



**Stadt  
Luzern**

Stadtrat

## **Antwort**

auf die

### **Interpellation 29**

Sandra Felder-Estermann, Mike Hauser und  
Marc Lustenberger namens der FDP-Fraktion  
vom 27. Oktober 2020  
(StB 187 vom 17. März 2021)

**Wurde anlässlich der  
Ratssitzung vom  
29. April 2021  
beantwortet.**

## **Saure Zitrone – Auszeichnung als Chance für besseres Essen**

Der Stadtrat beantwortet die Interpellation wie folgt:

Wie die Interpellantin und die Interpellanten darlegen, hat die Volksschule der Stadt Luzern vom Kinderparlament im Januar 2020 leider die «Saure Zitrone» für kinderunfreundliches Wirken bzw. für schlechte Verpflegung in den städtischen Betreuungen der Volksschule erhalten. Die Kinder bemängelten vor allem die Qualität der Mahlzeiten an den Schulen, welche von der Viva Luzern AG beliefert werden. Die Interpellantin und die Interpellanten sehen die «Saure Zitrone» als Chance zur Verbesserung und erkundigen sich nach ersten Fortschritten.

*Zu 1.:*

*Was wurde seit der Preisübergabe durch die Bildungsdirektion unternommen?*

Am 5. Februar 2020 fand auf Einladung der Volksschule und der Viva Luzern AG ein Treffen mit Delegierten des Kinderparlaments statt. Die Kinder wurden zu einem Küchenbesuch in die Produktionsküche des Betagtenzentrums Viva Luzern Eichhof eingeladen. Im zweiten Teil des Treffens wurden die Rückmeldungen und die Kritik am Essen, die der Volksschule die Saure Zitrone beschert hat, gesammelt, aufgeschrieben und dem Küchenchef und der Hotellerie/Catering der Viva Luzern AG sowie der Vertretung der Volksschule überbracht. Die Rückmeldungen und Verbesserungsvorschläge wurden protokolliert, kommentiert und Fragen beantwortet. Die Vertreterinnen des Kinderparlaments haben zum Besuch und den gewonnenen Erkenntnissen einen Bericht verfasst und diesen im Januar 2021 im «Kids-Blitz» Nr. 27 publiziert. Die Viva Luzern AG hat über das Treffen auf ihren Social-Media-Kanälen berichtet.

In verschiedenen Tagesstrukturen mit «Regenerierküchen» wurden nochmals Schulungen zum korrekten und guten «Aufbereiten, Regenerieren und Fertigen» der von der Viva Luzern AG vorbereiteten Mahlzeiten sowie zur Mahlzeitenpräsentation organisiert und durchgeführt.

Unabhängig davon hat die Volksschule im Jahr 2020 ein «Ernährungskonzept der Volksschule Stadt Luzern» erarbeitet. Qualitativ gute Ernährung, ein nachhaltiger Konsum und die nachhaltige Produktion der Ernährung sind in der ganztägigen Schule von grosser Bedeutung. Bereits Ende 2016 hat der Stadtrat im Hinblick auf die anstehenden Küchenneubauten und -sanierungen qualitative Zielsetzungen und Leitsätze für die Ernährung in der Schule verabschiedet:

- Die Ernährung in der Schule ist auf Kinder und Jugendliche abgestimmt, gesund und abwechslungsreich.
- Wir achten auf die Ökobilanz der Ernährung und essen umweltgerecht.
- Wir achten darauf, qualitativ gute Lebensmittel zu verarbeiten.
- Wir achten auf saisonale Lebensmittel.
- Wir achten auf regionale Lebensmittel.
- Wir kochen mit frischen, unverarbeiteten Lebensmitteln.
- Essen in der Schule soll ein Genuss sein und Freude machen.

Das von der Volksschule ausformulierte Ernährungskonzept definiert entlang dieser Leitsätze die Ernährungs- und Qualitätsgrundsätze für die Mahlzeitenproduktion und den Mahlzeitenkonsum in der Schule. Dies gilt für alle in der Schule angebotenen Mahlzeiten (Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeiten) und unabhängig von der Produktionsart der Mahlzeit (Catering oder eigene Produktionsküche vor Ort). Die definierte Qualität orientiert sich an den Empfehlungen der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE und an den Grundlagen und Empfehlungen von «Fourchette verte – Ama Terra». In Bezug auf das Kriterium der Nachhaltigkeit werden die Bewertungen von WWF – nachhaltig leben und foodprints – berücksichtigt. Das Konzept wurde in Kooperation mit einer Ernährungsberaterin des Berufsbildungszentrums (BBZ) Natur und Ernährung, einem Koch, zwei Schul- und Betreuungsleitenden und einer pädagogischen Mitarbeiterin erarbeitet und mit der Dienstabteilung Umweltschutz der Stadt Luzern reflektiert. Ende 2020 wurde das Konzept und damit die Vorgaben für die Menüplanung, die Mahlzeitenproduktion und den Mahlzeitenkonsum bei den Mitarbeitenden der Volksschule in den Küchen der Tagesstrukturen eingeführt und der Viva Luzern AG im Rahmen des Jahresgesprächs und Aushandlung des weiteren Jahresvertrags kommuniziert und schriftlich abgegeben.

Ausblick auf 2021:

- Ab 2021 wird das Ernährungskonzept in den Schulen umgesetzt.
- Mit dem Caterer, Viva Luzern AG, wurde die Leistungsvereinbarung 2021 verhandelt und die erwartete Qualität in die Vereinbarung aufgenommen: «Bei der Beschaffung und Produktion der Menükomponenten orientieren wir uns an den Qualitätsansprüchen, wie sie in den Leitsätzen des Ernährungskonzeptes der Volksschule der Stadt Luzern auf Seite 4 formuliert sind.»
- Der Anerkennungsprozess und die Zertifizierung «Fourchette verte – Ama Terra», das Qualitätslabel der Gesundheitsförderung Schweiz für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung in der Gemeinschaftsgastronomie (Junior 4- bis 12-jährig) ist aufgegleist. Der Zertifizierungsprozess, welcher mit Unterstützung der Gesundheitsförderung Kanton Luzern und des BBZ Natur und Ernährung durchgeführt wird, ist in Etappen für alle Schulen der Volksschule Stadt Luzern im Jahr 2021 vorgesehen.
- Bis im Frühling 2021 wird das Ernährungskonzept der Volksschule in einem gestalteten Flyer aufbereitet und die adressatengerechte Kommunikation (Eltern, Webseiten der Schule, ...) sichergestellt.

Zu 2.:

*Per wann kann mit angepasster Essensauswahl gerechnet werden?*

Die Mahlzeitenproduktion und Menüplanung erfolgt ab 2021 in allen Schulen, unabhängig von der Produktionsart, gemäss Ernährungskonzept der Volksschule Stadt Luzern. Die produzierte Qualität ist an den belieferten Schulen ein Co-Produkt von Caterer (Produktion) und Schule (Komponentenbestellung und Mahlzeitenaufbereitung). Die Schule gestaltet und bestellt aus täglich zirka fünf Mahlzeiten und diversen angebotenen Menükomponenten bei der Viva Luzern AG die Mittagsmahlzeit und bereitet die im Cook-and-Chill-Verfahren vorbereiteten Komponenten in den Betreuungsküchen auf und richtet die Mahlzeiten an.

Zu 3.:

*Werden zwecks Qualitätssicherung regelmässige Umfragen bei den Kindern gemacht?*

Die Kinder werden in allen Schulen von den Betreuungsmitarbeitenden regelmässig nach der Zufriedenheit mit dem Menüangebot am Mittagstisch befragt. Die Rückmeldungen fliessen in die Essensauswahl (Bestellung) ein und werden dem Caterer gemeldet. Die Kinder bzw. deren Eltern/Erziehungsberechtigte können dem Caterer (Küche Viva Luzern AG) auch direkt Rückmeldung erstatten (per Telefon, E-Mail usw.). Anfang 2022, nach einem Jahr Umsetzung des neuen Ernährungskonzeptes, ist eine Befragung bei den Schulen, beim Caterer und den nutzenden Eltern/Erziehungsberechtigten und Kindern beabsichtigt. Damit soll die Zufriedenheit mit dem Auftrag und dem veränderten Mahlzeitenangebot erhoben werden. Bei Bedarf sollen konzeptuelle Anpassungen vorgenommen werden.

Zu 4.:

*Wenn nein, sind solche in Zukunft geplant?*

Weitere Aktivitäten als oben ausgeführt sind aktuell nicht geplant.

Die Volksschule wird beim Kinderparlament anregen, dass auch die Stadtdetektive des Kinderparlaments wieder einmal, so wie z. B. schon 2013, bei den Kindern eine Befragung zur Zufriedenheit mit dem Mahlzeitenangebot in den Schulen durchführen.

Zu 5.:

*Wenn ja, liegen bereits erste Resultate vor?*

Nein.

Stadtrat von Luzern