

Der Regierungsrat des Kantons Thurgau an den Grossen Rat

Frauenfeld, 5. Oktober 2021

583

GRG Nr.	20	EA 83	215
---------	----	-------	-----

**Einfache Anfrage von Oliver Martin und Pascal Schmid vom 18. August 2021
„Berücksichtigung lokaler und regionaler Anbieter bei Einkäufen der Verwaltung
und der Schulen im freihändigen Verfahren“**

Beantwortung

Sehr geehrte Frau Präsidentin
Sehr geehrte Damen und Herren

Frage 1

Es gibt keine Vorgaben für die Berücksichtigung gewerblicher lokaler oder regionaler Anbieter im Rahmen von freihändigen Beschaffungen von Mobiliar und Material für die kantonale Verwaltung.

Die Büromaterial-, Lehrmittel- und Drucksachenzentrale (BLDZ) ist als Logistikzentrum der kantonalen Verwaltung zuständig für den Einkauf und den Vertrieb von Büromaterial, Büromaschinen (ohne Informatik), Büromobiliar, Lehrmittel und Drucksachen. Die kantonalen Ämter beziehen diese Leistungen bei der BLDZ. Die BLDZ berücksichtigt bei ihren Beschaffungen im Rahmen der vergaberechtlichen Vorgaben bereits heute möglichst lokale oder regionale Anbieter.

Nicht bei der BLDZ erhältlich Material (Kleinmaterial wie Pausenverpflegung, Bücher, Höflichkeitsgeschenke etc.) wird von den Ämtern – wenn möglich – ebenfalls über lokale oder regionale Anbieter bezogen. So ist beispielsweise die Staatskanzlei unter anderem für den Einkauf und die Bereitstellung von Geschenken des Regierungsrates und des Grossen Rates an andere Regierungen, Botschafterinnen und Botschafter etc. zuständig. Sie achtet dabei stets darauf, typisch lokale Produkte zu beschaffen. Bei Kleinkäufen von verderblichen Waren (Lebensmittel, Blumensträusse etc.) müssen zudem aus praktischen Überlegungen ohnehin lokale Anbieter berücksichtigt werden. Als zweites Beispiel können die kantonalen Museen angeführt werden: Bei Ausstellungsmobiliar (z.B. Ausstellungswände, Sockel, Vitrinen) beziehen sie das Material von Handwerkern aus der Region oder lassen die Möbel, wenn sie komplizierter sind, vollständig von diesen bauen. Auch weiteres Ausstellungsmaterial wie Farben, Abriebtexte,

Siebdrucke, Drucktafeln usw. werden in der Region bezogen und produziert. Vitrinenhauben aus Plexiglas werden von geschützten Werkstätten in der Region hergestellt. Einzig museumsspezifisches Mobiliar wie Spezialleuchten, die konservatorischen Bedingungen Rechnung tragen müssen, werden von nicht-lokalen Anbietern aus der Schweiz bezogen.

Frage 2

Es gibt keine Vorgaben für die Berücksichtigung gewerblicher lokaler oder regionaler Anbieter im Rahmen von freihändigen Beschaffungen von Lebensmitteln, Getränken etc. für die Kantinen und Mensen.

Der Kanton betreibt seit diesem Jahr die Mensa im Berufsbildungszentrum Weinfelden (Amt für Berufsbildung und Berufsberatung). Der Einkauf und die Anforderungen an die Zubereitung sowie den Verkauf von Essen und Getränken wurden so definiert, dass regionale, saisonale und frische Produkte berücksichtigt werden müssen. Seit der Übernahme der Mensa werden die benötigten Nahrungsmittel je nach Nahrungsgruppe oder Angebot hauptsächlich (z.B. Fische und Früchte) bis vollständig (z.B. Getränke und Kartoffeln) regional eingekauft.

Das Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg (Landwirtschaftsamt) betreibt am Arenenberg ein Selbstbedienungsrestaurant und das Bistro Louis Napoléon. In der Arenenberger Küche wird auf Regionalität und Saisonalität viel Wert gelegt. Für den Einkauf der Lebensmittel und Getränke hat sich die Küche am Arenenberg dem Credo „Saisonal regional – immer frisch“ verschrieben und ist kulinarischer Partner von „Slow Food Ostschweiz“. Das heisst, es werden gute, saubere und faire Produkte verarbeitet, am liebsten aus der direkten Nachbarschaft oder selbst produziert. Die Eigenkelterungen werden im Bistro ausgeschenkt und können dort – genauso wie die anderen Spezialitäten des Gutsbetriebs wie Honig, Eier und saisonale Früchte – gekauft werden. Zudem hat die Küche am Arenenberg vom 4. bis 26. September 2021 im Rahmen der „CULINARIUM Regio-Wochen“ nebst dem regulären Mittagsmenü zusätzlich täglich ein feines Regio-Mittagsmenü angeboten.

Auch die Mensen der Mittelschulen (Amt für Mittel- und Hochschulen) beziehen so weit als möglich die Produkte in der Region. Die Kantonsschule Romanshorn verfügt zudem über das Label „culinarium“. Dieses garantiert, dass die landwirtschaftlichen Produkte in der Region gewachsen sind und in der Region verarbeitet wurden.

Bei gastronomischen Einkäufen berücksichtigen auch das Kulturamt und die Museen für ihre Museumscafés, Veranstaltungen, Vernissagen und Preisfeiern jeweils lokale oder regionale Anbieter.

Im Massnahmenzentrum Kalchrain (Amt für Justizvollzug) werden Materialien und Lebensmittel teilweise aus der eigenen Produktion verwertet und wenn möglich ebenfalls regional beschafft.

Frage 3

Aus den Antworten auf die Fragen 1 und 2 geht hervor, dass die kantonalen Ämter bei ihren freihändigen Beschaffungen bereits heute – im Rahmen des vergaberechtlich Zulässigen – möglichst lokale oder regionale Anbieter berücksichtigen. Das ist aber nur möglich, wenn entsprechende lokale oder regionale Anbieter vorhanden sind, welche die Leistung in der geforderten Qualität und Quantität liefern können, und wenn der Preis stimmt. Zudem handelt es sich bei Beschaffungen, die freihändig erfolgen können, in aller Regel um kleine Beträge. Aus Sicht einer effizienten Verwaltung müssen solche Beschaffungen möglichst einfach vorgenommen werden können. Es braucht deshalb keine ergänzenden Regeln. Neue Regulierungen sind nur dann zu erlassen, wenn sie auch erforderlich sind.

Die Präsidentin des Regierungsrates

Der Staatsschreiber