



Grundsätze der Gesunden Ernährung

- Die Ernährung und der Menuplan sind ausgewogen und an die Altersgruppen angepasst.
- Es werden frische und biologisch angebaute Produkte aus der Region verwendet.
- Die Mahlzeiten werden in Biel im Cook and Chill-Verfahren zubereitet.
- Bei der Zubereitung, der Konservierung und der Lieferung werden Mehrwegschalen verwendet und auf gesundheitsschädigende Stoffe verzichtet.
- Die Qualität des Essens wird regelmässig überprüft.

Die Grundsätze sind im «Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen» festgehalten.

Die Stadt Biel setzt auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Am Mittagstisch soll es nicht nur schmecken, das Essen soll gesund und ausgewogen sein und zudem nachhaltig produziert werden.

Die Stadt organisiert unter dem Label «Gesunde Ernährung» die Verpflegung in den Tagesschulen und den städtischen Kitas neu. Sie setzt auf die Zusammenarbeit mit lokalen Bio-Produzenten, auf die Verwendung von frischen Produkten und auf die Zubereitung in der stadt eigenen Küche im Cook and Chill-Verfahren. Das Verfahren garantiert eine hohe Qualität und reduziert die Lebensmittelverschwendung. Auf Plastik und schädigende Konservierungsarten wird verzichtet.

Die Zunahme bei der Tagesbetreuung und den Mittagstischen stellen die Städte vor die Herausforderung, eine grosse Anzahl Essen um dieselbe Zeit bereit zu stellen. Dies ist bisher nur dank industriellen Grossküchen und Transporten über lange Distanzen möglich.

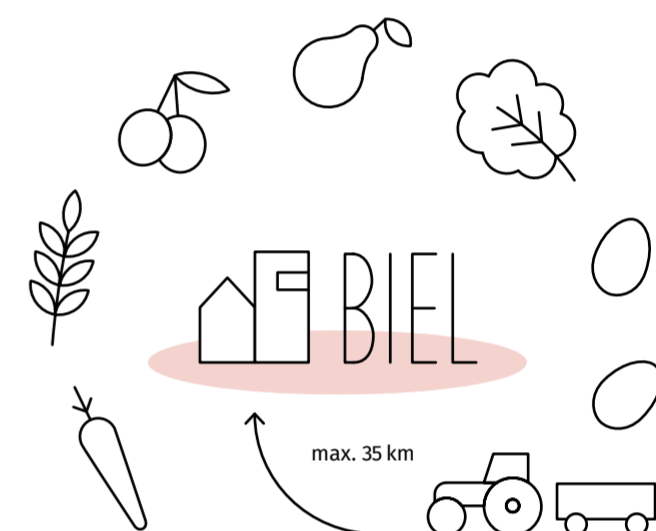
Die Stadt Biel setzt ab 2023 auf eine eigene lokale Produktion. Das Projekt stellt sehr hohe Ansprüche an eine kindergerechte Ernährung und an eine ressourcenschonende Produktion.

Eine gesunde Ernährung ist eine kollektive Herausforderung, vom Bauernhof bis zur Betreuung. Im Vordergrund stehen dabei immer das feine und ausgewogene Essen für die Kinder, aber auch die Kosten. Nur dank der zentralen Produktionsküche kann der Preis tief gehalten werden.

Die Förderung einer gesunden und nachhaltigen Ernährung ist zur öffentlichen Aufgabe geworden. Die Stadt Biel setzt dabei mit dem Label «Gesunde Ernährung» neue Massstäbe.

Aus der Region

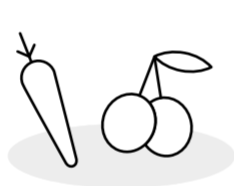
Die zentrale Küche kauft möglichst viele Bio-Produkte in der Region ein, d.h. in einem Umkreis von höchstens 35 Kilometer rund um Biel. Bei den Milchprodukten liegt der Anteil bei 85 Prozent aller Produkte. Dies stärkt die Zusammenarbeit mit den Produzenten und Lieferanten und fördert den Bezug zur regionalen Landwirtschaft. Die Lieferwege können dadurch kurz gehalten werden.



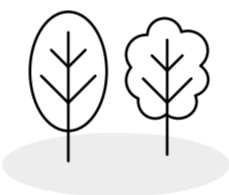
Meilensteine der Gesunden Ernährung

- 2011** Die Nachfrage nach Betreuung und Mittagessen in den Tagesschulen nimmt stark zu. Die lokalen Küchen sind ausgelastet. Die Stadt bestellt bei einem ausserkantonalen Caterer zusätzliche Mahlzeiten.
- 2015** Die Initiative «Für eine gesunde Ernährung» fordert eine lokal produzierte und gesunde Verpflegung in den Betreuungseinrichtungen.
- 2016** Die Stadt erarbeitet das Reglement über die Gesunde Ernährung und definiert Kriterien. Das Parlament stimmt diesem zu. Anschliessend zieht das Komitee die Initiative zurück.
- 2017** Das Projekt für die Umsetzung wird gestartet.
- 2018** Die Produktion wird öffentlich ausgeschrieben.
- 2019** Ausarbeitung Businessplan für eine stadtinterne Lösung.
- 2020** Bei der Gegenüberstellung der beiden Lösungen geht die interne Lösung als Siegerin hervor.
- 2021** Die Stimmberechtigten genehmigen mit 84% JA-Anteil die Umsetzung der Gesunden Ernährung und den Kredit von 8.1 Mio. Franken für das Bauprojekt.
- 2022** Bau der Produktionsküche im Alterszentrum Redern und Umbau der Küchen in den Tagesschulen und städtischen Kitas.
- 2023** Die ersten Mittagessen der Gesunden Ernährung werden serviert.

Das Label steht für ...



Gesund
 → Bio-Produkte
 → ausgewogene Mahlzeiten
 → schonende Zubereitung



Nachhaltig
 → biologisch angebaute Produkte
 → kurze Wege
 → Elektrofahrzeug



Lokal
 → in Biel produziert
 → mit Produkten aus der Region



Weniger Abfall
 → kaum Food Waste
 → kein Plastik
 → Mehrwegschalen



Stadt Biel
 → für Bieler Kinder
 → für Familien
 → für Mitarbeitende



Wirtschaftlich
 → effiziente Produktion
 → Arbeitsplätze sichern
 → Standort Biel stärken



Direktion Bildung, Kultur und Sport
 Zentralstrasse 60, 2501 Biel
 info.bks@biel-bienne.ch

Biel, Juli 2022



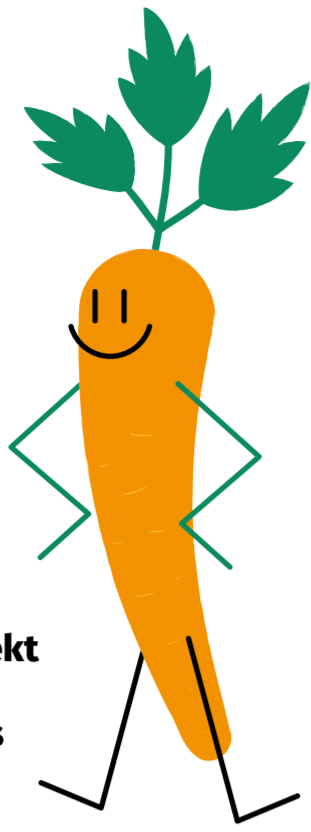
Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite:
www.biel-bienne.ch/gesunde-ernaehrung



Frisch, regional und biologisch.

Gesunde Ernährung

Ein nachhaltiges Projekt für die Kinder in den Schulen und Kitas



Es werden vorwiegend regional und biologisch angebaute Produkte verwendet.

Es wird auf zerstörerische Fischfangmethoden verzichtet.

Produkte aus dem globalen Süden sind Max Havelaar zertifiziert.

Verpackungen beim Einkauf werden soweit möglich reduziert.

Die regionalen Produkte werden aus max. 35 km Distanz bezogen.

Die Mahlzeiten werden durch Fachleute nach den Kriterien ausgewogen, abwechslungsreich und genussvoll geplant.

Die Mahlzeiten werden in der zentralen Produktionsküche im Alterszentrum Redern zubereitet.

Produktionsprozess entspricht Cook and Chill-Verfahren.

Altersgerechte Portionsgrößen helfen Food Waste zu reduzieren.

Es wird kein Plastik verwendet.

Die Speisen werden in Mehrwegschalen transportiert.

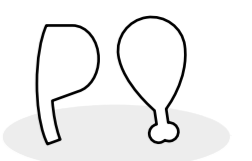
Die Anzahl der Auslieferungen wird so gering wie möglich gehalten.

Der Transport erfolgt mit einem Elektrofahrzeug.

Qualitätskriterien der Produkte



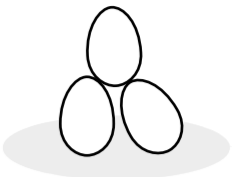
Früchte und Gemüse
→ 60% Regional
→ 95% Schweiz
→ 80% Bio



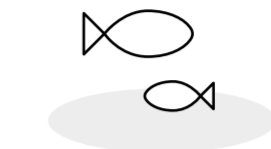
Fleisch und Geflügel
→ 80% Regional
→ 100% Schweiz
→ 70% Bio



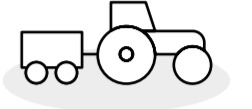
Milchprodukte
→ 85% Regional
→ 95% Schweiz
→ 90% Bio



Eier
→ 100% Schweiz
→ 100% Bio



Fisch
→ Süßwasser: 100% Schweiz
→ Salzwasser: MSC-zertifiziert
→ Zucht: asc-zertifiziert

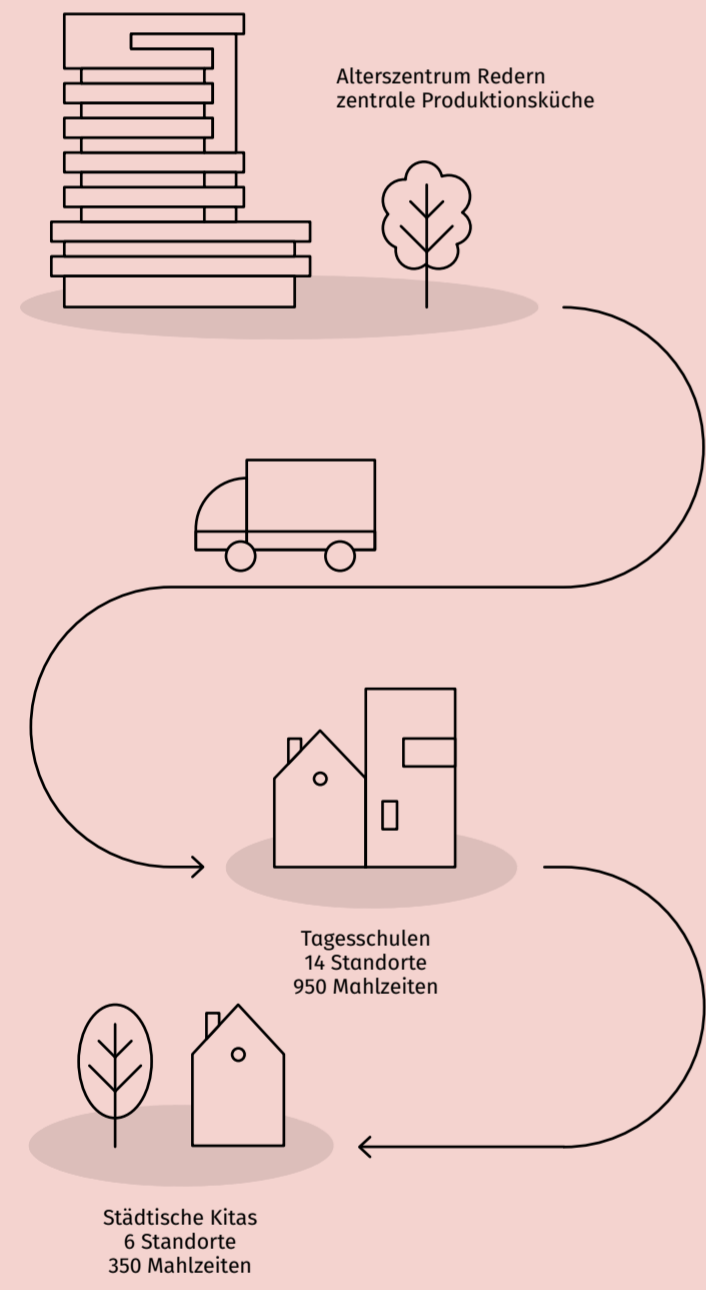


→ Bei Lieferengpässen kann von den Kriterien abgewichen werden.

Die Vorteile einer zentralen Produktion

Der Betrieb einer zentralen Produktionsküche im städtischen Alterszentrum Redern...

- nutzt die Infrastrukturen optimal aus.
- ermöglicht kurze Wege vom Feld bis auf den Teller.
- reduziert die Lebensmittelverschwendung.
- nutzt Synergien und sichert Arbeitsplätze.
- erhöht die Qualität und die Nachhaltigkeit bei gleichem Preis für die Eltern.
- fördert den Bezug zur regionalen Landwirtschaft.

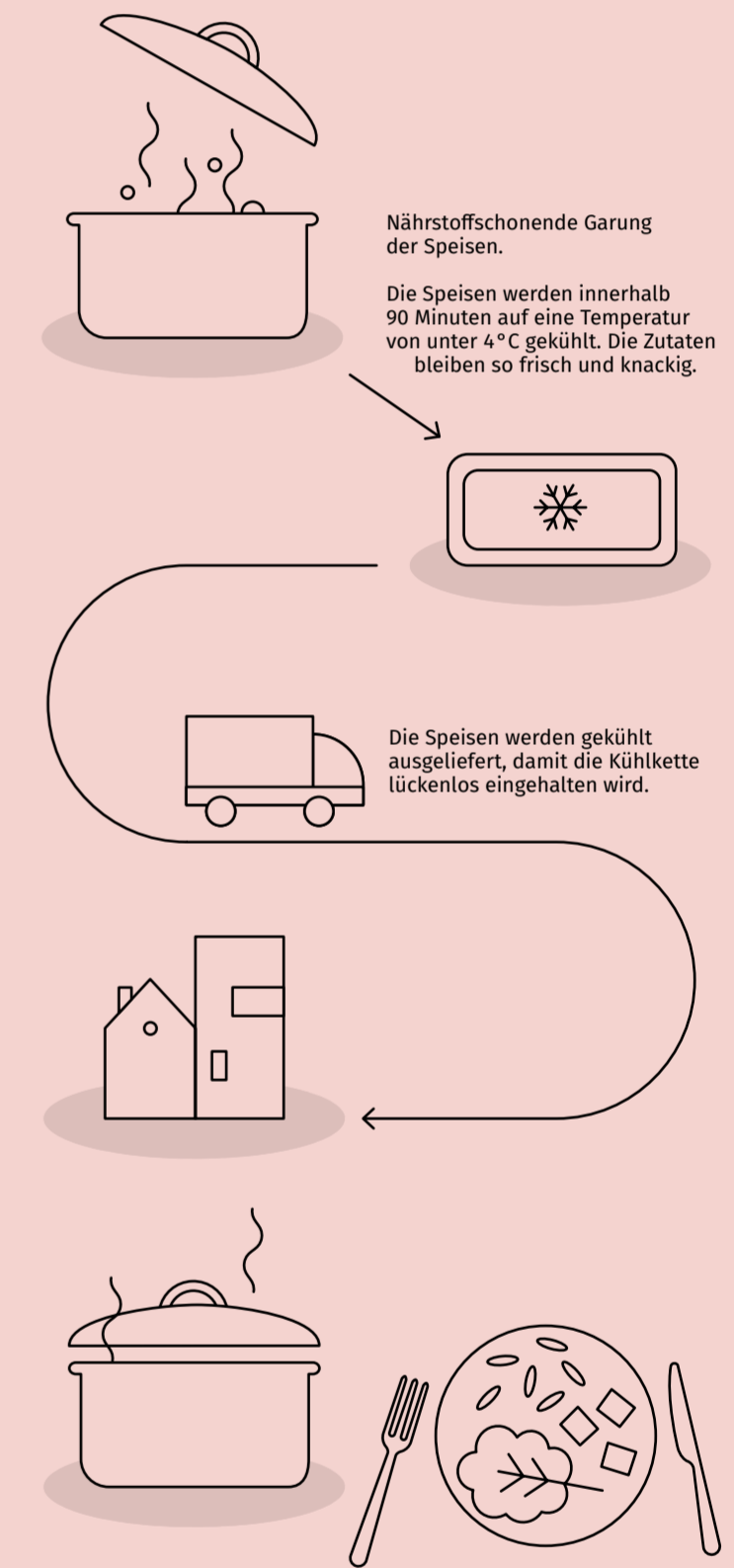


In den Tagesschulen und Kitas werden an einem Schultag rund 1'300 Mittagmahlzeiten für Kinder und Personal serviert.

Der Transport wird auf drei Auslieferungen pro Woche beschränkt.

Schonende Zubereitung

Beim Cook and Chill-Verfahren wird das Essen auf herkömmliche Weise zubereitet und gekocht, dann aber direkt auf unter 4°C gekühlt. Die Speisen können bei ununterbrochener Kühlkette ohne Qualitätsverlust gelagert werden. Sie werden unmittelbar vor dem Essen in einem Steamer aufbereitet.



Eine ausgewogene Mahlzeit enthält ...



→ Für Kinder mit Allergien werden spezielle Mahlzeiten gekocht.
→ Zucker und Salz wird nur in geringen Mengen verwendet.

→ Verarbeitete Fleischwaren wie Würste und Brätprodukte werden max. 2x pro Monat serviert.

Nachhaltige Ernährung



Gesund.

