



Konzept Nachhaltige Ernährung 2035



Inhaltsverzeichnis



Vorwort	3
Relevanz und Einordnung	4
Ziele	5
Was ist eine nachhaltige Ernährung?	6
Die aktuelle Situation	7
Übergeordnete Strategien und Ziele	10
Die Stadt Bern als Akteurin	12
Massnahmenkatalog	14
HF 1: Regionale Produktion und Verteilung	15
1.1 Zugänglichkeit und Verfügbarkeit bepflanztbarer Grünflächen verbessern	16
1.2 Zugänglichkeit zu Infrastrukturen verbessern und kurze Lebensmittelketten stärken	18
1.3 Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei landwirtschaftlichen Betrieben	20
1.4 Zugänglichkeit zu nachhaltigen Produkten fördern	22
HF 2: Beschaffung und Konsum	23
2.1 Nachhaltige Gastronomie auf dem Stadtgebiet fördern	24
2.2 Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei Veranstaltungen	26
2.3 Nachhaltigkeit der städtischen Verpflegungsangebote fördern	28
HF 3: Lebensmittelverluste und Entsorgung	30
3.1 Lebensmittelverluste reduzieren und unvermeidbare Abfälle dem Kreislauf zuführen	31
HF 4: Soziale Gerechtigkeit	33
4.1 Sozial-gerechter Zugang zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung stärken	34
HF 5: Sensibilisierung und Bildung	35
5.1 Ernährungskompetenzen via (ausser-)schulischem Angebot stärken	36
5.2 Ernährungskompetenzen bei städtischen Mitarbeitenden stärken	38
5.3 Sensibilisierung und Kompetenzen der Bevölkerung stärken	39
HF 6: Rahmenbedingungen	40
6.1 Kooperationen ausbauen und nachhaltige Initiativen stärken	41
6.2 Evaluation der Massnahmen sicherstellen	43
Literaturverzeichnis	44
Impressum	45

Vorwort



Adrian Stiefel

Leiter Amt für Umweltschutz,
Stadt Bern

Die Stadt Bern ist Märit-Stadt durch und durch. Das bunte Markttreiben gehört zu unserem Stadtbild und verbildlicht die vielen positiven Effekte, welche Ernährung bringen kann: eine Vielfalt an Lebensmitteln, kurze Wege, sozialer Kontakt und nicht zuletzt Genuss und Freude. Diese lebhaftere Ernährungskultur ist stark verankert und beruht auf einer tief verwurzelten Tradition.

Gleichzeitig hat sich unsere Ernährungsweise in den vergangenen Jahrzehnten stark verändert. Globale Lebensmittelketten, steigender Fleischkonsum und intensivere landwirtschaftliche Bewirtschaftung wirken negativ auf Klima, Tierwohl und die menschliche Gesundheit. Wie wir uns möglichst umweltfreundlich und gesund ernähren können, wird denn auch intensiv diskutiert – sei es am Esstisch, in den Medien oder in der Politik.

Auch die städtische Ernährungslandschaft ist in Bewegung. So setzt die Gastronomie vermehrt Akzente mit nachhaltigen Angeboten und auch die Vermeidung von Food Waste ist glücklicherweise vielerorts ein Gesprächsthema. In der Stadt Bern setzen sich sehr viele und unterschiedliche Akteur*innen für eine nachhaltige Ernährung ein. Die Gründung des Ernährungsforums Bern, welches sich seit 2021 für ein regionales, selbstbestimmtes und zukunftsfähiges Ernährungssystem einsetzt, war daher ein wichtiger Schritt, um das Thema noch stärker und miteinander anzugehen.

Wir haben die Aufgabe, mit gutem Vorbild voranzugehen und Strukturen zu schaffen, welche allen Menschen eine ausgewogene und auch nachhaltige Ernährung ermöglichen. Gemeinsam mit Akteur*innen aus Wirtschaft, Zivilgesellschaft und Bildung werden bereits heute verschiedene Projekte umgesetzt, welche das ganze Spektrum eines nachhaltigen Ernährungssystems abdecken und – was besonders wichtig ist – die Freude an der Ernährung und am Ausprobieren weiter in den Vordergrund stellen.

Es sind diese vielfältigen Bestrebungen, die das System im Sinne einer umfassenden Nachhaltigkeit weiterentwickeln. Auf diesen Stärken und Erfahrungen wollen wir mit dem vorliegenden Konzept aufbauen und koordiniert und zielgerichtet weitergehen.

Relevanz und Einordnung

Was wir essen, wirkt sich massgeblich auf unsere individuelle Gesundheit, die Umwelt und die Gesellschaft aus. Um uns nachhaltiger zu ernähren, reicht der Blick auf individuelle Ernährungsentscheidungen jedoch nicht aus. Verschiedene Akteur*innen (von der landwirtschaftlichen Produktion bis zum Konsum) und Strukturen (z. B. Logistik, Kantinen, Märkte) fügen sich zu einem Ernährungssystem zusammen und beeinflussen, wie nachhaltig dieses ausgestaltet ist. Aus wissenschaftlicher Sicht ist klar, dass dieses System in der Schweiz heute nicht nachhaltig ist. Es führt zu massiven Umweltbelastungen und der Verschwendung natürlicher Ressourcen und stellt uns vor gesundheitliche Herausforderungen – mit entsprechenden Folgekosten.

Städte, so auch die Stadt Bern, sind aufgrund ihrer hohen Bevölkerungsdichte besonders relevant für eine nachhaltigere Ausgestaltung der Ernährungssysteme. Das vorliegende Konzept Nachhaltige Ernährung (KONE) zeigt den Handlungsspielraum der Stadt Bern für die Förderung eines nachhaltigeren lokalen Ernährungssystems. Dabei werden soziale, gesundheitliche, ökologische und wirtschaftliche Facetten berücksichtigt und in gezielten Massnahmen gebündelt. So will die Stadt Bern möglichst effektiv und koordiniert ihre Hebelwirkungen nutzen.

Bereits heute nimmt die Stadtverwaltung in verschiedenen Bereichen Einfluss auf das kommunale Ernährungssystem: Sie verwaltet beispielsweise Grünflächen und Familiengärten, verpachtet Landwirtschaftsland und gastronomische Lokale, verpflegt Mitarbeitende, Schul- sowie auch Kitakinder und betreibt Öffentlichkeitsarbeit. Das vorliegende

Konzept baut auf bestehenden Erfahrungen auf und definiert in 14 Massnahmen künftige Aktivitäten.

Die Umsetzung der Massnahmen erfolgt durch Mitarbeitende der Verwaltung aller Stufen mit thematischem Bezug zu Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -konsum oder -verwertung. Verschiedene Dienststellen beteiligten sich an der Konzepterarbeitung, die in enger Absprache parallel zur Entwicklung der Energie- und Klimastrategie 2035 der Stadt Bern erfolgte. Die Umsetzung der Massnahmen erfolgt durch Mitarbeitende der Verwaltung aller Stufen mit thematischem Bezug zu Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -konsum oder -verwertung. Verwaltungsexterne Akteur*innen wurden in der Erarbeitung der Massnahmenkatalog einen Überblick über die städtischen Handlungsschwerpunkte und die gemeinsame Stossrichtung und zeigt Möglichkeiten zur Zusammenarbeit auf.

Das Konzept ist in zwei Teile gegliedert: Der erste Teil legt den thematischen Rahmen fest und führt vom politischen Auftrag über die Relevanz einer Transformation unseres Ernährungssystems hin zum Handlungsraum der Stadt Bern. Als zweiter Teil folgt der direktionsübergreifend erarbeitete Massnahmenkatalog mit konkreten Umsetzungsaktivitäten.



Ziele

Der Gemeinderat¹ beauftragte die Stadtverwaltung im Februar 2023 mit der Erarbeitung eines gesamtstädtischen Konzeptes Nachhaltige Ernährung (KONE). Dieses soll mit folgenden übergeordneten Zielen die nachhaltige Ernährung im Stadtgebiet systemisch stärken.

Die Stadt Bern ...

- ...nimmt eine **Vorbildrolle** in ihren Verpflegungs- und Pachtbetrieben ein.
- ...setzt sich für **nachhaltige Beschaffungskriterien** in der gesamten Wertschöpfungskette ein.
- ...fördert die **nachhaltige Produktion**, die Zusammenarbeit regionaler Akteur*innen und die Verteilung über kurze Wege.
- ...**informiert** die Öffentlichkeit über die Auswirkungen der Ernährung auf die Umwelt und das globale Klima.

Das Konzept richtet sich hauptsächlich an die Stadtverwaltung. Durch Partnerschaften mit Akteur*innen, welche die Zielsetzungen der Stadt Bern unterstützen, soll das Konzept Wirkung über die Verwaltungsgrenzen hinaus entfalten.



¹ GRB Nr. 2023–103 vom 1. Februar 2023

Was ist eine nachhaltige Ernährung?

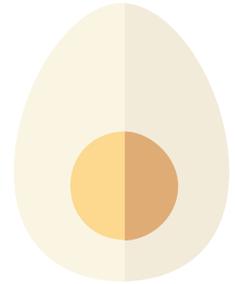
Ob unsere Ernährung nachhaltig ist, zeigt sich nicht allein auf dem Teller. Vielmehr braucht es den Blick auf das gesamte Ernährungssystem – von der landwirtschaftlichen Produktion über die Verarbeitung und den Konsum bis hin zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten. Verschiedene Akteur*innen (Konsument*innen/Bürger*innen, Unternehmen, Politik/Verwaltung) beeinflussen entlang der Wertschöpfungskette die sozialen, ökologischen und ökonomischen Auswirkungen unserer Ernährung. Indem sie mitentscheiden, wie produziert, verarbeitet, eingekauft und entsorgt wird,

bestimmen sie, wie nachhaltig ein Ernährungssystem ausgestaltet ist. Ein Ernährungssystem kann dabei als nachhaltig betrachtet werden, wenn es heute Nahrungs- und Ernährungssicherheit gewährleistet, ohne die sozialen, ökonomischen und ökologischen Grundlagen für die Gewährleistung der Ernährungssicherheit zukünftiger Generationen zu gefährden [Fesenfeld et al., 2023].

Abbildung: Vereinfachte Darstellung eines Ernährungssystems (abgeleitet von Last, 2015).



Die aktuelle Situation



Dass unser heutiges Ernährungssystem nicht nachhaltig ist, zeigt sich in den vielfältigen negativen Auswirkungen auf Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft. Es überschreitet die Belastbarkeitsgrenzen der Erde und vermindert die Lebensqualität von Landwirt*innen und Konsument*innen – heute und in Zukunft (Fesenfeld et al., 2023).

So verursacht unsere Ernährung rund einen Viertel der schweizerischen **Gesamtumweltbelastung** (Schweizerischer Bundesrat, 2022). Sie ist unter anderem verantwortlich für die Rodung von (Regen-)Wäldern für die Futtermittelproduktion, Bodenverdichtung durch intensive Bewirtschaftung, verminderte Wasserqualität durch Überdüngung oder auch den Verlust von Biodiversität durch den Einsatz chemisch-synthetischer Pestizide. Da wir in der Schweiz viele Lebensmittel importieren, fällt ein hoher Anteil der Umweltschäden ausserhalb der Landesgrenzen an. So liegen 80 % der Landfläche, welche für die Produktion der Schweizer Lebensmittel benötigt werden, nicht in der Schweiz und über 95 % der negativen Biodiversitätseffekte fallen im Ausland an (Fesenfeld et al., 2023).

Neben diesen Umweltfaktoren birgt unser Ernährungssystem erhebliche Herausforderungen auf **sozialer Ebene**. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette der Lebensmittelproduktion besteht ein hoher finanzieller und auch sozialer Druck. In der Produktion tätige Menschen leiden zum Teil unter prekären Lebensbedingungen. So lebt in der Schweiz rund ein Fünftel der Menschen in landwirtschaftlichen Haushalten unter dem Existenzminimum (Contzen & Crettaz, 2019). In Ländern, aus welchen die Schweiz

landwirtschaftliche Rohstoffe importiert, sind die Bedingungen häufig noch schlechter. Bei den Konsumierenden führt eine unausgewogene und nicht nahrhafte Ernährung zu negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Wohlbefinden. Finanzielle Fehlreize und fehlende Ernährungskompetenzen² stärken diese Tendenzen. Bluthochdruck, erhöhte Bluthochesterinwerte, Übergewicht oder Adipositas sind bekannte Folgeerscheinungen. Besonders betroffen sind Menschen und Haushalte mit niedrigerem Einkommen, was zusätzlich Fragen zur sozialen Gerechtigkeit aufwirft.

Diese ökologischen und sozialen Herausforderungen führen zu **wirtschaftlichen Folgekosten**. Jährlich fallen in der Schweiz aufgrund unserer Ernährung schätzungsweise 15 Milliarden Franken Gesundheitskosten an. Die Schäden an der biologischen Vielfalt summieren sich auf über 10 Milliarden Franken. Würden diese externen Kosten in die Produktpreise miteinberechnet, wären die Beträge auf den Preisschildern im Durchschnitt doppelt so hoch. Die externen Kosten sind bei tierischen Produkten besonders hoch (Perotti, 2020).

² Der Begriff der Ernährungskompetenz beschreibt die Fähigkeit, ernährungsbezogenes Wissen mit praktischen Fertigkeiten zu verknüpfen und im Alltag anzuwenden.

Transformationspotenzial

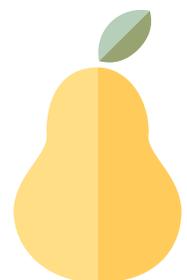
Diese vielfältigen Herausforderungen zeigen die Dringlichkeit der Transformation unseres Ernährungssystems. Mit Fokus auf Umweltschäden schätzt der Bund, dass sich ernährungsbedingte Treibhausgasemissionen der Schweizer*innen mit nachfolgenden drei Haupthandlungsachsen gegenüber 1990 um insgesamt 75 % reduzieren lassen (Schweizerischer Bundesrat, 2022).

- Folgt unsere Ernährung den Empfehlungen der **Schweizer Lebensmittelpyramide**, kann der ernährungsbedingte Treibhausgas-Fussabdruck³ bereits mehr als halbiert werden. Da die Produktion tierischer Lebensmittel Hauptverursacherin verschiedener Umweltfolgen ist, liegt ein besonderer Fokus auf der Reduktion von Fleisch- und Milchprodukten.
- Heute geht jedes dritte Lebensmittel zwischen Feld und Teller verloren. Mit der **Vermeidung von Lebensmittelabfällen** auf Konsumseite (inkl. Detailhandel und Gastronomie) ist eine Reduktion der Treibhausgasemissionen von weiteren 10 % möglich.
- Werden ergänzend die **Produktionsbedingungen** angepasst, könnten nochmals 5 bis 15 % der Treibhausgasemissionen eingespart werden.

Die Schweizer Lebensmittelpyramide (und hiermit verbunden die Reduktion tierischer Produkte) spielt somit eine zentrale Rolle für die Vermeidung von Umweltfolgen. Gleichzeitig ist sie massgebend für die Verminderung ernährungsbedingter Krankheiten und den daraus resultierenden ökonomischen Folgekosten (BLW, 2023). Die Lebensmittelpyramide wird daher als umsetzbarer und auch genussvoller Ansatz betrachtet, welcher mehrdimensionale Wirkungen für ein nachhaltiges Ernährungssystem leistet.

Eine gesunde und umweltfreundliche Ernährung muss dabei das Haushaltsbudget nicht zwingend stärker belasten. Würden Schweizer*innen gemäss den Empfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide einkaufen, fänden sich weniger Fleisch- und Convenience-Produkte in den Warenkörben – beides sind vergleichsweise teure Produktkategorien. Auch das Vermeiden von Lebensmittelabfällen schont direkt das Portemonnaie. Mehrkosten für hochwertigere (Label-) Produkte, welche umwelt- und tierfreundlich sowie fair produziert wurden, könnten so mehrheitlich ausgeglichen werden.

Dennoch haben nicht alle Menschen den gleichen Zugang zu gesunden sowie ökologisch und fair produzierten Lebensmitteln. Die Transformation des Ernährungssystems ist denn auch keine rein individuelle, sondern primär eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Es braucht politische Massnahmen, welche die Wertschöpfungskette und die Gesellschaft miteinbeziehen, notwendige Strukturen schaffen und eine faire Verteilung der Transformationskosten gewähren (Fesenfeld et al., 2023).



³ Der Treibhausgas-Fussabdruck betrachtet die durch den Inlandkonsum von Lebensmitteln verursachten Treibhausgasemissionen. Hierbei wird die gesamte Wertschöpfungskette der konsumierten (oder verschwendeten) Lebensmittel sowohl im In- als auch im Ausland miteinberechnet.

Schweizer Lebensmittelpyramide

Die Schweizer Lebensmittelpyramide veranschaulicht Empfehlungen für eine ausgewogene, nachhaltige und genussvolle Ernährung. Im Jahr 2024 wurde

sie auf der Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse aktualisiert und berücksichtigt neu auch Aspekte der Gesundheitsförderung und Nachhaltigkeit.

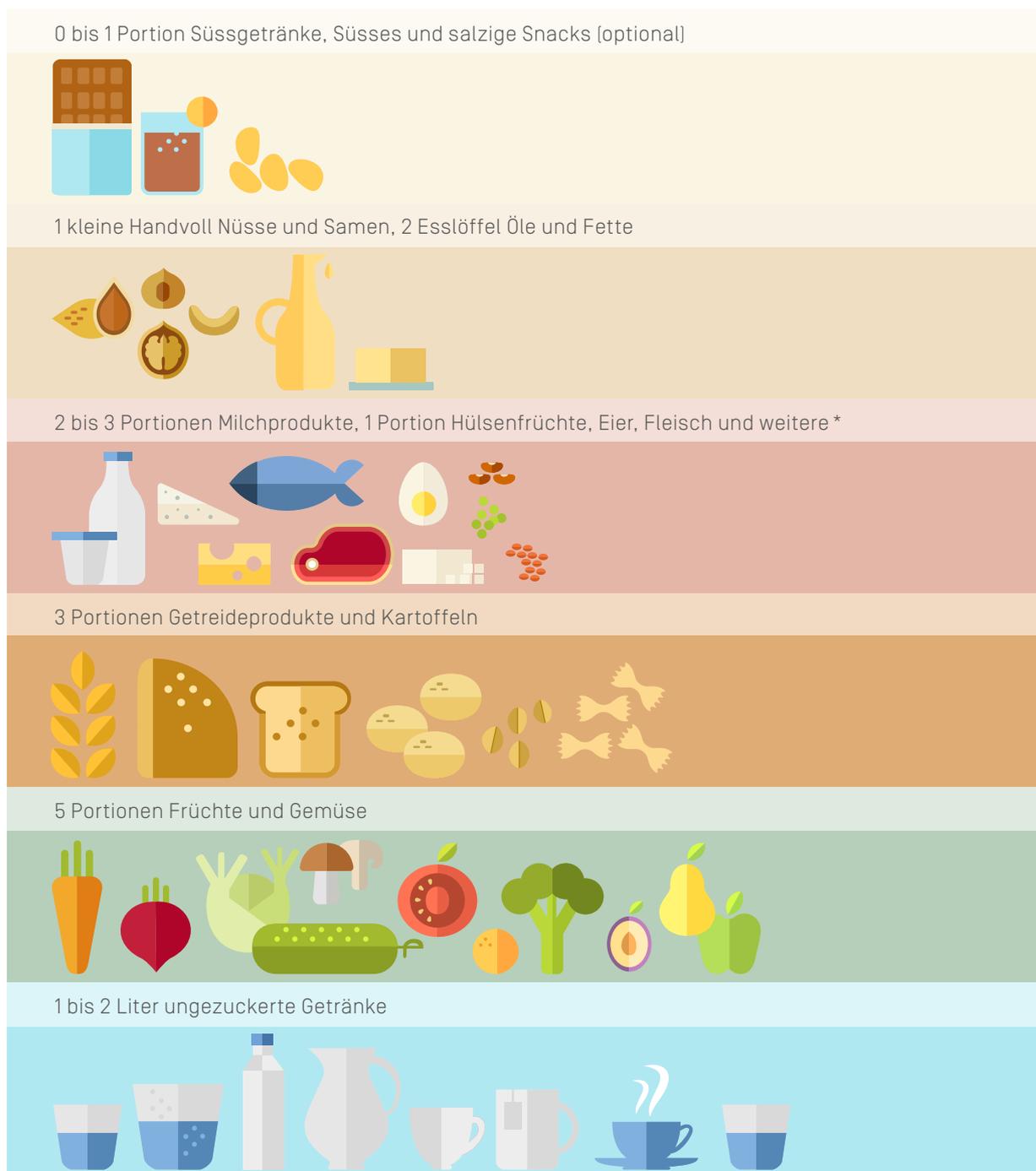
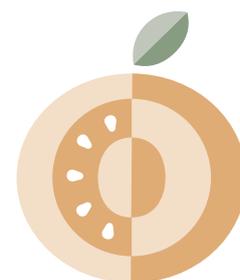


Abbildung: Die Schweizer Lebensmittelpyramide dient als Orientierung für eine ausgewogene Ernährung. Die Mengenangaben sind Empfehlungen für den täglichen Konsum (abgeleitet von sge-ssn.ch, blv.admin.ch).

Übergeordnete Strategien und Ziele



Verschiedene Abkommen und Strategien legen Ziele und Schwerpunkte für die Transformation lokaler und globaler Ernährungssysteme fest. Nachfolgend sind die für das vorliegende Konzept relevantesten aufgeführt.

Global	UNO Agenda 2030 Sustainable Development Goals (SDGs)	
National	Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030	Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050
Kantonal	Regierungsrichtlinien «Engagement 2030»	
Kommunal	Rahmenstrategie Nachhaltige Entwicklung 2021 – 2030	
	Energie- und Klimastrategie 2035	

Abbildung: Rahmengebende Abkommen und Strategien mit Schnittstellen zu nachhaltiger Ernährung.

Global rahmengebend sind die **Sustainable Development Goals (SDGs)**. Sie beinhalten 17 Nachhaltigkeitsziele mit 169 Unterzielen innerhalb aller drei Nachhaltigkeitsdimensionen, namentlich der gesellschaftlichen Solidarität, der wirtschaftlichen Tragfähigkeit und der ökologischen Verantwortung. Die Veränderung unseres Ernährungssystems bietet einen der grössten Hebel zum Erreichen der SDGs und hat aufgrund seines Querschnittcharakters mit fast sämtlichen 17 Nachhaltigkeitszielen Kontaktpunkte (Fesenfeld et al., 2023).

Auf nationaler Ebene ist insbesondere die **Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030** des Bundes massgebend. Sie definiert vier transformative Ziele für nachhaltigere Ernährungssysteme im In- und Ausland (Schweizerischer Bundesrat, 2021).

- Der Anteil der Bevölkerung, der sich entsprechend den Ernährungsempfehlungen der Schweizer Lebensmittelpyramide gesund, ausgewogen und nachhaltig ernährt, steigt auf einen Drittel.
- Die vermeidbaren Lebensmittelverluste pro Kopf werden im Vergleich zu 2017 halbiert.
- Der ernährungsbedingte Treibhausgas-Fussabdruck der Endnachfrage (Konsument*innen) sinkt im Vergleich zu 2020 um einen Viertel.
- Der Anteil der Landwirtschaftsbetriebe, die unter Verwendung spezifischer öffentlich-rechtlicher und privater Nachhaltigkeitsprogramme besonders umwelt- und tierfreundlich produzieren, wächst im Vergleich zu 2020 um einen Drittel.

Die Klimastrategie **Landwirtschaft und Ernährung 2050** greift diese Ziele auf und definiert Stossrichtungen und Massnahmen für eine klimafreundlichere und klimaresilientere Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft. Mittels Zusammenwirken der gesamten Wertschöpfungskette soll der durch die Ernährung verursachte Treibhausgas-Fussabdruck bis in das Jahr 2050 um mindestens zwei Drittel reduziert werden (BLW, 2023).

Auf kantonaler Ebene bieten die **Regierungsrichtlinien «Engagement 2030»** den politischen Rahmen. Mit Blick auf das Ernährungssystem beabsichtigt der Kanton Bern unter anderem den Ausbau des Biomarktes. Hiervon abgeleitet wurde die Berner Bio-Offensive 2025 ins Leben gerufen, welche seit 2016 den Berner Biomarkt mit diversen Projekten und Fördermassnahmen stärkt.

Auch die Stadt Bern definiert in verschiedenen politischen Instrumenten Ziele und Handlungsanweisungen mit Bezug zu Themen einer nachhaltigen Ernährung. Abgeleitet von den Leitprinzipien der SDGs (vgl. oben) konkretisiert die **Rahmenstrategie Nachhaltige Entwicklung 2021–2030** an die Stadt Bern angepasste Ziele für eine nachhaltige Entwicklung. Zugeordnet zu SDG 2 «Kein Hunger» ist die «Förderung nachhaltiger Ernährungssysteme und gesunder Ernährung sowie des leichten Zugangs dazu für alle» als Ziel definiert. Aspekte einer nachhaltigen Ernährung können auch in weiteren Zielen verortet werden.

Ergänzend setzte der Gemeinderat im Jahr 2022 das Reglement über Klimaschutz (Klimareglement) mit der Zielsetzung in Kraft, bis in das Jahr 2035 den territorialen Ausstoss von Treibhausgasemissionen pro Kopf auf maximal 1 Tonne CO₂eq zu reduzieren. Ernährungsbedingte Emissionen sind hierbei den grauen Emissionen⁴ zugeteilt, welche aufgrund fehlender Da-

tengrundlagen aktuell nicht quantifiziert werden. Wie das im Klimareglement definierte Ziel erreicht werden soll, ist in der **Energie- und Klimastrategie 2035 (EKS 2035)** ausgearbeitet.



Schnittstellen zur Energie- und Klimastrategie 2035

Massnahmen aus dem Konzept Nachhaltige Ernährung (KONE), welche besonders klimarelevant sind, sind auch in der EKS 2035 enthalten. Sie sind in den Massnahmenblättern mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet. Zudem erfolgt das Controlling des KONE über die EKS 2035.

Neben diesen zwei Strategien bestehen in der Stadtverwaltung diverse Fachstrategien und Umsetzungsinstrumente, welche Schnittstellen zum Konzept Nachhaltige Ernährung aufweisen. Diese wurden in der Erarbeitung berücksichtigt und sind im Massnahmenkatalog erwähnt.

⁴ Der Treibhausgas-Fussabdruck betrachtet die durch den Inlandkonsum von Lebensmitteln verursachten Treibhausgasemissionen. Hierbei wird die gesamte Wertschöpfungskette der konsumierten (oder verschwendeten) Lebensmittel sowohl im In- als auch im Ausland miteinberechnet.



Die Stadt Bern als Akteurin

Städten kommt bei der Ausgestaltung nachhaltiger Ernährungssysteme eine wichtige Rolle zu. Aufgrund der hohen Bevölkerungsdichte verfügen sie über eine grosse Hebelwirkung und übernehmen beispielsweise in der Verpflegung von Schul- und Kitakindern oder bei der Verpachtung von Gastro- und Landwirtschaftsbetrieben richtungsweisende Aufgaben mit Vorbildwirkung. Obwohl viele Städte vor ähnlichen Herausforderungen stehen, beeinflussen historische, soziale und politische Faktoren den lokalen Kontext und müssen

in der Ausgestaltung von Massnahmen berücksichtigt werden. In der nachfolgenden Tabelle wird der Blick auf die Stadt Bern gerichtet. Zugeordnet zu Elementen der Wertschöpfungskette, zeigt sie die wichtigsten Eckdaten des lokalen Ernährungssystems sowie den Handlungsspielraum der Stadtverwaltung auf. Im nachfolgenden Massnahmenkatalog ist der Status Quo der jeweiligen Massnahmenumsetzung ausführlich beschrieben.

	Eckdaten Berner Ernährungssystem	Primärer Handlungsspielraum der Stadt Bern zur Zielerreichung
Regionale Produktion und Verteilung	<ul style="list-style-type: none"> • 38 Landwirtschaftsbetriebe, davon befinden sich vier im Besitz der Stadt Bern. • Rund 2 000 Familiengärten auf 28 Arealen 	<ul style="list-style-type: none"> • Förderung einer nachhaltigen Produktion bei Pachtbetrieben • Reglementierung der Nutzung der Familiengärten, Sensibilisierung der Pächter*innen
Beschaffung und Konsum	<ul style="list-style-type: none"> • Rund 145 000 Einwohner*innen; zusätzlich verpflegen sich täglich über 70 000 Arbeitspendler*innen in Bern. • Gut 12 % der Einwohner*innen der Stadt Bern sind von Einkommensarmut betroffen (Stand 2012). • Grosses gastronomisches Angebot mit über 600 Gastronomiebetrieben; hiervon sind 23 Betriebe von der Stadt Bern verpachtet. • Die Stadt Bern gibt in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen (städtische Kitas und Tageschulen) jährlich rund 640 000 Mahlzeiten aus. • Die Stadt Bern veranstaltet diverse Anlässe und vergibt Bewilligungen für Veranstaltungen auf öffentlichem Boden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Förderung der Ernährungskompetenzen der Bevölkerung durch Sensibilisierungsmassnahmen • Umsetzung und Förderung von (Pilot-) Projekten für den erleichterten Zugang zu nachhaltiger Ernährung • Anpassung städtischer Beschaffungskriterien • Stärkere Implementierung (verbindlicher) Zielwerte für Veranstaltungen und Pachtbetriebe sowie umsetzungsorientierte Unterstützung
Lebensmittelverluste und Entsorgung	<p>Vgl. oben stehende Angaben zu folgenden drei Eckdaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Städtisches Verpflegungsangebot • Gastronomie • Einwohner*innen 	<ul style="list-style-type: none"> • Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen in städtischen Verpflegungsangeboten • Informations- und Sensibilisierungsmassnahmen (Fokus: Konsument*innen und Gastronomie)

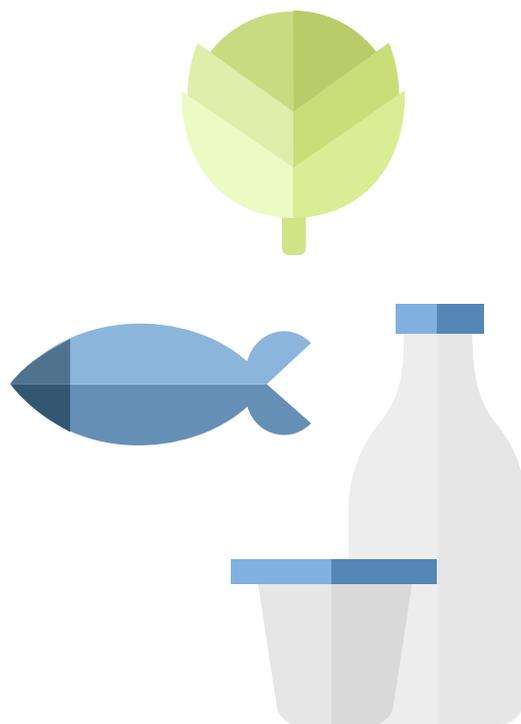
Grenzen des Wirkungsbereichs

Die Ausgestaltung des Berner Ernährungssystems ist von Massnahmen und Regelungen geprägt, welche in anderen Politikbereichen (bspw. zu Armut, Bildung, Abfallentsorgung) sowohl auf kommunaler als auch auf politisch übergeordneten Ebenen implementiert werden. In der Versorgung mit Lebensmitteln spielt der private Sektor zudem eine zentrale Rolle, wobei ein Grossteil der in der Stadt Bern konsumierten Produkte nicht auf Stadtberner Boden hergestellt wird.

Der Handlungsspielraum der Stadtverwaltung soll unter Anbetracht dieser Abhängigkeiten wirkungsvoll genutzt und Massnahmen nach Möglichkeit skaliert werden. Hierfür ist die Zusammenarbeit innerhalb der Stadtverwaltung sowie mit Akteur*innen der Zivilgesellschaft (bspw. mit dem Ernährungsforum Bern), des Privatsektors sowie anderer Verwaltungsebenen zentral. Konkrete Möglichkeiten für gemeinsames Wirken sind in den jeweiligen Massnahmen erwähnt.

Massnahmen zur sozialen Gerechtigkeit

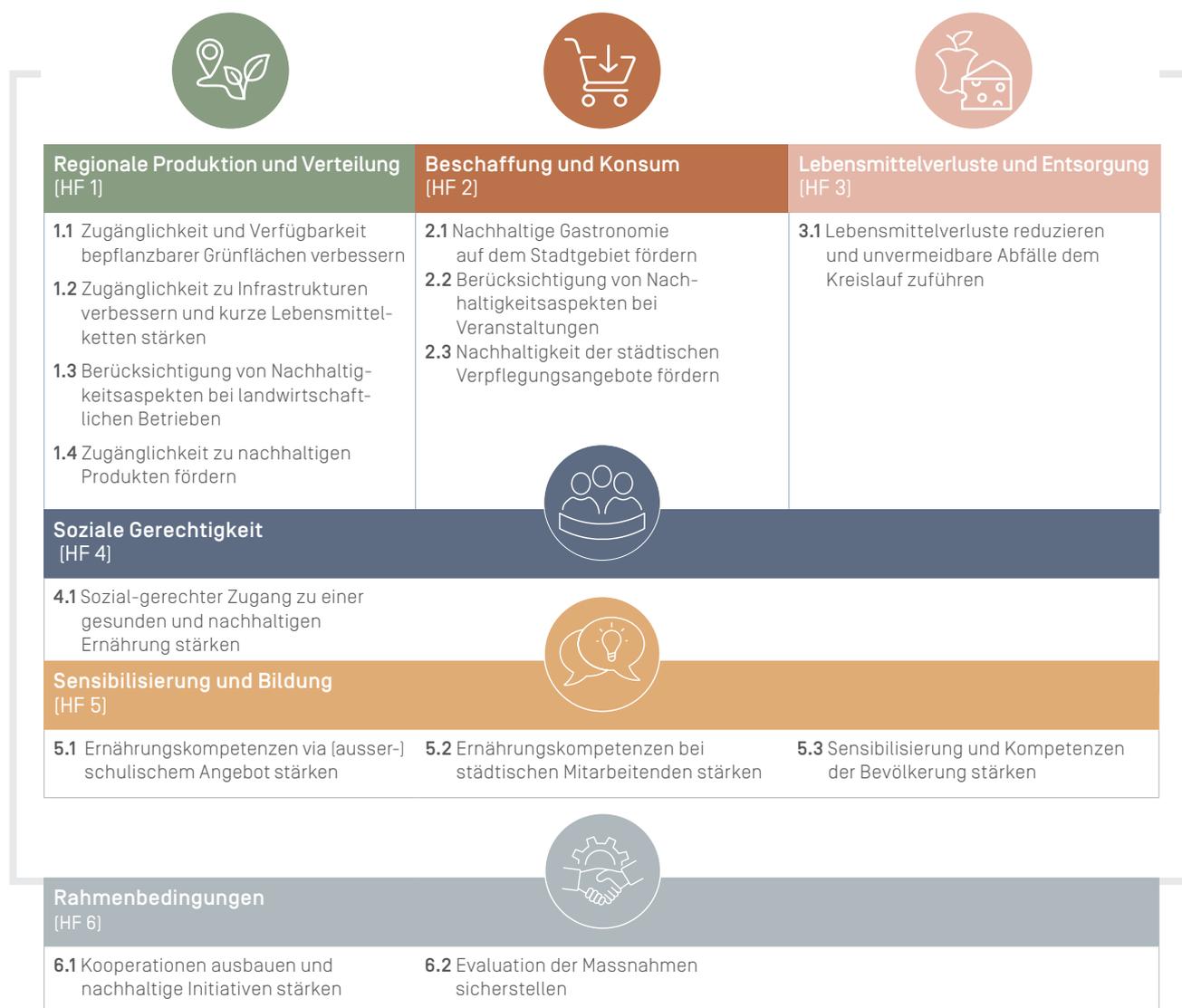
Ein nachhaltiges Ernährungssystem ermöglicht sämtlichen Bevölkerungsgruppen Zugang zu gesunden, sozial gerechten und umweltfreundlichen Lebensmitteln. Die Stadt Bern betont diese soziale Dimension auch in der Rahmenstrategie Nachhaltige Entwicklung 2030 unter dem Ziel «Förderung nachhaltiger Ernährungssysteme und gesunder Ernährung sowie des leichten Zugangs dazu für alle». Das vorliegende Konzept kann hierfür einen Beitrag leisten, ist in seinem Wirkungsbereich jedoch begrenzt. Um ein sozial gerechtes Ernährungssystem auszugestalten, benötigt es weitergehende sozialpolitische Anpassungen auf verschiedenen politischen Ebenen.



Massnahmenkatalog

Mit 14 Massnahmen will die Stadt Bern bis in das Jahr 2035 das Ernährungssystem nachhaltiger ausgestalten. Der Fokus der Massnahmen ist dabei am Handlungsspielraum der Stadt Bern ausgerichtet. Die Massnahmen ordnen sich insgesamt sechs Handlungsfeldern (HF) zu.

Den jeweiligen Massnahmen sind konkrete Aktivitäten und Zuständigkeiten zugeordnet. Dabei lassen die Massnahmen Raum für weitergehende Entwicklungen. Die finanziellen Mittel für die Umsetzung der Aktivitäten stammen grösstenteils aus dem laufenden Budget. Zusätzlich benötigte Gelder fliessen in die ordentliche Finanzplanung ein.

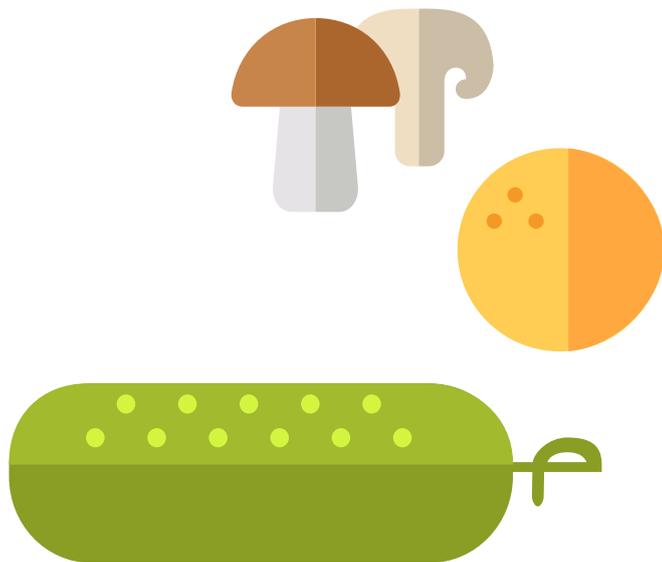


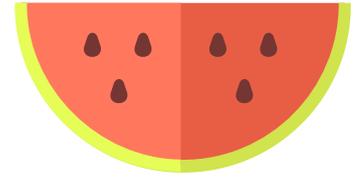
HF 1



Regionale Produktion und Verteilung

Die Art und Weise, wie die städtische Bevölkerung Zugang zu Lebensmitteln hat, ist entscheidend für die Wahl der Produkte. Für Konsument*innen sollen lokale Lebensmittel aus nachhaltiger Produktion daher einfacher verfügbar, erreichbar und bezahlbar sein. Einen Einfluss darauf haben neben der Lebensmittelauswahl auch die Möglichkeiten zum eigenen oder gemeinschaftlichen Anbau. Gleichzeitig wird innerhalb des Systems die ökologische Nachhaltigkeit gestärkt, indem nachhaltige Produktionsbedingungen in der Landwirtschaft sowie Angebote für die lokale Lebensmittelverarbeitung gefördert werden.





1.1 Zugänglichkeit und Verfügbarkeit bepflanzbarer Grünflächen verbessern

Aktueller Stand

Aktuell verpachtet Stadtgrün Bern rund 2000 Familiengärten auf 28 Arealen (insgesamt 41 ha) an Einwohner*innen der Stadt Bern. Zudem stellt sie interessierten Gruppen Hochbeete und geeignete, öffentliche Grünflächen zur Nutzung zur Verfügung. Diese werden an rund 50 Standorten eingesetzt. Bei der Anmeldung für die Nutzung eines Familiengartens ist ein Kursbesuch zu naturnahe Gärtnern obligatorisch.

Verschiedene strategische Dokumente beziehen sich auf städtische Grünflächen: so z. B. das Stadtentwicklungskonzept 2016, das Freiraumkonzept der Stadt Bern 2018, die Strategie von Stadtgrün und das Biodiversitätskonzept der Stadt Bern. Entsprechend der «Strategie Nachhaltige Entwicklung Immobilien Verwaltungsvermögen Stadt Bern» werden mit der frühzeitigen Erarbeitung eines Leitbilds und/oder einer Areal- und Nutzungsstrategie, bei der verschiedene (städtische) Fachstellen involviert sind, die angestrebten Ziele für die Entwicklung eines Areals erarbeitet und festgelegt. Auch die städtische Wohnstrategie beinhaltet Massnahmen zu Aussenräumen.

Im Rahmen des Projektes «Mach Bern zu deinem Garten» wurden durch Stadtgrün neue Gartenformen im öffentlichen Raum gefördert (z. B. Beerennaschgarten). Ein weiteres Flächenpotenzial für den Anbau von Nutzpflanzen und Urban Gardening ist auf Grünflächen von Privatgrundstücken vorhanden. Das Projekt Nachbarsgärten⁵, welches in Kooperation mit Stadtgrün Bern erarbeitet wurde, lotet aus, inwiefern Siedlungsfreiräume einen Beitrag zu einem dezentralen und nachhaltigen Gartenangebot in den Städten leisten können. Das Projekt fokussiert auf die Quartiere Stöckacker, Bethlehem und Untermatt. 2024 wird in Bethlehem im Rahmen des Förderprogramms zur nachhaltigen Entwicklung des

Bundesamtes für Raumentwicklung (ARE) im Gäbelbach als Pilotprojekt ein Nachbarsgarten realisiert.

Viele jüngere Menschen wollen wieder gärtnern und suchen den direkten Bezug zu den natürlichen Lebensgrundlagen. Die Auslastung der bestehenden Familiengärten liegt bei 98 % und Ende 2023 warteten 500 in Bern wohnhafte Personen auf eine Parzelle.

Zielbild

- Die bestehende Fläche für den Nahrungsmittelanbau (Familiengärten) bleibt unter Berücksichtigung von Nutzungskonflikten möglichst erhalten und ist für alle Bevölkerungsschichten zugänglich.
- Verfügbarkeit von und Zugang zu Familiengärten und Urban Gardening sind künftig in übergeordneten Strategiedokumenten der Stadt Bern explizit genannt.
- Die Berner Bevölkerung profitiert von den bestehenden Angeboten und die (institutionellen) privaten Liegenschaftseigentümer*innen sind für das Thema sensibilisiert.

Synergien und Zielkonflikte

Im Rahmen der Siedlungsverdichtung nach innen und zunehmenden Infrastrukturanforderungen gelangen Freiräume im Allgemeinen und Stadtgärtenflächen im Besonderen unter Druck. Es bestehen Synergien zur Massnahme «Soziale Teilhabemöglichkeiten», denn durch gemeinsam genutzte Grünflächen entstehen innerhalb von Nachbarschaften neue Kontaktpunkte.

⁵ Bryum Landschaftsarchitekten, 2022: «Nachbarsgärten: Freie Räume produktiv machen»

Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungs- bedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A Berücksichtigung in städtischen Leitbildern und Strategien - Massnahmen zur Zugänglichkeit und Verfügbarkeit bepflanzbarer öffentlicher und halböffentlicher Grünflächen bei der Erarbeitung von Leitbildern sowie Areal- und Nutzungsstrategien berücksichtigen. Bei bestehenden Instrumenten wird diese Zielsetzung nach Möglichkeit umgesetzt.	TVS, SGB SUE, AfU PRD, SPA	Fortlaufend
B Angebote ausbauen - Angebote für die Produktion von Nahrungsmitteln auf geeigneten öffentlichen und halböffentlichen Flächen und in Hochbeeten ausbauen sowie deren Zugänglichkeit für sämtliche Bevölkerungsgruppen gewährleisten. - Im Dialog mit (institutionellen) privaten Eigentümer*innen und Anwohnenden die gemeinschaftliche Nutzung bepflanzbarer Grünflächen fördern, auch bei städtischen Immobilien. - Prüfen, wie der Zugang zu landwirtschaftlicher Fläche hergestellt werden kann, bspw. über Verpachtung einzelner Anbauflächen an Konsument*innen nach dem Konzept der «Querbeete» (querbeete.ch/querbeete) oder nach Erfahrungen in der Elfenu.	TVS, SGB SUE, AfU Externe Akteur*innen	Fortlaufend Fortlaufend Mittelfristig



«Gerade in der Stadt haben viele Menschen keinen eigenen Garten. Stadtgrün Bern unterstützt den Zugang zu einem Garten und somit zum eigenen Anbau von Lebensmitteln – sei dies in Familiengärten oder auch mit unkonventionelleren Urban-Gardening-Projekten. Solche Angebote fördern einerseits das Verständnis über unsere natürlichen Lebensgrundlagen und die Lebensmittelproduktion und schaffen gleichzeitig Raum für gemeinsames Gestalten und sozialen Austausch.»

Angela Losert, Fachgruppenleiterin Stadtgärten, Stadtgrün Bern (TVS)

1.2 Zugänglichkeit zu Infrastrukturen verbessern und kurze Lebensmittelketten stärken

Aktueller Stand

Die Stadtverwaltung Bern verfügt mit ihren Immobilien und Flächen über eine grosse, bereits bestehende Infrastruktur. Die «Strategie Nachhaltige Entwicklung Immobilien Verwaltungsvermögen Stadt Bern»⁶ hält fest, dass städtische Raum- und Nutzungskonzepte den multifunktionalen Gebrauch und flexible, gemeinschaftlich nutzbare Zonen fördern sollen. Rund 80 % der städtischen Immobilienportfolios bestehen jedoch aus Wohnliegenschaften und eignen sich nicht für gewerbliche Infrastruktureinrichtungen.

Ein Beispiel für ein niederschwelliges Angebot zur Lebensmittelproduktion in städtischen Immobilien ist die Co-Kitchen im Werkhof Egelsee.



Zielbild

- Möglichkeiten zur Mehrfachnutzung städtischer Infrastrukturen sind innerhalb der Verwaltung bekannt.
- Wo umsetzbar, ist bestehende städtische Infrastruktur privaten Akteur*innen für die gemeinschaftliche Lebensmittelverarbeitung und Verpflegung zugänglich. Damit werden soziale Teilhabemöglichkeiten eröffnet und nach Möglichkeit auch kurze Wertschöpfungsketten mit lokalen Akteur*innen im Bereich Lebensmittel geschaffen und gestärkt.
- Der Transport von Lebensmitteln und Mahlzeiten für städtische Einrichtungen ist bedürfnisorientiert und effizient organisiert.

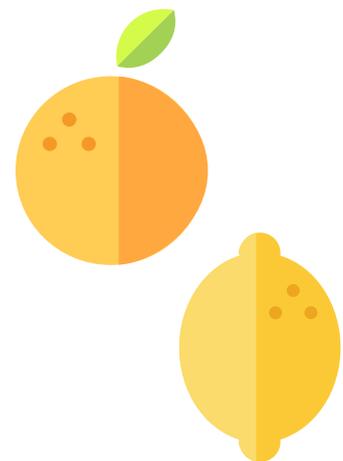
Synergien und Zielkonflikte

Bei einer Mehrfachnutzung von Infrastrukturen können Konflikte entstehen. Die Prozesse zur Lösung sind vorgängig abzuklären und zu berücksichtigen. Bei der Förderung kurzer Logistikwege sind mögliche Synergien mit der Citylogistik zu prüfen.

Mehrfachnutzungen tragen zur besseren Flächenausnutzung bei, diese Massnahme beinhaltet somit Synergien zur Massnahme «BV-3 Flächeneffizienz bei städtischen Projekten fördern» der Energie- und Klimastrategie 2035.

⁶ [bern.ch/politik-und-verwaltung/stadtverwaltung/fpi/immobilien-stadt-bern/nachhaltiges-immobilienmanagement/grundsaeetze](https://www.bern.ch/politik-und-verwaltung/stadtverwaltung/fpi/immobilien-stadt-bern/nachhaltiges-immobilienmanagement/grundsaeetze)

Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungs- bedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A Mehrfachnutzung von Infrastrukturen - Möglichkeiten zur öffentlichen Mehrfachnutzung bestehender Infrastrukturen auf Machbarkeit prüfen und, wo möglich, weitere Schritte zur Umsetzung einleiten (bspw. Pilotprojekte durchführen).	SUE, AfU BSS, SCH und KA FPI, ISB	Mittelfristig
B Synergien Citylogistik - Schnittstellen mit Citylogistik prüfen und Synergien nutzen.	SUE, AfU	Fortlaufend
C Transport und Logistik - Agilere, koordinierte Logistiklösungen für die Verteilung von Mahlzeiten und Lebensmitteln an die Betriebe der schulergänzenden Kinderbetreuung schaffen. - Dabei Möglichkeiten zur Schaffung von Arbeitsintegrationsplätzen prüfen.	BSS, SCH BSS, KA LB, FPI	Langfristig Langfristig



1.3 Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei landwirtschaftlichen Betrieben

Aktueller Stand

Insgesamt befinden sich auf Stadtgebiet 38 Landwirtschaftsbetriebe (Stand 2022). Vier dieser Landwirtschaftsbetriebe sind im Besitz des Fonds für Boden- und Wohnbaupolitik, von denen einer biologisch produziert (Biohof König) und zwei sich in Umstellung auf biologische Produktion befinden (Landwirtschaftsbetrieb Elfenau und Mannenried). Der städtische Landwirtschaftsbetrieb Zehnder wird noch nach den Kriterien von IP SUISSE bewirtschaftet. Gespräche bezüglich einer Umstellung auf biologische Produktion werden geführt.

In der Teilstrategie Landwirtschaft der Strategie des Fonds für Boden- und Wohnbaupolitik ist festgehalten, dass «eine tiergerechte, umweltschonende und ökologische Bewirtschaftung» durch die Stadt Bern gefördert und unterstützt wird. Für den im Jahr 2024 folgenden Pächterwechsel auf dem Landwirtschaftsbetrieb Elfenau wurde zudem in den Ausschreibungskriterien der Neuverpachtung definiert, dass die «Umstellung auf eine Landwirtschaft nach den Richtlinien von Bio Suisse oder noch höheren Ökolabels» zwingend ist.

Ausserhalb der Stadtgrenzen betreibt die Stadt Bern am Bielersee das grösste Rebgut des Kantons Bern (rund 20 Hektaren). Der Betrieb wirtschaftet seit dem Jahr 2020 nach den Kriterien von Bio Suisse.

Zielbild

Ziel ist eine ökologische, sozial verträgliche und wirtschaftlich tragbare Landwirtschaft auf Stadtberner Boden, in der die Wertschöpfungsketten von Lebensmitteln mit lokalen Akteur*innen möglichst kurz gestaltet werden.

- Mittelfristig produzieren sämtliche städtischen Betriebe mindestens nach den Richtlinien von Bio Suisse.
- Bei der Neuvergabe landwirtschaftlicher Pachtbetriebe der Stadt Bern sind Nachhaltigkeitsaspekte verbindlich berücksichtigt, die Produktion nach den Richtlinien von Bio Suisse ist ein Mindestkriterium.
- Bei laufenden Verpachtungen wird die Entwicklung hin zu mehr Nachhaltigkeit im Dialog mit den Pächter*innen gefördert.
- Die Zusammenarbeit zwischen landwirtschaftlichen Produzent*innen und Konsument*innen ist gestärkt.

Synergien und Zielkonflikte

Es bestehen Synergien zur Massnahme «1.4 Zugänglichkeit zu nachhaltigen Produkten fördern».



Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungs- bedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A Nachhaltigkeit landwirtschaftlicher Betriebe - Ausschreibungsunterlagen landwirtschaftlicher Pachtbetriebe so gestalten, dass Nachhaltigkeitsaspekte bei der Neuvergabe verbindlich berücksichtigt werden, dabei Erfahrungen aus der Ausschreibung des Landwirtschaftsbetriebs Elfenau einfließen lassen. - Möglichkeiten prüfen, um bei Landwirtschaftsbetrieben auf Stadtgebiet die Nachhaltigkeitskriterien in der Produktion und Bewirtschaftung im Dialog zu fördern (bspw. Sensibilisierungs-Workshops).	FPI, ISB SUE, AfU Externe Akteur*innen (bspw. HAFL, Inforama, Bio Bern etc.)	Bei künftigen Ausschreibungen fortlaufend. Voraussichtlich Umstellungskosten auf biologische Produktion zulasten Fonds Fortlaufend
B Nähe Stadt-Land - Förderung neuer Zusammenarbeitsformen zwischen landwirtschaftlichen Produzent*innen und Konsument*innen (bspw. Mitarbeit von Konsument*innen auf Betrieben) über die Kommunikation bestehender Angebote und Vermittlung interessierter Produzent*innen und Konsument*innen.	SUE, AfU Externe Akteur*innen (bspw. Bern ist Bio)	Mittelfristig



«Immobilien Stadt Bern (ISB) steht als Verpächterin punktuell in Kontakt zu Landwirtschaft und Gastronomie und fördert Bio-Betriebe und nachhaltige Gastroangebote. Mit der Neuverpachtung des Landwirtschaftsbetriebs in der Elfenau beispielsweise verpflichtet sich die neue Pächterschaft zur Umsetzung einer vielfältigen Bewirtschaftung auf einem innerstädtischen Pachtbetrieb, womit – nicht zuletzt durch die Nähe zur Stadt – ein Mehrwert für die Berner*innen geschaffen werden kann.»

Alicia Germann, Bereichsleiterin Portfoliomanagement, Immobilien Stadt Bern (FPI)



1.4 Zugänglichkeit zu nachhaltigen Produkten fördern

Aktueller Stand

Auf dem Stadtgebiet bestehen diverse Angebote für den Konsum nachhaltiger Lebensmittel. Deren Dichte und damit Zugänglichkeit unterscheidet sich jedoch abhängig vom Quartier.

In der Stadt Bern gehören Lebensmittelmärkte und einzelne Marktstände sowohl im Zentrum als auch in den Quartieren zur Tradition und zum Stadtbild. Die bestehenden Märkte bieten eine ideale Umgebung für den Kontakt zwischen Konsument*innen und Produzent*innen, bezüglich der Produktionsbedingungen der angebotenen Waren bestehen jedoch grosse Unterschiede. Das Angebot nachhaltiger Produkte auf den Lebensmittelmärkten wird durch die Stadt Bern bisher nicht speziell gefördert.

Eine Vielzahl an Lebensmittelgeschäften auf Stadtgebiet bietet bereits heute nachhaltig produzierte Lebensmittel an (vgl. BENE⁷-Stadtplan für eine Übersicht). Ergänzt werden diese Angebote beispielsweise durch eine breite Auswahl an Lebensmittel-Abonnements aus der Direktvermarktung.

Zielbild

- In der Stadt Bern ist die Zugänglichkeit zu nachhaltig produzierten Lebensmitteln für alle Bevölkerungsgruppen gegeben.
- Marktstände auf städtischem Boden führen ein nachhaltiges Angebot, und es gibt in allen Stadtteilen die Möglichkeit, direkt bei Produzent*innen einzukaufen.
- Mit Anschubfinanzierungen werden Akteur*innen beim Aufbau von Angeboten, die die Zugänglichkeit zu nachhaltigen Produkten fördern, unterstützt (durch Aktivitäten in Handlungsfeld «Rahmenbedingungen» abgedeckt).

Synergien und Zielkonflikte

Es bestehen Synergien zur Massnahme «6.1 Kooperationen ausbauen und nachhaltige Initiativen stärken».

⁷ bene-stadtplan.ch

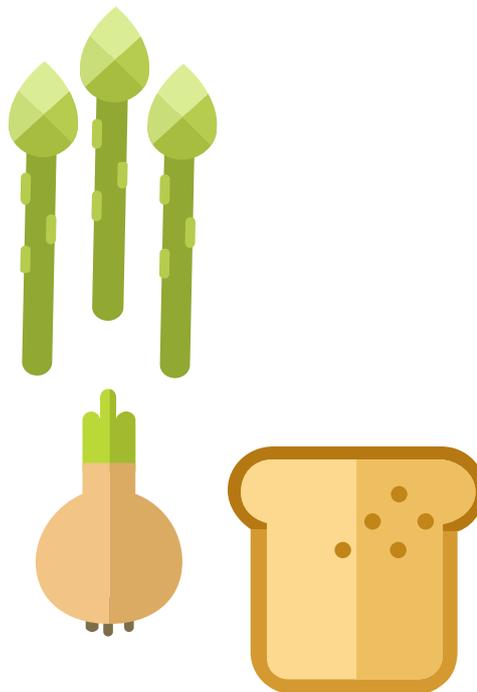
	Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungsbedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A	Direktvermarktungsangebote ausbauen - Zielgruppengerechte Direktvermarktungsangebote (Märkte, Lebensmittel-Abos) ausbauen.	SUE, AfU SUE, PI	Mittelfristig
B	Ausgewiesene Zonen für nachhaltige Lebensmittel - Abklärungen durchführen, inwiefern spezielle, gut erreichbare Zonen für Marktstände und Läden mit nachhaltigen Lebensmitteln ausgewiesen werden können.	SUE, AfU SUE, PI	Mittelfristig

HF 2



Beschaffung und Konsum

Rund einen Drittel der Lebensmittelkosten geben Schweizer*innen für die Verpflegung ausser Haus aus (BFS, 2024). Gastronom*innen spielen daher eine zentrale Rolle bei der Förderung eines nachhaltigen Ernährungssystems und können dieses auf zweierlei Arten beeinflussen: einerseits über die Umsetzung eines nachhaltigen Angebots (bspw. über den Einkauf, die Menügestaltung und die Reduktion von Lebensmittelverlusten), andererseits über die Verbreitung von Wissen zu Kund*innen. Das Angebot der Stadt Bern soll sowohl über verbindliche Kriterien als auch über Fördermassnahmen nachhaltiger ausgestaltet werden. Austausch und Schulung von Fachpersonen stärken zudem das Bewusstsein und das Umsetzungswissen für eine nachhaltigere Angebotsgestaltung.





2.1 Nachhaltige Gastronomie auf dem Stadtgebiet fördern

Aktueller Stand

Mit über 600 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)⁸. 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 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.

Zielbild

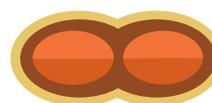
- Die Stadtverwaltung Bern setzt sich gemeinsam mit lokalen Gastronomiebetrieben für eine nachhaltigere Gastronomie ein.
- Bei der Neuausschreibung von Pachtbetrieben werden Nachhaltigkeitskriterien in der Beurteilung berücksichtigt.
- Mit bestehenden Pächter*innen werden Nachhaltigkeitsthemen angesprochen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

Synergien und Zielkonflikte

Durch den direkten Kontakt zu Endkonsument*innen trägt eine nachhaltige Angebotsgestaltung in der Gastronomie zur Sensibilisierung der Bevölkerung bei (Massnahme «5.3 Sensibilisierung und Kompetenzen der Bevölkerung stärken»).

⁸ Bspw. die Kurse «Pflanzliche Proteine als Chance in der Gastronomie» oder «Food Waste in der Gastronomie».

Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungs- bedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
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 Externe Akteur*innen (bspw. Gastro Stadt Bern, Manifest Bärenhunger, GastroFutura, Stadt Zürich, Burgergemeinde, Bern ist Bio)	Kurzfristig Kurzfristig
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	Kurzfristig bei aktuell anstehenden Neuvermietungen (Tierpark-Restaurant) Mittelfristig bei künftigen Vertragsverlängerungen oder Neuvermietungen





2.2 Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei Veranstaltungen

Aktueller Stand

Die Stadt Bern ist einerseits selbst Veranstalterin diverser Anlässe, andererseits vergibt sie auch die Bewilligung für Veranstaltungen auf öffentlichem Boden und schliesst Leistungsverträge mit Kultur- und anderen Veranstaltenden ab. Seit mehreren Jahren existiert eine von der Stadtverwaltung (Plattform ChoufFair: Fachgruppe nachhaltige Veranstaltung) entwickelte Checkliste für nachhaltige Veranstaltungen. Die Checkliste umfasst neben Themen wie Organisation, Kommunikation, Mobilität und Transport auch Aspekte zur Verpflegung, zum Abfall und zur Resteverwertung. Die Checkliste wurde in einem ersten Schritt primär mit einem internen Fokus für die Stadtverwaltung Bern erstellt und wird auch externen Veranstaltenden zur Verfügung gestellt. Ergänzend wurde eine städtische «Netzwerkgruppe Veranstaltungen» mit direktionsübergreifenden Fachpersonen gebildet, um die Nutzung der Checkliste und das Bewusstsein für die Wichtigkeit von nachhaltigen Anlässen zu fördern. Das Bedürfnis nach einem regelmässigen, verwaltungsübergreifenden Erfahrungsaustausch im Rahmen der Netzwerkgruppe wurde in einer Kurzumfrage bestätigt. Zudem ist die Stadt Bern Mitglied des nationalen Vereins «Saubere Veranstaltungen».

Zielbild

- Die Checkliste für nachhaltige Veranstaltungen ist innerhalb der Stadtverwaltung bekannt und wird für sämtliche Anlässe beigezogen.
- Die für Veranstaltungen zuständigen Mitarbeitenden werden kontinuierlich sensibilisiert und in der Umsetzung nachhaltiger Veranstaltungen unterstützt.
- Vermeidbare Lebensmittelabfälle sind bei städtischen Veranstaltungen reduziert, pflanzliche Angebote ausgebaut und der Logistikbedarf minimiert.
- Mittelfristig kommt die Checkliste auch für externe Veranstaltungen auf öffentlichem Stadtboden verbindlich zur Anwendung und enthält einzelne bindende Punkte.

Synergien und Zielkonflikte

Bei der Bündelung von Aufträgen ist das beschaffungsrechtliche Verfahren zu berücksichtigen, da sich das Auftragsvolumen einzelner Dienstleistungsunternehmen erhöht. Es bestehen Synergien zur Massnahme «2.3 Nachhaltigkeit der städtischen Verpflegungsangebote fördern» aufgrund ähnlicher Chancen bei der Harmonisierung der Beschaffung (insb. für die Verpflegung in schulergänzenden Betreuungseinrichtungen).

Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungs- bedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A Prüfung und Implementierung der Checkliste nachhaltige Veranstaltungen <ul style="list-style-type: none"> - Die bestehenden Inhalte der Checkliste prüfen und stadtübergreifend implementieren. - Die Verbindlichkeit der Checkliste durch die Definition von Mindestanforderungen an Veranstaltungen erhöhen (z. B. Reduktion des Angebots tierischer Produkte). - Halbjährlicher Erfahrungsaustausch und Schulungen der mit Veranstaltungen beauftragten Mitarbeitenden über die «Netzwerkgruppe Veranstaltungen» organisieren. - Digitales Informationszentrum zum Thema realisieren. 	SK SUE, PI bei bewilligungspflichtigen Veranstaltungen federführend PRD, GS SUE, AfU TVS, ERB Alle Dienststellen, welche regelmässig Anlässe organisieren.	Mittelfristig Mittelfristig Fortlaufend Kurzfristig
B Nachhaltige Leistungsträger*innen im Bereich Eventorganisation <ul style="list-style-type: none"> - Partnerschaften aufbauen. - Liste von Leistungsträger*innen, die Nachhaltigkeitskriterien erfüllen, erstellen (regional, bio, «Food Waste»-Konzept etc.) und allen städtischen Organisator*innen zur Verfügung stellen. 	FPI, ISB SUE, AfU	Kurzfristig Kurzfristig



«Die Stadtverwaltung ist Veranstalterin von unterschiedlichen Anlässen – von Apéros im kleineren Rahmen bis zu Grossveranstaltungen wie dem Personalanlass. Mit dem Ziel, diese nachhaltiger zu gestalten, tauschen Kolleg*innen in der Netzwerkgruppe Veranstaltungen Erfahrungen aus und entwickeln gemeinsam neue Ideen. So wurden konkrete Massnahmen eingeführt, um die Lebensmittelabfälle zu minimieren und die Angebote regionaler und saisonaler zu gestalten.»

Benjamin Sterchi, Leiter Beziehungspflege & Repräsentation (SK)



2.3 Nachhaltigkeit der städtischen Verpflegungsangebote fördern

Aktueller Stand

Die grösste Anzahl Mahlzeiten, die für die Stadt Bern zubereitet werden, wird über die familienergänzenden Betreuungseinrichtungen ausgegeben. Im Jahr 2020 wurden an 32 Produktionsstandorten rund 640 000 Mahlzeiten produziert. Bis 2030 wird ein Bedarf von mehr als 1 Mio. Mahlzeiten pro Jahr prognostiziert. Eine nachhaltige Produktion dieser Mahlzeiten wird über verschiedene Richtlinien gefördert: 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. Seit 2019 sind zudem sämtliche städtischen Betriebe der schulergänzenden Kinderbetreuung (Kitas und Tagesbetreuung) «Fourchette Verte» zertifiziert. Das Label definiert unter anderem Richtwerte für eine gesunde und ausgewogene Ernährung mit saisonalen Produkten. 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 «3.1 Lebensmittelverluste reduzieren und unvermeidbare Abfälle dem Kreislauf zuführen»).

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

Zielbild

- Die Stadtverwaltung fokussiert bei der Verpflegung von Personal sowie in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen 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 und Zielkonflikte

Wichtig für Familien und Mitarbeitende der Stadt Bern ist, dass die Mahlzeiten keine übermässige Teuerung erfahren und für alle zugänglich bleiben. Mehrkosten aufgrund höherer Produktqualitäten (bspw. ein höherer Anteil an Label-Produkten) können über gemeinsame Beschaffung (tiefere Einkaufspreise aufgrund grösserer Bestellmengen), Einsparen von Lebensmittelabfällen und eine Reduktion des Fleischangebotes ausgeglichen werden. Mit effizienteren Einkaufsstrategien werden zudem personelle Ressourcen für die Mahlzeitenproduktion und Betreuungsaufträge gewonnen.

Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungs- bedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien - Überarbeiten der Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien und Ergänzung mit verbindlichen Zielwerten. - Durchsetzung: Bekanntmachung und Schulung in sämtlichen Betrieben, Coaching durch den Fachbereich Verpflegung, Aufbau eines einfachen Controllings, regelmässige Überprüfung und Anpassung der Richtlinien.	BSS, SCH	Kurzfristig Mittelfristig
B Abstimmung und Koordination zwischen den städtischen Verpflegungseinrichtungen - Überprüfung, wo eine engere Abstimmung und Koordination sinnvoll ist, ggf. Optimierungen vornehmen. - Zusammenarbeit in der Produktion der Mahlzeiten und der Angebotsplanung der familienergänzenden Betreuungseinrichtungen stärken und Synergien nutzen.	BSS, SCH BSS, KA TVS, TAB	Mittelfristig Ca. 5 000.- pro Jahr Mittelfristig
C Zusammenarbeit zwischen städtischen landwirtschaftlichen Pachtbetrieben und städtischen Verpflegungseinrichtungen - Konkretisieren und ggf. Pilotprojekte umsetzen (ggf. Verträge erstellen).	BSS, SCH BSS, KA TVS, TAB	Mittelfristig
D Sensibilisierung - Vegetarisches Angebot als Standardwahl für Kinder in familienergänzender Betreuungseinrichtungen definieren. (Nudging) (BSS, SCH) - Möglichkeiten für eine nachhaltigere Ausgestaltung der Mitarbeitendenverpflegung (Mitarbeitendenrestaurant, Pausenverpflegung) prüfen und umsetzen. - Schulung des Personals des Mitarbeitendenrestaurants bzgl. nachhaltiger Angebotsplanung realisieren.	SUE, AfU BSS, SCH TVS, TAB Externe Akteur*innen (bspw. Bern ist Bio)	Kurzfristig Mittelfristig Fortlaufend



«Bis in das Jahr 2030 wird in den Berner Tagesbetreuungen die Anzahl ausgegebener Mahlzeiten um voraussichtlich 30 % ansteigen. Diese Entwicklung stellt die Küchenbetriebe vor neue Herausforderungen. Durch eine verstärkte überbetriebliche Zusammenarbeit sowie durch die Anpassung von Logistik- und Beschaffungskonzepten können wir dieser Veränderung effektiv begegnen und gleichzeitig den gleichberechtigten Zugang zu nachhaltigen, fairen und qualitativ hochwertigen Angeboten in den Tagesbetreuungen sicherstellen.»

Tobias Bigler, Fachspezialist Verpflegung, Schulamt (BSS)

HF 3



Lebensmittelverluste und Entsorgung

Rund ein Drittel der Lebensmittel geht in der Schweiz zwischen Feld und Teller verloren oder wird nach der Zubereitung verschwendet (Beretta & Hellweg, 2019). Grundsätzlich gilt: Lebensmittelabfälle sollen wo möglich vermieden werden. Für unvermeidbare Lebensmittelabfälle wird eine möglichst ressourcenschonende Entsorgung gewählt. Das grösste Reduktionspotenzial hat die Stadt Bern in den eigenen Verpflegungsbetrieben. Mit Sensibilisierungsmassnahmen wird zudem die Bevölkerung erreicht.





3.1 Lebensmittelverluste reduzieren und unvermeidbare Abfälle dem Kreislauf zuführen

Aktueller Stand

Als Partnerin der nationalen «SAVE FOOD, FIGHT WASTE»-Kampagne leistete die Stadt Bern einen Beitrag zur Sensibilisierung der Bevölkerung. Zudem stehen der Stadtbevölkerung für eine umweltschonendere Entsorgung von Lebensmittelabfällen Grüngut-Container (gegen eine jährliche Gebühr) sowie vereinzelt auch Kompostiermöglichkeiten in den Quartieren zur Verfügung. Die Kompostplätze werden durch die Quartierbewohnenden selbst bewirtschaftet, häufig ist es jedoch herausfordernd, die angelieferte Menge zu verarbeiten. In Zusammenarbeit mit den Gemeinden Köniz und Ostermundigen werden ergänzend öffentliche Kompostierkurse angeboten.

In gewerblichen Küchen gelten striktere Vorschriften zur Entsorgung der Speisereste, eine Abfuhr über die städtische Grünabfuhr ist nicht erlaubt. Die Entsorgung muss über private Anbieter erfolgen, ist aber teilweise mit hohen Kosten verbunden. Entstehende Speisereste werden daher zu grossen Teilen der Verbrennung zugeführt.

Der grösste direkte Hebel zur Reduktion von Lebensmittelabfällen der Stadtverwaltung liegt bei den familienergänzenden Betreuungseinrichtungen. Im Jahr 2023 wurden in zwei städtischen familienergänzenden Betreuungseinrichtungen im Rahmen des Masterplans Kreislaufwirtschaft Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen getestet. Bereits die Umsetzung weniger Massnahmen zeigte das grosse Potenzial in diesem Bereich auf.

Zielbild

- Massnahmen zur Reduktion von Lebensmittelabfällen sind bekannt und werden flächendeckend umgesetzt.
- Eine alternative, kreislauffördernde Lösung für die Entsorgung der Lebensmittelabfälle aus städtischen Gastronomie-Betrieben unter Wiederverwertung der Nährstoffe wird entwickelt und bekannt gemacht.
- In der Umsetzung ihrer Massnahmen orientiert sich die Stadt Bern an der Hierarchie zur Nutzung der Lebensmittel.⁹

Synergien und Zielkonflikte

Diese Massnahme zeigt Synergien mit «2.3 Nachhaltigkeit der städtischen Verpflegungsangebote fördern». Die Bestrebungen, die Separatsammelquote von Speiseresten (biogenen Abfällen) zu erhöhen, ist zudem in der Energie- und Klimastrategie 2035 (EKS 2035) unter Massnahme KoG-1 «Materialkreisläufe durch gezielte Nutzungsverlängerung und fachgerechte Entsorgung verbessern» abgebildet.

⁹ Vermeidung von Überproduktion; Lebensmittelproduktion für menschlichen Verzehr; Futtermittelerzeugung; Biogas- oder Kompostieranlage; Entsorgung über Verbrennung.

Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungs- bedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A Reduktion der Entsorgung gewerblicher Lebensmittelabfälle über den Kehricht - Prüfen von Angeboten und Möglichkeiten zur Reduktion der Entsorgung gewerblicher Lebensmittelabfälle über den Kehricht. - Umsetzen gemeinsam mit den involvierten Akteur*innen.	SUE, AfU BSS, SCH FPI, ISB TVS, ERB	Mittelfristig Mittelfristig
B Skalierung der Erfahrungen aus den Pilotprojekten in Betrieben der städtischen Betreuungseinrichtungen - Massnahmenblatt erstellen und bei Mitarbeitenden verbreiten. - Regelmässigen Erfahrungsaustausch zwischen Fachpersonen initiieren (bspw. über das bestehende Format «Kochforum») - Schulungen in den städtischen Produktionsküchen durchführen.	BSS, SCH SUE, AfU	10 000.- pro Jahr Kurzfristig Fortlaufend Fortlaufend
C Information der Stadtbevölkerung - Information der Stadtbevölkerung in Zusammenarbeit mit Partnerorganisationen über die Möglichkeiten zur Reduktion von Lebensmittelabfällen sowie zur korrekten Entsorgung biogener Abfälle.	SUE, AfU TVS, ERB	Kurzfristig



«Im Rahmen eines Pilotprojektes gemeinsam mit dem Wirtschaftsamt der Stadt Bern und der BFH-HAFL konnten Lebensmittelabfälle in zwei Betrieben der Tagesbetreuung um rund 14 % reduziert werden. Diese Erfahrungen wollen wir für weitere Betriebe nutzen und so gleichzeitig Kosten und CO₂-Emissionen reduzieren.»

Claudio Giancotti, Bereichsleiter Tagesbetreuung, Schulamt (BSS)



Soziale Gerechtigkeit

In der Stadt Bern sind gut 12 % der Bevölkerung von Einkommensarmut betroffen, wobei sich der Anteil von Quartier zu Quartier stark unterscheidet. Gerade für Menschen mit tiefem Einkommen ist der Zugang zu nachhaltigen Verpflegungsangeboten eingeschränkt. Die Stadt Bern unterstützt bestehende Angebote, welche marginalisierten Bevölkerungsgruppen den Zugang zu gesunden und umweltfreundlichen Lebensmitteln erleichtern. Als Entscheidungsgrundlage für neue Projekte dienen unter anderem die Ergebnisse aus dem Forschungsprojekt «Städte als Triebkräfte für nachhaltige Ernährungssysteme» [BFH-HAFL & CDE, 2024].



4.1 Sozial-gerechter Zugang zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung stärken

Aktueller Stand

Bereits heute bestehen auf Stadtgebiet diverse Initiativen zur Förderung des Zugangs zu Verpflegung für alle – so bieten private Akteur*innen beispielsweise vergünstigte Essensangebote und es gibt Bottom-up-Nachbarschaftsinitiativen (bspw. Nachbarsgärten oder gemeinschaftliches Kochen).

Im Rahmen des durch die Stadt Bern, die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern OGG, die Stiftung Mercator Schweiz und weitere Schweizer Städte unterstützten mehrjährigen Forschungsprojektes «Städte als Triebkräfte für nachhaltige Ernährungssysteme» der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL der Berner Fachhochschule und des Centre for Development and Environment der Universität Bern werden Möglichkeiten für zielgruppengerechte Angebote für armutsbetroffene Berner*innen erforscht. Die Ergebnisse sollen konkrete Handlungsmöglichkeiten aufzeigen.

Zielbild

- In der Gestaltung neuer städtischer Angebote werden die verschiedenen Bevölkerungsgruppen einbezogen und deren Bedürfnisse und Möglichkeiten berücksichtigt. Damit soll die Teilhabe möglichst aller am sozialen Leben der Stadt Bern ermöglicht werden.
- Marginalisierte Bevölkerungsgruppen (z. B. ältere, alleinstehende Menschen, Menschen mit Migrationshintergrund) haben die Möglichkeit, über gemeinschaftliche Verpflegung soziale Kontakte aufzubauen und zu pflegen.
- Die Stadt Bern unterstützt bestehende Angebote z. B. in der Kommunikation und den Aufbau neuer Angebote z. B. durch Vernetzungsarbeit und Anschubfinanzierung.

Synergien und Zielkonflikte

Diese Massnahme zeigt Synergien mit «6.1 Kooperationen ausbauen und nachhaltige Initiativen stärken» sowie «1.2 Zugänglichkeit zu Infrastrukturen verbessern und kurze Lebensmittelketten stärken».

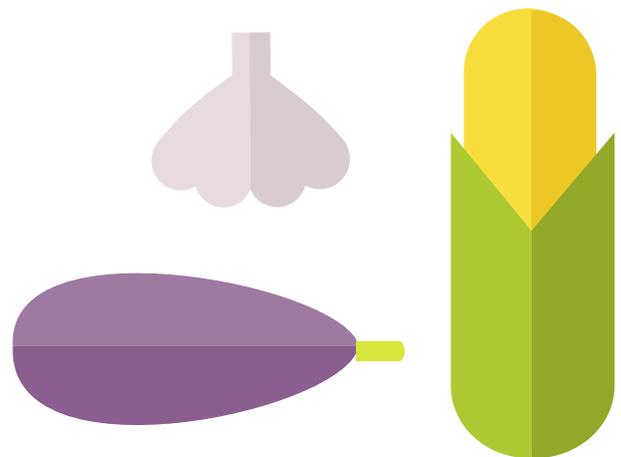
	Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungsbedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A	Forschungserkenntnisse in die Praxis umsetzen - Handlungsempfehlungen zur Stärkung der sozialen Teilhabe aus dem Forschungsprojekt «Städte als Triebkräfte für nachhaltige Ernährungssysteme» prüfen und nach Möglichkeit umsetzen.	SUE, AfU Externe Akteur*innen (bspw. BFH, VBG)	Kurzfristig
B	Förderung bestehender Angebote - Gezielte Förderung von Akteur*innen, die gemeinschaftliche Verpflegungsangebote auf dem Stadtgebiet umsetzen.	SUE, AfU	Fortlaufend

HF 5



Sensibilisierung und Bildung

Entscheidungen für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung hängen stark von den individuellen Ernährungskompetenzen ab. Die Stadt Bern fördert Ernährungskompetenzen über Sensibilisierungs- und Informationsmassnahmen sowie zielgruppengerechte Bildungsangebote. Da das Ernährungsverhalten insbesondere in der Kindheit geprägt wird, haben Massnahmen für Schulkinder besondere Relevanz.



5.1 Ernährungskompetenzen via [ausser-]schulischem Angebot stärken

Aktueller Stand

Im Lehrplan 21 ist die Förderung von Kompetenzen für einen nachhaltigen Konsum im Allgemeinen sowie für die kriterienorientierte (Gesundheit, Ökologie) Wahl von Lebensmitteln verankert.

Die Stadt Bern unterstützt diese Lernziele über verschiedene Schulbildungsangebote für die Zyklen 1 bis 3. Hierzu zählen die Znüni-Box mit Empfehlungen für ausgewogene und feine Zwischenmahlzeiten, das Schulhaus-Znüni mit Elternmitwirkung oder auch der Pausenkiosk als sozialer Treffpunkt für jugendliche Schüler*innen. Im Fokus dieser Angebote liegt eine ausgewogene Ernährung. Mit dem Angebot «Grünes Klassenzimmer» bietet die Stadt Bern Primarschulklassen der Region Bern zudem praxisnahe Erlebnisse zu Naturthemen. Diverse dieser Themen haben einen direkten Bezug zu nachhaltiger Ernährung (bspw. die Gartenwerkstatt oder Gartennachmittage). Zudem bietet Stadtgrün Bern Beratungen für die Neugestaltung von Schulgärten.

Über ausserschulische Angebote werden punktuell Veranstaltungen mit Bezug zu Ernährung und Lebensmittelproduktion angeboten (bspw. Ferienangebot FÄGER).

Zielbild

- Schulische und ausserschulische Angebote (Lehrmittel, erlebnispädagogische Angebote wie Bauernhofbesuche oder Schulgärten, Ferienangebote) ergänzen sich in der stufengerechten Vermittlung von handlungsorientiertem Wissen und Handlungsmöglichkeiten zum Thema nachhaltige Ernährung.
- Nach Möglichkeit werden über die Schüler*innen hinaus auch Familien mit Kindern im Schulalter sensibilisiert.

Synergien und Zielkonflikte

Diese Massnahme zeigt teilweise Synergien zu Aktivitäten betreffend familienergänzender Betreuungseinrichtungen in Massnahme «2.3 Nachhaltigkeit der städtischen Verpflegungsangebote fördern» auf.



Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungs- bedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A Schulische Angebote - Bestehende städtische schulische Angebote regelmässig überprüfen, pflegen und weiterführen und an die verschiedenen Bedürfnisse der Schulen anpassen. - Kooperationen schaffen und Angebote vernetzen (bspw. mit Erfahrungsaustausch, Kommunikation von Best-Practice-Beispielen, Weiterbildung für Fachpersonen, Umsetzung von Pilotprojekten). - Prüfen der Möglichkeiten zur Skalierung bestehender Bildungsangebote für Schulen (bspw. «Grünes Klassenzimmer»; AfU federführend).	BSS, GSD BSS, SCH SUE, AfU Akteur*innen mit Bildungsangeboten (bspw. Bern ist Bio, éducation21)	Fortlaufend Mittelfristig Mittelfristig
B Ausserschulische Angebote - Prüfen der Möglichkeiten zum Ausbau ausserschulischer Angebote zum Thema nachhaltige Ernährung (bspw. FÄGER, Pfadi).	SUE, AfU Anbietende von Freizeitaktivitäten für (Schul-)Kinder	Kurzfristig



«Unser Essverhalten wird stark durch unsere Erfahrungen in der Kindheit geprägt. Der Gesundheitsdienst legt daher einen grossen Fokus auf die Ernährung in der Schulzeit. Mit verschiedenen Angeboten wird, neben einer ausgewogenen Ernährung, auch für die psychosozialen Aspekte, das gemeinsame Geniessen und die Freude am Essen sensibilisiert. Dadurch erreichen wir neben den Schüler*innen auch Lehrpersonen und Eltern.»

Andrea Schneider, Fachstelle schulische Gesundheitsförderung und Prävention, Gesundheitsdienst (BSS)

5.2 Ernährungskompetenzen bei städtischen Mitarbeitenden stärken

Aktueller Stand

Verschiedene Dienststellen der Stadtverwaltung und ihre Mitarbeitenden treffen Entscheide zum Thema nachhaltige Lebensmittelproduktion und Ernährung. Die Sensibilisierung und das Vermitteln von Fachwissen an diese Mitarbeitenden ist einerseits relevant, um die Nachhaltigkeit in der Projektumsetzung durch die Stadtverwaltung zu verbessern, andererseits auch, weil diese Dienststellen eine Vorbildrolle gegenüber der Bevölkerung einnehmen.

Zielbild

- Erfahrung und Fachwissen wird regelmässig zwischen Fachpersonen ausgetauscht, externe Akteur*innen werden nach Bedarf miteinbezogen.
- Personen, die für die Stadt Bern in den relevanten Fachbereichen tätig sind (z. B. Gemeinschaftsverpflegung, Betreuung, Landwirtschaft, Beschaffung), verfügen über die Kompetenzen, Entscheide für eine nachhaltigere Ernährung fällen zu können.

Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungsbedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A Weiterbildungen städtischer Mitarbeitenden <ul style="list-style-type: none"> - Bedürfnisse für Informations- und Weiterbildungsangebote zu nachhaltiger Ernährung für städtische Mitarbeitende klären. - Weiterbildungen für interessierte Fachpersonen im städtischen Dienst zu Themen wie Beschaffung, Menügestaltung, Lebensmittelverluste entwickeln bzw. vermitteln und anbieten. - Prüfen, inwiefern sich diese Angebote auch für externe Akteur*innen öffnen lassen. 	SUE, AfU Externe Akteur*innen (bspw. Bern ist Bio, Fourchette Verte)	Kurzfristig Mittelfristig Fortlaufend
B Ämterübergreifender Austausch <ul style="list-style-type: none"> - Definition und Aufbau eines institutionalisierten Austauschs zwischen verwaltungsinternen Fachpersonen mit thematischem Bezug zum Ernährungssystem Bern. 	SUE, AfU Alle Ämter mit Bezugspunkten zum Ernährungssystem	Kurzfristig



5.3 Sensibilisierung und Kompetenzen der Bevölkerung stärken

Aktueller Stand

Seit 2022 organisiert die Stadt Bern die «Berner Nachhaltigkeitstage», ein zweiwöchiges Festival, welches der Berner Bevölkerung Gelegenheit bietet, sich mit Themen der Nachhaltigkeit – so auch eines nachhaltigen Ernährungssystems – auseinanderzusetzen und konkrete Handlungsmöglichkeiten kennenzulernen. Das vorgängig (von 2018 bis 2021) organisierte Festival für Nachhaltige Ernährung (KULINATA) ist in die Berner Nachhaltigkeitstage übergegangen.

Weiter engagiert sich das Ernährungsforum Bern mit diversen Sensibilisierungsmassnahmen für ein regionales, selbstbestimmtes und zukunftsfähiges Ernährungssystem im Raum Bern. Die Stadt Bern unterstützte den Aufbau des Ernährungsforums und steht in regelmässigem Austausch mit Akteur*innen des Netzwerkes.

Zielbild

- Die Stadt Bern nutzt Möglichkeiten, die Ernährungskompetenzen (vom Anbau über die Ernährung bis hin zur Entsorgung) der Berner Bevölkerung im Sinne der Nachhaltigkeit zu stärken.
- Die Stadt Bern kommuniziert über eigene Massnahmen und Projekte und liefert transparente und wissenschaftlich gestützte Informationen.

Synergien und Zielkonflikte

Es bestehen Synergien mit dem Zielbereich «Kooperation/Zusammenarbeit»

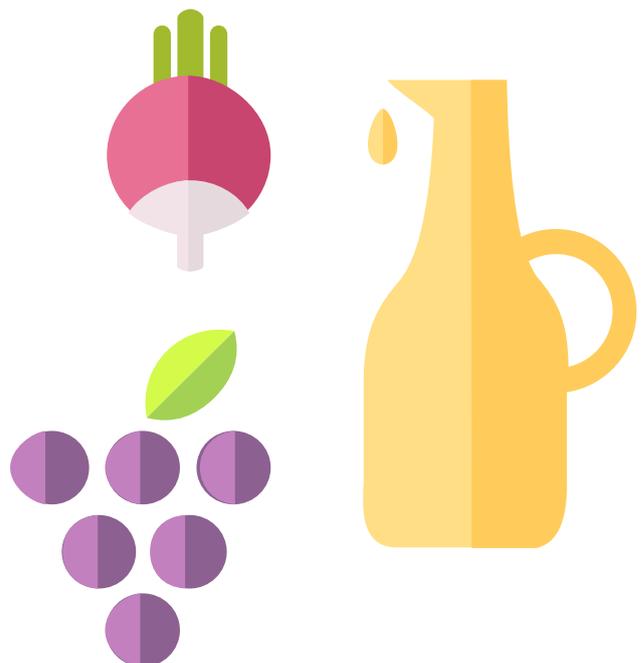
Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungsbedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A Veranstaltungen und Kurse - Angebote zu Themen der nachhaltigen Ernährung fördern und bei Bedarf ausbauen (bspw. im Rahmen der Berner Nachhaltigkeitstage).	SUE, AfU Externe Akteur*innen	Fortlaufend
B Information und Kommunikation - Ausarbeiten eines Kommunikationskonzeptes mit Berücksichtigung verschiedener Kontaktpunkte der Stadtverwaltung zur Bevölkerung. - Erarbeitung und Verbreitung von Informationsmaterial mit konkreten Tipps zur Umsetzung nachhaltigerer Ernährungsmuster. (Kommunikationskonzept dient als Basis.)	SUE, AfU Alle Ämter mit direkten Kontaktpunkten zur Bevölkerung im Bereich Ernährung	Mittelfristig Fortlaufend

HF 6



Rahmen- bedingungen

Zusammenarbeit und gemeinsames Lernen sind zwingend, um das Ernährungssystem effektiv und effizient nachhaltiger zu gestalten. Sowohl innerhalb der Stadtverwaltung, mit anderen Städten als auch mit verwaltungs-externen Institutionen findet ein regelmässiger Erfahrungsaustausch statt. Synergien werden genutzt und die Zusammenarbeit wird gestärkt. Der Umsetzungsstand der Massnahmen ist zentral erfasst und wird kommuniziert.



6.1 Kooperationen ausbauen und nachhaltige Initiativen stärken

Aktueller Stand

Sowohl mit Akteur*innen auf Stadtgebiet als auch mit anderen Städten bestehen Formate zum Austausch von Erfahrungen. Im Rahmen der Umsetzung der Energie- und Klimastrategie 2035 der Stadt Bern ist zudem der fortlaufende Bestand der im Rahmen der Strategie etablierten Austauschgefässe angedacht. Somit soll auch in Bezug auf nachhaltige Ernährung ein ämterübergreifender Austausch fortbestehen.

Diverse andere Schweizer Städte und Gemeinden setzen Massnahmen für ein nachhaltigeres Ernährungssystem um. Um diese Erfahrungen zu teilen, gibt es einen regelmässigen Erfahrungsaustausch im Rahmen des Städteverbandes.

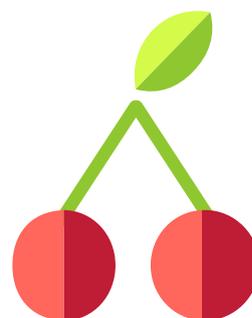
Auf Stadtberner Ebene unterstützt die Stadt Bern mit dem Fonds zur Förderung gemeinschaftlicher Projekte [Lokale Agenda 21] kleinere Initiativen und Projekte mit einer Anschubfinanzierung.

Zielbild

- Durch den proaktiven Austausch mit anderen Institutionen sind den Projektverantwortlichen verwandte Bestrebungen bekannt, daraus entstehende Synergien werden genutzt.
- Durch die Stadtverwaltung gemachte Erkenntnisse sind kommuniziert, sodass andere Initiativen davon profitieren können.
- Lokale Projekte werden unterstützt.

Synergien und Zielkonflikte

Als Querschnittsthema hat diese Massnahme Bezugspunkte zu sämtlichen Massnahmen.



Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungs- bedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A Austausch mit anderen Städten und Initiativen <ul style="list-style-type: none"> - Regelmässiger Austausch mit anderen Städten bspw. im Rahmen der AG Nachhaltige Ernährung des Schweizerischen Verbands Kommunale Infrastruktur (SVKI). - Unterstützung städteübergreifender Projekte (bspw. der «Charta Nachhaltige Ernährung der Schweizer Städte und Gemeinden»). - Austausch mit verwaltungsexternen Institutionen stärken (bspw. Ernährungsforum Bern, wissenschaftliche Institutionen). 	SUE, AfU Externe Akteur*innen	Fortlaufend
B Unterstützung lokaler Projekte <ul style="list-style-type: none"> - Anschubfinanzierung von Projekten durch den Fonds für gemeinschaftliche Projekte (Lokale Agenda 21). - Sichtbarkeit und Vernetzung nachhaltiger Angebote durch Kommunikation über städtische Kanäle (z. B. Social Media, Webseiten) stärken. 	SUE, AfU Externe Akteur*innen	Fortlaufend



«Der Erarbeitungsprozess des Konzeptes «Nachhaltige Ernährung» zeigte die vielen Schnittstellen auf, welche sowohl innerhalb der Stadtverwaltung als auch zu externen Akteur*innen bestehen. Mit verstärkter Zusammenarbeit und dank Austausch können wir Synergien nutzen und Massnahmen für ein nachhaltiges Ernährungssystem wirkungsvoller und möglichst effektiv umsetzen.»

Corinne Wälti, Fachbereich Nachhaltige Ernährung, Amt für Umweltschutz (SUE)

6.2 Evaluation der Massnahmen sicherstellen

Aktueller Stand

Bisher besteht noch kein systematisches Controlling der Umsetzung von Massnahmen im Bereich Ernährung. Im Rahmen der Energie- und Klimastrategie 2035 [EKS 2035] ist ein Controlling vorgesehen. Massnahmen aus dem Konzept Nachhaltige Ernährung KONE, welche Teil der EKS 2035 sind, werden darüber abgebildet.

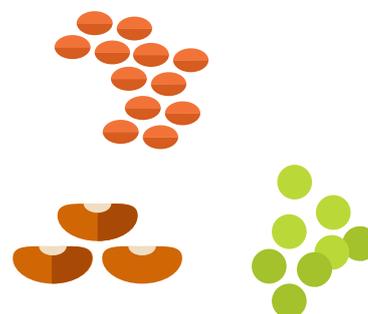
Zielbild

- Der Stand der Umsetzung einzelner Aktivitäten sowie deren Beitrag an die Zielerreichung der Energie- und Klimastrategie 2035 sind bekannt und gegen extern kommuniziert. Aus den Evaluationsergebnissen wird gelernt und wo nötig werden Anpassungen vorgenommen.

Synergien und Zielkonflikte

Als Querschnittsthema hat diese Massnahme Bezugspunkte zu sämtlichen Massnahmen.

Aktivitäten	Federführend Beteiligt	Umsetzungshorizont Zusätzlicher Finanzierungsbedarf, sofern ausserhalb des laufenden Budgets
A Veröffentlichung Umsetzungsstand – Umgesetzte Aktivitäten zentral erfassen und an die Öffentlichkeit kommunizieren.	SUE, AfU Sämtliche beteiligten Ämter	Fortlaufend



Literaturverzeichnis



-
- Beretta, C., & Hellweg, S. [2019].** Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umweltbelastung. Wissenschaftlicher Schlussbericht. ETH Zürich.
-
- BFH-HAFL & CDE. [2024].** Städte als Triebkräfte für nachhaltige Ernährungssysteme. Berner Fachhochschule, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften BFH-HAFL, Universität Bern, Centre for Development and Environment (CDE). Von bfh.ch/de/forschung/referenzprojekte/staedte-als-triebkraefte-nachhaltiger-ernaehrungssysteme, cde.unibe.ch/forschung/projekte/staedte_fuer_nachhaltige_ernaehrungssysteme/index_ger.html [abgerufen am 8.11.2024].
-
- BFS. [2024].** Haushaltsbudgeterhebung. Bundesamt für Statistik.
-
- BLW. [2023].** Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050: Verminderung von Treibhausgasemissionen und Anpassung an die Folgen des Klimawandels für ein nachhaltiges Schweizer Ernährungssystem. Bern: Bundesamt für Landwirtschaft.
-
- Contzen, S., & Crettaz, E. [2019].** Being a poor farmer in a wealthy country: A Swiss case study. *Sociologia Ruralis*, 393 - 418.
-
- Fesenfeld et al. [2023].** Wege in die Ernährungszukunft der Schweiz: Leitfaden zu den grössten Hebeln und politischen Pfaden für ein nachhaltiges Ernährungssystem. SDSN Schweiz.
-
- Last, L. [2015].** Zutaten für ein nachhaltiges Schweizer Ernährungssystem. Von ethz.ch/de/news-und-veranstaltungen/eth-news/news/2015/10/zutaten-fuer-ein-nachhaltiges-schweizer-ernaehrungssystem.html [abgerufen am 6.10.2015]
-
- Perotti, A. [2020].** Moving Towards a Sustainable Swiss Food System: An Estimation of the True Cost of Food in Switzerland and Implications for Stakeholders. Zürich.
-
- Schweizerischer Bundesrat. [2021].** Strategie Nachhaltige Entwicklung 2030. Bern.
-
- Schweizerischer Bundesrat. [2022].** Umwelt Schweiz 2022: Bericht des Bundesrates. Bern.
-
- Statistik Stadt Bern. [2014].** Monitoring Sozialräumliche Stadtentwicklung: Zur finanziellen Lage der Haushalte in der Stadt Bern 2012. Bern.
-
- Statistik Stadt Bern. [28.8.2024].** Arbeitspendelnde nach Hauptverkehrsmittel basierend auf Strukturhebung 2018 bis 2022. Von <https://www.bern.ch/themen/stadt-recht-und-politik/bern-in-zahlen/katost/11mobver/jahresdaten/t-11-05-010-arbeitspendelnde-nach.pdf/view> [abgerufen am 17.10.2024].

Impressum

Herausgeberin

Stadt Bern
Direktion für Sicherheit, Umwelt und Energie
Amt für Umweltschutz
Morgartenstrasse 2a
3014 Bern
031 321 63 06
bern.ch/umweltschutz
Dezember 2024

Projektleitung

Corinne Wälti (SUE)
Kathrin Schlup, Chantal Julen (sanu)

Fachliche Begleitung

Andreas Stämpfli (TVS), Benjamin Sterchi (SK),
Claudio Giancotti (BSS), Marc Lergier (FPI), Markus Lehmann (FPI)

Gestaltung und Layout

Boulot – Bureau für Kommunikation

Stand: Dezember 2024

