

An den Grossen Gemeinderat

Winterthur

Beantwortung der Interpellation betreffend Restaurant Altersheim Neumarkt, eingereicht von Gemeinderätin Ursula Künsch (FDP)

Am 8. Dezember 2003 reichte Gemeinderätin Ursula Künsch, namens der FDP-Fraktion mit 26 Mitunterzeichnerinnen und Mitunterzeichnern, die folgende Interpellation ein:

„Aus dem Voranschlag 2003 ist zu entnehmen, dass das Restaurant des Altersheims Neumarkt abends geschlossen werden muss, um weitere grössere Defizite zu verhindern. Es wurde immer wieder ins Feld geführt, dass das Altersheim dringend ein öffentlich zugängliches Restaurant brauche, um für die Pensionäre attraktiv zu sein. Nachdem es nicht gelungen ist, an dieser hervorragenden Publikumslage neben der Konkurrenz umliegender privater Betriebe erfolgreich zu bestehen, stellen sich folgende Fragen:

- 1. Wie erklärt es sich der Stadtrat, dass der Restaurantbetrieb abends nicht gewinnbringend oder wenigstens kostendeckend geführt werden konnte?*
- 2. Wie sieht die Kostenrechnung für den Tagesbetrieb aus? Wie hoch ist der Gewinn, respektive das Defizit?*
- 3. Welches Konzept hat der Stadtrat, um die teure Infrastruktur in der Ausgehmeile abends zu nutzen?*
- 4. Sieht der Stadtrat eine Möglichkeit, das Restaurant vom Altersheimbetrieb abzukoppeln und an einen privaten Pächter zu vermieten?*
- 5. Mit welchen baulichen Massnahmen und welchen Kosten wäre eine Trennung zwischen Restaurant/Küche und Altersheim möglich?“*

Der Stadtrat erteilt folgende Antwort:

Der Betrieb der in die Organisationsstruktur der städtischen Alters- und Pflegeheime eingebundenen Cafeterias und Restaurants führte im Grossen Gemeinderat immer wieder zu Diskussionen. So letztmals im Rahmen der Behandlung des Berichtes des Stadtrates zum Postulat M. Schaffitz (FDP), U. Martinelli (EVP) und W. Steiner (SVP) betr. Verpachtung der Heim-Cafes (GGR-Nr. 01/015). Die Antwort des Stadtrates wurde vom Grossen Gemeinderat am 8. September 2003 im zustimmenden Sinne zur Kenntnis genommen und das Postulat als damit erledigt abgeschlossen.

Aufgrund der damaligen Prüfung durch externe Fachleute kam der Stadtrat zum Schluss, dass bei einer Verpachtung die Nachteile für die Stadt Winterthur überwiegen, da insbesondere die komplexen Schnittstellen zwischen Heimbetrieb und Restaurant berechnete Zweifel aufkommen lassen, ob eine Verpachtung überhaupt realisierbar sei. Der Stadtrat erklärte auch, dass es sein Ziel sei - dort wo nötig - die Wirtschaftlichkeit der Cafeterias bzw. Restaurants bis Ende 2004 weiter zu erhöhen, sei dies durch zusätzliche Einnahmen oder Reduktion der Kosten. Er strich dabei auch die soziokulturelle Bedeutung der Cafeterias und Restaurants als Begegnungsstätten für die Bewohnerschaft hervor.

Zu den einzelnen Fragen:

Zur Frage 1:

„Wie erklärt es sich der Stadtrat, dass der Restaurantbetrieb abends nicht gewinnbringend oder wenigstens kostendeckend geführt werden konnte?“

Das Restaurant Neumarkt wurde in der Planung auf eine Kundschaft ausgerichtet, welche aus der näheren Geschäftsumgebung und aus dem eigenen Haus stammt und welcher, in gediegenem Rahmen, ein Angebot von verschiedenen Getränken bis zu einem guten Essen geboten werden kann. Dabei wurde, durch seine zentrale Lage inmitten der Altstadt, für den Abend auch mit Gästen, z.B. Kinobesuchenden, und mit der generellen Belebung des Neumarktplatzes nach der Neugestaltung gerechnet. Dies war der Grund, warum die Öffnungszeiten bei Betriebsaufnahme – anders als in den übrigen vier Cafeterias und Restaurants der Heime – in die Abendstunden ausgedehnt wurden. Die Erfahrungen des ersten Betriebsjahres zeigten jedoch, dass die Auslastung in den Abendstunden nicht zufriedenstellend war.

Selbstverständlich überlegten sich die Verantwortlichen Massnahmen zur Verbesserung der Ertragslage. Auf eine ausgedehnte Werbekampagne musste aus Kostengründen und politischen Überlegungen verzichtet werden. Die lokalen Gewerbetreibenden hätten es kaum verstanden, wenn ein Konkurrenzbetrieb seine Werbung mit öffentlichen Mitteln finanzierte, um so einen Marktvorteil zu erlangen.

Neben der schlechten Perspektive auf ausreichenden Ertrag spielten und spielen auch die hohen Kosten eine Rolle. Dabei sind vor allen Dingen die Personalkosten entscheidend. Das Lohnniveau für Mitarbeitende ist in der Stadt Winterthur grundsätzlich deutlich höher als die vergleichbaren Löhne bei sonstigen Gastrobetrieben. Bei einer Restaurantöffnung am Abend bringen zudem die hohen Zuschläge von derzeit 25 % des Lohnes für Nachtarbeit ab 20.00 Uhr einen erheblichen Kostenfaktor. Neben dem Kostenfaktor „Lohn“ spielt auch die ungünstige bauliche Situation beim Personalaufwand eine Rolle (s. Abschnitt „Organisatorische Trennung“ S. 5 in der Postulatsantwort GGR-Nr. 01/015). Durch die räumlich ungünstige Situation kann die Restaurantküche nur als „Satellitenküche“ betrieben werden, während die grosse Küche des Heimes ebenfalls in Betrieb und personell besetzt sein muss, um überhaupt eine attraktive Speisekarte zu ermöglichen.

Es sind somit verschiedene Faktoren, die zu einem nicht kostendeckenden, geschweige denn gewinnbringenden Abendbetrieb und letztlich zur Schliessung in den Abendstunden führten.

Zur Frage 2:

„Wie sieht die Kostenrechnung für den Tagesbetrieb aus? Wie hoch ist der Gewinn, respektive das Defizit?“

In der bereits erwähnten Postulatsantwort (GGR-Nr. 01/015) wurde dargestellt, dass das Restaurant Neumarkt in der Rechnung 2002 für den Tagesbetrieb einen Aufwandüberschuss von Fr. 94'600.-- auswies, inklusive eines „soziokulturellen Beitrages“ von Fr. 46'000.-- (Fr. 2.-- pro Belegungstag). Damit wird ein Teil des Aufwandes gedeckt, der dadurch entsteht, dass Bewohnerinnen und Bewohner die Infrastruktur und das Personal der Cafeteria beanspruchen, ohne dass damit ein direkter Ertrag erwirtschaftet wird. In der Rechnung 2002 schlugen sich die kurz zuvor eingeleiteten Massnahmen, insbesondere die Einschränkung der Öffnungszeiten noch nicht nieder, sondern wirkten sich erst in der Folge positiv aus.

Im Budget 2004 wird für den Restaurantbetrieb mit einem Gewinn von rund Fr. 72'000.-- gerechnet (inkl. soziokultureller Beitrag von Fr. 52'000.--). Dies ist dank zusätzlicher Anstrengungen und Optimierungen im personellen Bereich möglich. Aufgrund der bis heute vorliegenden Zahlen kann damit gerechnet werden, dass das budgetierte Ergebnis erreicht wird. Zudem werden weitere personelle Optimierungsmassnahmen im Tagesbetrieb eingeleitet.

Zur Frage 3:

„Welches Konzept hat der Stadtrat, um die teure Infrastruktur in der Ausgehmeile abends zu nutzen?“

Der Stadtrat ist sich bewusst, dass beim Restaurant Neumarkt überdurchschnittliche, architektonische Attraktivität an zentraler Lage vorliegt. Aufgrund der im Rahmen der Postulatsantwort erfolgten Überprüfung der Verpachtungsoptionen und der damit verbundenen Resultate reagierte der Stadtrat aber nicht gleich mit einem Konzept auf die unbefriedigende Situation des ungenutzten Potentials.

Ein sinnvolles Konzept für den gewinnbringenden Abendbetrieb in den Räumlichkeiten des Restaurants Neumarkt konnte bisher nicht gefunden werden. Das Restaurant Neumarkt wurde mit der Absicht gebaut, die Generationen zu durchmischen und damit die frühere Ghettoprägung im Altersheim zu durchbrechen.

Im Alltag gelingt dies tagsüber, insbesondere mit dem Einbezug und der Vermietung des Mehrzweckraumes und des Innenhofes. Mit gut 100 externen Veranstaltungen und rund 50 Sitzungen im Jahre 2003 wurde bereits eine gute Auslastung erreicht, die in diesem Jahr noch ausgebaut wird. Dabei wird am Abend, vor allem bei grösseren Gruppen, die Infrastruktur für Schulungen und Anlässe sowie das Restaurant zur Verfügung gestellt, sofern die entsprechenden Personal- und Materialkosten gut gedeckt werden können.

Im übrigen begünstigen weder Grösse noch Einrichtung des Restaurants Neumarkt einen gewinnbringenden Abendbetrieb. Obwohl der Raum architektonisch sehr gelungen ist, ist es abends bei Dunkelheit schwierig eine verlockende Atmosphäre zu vermitteln. Bei einem Angebot von ca. 45 Sitzplätzen rechtfertigt sich am Abend der Einsatz von zwei Serviceangestellten. Das Angebot mit vier Sitzplätzen an fast allen Tischen erschwert am Abend jedoch die Auslastung aller Sitzplätze. Dabei ist zu berücksichtigen, dass die Leute mehrheitlich zu zweit zum Essen ausgehen, und die Grösse der Tische es kaum zulässt, zwei weitere Personen an den gleichen Tisch zu setzen.

Im Gegensatz zum Abend ist am Tag die Atmosphäre durch die Raumhöhe und viel Tageslicht sehr positiv und angenehm. Ebenso ist tagsüber die Tischgrösse ein wesentlich geringeres Hindernis. Bereits in der Eröffnungsphase hat sich deutlich gezeigt, dass das Mittagsgeschäft gut läuft.

Es wurden zusätzlich folgende Alternativen überprüft:

- Betrieb als Speiserestaurant: Es befinden sich im näheren Umfeld des Restaurants zahlreiche Konkurrenzbetriebe (ca. 15 Betriebe im Umkreis von 200 Metern), die das Gastronomieangebot breit und qualitativ gut abdecken. Eine Nische für ein Konzept zum sinnvollen, mindestens kostendeckenden Betrieb des Restaurants im Alterszentrum Neumarkt als Speiserestaurant ist nicht ersichtlich. Zudem erlauben die Unzulänglichkeiten der Küche nur ein eingeschränktes Speisenangebot, das nicht konkurrenzfähig ist.
- Nutzung des Restaurants am Abend als Bar / Café / Lounge: Eine Umnutzung in eine solche Lokalität, welche vielleicht lukrativ sein könnte, würde die ursprüngliche Idee

der Durchmischung absolut ausschliessen. Neben den möglichen Belastungen durch Emissionen, insbesondere Lärm, ist es zudem nicht denkbar und nicht vermittelbar, mehrere Konzepte parallel zu fahren (Speiserestaurant am Tag - Bar / Lounge am Abend).

- Betrieb des Restaurants im Sinne eines Sozialprojekts mit behinderten Mitarbeitenden: Es gibt einige erfolgreiche Beispiele, in denen Restaurants durch Personal mit gewissen Behinderungen, z.B. psychisch Erkrankte, geistig und/oder körperlich Behinderte geführt werden, und damit auch geworben wird. Dies würde einen nahezu kompletten Austausch des derzeitigen Personals bedeuten, da in erster Linie qualifiziertes Betreuungspersonal für die „Behinderten“ eingesetzt werden müsste. Daneben müsste die Finanzierung des behindertenbedingten Mehraufwandes (Schulung, Eingliederung, Betreuung) geregelt sein. Es wäre eine gute Möglichkeit, das Restaurant sinnvoll zu nutzen, wenn die Absicht der Gewinnerzielung / Kostendeckung wegfiel und der soziale Gedanke an einem sozialen Ort im Vordergrund stünde. Die wahrscheinlich zusätzlich notwendigen finanziellen Mittel führen bei der derzeitigen Finanzsituation der Stadt allerdings zu einer Ablehnung dieser Idee.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass es für die Stadt Winterthur derzeit günstiger ist das Restaurant am Abend zu schliessen, als einen defizitären Betrieb aufrecht zu erhalten.

Zur Frage 4:

„Sieht der Stadtrat eine Möglichkeit, das Restaurant vom Altersheimbetrieb abzukoppeln und an einen privaten Pächter zu vermieten?“

Mit den derzeitigen Gegebenheiten hält der Stadtrat eine Loslösung des Restaurants Neumarkt und eine Verpachtung an einen Privaten für unmöglich.

- Wie weiter unter Frage 5 aufgeführt, ist eine räumliche Trennung Altersheim / Restaurant nicht möglich. Die notwendigen baulichen Veränderungen, die sich für den separaten Betrieb ergeben würden, sind unverhältnismässig und für den Altersheimbetrieb nicht zumutbar.
- Im Rahmen der Beantwortung des schon mehrfach erwähnten Postulats wurden bereits verschiedene professionelle Betreiber angefragt, wobei alle den Betrieb des Restaurants aus wirtschaftlichen Gründen ablehnten. Sollte trotzdem ein (privater) Betreiber gefunden werden, ist das Risiko, dass infolge wirtschaftlichen Scheiterns das Pachtverhältnis aufgelöst wird, und der damit verbundene Aufwand sehr gross.
- Denkbar wäre ein externer Betrieb des Restaurants durch eine Non – Profit - Organisation im Sinne eines unter Frage 3 aufgeführten Sozialprojekts. Es stellen sich allerdings auch hier die gleichen Probleme hinsichtlich Trennung der Betriebsteile.

Als mögliche Alternative zum heutigen Betrieb wäre allenfalls die Führung der Küche und des Restaurants mit der heutigen, unveränderten Struktur durch ein vom Heimbetrieb unabhängiges eigenwirtschaftliches Gastrounternehmen denkbar. Dieser Betrieb hätte auch das Heim zu beliefern. Das Risiko eines solchen Betriebs liegt klar in der Verpflegung der Bewohner und Bewohnerinnen des Altersheimes, auf deren qualitative und quantitative Ausgestaltung nur noch ein geringer Einfluss besteht. Die Beurteilung einer derartigen Auslagerung – immerhin ein Kerngeschäft im Altersheimbetrieb - birgt Risiken, die den übergeordneten Zielen der Altersbetreuung in Zusammenarbeit mit den anderen städtischen Heimen zuwiderlaufen. Zudem besteht auch bei dieser Lösung die Gefahr eines möglichen Scheiterns des externen Betreibers.

Zur Frage 5:

„Mit welchen baulichen Massnahmen und welchen Kosten wäre eine Trennung zwischen Restaurant/Küche und Altersheim möglich?“

Das Departement Bau, Abteilung Hochbau, hält zu dieser Frage besonders fest, dass viele für den Restaurantbetrieb notwendige Funktionselemente in den Altersheimbetrieb eingebunden sind (Personalgarderoben, Anlieferung Küche, Nebenräume Küche, behindertengerechte WC-Anlagen usw.). Zudem würde die Loslösung des Restaurants und der Einbau einer eigenen Küche (mit Nebenräumen) anstelle der Office-Küche so viel Raum beanspruchen, dass für das Restaurant kaum mehr genügend Plätze für einen einigermaßen wirtschaftlichen Betrieb eingerichtet werden könnten.

Der Stadtrat ist daher der Auffassung, dass eine Trennung des Restaurants vom Altersheim Neumarkt durch bauliche Massnahmen nicht sinnvoll ist und nur durch unverhältnismässig hohe Kosten möglich wäre.

Zusammenfassend ist festzuhalten: Obwohl sich das Restaurant in hervorragender Lage befindet und architektonisch sehr ansprechend ist, verhindert sowohl die räumliche wie auch betriebliche Ausrichtung auf das Alterszentrum mit seinen Bewohnenden ein alternatives Bewirtschaftungskonzept. An Optimierungen in der bestehenden räumlichen Ausrüstung (z.B. Abendvermietung an geschlossene Gesellschaften ab einer bestimmten Grösse) wird jedoch gearbeitet.

Die Berichterstattung im Grossen Gemeinderat ist der Vorsteherin des Departementes Soziales übertragen.

Vor dem Stadtrat

Der Stadtpräsident:

E. Wohlwend

Der Stadtschreiber:

A. Frauenfelder