



Regierungsrat des Kantons Basel-Stadt

An den Grossen Rat

08.5010.02

ED/P085010
Basel, 30. Januar 2008

Regierungsratsbeschluss
vom 29. Januar 2008

Interpellation Nr. 112 Roland Engeler-Ohnemus betreffend Qualitäts- und Preisvorgaben für die Mensen an den Basler Schulen

(Eingereicht vor der Grossratssitzung vom 16. Januar 2008)

Wir beantworten diese Interpellation wie folgt:

Im Bericht zum Anzug Christine Heuss und Konsorten betreffend Gesamtkonzept für Mensabetriebe an den Basler Schulen hat der Regierungsrat den Stand des Aufbaus der Mensen an den Oberen Schulen und die Zielsetzungen für deren Betrieb erläutert: Mit der Einführung der Fünftagewoche musste der Unterricht von elf auf zehn Halbtage verdichtet werden. Dabei standen und stehen nicht nur weniger Zeitgefässe zur Organisation des Unterrichts zur Verfügung, sondern auch weniger Raumkapazitäten. Die Verdichtung der Zeit- und Raumressourcen konnte namentlich an den Oberen Schulen (Gymnasien und Fachmaturitätsschule) nur mit einem Stundenplanregime aufgefangen werden, welches die Mittagspause verkürzt und im Interesse einer optimierten Raumnutzung auch Stundenplanlücken in den Klassenpensen vorsieht. Daraus ergab sich die Notwendigkeit, den Schülerinnen und Schülern Aufenthaltsräume mit Verpflegungsmöglichkeit zur Verfügung zu stellen. Es erging in der Folge der Auftrag an die Oberen Schulen, Betriebskonzepte zu erarbeiten mit der Auflage einer gleichermassen gesunden und attraktiven Verpflegung sowie eines betriebskostenneutralen Unterhalts. Die Infrastruktur (Räume, Mobiliar, Apparaturen und Kleininventar) wird vom Kanton kostenlos zur Verfügung gestellt; die Nebenkosten (Strom, Heizung, Wasser und Reinigung) werden ebenfalls vom Kanton getragen.

Die Gewährleistung der Investitionskredite für den Ausbau der Mensen wurde mit der Auflage verbunden,

- dass ein für alle Oberen Schulen verbindliches "Rahmenkonzept Aufenthaltsraum mit Verpflegungsmöglichkeit" erarbeitet wird,
- dass der Verpflegungsbetrieb kostendeckend (betriebskostenneutral) geführt werden muss,
- dass die praktische Umsetzung extern evaluiert wird.

Im Sinn eines ersten Umsetzungsschrittes sind an allen Oberen Schulen Aufenthaltsräume geschaffen und funktionstüchtige Verpflegungslösungen gefunden worden, sei das mit einem Mensabetrieb im eigenen Haus oder mit Hilfe eines nahe gelegenen Restaurationsbe-

triebs. Allerdings war es bis zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht möglich, alle Auflagen zu erfüllen. Die sinnvolle zeitliche, räumliche und organisatorische Verknüpfung des Schulbetriebs mit dem Aufenthaltsraum- und Verpflegungsbetrieb ist komplex und namentlich die Auflagen für den Verpflegungsstandard und die Betriebskosten sind anspruchsvoll.

In der Zwischenzeit hat das Erziehungsdepartement das oben erwähnte "Rahmenkonzept Aufenthaltsraum mit Verpflegungsmöglichkeit" in Auftrag gegeben. Es soll unter Beteiligung der für die Verpflegung an den Schulen zuständigen Personen bis Ende 2008 erarbeitet werden. Dieser zweite Umsetzungsschritt, die Anpassung des Betriebs an das Rahmenkonzept, soll bis im Jahre 2010 abgeschlossen sein.

Zu den Fragen im Einzelnen:

Frage 1:

Bereits heute bestehen Richtlinien zur gesunden Mittagstischverpflegung. Diese sind für die Schulen mit Tagesstrukturen sowie für die schulergänzenden Tagesbetreuungsangebote im Volksschulbereich verpflichtend. Die Kinder melden sich für diese Angebote verbindlich an. Die weiterführenden Schulen haben eine andere Ausgangslage. Die Schülerinnen und Schüler können von den Angeboten in den Mensen in freier Entscheidung ohne Anmeldung profitieren oder auf das schulische Angebot – zum Beispiel zu Gunsten eines Fast-Food-Anbieters – verzichten. Das bedeutet, dass sich die Mensen auf einem hart umkämpften Verpflegungsmarkt behaupten müssen. Im Sinne eines über alle Schulstufen kohärenten und glaubwürdigen Verpflegungsangebots sollen aber auch an den Oberen Schulen vergleichbare Qualitätsstandards gelten wie an der Volksschule. Die genauen Kriterien müssen noch gemäss dem oben beschriebenen Vorgehensplan in Zusammenarbeit mit den Schulen definiert werden.

Weil die Mensen nicht nur Verpflegungsbetriebe sein, sondern in die Schulkultur und Lebensraumidee der einzelnen Schule eingebettet werden sollen, dürfen sich die Betriebskonzepte unterscheiden. Es sind denn auch die Schulleitungen, welche im Rahmen der Vorgaben über das Betriebsmodell entscheiden und den Betreiber der Mensa bestimmen. Die Betreiber sind Private. Deren Arbeitsmodelle und Kostenstrukturen sind unterschiedlich. Die Erfahrung zeigt, dass sich die Mensabetreiber aufgrund der Markt- und Konkurrenzsituation innerhalb eines engen Preissegments einpendeln. Aus diesen Gründen ist die Festsetzung eines Einheitspreises weder angemessen noch notwendig.

Frage 2:

Ein Preis zwischen CHF 7.50 und CHF 9.50 ist für ein gesundes, ausgewogenes Tagesmenü angemessen. Beliebt ist die am Gymnasium Leonhard angewandte Preiserhebung nach Gewicht, wobei die Schülerin oder der Schüler die Menuelemente frei wählen, die Grösse der Portionen frei bemessen und damit letztlich auch den Preis individuell festlegen kann.

Frage 3:

Das erwähnte "Rahmenkonzept Aufenthaltsraum mit Verpflegungsmöglichkeit" wird detaillierte Grundlagen zu dieser Frage liefern. Gestützt auf Erfahrungen andernorts geht der Regierungsrat zum heutigen Zeitpunkt davon aus, dass Mensen mit hohen Qualitätsstandards

auch ohne Quersubventionierung durch den Verkauf von Süssgetränken und Snacks betriebskostenneutral geführt werden können.

Frage 4:

Alle Mensen der Oberen Schulen können im Rahmen der Raum- und Betriebskapazitäten auch von den Schülerinnen und Schülern der umliegenden Schulhäuser genutzt werden. Zurzeit können die bestehenden Mensen die Nachfrage nach Verpflegung seitens der Schülerinnen und Schüler decken. Ein weiterer Ausbau des Raumangebots drängt sich deshalb nicht auf.

Im Namen des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt



Dr. Eva Herzog
Präsidentin



Dr. Robert Heuss
Staatsschreiber