

kriens

Beantwortung Interpellation

Interpellation Burkhardt: Verpflegung der Horte, Auslagerung nach Zürich. Weshalb? Nr. 040/2021

Eingang

11. April 2021

Zuständiges Departement

Bildungs- und Kulturdepartement

Beantwortung

Vor der eigentlichen Beantwortung der Interpellation möchte der Stadtrat sein Missfallen über den Stil des Vorstosses kundtun. Mit den Aussagen in Klammern, welche bei den Fragen aufgenommen wurden, wird kolportiert, dass der Stadtrat seinen Auftrag nicht bzw. mangelhaft ausgeführt hat. Die Fragen und die entsprechenden Aussagen sind polemisch und einer vertieften Behandlung der absolut zulässigen Fragen abträglich. Der Stadtrat geht in der nachstehenden Beantwortung nicht weiter auf die Klammerbemerkungen ein. Dem Stadtrat ist an einer offenen Kommunikation mit dem Parlament gelegen, was jedoch mit dieser Art von Vorstoss nicht gefördert wird.



1. **Wo wurde die Vergabe publiziert?**

Eine submissionsrechtliche Ausschreibung muss im Kantonsblatt veröffentlicht werden. Die Ausschreibung des Auftrages wurde am 9. Januar 2021 im Kantonsblatt ausgeschrieben. Der Zuschlag wurde im Kantonsblatt Nr. 13 vom 3. April 2021 publiziert.

2. **Welches waren die Kriterien? (Eine gezielte Ausschreibung mit entsprechenden Kriterien hätte auch Einheimischen eine Chance gegeben)**

Es handelte sich aufgrund des Auftragsvolumens um ein offenes Verfahren. Massgebend sind folgende Grundlagen:

- Interkantonale Vereinbarung über das öffentliche Beschaffungswesen vom 25. November 1994/15. März 2001 (SRL 733a/IVöB)
- Das Gesetz über die öffentlichen Beschaffungen vom 19. Oktober 1988 (SRL 733/öBG)
- Verordnung zum Gesetz über die öffentlichen Beschaffungen vom 7. Dezember 1998 (SRL 734/öBV)
- Reglement für die öffentlichen Beschaffungen vom 16. März 2017 der Stadt Kriens. Das öffentliche Beschaffungsrecht hat zum Ziel, der öffentlichen Hand die wirtschaftlich besten Angebote für Aufträge und Vergaben zu sichern. Dabei geht es darum, dass für den eingesetzten Steuerfranken das beste Ergebnis erzielt werden kann. Kriterien, welche Einheimische gegenüber auswärtigen Anbietern bevorteilen, sind mit ganz wenigen Ausnahmen nicht zulässig und gegenüber der steuerzahlenden Bevölkerung auch nicht zu verantworten. Schlussendlich gab es 5 Interessenten, wovon 4 ein Angebot einreichten. Die Ausgangslage, ob einheimische oder auswärtige Bewerber, war für alle gleich.

3. **Unsere einheimische Gastronomie ist in diesen Corona-Zeiten schon stark gebeutelt: Wo bleibt hier die Solidarität? Auch unseren einheimischen Lieferanten gegenüber, die ebenfalls nicht liefern können?**

Wie erwähnt, handelt es sich aufgrund des Auftragsvolumens um eine öffentliche Ausschreibung mit gesetzlichen Vorgaben. Die vier eingereichten Angebote stammten von Unternehmungen aus Kriens (1), dem Kanton Luzern (2) und Ausserkanton

(1). Das öffentliche Beschaffungsrecht dient nicht der Solidarität, sondern dem effizienten Einsatz von öffentlichen Mitteln.

4. **Wie passt diese Auslagerung nach Zürich zur Schweizerischen Sozialcharta, welche kürzlich von der Stadt Kriens unterzeichnet wurde? (Sozialhilfe ist gut, einheimische Arbeit zu unterstützen wäre hilfreicher)**

Das öffentliche Beschaffungswesen hat nichts mit der Sozialcharta zu tun. Genau solche Fragen moniert der Stadtrat mit seinem Einleitungssatz.

5. **Wir haben ein neues Vergabereglement. Bei diesem wird Einheimisches höher bewertet, als Finanzielles. Weshalb bei dieser Vergabe nicht?**

Woher die Interpellantin diese Aussage hat, ist dem Stadtrat nicht bekannt. Tatsache ist, dass sich das kommunale Beschaffungsgesetz an die kantonalen und eidgenössischen Vorgaben zu halten hat. Die Vergabe erfolgt nicht an den günstigsten Anbieter, sondern an das wirtschaftlich vorteilhafteste Angebot. Dabei werden neben dem Preis auch noch andere Vergabekriterien gewichtet. Es handelt sich um ein offenes Verfahren und die nachfolgenden Grundsätze sind einzuhalten.

Auszug aus dem § 3 öBG SRL 733:

§ 3 Vorgehen der Auftraggeberinnen

¹ Bei öffentlichen Beschaffungen sind alle natürlichen und juristischen Personen als Anbieterinnen gleich zu behandeln und dürfen nicht diskriminiert werden. Vorbehalten bleibt § 21.

² Für ortsfremde Anbieterinnen mit Niederlassung oder Sitz in der Schweiz darf der freie Zugang zum Markt nur beschränkt werden, wenn diese Beschränkungen gleichermassen auch für ortsansässige Anbieterinnen gelten und sie zur Wahrung überwiegender öffentlicher Interessen unerlässlich und verhältnismässig sind.

³ Die Auftraggeberinnen beachten bei öffentlichen Beschaffungen wirtschaftsethische Grundsätze und gewährleisten ein faires Verfahren.

6. **Weshalb eine Vertragsdauer über 4 Jahre? (Emmen hat bewusst auf einen 2-Jahres Vertrag gesetzt)**

Eine öffentliche Ausschreibung ist sehr aufwändig und benötigt einen Vorlauf von rund 12 Monaten von der Vorbereitung, Durchführung, Zusage und Organisation bis zum 1. Lieferdatum. So müsste bereits wieder kurz nach Einführung des Angebotes die Planung für die nächste Ausschreibung angegangen werden. In Emmen wurde die Vertragsdauer mit 2 Jahren festgesetzt. Dieser Vertrag wurde jedoch um 2 Jahre verlängert, was gesamthaft ebenfalls einer Dauer von vier Jahren entspricht.

7. **Bis jetzt wurden die Hortkinder auch verpflegt. Wer hat dies bis anhin gemacht?**

Bis Ende Schuljahr 2020/21 wird weiterhin vor Ort von ausgebildeten Köchinnen gekocht. Die bestehende Küchen-Infrastruktur in den Horten und Mittagstischen ist nicht auf die heutige, wachsende Nachfrage ausgerichtet und kann nicht erweitert werden. Ebenso kamen interne Abklärungen für ein zentrales Kochen (z.B. Pilatussaal, Krauerhalle oder Parkbad) zum Schluss, dass diese ohne Grossinvestitionen nicht machbar ist. Um weiterhin der steigenden Nachfrage gerecht zu werden, hat sich der Stadtrat für eine flexible externe Anlieferung im offenen Ausschreibungsverfahren entschieden.

8. **Wieviele einheimische Stellenprozente werden durch diese Auslagerung abgebaut? Entlassungen? (Steuergelder, die in Kriens dringend benötigt werden, gehen nun nach Zürich)**

Es werden gesamthaft 190 %-Stellen reduziert (bei den Kochstellen werden 340 %-Stellen abgebaut und im Gegenzug werden 150 %-Stellen für die Aufbereitung der Mittagessen benötigt). Diese Umstrukturierung soll möglichst personalverträglich umgesetzt werden, wobei jedoch einzelne Kündigungen unvermeidbar sind. Es gilt festzuhalten, dass nicht alle Personen, welche in den Horten arbeiten auch in Kriens wohnhaft sind.

9. Es wurde von kindgerechtem Essen berichtet. Wer beurteilte welches Essen kindgerecht ist?

Es wurden bei der Ausschreibung entsprechende Kriterien festgelegt. Im Bewertungsgremium standen verschieden Personen mit einer Ausbildung als Koch oder entsprechender Erfahrung, sodass dieses Fachwissen in die Bewertung eingeflossen ist. Ebenso gilt Menu and More als Spezialist und Marktführer in der Deutschschweiz für Kinder- und Jugendverpflegung.

10. Wie gesund und vitaminhaltig ist schockgefrorenes und regeneriertes Essen wirklich? (Ich als Mutter ziehe frisch gekochtes Essen vor)

In der Menueplanung von Menu and More kommen zeitgemässe Ernährungsrichtlinien zur Anwendung. Menu and More kocht kindgerecht, das heisst salz-, zucker- und fettreduziert und ohne Alkohol. Die Menues enthalten weder künstliche Zusatzstoffe noch Glutamat. Qualitativ, geschmacklich und hinsichtlich gesundheitlicher Aspekte bestehen keinerlei Unterschiede im Vergleich zu vor Ort zubereiteten Gerichten. Die kinderspezifische Menüplanung erfolgt in Zusammenarbeit mit einer Ernährungsberaterin, stets saisonal und nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Standards sowie gemäss modernsten Ernährungsrichtlinien. Die Anbieterin ist zweifach als kindergerechte Anbieterin für garantiert gesunde Kindermahlzeiten von der «Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Departement Gesundheit» und der Zeitschrift «Leichter leben» zertifiziert worden. Durch die Partnerschaft mit «aha! Allergiezentrum Schweiz» werden Betreuungspersonen bei Fragen zu Lebensmittelallergien und –unverträglichkeiten unterstützt. Weiter kann ein Allergierapport ausgedruckt werden resp. den Eltern von betroffenen Kindern als Link zugeschiedt werden. Qualitativ ist es unerheblich, ob das Essen angeliefert oder frisch vor Ort zubereitet wird. Im Gegenteil kann die Qualität mit der Anlieferung auf höherem Niveau kontrolliert und bestätigt werden.

11. Wie lange war diese Auslagerungsstrategie schon bekannt?

Es wurden zuerst alle internen Möglichkeiten (Erweiterungen der Hortküchen, zentrales Kochen in einer gemeindeeigenen Liegenschaft) geprüft, bevor der Beschluss zur Anlieferung und der damit verbundenen Ausschreibung durch den Stadtrat im Herbst 2020 gefasst wurde. Da in den Schuljahren 2019/20 und 2020/21 die Anmeldungen und der Bedarf für die Mittagsverpflegung überdurchschnittlich zunahm, hatte die Klärung der Verpflegung eine hohe Priorität.

12. Kriens hat im September 2019 den symbolischen Klimanotstand ausgesprochen. Waren das nur leere Worte, oder gilt dies für den Krienser Stadtrat nicht? (Tägliche Essens-Fahrten von Zürich nach Luzern.)

Es wird keine täglichen Essensfahrten geben. Aufgrund der gewählten Verpflegungsart (Cook an Chill) sind wöchentlich drei Fahrten von Zürich vorgesehen. Menu and More produziert und liefert als bislang einzige Verpflegungsanbieterin in der Schweiz vollständig CO₂-neutral. Die Massnahmen reichen vom Strom aus erneuerbaren Energiequellen bis hin zu biotechnologischen Reinigungsmitteln. Die Verpackung reduziert Menu and More ebenfalls auf ein Minimum und setzt auf umweltfreundliche, BPA-freie (Bisphenol A-freie) Kunststofffolien und Kartonschalen. Die Verpackung ist ökologisch, nicht zuletzt durch den geringen Materialverbrauch von 4.8 Gramm pro Menü. Die Tourenplanung erfolgt nach ökologischen, betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Aspekten. Vom Anbieter auf dem Weg nach Kriens werden u.a. Standorte in Zug, Emmen und Luzern mitbeliefert. Die nachhaltige Leistungserbringung und damit auch der Schutz der Umwelt sind wichtige Bestandteile der Geschäftspolitik von Menu and More. Durch die regelmässige Nachhaltigkeitsberichterstattung nach GRI-Standard ist Transparenz jederzeit gewährleistet. Der gewählte Anbieter ist Umwelt ISO 14001 zertifiziert und ist die erste klimaneutrale Verpflegungsanbieterin der Schweiz.

13. Wie sollen wir je ein Klimaziel 2050 erreichen, wenn die Stadt Kriens keine Vorreiterrolle einnimmt?

Der Stadtrat verweist auf die Antwort zu Frage 12.

14. Ausserdem fordert der Klima- und Energiebericht des Kantons ganz klar Regionalität. Wo wird diese vorgelebt? (Schliesslich sollte die Stadt Kriens auch eine Vorbildfunktion für die Jugend einnehmen)

Dem Stadtrat ist dies ein Anliegen. Allerdings sind dem Stadtrat durch die gesetzlichen Vorgaben des Beschaffungsrechts enge Grenzen gesetzt (siehe Antworten zu den vorherigen Fragen).

Kriens, 12. Mai 2021