



Antwort des Staatsrats auf einen parlamentarischen Vorstoss

Anfrage Collaud Romain / Morel Bertrand

2018-CE-142

Geschäftsführung der Restaurants und Mensen des Staats und unlauterer Wettbewerb

I. Anfrage

Die Positionierung und Geschäftsführung der Restaurants und Mensen des Staats beschäftigen uns. So möchten wir mit dieser Anfrage einerseits die interne Geschäftsführung und andererseits die Positionierung dieser subventionierten Lokale in der Gastro-Landschaft, namentlich der Stadt Freiburg, verstehen.

Wir stellen dem Staatsrat darum folgende Fragen:

1. Wie viele Kantinen auf Freiburger Boden werden derzeit subventioniert?
2. Wie und durch welche Dienststelle werden sie verwaltet? Gibt es eine zentralisierte Verwaltung?
3. Wer vergibt die Leistungsaufträge?
4. Bestimmte Kantinen (Mensen, HTA-FR usw.) sind für alle zugänglich und bieten ihr Angebot zu konkurrenzlosen Preisen an. Dürfen sie das? Stellt dies nicht ein unlauterer Wettbewerb gegenüber den öffentlichen Gaststätten dar?
5. Wie viel kostet dem Staat die Subventionierung von Mahlzeiten für Personen, für die diese Vergünstigungen eigentlich nicht gedacht sind?

22. Juni 2018

II. Antwort des Staatsrats

Einleitend erinnert der Staatsrat daran, dass die Geschäftsführung der Restaurants und Cafeterias des Staats in der Verordnung vom 2. Juni 2004 über den Betrieb und die Geschäftsführung der Restaurants und Mensen des Staates (SGF 122.97.11) geregelt ist.

Zweck dieser Verordnung ist es, die Betriebs- und Geschäftsführungsbedingungen für diese Lokale zu klären und aufeinander abzustimmen sowie Transparenz in der Finanzierung zu gewährleisten. Es zeigte sich nämlich, dass der Staat in gewissen Fällen faktisch die Betriebsdefizite übernahm. Mit dem Inkrafttreten der Verordnung im Jahr 2004 wurde diese Art der finanziellen Beteiligung des Staats beseitigt.

Die Verordnung gilt für alle Verwaltungseinheiten der Direktionen des Staatsrats und der Staatskanzlei, die über ein Restaurant oder eine Mensa verfügen (Art. 2 Abs. 1). Hingegen gilt sie nach Absatz 2 nicht für die kantonalen Spitäler und die Anstalten von Bellechasse (heute: Freiburger Strafanstalt FRSA).

Gegenwärtig beaufsichtigt und koordiniert der Staat auf der Grundlage dieser Verordnung 16 Restaurants und Mensen im Kanton. Zur Erinnerung: Die Organisation und Führung der Schulrestaurants der Sekundarstufe 1 (Orientierungsstufe) fällt in die Zuständigkeit der Gemeinden und Gemeindeverbände; für die Restaurants der berufsbildenden Sekundarstufe 2 ist die Vereinigung des Kantonalen Berufsbildungszentrums (VKBZ) zuständig.

Die oben erwähnte Verordnung legt zudem die Aufgaben des Hochbauamts (HBA) der Schuldirektionen, der Finanzverwaltung (FinV) und des Finanzinspektorats (FI) fest.

Das HBA sorgt dafür, dass die Betriebs- und Geschäftsführungsbedingungen für die Restaurants und Mensen des Staats aufeinander abgestimmt werden; es berät die Verwaltungseinheiten, stellt die Musterverträge auf, nimmt Stellung zu den Verträgen vor deren Unterzeichnung und sorgt dafür, dass mindestens alle fünf Jahre Arbeitsausschreibungen erfolgen (Art. 3 und 4).

Die Direktionen der betroffenen Schulen ihrerseits unterzeichnen die Pachtverträge. Ausserdem nehmen sie zum Menü- und Getränkeangebot ihres Restaurants oder ihrer Mensa und zu den Preisen Stellung (Art. 5). Zu diesem Zweck können sie beispielsweise Qualitätskontrollen oder Zufriedenheitsumfragen durchführen.

Das FI schliesslich kann die Abrechnungen der Restaurants und Mensen prüfen, die jedes Jahr unterbreitet werden müssen (Art. 6 Abs. 3).

Nach diesen einleitenden Worten kommt der Staatsrat zu den konkreten Fragen.

1. Wie viele Kantinen auf Freiburger Boden werden derzeit subventioniert?

Wie bereits erwähnt, wurden die finanziellen Unterstützungsleistungen des Staats, die da und dort existieren konnten, mit der Verordnung vom 2. Juni 2004 über den Betrieb und die Geschäftsführung der Restaurants und Mensen des Staates beseitigt.

Freilich werden der Bau und die Innenausstattung der Cafeterias über die Verpflichtungskredite des Staats für die betroffenen Gebäude finanziert. In den Voranschlägen des HBA sind zudem Beträge für die Erneuerung der Einrichtungen vorgesehen.

Der Staat kann des Weiteren gewisse Kosten übernehmen (technischer Unterhalt der Räumlichkeiten, Energie, Heizung oder Versicherung gegen Brandschäden). Wann immer dies der Fall ist, werden diese Beiträge sowie die vom Staat übernommenen Zinsen und Abschreibungen in Verbindung mit den Infrastrukturen, die dem Betreiber zur Verfügung gestellt werden, im Vertrag mit dem Betreiber berücksichtigt.

2. Wie und durch welche Dienststelle werden sie verwaltet? Gibt es eine zentralisierte Verwaltung?

Wie aus den bisherigen Ausführungen hervorgeht, gibt es keine zentralisierte Verwaltung der Restaurants und Mensen des Staats. Das HBA sorgt für die Harmonisierung der Betriebs- und Geschäftsführungsbedingungen dieser Lokale. In der Praxis existieren verschiedene

Geschäftsführungsmodelle: Die Universität und das Landwirtschaftliche Institut Grangeneuve (LIG) verwalten ihre Cafeterias selber; die anderen Restaurants und Mensen des Staats werden dagegen von unabhängigen Betreibern geführt.

3. *Wer vergibt die Leistungsaufträge?*

Wenn die Führung eines Restaurants oder einer Mensa durch einen unabhängigen Betreiber sichergestellt werden soll, unterliegt der Auftrag der Gesetzgebung über das öffentliche Beschaffungswesen und der Auftrag muss ausgeschrieben werden. Die Ausschreibung wird von der Direktion des Staats organisiert, der die betroffene Verwaltungseinheit unterstellt ist. Diese Direktion unterbreitet zudem dem Staatsrat den Vergabeantrag.

Zu den in der Ausschreibung festgelegten Auswahlkriterien gehören nicht nur allgemeine Kriterien wie die Fähigkeit des Anbieters, die Bedingungen des Auftrags zu erfüllen und die beschriebenen Dienstleistungen zu erbringen, seine Weiterbildungspolitik oder das Preis-Leistungs-Verhältnis der angebotenen Dienstleistungen, sondern auch spezifischere Anforderungen wie ein vorgegebener Preis für die Mahlzeiten, das Angebot bestimmter Menüarten oder die Einhaltung des Labels «Fourchette Verte».

Der Staat will im Rahmen seiner Strategie zur Gesundheitsförderung und Prävention eine hochwertige, abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung fördern. Er will auch ökologische und soziale Kriterien berücksichtigen, insbesondere indem er eine vegetarische Alternative, saisonale und lokale Produkte oder einen angemessenen Anteil an Produkten aus fairem Handel verlangt. Dies entspricht den Vorgaben des Landwirtschaftsgesetzes (LandwG; SGF 910.1), das vor kurzem revidiert wurde und vom Staat verlangt, dass dieser namentlich geeignete Massnahmen ergreift, um eine hochwertige, abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung zu fördern (Art. 3 Bst. h) und im Angebot der öffentlichen Gemeinschaftsgastronomie nachhaltige Produkte aus der Region zu bevorzugen (Art. 3 Bst. i).

4. *Bestimmte Kantinen (Mensen, HTA-FR usw.) sind für alle zugänglich und bieten ihr Angebot zu konkurrenzlosen Preisen an. Dürfen sie das? Stellt dies nicht ein unlauterer Wettbewerb gegenüber den öffentlichen Gaststätten dar?*

Namentlich wegen der Qualitäts- und Preisvorgaben der Direktionen ist der Betrieb der Cafeterias des Staats nicht einfach. In den vergangenen Jahren gab es aufgrund der problematischen Rentabilität mehrere Kündigungen und es ist heute schwierig, Betreiber zu finden. Aus diesem Grund haben die betroffenen Direktionen vor ein paar Jahren den Betrieb mehrerer Cafeterias und Mensen in einem einzigen Los ausgeschrieben, um durch Skaleneffekte vorteilhaftere finanzielle Bedingungen für künftige Auftragnehmer zu schaffen (vgl. auch Antwort des Staatsrats auf die Anfrage Guy-Noël Jelk / Ursula Krattinger 2015-CE-67 «Restaurationsbetriebe in den Schulen des Kantons»).

Im Bereich der Ausbildung sind nur bestimmte Restaurants und Cafeterien der Sekundarstufe 2 und des Tertiärbereichs für die Öffentlichkeit zugänglich, was im Vergleich zu anderen öffentlichen Einrichtungen keine kritische Masse darstellt. Die teilweise Öffnung für die Allgemeinheit trägt dazu bei, ein qualitativ hochwertiges Angebot für Staatsangestellte sowie für Lehrpersonen und Schülerinnen und Schüler aufrechtzuerhalten. Sie trägt auch zur Stabilisierung der Betriebe bei, die aufgrund der gestellten Anforderungen oft Mühe haben, ihre Kosten zu decken.

Das Bundesgesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG; SR 241) bezweckt, den lauterem und unverfälschten Wettbewerb im Interesse aller Beteiligten zu gewährleisten (Art. 1 UWG). Nach Artikel 2 UWG ist unlauter und widerrechtlich jedes täuschende oder in anderer Weise gegen den Grundsatz von Treu und Glauben verstossende Verhalten oder Geschäftsgebaren, welches das Verhältnis zwischen Mitbewerbern oder zwischen Anbietern und Abnehmern beeinflusst. Die teilweise Öffnung gewisser Cafeterias des Staats fällt somit eindeutig nicht unter den Geltungsbereich des UWG, auch wenn die angebotenen Preise aus den dargelegten Gründen tiefer sein können als die Preise bei anderen Gaststätten.

Im Übrigen wäre es an den Konkurrenten oder Berufsverbänden, die sich wegen unlauterem Wettbewerb in ihren Rechten verletzt fühlen, und nicht am Staat, auf Beseitigung des Problems zu klagen oder Schadensersatz zu verlangen.

5. Wie viel kostet dem Staat die Subventionierung von Mahlzeiten für Personen, für die diese Vergünstigungen eigentlich nicht gedacht sind?

Der Staat gewährt, wie bereits erwähnt, keine Beiträge oder finanziellen Beteiligungen für Mahlzeiten, die in seinen Restaurants und Mensen verteilt werden.

Es verfügt nicht über die Analyseinstrumente, die nötig wären, um den Betrag für jede Mahlzeit zu bestimmen, der den Betriebskosten und den mit der Investition verbundenen finanziellen Aufwendungen entspricht; denn solche Berechnungen erforderten die Installation separater Zähler für Wasser, Abwasserreinigung und Strom. Darüber hinaus entspricht die Abschreibungspolitik des Staats nicht der einer privaten Einrichtung. Nicht zuletzt würde sich dieser Betrag von Cafeteria zu Cafeteria unterscheiden und sich jedes Jahr ändern, je nach Anzahl der servierten Mahlzeiten.

10. Dezember 2019