

An den Grossen Gemeinderat

Winterthur

Beantwortung der Interpellation betreffend Ernährungsrichtlinien für die schulergänzende Betreuung, eingereicht von den Gemeinderät/innen A. Geering (CVP/EDU), R. Dürr (Grüne/AL), G. Stritt (SP), L. Banholzer (EVP) und S. Kocher (GLP)

Am 2. Juli 2018 reichten die Gemeinderät/innen Andreas Geering (namens der CVP/EDU Fraktion), Renate Dürr (namens der Grüne/AL Fraktion), Gabi Stritt (namens der SP Fraktion), Lilian Banholzer (namens der EVP Fraktion) und Samuel Kocher (namens der GLP Fraktion) mit 30 Mitunterzeichnerinnen und Mitunterzeichnern folgende Interpellation ein:

«Gemäss der «Schweizer Ernährungsstrategie 2017 – 2024 – geniessen und gesund bleiben» (Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen, 2017) werden 80% der Gesundheitskosten durch nichtübertragbare Krankheiten (NCD), wie z.B. Diabetes oder Herz-Kreislauf Erkrankungen, verursacht. Diese Krankheiten zu vermeiden ist ein wichtiges Ziel der Gesundheitspolitik. Die Ernährung mit gesunden Lebensmitteln ist ein Schlüsselement bei der Prävention von nichtübertragbaren Krankheiten.

In der Stadt Bern wurde dieser Zusammenhang erkannt. Die Stadt Bern hat seit Mai 2017 «Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung in familienergänzenden Betreuungseinrichtungen der Stadt Bern». In deren Einleitung steht «für eine gesunde körperliche und geistige Entwicklung sind insbesondere Kinder auf ein ausgewogenes, kindergerechtes Nahrungsangebot angewiesen».

Die Winterthurer Schulen bieten für Schülerinnen und Schüler der Volksschule im Rahmen der schulergänzenden Betreuung Frühstück und Mittagessen an. Gemäss der Elterninformation ist das Mittagessen hier ebenfalls «gesund und kindergerecht», wobei davon ausgegangen werden darf, dass dies auch für das Frühstück zutrifft. Im Rahmen des Submissionsverfahrens für die Neuausschreibung der Mahlzeiten stellen sich folgende Fragen:

- 1. Wird der Stadtrat Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeiten erlassen und deren Inhalt öffentlich machen? Welche?*
- 2. Werden Lebensmittel aus biologischer und ökologisch vertretbarer Produktion verlangt? Falls nicht, weshalb nicht?*
- 3. Wird bei Fleisch, Geflügel und Fisch eine tiergerechte, antibiotikafreie Produktion verlangt?*
- 4. Wird bei Backwaren verlangt, dass diese mit langer Ruhezeit des Teiges hergestellt werden?*
- 5. Wird eine regionale und saisonale Produktion der Lebensmittel mit kurzen Transport- und Lagerwegen verlangt?*
- 6. Gelten bei importierten Lebensmitteln Vorschriften, welche eine umweltverträgliche und faire Produktion gegenüber Mensch und Natur sicherstellen?*
- 7. Ist die Lehrlingsausbildung des Anbieters ein Kriterium bei der Vergabe?*
- 8. Wie und in welcher Regelmässigkeit wird die Einhaltung der verlangten Qualitätskriterien durch den Stadtrat kontrolliert?»*

Der Stadtrat erteilt folgende Antwort:

Die Beantwortung der vorliegenden Interpellation betrifft auch den Verantwortungsbereich der Zentralschulpflege. Es handelt sich deshalb bei dieser Weisung um eine gemeinsame Interpellationsantwort von Stadtrat und Zentralschulpflege.

Die Qualität des Essens ist für die physische wie die psychische Gesundheit und Befindlichkeit der Kinder, aber auch der Mitarbeitenden der Schulgänzenden Betreuung ein wichtiger Faktor. Essen hat einen hohen Stellenwert in der Betreuung, es fördert das Wohlbefinden, die sozialen Kontakte, bringt Ruhe und eine Struktur in den Schultag der Schülerinnen und Schüler. Beim Essen verhandeln die Kinder alle möglichen Themen, sie tauschen über die Erlebnisse in der Schule aus und schaffen so auch den Übergang von der Schule in die Mittags- oder Nachmittagszeit. Kinder kommen meistens hungrig aus der Schule und werden in der Betreuung mit gedeckten Tischen, Gemüestängeli oder Crackers empfangen. Sie warten, bis alle eingetroffen sind und können sich dann an der Theke ihr Essen holen. Obwohl oft sehr viele Kinder zusammen essen, verläuft die Essenszeit ruhig und geordnet. Jedes Kind kennt die Organisation und den Ablauf oder hat sein Ämtli, hilft beispielsweise beim Schöpfen, beim Wasser einschenken oder anschliessend beim Abräumen und Tische putzen. Nachdem sie in der Schule oft still sitzen und arbeiten, steht die Mittags- und Nachmittagszeit in der Betreuung vor allem auch für Bewegung und Spiel zur Verfügung. Deshalb ist die Zeit, welche Kinder am Tisch verbringen, individuell und altersentsprechend unterschiedlich.

Die Stadt Winterthur führt zurzeit (Sommer 2018) 38 Betreuungseinrichtungen für Kindergartenkinder und Primarschülerinnen und –schüler sowie 4 Mittagstische für die Sekundarstufe. In den Einrichtungen werden pro Wochentag über Mittag durchschnittlich über 1 500 Schülerinnen und Schüler verpflegt. Die meisten Einrichtungen werden täglich von einem Caterer beliefert, der die Mahlzeiten vorbereitet und in Wärmeboxen warm anliefern lässt. Wenige Betreuungseinrichtungen kennen ein anderes Modell, beispielsweise eine Zusammenarbeit mit Profil.-Berufsvorbereitung Winterthur oder der Brühlgutstiftung. Im Budget 2018 der Schulgänzenden Betreuung sind für die Schülerverpflegung knapp 2 Mio. Franken eingestellt, dazu kommen rund 200 000 Franken für die Transporte. Die letzte Submission für das Catering und den Transport der Mahlzeiten erfolgte im Jahr 2014. Den Zuschlag erhielten damals Optimo als Transportunternehmen und der SV Service, dessen Personalrestaurant Culinarium Grüze seit 1. August 2014 das Catering für die Schulgänzende Betreuung der Stadt Winterthur besorgt. Der Vertrag gilt bis Ende Juli 2019, weshalb aktuell beim Departement Schule und Sport eine neue Submission vorbereitet wird.

Zu den einzelnen Fragen:

Zur Frage 1:

«Wird der Stadtrat Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeiten erlassen und deren Inhalt öffentlich machen? Welche?»

Die Submissionsunterlagen für die anstehende Neuausschreibung enthalten detaillierte Eignungs- und Zuschlagskriterien, welche durch den künftigen Lieferanten erfüllt sein müssen bzw. in den Konkurrenzofferten verglichen und bewertet werden. Neben dem Preis werden auch die Qualität der angebotenen Mahlzeiten, die Ökologie und Nachhaltigkeit und die Serviceleistungen und Kommunikation bewertet. Die Richtlinie Beschaffungswesen Soziale Nachhaltigkeit (Stadtratsbeschluss vom Februar 2016) wird berücksichtigt.

Zur Leistungsbeschreibung gehören klar formulierte Anforderungen in folgenden Bereichen:

- Frische und Sorgfalt (u.a. Verzicht auf Konservierungs-, künstliche Süss- und sonstige Zusatzstoffe, Einsatz hochwertiger Öle, spezifizierter Einsatz von jodiertem Kochsalz);
- Saisonale Anpassung des Menüplans. Es werden beispielhafte Menüpläne für den Sommer und den Winter verlangt.

- Menüangebot (Zusammenstellung des Menüplans mit einer Ernährungsberaterin, Beachten der Empfehlungen der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung, Auswahl verschiedener, auch laktose- und glutenfreier Menükomponenten, um besonderen Bedürfnissen, Unverträglichkeiten oder religiös begründeten Verpflegungsgewohnheiten gerecht zu werden);
- Menus müssen aus mindestens 3 Komponenten bestehen (Protein-, Stärke- und Gemüsekomponente), tägliches Angebot von vegetarischen Menüs, max. 3 mal wöchentlich Fleischmenüs;
- Liefer- und Hygieneanforderungen, Sicherstellen der ununterbrochenen Wärme- (bei Warmanlieferung) bzw. Kühlkette (bei Kaltanlieferung);
- Bestellverfahren und Bestellsicherheit, Information, Kommunikation
- Deklaration und detaillierte Kennzeichnung auf der Verpackung (Inhalt, Menge, Lieferdatum) oder im Webshop (biologische und regionale Komponenten, Nährwerte, laktose- und glutenfreie Komponenten);
- Zertifizierungen und Qualitätsstandards;
- Anforderungen an Ökologie und Nachhaltigkeit.

Der Stadtrat ist der Ansicht, dass neben diesen detaillierten Submissionskriterien keine zusätzlichen Ernährungsrichtlinien nötig sind. Um den Zuschlag zu erhalten, muss der Caterer hohen qualitativen und ökologischen Standards genügen und diese laufend nachweisen. Es ist geplant, einen nächsten Vertrag wieder für 5 Jahre abzuschliessen. Während der Laufzeit des Vertrags gelten die Submissionskriterien, bei späteren Submissionen sollen diese wieder den neusten Erkenntnissen angepasst werden können.

Die Betreuungseinrichtungen haben einen gewissen eigenen Spielraum bei der Beschaffung von Nahrungsmitteln, insbesondere für die Morgenbetreuung und den Zvieri. Sie kaufen aber auch Brot, Salat oder Gemüse selbst ein, besonders auch, wenn sie z.B. Kochen und Essen als pädagogisches Thema im Betreuungsalltag einbauen. Die Betreuungseinrichtungen erarbeiteten zusammen mit Umwelt- und Gesundheitsschutz im Rahmen des Projekts zur Nachhaltigen Ernährung je eigene Massnahmenpläne zur Förderung der Nachhaltigkeit in der Betreuung. Dazu gehören beispielsweise die Verringerung von Lebensmittelabfällen, die Verwendung von Essensresten (unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften), Vermeidung von Verpackungsabfällen, regional, saisonal und biologisch einkaufen, Aufhängen der Saisontabellen, Einbezug der Kinder, Mitarbeitende schulen, informieren, sensibilisieren, oder das Thema am Elternabend ansprechen. Nachhaltigkeit gehört auch zum Führungsverständnis in der Abteilung Schulergänzende Betreuung und wird täglich gelebt. Der Stadtrat ist auch deshalb der Ansicht, zusätzliche Ernährungsrichtlinien würden zwar die Regeldichte erhöhen, aber keinen Mehrwert bringen.

Zur Frage 2:

«Werden Lebensmittel aus biologischer und ökologisch vertretbarer Produktion verlangt? Falls nicht, weshalb nicht?»

In den Submissionsunterlagen werden dazu folgende Anforderungen gestellt:

- Der Anteil der Nahrungsmittel mit Bio-Qualität (wenn möglich Bio-Qualität CH) muss möglichst hoch sein. Es muss eine Nachweistabelle eingereicht werden;
- Zu verwenden sind Gemüse und Früchte aus dem Freiland, aus ungeheizten oder mit erneuerbaren Energien beheizten Gewächshäusern;
- Keine Flugzeugtransporte.

Zur Frage 3:

«Wird bei Fleisch, Geflügel und Fisch eine tiergerechte, antibiotikafreie Produktion verlangt?»

In den Submissionsunterlagen werden dazu folgende Anforderungen gestellt:

- Fische und Meeresprodukte nach WWF-Ratgeber, «Fische & Meeresfrüchte» mit der Einstufung Orange oder Rot dürfen nicht angeboten werden;
- Fleisch und Geflügel stammen aus Schweizer tierfreundlicher Haltung, Eier und Milchprodukte aus Schweizer Produktion.

Zur Frage 4:

«Wird bei Backwaren verlangt, dass diese mit langer Ruhezeit des Teiges hergestellt werden?»

Brot gehört nicht zum Lieferumfang des Caterers und ist daher nicht in der Leistungsbeschreibung für die Submission enthalten. Es liegt im Ermessen der Betreuungseinrichtungen, wo sie das Brot einkaufen, ob mit langer Teigführung oder nicht oder ob sie Crackers, Getreidewaffeln o.ä. wählen.

Zur Frage 5:

«Wird eine regionale und saisonale Produktion der Lebensmittel mit kurzen Transport- und Lagerwegen verlangt?»

Die Anbieter müssen als Bestandteil ihrer Offerte beschreiben, wie sie Saisonales berücksichtigen. Dazu gehören saisonal abwechslungsreiche Menus, der Einbezug des Saisonalen in der Angebotsplanung und die Anteile saisonaler Produkte, insbesondere Früchte und Gemüse, an der Gesamtmenge. Ausserdem müssen die Anbieter aktuelle beispielhafte Menüpläne für je eine Woche im Sommer und im Winter mit ihrer Offerte einreichen.

Zur Frage 6:

«Gelten bei importierten Lebensmitteln Vorschriften, welche eine umweltverträgliche und faire Produktion gegenüber Mensch und Natur sicherstellen?»

In den Submissionsunterlagen werden dazu folgende Anforderungen gestellt:

- Wenn Palmöl, dann muss es ausschliesslich aus nachhaltiger Produktion stammen. Die Produkte müssen in einer Nachweistabelle aufgeführt werden
- Exotische Früchte, Bananen, Reis und Rohr-Zucker müssen aus fairem Handel stammen.
- Es dürfen keine Produkte mit gentechnisch veränderten Organismen verwendet werden.

Zur Frage 7:

«Ist die Lehrlingsausbildung des Anbieters ein Kriterium bei der Vergabe?»

In den Angaben zur Unternehmung müssen die Anbieter die Anzahl der Auszubildenden auführen.

Zur Frage 8:

«Wie und in welcher Regelmässigkeit wird die Einhaltung der verlangten Qualitätskriterien durch den Stadtrat kontrolliert?»

Die Abteilung Schulergänzende Betreuung hat eine Menükommission eingesetzt, in der neben einer zuständigen Abteilungsleiterin mehrere Betreuungsleitungen und eine Ernährungsberaterin Einsitz nehmen. Die Menükommission ist permanent in Kontakt mit den Anbietern, überprüft die Menüpläne und die Lieferungen stichprobenweise, beurteilt die Beanstandungen und macht auch Firmenbesuche. Der Stadtrat ist der Ansicht, die Menükommission sei das fachlich geeignete Gremium für die Überprüfung der in der Submission verlangten Qualitätskriterien.

Die Berichterstattung im Grossen Gemeinderat ist dem Vorsteher des Departements Schule und Sport übertragen.

Vor dem Stadtrat

Der Stadtpräsident:

M. Künzle

Der Stadtschreiber:

A. Simon