

## Vortrag des Gemeinderats an den Stadtrat

# Pilotversuch Catering in familienergänzenden Einrichtungen; Evaluation und Grundsatzbeschluss

## 1. Worum es geht

Der Gemeinderat beschloss im Rahmen des Haushaltsanierungspakets HH 2014 einen einjährigen Pilotversuch „Catering“ für diejenigen städtischen familienergänzenden Einrichtungen, welche schon bis dahin die Mahlzeitenverpflegung über ein externes Catering sicherstellten. Der Gemeinderat erhoffte sich durch die Reduktion auf einen zentralen Caterer finanzielle Einsparungen. Zur Vermeidung von Präjudizien beschloss der Gemeinderat, dass während der Dauer des Pilotversuchs keine Produktionsküchen gebaut werden.

Gestützt auf die Evaluation des Pilotversuchs, auf ein externes Rechtsgutachten von Dr. Ueli Friederich und auf eine Wirtschaftlichkeitsanalyse durch das Beratungsbüro INFRAS hat der Gemeinderat im Frühjahr 2016 den **Grundsatzbeschluss** gefasst, das **Verpflegungsmodell „Vielfalt“** umzusetzen: Das Modell „Vielfalt“ beinhaltet einen Mix von sog. „**Quartierküchen**“, von städtischen **Produktionsküchen** und von externem **Catering**.

- *Quartierküchen* sind erweiterte Produktionsküchen und kochen nebst dem Standortbetrieb für weitere benachbarte städtische familienergänzende Betriebe im Schulkreis resp. Stadtteil. Quartierküchen werden in einem Schulkreis gebaut, sofern dies räumlich-baulich realisierbar ist und sofern ein wirtschaftlicher Betrieb mit der Belieferung von weiteren städtischen familienergänzenden Betrieben im Schulkreis möglich ist.
- Städtische *Produktionsküchen* kochen nur für den Standortbetrieb. Sie werden in familienergänzenden Betrieben gebaut, sofern aufgrund des Mahlzeitenvolumens ein wirtschaftlicher Betrieb erreicht werden kann und es die Platzverhältnisse zulassen.
- Ein externes *Catering* wird dort realisiert, wo keine Quartier- und Produktionsküchen zur Verfügung stehen und Catering die wirtschaftlichste Lösung darstellt.

Das Modell „Vielfalt“ basiert auf den bestehenden Infrastrukturen und örtlich-räumlichen Gegebenheiten, berücksichtigt wirtschaftliche Erfordernisse und zeichnet sich durch hohe Flexibilität für situationsgerechte Lösungen aus. Insbesondere in den Quartierküchen, aber allenfalls auch in den Produktionsküchen können Arbeitsintegrations-, Qualifizierungs- und Ausbildungsplätze des Kompetenzzentrums Arbeit (KA) und des Kompetenzzentrums Integration (KI) geschaffen werden. Zudem können für die Mahlzeitenherstellung in den städtischen Quartier- und Produktionsküchen ein Grossteil saisonale und regionale Produkte verwendet werden, so dass ein Teil der Wertschöpfung in der Region generiert wird.

Die Qualität und die Nachhaltigkeit der Mahlzeiten haben für den Gemeinderat erste Priorität. Er hat deshalb den Auftrag erteilt, dass alle familienergänzenden Betriebe das Ziel verfolgen, das Zertifikatslabel von „Fourchette Verte“ zu erlangen. Zudem werden gemeinsam mit den Betreuungseinrichtungen Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien erarbeitet. Diese beinhalten insbesondere Qualitätskriterien für die Mahlzeiten (Nachhaltigkeit der Herstellung und des Einkaufs, Gesundheit) und deren Einbettung in die pädagogischen Konzepte der familienergänzenden Einrichtungen. Die Richtlinien werden vom Gemeinderat genehmigt und sollen für alle städtischen familienergänzenden Betriebe gelten, unabhängig vom gewählten Verpflegungsmodell.

Mit dem vorliegenden Vortrag bringt der Gemeinderat die Evaluation des Pilotversuchs und seinen Grundsatzbeschluss dem Stadtrat zur Kenntnis. Darauf basierende Bau- und Sanierungskredite werden dem jeweils finanzkompetenten Organ zum Beschluss vorgelegt.

## **2. Ausgangslage**

Von insgesamt 43 Einrichtungen der familienergänzenden Kinderbetreuung (Kita, Tagi und Tageschulen) in der Stadt Bern verfügen heute 14 über keine eigenen Produktionsküchen zur Herstellung von Mahlzeiten. Diese Einrichtungen haben bis Ende 2014 ihre Mahlzeiten mit individuellen Verträgen von verschiedenen Caterern bezogen. Die Betreuungseinrichtungen setzten dabei bislang auf ein Warm-Catering: Das Essen wurde in Isolierbehältern warm angeliefert. Die Betreuungseinrichtungen sind auf ein Catering angewiesen, weil der Platz für den Einbau einer Produktionsküche fehlt. In der Stadt Bern werden auf diese Weise wöchentlich insgesamt 2 000 Mahlzeiten geliefert. Die übrigen Betreuungseinrichtungen verfügen über eigene Produktionsküchen oder werden von benachbarten städtischen Betreuungseinrichtungen mit Essen beliefert.

Im Rahmen des Haushaltsanierungspakets HH14 hat der Gemeinderat die Durchführung eines Pilotversuchs Catering beschlossen. Durch die Konzentration des Auftragsvolumens auf einen zentralen Caterer erhoffte sich der Gemeinderat Einsparungen. Aufgrund des Volumens musste der Catering-Auftrag ausgeschrieben werden. In der Ausschreibung wurde die Anlieferung der Mahlzeiten im gekühlten Zustand (Cook&Chill-Verfahren) vorgegeben. Die Ausschreibung erfolgte für eine einjährige Pilotphase. Den Zuschlag hat das Unternehmen Menu&More AG aus Zürich erhalten. Der Vertrag wurde auf ein Jahr befristet abgeschlossen mit der Option, diesen maximal vier Mal um jeweils ein Jahr zu verlängern. Der Pilotversuch startete am 1. Januar 2015. Zur Sicherstellung einer nahtlosen Mahlzeitenverpflegung im 2016 löste das Schulamt im Spätherbst 2015 die Option ein und verlängerte den Vertrag um ein Jahr bis Ende 2016.

## **3. Evaluation des Pilotversuchs**

Die Evaluation des Pilotversuchs stützte sich auf die Befragung der Betriebsleitungen und der Kinder ab. Die Betriebsleitungen konnten Stellung nehmen zu den Themenbereichen Dienstleistungen, Menuangebot, Menuauswahl, Preis, Regenerationsverfahren (Cook&Chill) und Nachhaltigkeit. Die Kinder wurden befragt, wie ihnen das Essen geschmeckt habe.

Die Befragungen ergaben folgendes Bild: Das Catering von Menu&More bewährt sich grundsätzlich. Es ist professionell, die Dienstleistungen sind gut, die Zusammenarbeit klappt, die Verbesserungsvorschläge und die Anliegen der Betriebsleitungen wurden jeweils ernst genommen und Optimierungen umgesetzt. Das Essen ist abwechslungsreich, qualitativ gut und schmeckt den Kindern. Es entsteht jedoch auf Seiten der familienergänzenden Betriebe zusätzlicher Aufwand für die Menuplanung und -bestellung sowie das Regenerieren (Aufwärmen). Die Kosten von Menu&More sind transparent, dadurch ist eine Kostenkontrolle möglich. Es war jedoch für die Betriebe eine gewisse Herausforderung, diese der Offerte entsprechend einzuhalten.

Die Kinder wurden mittels Smiley-Fragebogen befragt (n=482; Noten 1 bis 5). Die häufigste Nennung bei der Befragung der Kinder lag bei Note 4 (30 Prozent), rund 270 Kinder (55 Prozent) gaben dem Essen die Note 4 oder 5. Lediglich 34 Kinder (7 Prozent) waren mit dem Essen gar nicht zufrieden (Note 1).

#### 4. Wirtschaftlichkeit

Zur Prüfung der Wirtschaftlichkeit liess die Direktion für Bildung, Soziales und Sport (BSS) eine unabhängige Studie von INFRAS, einem privaten Forschungs- und Beratungsunternehmen, erarbeiten. Die Wirtschaftlichkeitsprüfung verfolgte das Ziel, fundierte Grundlagen zur Wirtschaftlichkeit der in den eigenen familienergänzenden Einrichtungen angewandten Herstellungsmethoden zu erhalten. Dafür wurden für die verschiedenen Mahlzeitenherstellungsmodelle Vollkostenrechnungen erhoben. Es wurden die Betriebs- und Investitionskosten von vier Varianten berechnet und verglichen:

- Variante 1: Zentrales Catering durch Menu&More in den Einrichtungen ohne eigene Produktionsküche (Pilotversuch)
- Variante 2: Von der einzelnen Einrichtung verantworteter Cateringvertrag mit einem Hersteller in der Umgebung (individuelle Lösungen; vor Pilotversuch)
- Variante 3: Produktionsküche in einer familienergänzenden Einrichtung zur Abdeckung des eigenen Bedarfs
- Variante 4: Erweiterte Produktionsküche in einer Einrichtung mit einer erhöhten Kapazität zur Abdeckung des eigenen, wie auch desjenigen benachbarter städtischer familienergänzender Einrichtungen im gleichen Schulkreis oder Stadtteil („sog. „Quartierküchen“).

Die Wirtschaftlichkeitsstudie zeigt, dass die **Gesamtkosten pro Mahlzeit zwischen den vier Herstellungsformen nicht wesentlich variieren**.

Kosten pro Mahlzeit:

- |  |          |
|--|----------|
| • Var. 1: Catering kalt Menu&More (Pilotversuch)                   | Fr. 9.20 |
| • Var. 2: Catering warm, vor Pilotversuch                          | Fr. 8.90 |
| • Var. 3: Produktionsküche für den Eigenbedarf                     | Fr. 9.10 |
| • Var. 4: Produktionsküche inkl. Belieferung benachbarter Betriebe | Fr. 8.80 |

Die Kosten der Mahlzeitenverpflegung werden durch die Eltern mit einer Pauschale pro Mahlzeit vergütet; nicht gedeckte Kosten sind in den Budgets von Schulamt und Jugendamt enthalten beziehungsweise müssen in Bezug auf die Kitas innerhalb der Produktgruppe kompensiert werden. Exemplarisch werden nachfolgend die Personal- und Materialkosten im Tagesschulbereich (Budget Schulamt) aufgeführt; die Situation im Jugendamt präsentiert sich analog.

Die Personal- und Materialkosten betragen in den beiden vergangenen Jahren im **Tagesschulbereich**:

**Tabelle 1**

|                                      | <b>2014</b>             | <b>2015</b>             |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| <b>Personalkosten</b>                | Fr. 1 437 998.60        | Fr. 1 462 931.45        |
| <b>Materialkosten (Lebensmittel)</b> | Fr. 1 021 970.55        | Fr. 1 058 414.70        |
| <b>Total Betriebskosten</b>          | <b>Fr. 2 459 969.15</b> | <b>Fr. 2 521 346.15</b> |

Tabelle 1 umfasst alle 20 Tagesschulen, unabhängig davon, ob die Mahlzeitenverpflegung durch die eigene Produktionsküche oder durch ein Catering erfolgt. Nicht enthalten sind bei diesen Berechnungen die Infrastrukturkosten. Gemäss INFRAS machen diese zwischen 7 und 15 Prozent der Gesamtkosten aus. Ein Vergleich zwischen den Jahren 2014 und 2015 zeigt, dass die Be-

triebskosten nur wenig gestiegen sind trotz knapp 10 %iger Zunahme der nachgefragten Mahlzeiten.

Ein **Vergleich der Betriebskosten der individuellen Cateringlösungen vor dem Pilotversuch (Variante 2) und im Pilotversuch (Variante 1)** ergibt folgendes Bild:

**Tabelle 2**

|                                      | <b>2014 = vor Pilotversuch</b> | <b>2015 = Pilotversuch</b> |
|--------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| <b>Personalkosten</b>                | Fr. 43 748.00                  | Fr. 76 309.00              |
| <b>Materialkosten (Lebensmittel)</b> | Fr. 302 647.00                 | Fr. 319 463.00             |
| <b>Total Betriebskosten</b>          | <b>Fr. 346 395.00</b>          | <b>Fr. 395 772.00</b>      |

Tabelle 2 umfasst nur die Tagesschulbetriebe mit Catering. Ein Vergleich der Kosten zwischen dem Catering 2014 und dem Pilotversuch 2015 zeigt, dass die vom Pilotversuch erwartete Kosteneinsparung nicht erreicht werden konnte. Grund dafür ist insbesondere der grössere Personalaufwand für das Catering kalt, da die kalt angelieferten Mahlzeiten durch die Tagesschulbetriebe selber aufbereitet werden müssen, bevor sie serviert werden. Der Vorteil der Kaltanlieferung liegt in der Qualität: Das Essen ist gesünder, verkocht nicht und die Nährstoffe bleiben durch das schonende Verfahren erhalten. Als Folge davon assen die Kinder mehr Gemüse als beim Catering warm.

Die INFRAS-Studie zeigt auf, dass bei den Produktionsküchen die Auslastung für die Wirtschaftlichkeit entscheidend ist. INFRAS kommt zum Schluss, dass eine Produktionsküche inklusive Belieferung benachbarter familienergänzender Betriebe mindestens eine tägliche Nachfrage von 100 bis 150 Mahlzeiten abdecken sollte. Zudem muss aufgrund der hohen Investitionskosten einer Produktionsküche und des Personaleinsatzes eine langfristig gesicherte Auslastung gewährleistet werden. INFRAS zieht die Schlussfolgerung, dass Produktionsküchen ab einer Schwelle von ca. 50 Mahlzeiten pro Tag rentieren können; Cateringlösungen dagegen seien vor allem für kleinere Einrichtungen oder solche mit stark schwankenden Auslastungen geeignet.

## **5. Muss- und Soll-Kriterien der zukünftigen Mahlzeitenherstellung**

Die BSS hat im Sommer 2015 parallel zum laufenden Pilotversuch folgende **Muss-Kriterien** für die Mahlzeitenherstellung festgelegt:

1. **Qualität des Essens:** Nährstoffgehalt, Labels, Ausgewogenheit
2. **Nachhaltigkeit:** ökologisch, wirtschaftlich, sozial
3. **Akzeptanz** in der Verwaltung, den Betrieben (Tagesschulen, Kitas, Tagis), bei den Kindern, Eltern, Öffentlichkeit und Politik.

### **Ad 1. Qualität des Essens**

Das Essen in den Stadtberner Betreuungseinrichtungen soll - unabhängig von der Art und Weise der Mahlzeitenherstellung - gut, gesund und ausgewogen sein. Eine gesunde Ernährung umfasst auch eine kinderfreundliche Esskultur mit Ritualen und Tischregeln. Die Mahlzeitenherstellung muss in ein pädagogisches Konzept des jeweiligen Betriebs eingebettet sein. Die BSS ist daran, zusammen mit den Tagesschulen, Kitas und Tagis Ernährungs- und Qualitätsrichtlinien für die Mahlzeitenherstellung zu erarbeiten. Diese sollen in allen familienergänzenden Einrichtungen - unabhängig der Art der Mahlzeitenherstellung - Anwendung finden. Die Qualitätsrichtlinien haben

insbesondere Grundsätze zur Nachhaltigkeit sowie deren Einbettung in pädagogische Konzepte der familienergänzenden Einrichtungen zum Gegenstand. Die Richtlinien werden dem Gemeinderat zum Beschluss vorgelegt werden.

Die BSS beabsichtigt, die städtischen Einrichtungen für die familienergänzende Kinderbetreuung von Fourchette Verte zertifizieren zu lassen. Fourchette Verte ist ein Qualitäts- und Gesundheits-Label für Betriebe, welche ausgewogene Mahlzeiten nach der Schweizer Lebensmittelpyramide anbieten. Fourchette Verte verbindet die Elemente „Essvergnügen“ und „Gesundheit“ und beeinflusst durch Schulung und Begleitung der Verpflegungsbetriebe das Essverhalten der Kinder und Jugendlichen. Das Label ist für alle Betriebe im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie zugänglich, mit starkem Fokus auf der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen.

### **Ad 2. Nachhaltigkeit**

Die Mahlzeitenherstellung in der Stadt Bern soll nachhaltig sein. Nachhaltigkeit, in ihren drei Dimensionen „Ökologie“, „Ökonomie“ und „Soziales“, steht in einem engen Zusammenhang mit der Ernährung.

**Ökologie:** Die Umweltbelastung des Nahrungsmittelkonsums hängt stark davon ab, was konsumiert wird und wie die Nahrungsmittel produziert werden. Einen Beitrag zur Ökologie stellt auch der Verzicht auf lange Transportwege von Nahrungsmitteln und zubereiteten Mahlzeiten sowie die Verwendung von Mehrweggeschirr und saisonalen, regional und ökologisch produzierten Nahrungsmitteln dar.

**Ökonomie:** Für die Mahlzeitenherstellung sind wirtschaftliche Lösungen zu realisieren. Zudem soll die Wertschöpfung wenn möglich in der Stadt und Region Bern erfolgen.

**Soziales:** Die Arbeitsbedingungen für das Personal in der Mahlzeitenherstellung sind attraktiv und sozial (vgl. Personalleitbild der Stadt Bern). Zudem soll die gesellschaftliche Solidarität den Menschen in und um Bern zugutekommen, insbesondere in Bezug auf die Schaffung von Stellen im Bereich der Arbeitsintegration und der Arbeitsqualifikation.

Der politischen Bevorzugung von regionalen Lösungen sind rechtliche Grenzen gesetzt, wie auch das Rechtsgutachten von Dr. Ueli Friederich bestätigt: Im Vergaberecht gilt ein Diskriminierungsverbot. Die Stadt Bern darf bei einer öffentlichen Ausschreibung grundsätzlich keinen „Heimatschutz“ betreiben, indem sie Anbietende der Stadt oder Region Bern bevorzugt. Vergaberechtlich müssen auch stadtnahe Betriebe wie der Verein „La Cultina“, die gemeinnützige Aktiengesellschaft „Domicil“, die Vereinigung für Beratung, Integrationshilfe und Gemeinwesenarbeit (vbg; Betreiberin des „Gastro Murifeld“) im Rahmen einer öffentlichen Ausschreibung Offerten (für eines oder mehrere Lose) einreichen, eine Direktvergabe an diese Institutionen ist bei der Grösse des vorliegenden Cateringauftrags vergaberechtlich unzulässig.

### **Ad 3. Akzeptanz**

Die Mahlzeitenherstellung muss nicht nur qualitativ hochstehend und nachhaltig sein, sondern auch von den familienergänzenden Betrieben, den Kindern und ihren Eltern sowie von der Politik und der Öffentlichkeit mitgetragen werden. Die gewählte Lösung muss insbesondere die überwiesenen parlamentarischen Vorstösse berücksichtigen.

Nebst diesen Muss-Kriterien sollen bei der Mahlzeitenherstellung nachfolgende Anliegen im Sinne von **Soll-Kriterien** berücksichtigt werden:

- **Schaffung sozialer Arbeitsintegrations-, Qualifizierungs- und Ausbildungsplätze** (erhöht die soziale Nachhaltigkeit): Kompetenzzentrum Arbeit KA und Kompetenzzentrum Integration KI

- **Ausnutzung interner Ressourcen** (KA, KI) und **vorhandener Infrastrukturen** wie z. B. die Produktionsküche des Tagi Breitenrain, die das Potenzial für eine „Quartierküche“ hat (erhöht die wirtschaftliche Nachhaltigkeit),
- **Ausnutzung bestehender Partnerschaften** wie z. B. Domicil, La Cultina, Gastro Murifeld, städtische Pächter
- **Realisierung lokal-regionaler Lösungen** (erhöht die ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit).

## 6. Modelle für die zukünftige Mahlzeitenherstellung

Im Rahmen dieser Muss- und Soll-Kriterien ergeben sich folgende Varianten der zukünftigen Mahlzeitenherstellung:

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>Modell A</b> | Ein einziger zentraler städtischer Cateringbetrieb („ <b>Stadtküche</b> “)   |
| <b>Modell B</b> | Erweiterte Produktionsküchen für mehrere Betreuungseinrichtungen („ <b>Quartierküchen</b> “)   |
| <b>Modell C</b> | <b>Externes Catering</b> (öffentliche Ausschreibung, ggf. in Losen)  |
| <b>Modell D</b> | Mix von Quartierküchen, Produktionsküchen und externem Catering (Modell „ <b>Vielfalt</b> “). <b>Quartierküchen</b> für mehrere familienergänzende Betriebe ohne eigene Produktionsküche, <b>Produktionsküchen</b> , wo sie nachhaltig betrieben werden können, und <b>externes Catering</b> , wo weder Quartier- noch Produktionsküchen nachhaltig betrieben werden können. |

### **Modell A „Stadtküche“**

Die Stadt führt eine eigene, zentrale Industrieküche, in der sie alle Mahlzeiten für die städtischen familienergänzenden Betriebe herstellt und diese täglich mit den benötigten Mahlzeiten beliefert. Die „Stadtküche“ bietet grosse Vorteile für die - von der Stadt gesteuerte - Schaffung sozialer Arbeitsintegrations-, Qualifizierungs- und Ausbildungsplätze, insbesondere auch für den Asylbereich. Jedoch ist die zeitliche Realisierbarkeit einer Stadtküche sehr ungewiss. Die Stadtküche bedingt einen geeigneten Standort, hohe Investitionskosten und das Betriebsrisiko ist gross. In der Stadt Zürich konnte die Stadtküche nicht wirtschaftlich betrieben werden, weshalb sie in ein Privatunternehmen (die heutige Menu&More) überführt wurde. Eine Stadtküche bedeutet zudem eine massive Konkurrenzierung des privaten Cateringgewerbes. Die Berner Stadtküche ist vom Auftragsvolumen her eine grosse Industrieküche, die dem pädagogisch-emotionalen Wunsch bei der Mahlzeitenherstellung für die familienergänzenden Betriebe nicht gerecht wird. Der Gemeinderat ist aus diesen Gründen der Ansicht, diese Variante nicht weiter zu verfolgen.

### **Modell B „Quartierküchen“ (erweiterte Produktionsküchen)**

Eine „Quartierküche“ kocht für mehrere städtische familienergänzende Betriebe ihres Stadtteils oder Schulkreises. Eine bestehende oder neu zu erstellende städtische Produktionsküche wird so (aus-)gebaut, dass sie nicht nur den Bedarf des Standortbetriebs, sondern auch denjenigen weiterer benachbarter städtischer familienergänzender Betriebe übernehmen kann. Die Wirtschaftlichkeit und die Schaffung einer beschränkten Anzahl sozialer Arbeitsintegrations-, Qualifizierungs- und Ausbildungsplätze, insbesondere auch für den Asylbereich, sind die grossen Pluspunkte einer solchen Lösung. Kritisch sind die Fragen, wo konkret und in welchem Zeitraum solche Quartierküchen realisierbar sind und wie sie ausgelastet werden können.

Mit Ausnahme der Küche des Tagi Breitenrain, wo die bestehende, heute nicht ausgelastete Produktionsküche zu einer Quartierküche ausgebaut werden kann, müssten in den Schulkreisen Quartierküchen neu geplant und errichtet werden. Der Gemeinderat sieht Quartierküchen als geeignetes Mittel an, um zu kleine, nicht nachhaltig zu betreibende Produktionsküchen und Catering

zu ersetzen. Er hat den zuständigen Verwaltungsdirektionen den Auftrag erteilt, die Frage, in welchem Schulkreis resp. Stadtteil nachhaltige Quartierküchen möglich und sinnvoll sind, zu klären und ihm Bericht zu erstatten.

### **Modell C „Externes Catering“**

Ein externes Catering durch einen oder mehrere private Betriebe muss ausgeschrieben werden. Nachhaltigkeitskriterien sind gestattet, jedoch ist eine Beschränkung des Wettbewerbs auf regionale Catering-Betriebe aufgrund des Vergaberechts nicht erlaubt. Die Ausschreibung in Losen ist zulässig. Dabei kann allerdings nicht ausgeschlossen werden, dass (wiederum) einer der beiden grossen Zürcher Anbieter den Zuschlag erhalten würde, da sich diese für alle Lose bewerben können und somit auch in Zukunft die Mahlzeiten in Zürich produziert würden. Ein externes Catering muss im Moment überall dort zur Anwendung gelangen, wo keine nachhaltig zu betreibende Quartierküche oder keine städtische Produktionsküche zur Verfügung steht. Auch für das externe Catering müssen (weiterhin) strenge Nachhaltigkeitskriterien gelten.

Das laufende externe Catering von Menu&More kann gemäss Vertrag noch dreimal um jeweils 1 Jahr bis maximal Ende 2019 verlängert werden. Die BSS geht davon aus, dass realistischere Weise für ein allfälliges Catering ab 2020 wiederum eine öffentliche Ausschreibung notwendig sein wird, weil bis dann nicht genügend Quartierküchen erstellt werden können.

### **Modell D „Vielfalt“**

Das Modell „Vielfalt“ beinhaltet einen Mix von städtischen Quartierküchen, betriebseigenen Produktionsküchen und externem Catering für städtische familienergänzende Einrichtungen. Quartierküchen werden in einem Schulkreis gebaut, sofern dies räumlich-baulich realisierbar ist und sofern ein wirtschaftlicher Betrieb mit der Belieferung von weiteren städtischen familienergänzenden Betrieben im Schulkreis möglich ist. Eigene Produktionsküchen werden in familienergänzenden Betrieben gebaut, sofern aufgrund des Mahlzeitenvolumens ein wirtschaftlicher Betrieb erreicht werden kann und es die Platzverhältnisse zulassen. Ein externes Catering wird dort realisiert, wo keine Quartier- und Produktionsküchen zur Verfügung stehen und Catering die sinnvollste Lösung darstellt.

## **7. Grundsatzbeschluss für Modell Vielfalt**

Der Gemeinderat hat den Grundsatzbeschluss gefasst, das Modell „Vielfalt“ umzusetzen. Es basiert auf den bestehenden Infrastrukturen und örtlich-räumlichen Gegebenheiten, berücksichtigt wirtschaftliche Erfordernisse und zeichnet sich durch hohe Flexibilität für situationsgerechte Lösungen aus. Insbesondere in den Quartierküchen, aber allenfalls auch in den Produktionsküchen der Betriebe können eine beschränkte Zahl Arbeitsintegrations-, Qualifizierungs- und Ausbildungsplätze des Kompetenzzentrums Arbeit KA und des Kompetenzzentrums Integration KI geschaffen werden. Zudem können für die Mahlzeitenherstellung in den städtischen Quartier- und Produktionsküchen ein Grossteil saisonale und regionale Produkte verwendet werden, so dass ein Teil der Wertschöpfung in der Region generiert wird.

Um die Qualität der Mahlzeiten in allen familienergänzenden Betrieben - unabhängig der Art der Herstellung - garantieren zu können, will der Gemeinderat für alle städtischen Betriebe das Zertifikat von Fourchette Verte erlangen.

## **8. Folgen für externes Catering**

Das Modell „Vielfalt“ muss etappenweise realisiert werden. Quartier- und gegebenenfalls neue Produktionsküchen lassen sich nicht von heute auf morgen realisieren. Schon deshalb muss für die Betriebe, welche heute ein externes Catering haben, zumindest für die Übergangsphase weiterhin eine Cateringlösung zur Anwendung gelangen. Die heutige Lösung mit Menu&More hat sich, wie die Evaluation zeigt, aus betrieblicher Sicht und in Bezug auf die Qualität des Essens bewährt. Die familienergänzenden Betriebe sind grossmehrheitlich mit Menu&More zufrieden und wünschen keine stetigen Wechsel des Caterers. Die Qualität der Mahlzeitenverpflegung, die zurzeit noch fehlenden funktionierenden, gleichwertigen Alternativlösungen, die Konstanz sowie die Akzeptanz bei Betriebsleitungen und Kindern sprechen aus Sicht des Gemeinderats dafür, zum jetzigen Zeitpunkt auf eine neue öffentliche Ausschreibung des Caterings zu verzichten. Zudem: Hauptkritik an Menu&More ist ihre Zürcher Herkunft. Dieser könnte aber mit einer Neuausschreibung nicht aktiv entgegen gewirkt werden, da die Bevorzugung lokal-regionaler Lösungen vergaberechtlich unzulässig ist und sich Menu&More erneut - mit grossen Erfolgchancen - bewerben könnte.

Der Vertrag mit Menu&More soll daher jährlich überprüft und gegebenenfalls aufgrund dannzumal vorliegender Alternativlösungen angepasst werden. Der Vertrag mit Menu&More kann jeweils um ein Jahr bis maximal Ende 2019 verlängert werden. Dort, wo wirtschaftliche Quartierküchen oder Produktionsküchen realisiert werden können, wird das externe Catering jeweils aufgegeben. Für die Betriebe, für welche ab 2020 weiterhin ein Catering zur Verfügung gestellt werden muss, wird - vorbehaltlich der Schwellenwerte - eine öffentliche Ausschreibung durchgeführt.

### **Antrag**

Der Stadtrat nimmt Kenntnis vom Bericht des Gemeinderats betreffend Pilotversuch Catering in familienergänzenden Einrichtungen; Evaluation und Grundsatzbeschluss.

Bern, 2. März 2016

Der Gemeinderat