



Regierungsratsbeschluss vom 05. Juli 2016

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

P165275

1. Der Regierungsrat genehmigt den vorgelegten Schreibensentwurf an den Grossen Rat.

Begründung

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 (ehemals schnitz und drunder) ausgezeichnet werden. In jedem Fall müssen jedoch die Menüzusammensetzung, Aspekte der Nachhaltigkeit und die Gegebenheiten vor Ort geprüft werden. Aktuell sind 18 Tagesheime, fünf Mittagstische und vier Tagesstrukturen mit diesem Label ausgezeichnet. Sechs Tagesheime und drei Tagesstrukturen befinden sich im Prozess der Neuzertifizierung.

Der in der Schriftlichen Anfrage erwähnte Kaltanlieferer beliefert lediglich ein Viertel (6 von 24) der Tagesstrukturen der Primarschulen in der Stadt Basel und einige Tagesheime.

Der Einbezug der Kinder in die Essenszubereitung ist aus Gründen der Hygiene, der Sicherheit sowie aus zeitlichen Gründen in der Mittagszeit selbst bei einer Produktionsküche nicht möglich.

Eine departementsübergreifende Arbeitsgruppe ist daran, den „Milan Urban Food Policy Pact“ umzusetzen. Die Ergebnisse sind noch ausstehend.

