



An den Grossen Rat

17.5263.02

ED / Präsidialnummer: P175263

Basel, 13. September 2017

Regierungsratsbeschluss vom 12. September 2017

Interpellation Nr. 85 Michelle Lachenmeier betreffend Ausschreibung "ED – Lieferung von Getränken und Fleischwaren an die St. Jakobshalle"

(Eingereicht vor der Grossratssitzung vom 13. September 2017)

Im Kantonsblatt vom 28. Juni 2017 wurde das Angebot "ED - Lieferung von Getränken und Fleischwaren an die St. Jakobshalle" publiziert. Dabei ist der Lieferauftrag von Getränken und Fleischwaren für die St Jakobshalle vom 1. November 2017 bis 31. Oktober 2022 in sieben Lose aufgeteilt. Auffällig ist, dass für die einzelnen Lose unterschiedliche Bedingungen an die Produktauswahl definiert wurden. Während bei Los Nr. 2 betreffend Mineralwasser verlangt ist, dass je ein regionales, nationales sowie internationales Produkt angeboten werden, fehlt diese Bedingung bei den anderen Losen. Namentlich bei Los Nr. 1 betreffend Bier, Los Nr. 3 betreffend alkoholfreie Getränke, Los Nr. 4 betreffend Wein und Los Nr. 7 betreffend Fleischwaren besteht keine Vorgabe, dass der Lieferant bzw. Caterer mindestens auch ein regionales und ein nationales Produkt in seiner Angebotspalette aufweisen muss.

Mit der vorliegenden Ausschreibung wird die Vermutung geweckt, dass die Mieterinnen und Mieter in Zukunft auf das In-House Catering der St. Jakobshalle zurückgreifen müssen. Es stellen sich hierzu folgende Fragen:

- Stimmt die Vermutung, dass Veranstalterinnen und Veranstalter zukünftig das Catering-Angebot der St. Jakobshalle nutzen müssen? Wenn ja:
 - Zu welchen Bedingungen?
 - Ist sich der Regierungsrat bewusst, dass damit den Veranstaltern ohne Direktverhandlungen mit Getränke-lieferanten eine wichtige Einnahme- und Sponsoring-Quelle verloren geht und damit die St. Jakobshalle unattraktiver werden kann?
- Ist der Geschäftsführer der St. Jakobshalle bzw. die Levent AG am Ertrag durch das Catering beteiligt? Darf die Levent AG eigene Cateringboxen betreiben?
- Wie lautet die Begründung dafür, dass nur bei Mineralwasser verlangt wird, dass zwingend auch ein internationales Produkt geliefert wird, wo doch gerade das regionale und nationale Wasserangebot vielfältig ist und bekannt ist, dass der Import von im Ausland abgefülltem Mineralwasser eine schlechte Ökobilanz aufweist und der Transportweg die Umwelt stärker belastet als etwa die Verpackung.
- Wie lautet die Begründung dafür, dass bei Bier und Wein sowie alkoholfreien Getränken im Unterschied zum Mineralwasser keine Vorgaben in Bezug auf eine breitere Auswahl mit regionalen und nationalen Produkten bestehen?
- Wie stellt sich die Regierung dazu, dass ein Getränkelieferant, der den Zuschlag erhält, neben seinem eigenen Produkt keine weiteren lokalen bzw. regionalen Biere, Weine oder alkoholfreien Getränke zulassen muss, dies selbst dann nicht, wenn vonseiten der Mieterinnen und Mieter der St. Jakobshalle die Nachfrage nach regionalen Produkten gegeben ist?
- Wie steht die Regierung dazu, dass ein Anbieter 10'000 Liter Bier kostenlos im Offenausschank bereitstellen muss? Teilt die Regierung die Ansicht, dass dadurch KMUs von der Ausschreibung ausgeschlossen werden?
- Wie stellt sich die Regierung dazu, dass keine Vorgaben bezüglich der Qualität und Herkunft der Fleischwaren gemacht wurden? Teilt die Regierung die Ansicht, dass bei Besucherinnen und Besuchern der St. Jakobshalle die Erwartung besteht, dass das Catering Fleisch aus der Schweiz anbietet?

Michelle Lachenmeier

Wir beantworten diese Interpellation wie folgt:

1. Einleitende Bemerkungen

Es ist zu vermuten, dass die Interpretation des Publikationstextes aus dem elektronischen „Informationssystem über das öffentliche Beschaffungswesen in der Schweiz“ (simap.ch) die Fragen der Interpellantin ausgelöst hat. In der Regel sind die dort aufgeschalteten Texte allerdings nur sehr rudimentär und knapp abgefasst. Ziel der simap-Publikation ist es einzig, potentiellen Anbietern rasch Einblick zu gewähren, was für Produkte oder Dienstleistungen ausgeschrieben werden. Sofern ein Anbieter detaillierte Informationen zu einer Ausschreibung wünscht, muss er sich auf simap.ch registrieren. Erst danach hat er Zugriff auf die eigentlichen Submissions-Unterlagen. Bei der Submission «ED – Lieferung von Getränken und Fleischwaren an die St. Jakobshalle» konnten über Simap folgende umfassende Dokumente heruntergeladen werden:

- Pflichtenheft (beschreibt Formalitäten, Ablauf und Bewertung der Submission)
- Lastenheft (Beschreibung seitens der Bedarfsstelle bezüglich Anforderungen/Vorgaben an die gewünschten Beschaffungsgegenstände)
- ergänzend diverse auszufüllende Formulare und Nachweise

Grundsätzlich hat die St. Jakobshalle den Auftrag, das gesamte Event-Geschäft – insbesondere bei kommerziellen Veranstaltungen und Firmenanlässen – nach wirtschaftlichen Grundsätzen zu führen, um einen hohen Deckungsbeitrag zu erzielen und so ein möglichst gutes Gesamtergebnis zu erreichen. Dieser Auftrag gilt auch für die Gastronomie. Selbstverständlich geschieht dies immer unter Berücksichtigung der Fairness gegenüber den Kunden sowie den marktüblichen Gegebenheiten.

Das bisherige Catering-Modell der St. Jakobshalle wird durch die nun erfolgte Submission nicht zu Ungunsten der Veranstalter verändert, sondern praktisch unverändert weitergeführt.

2. Zu den einzelnen Fragen

Die einzelnen Fragen beantworten wir wie folgt:

Frage 1

Stimmt die Vermutung, dass Veranstalterinnen und Veranstalter zukünftig das Catering-Angebot der St. Jakobshalle nutzen müssen?

Bereits bisher mussten die Veranstalterinnen und Veranstalter das Catering-Angebot der St. Jakobshalle nutzen. Sie waren also bei der Auswahl der Catering-Partner für ihre Events nicht frei, sondern sie waren verpflichtet, einen der von der St. Jakobshalle vorgegebenen Catering-Betriebe zu berücksichtigen. Wie bis anhin erhalten die Veranstalter auch künftig eine Liste mit den referenzierten Gastronomie-Unternehmen der St. Jakobshalle. Daraus wählt der Veranstalter sein bevorzugtes Gastro-Unternehmen aus und lässt sich von diesem das gewünschte Angebot offerieren. Anschliessend erteilt der Veranstalter der Gastro-Firma einen verbindlichen Auftrag und es wird eine entsprechende Auftragsbestätigung abgeschlossen. Die vom Gastro-Unternehmen nach dem Event ausgestellte Rechnung wird vorerst von der St. Jakobshalle bezahlt und anschliessend dem Veranstalter mit der Gesamtabrechnung weiterverrechnet. Der Veranstalter muss sich also nicht selbst um die Gastronomie kümmern.

Die Liste der referenzierten Gastronomie-Partner ist nicht abschliessend, d.h. grundsätzlich kann sich jedes geeignete Gastro-Unternehmen von der St. Jakobshalle referenzieren lassen.

Die Publikums-Catering-Stände werden von der Abteilung Gastronomie der St. Jakobshalle selbst betrieben. Je nach Anlass zieht die Abteilung zwecks Erweiterung des Angebots externe Gastronomie-Firmen bei. Diese sind vertraglich verpflichtet, die Lieferanten der St. Jakobshalle (Rahmenvertragspartner) zu berücksichtigen. Die VIP-Gastronomie wird ausschliesslich von externen, von der St. Jakobshalle referenzierten Gastronomie-Partnern betrieben.

Wenn ja:

- Zu welchen Bedingungen?

Die Warenbezüge werden den Veranstaltern zu den Gastronomie-Bruttopreisen gemäss Preisliste (d.h. ohne Zuschläge der St. Jakobshalle) verrechnet.

Wenn ja:

- Ist sich der Regierungsrat bewusst, dass damit den Veranstaltern ohne Direktverhandlungen mit Getränkelieferanten eine wichtige Einnahme- und Sponsoring-Quelle verloren geht und damit die St. Jakobshalle unattraktiver werden kann?

Solche Direktverhandlungen der Veranstalter mit Getränkelieferanten waren bereits bisher nicht möglich. Deshalb ist der Regierungsrat überzeugt, dass es für Veranstalter auch weiterhin attraktiv bleibt, ihre Anlässe in der St. Jakobshalle durchzuführen. Die St. Jakobshalle ist bestrebt, den Veranstaltern Produkte und Dienstleistungen zu marktüblichen Konditionen sowie einem individuell zugeschnittenen Qualitätsniveau anzubieten. Dies stellt die St. Jakobshalle über entsprechende Rahmenverträge mit Lieferanten sicher und kann über die referenzierten Catering-Firmen Qualitätsstandards garantieren und überwachen. Veranstalter sollen nicht selbst mit Getränkelieferanten verhandeln müssen, sondern haben mit der St. Jakobshalle einen kompetenten Ansprechpartner für sämtliche Belange inklusive Gastronomie. Die Konditionen der Rahmenvertragspartner sind aufgrund der Mengenrabatte der St. Jakobshalle für die Veranstalter in der Regel günstiger als bei einem Direktbezug der Ware.

Frage 2

Ist der Geschäftsführer der St. Jakobshalle bzw. die Levent AG am Ertrag durch das Catering beteiligt?

Sämtliche mittels Catering erzielten Einnahmen werden über die Rechnung der St. Jakobshalle und damit über die Staatskasse verbucht. Über die im Mandatsvertrag festgeschriebene Umsatz-Beteiligung erhält der Geschäftsführer ein Honorar, dessen Höhe sich am jährlichen Betriebsertrag der St. Jakobshalle (laut SAP) bemisst. Die Catering-Umsätze bilden hierbei einen Bestandteil des Betriebsertrags.

Frage 3

Darf die Levent AG eigene Cateringboxen betreiben?

Die Levent AG stellt der St. Jakobshalle bei Bedarf das notwendige temporäre Personal zum Betreiben der Catering-Stände im Stundenlohn zur Verfügung. Dieser Personalaufwand wird der St. Jakobshalle zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt. Warenverkauf und Abrechnung des Gastro-Umsatzes erfolgen über die St. Jakobshalle.

Frage 4

Wie lautet die Begründung dafür, dass nur bei Mineralwasser verlangt wird, dass zwingend auch ein internationales Produkt geliefert wird, wo doch gerade das regionale und nationale Wasserangebot vielfältig ist und bekannt ist, dass der Import von im Ausland abgefülltem Mineralwasser eine schlechte Ökobilanz aufweist und der Transportweg die Umwelt stärker belastet als etwa die Verpackung.

In der Submission wird gefordert, dass auch ein internationales Produkt angeboten wird. Dies darum, weil dies je nach Anlass kundenseitig gefordert werden könnte. Oder anders gesagt: der zukünftige Rahmenvertragspartner für das Mineralwasser muss bei Bedarf ein solches liefern können. Grundsätzlich muss nicht das preislich günstigste Angebot berücksichtigt werden. Die Gewichtung des Preises liegt beim Mineralwasser bei 60%. Die restlichen 40% entfallen auf die Leistung, worin u.a. ökologische Kriterien anhand von Zertifikaten, das Recycling-Konzept sowie Transportemissionen beurteilt und entsprechend bewertet werden. Zudem dürfen gemäss Beschaffungsgesetz ausländische Marken und Anbieter nicht von der Angebotseinreichung ausgeschlossen werden, da dies diskriminierend wäre.

Frage 5

Wie lautet die Begründung dafür, dass bei Bier und Wein sowie alkoholfreien Getränken im Unterschied zum Mineralwasser keine Vorgaben in Bezug auf eine breitere Auswahl mit regionalen und nationalen Produkten bestehen?

Im Lastenheft der Ausschreibung ist das Sortiment klar umschrieben (Lastenheft, Kapitel 4.1). Beim Bier erwartet die Kundschaft als Hauptmarke mindestens ein Schweizer-Bier sowie mindestens 8-10 frei wählbare, internationale Biere im Flaschen- und/oder Offenausschank. Beim Wein wird ein grosses, frei wählbares Sortiment, u.a. aus jeder Schweizer-Region und unterschiedlichsten ausländischen Provenienzen, erwartet. Bei den alkoholfreien Getränken werden die gängigsten Geschmacksrichtungen erwartet, wobei es sich wohl um die allseits bekannten Markenprodukte handelt.

Ein Getränkehändler verfügt erfahrungsgemäss über ein breit abgestimmtes Sortiment an in- und ausländischen Produkten. Im Rahmen der Submission werden die Anbieter aufgefordert, uns ihr Gesamtsortiment bekanntzugeben. Dieses Leistungskriterium wird in Folge ebenfalls beurteilt und bewertet. Die Preisbewertung bezieht sich ausschliesslich auf die Hauptumsatzträger.

Frage 6

Wie stellt sich die Regierung dazu, dass ein Getränkelieferant, der den Zuschlag erhält, neben seinem eigenen Produkt keine weiteren lokalen bzw. regionalen Biere, Weine oder alkoholfreien Getränke zulassen muss, dies selbst dann nicht, wenn vonseiten der Mieterinnen und Mieter der St. Jakobshalle die Nachfrage nach regionalen Produkten gegeben ist?

Mit der Submission wird erreicht, dass die Getränkelieferanten über ein breites Sortiment verfügen und die Kundenbedürfnisse grösstenteils abdecken. Die St. Jakobshalle ist zudem angehalten, Anlässe nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen durchzuführen und ist deshalb bestrebt, möglichst alle Kundenbedürfnisse zu befriedigen sowie einen professionellen Einkauf sicherzustellen. Ob und in welcher Form die zukünftigen Rahmenvertragspartner weitere lokale oder regionale Getränke anbieten bzw. zulassen müssen, ist nicht Gegenstand der laufenden Submission. Nach erfolgtem Zuschlag wird mit dem Lieferanten ein entsprechender Rahmenvertrag ausgehandelt, worin auch das Angebot weiterer lokale bzw. regionaler Getränke geregelt wird.

Frage 7

Wie steht die Regierung dazu, dass ein Anbieter 10'000 Liter Bier kostenlos im Offenausschank bereitstellen muss?

Es handelt sich hierbei nicht wie vermutet um eine Gratisleistung, sondern um die Bereitschaft des Bier-Lieferanten, maximal 10'000 Liter Bier kostenlos zurückzunehmen. Bestellt die St. Jakobshalle z.B. für einen Anlass 15'000 Liter Bier, verkauft davon aber lediglich 5'000 Liter, so muss der Bier-Lieferant bereit und in der Lage sein, maximal 10'000 Liter kostenlos zurückzunehmen.

Frage 8

Teilt die Regierung die Ansicht, dass dadurch KMU's von der Ausschreibung ausgeschlossen werden?

Die Ausschreibung wurde inhaltlich auf die Betriebsanforderungen der St. Jakobshalle ausgerichtet. Es sind sämtliche Anbieter zur Ausschreibung zugelassen und die Anbieter sind frei, ein Angebot für ein oder mehrere Lose einzureichen. Dabei müssen die Anbieter selbst abschätzen, ob sie die Anforderungen gemäss den Ausschreibungsunterlagen erfüllen können. Deshalb werden diese Anforderungen bei der Publikation der Submission klar und transparent deklariert.

Frage 9

Wie stellt sich die Regierung dazu, dass keine Vorgaben bezüglich der Qualität und Herkunft der Fleischwaren gemacht wurden?

Die Submission enthält sehr wohl Vorgaben bezüglich Qualität, Herkunft und Verpackung der Fleischwaren (Lastenheft, Kapitel 5). So wird z.B. vorgeschrieben, dass sämtliche Wurstwaren mit Schweizer-Fleisch hergestellt werden. Weiter sind die Anbieter aufgefordert, bei der Selbstdeklaration die Qualitäten und Zertifizierungen der von ihnen offerierten Fleischwaren bekannt zu geben. Grundsätzlich erwarten wir beim Fleisch eine hohe Standard-Qualität.

Frage 10

Teilt die Regierung die Ansicht, dass bei Besucherinnen und Besucher der St. Jakobshalle die Erwartung besteht, dass das Catering Fleisch aus der Schweiz anbietet?

Ja. Die Fleischdeklaration wird in der St. Jakobshalle gemäss den Vorgaben der Lebensmittelverordnung vorgenommen.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Elisabeth Ackermann
Präsidentin



Barbara Schüpbach-Guggenbühl
Staatsschreiberin