



Antwort des Staatsrats auf einen parlamentarischen Vorstoss

Anfrage Guy-Noël Jelk / Ursula Krattinger
Restaurationsbetriebe in den Schulen des Kantons

2015-CE-67

I. Anfrage

In den letzten Jahren wurden im Kanton zahlreiche Schulgebäude gebaut (Fachmittelschule Freiburg, Interkantonales Gymnasium der Broye, Kollegium Gambach); weitere sind geplant (Fachhochschule für Soziale Arbeit und Hochschule für Gesundheit, Vergrösserung des Kollegiums Heilig Kreuz).

In jedem dieser Schulgebäude gibt es Kantinen, die bereits in Betrieb oder zumindest eingerichtet sind. Leider aber werden diese Kantinen, die durch Private betrieben werden, wahrscheinlich im Juni dieses Jahres geschlossen werden. Damit wird das Angebot an ausgeglichenen Mahlzeiten für die Schülerinnen und Schüler bzw. Studentinnen und Studenten deutlich kleiner. Das ist im Jahr 2015, in einer Zeit, in der «Junk-Food» im Alltag einen immer grösseren Platz einnimmt, unverständlich und fragwürdig. An der Fachmittelschule Freiburg beispielsweise gibt es seit drei Jahren ein ausgezeichnetes Angebot in der Cafeteria. Diese erhielt gar das Label «Fourchette verte».

1. Was geschieht mit den Restaurationsbetrieben in den Schulen? Stimmt es, dass sie geschlossen werden könnten? Will der Staatsrat diese Restaurationsbetriebe für die Studentinnen und Studenten fördern und auf Dauer sicherstellen?

Nach unserem Dafürhalten muss die Regierung dafür sorgen, dass Tausende von Studentinnen und Studenten auch weiterhin dieses Angebot nutzen können, handelt es sich doch um ein Problem der öffentlichen Gesundheit.

2. Sollte der Staatsrat nicht eigenes Personal einstellen, das für das Wohlergehen der Freiburger Studentinnen und Studenten sorgt?
3. Hat der Staatsrat vor, in Zukunft Fourchette-verte-Mahlzeiten für Studierende finanziell zu unterstützen?
4. Der Staat unterstützt das Projekt «Gemeinschaftsgastronomie und nachhaltige Entwicklung». Gleichzeitig sollen Kantinen zusammengeschlossen werden. Wie lässt sich dies vereinbaren, hat der Zusammenschluss doch zur Folge, dass die Mahlzeiten zu den verschiedenen Schulen gebracht werden müssen?
5. Ist der Staatsrat nicht der Meinung, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie namentlich die Köche zum sozialen Zusammenhalt sowie zu einem angenehmen Klima in der Cafeteria beitragen?

3. März 2015

II. Antwort des Staatsrats

1. *Was geschieht mit den Restaurationsbetrieben in den Schulen? Stimmt es, dass sie geschlossen werden könnten? Will der Staatsrat diese Restaurationsbetriebe für die Studentinnen und Studenten fördern und auf Dauer sicherstellen?*

Einleitend erinnert der Staatsrat daran, dass der Betrieb und die Geschäftsführung der Restaurants und Mensen des Staats in der gleichnamigen Verordnung vom 2. Juni 2004 geregelt werden. Diese Verordnung gilt für alle Verwaltungseinheiten der Direktionen des Staatsrats und der Staatskanzlei, die über ein Restaurant oder eine Mensa verfügen. Sie gilt nicht für die kantonalen Spitäler und die Anstalten von Bellechasse. Mit der Verordnung sollen die Betriebs- und Geschäftsführungsbedingungen für die Restaurants und Mensen des Staates geklärt und aufeinander abgestimmt werden. Des Weiteren soll sie mehr Kostentransparenz und einen besseren Einblick in die finanziellen Ergebnisse gewährleisten.

Der Betrieb von Cafeterias und Mensen wird jeweils gestützt auf das Submissionsrecht ausgeschrieben.

Nach Einsicht in die finanziellen Ergebnisse von 2013 stellte das Hochbauamt fest, dass von den 13 Betrieben 8 mit einem Defizit, 1 mit einem ausgeglichenen Ergebnis und 4 mit einem Gewinn abschlossen, wobei die Gewinne äusserst bescheiden ausfielen.

Vier Unternehmen haben angesichts der geringen Wirtschaftlichkeit ihren Vertrag gekündigt.

Die Raumplanungs-, Umwelt- und Baudirektion und die Direktion für Erziehung, Kultur und Sport bildeten eine Arbeitsgruppe mit Vertreterinnen und Vertretern der betroffenen Schulämter und des Hochbauamts, um die Gründe für die sinkende Rentabilität zu analysieren und nachhaltige Lösungen für den Erhalt der Restaurationsbetriebe – insbesondere in den Schulen – zu finden.

Die Arbeitsgruppe kam zum Schluss, dass die sinkenden Umsätze dieser Betriebe hauptsächlich auf sinkende Kundenzahlen zurückzuführen sind. So werden vermehrt zuhause zubereitete Mahlzeiten aufgewärmt oder Schnellimbisstände in der Stadt aufgesucht. Ausserdem, so der Befund der Arbeitsgruppe, entspricht das Angebot nicht immer der Nachfrage: Anstelle des Tagesmenüs werden oft Salate oder einfache Mahlzeiten eingenommen.

Aus den Statistiken geht zudem hervor, dass einzig die Unternehmen, die sehr viele Mahlzeiten verkaufen können, schwarze Zahlen schreiben.

So haben die betroffenen Direktionen den Betrieb mehrerer Cafeterias und Mensen in einem einzigen Los ausgeschrieben, um durch Skaleneffekte vorteilhaftere finanzielle Bedingungen für künftige Auftragnehmer zu schaffen.

2. *Sollte der Staatsrat nicht eigenes Personal einstellen, das für das Wohlergehen der Freiburger Studentinnen und Studenten sorgt?*

Der Staatsrat will kein eigenes Personal für die Restaurationsbetriebe in den Schulen anstellen. Grund dafür ist der Wille, keine weiteren Stellen in der Zentralverwaltung zu schaffen.

Ausserdem würde damit eine Aufgabe, die von der Privatwirtschaft wahrgenommen werden kann, auf den öffentlichen Sektor übertragen.

3. *Hat der Staatsrat vor, in Zukunft Fourchette-verte-Mahlzeiten für Studierende finanziell zu unterstützen?*

Der Staat subventioniert bereits seit über zehn Jahren das Label «Fourchette verte». Vorrang haben gegenwärtig die Strukturen, die Kinder zwischen 0 und 12 Jahren betreuen. Daneben sind aber bereits 8 Orientierungsschulen sowie die Restaurants der Gewerblichen und Industriellen Berufsfachschule, der Fachmittelschule und des Kollegiums Gambach zertifiziert.

Der Staatsrat geht zudem davon aus, dass das künftige Gesetz über die Gemeinschaftsgastronomie, das infolge der Annahme der Motion Castella/Schläfli ausgearbeitet wird, qualitative Ziele festlegen wird, damit eine hochwertige, abwechslungsreiche, ausgeglichene und nachhaltige Ernährung mit Produkten aus der Region angeboten wird. Dies dürfte die Lieferanten veranlassen, Produkte aus der Region zu konkurrenzfähigen Preisen anzubieten. In diesem Zusammenhang ist auch ein Pilotprojekt im Rahmen der Strategie Nachhaltige Entwicklung des Staats Freiburg zu erwähnen, das gegenwärtig und für ein Jahr bei den Restaurants der Universität (Miséricorde) und des LIG läuft, um die Herausforderungen und Einschränkungen besser zu kennen, die bestehen, wenn ein Restaurant hauptsächlich mit regionalen, saisonalen, biologisch angebauten und fairen Produkten arbeiten und ausgewogene Menüs im Sinne des Labels «Fourchette verte» anbieten will. Des Weiteren ist das HFR daran, seinen Einkauf (saisongerechte Produkte aus der Region) einer Bewertung mit dem Instrument Beelong zu unterziehen.

4. *Der Staat unterstützt das Projekt «Gemeinschaftsgastronomie und nachhaltige Entwicklung». Gleichzeitig sollen Kantinen zusammengeschlossen werden. Wie lässt sich dies vereinbaren, hat der Zusammenschluss doch zur Folge, dass die Mahlzeiten zu den verschiedenen Schulen gebracht werden müssen?*

Der Staatsrat ist sich bewusst, dass die Mahlzeiten transportiert werden müssen, wenn sie in einer zentralen Küche zubereitet werden. Andererseits braucht es weniger Fahrleistung für die Lieferung des Rohmaterials. Die Gesamtbilanz bleibt somit gleich. Ausserdem sind finanziell gesunde Restaurationsbetriebe die Voraussetzung, um die im Punkt 3 erwähnten qualitativen Ziele zu erreichen.

5. *Ist der Staatsrat nicht der Meinung, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie namentlich die Köche zum sozialen Zusammenhalt sowie zu einem angenehmen Klima in der Cafeteria beitragen?*

Mit der zentralen Zubereitung der Mahlzeiten können beim Küchenpersonal Skalenerträge erzielt werden. Für die Endzubereitung und den Verkauf der Mahlzeiten braucht es aber weiterhin in jedem Betrieb Servicepersonal.

27. Mai 2015