



An den Grossen Rat

16.5275.02

ED/P165275

Basel, 6. Juli 2016

Regierungsratsbeschluss vom 5. Juli 2016

Schriftliche Anfrage Danielle Kaufmann betreffend Ernährungskonzept an den Schulen und in der Tagesstruktur

Das Büro des Grossen Rates hat die nachstehende Schriftliche Anfrage Danielle Kaufmann dem Regierungsrat zur Beantwortung überwiesen:

„Seit einigen Jahren wird grossen Wert auf gesunde Ernährung von Kindern gelegt. So schreibt das Gesundheitsdepartement auf seiner Homepage: "Das Erlernen des richtigen Essverhaltens in der Kindheit ist von entscheidender Bedeutung. In diesem Alter prägt sich der Geschmackssinn und damit auch das zukünftige Essverhalten aus. Zudem werden die Weichen für die Verhinderung ernährungsbedingter Krankheiten gestellt. Die Schulzeit stellt somit einen idealen Zeitpunkt dar, um Kinder und Jugendliche in ihrem Essverhalten positiv zu beeinflussen." Kinder lernen bereits im Kindergarten, was ein gesundes Znüni ist und was nicht. Es gibt zahlreiche Angebote, wie unter anderem das Label Fourchette verte - Ama terra, welches Tagesstrukturangebote und Schulen verliehen werden kann, wenn diese eine ausgewogene, kindgerechte Ernährung anbieten. Dabei sollen auch ökologische und erzieherische Aspekte berücksichtigt werden. Basel-Stadt hat sich an der Expo in Mailand 2015 zudem für eine nachhaltige Ernährung, für eine urban food agriculture stark gemacht. Und schlussendlich ist das Thema "food waste" in den Fokus gerückt.

In Zusammenhang mit diesen grob angesprochenen Themen bitte ich die Regierung um Beantwortung folgender Fragen:

1. Stimmt es, dass in Tagesstrukturen und Tagesheimen das Essen in Plastiksäcken abgepackt aus Zürich oder anderen Orten angeliefert wird? Und falls ja, wie verträgt sich das mit dem Anspruch an eine ökologische Ernährung? Können Einrichtungen das Label Fourchette verte - Ama terra erhalten, obwohl sie das Essen nicht vor Ort zubereiten?
2. Teilt der Regierungsrat die Meinung, dass zu einem gesunden Essverhalten auch das erlebbare Zubereiten des Essens dazugehört bzw. wie stellt sich der Regierungsrat dazu, dass das Essen für die Kinder nicht vor Ort zubereitet wird?
3. Ist der Regierungsrat auch der Meinung, dass zu einem gesunden Essen, neben ausreichender Bewegung, auch die Selbstbestimmung darüber, was gegessen werden muss/darf dazugehört? Können die Kinder in diesem Sinn aus einem bestimmten Angebot auswählen? Wird bei einer allfälligen Auswahl darauf geachtet, dass auch vegetarisches Essen angeboten wird?
4. Für das Label Fourchette verte - Ama terra kann man sich für das laufende Jahr nicht mehr anmelden, da für die Zertifizierung keine weiteren Ressourcen zur Verfügung stehen. Wäre ein Ausbau der erforderlichen Ressourcen möglich?
5. Wurde/wird eine Evaluation gemacht im Zusammenhang mit dem Label Fourchette verte - Ama terra?
6. Wie wird in den Einrichtungen mit übriggebliebenem Essen umgegangen?

7. Welche Anstrengungen unternimmt der Regierungsrat, um die Ernährung an den Schulen und in den Tagesstrukturen im Sinn von urban food agriculture nachhaltiger und ökologischer zu gestalten?

Danielle Kaufmann“

Wir beantworten diese Schriftliche Anfrage wie folgt:

1. Ausgangslage

Die Tagesstrukturen werden entweder selbständig von den Schulen durchgeführt oder in Kooperation mit Partnern (z.B. Robi-Spiel-Aktionen) betrieben. Im Rahmen eines im Jahr 2014 durchgeführten Submissionsverfahrens wurden vier Caterer für die Belieferung der elf selbstständig von den Schulen durchgeführten Tagesstrukturen der Primarschulen ausgewählt: Jobfactory Basel, ge.m.a (Basel), caterer@work/Verein Lebensträume (Riehen) sowie menu&more (Zürich). Die drei in der Region ansässigen Caterer liefern warm an, während die Mahlzeiten von menu&more drei Mal pro Woche kalt aus Zürich angeliefert werden. Zuschlagskriterien für einen Rahmenvertrag waren neben Angebotspreis, Produktqualität und Serviceleistungen die Ökologie und Nachhaltigkeit der Anbieter. Der Menüplan muss nach den Richtlinien der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung und den Schweizer Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde Gemeinschaftsgastronomie zusammengestellt werden und den ernährungsphysiologischen Anforderungen von Kindern und Jugendlichen entsprechen.

Fourchette verte – Ama terra (ehemals schnitz und drunder) ist ein Label im Verpflegungsbereich für Betriebe, die familienexterne Betreuung von Kindern anbieten. Dabei erhalten die Tagesheime, Tagesstrukturen und Mittagstische eine Beratung durch eine Fachperson in Bezug auf ihr Verpflegungsangebot. Zu den Kriterien für die Auszeichnung zählen das Angebot ausgewogener Mahlzeiten unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Produkte sowie ökologische, sozioethische und pädagogische Aspekte. Das Label muss jährlich erneuert werden.

2. Beantwortung der Fragen

1. *Stimmt es, dass in Tagesstrukturen und Tagesheimen das Essen in Plastiksäcken abgepackt aus Zürich oder anderen Orten angeliefert wird? Und falls ja, wie verträgt sich das mit dem Anspruch an eine ökologische Ernährung? Können Einrichtungen das Label Fourchette verte - Ama terra erhalten, obwohl sie das Essen nicht vor Ort zubereiten?*

Der einzige Kaltanlieferer, menu&more, beliefert lediglich einen Viertel (6 von 24) der Tagesstrukturen der Primarschulen in der Stadt Basel und einige Tagesheime. Die übrigen Einrichtungen nehmen die Dienste von Warmanbiestern aus Basel in Anspruch oder verfügen über eigene Produktionsküchen. Die Mahlzeiten von menu&more werden drei Mal wöchentlich geliefert und kurz vor dem Verzehr regeneriert, so dass die Vitalstoffe möglichst erhalten bleiben. Das Essen wird nach der Zubereitung in Zürich sofort abgepackt und in umweltfreundliche, bisphenol A-freie Kunststofffolien (analog Tortellini oder Gnocchi aus dem Detailhandel) oder in rezyklierbaren Kartonschalen verpackt und unter Einhaltung der Kühlkette geliefert.

Mehrere kleine Produktionen vor Ort sind nicht zwingend ökologischer als eine zentrale Zubereitung. Die Tourenplanung beim Anbieter menu&more berücksichtigt, neben betriebswirtschaftlichen und organisatorischen, insbesondere auch ökologische Aspekte. menu&more beliefert jeweils alle Kunden derselben Region im Rahmen einer einzigen Tour und von einem zentralen Standort aus, wobei nur modernste Fahrzeuge nach EURO-Norm 5 oder 5+ eingesetzt

werden. Der Transport der Mahlzeiten macht zudem lediglich sechs Prozent der gesamten CO₂-Auswirkungen einer Mahlzeit aus.

Grundsätzlich können sowohl Einrichtungen, die ihre Mahlzeiten nicht vor Ort zubereiten, wie auch solche, die kalt anliefern lassen, mit dem Label Fourchette verte – Ama Terra ausgezeichnet werden. In jedem einzelnen Fall müssen jedoch die Menüzusammensetzung, Aspekte der Nachhaltigkeit (Ökologie, Soziales, Wirtschaftlichkeit) und die Gegebenheiten vor Ort geprüft werden. Ausgezeichnet werden ausschliesslich die abgebenden Betriebe (Tagesstrukturen, Tagesheime, Mittagstische), nicht die Caterer.

Aktuell sind 18 Tagesheime, fünf Mittagstische und vier Tagesstrukturen im Kanton Basel-Stadt mit dem Label Fourchette verte – Ama terra bzw. schnitz und drunder ausgezeichnet. Sechs Tagesheime und drei Tagesstrukturen befinden sich im Prozess der Neuzertifizierung.

2. *Teilt der Regierungsrat die Meinung, dass zu einem gesunden Essverhalten auch das erlebbare Zubereiten des Essens dazugehört bzw. wie stellt sich der Regierungsrat dazu, dass das Essen für die Kinder nicht vor Ort zubereitet wird?*

Der Einbezug der Kinder in die Essenszubereitung wäre pädagogisch sinnvoll, ist in der Praxis aber nur beschränkt umsetzbar. Kinder dürfen aus Gründen der Hygiene und Sicherheit in der Mittagszeit selbst bei einer Produktionsküche gar nicht in die Küche. Ferner sprechen steigende Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und Deklaration (insbesondere bezüglich Allergene) für die Zubereitung durch darauf spezialisiertes Personal. Schulkinder haben zudem bis kurz vor Mittag Unterricht und müssen noch den Weg in die Tagesstruktur zurücklegen. Ihnen fehlt schlicht die Zeit, sich an der Zubereitung des Essens zu beteiligen.

In den meisten Einrichtungen gibt es nebst den Gross- bzw. Cateringküchen jedoch Kochgelegenheiten für Betreuungspersonen und Kinder, in der Regel mit Backofen. So erhalten die Kinder die Möglichkeit, bei der Zubereitung des Zvieris mitzuhelfen oder im Rahmen des Nachmittagsmoduls etwas Kleines zu kochen oder zu backen (z.B. Weihnachtsgebäck).

3. *Ist der Regierungsrat auch der Meinung, dass zu einem gesunden Essen, neben ausreichender Bewegung, auch die Selbstbestimmung darüber, was gegessen werden muss/darf dazugehört? Können die Kinder in diesem Sinn aus einem bestimmten Angebot auswählen? Wird bei einer allfälligen Auswahl darauf geachtet, dass auch vegetarisches Essen angeboten wird?*

Die Verpflegung der Schülerinnen und Schüler in den Tagesstrukturen richtet sich u.a. nach folgenden Grundsätzen (s. Handbuch Tagesstrukturen):

- Die Verpflegung ist ausgewogen, abwechslungsreich und gesund. Die aktuellen Erkenntnisse über gesunde Ernährung werden beachtet.
- Angestrebt wird eine hohe Qualität, die den alters- und entwicklungsbedingten Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler entspricht.
- In die Menüplanung werden Wünsche der Schülerinnen und Schüler aufgenommen.
- Der Menüplan nimmt Rücksicht auf spezielle Bedürfnisse (vegetarische Menüs, Menüs ohne Schweinefleisch, laktose- und glutenfreie Menüs, Diätmenüs für Diabetiker/-innen).
- Bei der Menügestaltung werden neben den Grundsätzen der gesunden Ernährung auch ökologische Aspekte beachtet (Jahreszeiten, inländische und regionale Produkte).

Die Kinder schöpfen in der Regel selber. Wird ihnen geschöpft, bestimmen sie die Grösse der Portionen selber. In diesem Rahmen haben die Kinder die Möglichkeit, von einem Menübestandteil mehr, von einem anderen weniger oder gar nichts zu essen.

Auch in den Tagesheimen schöpfen die Kinder in der Regel selber. Es gelten die gemeinsam von Gesundheits- und Erziehungsdepartement herausgegebenen „Leitlinien Bewegung und Ernährung für die Tagesbetreuung von Kindern“, die auf die Bedürfnisse dieser Altersgruppe zugeschnitten sind.

4. *Für das Label Fourchette verte - Ama terra kann man sich für das laufende Jahr nicht mehr anmelden, da für die Zertifizierung keine weiteren Ressourcen zur Verfügung stehen. Wäre ein Ausbau der erforderlichen Ressourcen möglich?*

Die Teilnahme am Beratungsprojekt von Fourchette verte – Ama terra wird den Tagesheimen und Tagesstrukturen empfohlen, ist aber freiwillig. Das Beratungskontingent für 2016 wird erfreulicherweise voll in Anspruch genommen. Für das Jahr 2017 wird geprüft, ob ein weiterer Ausbau möglich ist.

5. *Wurde/wird eine Evaluation gemacht im Zusammenhang mit dem Label Fourchette verte - Ama terra?*

Das Projekt Fourchette verte – Ama terra wird im Kanton Basel-Stadt seit 2013 umgesetzt. Das Label hat sich bewährt und wurde bereits mehrfach evaluiert. Zusätzlich ist derzeit eine gross angelegte kantonsübergreifende Wirkungsevaluation in Arbeit, an der sich die Kantone Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Thurgau, Solothurn und Aargau beteiligen. Diese soll die längerfristige Wirkung der Labelkriterien, insbesondere der Nachhaltigkeitsaspekte, aufzeigen.

6. *Wie wird in den Einrichtungen mit übriggebliebenem Essen umgegangen?*

In der Regel fallen nur sehr geringe Mengen an Speiseresten an. Die Leitungen der Einrichtungen haben Erfahrung mit den Mengen, die von den Kindern gegessen werden und bestellen dem entsprechend. Zudem melden sie dem Caterer zurück, wenn zu wenig bzw. zu viel Essen geliefert wurde. Reste werden von den Caterern zurückgenommen oder die Mitarbeitenden nehmen sie mit nach Hause.

7. *Welche Anstrengungen unternimmt der Regierungsrat, um die Ernährung an den Schulen und in den Tagesstrukturen im Sinn von urban food agriculture nachhaltiger und ökologischer zu gestalten?*

Der Regierungsrat hat im Rahmen der Expo Milano 2015 den „Milan Urban Food Policy Pact“ unterzeichnet – ein internationales Abkommen zur Förderung einer nachhaltigen Ernährungspolitik in den Städten (RRB vom 22.09.2015, P151426). Mit der Unterzeichnung des Pact hat sich der Regierungsrat verpflichtet, das lokale Ernährungssystem im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung zu fördern. Das Ernährungssystem wird dabei als Gesamtheit von Produktion, Verarbeitung, Transport, Konsum und Entsorgung von Lebensmitteln verstanden, welches in die regionalen und globalen Märkte eingebettet ist. Der Pact fokussiert insbesondere auf die zuverlässige, gesunde, klimafreundliche, vielfältige und finanziell tragbare Versorgung mit Lebensmitteln für die gesamte Bevölkerung sowie die Reduktion von Lebensmittelabfällen und die Bewahrung der Biodiversität.

Eine Arbeitsgruppe unter der Federführung des Präsidialdepartements ist daran, den „Milan Urban Food Policy Pact“ umzusetzen. Auch wenn an den Schulen und in den Tagesstrukturen bereits viel im Sinne einer nachhaltigen Ernährung läuft (siehe oben sowie diverse Angebote im Rahmen der Gesundheitsprävention, wie Znünibox, Pausenkiosk, Jugendmagazin Eatfit, Blog

„Aufgeschmeckt!“), will man genau hinschauen und das Potenzial ausloten. Die Ergebnisse sind noch ausstehend.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Dr. Guy Morin
Präsident



Barbara Schüpbach-Guggenbühl
Staatsschreiberin