



# Nachhaltigkeit der städtischen Verpflegungsangebote fördern

**Z5.6** Nachhaltige Beschaffung von Lebensmitteln und Menügestaltung fördern

**Z5.8** Lebensmittelverluste reduzieren und Entsorgung optimieren

## Massnahmenbeschreibung

Die Stadt Bern hat in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen 2020 an 32 Produktionsstandorten rund 640 000 Mahlzeiten produziert. Bis 2030 wird ein Bedarf von mehr als einer Million Mahlzeiten pro Jahr prognostiziert. Die Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung in schulergänzenden Betreuungseinrichtungen legen fest, dass die Mahlzeiten ausgewogen und mit frischen, saisonalen, lokal und nachhaltig produzierten Lebensmitteln hergestellt werden sollen. Ende 2023 verabschiedete der Gemeinderat die Mahlzeitenstrategie «Vielfalt+», welche Kriterien bezüglich Qualität und Nachhaltigkeit definiert. Das Erreichen der Kriterien wird durch die im Jahr 2024 neu geschaffene «Fachstelle Verpflegung» unterstützt. Ein weiterer Hebel zu nachhaltigeren Verpflegungsangeboten besteht in der

Reduktion von Lebensmittelabfällen, potenzielle Massnahmen wurden im Rahmen eines Pilotprojektes geprüft (vgl. Massnahme EG-5 «Lebensmittelverluste reduzieren und unvermeidbaren Abfälle dem Kreislauf zuführen»).

Zusätzlich betreibt die Stadtverwaltung ein Mitarbeitendenrestaurant (Tiefbauamt, durchschnittlich 25–30 Mittagessen pro Tag) und bietet an verschiedenen Standorten Verpflegungsangebote für die Pausen (Kaffee, Snacks).

## Zielsetzung der Massnahme

- Die Stadtverwaltung fokussiert bei der Verpflegung von Personal sowie in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen noch stärker auf eine nachhaltige Beschaffung (mehr biologische Produkte, saisonal, regional, weniger tierische Produkte) und Menügestaltung.
- Lebensmittelverluste werden so weit wie möglich reduziert.
- Im Einkauf arbeiten die Verpflegungseinrichtungen zusammen und nutzen Synergien, die sich daraus ergeben.

## Synergien zu anderen Massnahmen der EKS 2035

- EG-3 Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei Veranstaltungen

## Umsetzungsschritt

**Federführende  
Direktion  
und Dienststelle**

**Beteiligte Direktionen  
und Dienststellen,  
weitere Beteiligte**

### A Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien

- Überarbeitung der Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien und Ergänzung mit verbindlichen Zielwerten
- Durchsetzung: Bekanntmachung und Schulung in sämtlichen Betrieben, Coaching durch den Fachbereich Verpflegung, Aufbau einfaches Controlling, regelmässige Überprüfung und Anpassung der Richtlinien

BSS, SCH  
(Fachbereich  
Verpflegung)

### B Abstimmung und Koordination zwischen den städtischen Verpflegungseinrichtungen

- Überprüfung, wo eine engere Abstimmung und Koordination sinnvoll ist
- Gegebenenfalls Optimierungen vornehmen

BSS, SCH

BSS, KA  
TVS, TAB

### C Zusammenarbeit zwischen städtischen landwirtschaftlichen Pachtbetrieben und städtischen Verpflegungseinrichtungen

- Konkretisieren und ggf. Pilotprojekte umsetzen (ggf. Verträge erstellen)

BSS, SCH

BSS, KA  
TVS, TAB

### D Sensibilisierung

- Vegetarisches Angebot als Standardwahl für Kinder in familienergänzender Betreuungseinrichtungen definieren (Nudging) (BSS, SCH)
- Möglichkeiten für eine nachhaltigere Ausgestaltung der Mitarbeitendenverpflegung prüfen und umsetzen
- Schulung des Personals der Mitarbeitendenrestaurants bzgl. nachhaltiger Angebotsgestaltung realisieren

SUE, AfU

BSS, SCH  
TVS, TAB