



Berner Fachhochschule
Haute école spécialisée bernoise
Bern University of Applied Sciences

KULINATA

(Politische) Handlungsempfehlungen für ein sozial gerechtes Ernährungssystem in der Stadt Bern

Abschlusskonferenz «Städte als Triebkräfte für nachhaltige Ernährungssysteme», 04.03.2025
Prof. Dr. Evelyn Markoni & Dr. Franziska Götze

► Bern University of Applied Sciences, BFH-HAFL



Armut und Ernährung in der Schweiz

- «Im Jahr 2022 galten in der Schweiz rund 700.000 Personen als arm, 1,3 Millionen als armutsgefährdet.»
(BfS, Mohr, 2024)
- «Armut geht oft einher mit Gesundheitsproblemen und geringen Möglichkeiten, für die eigene Gesundheit zu sorgen.»
(BAG, 2024)
- «Ernährungsbedingte Gesundheitsprobleme sind in armen Familien häufiger anzutreffen.»
(Mäder, 2010)
- «Materielle Ernährungsarmut geht häufig mit Einschränkungen der sozialen Teilhabe einher.»
(GesellschaftsReport BW, 2023)

Forschungsfrage

«Wie kann der Zugang zu einer nachhaltigen Ernährung in der Stadt Bern sozial gerechter gestaltet werden?»

Daraus ergeben sich folgende Unterfragen:

- Wie ernähren sich armutsbetroffene Menschen in der Stadt Bern? Welche Bedürfnisse haben sie in Bezug auf ihre Ernährung? Welche Herausforderungen ergeben sich bei der Umsetzung ihrer Bedürfnisse? Welche Lösungsstrategien haben sie?
- Welche (politischen) Massnahmen braucht es, um das Berner Ernährungssystem sozial gerechter zu gestalten?

Methodischer Ansatz

Partizipative Aktionsforschung

Forschungsdesign

Partizipative Aktionsforschung (PAR) mit armutsbetroffenen und -erfahrenen Menschen

(Chevalier & Buckles, 2019)

Gruppe 1

- 10 Co-Forschende
- 3 Workshops

Gruppe 2

- 8 Co-Forschende
- 2 Workshops

Gruppe 3

- 7 Co-Forschende
- Gruppendiskussion

Expert:inneninterviews

(Gläser & Laudel, 2010)

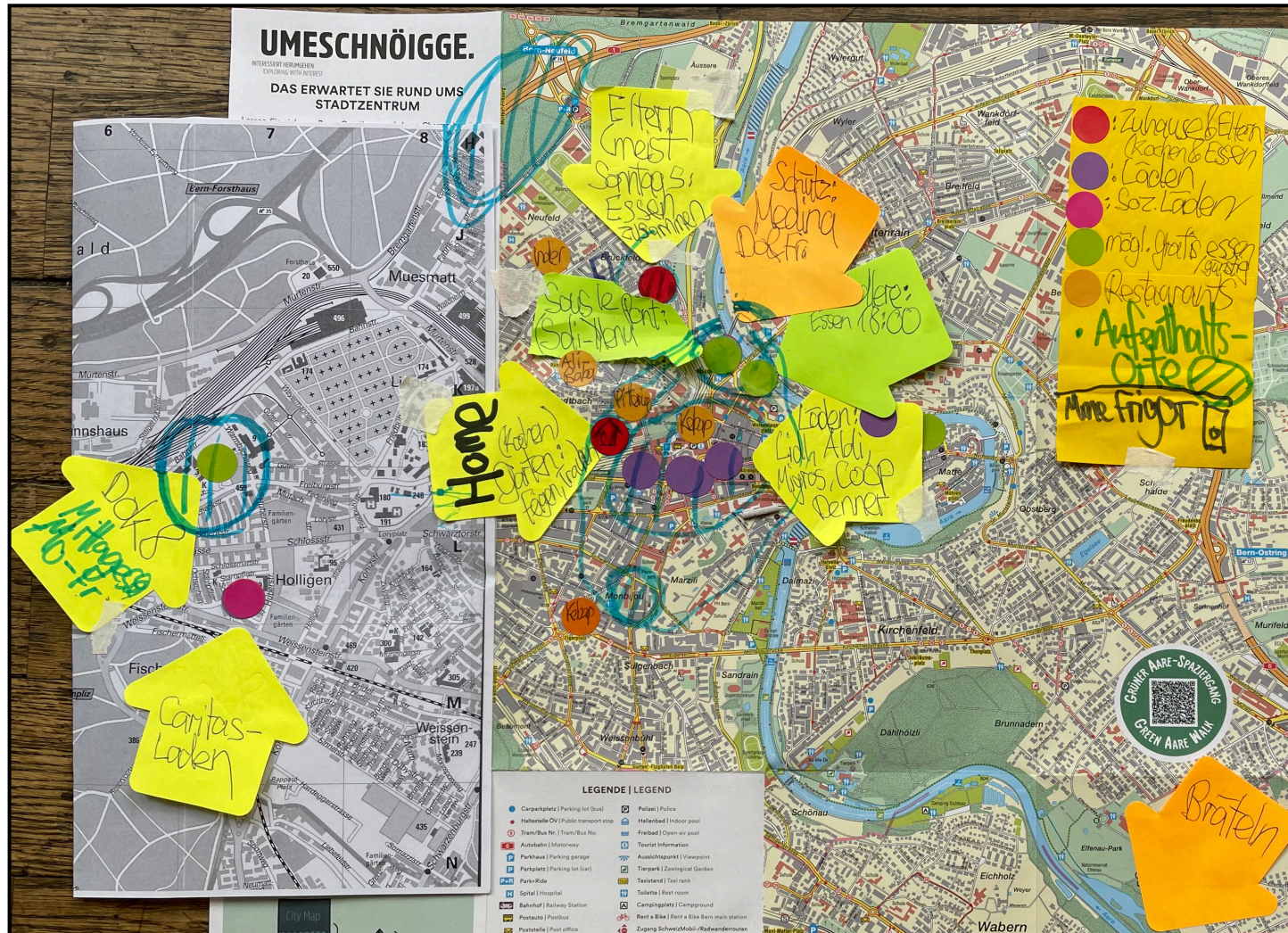
- 10 armutsbetroffene Menschen
- 7 Vertreter:innen von sozialen Einrichtungen

Besuche sozialer Einrichtungen und Teilnahme an einer Aktivität

PAR-Austausch

Workshops mit PAR-Forschenden aus verschiedenen europäischen Ländern, wissenschaftliche Konferenzen, gemeinsame Publikationen

Einblicke in die Workshops



Kritische Reflexion der Methode



Ergebnisse

Bedürfnisse und Herausforderungen

Bedürfnisse an die Ernährung

Frisch und schmackhaft, saisonal



Abwechslungsreich, gesund und ausgewogen, kein Food Waste



Wo werden Lebensmittel hauptsächlich eingekauft?

Im Quartier



Discounter, Fachgeschäfte oder im Detailhandel, wenn Preise reduziert sind



Herausforderungen bei der Ernährung

Leistbarkeit und gute Qualität

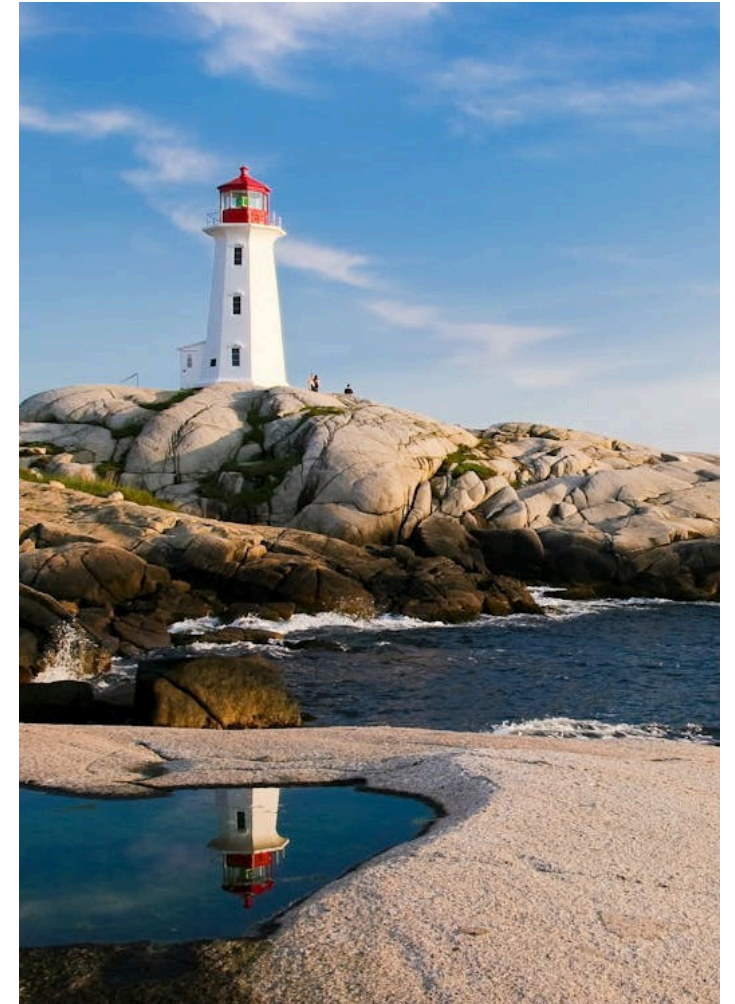


Zeitaufwand beim Lebensmitteleinkauf



Weitere Herausforderungen bei der Ernährung

- Fehlende Kochfertigkeiten und Wissen, was eine nachhaltige Ernährung bedeutet, beispielsweise beim Fleischkonsum
- Unkenntnis über Unterstützungsangebote, bestehende Angebote wie bspw. Soli-Menüs oder Café Surprise
- Fehlende Möglichkeiten zum gemeinsamen Kochen und Essen
- Kein eigener Garten zum Anbau von Gemüse
- Fehlendes soziales Netzwerk, kaum Mitspracherechte
- Eingeschränkter Zugang zu einer fairen Ernährungsumgebung

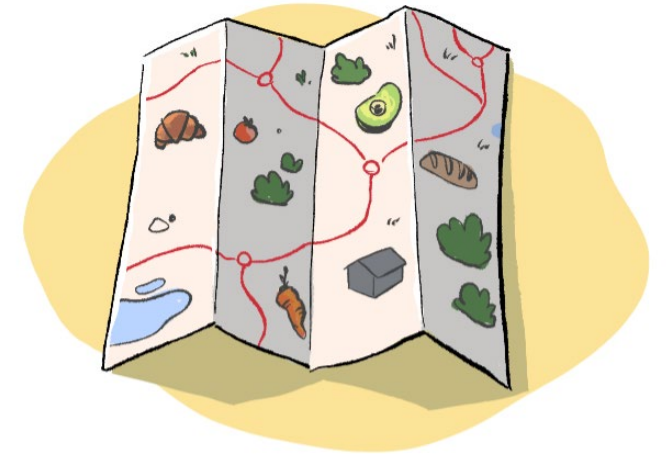


(Politische) Handlungsempfehlungen

für ein sozial gerechtes Ernährungssystem in der Stadt Bern

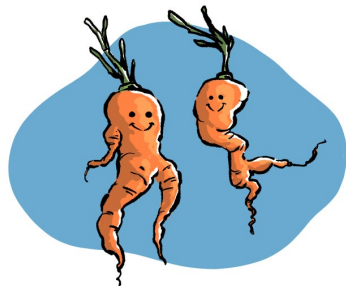
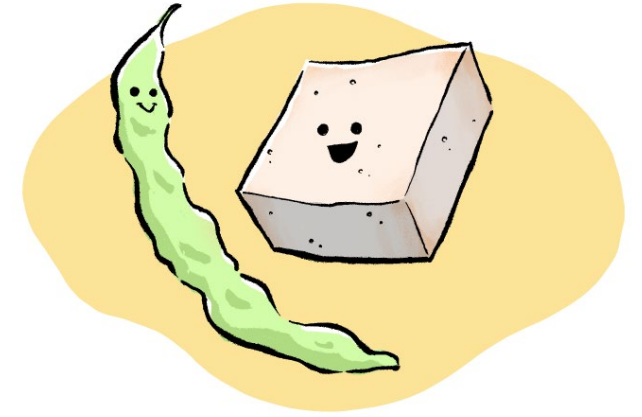
Bildung und Bewusstsein

- Bildungsangebote für Schulen und Kindergärten
- Schul- und Kindergartengärten mit Produktionsflächen
- Kommunikation der bestehenden Ernährungsangebote
- Stadtplan mit nachhaltigen Ernährungsangeboten, Café Surprise und Solidaritätsmenus



Nachhaltigkeit und lokale Produktion

- Erhöhung der städtischen Produktionsflächen
- Gemeinschaftsverpflegung mit einem hohen Anteil an pflanzlichen Proteinquellen auf dem Speiseplan
- Quartiersmärkte mit einem Angebot an nicht marktkonformem Gemüse
- Partnerschaften mit Landwirt:innen, bspw. bei der Feinverteilung von Lebensmitteln

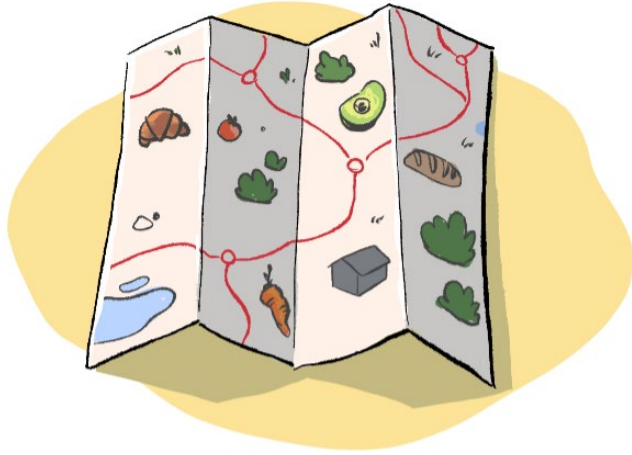


Gemeinschaft und Partizipation

- Städtische Räumlichkeiten für gemeinschaftliches Kochen und Essen
- Mittagstische in Quartierzentren und Community Dinners
- Kochkurse mit nachhaltig produzierten Lebensmitteln in Quartierszentren
- Einbezug der Ansprüche und Bedürfnisse armutsbetroffener Menschen
- Regelmässige runde Tische



Was ist als nächstes geplant?



Stadtplan für
Lebensmittel, runde
Tische, Gespräche mit
Landwirt:innen



Zusammenarbeit mit
Akteur:innen in der Stadt
Bern und darüber hinaus



Austausch und Vernetzung
mit PAR-Forscher:innen,
weitere Projekteingaben für
Folgeprojekte

Thematischer Fokus (AP3) – Forschungsteam



Prof. Dr. Evelyn Markoni
Dozentin
Ernährungssoziologie



Dr. Franziska Götze
Wissenschaftliche
Mitarbeiterin



Elizabeth Bieri
Wissenschaftliche
Mitarbeiterin

Ehemalige Projektmitarbeitende:

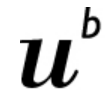
Lukas Aeschlimann & Isabel Häberli (beide BFH-HAFL), Kathrin Utz Radermacher (CDE, Universität Bern)

Unterstützung durch:

Corinne Wälti (Amt für Umweltschutz Stadt Bern, Fachstelle Nachhaltige Ernährung)

Illustrationen:

Rino Wenger, Kontakt: info@rinowenger.com



b
UNIVERSITÄT
BERN

CDE
CENTRE FOR DEVELOPMENT
AND ENVIRONMENT

Abschlussbericht und Website mit weiteren Publikationen



Link zum Abschlussbericht:

Armut und Ernährung: Handlungsempfehlungen für einen sozial gerechten Zugang zu nachhaltiger Ernährung

<https://arbor.bfh.ch/entities/publication/221e5b1a-938e-45fd-88ed-2c4de71524d9>



Link zur Projektwebsite:

Städte als Triebkräfte für nachhaltige Ernährungssysteme

<https://www.bfh.ch/de/forschung/referenzprojekte/staedte-als-triebkraefte-nachhaltiger-ernaehrungssysteme/>