2015.SR.000009

Interfraktionelle Interpellation GFL/EVP, SP (Manuel C. Widmer, GFL/Yasemin Cevik, SP): Catering für Tagesschulen und Tagesstätten: Neue Wege andenken

Dass Tageschulen und KiTas in der Stadt Bern im Rahmen eines Pilotversuches seit Anfang Jahr mit Essen der Zürcher Firma „Menu & More“ beliefert werden, stösst vielerorts auf Unverständnis. Dieses rührt weniger von der Form des Essens (cook & chill) her oder aus Angst um die Qualität, als vom Umstand, dass eine Firma, die zu 20% der Stadt Zürich gehört, in Zürich für Berner Kinder kocht und das Essen dann auf der Autobahn nach Bern gefahren wird. Dabei wird vor allem auch die Frage aufgeworfen, ob es tatsächlich keine lokalen Unternehmen gibt, die diesen Dienst anbieten könnten – oder ob es sogar Ansätze gibt, an denen noch nicht oder zu wenig herumgedacht wurde.

Interessant ist ein Blick in den Konzeptbeschrieb „Produktion der Mahlzeiten in den Kinderbetreuungseinrichtungen der Stadt Bern.“ Auf S. 9 wird unter anderem aufgeführt, wie die Gemeinden Muri-Gümligen und Ostermundigen das Catering handhaben.

Dort steht zu lesen:

Muri-Gümligen

In allen vier Tagesschulstandorten der Gemeinde werden alle Mahlzeiten durch ein externes Catering warm angeliefert. Im Konzept wurde von Anfang an auf eigene Produktionsküchen verzichtet.

Ostermundigen

Die Gemeinde Ostermundigen bezieht heute die Mahlzeiten aus der Küche der Mensa Gymnasium Kirchenfeld. Sobald eine gemeindeeigene Liegenschaft frei wird, soll eine zentrale Produktionsküche eingebaut werden, welche alle Tagesschulen der Gemeinde beliefert.

Interessant daran ist, dass beide Gemeinden im April 2014, also bei Erscheinen des Konzepts, vom Gastro-Projekt Murifeld des vbg mit Mahlzeiten beliefert wurden. In Ostermundigen war es einzig die Schule Möösli, welche ihr Essen von einem anderen Caterer bezog. Die Tagesschulen in Muri-Gümligen bezogen ihre Essen in vollem Umfang von diesem Projekt. Interessanterweise verliert das Konzept hierüber kein Wort.

Das Gastro-Projekt Murifeld des vbg entwickelte sich aus einem Mittagstisch im Quartiertreff Murifeld und bietet heute 8-10 Programmplätze, welche u.a. vom KA oder dem Flic Flac Stellennetz der Caritas besetzt werden. Durchgeführt wird das Programm von erwerbslosen Migrant/innen, welche unter fachkundiger Anleitung die Essen und die Auslieferung von ca. 1300 Kindermenüs pro Woche bewältigen. Zusätzlich finden Jugendliche zwischen Schule und Beruf zwei Programmplätze – und es wird eine IV-Vorlehrstelle angeboten.

Mit Blick auf dieses Projekt stellt sich die Frage, ob neben dem „cook & chill“-Konzept nicht auch ein Konzept „Catering für Tageschulen und Tagesstätten: Produktion und Belieferung durch ein soziales Projekt“ geprüft werden müsste.

Klar ist, dass dabei einige Prämissen des aktuellen Versuchs verändert und angepasst werden müssten. Schon alleine wegen der Zahl der auszuliefernden Menüs.

So müsste wohl zumindest die Möglichkeit einer Warmanlieferung wieder ins Auge gefasst werden. Zudem müsste ein Träger für ein solches Projekt gefunden werden. Auch könnte so ein Projekt wohl kaum auf der infrastrukturellen Basis von Bestehendem aufgebaut werden —im Gegensatz zum Knowhow, das ja offensichtlich schon vorhanden ist.

Der Gemeinderat wird deshalb gebeten, folgende Fragen zu beantworten:

1. Hat der Gemeinderat Kenntnis davon, dass die Tagesschulen zweier Nachbargemeinden sich ihre Essen vom Gastro-Projekt Murifeld“ anliefern lassen?

2. Wie kommt es, dass im Konzeptbeschrieb „Produktion der Mahlzeiten in den Kinderbetreuungseinrichtungen der Stadt Bern“ dieses Berner Projekt, an dem das KA ja zumindest mitbeteiligt ist, bei den erwähnten Gemeinden nicht ansatzweise aufgeführt wird?
3. Das Gastro-Projekt hat auch städtische Institutionen – u.a. solche, welche jetzt aus Zürich bedient werden – beliefert. Mit welchen Erfahrungen für die abnehmenden Institutionen?
4. Wurde die Möglichkeit einer Belieferung der Berner Tagesschulen und KiTas durch ein städtisches Projekt je angedacht?
   Wenn Nein, warum nicht?
   Wenn Ja, warum wurde es bisher verworfen?
5. Wie beurteilt der Gemeinderat die Idee, jene Tagesschulen und KiTas ohne eigene Küche mit einem professionellen (Erwerbslosen-)Programm mit Essen zu beliefern, bei dem gleichzeitig der Bedarf nach Mahlzeiten als auch die Befähigung und Vermittlungsfähigkeit von erwerbslosen Personen abgedeckt werden könnte?
6. Wer käme als Träger/in eines solchen Projekts in Frage? Wer nicht?
7. Ist der Gemeinderat bereit, ein solches neues Catering für Kindermenüs als neues Projekt zu initiieren? Unter welchen Prämissen und mit welchen Qualitätsmerkmalen?
8. Welche ausschreibungsrechtlichen Rahmenbedingungen müsste ein Konzept „Catering für Tageschulen und Tagesstätten: Produktion und Belieferung durch soziales Projekt“ beachten?
9. Welche anderen Konzepte sind noch „im Köcher?“ Welche wurden bereits verworfen? Warum?

Bern, 15. Januar 2015
Erstunterzeichnende: Manuel C. Widmer, Yasemin Cevik
Mitunterzeichnende: Katharina Altas, Nadja Kehrli-Feldmann, Marieke Kruit, Patrizia Mordini, Halua Pinto de Magalhães, Johannes Wartenweiler, Rithy Chheng, Peter Marbet, Lukas Meier, David Stampfli, Lena Sorg, Benno Frauchiger, Annette Lehmann, Michael Steiner, Tania Espinoza Haller, Daniel Klauser, Bettina Jans-Troxler, Matthias Stürmer, Janine Wicki, Daniela Lutz-Beck, Patrik Wyss, Stefan Jordi

Antwort des Gemeinderats

Der Gemeinderat hat im Mai 2014 im Rahmen des Haushaltsanierungspakets „HH 14“ einen Pilotversuch mit einem externen Mahlzeiten-Catering in Berner Tagesschulen und Tagesstätten beschlossen. Am Pilotversuch beteiligen sich Tagesstätten und Tagesschulen, die bereits bis anhin ein externes Catering hatten (Tagesschulen Rossfeld, Muesmatt, Marzili, Sulgenbach, Bitzius, Munzinger und Tagi Kleefeld, Kita Ausserholligen, Tagi und Kita Holenacker, Tagi Murifeld, Kita Weissenstein). Im Pilotversuch werden mit der Aussicht auf allenfalls resultierende Einsparungen die diversen einzelnen Caterer auf einen einzelnen Cateringbetrieb konzentriert werden. Aufgrund der - vergaberechtlich zwingend vorgeschriebenen - öffentlichen Ausschreibung erhielt aus sechs Offerten die Firma Menu and More AG in Zürich den Zuschlag für das Catering des Pilotversuchs. Die Mahlzeiten werden in Zürich hergestellt, gekühlt zwei bis drei Mal pro Woche an die verschiedenen Einrichtungen geliefert und dort regeneriert (Cook&Chill-Verfahren). Es werden wöchentlich rund 2 000 Mahlzeiten geliefert, wobei der Tagesbedarf stark schwankt. An Dienstagen und Donnerstagen sind die Tagesschulen beispielsweise überproportional ausgelastet (bis zu 600 Mahlzeiten pro Tag).

Die im Sommer 2014 durchgeführte öffentliche Ausschreibung enthielt hohe Anforderungen an die Nachhaltigkeit und die Qualität. Folgende Kriterien wurden definiert:

- Qualität der Mahlzeiten (cook&chill, ausgewogen, kindergerecht, das Essen muss den Kindern schmecken, täglich vollständige Mahlzeiten auch für Allergikerkinder)

- Verlässlichkeit der Mahlzeitenherstellung und -lieferung (gut handhabbares Bestellverfahren usw.)
- Nachhaltigkeit (Lebensmittellabels des WWF, ökologische Vorgaben für den Transport, soziale Arbeitsplätze, ..)
- Wirtschaftlichkeit.

In der Ausschreibung wurde die Nachhaltigkeit höchstmöglich (40 Prozent) und diejenige des Preises so tief wie möglich (30 Prozent) gewichtet. Unter dem Strich erfüllte - trotzdem - eine Zürcher Firma die Kriterien am besten, auch wenn Offerten aus der Region Bern vorlagen. Vertraglich besteht die Möglichkeit, das Catering durch Menu and More jeweils um ein Jahr auf maximal 5 Jahre zu verlängern.

Die Rückmeldungen aus den Betrieben sind zum laufenden Pilotversuch im ersten Vierteljahr positiv. Die Mahlzeiten schmecken den Kindern und die Abläufe klappen gut. Zum jetzigen Zeitpunkt fehlen noch detaillierte und fundierte Daten zur Wirtschaftlichkeit. Die federführende Direktion für Bildung, Soziales und Sport (BSS) plant als Entscheidgrundlage zuhanden des Gemeinderats, eine externe Studie zur Wirtschaftlichkeit der verschiedenen Methoden der Mahlzeitenherstellung (Kochen vor Ort in kleinen oder grossen Küchen, Anlieferung durch einen oder mehrere Caterer) in Auftrag zu geben.

Ziel des Pilotversuchs sind Entscheidgrundlagen zuhanden des Gemeinderats für die Mahlzeitenherstellung in den extern bekochten Betrieben und für eine allfällige (etappenweise) Ausdehnung des externen Caterings. Oberste **Maxime** muss sein, dass die Stadt Bern (auch) ab 1. Januar 2016 über ein einwandfrei funktionierendes Catering von hoher Qualität, Wirtschaftlichkeit und Akzeptanz verfügt. Das Catering muss folgende Rahmenbedingungen zwingend einhalten:

(1) **Qualität** des Essens: Nährstoffgehalt, Labels. Das Essen schmeckt den Kids.
(2) **Nachhaltigkeit** (ökologische, ökonomische, soziale Nachhaltigkeit).
(3) **Wirtschaftlichkeit** (Kosten bewegen sich in etwa im bisherigem Rahmen).
(4) **Akzeptanz** bei Betrieben (Tagesschulen, Kitas, Tagis), Kindern, Eltern, Öffentlichkeit und Politik.

Das künftige Catering orientiert sich an folgenden Grundsätzen und Anliegen:

- Schaffung sozialer Arbeitsplätze von resp. für das Kompetenzzentrum Arbeit KA und das Kompetenzzentrum Integration KI.
- Ausnutzung interner Ressourcen und Infrastrukturen: Involvierung verwaltungsinterner Fachstellen wie Gesundheitsdienst, Alters- und Versicherungsamt (Kühlewil), KI und KA; Auslastung bestehender städtischer Produktionsküchen.
- Ausnutzung von Leistungsvertragspartnerschaften und anderer bewährter Partnerschaften: Domicil, La Cultina, städtische Pächter.
- Lokal-regionale Lösungen.

Die oben formulierten Rahmenbedingungen, Grundsätze und Anliegen decken sich zu einem grossen Teil mit den Zielen der Interpellantinnen und Interpellanten. Priorität haben nebst der Maxime (funktionierendes Catering auch ab 1.1.2016) die oben dargelegten, zwingend einzuhaltenden Kriterien der Qualität, Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und Akzeptanz.

Zu den einzelnen Fragen

Zu Frage 1 und 2:
Der Pilotversuch wurde im Rahmen des Haushaltsanierungspakets „HH 14“ aus finanzpolitischen Überlegungen initiiert, weil sich der Gemeinderat aus der Konzentration der verschiedenen Caterer auf einen Cateringbetrieb Einsparungen erhofft(e). Da der Pilotversuch nicht als soziales Projekt, sondern als Projekt zur Kostensenkung lanciert wurde, war im genannten Projektbeschrieb das Angebot des Gastroprojekts Murifeld kein Thema. Zudem wurde davon ausgegangen, dass das geforderte Catering die Möglichkeiten des Gastroprojekts Murifeld übersteigen würde, weshalb eine explizite Anfrage und Thematisierung im Konzept ausblieben.

Der Konzeptbeschrieb diente als Grundlage für die Ausschreibung des Caterings. Darin wurden unter anderem die Situation in den genannten Nachbargemeinden beschrieben und Kriterien für einen Pilotversuch in der Stadt Bern definiert. Im Hinblick auf die Ausschreibung erachtete es der Gemeinderat als nicht relevant zu erwähnen, wer in den Nachbargemeinden für das Catering zuständig ist. Die Ausschreibung erfolgte im offenen Verfahren, womit es auch dem vbg als Trägerschaft des Gastroprojekts Murifeld offen stand, eine Eingabe zu machen.

Zu Frage 3:
Die Tagesschulen Manuel, Muesmatt, Bitzius, Marzili und Matte bezogen zeitweise und in unterschiedlichen Phasen ihr Essen vom Gastrobetrieb Murifeld. Die Auflösung der Verträge erfolgte aus unterschiedlichen Gründen (Bau einer eigenen Produktionsküche, Unzufriedenheit, usw.).

Zu Frage 4:
Die Verbindung des Cateringprojekts mit der Schaffung von sozialen Arbeitsplätzen beim KA und KI waren und sind dem Gemeinderat ein grosses Anliegen. Bei der Vorbereitung und Erarbeitung der öffentlichen Ausschreibung hat das federführende Schulamt mit dem KA geklärt, ob dieses das Catering für die 11 Betriebe übernehmen könnte. Dieses war (und ist) jedoch personell und infrastrukturmässig nicht dafür ausgerüstet, 2 000 Mahlzeiten pro Woche zu produzieren.

Kurzfristig (auf den 1. Januar 2016) steht für den Gemeinderat der Aufbau einer eigenen, städtischen Produktionsküche mit dem Fokus Ausbildung und Arbeitsintegration nicht im Vordergrund. Weiter ist festzuhalten, dass die Stadt Zürich wegen fehlender Wirtschaftlichkeit vor ein paar Jahren ihre Stadtküche privatisiert hat, die heute bekanntlich die Menu and More AG ist. Der Gemeinderat orientiert sich an der oben dargelegten Maxime und den zwingend einzuhaltenden Kriterien. Er ist jedoch mit langfristiger Perspektive, gerade auch im Hinblick auf die Integration von Flüchtlingen und vorläufig Aufgenommenen bereit zu prüfen, welches der sozialpolitische Nutzen (Arbeitsintegration, Beschäftigung, Qualifizierung, ..) einer eigenen sog. „Stadtküche“ wäre und welche finanziellen Konsequenzen (notwendige Investitionen, Betriebskosten etc.) sie für die Stadt hätte.

Zu Frage 5 und 6:
Für den Gemeinderat haben Ausbildung und Arbeitsintegration eine hohe Priorität. Die Idee, das Essen in Rahmen eines professionellen (Erwerbslosen-)Programms zu produzieren, bedingte den Aufbau eines eigenen städtischen Cateringbetriebs mit den entsprechenden Investitionen (Liegenschaft mit geeignetem Ausbaupotenzial, Umbau, Einbau einer professionellen Grossküche, Transportfahrzeuge etc.). Wie oben erwähnt, ist der Gemeinderat bereit, ein solches Projekt im Sinn einer Langfristperspektive zu prüfen. Ein solcher Cateringbetrieb müsste von fachlich qualifiziertem Personal geführt werden. Weiter trüge die Stadt Bern das Betriebsrisiko selber. Es müsste sorgfältig geprüft werden, ob der zu erwartende Nutzen die notwendigen Investitionen rechtfertigt.

Statt des kostenaufwändigen Aufbaus einer eigenen Stadtküche erachtet es der Gemeinderat zumindest kurz- bis mittelfristig als zielführender und effektiver, die Zusammenarbeit mit einem be-

stehenden, privaten Cateringbetrieb zu suchen und diesen, zum Beispiel im Leistungsvertrag, zur Schaffung sozialer Arbeitsplätze mit Qualifizierungsmöglichkeiten zu verpflichten.

Zu Frage 7:
Wie oben dargelegt, ist der Gemeinderat bereit, mit einer längerfristigen Optik die von den Interpellantinnen und Interpellanten vorgebrachte Idee eines Sozialprojekts zu prüfen und je nach Prüfungsergebnis ein entsprechendes Projekt zu initiieren. Dabei müsste auch geprüft werden, wie und ob ein solches Projekt die oben formulierten Prämissen und Qualitätsmerkmale einhalten könnte oder ob dafür andere Kriterien festgelegt werden müssten. Kurzfristig verfolgt der Gemeinderat das Ziel, einen zukünftigen Caterer zum Beispiel mittels Leistungsvertrag zu verpflichten, soziale Arbeitsplätze mit Qualifizierungsmöglichkeiten zu schaffen.

Zu Frage8:
Es gelten die Bestimmungen des Gesetzes über das öffentliche Beschaffungswesen (ÖBG, BSG 731.2), der Verordnung über das öffentliche Beschaffungswesen (ÖBV, BSG 731.21) und der Verordnung über das Beschaffungswesen der Stadt Bern (VBW, SSSB 731.21). Muss öffentlich ausgeschrieben werden, so sind zwar soziale Nachhaltigkeitskriterien möglich. Sie sind aber - wie der Zuschlag für den laufenden Pilotversuch zeigt - keine Garantie dafür, dass regionale Betriebe mit Arbeitsintegrationsplätzen obsiegen. Die protektionistische Bevorzugung von lokalen und regionalen Anbietern ist rechtlich unzulässig.

Keine öffentliche Ausschreibung ist notwendig und damit eine freihändige Vergabe zulässig, wenn der Auftrag stadtverwaltungsintern, sprich: zum Beispiel ans KA oder ans KI, vergeben würde. Wenn die Interpellantinnen und Interpellanten unter dem „sozialen Projekt“ ein stadteigenes, von einer Abteilung der Stadtverwaltung getragenes Projekt verstehen, so könnte dies ohne öffentliche Ausschreibung vergeben werden. Dies bedingte jedoch, wie oben dargelegt, namhafte Investitionen und den Aufbau neuer Verwaltungsstrukturen.

Zu Frage 9:
Der Gemeinderat hat keinen konkreten Plan B im Köcher. Vielmehr versucht er für das künftige Catering, im engen rechtlichen Korsett, Lösungen zu finden, die seine Maxime und Rahmenbedingungen einhalten und seine Anliegen und Grundsätze grösstmöglich berücksichtigen. Im Sinn einer Langfriststrategie prüft der Gemeinderat, die Idee einer eigenen Stadtküche mit Fokus Ausbildung sowie Arbeitsintegration zu verknüpfen.

Bern, 12. Mai 2015

Der Gemeinderat