



Nachhaltige Gastronomie auf Stadtgebiet fördern

Z5.6 Nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln und Menügestaltung fördern

Massnahmenbeschrieb

Mit insgesamt ca. 760 Gastronomiebetrieben ist das gastronomische Angebot in der Stadt Bern gross. Es existieren verschiedene Bestrebungen und Unterstützungsangebote für eine nachhaltigere Gastronomie, so beispielsweise Beratungs- und Vernetzungsangebote der Initiative «Bern ist Bio» oder Kurse zu Themen mit Bezug zu Nachhaltigkeit des Verbands GastroSuisse (bzw. Gastro Stadt Bern). Andererseits treiben auch Betriebe in der Gemeinschafts- und Individualgastronomie eine nachhaltige Gastronomie individuell voran, indem beispielsweise das vegetarische oder vegane Angebot ausgebaut wird. Bestrebungen zur Umsetzung einer Charta für nachhaltige Gastronomie analog der Stadt Zürich wurden im Jahr 2023 auf private Initiative hin ergriffen und auf politischem Weg gefordert.

Die Stadt Bern besitzt und verpachtet 23 Gastronomiebetriebe (Fonds- und Verwaltungsvermögen). Hier verfügt die Stadtverwaltung über einen direkten Hebel zur nachhaltigeren Ausgestaltung der lokalen Gastronomieangebote, wobei bestehende Betriebskonzepte sowie langjährige Pachtverträge zu berücksichtigen sind. Potenzial besteht insbesondere bei der Ausschreibung für neue Pachtverhältnisse: So werden für das Restaurant Dählhölzli erstmals Nachhaltigkeitskriterien bei der Vergabe berücksichtigt. Die gemachten Erfahrungen in diesem Zusammenhang sollen aufgenommen und in die künftige Ausgestaltung einfließen.

Zielsetzung der Massnahme

- Die Stadtverwaltung Bern setzt sich gemeinsam mit lokalen Gastronomiebetrieben für eine nachhaltigere Gastronomie ein.
- Bei der Neuausschreibung der Pachtbetriebe werden Nachhaltigkeitskriterien in der Beurteilung berücksichtigt.
- Mit bestehenden Pächter*innen werden Nachhaltigkeitsthemen angesprochen und Pächter*innen in der Umsetzung fachlich unterstützt und mit Wissensträger*innen vernetzt.
- Mit der Initiierung einer Nachhaltigkeits-Charta werden Gastronomie-Betriebe motiviert und begleitet, den Weg zu einem nachhaltigeren Angebot gemeinsam anzugehen und Gäste zu sensibilisieren. Es besteht ein regelmässiger Erfahrungsaustausch zwischen Gastronom*innen.

Umsetzungsschritt

**Federführende
Direktion
und Dienststelle**

**Beteiligte Direktionen
und Dienststellen,
weitere Beteiligte**

A Charta für nachhaltige Gastronomie

- Die Entwicklung einer Charta für nachhaltige Gastronomie unterstützen
- Erarbeitung von Begleitmassnahmen für Gastronom*innen inhaltlich unterstützen (bspw. Leitfaden / Weiterbildungen)

SUE, AfU

B Nachhaltigkeitskriterien für Gastro-Pachtbetriebe

- Nachhaltigkeitskriterien für Gastro-Pachtbetriebe bei der Vergabe verbindlich berücksichtigen
- Bei Vertragsverlängerungen von laufenden Pachtbetrieben im Dialog gemeinsame Lösungen erarbeiten

FPI, ISB

SUE, AfU