

GEMEINDERAT



Geschäft No. 4273

## **Neues Verpflegungskonzept in den Schul- ergänzenden Tagesstrukturen Allschwil – Submission**

Bericht an den Einwohnerrat  
vom 24. Februar 2016

Inhalt	Seite
1. Einführung	3
2. Analyse der Verpflegungsvarianten	4
3. Submissionsverfahren und Auftragsvergabe	7
4. Antrag	10

## Beilage/n

---

- Keine

## 1. Einführung

Die Schulergänzenden Tagesstrukturen Allschwil bieten mit ihren drei Angeboten, dem Tageskindergarten, der Tagesschule und dem Mittagstisch nebst der pädagogischen Betreuung der anvertrauten Schülerinnen und Schüler auch deren Verpflegung an.

Aktuell werden für die drei Angebote täglich ca. 140 Mittagessen benötigt. Die Verpflegung der drei Betreuungsangebote wird zurzeit von einem Caterer gewährleistet. Alle Standorte der Schulergänzenden Tagesstrukturen werden mit verzehrfertigen/endfertigen Menüs in Wärmeboxen beliefert. Vor Ort werden die Menüs von den Mitarbeitenden portioniert und serviert. Bei der Kinderverpflegung ist es dem Gemeinderat wichtig, dass neben den Qualitäts- und Preisansprüchen auch Anforderungen wie Regionalität, Saisongerechtigkeit und Mitbestimmung erfüllt sind. Da diese Anforderungen mit dem momentanen Verpflegungskonzept nur teilweise gegeben sind, wurde im Tagesschulbereich der neuen Schule Gartenhof eine Produktionsküche geplant, mit der die Essensversorgung für die vor Ort betreuten Kinder gewährleistet werden kann.

Hinsichtlich dieser neuen Möglichkeit und im Rahmen des pendenten C-Geschäfts der Generellen Leistungsüberprüfung, Massnahme 10, mit dem Ziel, die Angebote der Schulergänzenden Tagesstrukturen möglichst kosteneffizient anbieten zu können, hat sich der Gemeinderat in Zusammenarbeit mit der Hauptabteilung Bildung-Erziehung-Kultur (HA BEK) vertieft mit dem Kostenfaktor „Verpflegung in den Schulergänzenden Tagesstrukturen“ auseinandergesetzt.

In diesem Zusammenhang hat die Gemeinde an der Fachhochschule Nordwestschweiz Hochschule für Wirtschaft (FHNW) einen Projektauftrag mit dem Titel „Schuel-z` Mittag: Make or buy“ ausgeschrieben, für die sich eine Studentengruppe mit dem Schwerpunkt Finanzen/Controlling beworben hat. Eine Arbeitsgruppe unter der Führung der HA BEK, bestehend aus Verwaltungsmitarbeitenden der HA BEK, der Hauptabteilung Finanzen-Steuern (HA FIN), sechs Studierenden und der betreuenden Dozentin haben eine umfassende Kostenanalyse verschiedener Verpflegungsvarianten sowie eine Stärken-Schwäche- und Nutzwertanalyse für die verschiedenen Verpflegungsvarianten ausgearbeitet. Bei der Evaluation der zu untersuchenden Varianten hat die Arbeitsgruppe festgestellt, dass weitere grosse Kostenersparnisse erzielt werden können, wenn man bei den beiden Varianten, bei denen vor Ort gekocht werden soll (Eigenproduktion und Produktion vor Ort durch Dritte), die Produktionsmenge von 150 auf 220 Verpflegungseinheiten ausweitet und so auch alle weiteren gemeindeeigenen Betreuungsangebote (Tageskindergarten und Mittagstisch) mit frisch zubereiteten Mahlzeiten beliefern könnte.

Die studentische Projektgruppe der FHNW wurde für ihre Projektarbeit mit einem Preis ausgezeichnet.

Aufgrund der Resultate der umfassenden Analyse hat sich der Gemeinderat für die Verpflegungsvariante „Produktion vor Ort durch Dritte“ entschieden, bei der alle gemeindeeigenen Betreuungseinrichtungen von den in der Produktionsküche der Tagesschule produzierten Mahlzeiten profitieren können. Im Rahmen des öffentlichen Beschaffungswesens hat sich der Gemeinderat für ein zweistufiges Submissionsverfahren mit einer Präqualifikation entschieden.

Da es sich bei der Auftragsvergabe lediglich um einen Konzeptwechsel bei der Verpflegung der Tagesstrukturangeboten und deshalb nicht um eine neue wiederkehrende Ausgabe handelt, unterliegt die Auftragsvergabe an den Anbieter gemäss § 14 Abs. 1c der Gemeindeordnung nicht der Genehmigung durch den ER.

Das Budget 2016 wird durch die Änderung des Verpflegungskonzepts in den Schulergänzenden Tagesstrukturen durch die Vergabe des Auftrags Produktion vor Ort durch Dritte

nicht zusätzlich belastet; im Gegenteil ist bereits gegenüber dem Budget 2016 mit Kosteneinsparungen zu rechnen.

## 2. Analyse der Verpflegungsvarianten

Die Arbeitsgruppe unter der Führung der HA BEK, bestehend aus Verwaltungsmitarbeitenden der HA BEK und HA FIN, sechs Studierenden und der betreuenden Dozentin hat eine umfassende Kostenanalyse verschiedener Verpflegungsvarianten sowie eine Stärken-Schwäche- und Nutzwertanalyse ausgearbeitet. Die wichtigsten Erkenntnisse aus dieser Analyse sind in diesem Kapitel kurz zusammen gefasst.

### Verpflegungsvarianten

Nachstehend sind die verschiedenen untersuchten Verpflegungsvarianten kurz vorgestellt:

#### *Eigenproduktion (Variante 1):*

Die Mittagsverpflegungen werden vollständig von Mitarbeitenden der Gemeindeverwaltung produziert. Die Gemeinde haftet vollumfänglich für die Qualität des Essens, übernimmt die Hygieneführung als auch die gesamte Administration dieses Bereiches (Personal, Rechnungswesen etc.). Des Weiteren sind sämtliche Phasen des operativen Geschäfts in der Verantwortung der Gemeinde zu bewerkstelligen (Planung & Einkauf, Lagerung, Vorbereitung, Zubereitung, Transport, Essensausgabe und Entsorgung, Abwasch des Kochgeschirrs).

Zusätzlich muss die Gemeinde die gesamten Produktions-, Hygiene und Betriebskonzepte erstellen und für deren Umsetzung und Kontrolle besorgt sein.

#### *Chill and Cook/ Freeze and Cook (Variante 2):*

Bei dieser Variante werden die vorgefertigten Mittagessen wöchentlich – oder auch mehrmals in der Woche – durch ein Cateringunternehmen in vakuumierten Grosseinheiten gekühlt oder gefroren geliefert. In der Produktionsküche der Tagesschule werden die vorgefertigten Gerichte in einem Steamer regeneriert, sprich aufgewärmt oder endgegart. Diese Variante erfordert eine/n gemeindeeigene/n Küchenangestellte/n als auch zusätzliches hauswirtschaftliches Personal, um einen ordentlichen und hygienischen Ablauf der Aufbereitung zu gewährleisten. Im operativen Bereich würde die Gemeinde ebenfalls die Produkthaftung übernehmen, wenn auch in einem geringeren Umfang wie bei der Variante 1. Auch die Entsorgung des Mülls sowie das Abwaschen der Aufwärmgeschirre, bliebe zudem Aufgabe der Tagesstrukturen. Wird diese Variante bevorzugt, ist zu bedenken, dass es zu einem späteren Zeitpunkt schwierig sein wird, auf ein anderes Verpflegungskonzept zu wechseln.

#### *End- oder verzehrfertige Anlieferung (Variante 3):*

Bei diesem Verpflegungskonzept liefert ein Cateringunternehmen das endfertige Mittagessen in Wärmeboxen an. Die Besteller erhalten das Essen verzehrbereit in Grosseinheiten, die dann noch – bevor sie den Kindern bereitgestellt werden – in kleinere Portionen unterteilt werden müssen. Die Lebensmittelreste und Grosseinheiten werden nach dem Essen wieder vom Cateringbetrieb abgeholt, ordnungsgemäss und kostenlos entsorgt bzw. abgewaschen. Für diese Variante braucht es keine zusätzlichen gemeindeeigene/n Küchenangestellte/n.

#### *Produktion vor Ort durch Dritte (Variante 4):*

Ähnlich wie bei der Variante „verzehrfertige Anlieferung“ wird ein externes Gastronomie-Unternehmen beauftragt, die Mittagsverpflegung für die Institution sicherzustellen mit dem Unterschied, dass die Zubereitung vor Ort (in diesem Fall in den Küchenräumlichkeiten der

Schulanlage Gartenhof) erfolgen soll. Dabei übernimmt die externe Unternehmung sowohl sämtliche Aufgaben des gesamten Produktionsprozesses als auch die gesamte Verantwortung. Die fachgerechte Entsorgung der Essensreste, als auch Reinigung der Kochutensilien bzw. Räumlichkeiten obliegt dem Fremdunternehmen. Für die Umsetzung dieser Variante, bedarf es einer sorgfältig ausgearbeiteten Leistungsvereinbarung und eines Nutzungsvertrages.

## Kostenanalyse

In einem ersten Schritt wurde eine Vollkostenrechnung für alle vier Verpflegungsvarianten ausgearbeitet. Dabei ging es darum, die exakten Kosten der einzelnen Verpflegungsvarianten zu ermitteln und diese einander gegenüberzustellen. Als „Killerkriterium“ wurde festgelegt, dass die Kosten CHF 10.00 CHF je Essen nicht überschreiten dürfen.

Für die genaue Kostenanalyse wurde für jede Verpflegungsvariante die detaillierten Produktionsabläufe untersucht und in einem Workflow abgebildet; daraufhin wurden die entsprechenden Kosten pro Prozessschritt erhoben. Pro Variante wurden zudem auch Gemeinkosten wie Administration, Infrastrukturkosten, Abschreibungen, kalkulatorische Miete etc. mit einberechnet.

Da man bei der Analyse von einer Vollversorgung für alle Betreuungsangebote der Schuler-gänzenden Tagesstrukturen ausgegangen ist, wurde die Vollkostenerhebung auf der Basis von 220 Verpflegungseinheiten durchgeführt.

Bei der Variante „Produktion durch Dritte vor Ort“ hat man dabei mit zwei verschiedenen Einkaufspreisen (bester Fall: CHF 5.00; schlechtester Fall: CHF 6.25) gerechnet. Diese Preise wurden von der Studentengruppe aufgrund von qualitativen Interviews mit Gastronomieunternehmen festgesetzt.

In der nachfolgenden Tabelle sind die Vollkosten für 220 Menüs pro Tag der einzelnen Verpflegungsvarianten tabellarisch aufgeführt.

*Tabelle 1: Gegenüberstellung Vollkosten der verschiedenen Verpflegungsvarianten*

Variante	Jährliche Vollkosten bei 220 Menüs in CHF	Differenz zu günstigster Version in CHF	Vollkosten je Menü in CHF
Produktion durch Dritte vor Ort bei EKP 5.00 CHF (best case)	301'217		6.35 CHF
Produktion durch Dritte vor Ort bei EKP 6.25 CHF (worst case)	348'517	47'300	7.60 CHF
Cook and Chill	387'345	86'128 / (38'828)	8.20 CHF
Eigenproduktion durch die Gemeinde Allschwil	449'656	148'439 / (101'139)	9.50 CHF
End- bzw. verzehrfertige Anlieferung	477'324	176'107 / (128'807)	10.10 CHF

Aus der Kostenperspektive ist die Variante „Eigenproduktion durch Dritte vor Ort“ als Favorit hervor gegangen. Gegenüber der Variante „Cook and Chill“ sind jährlich rund CHF 40'000 bis CHF 90'000 Einsparungen zu erwarten, gegenüber der Eigenproduktion durch die Gemeinde Allschwil gar 100'000 bis 150'000. Die Verpflegungsvariante „End- bzw. verzehrferti-

ge Anlieferung“, wie sie momentan in den Angeboten der Schulgänzenden Tagesstrukturen angeboten wird, befindet sich aus kostentechnischer Sicht auf dem letzten Platz und hat mit einem Menüpreis von CHF 10.10 das „Killerkriterium“ nicht erreicht. Aus diesem Grund wurde diese Verpflegungsvariante in den weiteren Analysen nicht weiterverfolgt.

## Nutzwertanalyse

Da der finanzielle Aspekt für den Gemeinderat und die Arbeitsgruppe nicht das einzige ausschlaggebende Kriterium für die Auswahl der Verpflegungsvariante sein sollte, wurde im Anschluss eine detaillierte Stärken-Schwächen-Analyse für die einzelnen Verpflegungsvarianten ausgearbeitet sowie eine Nutzwertanalyse durchgeführt.

Für die Nutzwertanalyse sind folgende Kriterien bzw. Gewichtungen festgelegt worden.

*Tabelle 2: Kriterien und deren Gewichtung hinsichtlich Auswahl Verpflegungsvarianten*

Rang	Kriterium	Gewichtung
1	Haftungsbeschränkung	20
2	Imagewirkung	17.8
3	Rechtliches	15.6
4	Einflussnahme	13.3
5	Ausfallsicherheit	11.1
6	Kosten	8.9
7	Qualität	4.4
7	Pädagogik	4.4
7	Ökologie	4.4
10	Erfahrung	0

Die vier Verpflegungsvarianten wurden im Rahmen einer Nutzwertanalyse hinsichtlich den gewichteten Kriterien beurteilt. Auch bei dieser Methode hat die Variante 4 „Produktion vor Ort durch Dritte“ vor der Variante 1 „Eigenproduktion“ und der Variante 3 „Cook an Chill“ klar den Zuschlag erhalten. Dabei haben die Kriterien „Haftungsbeschränkung“ und „Rechtliches“ zwischen der erst- und zweitplatzierten Variante den grössten Unterschied ausgemacht.

*Tabelle 3: Nutzwertanalyse*

Nr.	Kriterium	Gewichtung	Variante 1		Variante 2		Variante 3		Variante 4	
			Erfüllung	G * E	Erfüllung	G * E	Erfüllung	G * E	Erfüllung	G * E
1	Kosten	8,9	1	9	X	Killerkriterium	4	36	8	71
2	Qualitätssicherung	4,4	10	44	0	0	1	4	10	44
3	Pädagogik	4,4	10	44	0	0	3	13	9	40
4	Ökologie	4,4	7	31	6	27	7	31	7	31
5	Einflussnahme	13,3	10	133	0	0	2	27	8	107
6	Rechtliches	15,6	4	62	8	124	6	93	9	140
7	Haftungsbeschränkung	20,0	2	40	9	180	5	100	9	180
8	Ausfallsicherheit	11,1	2	22	9	100	6	67	6	67
9	Erfahrung	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Imagewirkung	17,8	10	178	5	89	5	89	8	142
<b>Total</b>		<b>100,0</b>		<b>564</b>		<b>520</b>		<b>460</b>		<b>822</b>
<b>Platzierung</b>				<b>2</b>		<b>Killerkriterium</b>		<b>3</b>		<b>1</b>

Tab. 20: Nutzwertanalyse (eigene Darstellung angelehnt an Weber 2013)

## Fazit

Nach Abwägung aller Erkenntnisse aus den verschiedenen Analysen hat der Gemeinderat entschieden, die Verpflegungsvariante „Produktion vor Ort durch Dritte“ durchzuführen und die Produktion auf alle gemeindeeigenen Betreuungsangebote auszuweiten.

Zusammenfassend gaben für diese Entscheidung folgende Argumente den Ausschlag:

- Das Resultat der Vollkostenrechnung zeigt, dass durch die Wahl dieser Variante (und gegenüber der heutigen Lösung) jährlich zwischen CHF 40'000.00 und CHF 180'000.00 eingespart werden können.
- Der wichtige pädagogische Aspekt, dass die Tagesschulkinder die Produktionsabläufe der Verpflegung mitverfolgen, die Kinder und die zuständigen Gemeindemitarbeitenden einen Einfluss auf die Menüplanung haben und schliesslich auch das Küchenteam persönlich kennen können, ist bei dieser Variante (wie auch bei der Eigenproduktion) ebenfalls vollumfänglich erfüllt.
- Das Risiko bezüglich Haftungswahrscheinlichkeit ist bei dieser Variante (im Gegensatz zur Eigenproduktion) als sehr gering einzustufen. Ebenso verhält es sich bezüglich Ausfallrisiko.
- Die Vergabe an ein Drittunternehmen bindet im Verhältnis zur Variante „Eigenproduktion“ nur sehr geringe personelle Ressourcen in der Verwaltung. Ebenso wird der Stellenplan nicht tangiert.
- Für die Vergabe an ein Fremdunternehmen braucht es von Seiten der Gemeinde Allschwil keine zusätzlichen spezifischen Kenntnisse im Gastronomiebereich. Die Erarbeitung der Betriebskonzepte, Hygienepläne, Umsetzung von gesetzlichen Vorgaben, operative Kontrollmechanismen, sowie Arbeiten im Zusammenhang mit der Personalselektion und -führung entfallen und werden einem auf Verpflegung spezialisierten Unternehmen übertragen.

Der Gemeinderat hat entschieden, den Auftrag im Rahmen des öffentlichen Beschaffungswesens in einem zweistufigen Submissionsverfahren mit Präqualifikation an einen adäquaten Anbieter zu vergeben. Ablauf und Kriterien des Submissionsverfahrens sind im nachfolgenden Kapitel kurz beschrieben.

## 3. Submissionsverfahren

Grundsätzlich sind im von Staatsverträgen nicht erfassten Bereich, d.h. im Binnenmarkt, alle Dienstleistungsaufträge dem öffentlichen Beschaffungswesen unterstellt.

Des Weiteren müssen laut gesetzlichen Bestimmungen nach § 7 Abs. 1 der Verordnung zum öffentlichen Beschaffungswesen bezüglich Dienstleistungen ab dem Schwellenwert von jährlich wiederkehrenden Kosten von über 250'000 CHF ein offenes/selektives Verfahren durchgeführt werden.

Aufgrund der fachlich spezialisierten Thematik (Submission im Gastronomiebereich) wurde für die Ausschreibung ein externer Fachberater hinzugezogen.

Nach Abwägung aller Vor- und Nachteile entschied sich der Gemeinderat für die Vergabe der Verpflegungsleistungen für die Angebote der Schülergänzenden Tagesstrukturen ein selektives Verfahren mit Präqualifikation durchzuführen.

Der Gemeinderat hat des Weiteren die entsprechenden Kriterien sowie die jeweiligen Beurteilungsgremium für das Submissionsverfahren festgelegt.

## Präqualifikation

Für die Präqualifikation wurden folgende Eignungskriterien bzw. Nachweise definiert:

- Erfahrung im Bereich Kinderverpflegung mit mehr als 300 Essen pro Tag an einem Standort. (Killerkriterium)
- Erfahrung in der operativen und administrativen Betriebsführung in dieser Grösse (Killerkriterium)
- Referenzen (Killerkriterium)
- Zertifizierung des Betriebes (z.B. „Leichter Leben“, „Schnitz und drunter“, Iso 9001, Iso 22000 etc.) (Gewichtung 40%)
- Preisgestaltung eines aktuellen Angebotes (Gewichtung 60%)

Das Beurteilungsgremium für die Präqualifikation setzte sich aus der Hauptabteilungsleiterin Bildung – Erziehung – Kultur, dem Abteilungsleiter Schullergänzende Tagesstrukturen sowie dem externen Fachexperten zusammen. Aus der Präqualifikation wurden alle (vier) Unternehmen, die ihre Bewerbung eingereicht haben, eingeladen.

## Submission

Für die Submission bzw. Vergabe wurden folgende Zuschlagskriterien und Gewichtungen für den Zuschlag definiert:

*Tabelle 4: Zuschlagskriterien Submission inkl. Gewichtung*

<b>Zuschlagskriterien Submission</b>	<b>Gewichtung</b>
<i>Preis je Menü</i>	40%
<i>Partizipation:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Mitsprache des Kunden bzw. der Verpflegten (Wünsche)</i></li> <li>• <i>Pädagogik und Zusatzangebote (Kinderkochen, Kinderbacken)</i></li> </ul>	20%
<i>Imagewirkung</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erreichbarkeit des dienstleistenden Unternehmens</li> <li>• Erfahrung (Anzahl Jahre und Höhe der Produktionsleistung)</li> <li>• Betriebsbesichtigung</li> <li>• Zertifizierungen (Anzahl und Art)</li> </ul>	20%
<i>Beurteilung des Catering-Konzepts</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsistenz Betriebsabläufe (logischer Aufbau der Betriebsabläufe)</li> <li>• Personalplanung (Einsatz von Fachpersonal und Einhaltung Vorschriften)</li> <li>• Einkauf/Lieferanten (Auswahl an Lieferanten, regionale Unternehmungen)</li> <li>• Qualitätssicherung (Hygiene, Lieferantenvereinbarungen, Selbstkontrolle)</li> <li>• Ernährungswissenschaftliche Grundhaltung (Kindgerechtes Essen)</li> <li>• Menüplanung (saisonal)</li> <li>• Spezialkost (Lebensmittelunverträglichkeiten und kulturelle Gegebenheiten)</li> </ul>	20%



Das Beurteilungsgremium für die Submission besteht aus folgenden Verwaltungsmitarbeitenden:

- Gemeindeverwalter
- Hauptabteilungsleiterin Bildung – Erziehung – Kultur
- Hauptabteilungsleiter Finanzen – Steuern
- Abteilungsleiter Schulergänzende Tagesstrukturen
- Teamleiterin Tagesschule

Das selektive Verfahren wird am 31.03.2016 beendet sein. Danach folgen die Vertragsverhandlungen; diese müssen bis spätestens zum 22.04.2016 abgeschlossen sein, so dass der Unternehmung, die den Zuschlag erhält, noch genügend Zeit bleibt, um sich bis zum Start am 15.08.2016 entsprechend zu organisieren.

Sollte aus dem Submissionsprozess keine Vergabe erfolgen können, kann der Gemeinderat den Auftrag in freihändigem Verfahren vergeben.

### **Leistungsvereinbarung und Pachtvertrag als Bestandteile der Auftragsvergabe**

Als Bestandteile der Auftragsvergabe wurden in Zusammenarbeit verschiedenen involvierten Verwaltungsabteilungen (HA BEK, Gemeindeverwalter, Facility Management, juristischer Dienst) und in engem Kontakt mit anderen Gemeinden, dem externen Berater, dem Kanton Baselland, dem Gastronomieverband Schweiz folgende Verträge ausgearbeitet:

- Leistungsvereinbarung über die Bereitstellung von Menüs (im Sinne eines Werkvertrags)
- Pachtvertrag Produktionsküche Gartenhof (im Sinne eines Nutzungsvertrags)

Da die Kosten für die Verpflegung der Angebote der Schulergänzenden Tagesstrukturen bereits im Budget 2016 enthalten sind und die beiden oben genannten Vertragsdokumente keinen Reglementscharakter aufweisen, liegt die Entscheidungskompetenz über deren Abschluss in der Entscheidungskompetenz des Gemeinderates.

Beide Verträge sind Bestandteile der Auftragsvergabe und sollen gemäss des Submissionsrechts des öffentlichen Beschaffungswesens für die Dauer von 5 Jahren abgeschlossen werden. Nach dieser Zeit wird eine neue Submission durchgeführt.

Da es sich bei der Auftragsvergabe lediglich um einen Konzeptwechsel bei der Verpflegung der Tagesstrukturangeboten und deshalb nicht um eine neue wiederkehrende Ausgabe handelt, unterliegt die Auftragsvergabe an den Anbieter gemäss § 14 Abs. 1c der Gemeindeordnung nicht der Genehmigung durch den ER.

Das Budget 2016 wird durch die Änderung des Verpflegungskonzepts in den Schulergänzenden Tagesstrukturen durch die Vergabe des Auftrags Produktion vor Ort durch Dritte nicht zusätzlich belastet; im Gegenteil ist bereits gegenüber dem Budget 2016 mit Kosteneinsparungen zu rechnen.

## 4. Antrag

---

Gestützt auf diese Ausführungen beantragt Ihnen der Gemeinderat

### **zu beschliessen:**

1. Der Einwohnerrat nimmt das neue Verpflegungskonzept für die Angebote der Schuler-gänzenden Tagesstrukturen zur Kenntnis.
2. Der Einwohnerrat nimmt das Submissionsverfahren für die Vergabe des Verpflegungsauf-trags für die Angebote der Schuler-gänzenden Tagesstrukturen zur Kenntnis.
3. Der Einwohnerrat nimmt zur Kenntnis, dass die Auftragsvergabe des Verpflegungsauf-trags für die Angebote der Schuler-gänzenden Tagesstrukturen sowie der Abschluss der beiden dazugehörigen Verträge „Leistungsvereinbarung über die Bereitstellung von Menüs und der Pachtvertrag Produktionsküche Gartenhof in Kompetenz des Gemeinde-rats erfolgt.
4. Der Einwohnerrat nimmt im Rahmen des C-Geschäfts der Generellen Leistungsüberprü-fung (Massnahme 11) zur Kenntnis, dass mit dem neuen Verpflegungskonzept für die An-gebote der Schuler-gänzenden Tagesstrukturen „Produktion vor Ort durch Dritte“ bei ei-nem durchschnittlichen Mengengerüst von 220 Menüs pro Tag gegenüber den in Kapitel 2 vorgestellten Verpflegungsvarianten und zur heutigen Lösung CHF 40'000 bis CHF 180'000 eingespart werden können.

### **GEMEINDERAT ALLSCHWIL**

Präsidentin:

Verwalter:

Nicole Nüssli-Kaiser

Dieter Pfister