

REGIONAL ENGAGEMENT



MÖGLICHKEITEN
ENSEMBLE

Gesunde Ernährung **Nachhaltig produzieren**

Tätigkeitsbericht 2023



Nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

Die Stadt Biel setzt konsequent auf eine gesunde und nachhaltige Ernährung in den Tagesschulen und in den städtischen Kitas.

[› Reglement über die gesunde Ernährung in städtischen Betreuungsstrukturen](#)

Seit 2023 wird in der stadteigenen Produktionsküche nach dem «Cook and Chill»-Verfahren gekocht. Auf den Teller kommen regionale und saisonale Bio-Produkte.

Der Tätigkeitsbericht liefert die Kennzahlen zum ersten Betriebsjahr und ist Teil des Reportings an den Gemeinderat.

Inhalt

Fokus 2023:

Der Kreislauf der Produktion

- 1. Bestellen** in der Tagesschule
- 2. Planen** im Büro
- 3. Produzieren** in der Region
- 4. Liefern** aus der Region
- 5. Kochen** in der Produktionsküche
- 6. Transportieren** mit dem Elektrofahrzeug
- 7. Essen** in der Kita

Seite 3–17

Standorte

Seite 18

Organisation

Seite 19

Essen in Zahlen

Seite 20–21

Produktion 2023

Seite 22

Finanzabschluss 2023 der Produktionsküche

Seite 23

Fokus 2023:

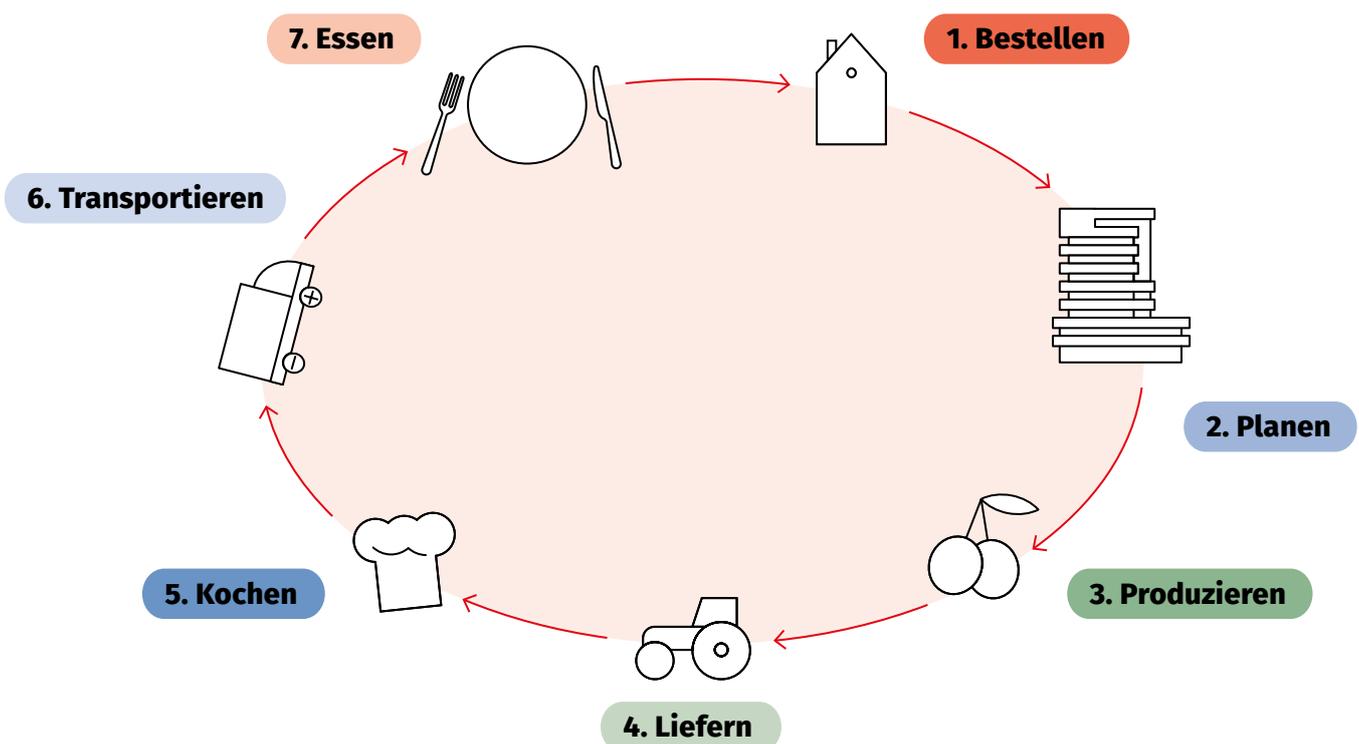
Der Kreislauf der Produktion

Glenda Gonzalez Bassi
Direktorin Bildung, Kultur und Sport



Mit dem Projekt «Gesunde Ernährung» bietet die Stadt Biel jedem Kind, das eine Kita oder eine Tagesschule besucht, mehr als nur eine Mahlzeit: Sie bietet eine ausgewogene, lokale und umweltfreundliche Ernährung. Die aus saisonalen und überwiegend biologischen Produkten zubereiteten Mahlzeiten zeugen vom starken Engagement zugunsten der sozialen Gleichheit und der Nachhaltigkeit. Den CO₂-Fussabdruck begrenzen, kurze Transportwege fördern und Abfall reduzieren sind weitere Aspekte, die im Mittelpunkt dieses Projekts stehen.

Da es keine Anbieter gab, die diese hohen Anforderungen erfüllen konnten, ergriff die Stadt die Initiative und richtete eine eigene Produktionsküche ein. Dieses mutige Unterfangen zeugt vom Willen der Stadt Biel, ihre politische und soziale Verantwortung voll und ganz wahrzunehmen. Es steht für eine ehrgeizige Vision, in der die öffentliche Gesundheit mit der Erhaltung des Planeten einhergeht, um eine gerechtere, solidarischere und nachhaltigere Zukunft aufzubauen.





Bestellen in der Tagesschule

«Die Lebensmittelabfälle sind deutlich weniger geworden»

Manuel Boss, Leiter Tagesschule Battenberg

«Zusammen mit den anderen Tagesschulen und den städtischen Kitas sind wir die Auftraggebenden der gesunden Ernährung, die Bestellenden. Wir bestellen über eine Plattform. Mit einem Vorlauf von einem Monat lädt die Produktionsküche die Menüs auf diese Plattform hoch. Wir geben zu den Menüs die Anzahl der Portionen ein, basierend auf den Anmeldungen der Kinder pro

Wochentag. Bei der Bestellung berücksichtigen wir auch Ernährungsgewohnheiten wie vegetarisches Essen oder Allergien sowie das Alter. Die Kinder unserer Tagesschule sind zwischen 4 und 12 Jahre alt. Für die Kindergartenkinder bestellen wir kleinere Portionen als für die Schulkinder.

Am Anfang war es schwierig, die richtigen Mengen zu kalkulieren. Uns fehlten die Erfahrungswerte. Deshalb ist es wichtig, dass alle Tagesschulen und Kitas der Produktionsküche nach jedem Mittagessen eine möglichst genaue Rückmeldung geben: Was wurde sehr gerne gegessen? Was weniger? Was kann verbessert werden?

Natürlich sind Spaghetti beliebter als Rüebl. Aber eine gesunde Küche kann nicht nur Spaghetti anbieten.

Wir haben alle einen grossen Anpassungsprozess hinter uns. Heute kann ich sagen: Die gelieferte Menge stimmt fast immer sehr gut. Die Lebensmittelabfälle sind deutlich weniger geworden als zu Beginn.

Der Projektstart der Gesunden Ernährung war mit einem hohen Aufwand verbunden, auch auf unserer Seite. Aber es hat sich gelohnt. Ich bin begeistert vom Ergebnis.

Unsere Kinder essen heute gesünder, regionaler, saisonaler und ökologischer als früher und das zu einem vernünftigen Preis. Das ist ein grosser Gewinn für sie und für die Gesellschaft.»

Bestellprozess

- Die Menüs werden einen Monat vor Bestelltermin verschickt, die Mahlzeiten zwei Wochen im Voraus bestellt.
- Alle Mahlzeiten-Komponenten können individuell angepasst werden, damit Food Waste reduziert wird: weniger Randensalat, mehr Gemüse, weniger Fenchel, mehr Kartoffeln etc.
- Die Bestellmenge wird vom System eruiert, mit dem Bestand abgeglichen und dann an die Lieferantinnen und Lieferanten geschickt.
- Die bestellten Waren werden mit den hinterlegten Rezepturen produziert.
- Das System bestimmt die bereitzustellende Menge pro Tagesschule oder Kita und generiert daraus das entsprechende Etikett mit Details zu Allergenen sowie der Aufbereitungsart am Standort. Nährwerte können per QR-Code abgefragt werden.



Planen im Büro

«Die Lernkurve ist steil!»

Gunnar Kriening, Leiter der Produktionsküche

«Wir haben die Küche des Alterszentrums Redern in eine Produktionsküche mit einem Warenumsatz von 1,2 Millionen Franken umgewandelt. Nachhaltige Kochmethoden, zeitversetztes Kochen, möglichst mit regionalen und biologischen Zutaten, gesund und ausgewogen, aber günstig und in grossen Mengen. Und all das auf begrenztem Raum. Eine Riesenherausforderung.

Im ersten Jahr haben wir das meiste zum ersten Mal gemacht. Wir lernen ständig dazu. Die Abläufe spielen sich ein und die Lernkurve ist steil. Nach zwei Jahren wird der Aufbau im Grossen und Ganzen abgeschlossen sein. Schon heute haben wir ein stabiles und gut eingespieltes Team. Inzwischen konnten wir bereits einen zweiten Koch-Lernenden einstellen, um so einen Beitrag zur Ausbildung von Fachkräften zu leisten. Besonders schwierig gestaltete sich am Anfang die Warenbestellung. Einige regionalen Lieferantinnen und Lieferanten hatten mehr versprochen, als sie halten konnten. Auch Pech war dabei. Die Kartoffelsaison 2023 war schlecht. Deshalb mussten wir auf Kartoffeln

ausweichen, die nicht biologisch produziert wurden. Um den Kindern Burger mit Bio-Brötchen anbieten zu können, sind wir eine finanziell unabhängige Kooperation mit einem anderen Unternehmen eingegangen, welches ebenfalls Bio-Brötchen wünscht. Da wir gemeinsam bestellen, erreichten wir ein Produktionsvolumen, das nötig war, damit uns der Produzent ein Bio-Produkt anbieten konnte, bei garantierter Haltbarkeit.»

**120 000
Franken
pro Monat**

So hoch ist der Betrag der monatlichen Material- und Warenbestellungen.



Produzieren in der Region

«Die Produktionsküche fördert das Umdenken»

Sabina Jaggi, Landwirtin Jaggihof Kallnach

«Ich finde es toll, dass das Projekt Gesunde Ernährung auf die regionale Landwirtschaft setzt. Für mich sichert es einen Teil meiner Existenz als Kleinbäuerin. Ich stehe auch voll hinter dem Bio-Standard. Natürlich können wir so nicht die ganze Welt ernähren. Aber es muss ein Umdenken stattfinden wegen der Belastung unserer Böden. Die Produktionsküche unterstützt dieses Umdenken.

Bio bei Hühnern heisst: genügend Platz im Stall, genügend Weidefläche, 5 Quadratmeter pro Huhn, alle 20 Meter braucht es einen Unterstand, es dürfen keine Pestizide eingesetzt werden, das Futter darf nicht behandelt sein und nur aus der Schweiz oder Europa stammen. Das Futter bestelle ich bei der Mühle Rytz in Biberen, einem Kleinbetrieb wie ich.

Während der Schulzeit kann ich etwa 1200 Eier pro Woche an die Produktionsküche liefern, in den Schulferien sind es deutlich weniger, etwa 250. Diese Schwankung ist eine Herausforderung für mich, aber ich kann mich darauf vorbereiten. Zum Beispiel, indem ich die halbjährliche Lieferung neuer Hühner mit der Ferienzeit abstimme.

Auf meinem Hof stehen zwei Hühnermobile mit einer Kapazität von je 250 Hühnern und

zwei Bauwagen für 70 und 50 Hühner. Sehr praktisch ist für mich, dass in der Produktionsküche nicht nach Stückzahl, sondern nach Gewicht gekocht wird. So kann ich auch die kleinen Eier der Küken unter 53 Gramm zu einem günstigeren Preis verkaufen. Toll finde ich auch, dass die Produktionsküche ab und zu die Karkassen der Althennen bestellt, also die Knochen mit den Fleischresten. Wahrscheinlich, um daraus Bouillon zu machen. Ziel ist es, möglichst die gesamten Althennen zu verwerten.

Insgesamt finde ich die Zusammenarbeit mit der Produktionsküche sehr angenehm. Die Kommunikation läuft unkompliziert über Whatsapp, in der Regel habe ich innerhalb von zwei Stunden eine Antwort. Wenn ich mal zu viele Eier habe, kann es sein, dass die Produktionsküche kurzfristig Omelette auf den Speiseplan setzt.

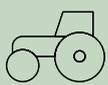
Dank dem Projekt der Stadt Biel haben auch Kinder aus ärmeren Familien Zugang zu gesunder Ernährung. Das finde ich sehr wertvoll, auch unter dem Aspekt der Chancengleichheit.»

Bio-Knospe

Mit diesem Gütesiegel ist der Jaggihof zertifiziert. Neben Bio-Eiern wird auch Bio-Pouletfleisch angeboten.

1200 Eier pro Woche

So viel liefert der Jaggihof während der Schulzeit. Während der Schulferien sind es jeweils rund 250 Eier.



Liefern aus der Region

«Die Wirkung geht über das Projekt hinaus»

Mirco Hofer, Aussendienstmitarbeiter
Gourmador Zollikofen

«Die Produktionsküche ist für uns alles andere als eine 0815-Kundin. Sie ist eine unserer grössten Kundinnen überhaupt, mit dem Anspruch, möglichst viele Bio-Lebensmittel zu beziehen. Die Herausforderung war für uns vor allem am Anfang riesig: Bio-Produkte aus der Region zu beschaffen, in grossen Mengen, zu einem fairen Preis, in verlässlicher Zeit und Qualität, möglichst lange haltbar und so weiter. Das findet man nicht von heute auf morgen. Gourmador Zollikofen gehört zur fenaco-Landi-Gruppe

und verfügt glücklicherweise über ein grosses Netzwerk von Produzentinnen und Produzenten.

An einer Kartoffellieferung sind zwischen sechs und zwölf Bio-Bauernhöfe beteiligt. Von unserem Frischlager aus liefern wir die Ware an den Redernweg, vor allem Gemüse und Milchprodukte.

In der Gastronomie ist es üblich, dass manchmal kurzfristig, von heute auf morgen, Ware nachgeliefert werden muss. Auch das ist bei einer Grosskundin schwieriger zu gewährleisten als bei einem Kleinkunden. Das erfordert dann viele Telefonate und viel Flexibilität von allen Beteiligten.

Am anspruchsvollsten war für uns der Aufbau der regionalen Bio-Organisation. Seit das geschafft ist, läuft es meistens gut. Zum Beispiel bei den Salaten: Die Produktionsküche hat die Komponenten für drei, vier verschiedene Mischungen festgelegt, die abwechselnd bestellt werden. Darauf haben sich alle eingestellt.

Die Arbeit für die Gesunde Ernährung macht mir viel Freude, weil ich aktiv mitgestalten kann und das Projekt sehr sinnvoll finde. Es wirkt weit über die Bieler Tagesschulen und Kitas hinaus. Es schafft Abnahmegarantien für die Bio-Betriebe und ermöglicht einer Firma wie Gourmador, ihren Bio-Vertrieb weiter auszubauen. Wir sind laufend daran, weitere Bio-Produzentinnen und -Produzenten zu gewinnen.»

Entwicklung Bio-Anteil

	ANGESTREBTER ZIELWERT	EFFEKTIVER ZIELWERT 2023	EFFEKTIVER WERT PER 30.04.2024
Eier	100%	100%	100%
Früchte und Gemüse	80%	47%	73%
Milchprodukte	90%	41%	95%
Fleisch	70%	38%	100%
Fisch (ASC/MSC)	Keine Vorgabe	57%	100%

Es brauchte mehr Zeit als erwartet, um ein Netz an geeigneten Lieferantinnen und Lieferanten aufzubauen. Deshalb konnten die Zielwerte im ersten Betriebsjahr teilweise noch nicht erreicht werden.



Kochen in der Produktionsküche

«Unsere Kundschaft ist sehr vielfältig»

Küchenchef Vigitharan Sivakumar

«Wir sind in der Produktionsküche 21 Mitarbeitende. Einige von den Mitarbeitenden haben wir selber angelernt, weil es im Arbeitsmarkt wenig Fachkräfte gibt. Es müssen nicht alle alles können. Bei den Mengen, die wir kochen, brauchen wir vor allem viele Hände. Flinke Hände. Wenn wir 2500 Fischsteaks braten, muss es schnell gehen. Unsere Abläufe in der Produktionsküche unterscheiden sich von denen in der klassischen Gastronomie. «Cook and Chill» heisst das äusserst nährstoffschonende Verfahren, das die Zutaten frisch und knackig hält.

Zubereitung und Verteilung der Mahlzeiten erfolgen nicht am selben Tag. Wir kochen nach exakten Mengen und verwenden keinen Geschmacksverstärker und ähnlich. Wir verarbeiten grosse Mengen in definierten Prozessen.

Nicht jedes Menü ist ein Hit. Der Gemüsekuchen war beim ersten und zweiten Versuch nicht so beliebt, beim dritten Versuch aber schon. Wir haben einige Gemüsesorten ausgetauscht. Hingegen scheinen die Chia- und Linsenplätzli in den Tagesschulen der Stadt Bern beliebt zu sein, bei uns aber nicht. Wir haben sie gestrichen. Es gibt auch Menüs, die in der Hälfte der Tagesschulen und Kitas gut laufen, in der anderen Hälfte aber nicht. Warum, wissen wir nicht genau. Biel ist eine multikulturelle Stadt, unsere Kundschaft ist sehr vielfältig.

Die Rückmeldungen aus den Tagesschulen und Kitas schätzen wir sehr. Aufgrund der Feedbacks passen wir die Menüs an. Wir sind bestrebt, uns ständig zu verbessern. Externe Gäste sind herzlich eingeladen, die Menüs in der öffentlichen Cafeteria des Alterszentrums Redern zu degustieren.»

Wochenplan der Produktionsküche

Montag / Mittwoch / Freitag:

- Kochen der Mittagsmenüs für je zwei resp. einen Wochentag

Dienstag / Donnerstag:

- Kleinere Kocharbeiten
- Vorbereitung des nächsten Kochtages (Mise en Place)
- Auslieferung der am Vortag gekochten Mittagsmenüs

Samstag oder Sonntag:

- Auslieferung der am Freitag gekochten Mittagsmenüs



Transportieren mit dem Elektrofahrzeug

«Schnell, aber ohne Geschwindigkeitsübertretungen»

Mukunthan Nangalingam, Chauffeur Elektrofahrzeug

«Wir beliefern die Tagesschulen und Kitas von der Produktionsküche am Redernweg aus mit dem Elektrofahrzeug. Wir liefern nur dreimal pro Woche, auch das ist nachhaltig. Das Fahrzeug ist ein gekühltes Spezialfahrzeug mit Elektroantrieb und Hebebühne – wahrscheinlich das erste und derzeit einzige seiner Art in der Schweiz.

Bei jeder Lieferung können wir maximal 700 Kilogramm laden und nehmen auf dem Rückweg die vorgewaschenen Schalen der vorherigen Lieferung auf einem Transportwagen wieder zurück. Insgesamt sind 50 Transportwagen und 250 Mehrwegschalen im Umlauf. In der Produktionsküche werden die Behälter und Wagen gewaschen und desinfiziert, dann wieder bestückt und die nächste Tour beginnt. Der Tourenplan ist von Anfang an gleich geblieben. Er hat sich bewährt.

Nach jeweils ca. 2 Stunden sind wir wieder am Redernweg, wo wir den Bus neu beladen und eine kurze Pause machen können. Wir sind drei Fahrer und wechseln uns ab. Durch die Routine sind wir schneller geworden. Am Anfang haben wir 11 Stunden pro Tag für die Auslieferungen gebraucht, heute schaffen wir es in 9 Stunden. Trotzdem hatten wir noch nie eine Busse wegen zu schnellem Fahren.»

6500 Mehrwegschalen

sind im Umlauf – zur Aufbewahrung, Auslieferung und Aufbereitung der Mahlzeiten.

7000 Kilometer

So weit ist das Elektrofahrzeug im Berichtsjahr gefahren, um Kitas und Tagesschulen zu beliefern.



«Das Anrichten beeinflusst das Essverhalten»

Sandra König, Leiterin Kita Zukunft

«Bis Ende 2022 hat bei uns ein eigenes Küchenteam selbst gekocht, ab Januar 2023 wurden wir von der Produktionsküche beliefert. Die Umstellung war gross und nicht für alle einfach. Für viele ist es schwierig, etwas Vertrautes zu verlieren, auch weil das Neue am Anfang vielleicht noch nicht so gut funktioniert. Doch die Akzeptanz ist schnell besser geworden, auch weil die Produktionsküche sehr flexibel ist und offen für Anregungen. Inzwischen funktionieren die Abläufe gut.

Ich bin überzeugt vom Projekt, weil die städtischen Kitas und Tagesschulen auf diese Weise eine klare Haltung zeigen können. In allen Institutionen gibt es das gleiche Essen, und das Essen ist gesund, regional und mehrheitlich biologisch. Das hat zu einer starken Sensibilisierung des Themas geführt. Einerseits bei den Eltern, welche bewusster, gezielter Rückmeldungen zum Essen geben als früher. Andererseits bei uns im Kita-Team. Inzwischen kommt das Mittagessen aus der zentralen Produktionsküche bei den Kindern gut an. Das neue pädagogische Konzept widmet sich auch dem Thema Essen. Wir versuchen, bei den Kindern die Neugierde aufs

Essen zu wecken und sie zu motivieren, etwas zu probieren, was sie noch nicht kennen. Das Kind entscheidet aber selber, was es essen will und was nicht. Konkret bedeutet dies, dass wir die Kinder beim Essen begleiten und sie selber schöpfen lassen. Damit dies möglich ist, brauchen wir kleine Schüsseln und kleines, leichtes Schöpfbesteck. Nebst der gesunden Ernährung haben das Anrichten und die damit verbundene Autonomie einen sehr positiven Einfluss aufs Essverhalten.»

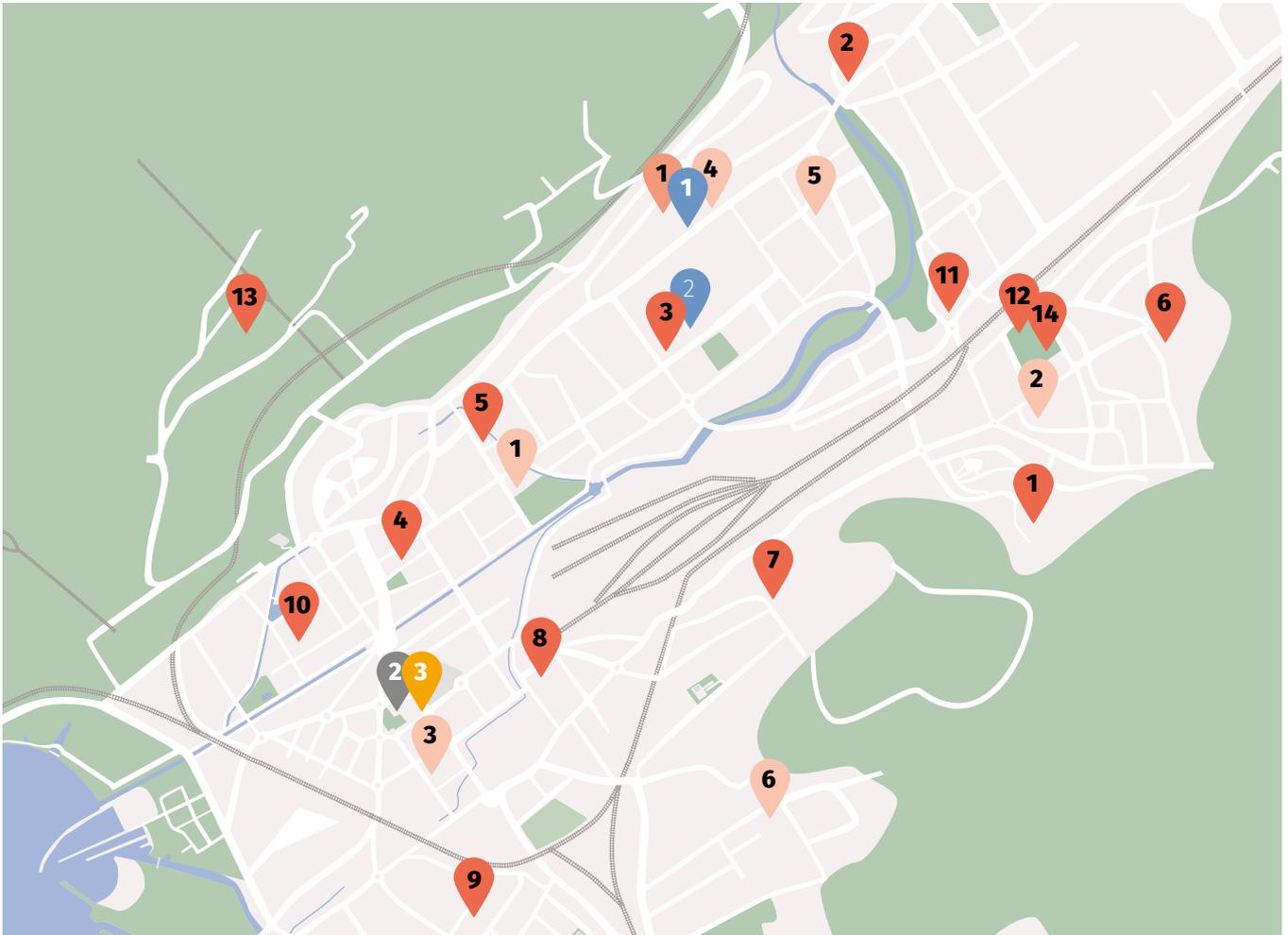
Was sagen die Eltern der Kundinnen und Kunden?

Die Stadt wollte es genau wissen und verschickte 1684 Fragebögen an Eltern und ihre Kinder, um die Gesunde Ernährung zu evaluieren. 518 Fragebögen wurden beantwortet.

Die wichtigsten Faktoren, die laut Befragung einen Einfluss darauf haben, wie gern die Kinder ein Menü essen:

- Der Appetit der Kinder
- Die Beliebtheit der Menüs
- Die Art und Weise, wie geschöpft wird

Standorte



Produktionsküche

- 1 **Produktionsküche Redern**
- 2 geplante zweite Produktionsküche

weitere Standorte

- 1 **Alterszentrum Redern**
- 2 **Direktion Bildung, Kultur und Sport**
- 3 **Steuerungsausschuss
Gesunde Ernährung**

Tagesschulen

- 1 **Battenberg**
- 2 **Bözingen**
- 3 **Champagne**
- 4 **Dufour**
- 5 **FiBi – Filière Bilingue**
- 6 **Geyisried**
- 7 **Linde**
- 8 **Madretsch**
- 9 **Mühlefeld**
- 10 **Plänke**
- 11 **Poste**
- 12 **Sahligut**
- 13 **Walkermatte**
- 14 **OSZ Mett-Bözingen**

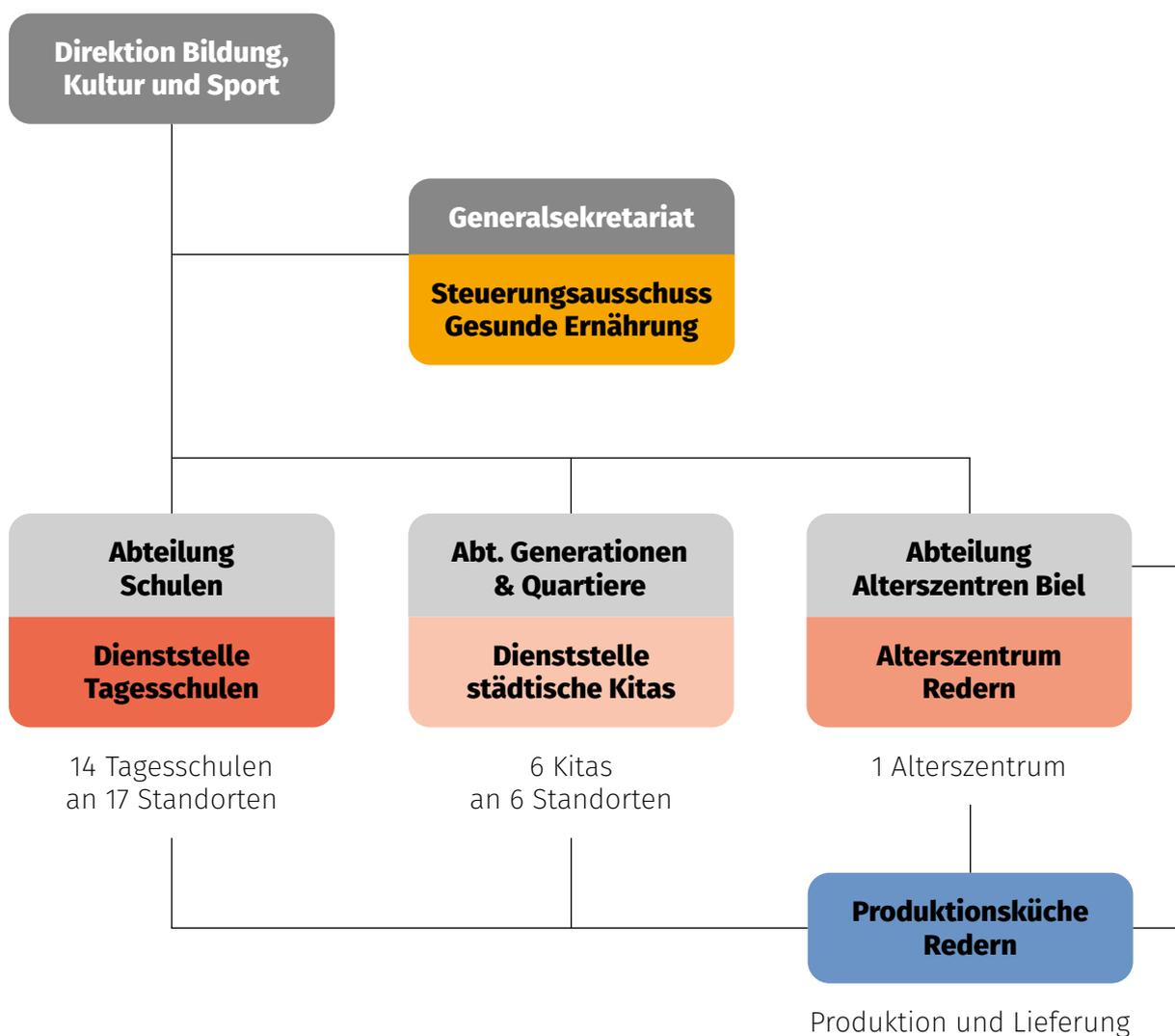
Städtische Kitas

- 1 **Bubenberg**
- 2 **Mett**
- 3 **Zukunft**
- 4 **Bözingen**
- 5 **Soleil**
- 6 **Beundenweg**

Organisation

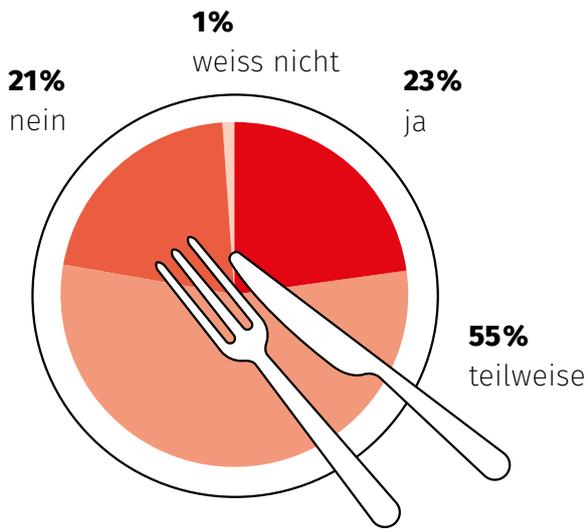
Das Verpflegungssystem unter einem Dach

Die Produktion und die Mittagstische sind in der Direktion Bildung, Kultur und Sport organisiert. Im Steuerungsausschuss laufen alle Fäden zusammen. Er überwacht den Betrieb und koordiniert die Geschäfte innerhalb der Direktion.



Essen in Zahlen

Schmeckt den Kindern das Essen in der Tages-schule oder in der Kita?



Was sagen die Eltern der Kundinnen und Kunden?

54%

«Mein Kind ist eher oder sehr zufrieden mit dem Mittagessen.»

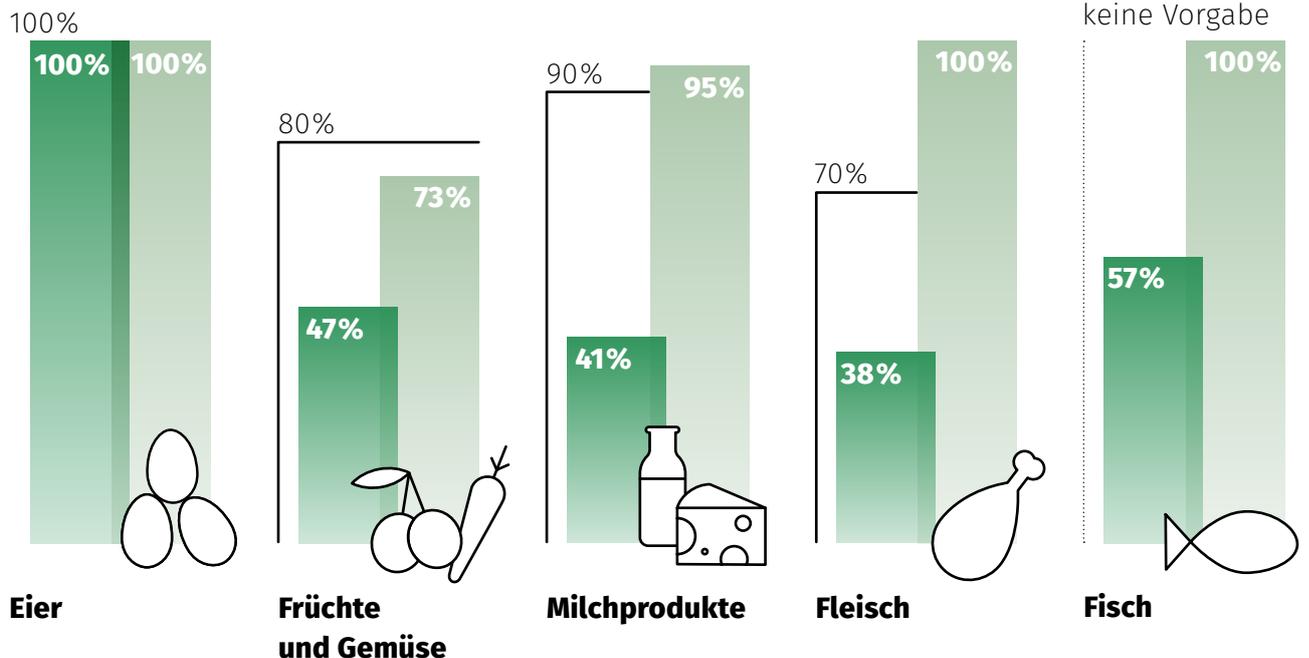
53%

«Wir fühlen uns eher oder sehr gut über das Mittagessen informiert.»

69%

«Wir sind mit dem Label <Gesunde Ernährung> insgesamt eher oder sehr zufrieden.»

Entwicklung Bio-Anteil



Die Zielwerte konnten im ersten Betriebsjahr teilweise noch nicht erreicht werden. In den ersten Monaten 2024 wurden die Zielwerte teilweise bereits übertroffen.

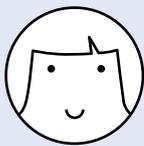
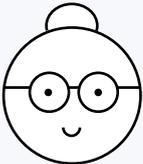
Die Komplexität der Mahlzeiten-Berechnung

Die einzelnen Komponenten einer Mahlzeit unterscheiden sich in ihrer Menge je nach Altersgruppe. Ein Kleinkind isst nicht gleich viel Fisch wie eine Primarschülerin, ein Betreuer oder eine Seniorin.

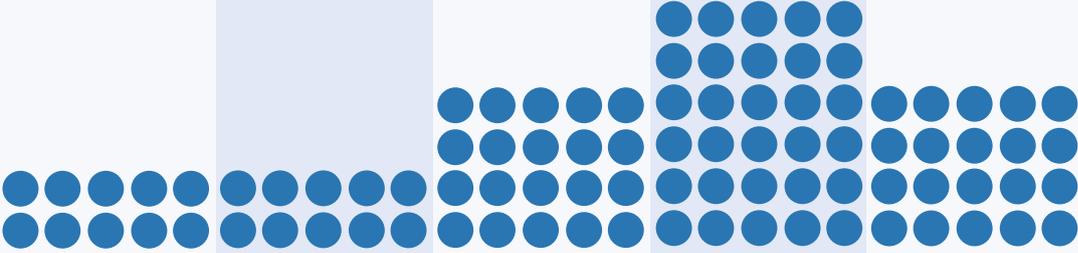
Alle Komponenten einer Mahlzeit sind in «Anzahl Portionen» aufgeschlüsselt, damit möglichst kein Food Waste entsteht. Die Menge pro Portion wird von der Produktionsküche laufend aufgrund der Rückmeldungen aus den Kitas und Tagesschulen angepasst.

* Je nach Komponente (z.B. Chicken Nuggets, Teigwaren oder Spinat) ist die Portionsmenge und -anzahl pro Altersgruppe anders aufgeschlüsselt als beim Beispiel Fisch.

Beispiel Fisch*:

Altersgruppe	 1-4 Jahre	 5-6 Jahre	 7-12 Jahre	 erwachsene Person	 Seniorin/Senior
Portionen pro Person	 x1	 x1	 x2	 x3	 x2
Fisch in Gramm	70g	70g	140g	210g	140g

Die Anzahl bestellter Mahlzeiten unterscheidet sich von der Anzahl zu produzierender Portionen:

Anzahl Mahlzeiten					
50	10	10	10	10	10
Anzahl Portionen					
90	10	10	20	30	20

Produktion 2023

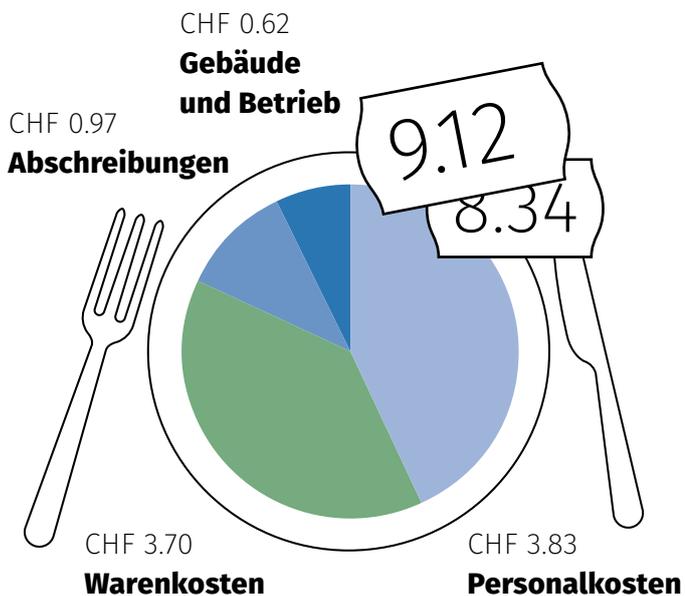
Tagesschulen
192 482 Mahlzeiten

**Alterszentrum
Redern**
80 000 Mahlzeiten

Kitas
78 655 Mahlzeiten



**351 137
Mahlzeiten**



Was das Menü kostet

Budgetiert war ein Mahlzeitenpreis von CHF 8.34, resultiert ist ein Mahlzeitenpreis von CHF 9.12. Die Differenz ergibt sich vor allem aufgrund der Teuerung bei den Lebensmitteln und bei der Energie sowie anfänglichen Lieferschwierigkeiten.

Im Berichtsjahr hat die Produktionsküche insgesamt 351 137 Mahlzeiten zubereitet. Davon gingen rund 22 Prozent an die städtischen Kitas, 23 Prozent ans Alterszentrum Redern und 55 Prozent an die Tagesschulen.

Finanzabschluss 2023

CHF

Personalaufwand	1 819 969.–
Material- und Warenaufwand	1 405 012.–
Sach- und Betriebsaufwand inkl. Abschreibungen	557 136.–
Aufwand Total	3 782 117.–
<hr/>	
Ertrag* städtische Kitas	717 739.–
Ertrag* Tagesschulen	1 760 840.–
Ertrag Alterszentrum Redern	1 280 130.–
Ertrag Total	3 758 709.–
<hr/>	
Resultat	-23 408.–

Trotz grosser Aufbauarbeit der Produktionsküche im ersten Betriebsjahr 2023 resultiert unter dem Strich nur ein kleiner Verlust von rund 23 000 Franken, was etwa 0,6 Prozent des Umsatzes entspricht. Der Verlust wird ins nächste Jahr vorgetragen. Die Produktionsküche wird in einem eigenen Rechnungskreis geführt.

* Ertrag entspricht dem intern verrechneten Mahlzeitenpreis.

NACHHALTIGKEIT
SAINE



FRISCH
INNOVATION

Direktion Bildung, Kultur und Sport

Zentralstrasse 60

2501 Biel

032 326 14 11

info.bks@biel-bienne.ch

Biel, Dezember 2024

www.biel-bienne.ch/gesunde-ernaehrung