehmen Kleinkinder häufiger, dafür deutlich kleinere Mahlzeiten zu sich. Zudem ist es wichtig, die verschiedenen Lebensmittel voneinander getrennt und gut erkennbar zu servieren.

Stand heute werden in den insgesamt 13 Kitas der Stadt Bern knapp 2 900 Mahlzeiten pro Woche benötigt. 900 Mahlzeiten werden aus Quartierküchen angeliefert. Diejenigen Kitas, die nicht bereits heute aus einer Quartierküche beliefert werden (Zieglerküche, Wyleregg), produzieren alle weniger als 100 Mahlzeiten pro Tag. Eine der künftigen Quartierküchen soll deshalb künftig zusätzlich zum normalen Angebot kleinkindergerechte Mahlzeiten für Kitas herstellen. Auch andere Städte wie Biel oder Zürich stellen kleinkindergerechte Mahlzeiten in bestehenden Küchen her, da sich die Infrastruktur für die Zubereitung von kleinkindergerechten Mahlzeiten nicht vom Standard einer Quartierküche unterscheidet.

4. Küchenplanung / Mahlzeitenproduktion

Aktuell werden an über 30 Produktionsstandorten rund 640 000 Mahlzeiten pro Jahr ausgegeben (Stand 2022)¹³. Laut Berechnungen des Schulamts sind die Kapazitäten der Produktionsküchen heute erreicht bzw. teilweise bereits überschritten. Selbst mit allen Quartierküchen (Zieglerküche, BVS Bern sowie Wyleregg) wird ab 2025 ein zusätzlicher Bedarf von wöchentlich rund 4 500 Mahlzeiten benötigt. Gründe für diese überproportionale Zunahme des Mahlzeitenbedarfs sind einerseits die Zunahme der Schüler*innenzahlen und die deutliche Steigerung der Anmeldezahlen in der Tagesbetreuung. In den letzten zehn Jahren haben sich die Anmeldezahlen an Spitzentagen von rund 25% aller Schülerinnen und Schüler auf teilweise 40-60% mehr als verdoppelt. In der Regel melden die Eltern ihre Kinder zudem für mehr als eine Mahlzeit pro Woche an.

Jahr	2022		2025		2030	
	Konsum/ Woche SuS	Konsum inkl. Perso- nal	Konsum/ Woche SuS	Konsum inkl. Perso- nal	Konsum/ Woche SuS	Konsum inkl. Perso- nal
Total TB	12 106	13 451	15 229	16 921	19 479	21 643
Total Kita	2 318	2 897	2 318	2 897	2 318	2 897
Total Stadt	14 424	16 348	17 547	19 818	21 797	24 540

Quelle: Schulamt Stadt Bern

4.1 Mahlzeitenproduktion Stadt Bern

Aktuell werden in den Quartierküchen insgesamt knapp 8 000 Mahlzeiten pro Woche produziert, die an verschiedene Betriebe der Tagesbetreuungen und Kitas der Stadt Bern geliefert werden. Die aktuell in Betrieb stehenden Quartierküchen Zieglerküche, BVS Bern und Wyleregg haben ihre Kapazitätsgrenzen erreicht.

Auch die meisten Produktionsküchen stellen – vor allem an Spitzentagen – mehr Mahlzeiten her als für die entsprechende Küchengrösse und -ausstattung vorgesehen ist und müssen deshalb in den nächsten Jahren ausgebaut werden. Aufgrund der vorhandenen Räumlichkeiten oder der baulichen Voraussetzungen der Gebäude ist es jedoch schwierig, die Anforderungen an zusätzlichen Platzbedarf und des Lebensmittelgesetzes zu erfüllen.

Aus diesem Grund sind für Produktionsküchen Kriterien zu definieren. Nach diesen kann entschieden werden, wie die Küche bei einer notwendigen Sanierung oder Erweiterung umgebaut wird. Dabei geht es nicht darum, möglichst viele kleine Küchen zu schliessen, sondern bei anstehenden Sanierungen jeweils die geeignetste Küchenform gemäss der vorliegenden Strategie festzulegen. Schliesslich sollen auch in der Strategie «Vielfalt+» unterschiedliche Küchenarten und -grössen möglich sein.

¹³ vgl. dazu Anhang 1

4.2 Spannweite Produktionsküchen

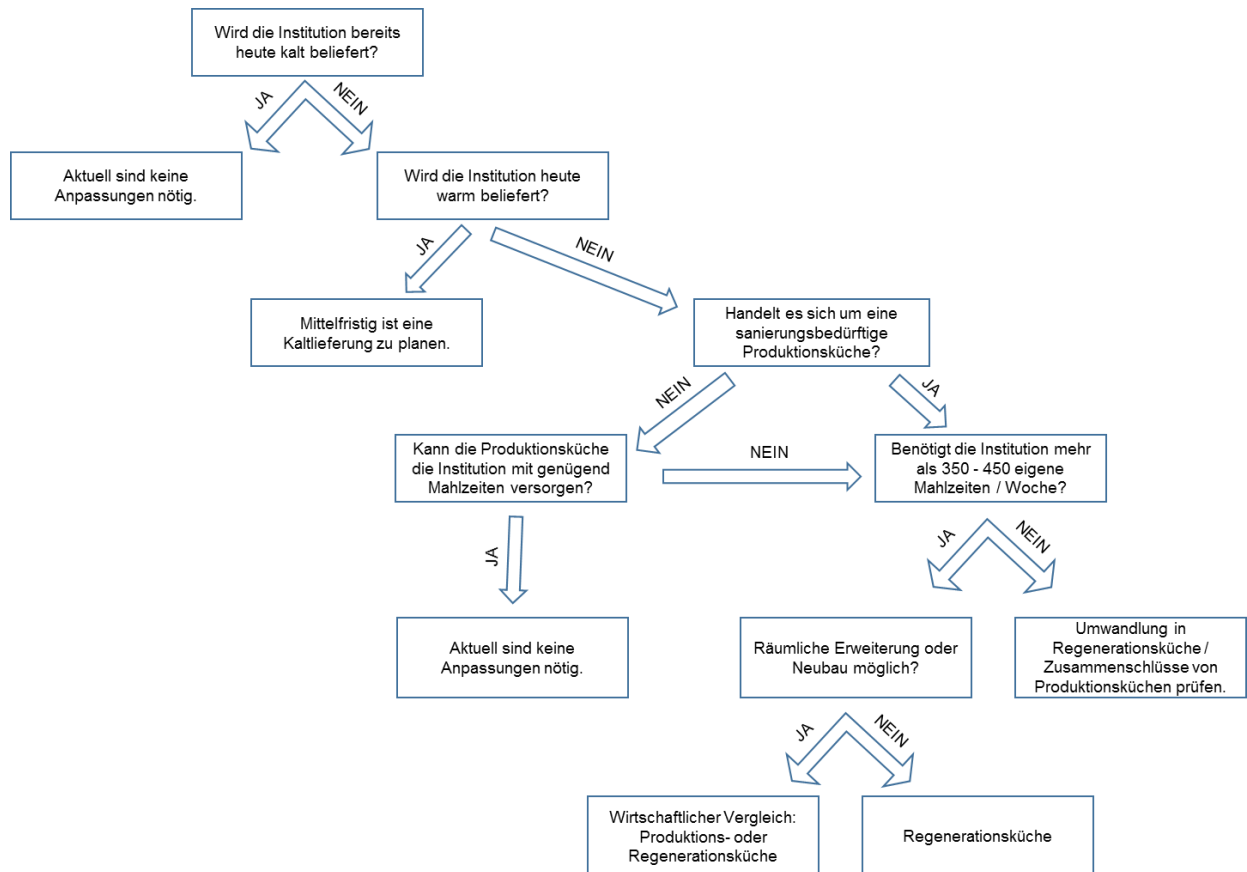
Für kleine Küchen ist es bedeutend schwieriger, die Muss- und Sollkriterien einzuhalten und auf spezielle Ernährungspräferenzen/-bedürfnisse (z.B. Allergien, Intoleranzen, Verzicht auf Schweinefleisch aus religiösen und/oder kulturellen Gründen) einzugehen. Auch ist es herausfordernd, mit den Tagesschwankungen umzugehen. Daher wurde – aufgrund einer ausführlichen Analyse der aktuellen Mahlzeitenproduktion aller städtischen Küchen – als Zielwert eine Spannweite von 350 bis 450 Mahlzeiten pro Woche festgelegt. Dabei ist zu beachten, dass es sich um Entwicklungsleitplanken handelt; es gibt keine kurzfristigen Schliessungen. Wenn Geräte ersetzt werden müssen oder Sanierungsarbeiten anstehen, gilt es abzuschätzen, ob entsprechende Arbeiten an der bestehenden Küche vorgenommen werden können oder ob ein Umbau in eine Regenerationsküche angezeigt ist. Funktionierende Küchen werden nicht ab- bzw. umgebaut.

4.3 Entscheidungsbaum

Folgender Entscheidungsbaum unterstützt im Prozess, wie mit einer sanierungs- oder ausbaubedürftigen Küche vorzugehen ist. Er basiert auf den in Kapitel 3.2 definierten Kriterien.

Als Grundlage gilt:

- Es wird Kaltanlieferung angestrebt.
- Kleine Produktionsküchen (unter 350 Mahlzeiten pro Woche) werden im Sanierungsfall zu Regenerationsküchen umgebaut oder mit anderen Produktionsküchen zusammengeführt.
- Bei Produktionsküchen mit 350-450 Mahlzeiten pro Woche, die nicht (mehr) ausreichend Mahlzeiten produzieren können oder sanierungsbedürftig sind, werden Erweiterungen oder ein Neubau geprüft. Dabei wird die bauliche Machbarkeit geprüft und es werden die beiden Küchentypen bezüglich Wirtschaftlichkeit miteinander verglichen.



Wenn eine Erneuerung von Geräten bzw. eine Sanierung ansteht, sind jeweils die Besonderheiten des jeweiligen Schulstandortes bzw. Schulkreises zu berücksichtigen. Personalpolitische Aspekte wie die Weiterbeschäftigung resp. Umplatzierung des Kochpersonals werden in die jeweiligen Überlegungen miteinbezogen. Allfällige durch den Umbau von Produktions- in Regenerationsküchen freigewordene Flächen können im Idealfall als Schulraum verwendet werden.

4.4 Weiterentwicklung und Übergangslösungen

Damit die Mahlzeitenproduktion trotz der steigenden Schülerinnen- und Schülerzahl sowie durch die allfällige Umwandlung von Produktions- in Regenerationsküchen sichergestellt werden kann, wird mindestens eine neue Quartierküche benötigt. Bis diese umgesetzt werden kann bzw. können, müssen Übergangslösungen (z.B. Prüfung eines temporären Ausbaus der Kapazitäten in den bestehenden Quartierküchen oder die Ausschreibung eines zeitlich befristeten, externen Caterings) gefunden werden, um den Bedarf jederzeit sicherstellen zu können.

5. Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortlichkeiten

Die vorausschauende Planung der Kapazitäten in der Mahlzeitenproduktion resp. die Umsetzung der Mahlzeitenstrategie ist eine Verbundaufgabe von verschiedenen Akteur*innen aus der Politik, der Verwaltung, den Schulen, den Betreuungsbetrieben und (externen) Dienstleistern. Die Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortlichkeiten der Akteurinnen und Akteure finden sich im separaten Funktionendiagramm, welches vom Schulamt aktuell gehalten wird.