



Botschaft 2014-DIAF-138

4. Juli 2016

des Staatsrats an den Grossen Rat zu einem Gesetzesentwurf über die öffentliche Gemeinschaftsgastronomie (öGGG)

Wir unterbreiten Ihnen hiermit einen Gesetzesentwurf über die öffentliche Gemeinschaftsgastronomie.

Die Botschaft ist wie folgt gegliedert:

1. Einleitung und Entstehung des Entwurfs	9
2. Kommentare zu den einzelnen Artikeln	10
1. Kapitel Zweck und Begriffe	10
2. Kapitel Führung der Restaurants des Staates	11
3. Kapitel Ausgewogene und nachhaltige Ernährung in den Restaurants des kantonalen öffentlichen Sektors	12
4. Kapitel Schlussbestimmungen	14
3. Änderung des Landwirtschaftsgesetzes	14
4. Finanzielle und personelle Auswirkungen	15
5. Auswirkungen auf die nachhaltige Entwicklung	15
6. Einfluss auf die Aufgabenteilung zwischen Staat und Gemeinden	16
7. Übereinstimmung mit dem Bundesrecht, dem interkantonalen und internationalen Recht	16

1. Einleitung und Entstehung des Entwurfs

Die Motion Romain Castella/Ruedi Schläfli 2014-GC-31 verlangt, dass die Förderung und die Gewährleistung eines wesentlichen Anteils an Produkten aus der Region im Angebot der Gemeinschaftsgastronomie gesetzlich verankert oder entsprechende Vollzugsreglemente erlassen werden. Sie bezweckt, dass sich die Vorschriften für den Kauf von Landwirtschaftsprodukten für alle Restaurants von Einrichtungen, die von der finanziellen Unterstützung des Staates Freiburg abhängen, stark an der örtlichen Produktion (d.h. des Kantons Freiburg, gemäss der Begründung) orientieren. Erwartete Vorteile: Unterstützung der Landwirtschaft in der Region sowie von kantonalen Gewerben und Verarbeitern, nachhaltige Entwicklung, kurze Transportstrecken, gesunde, geschmackvolle und verantwortungsvolle Ernährung, Förderung der Verwendung von regionalen Produkten in der Ausbildung.

In seiner Antwort vom 26. August 2014, die mit der Antwort auf das Postulat Laurent Thévoz/Xavier Ganioz 2014-GC-15 verknüpft ist, hielt der Staatsrat fest, dass er die Ziele der Motion teilt, und unterstrich, dass eine lokale Versorgung

und kurze Transportwege wesentlich zu den drei Zieldimensionen der Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie beitragen können, und dass der Staat in diesem Bereich eine Vorbildrolle einzunehmen hat. Er anerkannte zudem das berechnete Interesse der lokalen Landwirtschaft, Verarbeitung und des lokalen Handels, sich in diesem Bereich zu profilieren, und auch die Erwartungen einer immer grösseren Anzahl Konsumenten, über die Herkunft, die Produktionsmethoden und den ökologischen Fussabdruck des Lebensmittelangebots, auch in der Gemeinschaftsgastronomie, informiert zu werden. Da jedoch mehrere in diesem Dossier aufgeworfene Fragen einer Klarstellung und die vielen möglichen Massnahmen einer eingehenden Analyse bedürfen, und angesichts der Tatsache, dass Pilotversuche lanciert oder vorgesehen waren, schlug der Staatsrat vor, in einem ersten Schritt einen Bericht zu erstellen, und der Motion zu einem späteren Zeitpunkt Folge zu geben.

Am 7. Oktober 2014 hat der Grosse Rat mit grosser Mehrheit das Postulat 2014-GC-15 angenommen und den Staatsrat damit beauftragt, ihm einen Bericht vorzulegen, namentlich, um die Hindernisse einer lokalen Versorgung besser zu

verstehen und die Massnahmen, die vorgeschlagen werden sollen, sorgfältig zu evaluieren. Gleichzeitig hat der Grosse Rat auch beschlossen, die Motion 2014-GC-31 dem Staatsrat unverzüglich zu überweisen, damit dieser ihr Folge gebe. Aus diesem Grunde überweist der Staatsrat den vorliegenden Gesetzesentwurf, in Anwendung von Art. 69 Bst. a und 75 des Grossratsgesetzes (SGF 121.1), gleichzeitig mit dem Bericht zum Postulat. Diese Gleichzeitigkeit setzt voraus, dass im Gesetz ein relativ allgemeiner Rahmen vorgesehen wird, da die operationellen Ziele und Kriterien nur in einer Ausführungsverordnung konsolidiert werden können, unter Berücksichtigung der Ergebnisse des Berichts zum Postulat, der Pilotversuche und einer erforderlichen Absprache mit den Verantwortlichen der Betriebe und betroffenen Kreise.

Die Restaurants des Staates und jene, die von der finanziellen Unterstützung des Staates abhängen, betreffen praktisch alle staatlichen und para-staatlichen Tätigkeitsbereiche (Schulen, Spitäler, Institutionen, Heime, Strafvollzugsanstalten usw.). Das sehr spezifische Ziel des Entwurfs verträgt sich schlecht mit den transversalen Gesetzen, welche die Organisation des Staates oder die allgemeinen Grundsätze der Subventionierung regeln. Es wird daher ein neues Gesetz vorgeschlagen. Die einzige derzeit geltende gesetzliche Bestimmung zu den Restaurants des Staates ist die Verordnung vom 2. Juni 2004 über den Betrieb und die Geschäftsführung der Restaurants und Mensen des Staates (SGF 122.97.11). Ihr Zweck ist es, die wirtschaftlichen Betriebsbedingungen dieser Betriebe aufeinander abzustimmen und die finanzielle Transparenz ihrer Geschäftsführung sicherzustellen. Da sie nicht ausdrücklich auf ein Gesetz Bezug nimmt, bietet sich die Gelegenheit, im neuen Gesetz alle Grundsatzbestimmungen zur öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie zu vereinen.

Das Aufstellen von Einkaufsvorschriften für die öffentliche Gemeinschaftsgastronomie ist nicht die einzige geeignete Massnahme und keine Garantie für das erwünschte Ergebnis, um die Ziele der Motion zu erreichen. Massnahmen auf der Angebotsseite (Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit und Förderung von Produkten aus der Region), bei der Ausbildung der Fachleute der Gemeinschaftsgastronomie und bei der Kundeninformation sind dazu nützliche, wenn nicht unabdingbare Ergänzungen. Es wird vorgeschlagen, das Landwirtschaftsgesetz (SGF 910.1) zu diesem Zweck zu ergänzen.

Was die Ausführungsbestimmungen des neuen Gesetzes betrifft, ist vorgesehen, diese auszuarbeiten, indem die Verordnung vom 2. Juni 2004 über den Betrieb und die Geschäftsführung der Restaurants und Mensen des Staates (SGF 122.97.11) revidiert und ergänzt wird, sobald der Text des vom Grossen Rat verabschiedeten Gesetzes bekannt ist.

Der Staatsrat hält jedoch fest, dass sich die in der Antwort auf die Motion zum Ausdruck gebrachten Zweifel noch ver-

stärkt haben. Zusätzlich zur Problematik in Zusammenhang mit der Gesetzgebung über das öffentliche Beschaffungswesen und über den Binnenmarkt muss auch hervorgehoben werden, dass der Kanton Freiburg ein Exporteur von Agrarerzeugnissen ist. Auch er braucht einen freien Zugang zu den Märkten ausserhalb des Kantons bzw. des Landes, um Produkte wie den Gruyère AOP zu verkaufen. Den Zugang der kantonalen öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie zu den Märkten durch ein Gesetz zu beschränken, scheint in diesem Kontext recht widersprüchlich. Aus diesem Grund spricht sich der Staatsrat gegen diesen Gesetzesentwurf aus und schlägt vor, den Wünschen der Motionäre anhand einer Verordnung nachzukommen.

2. Kommentare zu den einzelnen Artikeln

1. Kapitel Zweck und Begriffe

Artikel 1 Zweck

Mit dem Gesetz werden zwei Ziele verfolgt, wobei der Geltungsbereich für das zweite Ziel breiter ist als für das erste. Das erste Ziel (Buchstabe a) entspricht jenem der geltenden Verordnung über den Betrieb und die Geschäftsführung der Restaurants und Mensen des Staates; wie bis anhin gilt es nur für die Restaurants, die Organen der Kantonsverwaltung oder der Gerichtsbehörden zugewiesen sind, mit Ausnahme der sehr selbständigen Anstalten. Das zweite Ziel (Buchstabe b) ist jenes der Motion Romain Castella/Ruedi Schläfli und betrifft die ganze Gemeinschaftsgastronomie, die von staatlicher Finanzierung abhängt. Unter Berücksichtigung der Gesetzgebung über den Binnenmarkt und das öffentliche Beschaffungswesen wird das Ziel einer hochwertigen Ernährung im weiten Sinne in den Vordergrund gestellt, während das Angebot von Produkten aus der Region eines der Mittel ist, um dieses sicherzustellen.

Artikel 2 Begriffe

Absatz 1 Öffentliche Gemeinschaftsgastronomie

Es handelt sich um eine allgemeine Definition der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie, die gleichzeitig die Vielfalt der unter diesem Begriff zusammengefassten Tätigkeiten (von der Zubereitung in der Küche bis zum Service und Verkauf der Speisen und Getränke) und die unterschiedlichen Organe und Anstalten, denen die Gemeinschaftsgastronomie angegliedert sein kann, widerspiegelt. Daraus folgt, dass der Begriff «Restaurant» nicht nur die Restaurants im üblichen Sinne abdeckt, sondern auch die Küchen, die mehrere Betriebe beliefern, Kantinen, Mensen, Cafeterias und jede andere Form der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie. Diese Definition dient ausschliesslich zu Informationszwecken und erlaubt es, die untergeordneten Definitionen zu vereinfachen.

Absatz 2 Restaurants des Staates

Die Restaurants des Staates sind jene, die direkt den Organen der Kantonsbehörden (Verwaltung und Gerichtsbehörden) zugewiesen sind, zum Beispiel die Restaurants der Finanzdirektion, der Schulen der Sekundarstufe II oder des Landwirtschaftlichen Instituts Grangeneuve. Wie in der geltenden Verordnung gehören die Restaurants der kantonalen Spitäler oder der Anstalten von Bellechasse nicht zum Geltungsbereich. Die Universität Freiburg wurde angesichts ihrer Autonomie zur Liste der Ausnahmen hinzugefügt, so wie auch die Restaurants der Fachhochschule Westschweiz Freiburg und der Vereinigung des Kantonalen Berufsbildungszentrums.

Diese Definition umschreibt den Geltungsbereich der Bestimmungen des 2. Kapitels.

Absatz 3 Restaurants des kantonalen öffentlichen Sektors

Der Kreis der Restaurants des kantonalen öffentlichen Sektors umfasst gleichzeitig die Restaurants des Staates im Sinne von Absatz 2 (Bst. a)), die Ausnahmen gemäss Absatz 2 und die Restaurants, die Anstalten zugewiesen sind, welche von anderen Strukturen abhängen (Gemeinden und öffentlich-rechtlichen Körperschaften, öffentlich-rechtlichen Anstalten, privaten Institutionen, die öffentlich-rechtliche Aufgaben wahrnehmen), sofern sie von einer kantonalen Finanzierung abhängen (Bst. b)). Die Finanzierung kann die Form einer Beteiligung des Staates gemäss einem Verteilschlüssel oder einem kantonalen Betriebskostenzuschuss annehmen. Dieser Kreis schliesst somit beispielsweise das freiburger Spital, die Schulen der Sekundarstufe I, Alters- und Pflegeheime oder die Einrichtungen für Menschen mit Behinderung mit ein, nicht jedoch rein kommunale Anstalten oder die Regiebetriebe des Staates.

Diese Definition umschreibt den Geltungsbereich der Bestimmungen des 3. Kapitels.

Absätze 4 und 5 Geschäftsführung in Eigenregie und in Fremdregie

Diese beiden verschiedenen Arten der Geschäftsführung kommen sowohl in den Restaurants des Staates als auch in den anderen Restaurants des öffentlichen Sektors vor. Bei der Geschäftsführung in Eigenregie ist das Restaurant in die Verwaltungsstrukturen der betreffenden Einheit integriert; Die Führung des Restaurants wird weder durch eine Ausschreibung noch durch einen Vertrag mit einem externen Partner übertragen. Die Einhaltung der wirtschaftlichen, finanziellen und qualitativen Bestimmungen dieses Gesetzes ist durch interne Anweisungen sicherzustellen. Die Geschäftsführung in Fremdregie durch einen externen Betreiber verpflichtet zur Einhaltung der Ausschreibungsverfahren (öffentliches

Beschaffungswesen) und von harmonisierten Vertragsbestimmungen¹.

2. Kapitel Führung der Restaurants des Staates

Die Artikel 3–7 gelten ausschliesslich für den engen Kreis von Restaurants des Staates, gemäss der Definition in Artikel 2 Absatz 2. Kapitel 2 des Gesetzes schafft eine explizite gesetzliche Grundlage für die bestehende Verordnung (SGF 122.97.11); es hebt die Grundsatzbestimmungen dieser Verordnung auf Gesetzesniveau, ohne ihren Wortlaut zu ändern.

Artikel 3 Harmonisierung der Betriebsbedingungen

Dieser Artikel übernimmt das zentrale Ziel der geltenden Verordnung und definiert die Ausschreibungsverfahren und die Verträge als wichtigste Harmonisierungsmittel. Dieser Wille zur Harmonisierung stützt sich auf die Grundsätze der Transparenz, der effizienten Verwendung öffentlicher Mittel (der Staat stellt die Infrastruktur zur Verfügung) und der Gleichbehandlung (es wäre nicht wünschenswert, dass eine Schule die Menüs ihrer Schüler beträchtlich subventioniert, und die anderen sie zum Selbstkostenpreis verkaufen).

In Absatz 2 wird an die Kompetenz des Staatsrats erinnert, eine Verwaltungseinheit zu bezeichnen, die die Unterstützung und die Koordination in diesem Bereich sicherstellt. Diese Funktion obliegt derzeit dem Hochbauamt, eine Änderung muss jedoch möglich bleiben und in der Ausführungsverordnung vorgesehen sein. Die Koordination betrifft die Bestimmungen nach Kapitel 2 des Gesetzes, da eine andere Einheit wenn nötig die Umsetzung der Bestimmungen nach Kapitel 3 steuern könnte.

Artikel 4 Restaurants mit Geschäftsführung in Fremdregie

Dieser Artikel stellt die jeweiligen Kompetenzen und Verantwortlichkeiten der Verwaltungseinheiten und betroffenen Anstalten einerseits und der für die Unterstützung und Koordination zuständigen Einheit andererseits klar. Erstere lancieren die öffentlichen Ausschreibungen, wenn die entsprechenden Beträge dies erfordern, und schliessen die Pachtverträge für ihre Restaurants ab (Abs. 1). Sie haben ein Mitspracherecht beim Menü- und Getränkeangebot und den Preisen (Abs. 4). Die für die Unterstützung und Koordination zuständige Dienststelle, die auch für das öffentliche Beschaffungswesen in diesem Bereich zuständig ist, muss von den verantwortlichen Verwaltungseinheiten konsultiert werden, bevor die öffentliche Ausschreibung lanciert und

¹ Die Restaurants mit Geschäftsführung in Eigenregie sind entsprechend den betroffenen Beträgen in Bezug auf ihre Versorgung dem öffentlichen Beschaffungswesen unterstellt (s. Kommentar zu Artikel 5 und Kapitel 7).

die Verträge ausgearbeitet werden (Abs. 1)¹. Sie erarbeitet ein Muster für die Ausschreibungen und einen Standardvertrag und stellt sie den betroffenen Einheiten zur Verfügung (Abs. 2).

In Anbetracht der zunehmenden Konzentration der Herstellung von Mahlzeiten für mehrere Restaurants in einer Küche («Catering») ist in Abs. 3 vorgesehen, dass die Kompetenz, Verträge einzugehen, der oder den betroffenen Direktionen obliegt, sobald mehrere Verwaltungseinheiten oder Anstalten von einem Vertrag betroffen sind. So wäre zum Beispiel die EKSD verantwortlich für einen Vertrag für eine Einheit, die gleichzeitig die Pädagogische Hochschule und die Kollegien beliefert.

Artikel 5 Restaurants mit Geschäftsführung in Eigenregie

Die Verwaltungseinheiten, die ihre Restaurants selbst führen, sind ebenfalls den harmonisierten Führungsregeln und der finanziellen Transparenz unterstellt, weshalb sie die für die Harmonisierung zuständige Dienststelle bei der Erstellung ihrer internen Weisungen zur Geschäftsführung konsultieren. Sie könnten beispielsweise dazu aufgefordert werden, einen Standardkontenplan einzuhalten, damit die Finanzergebnisse der Restaurants des Staates miteinander verglichen werden können. Entsprechend der Höhe der (in der Gesetzgebung über das öffentliche Beschaffungswesen definierten) Beträge und den Beschaffungsmodalitäten kann in dieser Restaurantkategorie die Beschaffung der Produkte Gegenstand einer öffentlichen Ausschreibung werden müssen.

Artikel 6 Wettbewerb mit der privaten Gastronomie

Die Gastronomie im öffentlichen Sektor spielt eine ergänzende Rolle zur privaten Gastronomie. Zwar ist es sinnvoll, dass bestimmte staatliche Restaurants auch für die Öffentlichkeit zugänglich sind, um das lokale Angebot zu bereichern oder eine rationelle Bewirtschaftung zu erleichtern, aber es muss dafür gesorgt werden, dass diese Öffnung keine Wettbewerbsverzerrungen gegenüber dem privaten Sektor verursacht. Sofern die Verwaltungseinheiten oder Anstalten die Preise für die Mahlzeiten der eigentlichen Nutzer (Patienten, Bewohner, Angestellte, Schüler usw.) subventionieren, sind diese Restaurants verpflichtet, ihre Preise für die Öffentlichkeit zu differenzieren und ihr Mahlzeiten zum Selbstkostenpreis und ohne Subvention anzubieten. Nach der gleichen Logik sind die Restaurants des Staates, wenn sie gelegentlich Bankett- oder Cateringdienstleistungen anbieten, verpflich-

tet, diese zu Tarifen anzubieten, die mit dem Privatsektor vergleichbar sind.

Artikel 7 Finanzielle Transparenz

Wie in der aktuellen Verordnung muss der Zugriff der für die Finanzkontrolle zuständigen Dienststelle auf die Daten vorgesehen werden, die für die Überwachung der Führung des Restaurants des Staates nötig sind, dies unabhängig von der Art ihrer Führung.

3. Kapitel Ausgewogene und nachhaltige Ernährung in den Restaurants des kantonalen öffentlichen Sektors

Dieses Kapitel besteht aus den Bestimmungen, die dem zweiten Zweck des Gesetzes (Artikel 1, Bst. b) und dem Auftrag der Motion Castella / Schläfli entsprechen. Es ist so formuliert, dass es entsprechend den Schlussfolgerungen des Berichts zum Postulat Thévoz / Ganioz und den Erfahrungen aus den laufenden Projekten zur Strategie der nachhaltigen Entwicklung später ein breiteres Vorgehen als die reine Förderung der regionalen Produkte umfassen könnte. Im Zentrum steht die Umsetzung des Willens, den Anteil an Produkten aus der Region in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie zu vergrössern, doch in der Folge könnte auch ein Ansatz mit weiteren Kriterien entwickelt werden, der die Nachhaltigkeit mit all ihren Facetten noch besser fördert. Der Staatsrat wird insbesondere aus der Pilotphase Lehren ziehen können, in der es um die Integration von Nachhaltigkeitskriterien in die öffentliche freiburgische Gemeinschaftsgastronomie geht. Eine ausgewogene Ernährung als wesentliches Element der Gesundheitsförderung und Prävention entspricht den Zielen des Gesundheitsgesetzes (SGF 821.0.1).

Die Bestimmungen der Artikel 8–11 gelten für den erweiterten Kreis der Restaurants des kantonalen öffentlichen Sektors, wie er in Artikel 2 Absatz 3 definiert ist, unabhängig von der Art ihrer Führung (in Eigenregie oder in Fremdregie).

Artikel 8 Qualitative Ziele

Dieser Artikel fordert die Verantwortung der betroffenen Restaurants, selber zu einer hochwertigen, abwechslungsreichen, ausgewogenen und nachhaltigen Ernährung ihrer Nutzer beizutragen. Er bildet den Rahmen eines Qualitätsauftrags, der mit dem Subsidiaritätsprinzip vereinbar ist, denn die nachfolgenden Gesetzesbestimmungen decken bewusst nicht alle Parameter, um einen solchen Auftrag sicherzustellen.

Artikel 9 Regionales Angebot

Absatz 1 stellt den Grundsatz eines regelmässigen Angebots von regionalen und nachhaltigen Produkten auf. Die Regel-

¹ Diese Bestimmungen ändern weder etwas an den Aufgaben, die das Hochbauamt aktuell wahrnimmt, noch an den allgemeinen Zuständigkeiten im Bereich des öffentlichen Beschaffungswesens (Kompetenzzentrum und Delegierter pro Direktion). Die betroffenen Direktionen und Dienststellen hoffen auf Unterstützung von einer einzigen Instanz, um die Ausschreibungen und Verträge vorzubereiten.

mässigkeit des Angebots zielt darauf ab, dass lediglich punktuelle Aktionen vermieden werden. Hingegen sollen die saisonalen Umstände der Produktion in der Landwirtschaft, im Gemüse- und im Obstbau berücksichtigt werden. Der Begriff der «regionalen und nachhaltigen Produkte» ermöglicht die weiter oben vorgeschlagene stufenweise Umsetzung, bei der dem Aspekt der Nähe Priorität eingeräumt wird mit der Öffnung für den späteren Einbezug weiterer Nachhaltigkeitskriterien. Die Motion Castella/Schläfli, die von einer Mehrheit des Grossen Rats genehmigt worden ist, verlangt eindeutig, dass bei der Herkunft der regionalen Produkte den kantonalen Produkten der Vorzug gegeben wird. Der Staatsrat erachtet es in diesem Entwurf als nötig, bei der Definition der Produkte aus der Region möglichst grosse Flexibilität zu wahren. Er wird den Begriff der regionalen Produkte auf Verordnungsstufe präzisieren. Er wird unter anderem die wirtschaftlichen Realitäten der Produktion, der Aufbereitung und der Verarbeitung von Lebensmitteln berücksichtigen. Zum Beispiel könnte der regionale Perimeter unterschiedlich sein für Gemüse, wo die interkantonale Region Seeland über gemeinsame Strukturen für die Aufbereitung und den Vertrieb verfügt, und für Milchprodukte, die teilweise nach den geografischen Gebieten bestimmt sind, sei es durch die Pflichtenhefte der geschützten Ursprungsbezeichnungen oder durch das Liefergebiet der Milchverarbeitungsbetriebe.

Nach Absatz 2 liegt es beim Staatsrat, für die Restaurants des Staates die Ziele und Kriterien für das Angebot aus der Region festzulegen. Es sei daran erinnert, dass sich zur Umsetzung verschiedene praktische Fragen stellen, dass Pilotversuche im Gange sind und dass Freiburg mit diesem Gesetzesentwurf Pionierarbeit leistet. In der Ausführungsverordnung wird daher eine evolutive Umsetzung vorgeschlagen werden, die mit den Hauptinteressenten abgesprochen wird. Evolutiv ist so zu verstehen, dass der Staatsrat beabsichtigt, ein erstes Ziel zu setzen (Prozentsatz von Produkten aus der Region im Angebot), das moderat und leicht erfüllbar ist, und diese Zielsetzungen dann später heraufzusetzen, wenn die praktischen Erfahrungen der betroffenen Restaurants und das Angebot der Lieferanten es erlauben. Ebenso könnten die Kriterien etappenweise entwickelt und verfeinert werden, entsprechend den Rückmeldungen der Nutzer und der Marktgegebenheiten

Der Staatsrat wird den praktischen Versorgungsmöglichkeiten und den Kosten, wie auch den Überprüfungsmodalitäten Rechnung tragen. Viel eher als Absichtserklärungen, denen keine Taten folgen, möchte er konkrete Ergebnisse. Die Ziele müssen daher realistisch sein und auf einfachen, überprüfbar Kriterien beruhen, die mit dem Angebot der etablierten Lieferanten der Branche umgesetzt werden können. Das Ziel der Qualität und Nähe ist Teil eines komplexen Systems von Zielen und Verpflichtungen, denen die Gemeinschaftsgastronomie des öffentlichen Sektors untersteht; die Berücksichtigung der Kosten ist äusserst wichtig, damit diese Restaurants

ihren Auftrag zu Preisen, die für ihre Nutzer erschwinglich sind, erfüllen können. Zum jetzigen Zeitpunkt gehen die Meinungen auseinander, ob die Anforderung der Nähe mit höheren Beschaffungskosten verbunden ist; eine Agridea-Studie¹ zeigt jedoch auf, dass die Küchenchefs die Kosten von Schweizer Produkten gegenüber importierten Produkten stark überschätzen. Eine Kostendämpfung kann auf verschiedene Arten erreicht werden, unter anderem durch die Nutzung des saisonalen Angebots, weniger Zwischenhändler und mehr «hausgemachte» Mahlzeiten. Die Monitoringmodalitäten, die in der Verordnung vorgesehen werden müssen, müssen ebenfalls in enger Zusammenarbeit mit den betroffenen Berufsleuten ausgearbeitet werden, damit Bürokratie und zusätzliche Kosten so gut wie möglich vermieden werden können. Es ist darauf hinzuweisen, dass die Restaurants des Staates gemäss Artikel 2 Absatz 2 nur noch eine kleine Minderheit der Restaurants des kantonalen öffentlichen Sektors ausmachen.

Für die übrigen Restaurants des kantonalen öffentlichen Sektors wird der Staatsrat lediglich Empfehlungen abgeben (Absatz 3). Er kann auch Anreize schaffen, um ein regelmässiges Angebot an regionalen und nachhaltigen Produkten in diesen Betrieben zu fördern. Ein Beispiel dafür ist die Praxis des Kantons Waadt, der sich an den Kosten für die Beelongsanalyse in den Restaurants des öffentlichen Sektors beteiligt.

Die Absätze 4 und 5 verankern im Gesetz die Absicht des Staatsrats, in Absprache mit den Fachleuten der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie vorzugehen, und diese langfristig zu garantieren. Der Staatsrat sieht vor, eine Konsultativkommission einzusetzen, die stark in die Ausarbeitung der Ausführungsbestimmungen dieses Gesetzes, seine Überwachung und die Definition der Empfehlungen und Anreize eingebunden wird. Sie wird zudem ein Forum sein, in dem sich die Vertreter der betroffenen Kreise über die bei ihnen zu ergreifenden Massnahmen austauschen können, um eine Versorgung mit nachhaltigen Produkten aus der Region in der Gemeinschaftsgastronomie zu fördern. Diese Kommission wird aus einer Präsidentin oder einem Präsidenten sowie acht bis zehn Mitgliedern bestehen, welche die Verantwortlichen der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie, und die betroffenen Berufsverbände vertreten, namentlich jene der Produktion, der Verarbeitung und des Vertriebs von Nahrungsmitteln, sowie der Gastronomie. Mindestens ein Mitglied bringt Fachkenntnisse in der Ernährungswissenschaft ein.

Artikel 10 Information

Damit die Nutzer ihre Wahl informiert und verantwortungsbewusst treffen können, sind die Restaurants aufgefordert, anhand von Aushängen und in der Menükarte über die

¹ Kosten der Schweizer Produkte in der Gemeinschaftsgastronomie, Marine Schneider und Astrid Gerz, Agridea 2014

Herkunft der Produkte zu informieren. Es muss eine Dynamik geschaffen werden, die gleichzeitig von Angebot und Nachfrage in diesem Bereich animiert wird und die punktuell auf die Aspekte Nachhaltigkeit und Ernährung-Gesundheit ausgeweitet werden könnte. Wie für die Ziele des Angebots aus der Region, wird der Staatsrat darauf achten, dass die Vollzugsbestimmungen, die mit der Unterstützung der Konsultativkommission ausgearbeitet werden, einfach und praktisch sind. Im Übrigen muss die öffentliche Gemeinschaftsgastronomie die Informationspflichten gemäss der Lebensmittelgesetzgebung einhalten.

Artikel 11 Ausnahmen

In den Spitälern ist die Küche für die Patienten hoch spezialisiert und vielseitig, damit den individuellen diätetischen und medizinischen Anforderungen Rechnung getragen werden kann; es wäre unrealistisch, der Spitalküche dazu noch ein regelmässiges Angebot von Produkten aus der Nähe vorzuschreiben. Hingegen unterstehen die Restaurants, die das Spitalpersonal und die Besucher bedienen, den gleichen Regeln wie die übrigen Restaurants des kantonalen öffentlichen Sektors.

4. Kapitel Schlussbestimmungen

Artikel 13 Vollzug und Inkrafttreten

Die Verordnung vom 2. Juni 2004 über den Betrieb und die Geschäftsführung der Restaurants und Mensen des Staates (SGF 122.97.11) wird angepasst und ergänzt werden, um die Vollzugsbestimmungen dieses Gesetzes zu präzisieren. Der Teil über die Harmonisierung der Geschäftsführungsbedingungen und der Kostentransparenz wird vereinfacht werden, um Doppelspurigkeiten mit dem Gesetz zu verhindern. Im Teil zur nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung wird die Verordnung das quantitative Ziel für das Angebot aus der Region konkretisieren und sie wird die zu berücksichtigenden Kriterien sowie allfällige Ausnahmen präzisieren. In der Verordnung werden die verwaltungsinternen Zuständigkeiten und die Zuständigkeiten der Konsultativkommission festgelegt werden. Sie wird zudem den Mindeststandard für die Information der Nutzer und die sachdienliche Dokumentation für die Kontrolle und Auswertung der Massnahmen umschreiben.

3. Änderung des Landwirtschaftsgesetzes

Artikel 3 Abs. 1 Bst g Massnahmen

In Artikel 2 legt das LandwG als Ziele sowohl die Gewährleistung der Produktion hochwertiger und gesunder Nahrungsmittel, die den Bedürfnissen der Bevölkerung entsprechen (Bst a), als auch die Förderung der Produkte, insbesondere die für die Region typischen Produkte (Bst b),

fest. Aus diesen beiden Elementen lässt sich das Ziel ableiten, ein gesundes, nachhaltiges und regionales Nahrungsmittelangebot, unter anderem in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie, zu fördern. Es wäre folglich überflüssig, die Ziele des Gesetzes zu ergänzen. Hingegen muss der Wille, geeignete Massnahmen zu ergreifen, die ein solches Angebot im Vorfeld fördern, im Massnahmenkatalog in Artikel 3 des Gesetzes festgeschrieben werden. Es wird vorgeschlagen, die Massnahmen nicht auf die öffentliche Gemeinschaftsgastronomie zu beschränken, da die in Artikel 23 vorgesehenen Förderungsmassnahmen oder die Stärkung der Rückverfolgbarkeit der Produkte, zumindest potenziell, für alle Formen des Nahrungsmittelkonsums förderlich sind, und nicht nur für ein sehr spezifisches Segment der Gastronomie. Im Sinne der Motion Castella/Schläfli, die unter anderem die Landwirtschaft in der Region unterstützen und den Gewerben und Verarbeitern des Kantons den Vorzug geben will, würde es keinen Sinn machen, eine Trennung zwischen Gemeinschaftsgastronomie und anderen Formen der Gastronomie sowie dem Vertrieb von Nahrungsmitteln vorzusehen.

Artikel 23 Abs. 1 Grundsätze

Bst. e): Er übernimmt die Art der Massnahmen, die unter Bst. d) vorgesehen sind, jedoch zugunsten der Versorgung der Bevölkerung mit Produkten aus der Region und der Ausbildung und Information zum Thema Ernährung. Als Beispiele für Massnahmen und Projekte, die zu diesem Zweck in Betracht gezogen werden können, seien unter anderem Informations- und Sensibilisierungskampagnen von Konsumentinnen und Konsumenten erwähnt, insbesondere an Schulen¹, die Ausbildung von Köchen, Marktforschung, um das Angebot besser auf die Nachfrage und die Arbeitsweise des Gastgewerbes ausrichten zu können, die Förderung von Informationsplattformen über Produkte und ihre Verfügbarkeit, die Aufwertung kurzer Transportwege für die Beschaffung von Nahrungsmitteln und andere Formen der Zusammenarbeit zwischen Produzenten, Verarbeitern, Verteilern und Restaurants.

Bst. f): Ein Hindernis für die Versorgung mit Produkten aus der Region beruht auf der Tatsache, dass solche Produkte nicht für alle Nahrungsmittelkategorien leicht verfügbar sind. Auch wenn in gewissen Fällen klimatische und agronomische Grenzen bestehen (Kaffee, Tee, Reis, bestimmte Früchte usw.), so müssen weiterhin Anstrengungen unternommen werden, um mehr geschützte Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben (AOP und IGP) einzutragen und diese zu fördern, die Garantiemarke «Terroir Fribourg» weiter zu verbreiten und andere Formen der Herkunftsangaben von Produkten zu verbessern. Die neuen schweizerischen Richtlinien für die Definition von Produkten aus der Region oder

¹ Synergien mit Projekten, die sich aus Art. 26 GesG ergeben und die Förderung einer ausgewogenen Ernährung zum Ziel haben, sind willkommen.

«Terroir-Produkten» gelten für das Label «Terroir Freiburg» und ermöglichen örtliche Anpassungen, die in der Praxis nötig sind (zum Beispiel das Mahlen von Freiburger Getreide in einer Mühle im angrenzenden Waadtland oder die Definition eines Gebiets, das den wirtschaftlichen Gegebenheiten für das Gemüse aus dem Seeland entspricht). Die Rückverfolgbarkeit ist der gemeinsame Nenner all dieser Formen der Herkunftskennzeichnung. Der Staat könnte bei Bedarf die Einführung zertifizierter Systeme unterstützen, die die Rückverfolgbarkeit gewährleisten.

Für die Massnahmen und Projekte, die gestützt auf Bst. e) und f) in Betracht gezogen werden könnten, gilt das Subsidiaritätsprinzip nach Abs. 2 von Artikel 23 (ergänzende Massnahmen zu den Bemühungen der Wirtschaftsakteure und den Massnahmen des Bundes), sowie die allgemeinen Bedingungen nach Abs. 3 desselben Artikels.

4. Finanzielle und personelle Auswirkungen

Das Inkrafttreten dieses neuen Gesetzes sollte keine finanziellen Auswirkungen auf das kantonale Budget haben. Die Regeln für den Kauf von Produkten aus der Region müssen in den laufenden Budgets der Restaurants berücksichtigt werden. Es sind keine neuen Subventionen dafür vorgesehen. Was die Massnahmen betrifft, die dem Landwirtschaftsgesetz unterstehen, so wird vorgeschlagen, sie im Rahmen des derzeitigen Voranschlags des Amts für Landwirtschaft, namentlich des Postens «Kantonsbeiträge für die Förderung und die wirtschaftliche Entwicklung der Landwirtschaft» zu finanzieren. Es sind dies subsidiäre Massnahmen, die von den Bemühungen der betreffenden Akteure abhängen, sowie zeitlich beschränkte Projekte; es ist folglich an der ILFD, die Prioritäten festzulegen für die Gewährung der zur Verfügung stehenden Mittel, wie sie das für alle Massnahmen tut, die unter Art. 23 LandwG fallen.

Auf personeller Ebene werden die Aufgaben, die sich aus dem 2. Kapitel des Gesetzes ergeben, vom Hochbauamt verwaltet; sie werden sich gleich bleiben und erfordern keine zusätzlichen Ressourcen. Der Staatsrat sieht vor, die ILFD mit der Koordination der Umsetzung von Kapitel 3 des Gesetzes, das eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung in den Restaurants des kantonalen öffentlichen Sektors zum Ziel hat, zu beauftragen. Diese Aufgaben werden mit den gegenwärtigen Personalressourcen der ILFD erledigt werden müssen, unter Mitwirkung weiterer betroffener Direktionen. Der erforderliche Aufwand fällt vor allem in die Anfangsphase, später könnte eine öffentlich-private Partnerschaft die Aufgaben übernehmen. Die Prüfung und Kontrolle der nach dem Landwirtschaftsgesetz unterstützten Projekte erfolgt mit den bestehenden Ressourcen des Amts für Landwirtschaft.

Die Frage einer Übertragung zusätzlicher Kosten auf die Restaurants, die zu einem regionalen Angebot verpflichtet sind,

ist umstritten, wie im Kommentar zu Artikel 9 erwähnt. Allfällige Zusatzkosten stellen in keinem Fall ein unabwendbares Schicksal dar; sie lassen sich durch eine Gesamtheit guter Praktiken beim Einkauf, der Verwaltung der Vorräte, der Zusammenstellung der Menüs und der Küche einschränken. Klar ist aber, dass die Festlegung zusätzlicher Anforderungen zu jenen der Regionalität zu Mehrkosten führen kann. Lebensmittel mit dem Bio-Label kosten beispielsweise durchschnittlich 40% mehr als Produkte aus der sogenannten konventionellen Landwirtschaft, d. h. die den ökologischen Anforderungen durch die Agrarpolitik unterliegen. Dies ist der Grund dafür, weshalb eine solche Entwicklung nicht sofort vorgesehen ist.

Mit den laufenden Pilotversuchen wird unter anderem bezweckt, die Verantwortlichen der betreffenden Restaurants dabei zu begleiten, das Ziel einer nachhaltigen und regionalen Versorgung in die Wirtschaftsweise ihres Betriebs zu integrieren. Es wird äusserst wichtig sein, sich ein vernünftiges Ziel zu setzen, das keinen langfristigen Kostenanstieg der Mahlzeiten generiert. Das Gesetz schreibt dem Staatsrat ausdrücklich vor, diese wirtschaftliche Dimension zu berücksichtigen. Es handelt sich sicher um ein mittelfristiges Ziel, das je nach Produktkategorie angepasst wird (es steht zum Beispiel ausser Frage, einen Anteil an regionalen Produkten bei Fisch zu verlangen, während bei den Milchprodukten die Angebotsstruktur an sich einen relativ hohen Anteil an Produkten aus der Region auferlegt).

Der Staatsrat muss sich für die Kohärenz mit den praktischen Versorgungsmöglichkeiten und die Kostenkontrolle auf die laufenden Versuche, die unter anderem von Agridea und der Ecole hôtelière de Lausanne durchgeführten Studien sowie auf die Rückmeldungen der Berufsleute, die an der Konsultativkommission beteiligt sind oder von dieser konsultiert werden, stützen. Man kann auch damit rechnen, dass ein Anreiz zur Beschaffung von Lebensmitteln aus der Region in der Gemeinschaftsgastronomie Anlass gibt zu einem systematischeren Angebot und einer verbesserten Logistik, was zu einer guten Kostenkontrolle beitragen wird.

5. Auswirkungen auf die nachhaltige Entwicklung

Nachhaltigkeitskriterien in die Restaurants des Staates und die staatsnahen Betriebe zu integrieren ist Gegenstand eines Projekts, das vom Steuerungsausschuss Nachhaltige Entwicklung im Rahmen der Massnahme «Nachhaltige Beschaffung» der Strategie nachhaltige Entwicklung in Auftrag gegeben wurde. Dieser Gesetzesentwurf unterstützt und beschleunigt die Konkretisierung dieser Absichten und es wird davon ein positiver Effekt auf die nachhaltige Entwicklung erwartet, in den Bereichen Umwelt (kürzere Transportwege und grösserer Anteil aus ressourcenschonender landwirtschaftlicher Produktion), Wirtschaft

(Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region) und Gesellschaft (Gesundheit und Prävention). Da es sich um ein Element der Strategie nachhaltige Entwicklung handelt, wurde auf eine detaillierte Auswertung mit Boussole 21 verzichtet.

6. Einfluss auf die Aufgabenteilung zwischen Staat und Gemeinden

Dieser Gesetzesentwurf ändert die Aufgabenteilung zwischen Staat und Gemeinden nicht, zumal er sich zum einen nur auf die Restaurants des Staates bezieht und zum andern auf den erweiterten Kreis von Anstalten, die eine bedeutende Unterstützung des Staates erhalten. Er schliesst die Restaurants aus, die einzig in die Zuständigkeit der Gemeinden fallen. Es bleibt jedoch wünschenswert, dass die Gemeinden in diesem Bereich freiwillig Vorbildfunktion übernehmen.

7. Übereinstimmung mit dem Bundesrecht, dem interkantonalen und internationalen Recht

Die Förderung eines Angebots an Produkten aus der Region wirft Fragen auf in Bezug auf die Vereinbarkeit mit den Bestimmungen auf höherer Ebene zum öffentlichen Beschaffungswesen und mit der Gesetzgebung des Bundes über den Binnenmarkt. Man kann sich namentlich auf die Antwort des Staatsrats auf die Motion Yvan Hunziker / Pascal Grivet 2013-GC-74 «Das Herkunftszeichen Schweizer Holz als Voraussetzung» beziehen, auch wenn ihr Gegenstand nur teilweise mit dem vorliegenden Dossier vergleichbar ist. Die Absicht, das Lokale und das Nachhaltige zu fördern, ist in beiden Vorstössen dieselbe. Doch wäre das Herkunftszeichen Schweizer Holz (HSH) eine Voraussetzung für öffentliche Bauten, handelte es sich um ein Ausschlusskriterium für das gesamte Warevolumen in Märkten, die praktisch ausnahmslos dem öffentlichen Beschaffungswesen unterstellt sind. Im Falle der Produkte aus der Region in der Gemeinschaftsgastronomie wird ein prozentuales Ziel an regionalen Produkten angegeben, dem die Restaurants und Lieferanten mit verschiedenen Strategien begegnen können. Das Diskriminierungspotenzial ist geringer. Zudem liegt ein grosser Anteil der Geschäfte nicht im Bereich des öffentlichen Beschaffungswesens, wie weiter unten ausgeführt wird.

Das Bundesgesetz über den Binnenmarkt (BGBM; SR 943.02) soll natürlichen und juristischen Personen mit Niederlassung oder Sitz in der Schweiz für die Ausübung ihrer Erwerbstätigkeit auf dem gesamten Gebiet der Schweiz freien und gleichberechtigten Zugang zum Markt ermöglichen. Dieser Gesetzesentwurf beschränkt weder den Zugang zum Markt der Restaurants mit Geschäftsführung in Fremddregie noch jenen der Belieferung der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie auf die kantonalen Akteure. Der freie Handel stellt sicher,

dass Anbieter aus der ganzen Schweiz einen Anteil an regionalen Produkten anbieten können, die der Nachfrage der dem öGGG unterstellten Restaurants entsprechen. Der Entwurf errichtet keine Schranke für das Inverkehrbringen von Waren und Dienstleistungen, die andernorts in der Schweiz erlaubt sind. Er beachtet damit die wesentlichen Grundsätze des BGBM. Er beabsichtigt jedoch eine gewisse regionale Bevorzugung **auf Ebene der angebotenen Produkte** in der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie, indem er sie in den Dienst von höheren Zielen der gesunden und ausgewogenen Ernährung und der nachhaltigen Entwicklung stellt, und zwar in Übereinstimmung mit Art. 3 Abs. 1 Bst. b BGBM. Es ist darauf zu achten, dass anhand der Ausführungsbestimmungen und ihrer Umsetzung in der Praxis ortsansässige und schweizerische Anbieter gleich behandelt (Art. 3 Abs. 1 Bst. a BGBM) und der Grundsatz der Verhältnismässigkeit, gemäss Art. 3 Abs. 1 Bst. c BGBM, eingehalten werden. Es sei darauf hingewiesen, dass die Wettbewerbskommission in einer Empfehlung an den Staatsrat vom 13. April 2016 der Ansicht war, dass die öffentliche Gesundheit und der Umweltschutz nicht als überwiegende öffentliche Interessen geltend gemacht werden können, um die regionale Bevorzugung zu rechtfertigen. Dies ist eine Beurteilung von vielen, sicher ist aber, dass eine besondere Aufmerksamkeit erforderlich ist für die Umsetzung von Kriterien, die mit den Zielen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung und einer nachhaltigen Entwicklung übereinstimmen, um zu verhindern, was als schlichte Verteidigung einheimischer Wirtschaftsinteressen wahrgenommen werden könnte und somit gegen Art. 3 Abs. 3 BGBM verstossen würde.

Die Einhaltung der Bestimmungen zum öffentlichen Beschaffungswesen¹ erfordert einen differenzierten Ansatz je nach Art des Auftrags (in unserem Fall: Führung von Restaurants als Dienstleistungsauftrag oder Versorgung mit Lebensmitteln als Lieferauftrag) und Umfang des Auftrags (Schwellenwerte). Der Staat und die übrigen öffentlichen Körperschaften sind dem Recht über das öffentliche Beschaffungswesen unterstellt, wenn sie die Geschäftsführung ihrer Restaurants Dritten übertragen, und die öffentliche Gemeinschaftsgastronomie mit Geschäftsführung in Eigenregie ist ihm unterstellt für ihre Lebensmittelversorgung, dies natürlich nur dann, wenn die massgebenden Schwellenwerte erreicht werden. Je nach Geschäftsvolumen des Restaurants und seinen Kaufmodalitäten (Beschaffung generell in Produktgruppen unterteilt, kann jedoch zeitlich unterteilt oder zusammengefasst werden, wenn langfristige Verträge bestehen) können die Schwellenwerte erreicht werden oder nicht. In Ermangelung einer freiburgischen oder eidgenössischen

¹ Vgl. namentlich das Bundesgesetz über das öffentliche Beschaffungswesen (BöB, SR 172.056.1), die Interkantonale Vereinbarung vom 25. November 1994 über das öffentliche Beschaffungswesen (IVöB, SGF 122.91.2), das kantonale Gesetz und Reglement über das öffentliche Beschaffungswesen (SGF 122.91.1 und 122.91.11).

Rechtsprechung zu diesem Thema¹ kann man sich auch die Frage stellen, ob Lebensmittel zu den Waren nach Bst. i) von Art. 9 Abs. 1 des kantonalen Reglements vom 28. April 1998 über das öffentliche Beschaffungswesen (SGF 122.91.11) gehören. In diesem Falle wäre das freihändige Verfahren zulässig unabhängig vom Auftragswert. Beim Kauf von Lebensmitteln durch Restaurants mit Geschäftsführung in Fremdregie, die einen grossen Teil der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie ausmachen, handelt es sich um private Märkte.

Im Rahmen des öffentlichen Beschaffungswesens sind die Auftraggeber befugt, in ihren Ausschreibungen qualitative Kriterien vorzusehen, so sind beispielsweise ökologische Kriterien im eidgenössischen und internationalen Recht explizit anerkannt. Die Anpassung der Leistung an Kriterien von höherem Interesse kann ebenfalls geltend gemacht werden. In jedem Fall muss die Transparenz² sichergestellt werden, namentlich bei der Vorbereitung der Unterlagen sowie bei der Definition der Eignungs- und Vergabekriterien zum Zeitpunkt der Veröffentlichung der Ausschreibungen. Wie in Verbindung mit dem BGBM ist die Einhaltung der Grundsätze der Nichtdiskriminierung und der Verhältnismässigkeit ebenso entscheidend für eine mit der Gesetzgebung über das öffentliche Beschaffungswesen kompatible Umsetzung dieses Gesetzes.

Zusammenfassend gesagt, gibt es weder eine absolute Garantie noch ein endgültiges Hindernis für die Kompatibilität zwischen den Bestimmungen zur Förderung der Produkte aus der Region in der Gemeinschaftsgastronomie, begründet durch die Ziele der Nachhaltigkeit, und den Bestimmungen, die ein Maximum an Wettbewerb auf den Märkten vorsehen (BGBM und öffentliches Beschaffungswesen). Die Reibungspunkte zwischen diesen Bestimmungen sind beschränkt, weil ein grosser Teil der betroffenen Geschäfte privater Natur sind und weil ein anderer Teil nicht die massgebenden Schwellenwerte des öffentlichen Beschaffungswesens erreicht. Sie schränken den Zugang zum Markt für Anbieter ausserhalb des Kantons oder der Region nicht ein, sondern streben – in Verbindung mit den Zielen einer gesunden Ernährung und einer nachhaltigen Entwicklung – einen sinnvollen Anteil an regionalen Produkten an, die diese Kriterien erfüllen. Es handelt sich nicht um ein Ausschlusskriterium für die gesamten Lieferungen, sondern ein «Teilziel» (ein durchschnittlicher Anteil an Produkten aus der Region über das Jahr und das Gesamtangebot gesehen), das anhand

unterschiedlicher Strategien erreicht werden kann. Im Übrigen dürfte eine rigorose Anwendung der Grundsätze der Transparenz, der Nichtdiskriminierung und der Verhältnismässigkeit das Konfliktpotenzial minimieren.

¹ Es sei jedoch erwähnt, dass das Verwaltungsgericht des Kantons Luzern entschieden hat, dass der koordinierte Lebensmitteleinkauf für die Mensen der Kantonschulen und kantonalen Spitäler als öffentliche Beschaffung zu qualifizieren sind; vgl. VGer LU 07 297 vom 11. Januar 2008 E. 3-4

² Die Einhaltung des Grundsatzes der Transparenz stellt eine unerlässliche Voraussetzung dar, um jede Diskriminierung und jedes Hindernis für das reibungslose Funktionieren des Wettbewerbs zu vermeiden. Eine strikte Einhaltung der Erfordernisse der Transparenz ist somit wesentlich und wird systematisch durch die Gerichte überprüft, denn die Zweckmässigkeit der Vergabe können sie nicht mehr überprüfen.