



20150026

Bericht

des Gemeinderates an den Stadtrat

betreffend

**Reglement über die gesunde Ernährung
in den städtischen Betreuungsstrukturen /
Gemeindeinitiative «Für eine gesunde Ernährung»**

Sehr geehrter Herr Stadtratspräsident
Sehr geehrte Damen und Herren

1. Das Wichtigste in Kürze

Die Gemeindeinitiative «Für eine gesunde Ernährung» fordert eine gesunde und ausgewogene Verpflegung in den städtischen Kitas, Tagesschulen und Betagtenheimen. Sie verlangt eine Ergänzung der Stadtordnung um einen Artikel, welcher die Grundsätze für die Zubereitung und Auslieferung der Verpflegung regelt. Das Initiativbegehren zielt insbesondere auf eine lokale Produktion, auf die Verwendung von frischen und saisonalen Lebensmitteln und auf den Verzicht der auswärtigen industriellen Produktion von Mahlzeiten nach dem Prinzip der «kalten Linie». Aktuell werden rund 60 Prozent der Mittagessen in den Tagesschulen durch ein Unternehmen von Basel aus «kalt» angeliefert und an den jeweiligen Standorten aufgewärmt. Der Gemeinderat hat die Initiative am 1. Juli 2015 teilweise für gültig erklärt.

Das Essen in den städtischen Betreuungsstrukturen wird auf unterschiedliche Art und Weise zubereitet und angeliefert. Dabei achten Kitas, Tagesschulen und Betagtenheime auf eine ausgewogene Ernährung und richten diese auf die jeweiligen Bedürfnisse der Kinder und der Bewohnerinnen und Bewohner aus. Sie respektieren kantonale Vorschriften und sind teilweise zertifiziert. Der Gemeinderat ist dahingehend mit dem Initiativbegehren einverstanden, dass die Stadt Biel für eine möglichst gesunde Ernährung in den städtischen Einrichtungen sorgen soll. Er ist zudem bereit, eine Alternativlösung für die aktuelle Zulieferung der Mahlzeiten zu erarbeiten, um die Lieferwege möglichst zu verkürzen. Dazu zieht er die Einrichtung einer stadt eigenen zentralen Produktionsküche in Betracht. Im Gegensatz zum Willen der Initiative sollen für die Produktion und die Auslieferung aber das Verfahren der «kalten Linie» möglich sein, da damit Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben und weniger Transporte anfallen als bei einer «warmen Linie». Die Abklärungen haben gezeigt, dass eine zentrale Produktion in Biel realisiert werden kann unter Berücksichtigung des bestehenden Budgetrahmens. Der Elternbeitrag von CHF 8.– soll in absehbarer Zeit nicht verändert werden. Der Aufbau einer stadt eigenen kalten Linie ermöglicht eine ressourcenschonende und wirtschaftliche Produktion einer gesunden und ausgewogenen Verpflegung. Andere Lösungen hält der Gemeinderat aufgrund der hohen Investitions- und Betriebskosten für nicht finanzierbar.

Der Gemeinderat schlägt deshalb vor, die Grundsätze für eine gesunde Ernährung, so wie sie die Initiative beschreibt, in einem städtischen Reglement festzuhalten. Die Gemeindeinitiative ist aus der Sicht des Gemeinderates zu einschränkend, da sie die Methode der «kalte Linie» als Lösung ausschliesst. Er lehnt die Gemeindeinitiative aus diesem Grund ab.

Das Initiativkomitee hat Bereitschaft gezeigt, auf das Projekt des Gemeinderates einzugehen. Es hat unter Voraussetzung der Verabschiedung des «Reglements über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen» einen Rückzug der Initiative in Aussicht gestellt. Zieht das Komitee die Initiative nicht zurück, kommt das Anliegen am 27. November 2016 zur Abstimmung. Der Stadtrat muss deshalb über beides befinden, über das Reglement und über die Initiative.

2. Ausgangslage

Der Stadtrat hat am 19. September 2012 die Lieferung von Mahlzeiten an die Tagesschulen der Stadt Biel durch einen dritten Anbieter bewilligt. Aufgrund der rasch zunehmenden Anzahl Mittagessen in den Tagesschulen und den begrenzten Kapazitäten in den bestehenden städtischen Küchen wurde eine Anlieferung durch Externe erforderlich. In der Folge hat die Stadt den Auftrag öffentlich ausgeschrieben und mit dem Unternehmen SV Group Schweiz mit Sitz in Dübendorf (Produktion im Kanton Baselland) einen Rahmenvertrag für die Lieferung von Mahlzeiten für die Dauer von drei Jahren nach dem Prinzip der «kalten Linie» abgeschlossen.

An derselben Sitzung beauftragte der Stadtrat den Gemeinderat, ihm nach drei Jahren über die Qualität des Essens zu berichten. Im selben Bericht sollte er zudem über die Möglichkeit Auskunft erteilen, ob für die Mahlzeitenlieferung regionale oder stadtinterne Ersatzlösungen in Frage kommen.

Am 13. Januar 2015 reichte ein Bieler Komitee die Gemeindeinitiative «Für eine gesunde Ernährung» bei der Stadtkanzlei ein. Diese verlangt eine Ergänzung der Stadtordnung um einen Artikel 2a), der die Grundsätze für die Ernährung in den Betreuungsstrukturen für Kinder und für Betagtenheime festlegt. Bei der Argumentation schreibt das Komitee: *«In den Tagesschule der Stadt Biel werden über 60'000 in Plastik verpackte Mahlzeiten pro Jahr zwei Mal pro Woche vom multinationalen Unternehmen SV Group aus Basel geliefert. Vor dem Servieren müssen sie nur noch rasch im Steamer aufgewärmt werden. Staatlich verordnetes Fast Food! Diese umweltschädliche und ungesunde Praxis steht im Widerspruch zur Politik der Nachhaltigen Entwicklung der Bieler Behörden.»*

Der Gemeinderat hat nach erfolgter materieller Prüfung die Gemeindeinitiative am 1. Juli 2015 für teilweise gültig erklärt. Die kantonalen Vorschriften schliessen nicht aus, dass Gemeinden eigene Vorschriften zur Ernährung in Kindertagesstätten, Tagesschulen oder Betagtenheime erlassen. Nur die Forderung nach einer wiederkehrenden öffentlichen Ausschreibung in der Region war nicht mit dem Submissionsrecht und der darin festgehaltenen Gleichbehandlung der Anbieterinnen und Anbieter vereinbar. Der entsprechende Buchstabe e) wurde vom Initiativkomitee zurückgezogen, so dass die Initiative zur Abstimmung gelangen kann (siehe Initiativtext unter 4.).

Im Juli 2015 hat der Gemeinderat dem Stadtrat den Bericht «Qualität der Mahlzeiten der kalten Linie in den Tagesschulen» vorgelegt. Dabei stellte er in Aussicht, den Vertrag mit der SV Group Schweiz vorsorglich zu kündigen. In Anbetracht der zustande gekommenen Gemeindeinitiative «Für eine gesunde Ernährung» sollten Alternativen der Mahlzeitenproduktion und -lieferung geprüft werden. Der Gemeinderat beauftragte die zuständige Direktion Bildung, Kultur und Sport, eine Analyse durchzuführen und einen entsprechenden Vorgehensvorschlag auszuarbeiten.

Da die Initiative eine Ergänzung der Stadtordnung verlangt, und somit gem. Art. 20 Abs. 3 der Stadtordnung zwingend der Volksabstimmung unterliegt, muss sie innert zwei Jahren seit der Einreichung dem Stimmvolk vorgelegt werden. Das Komitee hat die Möglichkeit, die Initiative vorher zurückzuziehen. Geschieht dies nicht, gelangt die Initiative am 27. November 2016 zur Abstimmung.

3. Die Situation in den städtischen Betreuungseinrichtungen

Das Initiativbegehren bezieht sich auf die städtischen Tagesschulen, die teilweise mit der kalten Linie beliefert werden, und andere städtische Einrichtungen: *«Die Stadt Biel sorgt für eine gesunde Ernährung in den Kindertagesstätten, Tagesschulen und städtischen Betagtenheimen.»* Das bedeutet, dass die Initiative auch städtische Einrichtungen miteinschliesst, welche das Essen selber vor Ort in eigenen Küchen mit frischen Zutaten zubereiten und nicht von der SV Group oder einem anderen externen Anbieter mit Mahlzeiten beliefert werden. Die Produktion in den städtischen Einrichtungen erfolgt nach unterschiedlicher Herstellungsart und nach unterschiedlichen Kriterien. Sowohl die Betreuungseinrichtungen für Kinder und Jugendliche als auch die städtischen Betagtenheime respektieren kantonale Vorgaben und Richtlinien und sind teilweise zertifiziert.

3.1 Betagtenheime

Die vier städtischen Betagtenheime, Ried, Redernweg, Cristal und Schüssspark verfügen über je eine Produktionsküche und professionelles Küchenpersonal. Neben den täglichen Mahlzeiten für die insgesamt 276 Bewohnerinnen und Bewohnern, für die Angehörigen sowie für das Personal produzieren und liefern die Heim-Küchen auch Mahlzeiten an Bewohnerinnen und Bewohner von Alterssiedlungen oder an das Regionalgefängnis Biel (Redernweg), oder sind Teil eines öffentlichen Restaurants (Cristal). Die Küchen gehören zum Heimmalltag, und die Zubereitung der Mahlzeiten wird den individuellen Bedürfnisse der Heimbewohnerinnen- und Bewohnern angepasst. Im Cristal wird

der Betrieb während der Bauphase vom Redernweg beliefert. Das Bauprojekt Cristal sieht wiederum eine Produktionsküche vor.

3.2 Kindertagesstätten

Von den sechs städtischen Kindertagesstätten kochen drei selber: Bubenberg, Mett und Zukunft. Diese beliefern die anderen drei Kitas. Die Kitas Mett und Zukunft kochen zusätzlich für fünf Tagesschulen und liefern diesen insgesamt 189 Mahlzeiten pro Tag (siehe nachstehende Tabelle). In den Kitas kommen zwei Produktionsmethoden zur Anwendung: Selbstkocher und Warme Linie. Insgesamt arbeiten neun Personen in den produzierenden Kita-Küchen (805% Stellenprozente). Die beiden Kitas Zukunft und Mett sind mit dem Fourchette verte-Label zertifiziert. Damit wird die Qualität der Ernährung in den Kitas und Schulkantinen garantiert. Die Kapazitäten der Kita-Küchen werden aktuell ausgeschöpft.

3.3 Tagesschulen

Bei den Tagesschulen wird das Essen in den beiden kleineren Tagesschulen Madretsch und Champagne in den vorhandenen Küchen zubereitet (zwei Personen, 98% Stellenprozente). Die restlichen Tagesschulen werden beliefert, sei es durch einen Kurierdienst per Fahrrad oder durch den Lieferservice der SV Group. Für die Mahlzeiten der Tagesschulen gibt es drei Produktionsverfahren:

1. In zwei Tagesschulen werden durchschnittlich 32 Mahlzeiten/Tag (Kinder plus Betreuungspersonal) in Haushaltsküchen selber gekocht.
2. Fünf Tagesschulen werden durch Kita-Küchen beliefert (Warme Linie).
3. Sechs Tagesschulen werden durch die SV Group beliefert (Kalte Linie).

Die folgende Tabelle zeigt die aktuelle Situation der Mahlzeitenherstellung (Stand Mai 2016):

Tagesschule	Produktionsmethode	Lieferung durch	Mahlzeiten / Woche*
Avenir	Warme Linie	Kita Zukunft	119
Battenberg	Kalte Linie	SV Group	213
Bözingen	Warme Linie	Kita Zukunft/Mett	226
Bubenberg	Warme Linie	Kita Zukunft	90
Champagne	Selbstkocher	-	134
Champ-du-Moulin	Warme Linie	Kita Zukunft	265
Dufour	Kalte Linie	SV Group	374
Siedlungsweg	Warme Linie	Kita Mett	202
Madretsch	Selbstkocher	-	157
Linde	Kalte Linie	SV Group	229
Plänke	Kalte Linie	SV Group	473
Poste	Kalte Linie	SV Group	178
Walkermatte	Kalte Linie	SV Group	233
OSZ Mett Bözingen	Warme Linie	Kita Mett	45
Total			2938

Die Verteilung der Anzahl Mahlzeiten pro Woche auf die Produktionsmethode ist wie folgt:

Produktionsmethode	Anzahl pro Woche
Selbstkocher	291
Warme Linie	902
Kalte Linie	1700
Total	2938

3.4 Produktionsmethoden

Die verschiedenen Produktionsmethoden haben bezüglich Qualität und Nachhaltigkeit Vor- und Nachteile:

Unter dem Begriff «Kalte Linie», auch «cook and chill» genannt, wird verstanden, dass Mahlzeiten vorgekocht, gekühlt, verteilt und vor dem Verzehr aufgewärmt werden. Beim Verfahren werden die Speisekomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart, dann via Schnellkühlung auf eine Temperatur von unter 4 °C gekühlt. Die gekühlte Speise kann bei ununterbrochener Kühlkette bis zu vier Tage ohne Qualitätsverlust gelagert werden – aktuell werden die Mahlzeiten zwei Mal pro Woche mit einem Kühlwagen angeliefert. Die Speisen werden erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder auf Verzehrtemperatur erwärmt. Dieser Prozess wird in der Fachsprache als «Regenerierung» bezeichnet. Die Methode hat zum Vorteil, dass die Vermehrung von pathogenen Keimen sowie die Bildung von Toxinen verhindert werden kann, indem der hygienisch bedenkliche Temperaturbereich beim Absenken ab ca. 40 bis 10 °C schnell durchschritten wird. Auch bleiben die Vitamine und die Mineralien erhalten, und die Speisen können für das Auge attraktiv serviert werden. Zu den Vorteilen des Cook & chill-Systems gehören neben der Nahrungsqualität und den tiefen Kosten zudem die genaue Berechnung der benötigten Mengen – d.h. es gibt weniger «food waste» – sowie allgemein die ressourcenschonende Produktion. Schätzungen gehen von bis zu 25% geringerem Energie- und Wasserverbrauch aus als bei einer warmen Linie oder dezentralen Produktion. Die Lieferung erfolgt in Mehrweg-Gebinde und muss nicht täglich erfolgen. Einen Nachteil können lange Lieferwege sein.

Bei der Methode «Warme Linie» – auch «cook & serve» genannt – werden die Mahlzeiten jeden Tag frisch zubereitet und bedarfsgerecht in Gastronomiegebäude abgefüllt sowie in Wärmehaltboxen durch einen Kurierdienst in die nicht selber kochenden Tagesschulen und Kitas geliefert. Vorteil dieser Methode ist die Nähe zur Produktion in denjenigen Kitas und Tagesschulen, welche selber produzieren. Grosser Nachteil ist die Warmhaltezeit. Die täglich frisch gekochten Speisen müssen bis zum Verzehr über mehrere Stunden warm gehalten werden. Bereits nach 20 Minuten erschaffen die Produkte. Auch werden durch die Warmhaltezeit Vitamine und Mineralstoffe in den Speisen zerstört. Das Essen ist weniger «gesund» trotz der täglichen Produktion mit hochwertigen Rohstoffen. Die tägliche Lieferung erfordert eine gut organisierte Logistik und führt zu hohen Transportkosten.

3.5 Qualität

Es gibt verschiedene kantonale Richtlinien und Bestimmungen zur Ernährung, damit diese den Bedürfnissen der Kinder, der Schülerinnen und Schüler bzw. der Bewohnerinnen und Bewohnern entspricht (kantonale Richtlinien für die Bewilligung privater Kindertagesstätten; Tagesschulverordnung des Kantons Bern; kantonale Verordnung über die Betreuung und Pflege von Personen in Heimen und privaten Haushalten). Zusätzlich zu diesen Vorgaben streben die städtischen Einrichtungen Zertifizierungen an.

In den Tagesschulen werden unabhängig der Produktionsmethode folgende Grundsätze befolgt: Die Tagesschulen bieten eine ausgewogene, gesunde und kindergerechte Nahrung, die nach ernährungswissenschaftlichen und ökonomischen Erkenntnissen zusammengestellt und zubereitet wird.

Die Zusammenstellung aller Menüs erfolgt auf der Grundlage der Empfehlungen und Standards der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Die servierten Menüs sind ausgewogen, vielfältig und gesund. Die Qualität der Mahlzeiten der «kalten Linie» wird in enger Zusammenarbeit zwischen dem Lieferanten und dem Label *Fourchette verte* entwickelt. Die vorgeschlagenen Menüs sind kindergerecht, werden weniger gesalzen und gewürzt und entsprechen nicht den Ansprüchen eines erwachsenen Gaumens. SV Group besucht die Tagesschulen regelmässig, nimmt Rückmeldungen entgegen und berät die Mahlzeitenverantwortlichen bei ihrer Aufgabe.

Bei allen Einrichtungen werden besondere Ernährungsbedürfnisse, zum Beispiel von Vegetariern, Allergikern oder im Zusammenhang mit einer Religionsausübung, auf dem Menüplan und bei der Zubereitung berücksichtigt.

Zwischen den Produktionsmethoden und der Zufriedenheit besteht kein Zusammenhang. Die Geschmäcker und die Essgewohnheiten sind sehr verschieden und führen bei allen drei Produktionsmethoden zu Lob und Kritik. Bei den Tagesschulen förderte eine Elternbefragung keine ersichtliche Differenz zwischen den gelieferten Mahlzeiten der Kitas und den Menüs der «kalten Linie» zu Tage. Auch *Fourchette verte*-Menüs erhalten nicht uneingeschränktes Lob von den Essenden.

3.6 *Vertrag mit SV Group*

Die Stadt Biel hat 2012 nach einem ordentlichen Ausschreibungsverfahren mit der SV Group AG einen Rahmenvertrag für die Lieferung von Mahlzeiten abgeschlossen. Die Vertragsdauer wurde auf drei Jahre festgelegt mit Beginn am 1. August 2012. Insgesamt gingen acht Angebote von lokalen, regionalen und nationalen Anbietern ein. Bewertet wurden die Qualität, der Preis, die Lieferung und die Unternehmensstruktur. Die Offerten der regionalen und lokalen Anbieter waren gegenüber dem Angebot der SV Group nicht konkurrenzfähig. Auch heute ist in der Stadt Biel oder der Region kein Anbieter bekannt, der zu einem vergleichbaren Preis die geforderte Anzahl Mahlzeiten produzieren und liefern kann.

Die Menübestellung bei der SV Group erfolgt online. Die Tagesschulen werden zwei Mal pro Woche mit Mahlzeiten beliefert. Das Unternehmen stattet den Tagesschulen regelmässig Besuche ab. Der Vertrag mit der SV Group wurde per 31. Juli 2017 gekündigt. SV Group ist bereit, die im Vertrag geregelten Leistungen vollumfänglich und zu denselben Konditionen weiterhin zu erbringen, bis eine Alternativlösung gefunden worden ist. Die Stadt Biel hat im Jahr 2015 für insgesamt CHF 363'586.– Leistungen bei der SV Group bezogen.

3.7 *Sensibilisierung des Personals*

Der grosse Teil des Personals in den städtischen Küchen ist ausgebildetes, professionelles Küchenpersonal. Das zusätzlich mit Essenszubereitung beauftragte Betreuungspersonal ist zum Beispiel in den Tagesschulen mit den Grundsätzen betreffend Verpflegung vertraut.

Die Kinder haben in den Tagesschulen die Möglichkeiten beim Vor- und Nachbereiten von Zwischenmahlzeiten (Zvieri) mitwirken zu können oder in einer Freizeitaktivität die Herstellung von Mahlzeiten, wie zum Beispiel Kuchen backen, mitzerleben und sich zu beteiligen. Alle Tagesschulen verfügen mindestens über eine einfache Kücheneinrichtung, die solche Aktivitäten ermöglicht (auch diejenigen, die durch die «kalte Linie» beliefert werden). Die Partizipation der Kinder bei der Essenszubereitung in den Tagesschulen ist aufgrund der Blockzeiten in den Bieler Schulen nicht möglich. Die morgendliche Blockzeit endet um 11.45 Uhr, das heisst zu einem Zeitpunkt, wo die Mittagsessen bereits gekocht und ausgeliefert sind.

Die Tagesschulen werden wie auch die anderen Betreuungsstrukturen tagtäglich einer Vielfalt von Bedürfnissen und Gewohnheiten gerecht. Die Kinder kommen aus verschiedenen Herkunftsländern mit unterschiedlichen Essgewohnheiten.

4. Was will die Initiative?

Am 13. Januar 2015 hat ein Initiativkomitee die Initiative «Für eine gesunde Ernährung» bei der Stadtkanzlei Biel eingereicht. Die Kontrolle der Unterschriften hat ergeben, dass die Initiative mit 2530 gültigen Unterschriften zustande gekommen ist. Die Initiative mit dem Titel «Städtische Volksinitiative 'Für eine gesunde Ernährung'» enthält folgendes Initiativbegehren:

Die Stadtordnung (SGR 101.1) wird mit folgendem Artikel ergänzt:

Art. 2a – Ernährung in Betreuungseinrichtungen für Kinder und Betagtenheimen

¹ *Die Stadt Biel sorgt für eine gesunde Ernährung in den Kindertagesstätten, Tagesschulen und städtischen Betagtenheimen.*

² *Für die Zubereitung und Bereitstellung der Mahlzeiten gelten die folgenden Grundsätze:*

- a. *Die Mahlzeiten werden täglich mit frischen Zutaten in Biel und Umgebung zubereitet.*
- b. *Die industrielle Zubereitung der Mahlzeiten nach dem Verfahren der "Kalten Linie" ist unzulässig.*
- c. *Die Ernährung ist ausgewogen, wenn möglich aus biologischer Landwirtschaft und an die verschiedenen Alters- und Bevölkerungsgruppen angepasst.*
- d. *Die Lebensmittel werden wenn immer möglich und unter Berücksichtigung des saisonalen Angebots bei lokalen oder regionalen Produzenten und Produzentinnen beschafft.*
- e. *(zurückgezogen)*

³ *Das Betreuungspersonal der Kinder sowie der Bewohner und Bewohnerinnen der Betagtenheime ist für die Grundsätze einer gesunden Ernährung sensibilisiert.*

Aufgrund der materiell-rechtlichen Prüfung hat der Gemeinderat die Initiative am 1. Juli 2015 teilweise für gültig erklärt. Die Forderung in Art. 2a Abs. 2 Bst. e nach einer regelmässigen Vergabe in der Region wurde für ungültig erklärt und gestrichen, da sie gegen übergeordnetes Recht versties («Die Vergabe des Mandats alle vier Jahre wird in der Region öffentlich ausgeschrieben. Der Auftrag kann auf mehrere Anbietende aufgeteilt werden»). Die Vergabe der gesamten Mahlzeitenzubereitung hätte zudem die Betagtenheime und die Kindertagesstätten miteingeschlossen, welche bis heute die Mahlzeiten selber zubereiten. Die Forderung stand im Gegensatz zum Willen des Initiativkomitees, dass die Mahlzeiten selber in städtischen Einrichtungen zubereitet werden. Das Initiativkomitee hat die Forderung in Buchstabe e) zurückgezogen, damit die Initiative zur Abstimmung gelangen kann.

Zentrale Forderung der Initiative ist eine «gesunde Ernährung», die Zubereitung «in Biel und Umgebung» und die Abkehr von der «industriellen Zubereitung der Mahlzeiten». Die Initiative nimmt dabei Bezug auf die Lieferung von Mahlzeiten mittels «kalte Linie» durch eine externe Firma über eine weite Strecke, d.h. auf verpackte, vorgekochte Mahlzeiten, die in den Tagesschulen aufgewärmt werden. Sie verlangt eine Änderung dieser Praxis und fordert die Zubereitung vor Ort mit frischen Zutaten, wenn möglich unter Berücksichtigung des saisonalen Angebots und der lokalen Produzenten, für alle Kitas, Tagesschule und Heime.

Im Hinblick auf die Umsetzung der Initiative wurde im Februar 2015 das Überparteiliche dringliche Postulat 20150081, «Initiative 'Für eine gesunde Ernährung': Keine präjudizierenden Fakten schaffen bei der Sanierung von Küchen in Schulen und Kindertagesstätten.» eingereicht. Bei der Sanierung der Schulinfrastruktur und der Planung von neuen Einrichtungen soll das Anliegen der Initiative berücksichtigt und keine Kücheninfrastruktur gebaut werden, welche eine spätere Umsetzung

verhindern würde. Das Anliegen stand in direktem Zusammenhang zum Sanierungsprojekt im Sahligut. Der Stadtrat hat das Postulat überwiesen.

5. Vorgehen und Varianten

5.1 Lokale Produktion als Alternative

Der Gemeinderat hat aufgrund des Initiativbegehrens 2015 auf die Verlängerung des Vertrages mit der SV Group respektive auf eine öffentliche Neu-Ausschreibung der Mahlzeitenlieferung verzichtet. Er hat die zuständigen Direktionen beauftragt, alternative Möglichkeiten zur Essenszubereitung in der Region Biel und Varianten der Umsetzung zu prüfen. Damit hat der Gemeinderat eine zentrale Forderung der Initiative, nämlich die Belieferung mittels «kalte Linie» durch einen Lieferanten von ausserhalb der Region zu beenden respektive diese auf weitere städtische Einrichtungen auszudehnen, bereits aufgenommen.

Gleichzeitig hat der Gemeinderat die Direktion Bildung, Kultur und Sport beauftragt, einen Vorschlag zur Umsetzung der Initiative zu erarbeiten. Die BKS hat in der Folge zusammen mit der Direktion Bau, Energie und Umwelt und mit der Unterstützung von Gastronomie-Experten alternative Lösungen zur Verpflegungsorganisation in den städtischen Betreuungseinrichtungen sowie deren Machbarkeit geprüft.

Die Analysen bezogen sich zum einen auf eine Kapazitätserweiterung bestehender Produktionsküchen der Stadt Biel bzw. auf lokale Anbieter und zum anderen auf die Organisation der Verpflegung allgemein. Da aktuell keine Schule der Stadt Biel über die erforderliche Infrastruktur für die professionelle Herstellung von Mahlzeiten verfügt und Schulküchen zeitgleich für den Unterricht auf der Sekundarstufe genutzt werden, beschränkte sich die Studie auf den Ausbau bzw. Umbau und die Erweiterung bestehender Küchen in den städtischen Kitas, Tagesschulen und Betagtenheimen. Zusätzlich wurden weitere stadtinterne Möglichkeiten inklusive Neubau einer Produktionsküche auf der «grünen Wiese» geprüft. Auf eine noch umfassendere Analyse von nicht-städtischen Küchen im Raum Biel wurde in Anbetracht des vorhandenen Erweiterungspotentials bei den städtischen Küchen verzichtet.

Der Wirtschaftlichkeit und den Kosten wurde bei der Betrachtung der verschiedenen Möglichkeiten eine grosse Bedeutung zugemessen. Konkret sollen eine Alternativlösung und die Investitions- und die Folgekosten nicht zu einer markanten Verteuerung der Essenszubereitung führen. Es ist aufgrund der verschiedenen angestellten Vergleiche festzuhalten, dass die «kalte Linie» für die Tagesschulen wirtschaftlich die interessanteste Lösung ist. Aktuell bezahlen die Eltern einen Beitrag von CHF 8.– für eine Mahlzeit in einer Tagesschule (inkl. Frühstück und Zvieri). Für den Gemeinderat ist eine Erhöhung der Elternbeiträge – insbesondere mit Blick auf Familien mit geringen Einkommen – infolge anfallender Mehrkosten bei der Essenszubereitung nicht wünschenswert. Der Elternbeitrag in den Tagesschulen soll in absehbarer Zeit nicht verändert werden.

Aufgrund der Analysen und der Grobkostenschätzung konnte der Gemeinderat feststellen, dass eine lokale Zubereitung der Mahlzeiten in den bestehenden Infrastrukturen möglich ist unter Berücksichtigung des bestehenden Budgetrahmens, wenn diese zentral erfolgt. Die Einrichtung von dezentralen Produktionsküchen an den jeweiligen Standorten hätte hohe Investitions- und Betriebskosten zur Folge (unabhängig von der Frage der Realisierbarkeit) und wäre aufgrund der schwachen Auslastung – nur ein Mittagessen pro Tag – aufwändig zu bewirtschaften.

Die Vorteile einer zentralen Produktion und der Auslieferung nach dem Prinzip der «kalten Linie» sind zahlreich: In den meisten Küchen wird heute mit System gearbeitet, d.h. die Mahlzeiten werden zeitunabhängig produziert, gekühlt gelagert und transportiert und nach Bedarf regeneriert. Dies schliesst eine regionale Herkunft der Lebensmittel mit ein und garantiert Frische und Qualität des

Essens. Auch bezüglich Nachhaltigkeit und Ökologie bietet die zentrale Küche Vorteile: Alternative Produktionstechniken senken den Wasser- und Energieverbrauch, und dank Logistik-Systemen können Überproduktionen vermindert werden. Dabei ist es möglich, komplett auf Plastikverpackungen zu verzichten und das Essen in hygienischen Mehrweggebinden auszuliefern. Eine zentrale Produktion in der Region verkürzt zudem die Transportwege. Auch können beim Lebensmitteleinkauf verschiedene Labels erreicht werden wie zum Beispiel BIO-Suisse oder IP-Suisse-Produktion.

5.2 Varianten

Drei Varianten wurden genauer überprüft bzw. deren Finanzierbarkeit berechnet: 1) Neubau einer zentralen Produktionsküche auf der grünen Wiese, 2) Erweiterung bestehender Kita-Küchen (Mett, Zukunft), 3) Erweiterung bestehender Produktionsküchen (gemeinsame Nutzung Infrastruktur).

1) Neubau einer Produktionsküche an zentralem Standort: Ein zentraler Standort sowie die Möglichkeit, eine Produktionsküche auf der «grünen Wiese» realisieren zu können, wären sehr attraktiv unter anderem für die Organisation des Betriebes und bieten Vorteile in den Bereichen Ökologie und Lebensmitteleinkauf. Nachteile dieser Variante sind die hohen Investitionskosten – gemäss Grobkostenschätzung rund 2,5 Millionen Franken – sowie der Zeithorizont. Eine Inbetriebnahme einer zentralen Küche wäre kaum vor 2019 möglich.

2) Erweiterung bestehender Kita-Küchen (Mett, Zukunft): Eine Erweiterung der bestehenden Kita-Küchen könnte den aktuellen Bedarf abdecken. Diese Variante hätte ähnlich hohe Investitionskosten zur Folge wie ein Neubau. Jedoch bietet sie grosse betriebliche Nachteile gegenüber der ersten Variante. Denn die Gebäude sind primär nicht für die gewerbliche Nutzung geeignet, was zu logistischen Schwierigkeiten und Sicherheitsrisiken führen würde. Auch ginge eine Erweiterung der Küchen zu Lasten der Gemeinschaftsfläche und des Kita-Betriebs und könnte sogar zu einer Reduktion der Anzahl Kita-Plätze führen. Die verfügbaren Flächen sind knapp. Eine dezentrale Produktion hätte höhere Unterhalts- und Warenkosten zur Folge.

3) Erweiterung bestehender Produktionsküchen (gemeinsame Nutzung Infrastruktur): Aufgrund der Berechnung verschiedener Varianten und in Anbetracht der städtischen Kücheninfrastrukturen hat sich ergeben, dass eine gemeinsame Nutzung einer Küche wirtschaftlich am Interessantesten zu realisieren wäre. Anhand des Beispiels einer Variante «Zentrale Produktion im Alters- und Pflegeheim Redernweg» konnte aufgezeigt werden, dass ein Umbau der bestehenden Küche zum gewünschten Resultat führen kann bei tieferen Investitionskosten.

6. Umsetzung des Anliegens

Die Analysen der Gastronomie-Experten zeigen, dass die Forderungen des Initiativkomitees nach einer gesunden und ausgewogenen Ernährung und einer lokalen Produktion unter Berücksichtigung ökologischer Prinzipien mit einer zentralen Küche erfüllt werden können, die mit System, d.h. nach dem Prinzip «cook and chill» produziert.

Der Gemeinderat zieht für die Umsetzung des Initiativbegehrens demnach die Einrichtung einer stadt-eigenen zentralen Produktion der Verpflegung der Tagesschulen nach dem Prinzip «cook and chill» in Betracht. Gemäss Grobkostenschätzung sind dazu mit Investitionen in der Höhe von 1,2 Millionen Franken für die zentrale Küche sowie knapp 400'000 Franken für die Installationen an den jeweiligen Standorten und das Administrationssystem erforderlich. Der Aufbau einer stadt-eigenen «kalten Linie» würde eine ressourcenschonende und gleichzeitig wirtschaftliche Produktion der Verpflegung ermöglichen. Auch könnte sowohl auf Einkauf als auch auf Produktion und Qualität direkt Einfluss genommen werden. Eine Ausdehnung auf Kindertagesstätten oder weitere Bereiche ist dabei möglich.

Die Grundsätze für eine «gesunde» Ernährung, so wie sie die Initiative festhält, sollen dabei in einem städtischen Reglement festgehalten werden. Eine regelmässige Kontrolle soll die Qualität sicherstellen.

Die Initiative verlangt die Verankerung der Grundsätze einer gesunden Ernährung in den städtischen Betreuungsstrukturen in der Stadtordnung. Der detailliert ausformulierte Vorschlag ist aus gesetzestechnischer Sicht für einen Erlass mit Verfassungscharakter nicht stufengerecht und zudem inhaltlich relativ einschränkend formuliert. Er zielt nicht auf Gesundheitsthemen der Bevölkerung insgesamt, sondern nur auf den Bereich der Ernährung bestimmter Personengruppen ab. Dies ist dem Charakter einer Verfassung als Grundlagenerlass für eine Gesamtbevölkerung nicht angepasst.

Die Bieler Stadtordnung wird im Lauf der nächsten Legislatur total revidiert. Die entsprechenden Arbeiten sind bereits angelaufen, der Stadtrat wird von Beginn weg einbezogen. Die aktuelle Stadtordnung soll nicht die Basis für einen neuen Verfassungserlass bilden, was bedeutet, dass keine der aktuellen Inhalte der heutigen Stadtordnung automatisch in den neuen Erlass Eingang finden. Der Gemeinderat schlägt deshalb vor, dass die Anliegen der Initiative in die Überlegungen zu den Grundsätzen und Zielen der neuen Stadtverfassung aufgenommen werden, aber keine weitergehenden einschränkenden inhaltlichen Vorgaben gemacht werden.

7. Verhandlungen mit dem Initiativkomitee

Die Direktion Bildung, Kultur und Sport und die Stadtkanzlei haben die Möglichkeiten der Umsetzung des Initiativbegehrens mehrmals mit dem Initiativkomitee erörtert. Das Komitee bekräftigte dabei sein Hauptanliegen einer lokalen Produktion, da diese eine Kontrolle durch die Stadt ermögliche und die langen Transportwege wegfallen.

Das Komitee hat Stellung bezogen zum Vorschlag des Gemeinderates. Es unterstützt die Einrichtung einer zentralen Küche innerhalb der Stadtverwaltung und hat sich bereit erklärt, eine Produktion der «kalten Linie» zu akzeptieren unter der Voraussetzung, dass lokale und saisonale Zutaten verwendet werden und dass für den Transport Mehrweggebinde verwendet werden.

Da die Einrichtung einer «kalten Linie» im Widerspruch zu Buchstabe b) des Initiativtextes und damit zur Initiative steht, schlägt der Gemeinderat vor, die Grundsätze für eine gesunde Ernährung in den städtischen Betreuungsstrukturen in einem Reglement festzuhalten und die Initiative abzulehnen. Der vorliegende Entwurf für ein Reglement wurde dem Komitee unterbreitet und zusammen mit ihm überarbeitet. Das Komitee wird unter Voraussetzung der Verabschiedung des Reglements über einen allfälligen Rückzug der Initiative befinden, um so das Umsetzungsprojekt des Gemeinderates zu ermöglichen. Sollte das Komitee die Initiative nicht zurückziehen, kommt diese am 27. November 2016 zur Abstimmung.

8. Das Reglement

Der vorliegende Reglemententwurf ergänzt das städtische Reglement über die Einrichtung der familienergänzenden Kinderbetreuung (SGR 862.1) sowie die kantonalen Vorschriften betreffend den Tagesschulen und den Alters- und Pflegeheimen im Bereich der Ernährung.

Das Reglement regelt die Grundsätze der Organisation (Art. 2), d.h. schreibt die Produktion durch eine oder mehrere durch die Stadt selbst betriebene Küchen fest, und die Grundsätze der Ernährung (Art. 3), welche das Initiativbegehren aufnehmen. Auch geregelt werden soll die Qualitätskontrolle (Art. 4).

In Artikel 5 werden die Zuständigkeiten geregelt. Dabei wird vorgesehen, dass der Gemeinderat für den Vollzug Vorschriften auf dem Verordnungsweg erlassen kann. Dies bedeutet, dass die stadteigene Produktion spätestens 2019 ihren Betrieb aufnehmen kann.

Das Reglement sieht eine Umsetzung der Grundsätze für die Organisation und für die Zubereitung der Mahlzeiten innerhalb von zwei Jahren nach Inkrafttreten vor (Art. 6).

9. Vorschlag des Gemeinderates und weiteres Vorgehen

Der Gemeinderat beabsichtigt, für eine möglichst «gesunde Ernährung» in den städtischen Betreuungseinrichtungen zu sorgen, und unterstützt grundsätzlich die Anliegen der Initiative. Bei der Zubereitung sollen neben den kantonalen Vorschriften so weit als möglich auch Kriterien wie die Verwendung von lokalen und saisonalen Produkten oder Produkten aus biologischem Anbau berücksichtigt werden. Die Zubereitung und Lieferung der Mahlzeiten müssen jedoch auch finanzierbar sein, und eine Qualitätssteigerung kann nicht auf Kosten der Kinder bzw. der Eltern erfolgen. Deshalb strebt der Gemeinderat eine Lösung an, welche die städtischen Infrastrukturen optimal auslastet und sich der technologischen Entwicklung nicht verschliesst. Er ist überzeugt, dass das Verfahren der «kalte Linie» die Qualität sicherstellt und zugleich Ressourcen schont. Insbesondere können Wasser- und Energieverbrauch sowie die Verschwendung von Lebensmitteln verringert werden.

Der Gemeinderat strebt deshalb eine stadtinterne zentrale Produktion der Verpflegung an, welche die Tagesschulen beliefert, so dass kein neuer Vertrag mit einem Anbieter erforderlich ist. Er schliesst dabei nicht aus, in einem nächsten Schritt die Lieferung auf weitere Einrichtungen auszudehnen.

Wie weiter oben ausgeführt, muss die Initiative gemäss Art. 20 Abs. 3 der Bieler Stadtordnung am 27. November 2016 zur Abstimmung gebracht werden, wenn sie nicht vorher gültig zurückgezogen wird. Der Gemeinderat empfiehlt die Ablehnung der Initiative, weil diese in der restriktiv ausformulierten Form zu Schwierigkeiten bei der Umsetzung und mit grosser Wahrscheinlichkeit zu einer Erhöhung der Kosten zu Lasten der Stadt oder der Elternbeiträge in den Kitas und Tagesschulen führen würde. Der explizite Ausschluss des Verfahrens der «kalten Linie» («cook and chill») für die Konservierung der Mahlzeiten, einer Methode, welche nachweislich grosse Vorzüge für die Qualität der Ernährung hat, ist ein weiterer Faktor, welcher den Entscheid des Gemeinderates beeinflusst hat.

Der Reglemententwurf wie er diesem Bericht beiliegt, wurde mit dem Initiativkomitee besprochen und von diesem gutgeheissen. Das Komitee hat in Aussicht gestellt, die Initiative unmittelbar nach einem positiven Entscheid des Stadtrates zum Reglement zurückzuziehen.

Für den Fall, dass eine Abstimmung über die Initiative trotz allem notwendig wird, legt der Gemeinderat in der Beilage einen Entwurf einer Botschaft vor, welche die Initiative aus den geschilderten Gründen zur Ablehnung empfiehlt.

Der Stadtrat von Biel beschliesst nach Kenntnisnahme vom Bericht des Gemeinderates betreffend Reglement über die gesunde Ernährung in den städtischen Betreuungsstrukturen / Gemeindeinitiative «Für eine gesunde Ernährung» vom 12. Oktober 2016, gestützt auf Art. 20 Abs. 3, Art. 40 Abs. 1 Ziff. 1 Bst. a und Art. 40 Abs. 1 Ziff. 2 Bst. b der Stadtordnung vom 9. Juni 1996 (SGR 101.1):

I.

1. Das Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungseinrichtungen gemäss Entwurf des Gemeinderates vom 24. August 2016 wird genehmigt. Er setzt dieses auf den 1. Januar 2017 in Kraft.
2. Der Gemeinderat wird mit dem Vollzug dieses Beschlusses beauftragt.
3. Die Anliegen der Initiative für eine gesunde Ernährung werden in den Grundsatzüberlegungen zur Totalrevision der Stadtordnung berücksichtigt.

II.

Unter Vorbehalt des rechtzeitigen Rückzugs der Initiative für eine gesunde Ernährung vom 15. Januar 2015 empfiehlt der Stadtrat den Stimmberechtigten die Annahme des folgenden Gemeindebeschlussesentwurfs:

Die Einwohnergemeinde Biel, nach Kenntnisnahme der Botschaft des Stadtrates vom 12. Oktober 2016, gestützt auf Art. 20 iVbm. Art.12 Ziff. 1, Bst. a der Stadtordnung vom 9. Juni 1996 beschliesst:

Die Initiative «Für eine gesunde Ernährung» wird abgelehnt.

III.

Der Entwurf der Botschaft an die Stimmberechtigten vom 12. Oktober 2016 betr. der Initiative für eine gesunde Ernährung wird genehmigt.

Biel, 24. August 2016

Namens des Gemeinderates

Der Stadtpräsident:

Der Vize-Stadtschreiber:

Erich Fehr

Julien Steiner

Beilagen:

- Entwurf für die Botschaft des Stadtrates an die Stimmberechtigten
- Entwurf Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen (SGR 811.01)



Gemeindeabstimmung
vom 27. November 2016

Botschaft

des Stadtrates
an die Stimmberechtigten
der Einwohnergemeinde Biel

betreffend

Gemeindeinitiative
«Für eine gesunde Ernährung»

1. Das Wichtigste in Kürze

Am 13. Januar 2015 hat ein Bieler Komitee die Gemeindeinitiative «Für eine gesunde Ernährung» eingereicht. Die Initiative fordert eine gesunde und ausgewogene Ernährung in den städtischen Kindertagesstätten, Tagesschulen und Betagtenheimen. Sie verlangt in Form eines ausformulierten Vorschlags eine Ergänzung der Stadtordnung mit Regeln für die Zubereitung und Lieferung des Essens. Insbesondere sollen die Mahlzeiten in Biel und Umgebung zubereitet und die industrielle Essenszubereitung nach dem Verfahren der «kalten Linie» ausgeschlossen werden. Aktuell werden 1'700 Mittagessen pro Woche nach dieser Methode in den Bieler Tagesschulen angeliefert. Das ist rund die Hälfte aller Mittagessen.

Die Initiative

Der Gemeinderat erklärte die Initiative am 1. Juli 2015 teilweise für gültig. Die Bestimmung im Vorschlag der Initianten, wonach die Mahlzeitenzubereitung alle vier Jahre in der Region ausgeschrieben werden muss, ist nicht mit dem öffentlichen Beschaffungsrecht vereinbar. Sie wurde deshalb gestrichen.

Die Qualität des Essens in den Kitas, den Tagesschulen und den Alters- und Pflegeheimen entspricht den aktuellen Vorschriften und Standards für eine qualitativvolle Ernährung. Der Stadtrat ist aber gewillt, für eine möglichst gesunde Ernährung in den Betreuungseinrichtungen zu sorgen und für die Zubereitung und Auslieferung alternative Lösungen zu suchen. Diese müssen jedoch finanzierbar sein.

Gesunde
Ernährung

Auf die Verlängerung des Vertrages mit dem Gastro-Unternehmen, das aktuell die Tagesschulen mit Mahlzeiten beliefert, wurde in der Zwischenzeit verzichtet. Die Stadt hat die Möglichkeiten einer lokalen Produktion der Verpflegung im Sinne der Initiative geprüft. Die Abklärungen haben gezeigt, dass die Einrichtung und der Betrieb einer stadt-eigenen zentralen Küche, welche die Tagesschulen beliefert, möglich und finanzierbar sind. Die Produktion soll dabei nach dem Verfahren der «kalten Linie» erfolgen. Die Qualität des Essens und die Ökobilanz des Verfahrens fallen besser aus als bei herkömmlichen Verfahren. Alternative Lösungen mit zusätzlichen Küchen und einer täglichen warmen Lieferung ist wegen den hohen

Vorschlag für
die Umsetzung

Betriebs- und Transportkosten kaum finanzierbar. Zudem gehen beim Warmhalten Vitamine und Mineralstoffe verloren.

Da die Forderung der Initiative, auf die «kalte Linie» zu verzichten, die vorstehend beschriebene zentrale Produktion in Biel verunmöglicht, lehnt der Stadtrat die Initiative ab. Die Grundsätze für eine gesunde Ernährung, so wie sie die Initiative verlangt, sind im städtischen «Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen» festgehalten. Der Stadtrat hat das Reglement am 12. Oktober 2016 genehmigt. Damit ist das Anliegen der Initianten weitgehend berücksichtigt und der Weg frei für eine wirtschaftliche Umsetzung.

Grundsätze im
Reglement
festgehalten

Das Initiativkomitee hat die Initiative in Kenntnis des Vorschlags für die Umsetzung und des genehmigten Reglements nicht zurückgezogen. Dementsprechend haben die Stimmberechtigten gemäss der Stadtordnung über die Initiative zu entscheiden. Der Stadtrat beantragt, die Initiative abzulehnen.

Abstimmung
erforderlich

2. Worüber wird abgestimmt?

Die Initiative mit dem Titel «Städtische Volksinitiative 'Für eine gesunde Ernährung'» verlangt eine Ergänzung der Stadtordnung vom 9. Juni 1996 (SGR 101.1) mit folgenden Wortlaut:

Initiativtext

Art. 2a – Ernährung in Betreuungseinrichtungen für Kinder und Betagtenheimen

¹ Die Stadt Biel sorgt für eine gesunde Ernährung in den Kindertagesstätten, Tagesschulen und städtischen Betagtenheimen.

² Für die Zubereitung und Bereitstellung der Mahlzeiten gelten die folgenden Grundsätze:

- a. Die Mahlzeiten werden täglich mit frischen Zutaten in Biel und Umgebung zubereitet.
- b. Die industrielle Zubereitung der Mahlzeiten nach dem Verfahren der "Kalten Linie" ist unzulässig.
- c. Die Ernährung ist ausgewogen, wenn möglich aus biologischer Landwirtschaft und an die verschiedenen Alters- und Bevölkerungsgruppen angepasst.
- d. Die Lebensmittel werden wenn immer möglich und unter Berücksichtigung des saisonalen Angebots bei lokalen oder regionalen Produzenten und Produzentinnen beschafft.
- e. (zurückgezogen)

³ Das Betreuungspersonal der Kinder sowie der Bewohner und Bewohnerinnen der Betagtenheime ist für die Grundsätze einer gesunden Ernährung sensibilisiert.

Zuständig für die verlangte Änderung der Stadtordnung sind nach Artikel 12 Ziffer 1 Buchstabe a Stadtordnung die Stimmberechtigten.

Der Stadtrat verabschiedete im Sinne eines indirekten Gegenvorschlags zu dieser Initiative am 12. Oktober 2016 das «Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen». Das Reglement nimmt die Anliegen der Initiative auf, ermöglicht aber die Zubereitung und Bereitstellung des

Indirekter
Gegen-
vorschlag

Essens nach verschiedenen Verfahren und schränkt die städtischen Betriebe diesbezüglich nicht ein. Damit werden eine gesunde und ausgewogene Verpflegung in den städtischen Einrichtungen und eine lokale Zubereitung mit frischen und saisonalen Zutaten sichergestellt.

Die Stimmberechtigten können nur über die Initiative abstimmen. Das Reglement kommt nicht zur Abstimmung und wird unabhängig von der Initiative in Kraft treten. Wird die Initiative angenommen, wird der Stadtrat das Reglement soweit anpassen müssen, als dessen Regelungen mit dem neuen Artikel 2a der Stadtordnung nicht vereinbar sind.

3. Die Vorlage im Detail

Die Initiative verlangt eine Ergänzung der Stadtordnung um die Grundsätze für eine «gesunde Ernährung» in den Kindertagesstätten, Tagesschulen und städtischen Betagtenheimen. Bei der Argumentation schreibt das Komitee: *«In den Tagesschulen der Stadt Biel werden über 60'000 in Plastik verpackte Mahlzeiten pro Jahr zwei Mal pro Woche vom multinationalen Unternehmen SV Group aus Basel geliefert. Vor dem Servieren müssen sie nur noch rasch im Steamer aufgewärmt werden. Staatlich verordnetes Fast Food! Diese umweltschädliche und ungesunde Praxis steht im Widerspruch zur Politik der Nachhaltigen Entwicklung der Bieler Behörden.»*

Anliegen der Initiative

Zentrale Forderungen der Initiative sind eine «gesunde Ernährung», die Zubereitung «in Biel und Umgebung» und die Abkehr von der «industriellen Zubereitung der Mahlzeiten». Die Initiative nimmt dabei Bezug auf die «kalte Linie» und die Lieferung von Mittagessen in die Tagesschulen durch eine externe Firma. Bei diesem Verfahren werden die einzelnen Speisen auf herkömmliche Weise zubereitet, anschliessend schnellgekühlt, verpackt und in den Tagesschulen wieder aufgewärmt (auch «cook and chill» genannt). Die Initiative verlangt eine Änderung dieser Praxis und fordert die Zubereitung in der Region mit frischen Zutaten, wenn möglich unter Berücksichtigung des saisonalen Angebots und der lokalen Produzenten, und dies für alle städtischen Kitas, Tagesschulen und Alters- und Pflegeheime.

Die Zubereitung der Verpflegung in den städtischen Einrichtungen erfolgt nach unterschiedlichen Herstellungsarten und nach verschiedenen Kriterien. Von den sechs Kitas kochen drei selber: Bubenberg, Mett und Zukunft. Diese beliefern die anderen drei Kitas sowie zusätzlich fünf Tagesschulen. Von den Tagesschulen wiederum kochen zwei selber, Champagne und Madretsch, fünf werden von den Kitas beliefert und sechs werden durch ein externes Unternehmen beliefert. Von knapp 3'000 Mittagessen pro Woche werden 2'600 angeliefert, 1'700 mittels «kalte Linie». Die Eltern bezahlen für eine Mahlzeit in den Tagesschulen 8.– Franken. Dies entspricht dem kantonalen Durchschnitt.

Die Essens-
zubereitung in
Zahlen

Die vier städtischen Betagtenheime verfügen je über eine Küche und professionelles Küchenpersonal. Neben den täglichen Mahlzeiten für die insgesamt 276 Bewohnerinnen und Bewohner, für die Angehörigen sowie für das Personal produzieren und liefern die Heim-Küchen auch Essen an Bewohnerinnen und Bewohner von Alterssiedlungen und an das Regionalgefängnis Biel oder sind Teil eines öffentlich zugänglichen Restaurants.

An Stelle der Zulieferung durch eine externe Firma soll die Stadt künftig die Verpflegung für alle Einrichtungen selber zubereiten. Abklärungen haben gezeigt, dass die Einrichtung und der Betrieb einer zentralen Produktion in der Stadt Biel, welche die Tagesschulen beliefert, möglich und finanzierbar sind. Dazu sollen bestehende städtische Küchen erweitert und umgebaut werden. Der Gemeinderat hat verschiedene Varianten geprüft. Die Produktion und Lieferung soll nach dem Verfahren der «kalten Linie» erfolgen. Bei diesem in der Branche üblichen Verfahren fallen die Qualität des Essens und die Ökobilanz besser aus als bei herkömmlichen Verfahren. Die benötigten Mengen können genau berechnet werden, die Vitamine und Mineralstoffe bleiben dank der Kühlung erhalten und es fallen weniger Transporte an. Die Wahl eines andern Verfahrens würde die Zubereitung und Auslieferung gegenüber heute verteuern. Die «kalte Linie» ist aktuell auch wirtschaftlich das erfolgreichste Verfahren. Dank der gemeinsamen Nutzung der Kücheninfrastruktur können die Betriebskosten tief gehalten werden. Und dank der lokalen Produktion fallen lange Lieferwege weg, Verkehr und Umwelt werden dadurch entlastet.

Eine zentrale
Produktion

Alternative Lösungen mit zusätzlichen Küchen an mehreren Standorten und einer täglichen «warmen» Lieferung ist – abgesehen vom Qualitätsverlust beim Warmhalten – aus der Sicht des Stadtrates wegen den hohen Betriebskosten nicht finanzierbar. Jegliche Verteuerung der Mahlzeitenproduktion fällt zu Lasten der Eltern und der Allgemeinheit.

Der Begriff «Kalte Linie» bezeichnet das Verfahren, bei dem die Mahlzeiten nach der Zubereitung gekühlt und vor dem Servieren wieder aufgewärmt werden. Dabei werden die Speisekomponenten auf herkömmliche Weise zubereitet und gegart, bevor sie via Schnellkühlung auf eine Temperatur von unter 4 °C gekühlt werden. Bei der Kühllagerung bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten im Gegensatz zum Warmhalten. Die Speisen werden erst unmittelbar vor der Ausgabe wieder erwärmt. Dieser Prozess wird in der Fachsprache als «Regenerierung» bezeichnet. Zu den weiteren Vorteilen des Cook & chill-Systems gehören die genaue Berechnung der benötigten Mengen. Dadurch kann die Verschwendung von Lebensmittel reduziert werden. Allgemein ist die Produktion ressourcenschonend, und für die Lieferung können wiederverwendbare Behälter benutzt werden.

Vorteile der
«kalten Linie»

Das vom Stadtrat verabschiedete Reglement nimmt die Anliegen der Initiative auf – eine gesunde Ernährung in den Kitas, den Tagesschulen und den Betagtenheimen sowie eine lokale Produktion – und ermöglicht gleichzeitig die Umsetzung mit einer zentralen Produktionsküche für die städtischen Einrichtungen, ohne dass die Kosten zu Lasten der Eltern und der Allgemeinheit unverhältnismässig zunehmen. Auch wird die regelmässige Kontrolle der Qualität der Verpflegung sichergestellt.

Fazit: Das
Reglement und
die zentrale
Küche in Biel
erfüllen die
Grundanliegen
der Initiative

Das Reglement sieht eine Umsetzung in den nächsten zwei Jahren vor.

Der Stadtrat empfiehlt den Stimmberechtigten aus den erwähnten Gründen, die Initiative abzulehnen.

Bei einer Annahme der Initiative müsste das Gemeindereglement angepasst werden, soweit das Reglement mit der neuen Bestimmung in der Stadtordnung nicht vereinbar ist.

Weitere Informationen

Das durch den Stadtrat verabschiedete Reglement vom 12. Oktober 2016 über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen können sie auf der Webseite der Stadt Biel unter folgender Adresse eingesehen werden: www.biel-bienne.ch/Abstimmungen.

Haben Sie weitere Fragen? Die Direktion Bildung, Kultur und Sport steht Ihnen gerne zur Verfügung (info.bks@biel-bienne.ch, 032 326 14 11).

4. Stellungnahme des Initiativkomitees

Der Nährwert der Lebensmittel ist wichtig für unsere Gesundheit, insbesondere für die Entwicklung von Kindern und die Ausgewogenheit der Ernährung älterer Menschen. Die öffentliche Hand trägt daher die Verantwortung zur Förderung einer ausgewogenen, gesunden Ernährung, die mit lokalen Produkten vor Ort zubereitet wird. Dies ist integraler Bestandteil der Gesundheits- und Bildungspolitik.

Förderung der
gesunden
Ernährung

Ein Teil der Mahlzeiten der Bieler Tagesschulen, d.h. über 60'000 Mahlzeiten pro Jahr, werden zwei Mal pro Woche in Plastik verpackt und tiefgefroren aus Basel angeliefert. Vor dem Servieren müssen sie im Steamer aufgewärmt werden. Die Initiative will dieser umweltschädlichen und ungesunden Praxis ein Ende bereiten.

Eine umwelt-
schädliche und
ungesunde
Praxis

Die Produktion und Auslieferung der Mahlzeiten, wie sie heute praktiziert wird, widerspricht der durch die Bieler Behörden angestrebten nachhaltigen Entwicklung. Darüber hinaus ist sie mit den an unseren Schulen vermittelten Grundsätzen der nachhaltigen Entwicklung unvereinbar.

Nachhaltige
Entwicklung

Beispiele in Biel und anderen Städten zeigen, dass es durchaus möglich ist, vor Ort gesunde und ausgewogene Mahlzeiten zu einem Preis herzustellen, der für alle bezahlbar ist. Dank der Synergien verteuert sich die Produktion und Auslieferung der Mahlzeiten nicht, wenn sie generell durch Kindertagesstätten oder eine zentrale Produktionsküche erfolgt. Das Initiativkomitee spricht sich bereits jetzt gegen eine Erhöhung der Elternbeiträge für die Mahlzeiten aus.

Kosten

Durch die von der Initiative geforderte Art der Produktion und Zubereitung der Mahlzeiten

Vorteile

- können teure und umweltschädliche Lebensmitteltransporte über grosse Distanzen vermieden werden,
- wird die regionale Landwirtschaft gestärkt und mit den Produzentinnen und Produzenten können faire Vereinbarungen getroffen werden,
- werden Kindern und älteren Menschen gesündere Mahlzeiten von besserer Ernährungsqualität angeboten,
- kann dank direkter Kontakte zwischen den Produzentinnen und Produzenten und den Verantwortlichen für die Zubereitung der Mahlzeiten eine bessere Kontrolle der Lebensmittelqualität gewährleistet werden,

- können das Betreuungspersonal, die Kinder sowie die Bewohner und Bewohnerinnen der Betagtenheime für die Grundsätze einer gesunden und ausgewogenen Ernährung sensibilisiert werden.

Die Initiative hat zum Ziel, dass die Grundsätze einer gesunden und ausgewogenen Ernährung in der Stadtordnung - also in unserer Gemeindeverfassung - verankert werden. So sollen die Zuständigkeiten und das Engagement unserer Behörden in diesem Bereich auf eine rechtliche Grundlage gestellt werden. Eltern, Lehrerinnen und Lehrer, Bürgerinnen und Bürger - wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung der Initiative «Für eine gesunde Ernährung»!

Verfassungs-
rechtliche
Verankerung

5. Argumente für und gegen die Initiative

Der Stadtrat hat die Initiative an seiner Sitzung vom 12. Oktober 2016 mit XX gegen XX Stimmen, bei XX Enthaltungen angenommen/abgelehnt.

DAFÜR

Die Minderheit/Mehrheit des Stadtrates empfiehlt, aus folgenden Gründen JA zu stimmen:

-
-
-
-
-

DAGEGEN

Die Minderheit/Mehrheit des Stadtrates empfiehlt, aus folgenden Gründen NEIN zu stimmen:

- Das «Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen» erfüllt die Initiative weitgehend und garantiert die Umsetzung des Anliegens.
- Ein Verzicht auf die «kalte Linie» schränkt die heutigen Möglichkeiten bei der Zubereitung des Essens unnötig ein und führt zu einem Qualitätsverlust.
- Das Verfahren der «kalten Linie» schont Ressourcen.
- Die Einrichtung einer stadt-eigenen Küche ermöglicht es, jederzeit direkten Einfluss auf den Einkauf der Lebensmittel und auf die Zubereitung der Mahlzeiten zu nehmen.
- Eine Umsetzung der Initiative hätte hohe Kosten zur Folge, die entweder der Steuerzahler oder die Eltern tragen müssten.

Der Stadtrat empfiehlt, die **Gemeindeinitiative «Für eine gesunde Ernährung»** abzulehnen/anzunehmen.

6. Beschlussesentwurf

Die Einwohnergemeinde Biel, nach Kenntnisnahme der Botschaft des Stadtrates vom 12. Oktober 2016 und gestützt auf Artikel 20 Abs. 1 in Verbindung mit Artikel 12 Ziff. 1 Bst. a der Stadtordnung vom 9. Juni 1996 (SGR 101.1), **beschliesst**:

Die Initiative «Für eine gesunde Ernährung» wird abgelehnt.

Biel, 12. Oktober 2016

Namens des Stadtrates

Der Stadtratspräsident:
Werner Hadorn

Die Ratssekretärin:
Regula Klemmer

Abstimmungsfrage:

«Wollen Sie die **Initiative «Für eine gesunde Ernährung»** annehmen?»

Mit **XX** gegen **XX** Stimmen bei **XX** Enthaltungen empfiehlt Ihnen der Stadtrat, die Initiative abzulehnen.