



An den Grossen Rat

21.5740.02

ED/P215740

Basel, 9. Februar 2022

Regierungsratsbeschluss vom 8. Februar 2022

## Schriftliche Anfrage Claudio Miozzari betreffend «Verpflegung in den Basler Tagesstrukturen»

Das Büro des Grossen Rates hat die nachstehende Schriftliche Anfrage Claudio Miozzari dem Regierungsrat zur Beantwortung überwiesen:

«Das Erziehungsdepartment hat die Belieferung der Tagesstrukturen der Volksschulen auf das Schuljahr 2021/22 hin neu ausgeschrieben und vergeben. Während bei der Warmanlieferung von Mahlzeiten drei regionale Unternehmen aus dem Bereich Arbeitsmarktintegration zum Zug kommen, werden die nach dem «Cook and Chill-Verfahren» produzierten Mahlzeiten für die Basler Schülerinnen und Schüler von einem Gastrokonzern aus Dübendorf angeliefert. Mit gut 1000 Mahlzeiten täglich machen die in Kühlfahrzeugen angelieferten Mahlzeiten rund 45 Prozent des Liefervolumens aus.

Die Vorproduktion und Anlieferung des Essens und dessen Regenerierung oder Portionierung in Aufbereitungsküchen der Tagesstrukturen lässt es nicht zu, dass die Schülerinnen und Schüler in die Zubereitung mit einbezogen werden. Anders als in Tagesstrukturen mit eigenem Küchenbetrieb ist so kein pädagogischer Mehrwert möglich.

In diesem Zusammenhang bitte ich den Regierungsrat um die Beantwortung folgender Fragen:

1. Welche Vor- und Nachteile bestehen aus Sicht des Regierungsrats bei der Warm-, welche bei der Kaltanlieferung der Mahlzeiten?
2. Wie fällt die ökologische Bilanz bei den beiden Anlieferungsarten aus? Wie sehr fällt diesbezüglich die weite Anlieferungsdistanz aus dem Kanton Zürich ins Gewicht?
3. Plant der Regierungsrat mittelfristig ganz auf Kaltanlieferung für die Tagesstrukturen umzustellen? Wenn ja: Wie kann sichergestellt werden, dass genügend Anbieter bei einer Neuausschreibung vorhanden sind? Wie könnten auch regionale Anbieter für eine Teilnahme an so einer Ausschreibung gewonnen werden?
4. Wie viele Unterrichtsküchen bestehen aktuell in den Schulhäusern der Basler Volksschulen und wie werden diese im laufenden Schuljahr genutzt? Wie viele Küchen wurden in den vergangenen zehn Jahren ausgebaut oder umgenutzt? Werden die verbleibenden Unterrichtsküchen erhalten?
5. Wie können Schulgärten und Unterrichtsküchen in den Schulbetrieb mit einbezogen werden? Was für Konzepte bestehen diesbezüglich an den Basler Volksschulen? Was für Konzepte aus anderen Kantonen können als Vorbild dienen?
6. Wie viele interne und externe Tagesstrukturen auf Primarstufe verfügen über einen eigenen Küchenbetrieb, in dem die Mahlzeiten eigenständig zubereitet werden?
7. Was für Voraussetzungen müssten gegeben sein, damit bei schulinternen Tagesstrukturen auf Primarstufe ein eigener Küchenbetrieb denkbar wäre? Insbesondere: Was wären die baulichen und finanziellen Auswirkungen bei Neubauten von Primarschulgebäuden, wenn ein eigener Küchenbetrieb vorgesehen und umgesetzt wird?

Claudio Miozzari»

Wir beantworten diese Schriftliche Anfrage wie folgt:

## 1. Ausgangslage

Aktuell werden 60 Prozent der Tagesstrukturstandorte auf der Primarstufe mit warmen Mahlzeiten beliefert, 40 Prozent werden kalt beliefert. Der Einbezug der Kinder bei der Zubereitung der Mahlzeiten wäre pädagogisch sinnvoll, ist in der Praxis aber nicht umsetzbar. Die Schülerinnen und Schüler werden am Mittag bei der Essenszubereitung aus hygienischen und organisatorischen Gründen sowie unter dem Aspekt der Sicherheit und Produktqualität grundsätzlich nicht miteinbezogen. Die Art der Anlieferung spielt dabei keine Rolle.

Die bei der Kaltanlieferung zubereiteten Mahlzeiten werden in Böckten (Baselland) produziert und von dort aus an die Schulstandorte in Basel geliefert. Speisen, die kalt angeliefert werden und kurz vor dem Verzehr regeneriert werden, sind länger haltbar, wodurch Menüs für verschiedene Tage geliefert werden können. Somit sind weniger Lieferungen nötig.

## 2. Zu den einzelnen Fragen

### 1. Welche Vor- und Nachteile bestehen aus Sicht des Regierungsrats bei der Warm-, welche bei der Kaltanlieferung der Mahlzeiten?

Beide Anlieferungsarten haben sowohl Vor- wie auch Nachteile. Ein Vorteil der Warmanlieferung ist, dass Bestellungen kurzfristig angepasst werden können und an den Standorten weniger Infrastruktur zur Regeneration und Aufbewahrung von Mahlzeiten nötig ist. Die aktuelle Zusammenarbeit erfolgt zudem mit Non-Profit-Organisationen, die Menschen im Rahmen von arbeitsmarktlichen Massnahmen den Einstieg ins Berufsleben erleichtern. Ein Nachteil bei der Warmanlieferung ist, dass die Mahlzeiten entweder bereits am Vortag zubereitet, gekühlt und am nächsten Tag wieder aufgewärmt und in Warmhalteboxen bis zum Verzehr warmgehalten werden oder die Mahlzeiten am Morgen früh gekocht und dann in Warmhalteboxen warmgehalten werden. Dadurch gehen Nährstoffe verloren und die Textur gewisser Menükomponenten leidet. Des Weiteren sind die Mahlzeiten, verglichen mit der Kaltanlieferung, deutlich teurer.

Bei der Kaltanlieferung liegt der Vorteil vor allem darin, dass die Mahlzeiten im Sous-vide-Verfahren<sup>1</sup> schonend zubereitet, gekühlt und vor dem Verzehr regeneriert werden. Dadurch bleiben der Geschmack sowie die Nährstoffe optimal erhalten. Die Mahlzeiten müssen zudem nicht täglich geliefert werden. Als Nachteil kann der etwas aufwändigere Bestellvorgang sowie die Lieferung in Plastikbeuteln angeführt werden.

### 2. Wie fällt die ökologische Bilanz bei den beiden Anlieferungsarten aus? Wie sehr fällt diesbezüglich die weite Anlieferungsstanz aus dem Kanton Zürich ins Gewicht?

Bei der Kaltanlieferung werden die Mahlzeiten nicht im Kanton Zürich, sondern in Böckten (Baselland) zubereitet. Die Auslieferung erfolgt zwei Mal pro Woche an elf Standorte in der Stadt Basel.

Bezüglich der Ökobilanz von verschiedenen Verpflegungsmodellen gibt eine Studie der Stadt Zürich aus dem Jahr 2010 Aufschlüsse. In einer Evaluation wurden verschiedene Modelle von Kaltanlieferung (Cook and Chill), Warmanlieferung (Cook and Hold) und Mensa (Cook and Serve) in den Horten der Stadt Zürich bezüglich Kosten, Qualität, Handling und Ökologie verglichen.<sup>2</sup> Bezüglich Ökologie schneiden die Modelle Warmanlieferung und Mensa am Besten ab. Bei die-

<sup>1</sup> Beim Sous-vide-Verfahren wird das Kochgut vakuumverpackt im Wasserbad bei konstanter, niedriger Temperatur gegart.

<sup>2</sup> [https://www.infras.ch/media/filer\\_public/51/6f/516f0251-18aa-4a22-9d1a-ece5cbfa0512/schlussbericht\\_infras\\_100607.pdf](https://www.infras.ch/media/filer_public/51/6f/516f0251-18aa-4a22-9d1a-ece5cbfa0512/schlussbericht_infras_100607.pdf)

sen Lösungen fallen weder Abkühlen und Verpacken noch Lagerung (von fertigem Essen) an. In der Gesamtkostenbilanz hingegen schneiden die Modelle mit Kaltanlieferung grundsätzlich gut ab, da insbesondere die Personalkosten tief sind. Auch die Mensen können eine sehr kostengünstige Variante sein, eine gute Auslastung vorausgesetzt.

Werden alle Phasen des Lebenszyklus eines Produkts bezüglich ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Aspekten betrachtet, sind nebst der Essenszubereitung und der Anlieferung insbesondere auch die Produktion der Rohstoffe und die Entsorgung (Food Waste) zu berücksichtigen. So tritt die Umweltbelastung hauptsächlich bei der Produktion der landwirtschaftlichen Rohstoffe auf. Die ökologische Bilanz bezüglich Transport fällt mit 4 Prozent der gesamten Umweltbelastung weniger ins Gewicht (vgl. Werkzeugkasten Umwelt der kantonalen Umweltdirektoren, [www.werkzeugkastenumwelt.ch](http://www.werkzeugkastenumwelt.ch)).<sup>3</sup> Hingegen fällt der Konsum von Fleisch und Fisch mit 26 Prozent der gesamten Umweltbelastung am stärksten ins Gewicht. Ein Vorteil bei der Kaltanlieferung ist, dass bei kurzfristigen Änderungen der anwesenden Schülerinnen und Schüler eher weniger Lebensmittelabfälle anfallen, da aufgrund der durchgehenden Kühlkette Lebensmittel länger haltbar sind.

Hinsichtlich Nachhaltigkeit umfassen die Anforderungen bei der öffentlichen Ausschreibung für die Verpflegung der Tagesstrukturen der Primarstufe in Basel bereits viele Aspekte einer gesunden und nachhaltigen Ernährung, wie z. B. einen hohen Anteil an vegetarischen Menüs (max. 1 x wöchentlich Fleisch oder Fisch), mindestens 25 Prozent regionale und saisonale Produkte, Fleisch und Eierprodukte aus der Schweiz, Fisch aus nachhaltigen Fangmethoden (MSC, ASC, Bio Knospe oder ähnliche) und exotische Früchte aus fairem Handel.

Im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung als stetigen Entwicklungsprozess möchte der Kanton seine Vorbildrolle wahrnehmen und eine vielfältige, gesunde, faire und umweltverträgliche Verpflegung weiter fördern. Im Rahmen des aktuellen regierungsrätlichen Massnahmenpakets nachhaltige Ernährung Basel-Stadt 2018-2021<sup>4</sup> sowie mit Blick auf die Strategie Nachhaltige Ernährung 2030, welche in Erarbeitung ist, sind u. a. Empfehlungen für die öffentliche Beschaffung im Bereich Lebensmittel und Catering in Basel-Stadt in Erarbeitung (Massnahme 5). Die Empfehlungen orientieren sich an den Empfehlungen für die nachhaltige öffentliche Beschaffung im Bereich Ernährung des Bundesamts für Umwelt (BAFU) von 2021<sup>5</sup>. Die Empfehlungen des BAFU umfassen Kriterien wie z. B. Produkte aus nachhaltiger Produktion und fairem Handel zu bevorzugen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden, einen ökologischen Transport der Gerichte von der Produktionsküche zur Gaststätte zu wählen, Einwegverpackungen zu vermeiden etc. Die Empfehlungen für Basel-Stadt werden von der Kantons- und Stadtentwicklung in Zusammenarbeit mit den zuständigen Dienststellen erarbeitet, u. a. mit der Kantonalen Fachstelle öffentliche Beschaffung (BVD), den Medizinischen Diensten (GD), den Volksschulen (ED) und dem Amt für Umwelt und Energie (WSU). Die stärkere Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten bei der öffentlichen Beschaffung ist als Massnahme im aktuellen Legislaturplan 2021-2025 aufgeführt (33 Öffentliche Beschaffung)<sup>6</sup>.

<sup>3</sup> [www.werkzeugkastenumwelt.ch/wp-content/uploads/2017/03/Werkzeugkastenumwelt\\_Okobilanz\\_DE\\_5-2.jpg](http://www.werkzeugkastenumwelt.ch/wp-content/uploads/2017/03/Werkzeugkastenumwelt_Okobilanz_DE_5-2.jpg)

<sup>4</sup> [www.entwicklung.bs.ch/ernaehrung](http://www.entwicklung.bs.ch/ernaehrung)

<sup>5</sup> [www.woeb.swiss/dokumente/empfehlungen-fuer-die-nachhaltige-oeffentliche-beschaffung-im-bereich-ernaehrung-74](http://www.woeb.swiss/dokumente/empfehlungen-fuer-die-nachhaltige-oeffentliche-beschaffung-im-bereich-ernaehrung-74)

<sup>6</sup> [www.bs.ch/publikationen/regierungsrat/rr-legislatrplan.html](http://www.bs.ch/publikationen/regierungsrat/rr-legislatrplan.html)

3. *Plant der Regierungsrat mittelfristig ganz auf Kaltanlieferung für die Tagesstrukturen umzustellen? Wenn ja: Wie kann sichergestellt werden, dass genügend Anbieter bei einer Neuausschreibung vorhanden sind? Wie könnten auch regionale Anbieter für eine Teilnahme an so einer Ausschreibung gewonnen werden?*

Aus den unter Punkt 1 genannten Gründen plant der Regierungsrat, immer mehr Tagesstrukturstandorte auf Kaltanlieferung umzustellen. Damit die Kaltanlieferung auch von Organisationen aus Basel angeboten werden kann, braucht es Umstellungen in deren Produktionsbetrieben. Das Erziehungsdepartement ist mit den Organisationen in regelmässigem Kontakt und unterstützt sie auf Anfrage in Fachfragen in diesem Prozess. Dabei ist zu beachten, dass es sich um private Organisationen handelt, die eigenständig über ihr Geschäftsmodell und ihre Angebotspalette entscheiden.

Die Aufträge für die Verpflegung an den Tagesstrukturen müssen gemäss Submissionsgesetz im offenen Verfahren nach GATT/WTO öffentlich ausgeschrieben werden. Eine grundsätzliche Bevorzugung regionaler Unternehmen als entscheidendes Kriterium würde nicht ortsansässige Unternehmen gesetzeswidrig benachteiligen. Der beschaffungsrechtliche Handlungsspielraum wird aber bestmöglich genutzt, indem Zuschlagkriterien in Bezug auf Qualität und Nachhaltigkeit festgelegt und bewertet werden.

4. *Wie viele Unterrichtsküchen bestehen aktuell in den Schulhäusern der Basler Volksschulen und wie werden diese im laufenden Schuljahr genutzt? Wie viele Küchen wurden in den vergangenen zehn Jahren ausgebaut oder umgenutzt? Werden die verbleibenden Unterrichtsküchen erhalten?*

*Hauswirtschaftsküchen (HWS) an den Basler Volksschulen:*

<b>Standort</b>		<b>Anzahl Klassen</b>	<b>Anzahl HWS-Küchen</b>
Bäumlihof	Sek	33	3
De Wette	Sek	33	2
Drei Linden	Sek	17	1
Holbein	Sek	20	2
Leonhard	Sek	23	3*
Sandgruben Neubau	Sek	26	3
Sandgruben I (SpA)	Sek SpA		1
St. Alban	Sek	20	2
Th. Baerwart	Sek	21	2
Vogesen	Sek	22	2
Wasgenring (Süd)	Sek	22	2
<hr/>			
Niederholz	ZBA, SpA		1
Ackermätteli	PS SpA		1
Schulhaus Gellert (ehem. OS-Standort)	PS		1

\* davon eine HWS-Küche für die Sekundarschule De Wette

Im Schuljahr 2020/2021 wurden an der Sekundarschule Leonhard von den ursprünglich vorhandenen sechs Hauswirtschaftsküchen drei zurückgebaut. Diese werden heute als Unterrichtsräume genutzt. Am Standort der Primarschule Gellert, ehemals ein Standort der Orientierungsschu-

le, gibt es aktuell noch eine Hauswirtschaftsküche. Diese wird jedoch im Rahmen der HarmoS-Anpassungen in den kommenden zwei Jahren zurückgebaut, da die Räume für andere Nutzungen der Schule benötigt werden. Alle anderen Unterrichtsküchen bleiben erhalten.

5. *Wie können Schulgärten und Unterrichtsküchen in den Schulbetrieb mit einbezogen werden? Was für Konzepte bestehen diesbezüglich an den Basler Volksschulen? Was für Konzepte aus anderen Kantonen können als Vorbild dienen?*

Zur Förderung von Schulgärten hat das Erziehungsdepartement im Rahmen des Massnahmenpakets nachhaltige Ernährung 2018-2021 ein Schulgartenkonzept mit einer Übersicht der bestehenden Angebote erstellt, welches seit Anfang 2021 interessierten Schulleitungen sowie Lehr- und Fachpersonen der Primar- und Sekundarstufe I zur Verfügung steht. Schulgärten und ähnliche Angebote tragen zur Bildung für nachhaltige Entwicklung bei. Der Regierungsrat stärkt die Bildung für nachhaltige Entwicklung zudem ebenfalls als Massnahme im Legislaturplan 2021-2025 (35 Bildung nachhaltige Entwicklung).

6. *Wie viele interne und externe Tagesstrukturen auf Primarstufe verfügen über einen eigenen Küchenbetrieb, in dem die Mahlzeiten eigenständig zubereitet werden?*

In den 24 schuleigenen Tagesstrukturen der Primarstufe wird am Tagesstrukturstandort der Primarstufe Kleinhüningen, in der Tagesstruktur der Primarstufe Gellert am Kindergartenstandort Rennweg und in der Tagesstruktur der Primarstufe Theodor am Standort Bürgerliches Waisenhaus gekocht. Der Standort Kleinhüningen liefert zudem Essen an die Tagesstruktur der Primarstufe Insel. Bei den 17 schulexternen Tagesstrukturangeboten wird an sieben Standorten vor Ort gekocht. Es handelt sich in der Regel um Angebote mit einem kleinen Platzangebot (rund 24 Plätze). Des Weiteren verfügen die Tagesschulen der Spezialangebote Bachgraben, Richter Linder und Ackermätteli über eine eigene Küche.

7. *Was für Voraussetzungen müssten gegeben sein, damit bei schulinternen Tagesstrukturen auf Primarstufe ein eigener Küchenbetrieb denkbar wäre? Insbesondere: Was wären die baulichen und finanziellen Auswirkungen bei Neubauten von Primarschulgebäuden, wenn ein eigener Küchenbetrieb vorgesehen und umgesetzt wird?*

Grundvoraussetzung für einen eigenen Küchenbetrieb ist ein Betriebskonzept für eine Tagesstruktur mit einer Produktionsküche. Damit kann die entsprechende Planung bei einem Neubauprojekt in Angriff genommen werden. Die Kosten lassen sich losgelöst von einer konkreten Projektplanung nur grob schätzen. Neben der Küche werden zusätzlich Flächen für Lager sowie Garderoben und Toiletten für das Personal benötigt. Es können Mehrkosten von mehr als 500'000 Franken entstehen.

Bei den bestehenden Schulbauten wäre das nachträgliche Einbauen von Produktionsküchen mit grossen Schwierigkeiten und hohen Kosten verbunden. Die bestehenden Räume mit den Reagenationsküchen wären zu klein für eine Produktionsküche. Es müssten zudem zusätzliche gesetzliche Auflagen in den Bereichen Sicherheit, Hygiene, Lüftung, Brandschutz usw. erfüllt werden. Die finanziellen Auswirkungen lassen sich noch schwieriger abschätzen. Ein Umbau hätte, grob geschätzt, Kosten ab 1'000'000 Franken zur Folge.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Beat Jans  
Regierungspräsident



Barbara Schüpbach-Guggenbühl  
Staatschreiberin