

## Auszug aus dem Protokoll des Stadtrates von Zürich

vom 22. März 2000

**525. Interpellation von Raphaela-Franziska Ulcay-Hauser und Theo Hauri betreffend Belieferung der städtischen Altersheime durch die Stadtküche.** Am 1. März 2000 reichten Gemeinderätin Raphaela-Franziska Ulcay-Hauser (SVP) und Gemeinderat Theo Hauri (SVP) folgende Interpellation GR Nr. 2000/94 ein:

Die Stadtküche soll dem Vernehmen nach nicht voll ausgelastet sein. So ist vorgesehen, künftig die städtischen Altersheime und weitere Abnehmer wieder aus einer zentral geführten Grossküche zu beliefern.

Wir bitten den Stadtrat um Beantwortung der folgenden Fragen.

1. Welche Betriebe/Institutionen werden gegenwärtig durch die Stadtküche beliefert? Wieviele Mahlzeiten (Morgen- Mittag- und Abendessen) pro Tag sind budgetiert und wie sehen die Zukunftsperspektiven (Steigerungsraten) in den nächsten fünf Jahren aus?
2. Wie gross (in Prozent und in Franken) sind die Einsparungen bei den einzelnen Mahlzeiten, welche statt bisher in den Altersheimen vor Ort im Verpflegungszentrum produziert würden? Wieviele Stellen-Prozente und in welchen Lohnklassen liessen sich durch die Zentralisierung einsparen?
3. Was versteht der Stadtrat unter Verpflegungszentrum und welche Qualitätsverbesserungen lassen sich gegenüber den dezentral geführten Küchen für die Pensionäre realisieren?
4. Hat der Stadtrat auch Offerten von privaten Anbietern eingeholt? Wenn ja: Wie sieht das Preis-Leistungsverhältnis des Verpflegungszentrums gegenüber den privat geführten Betrieben aus?
5. Was passiert mit den seinerzeit mit erheblichen Investitionen modernisierten Küchen in den Altersheimen? Wie gross ist der Restbuchwert des Anlagevermögens und über welche Aufwandkonten wird die Restsumme abgebucht?

Auf den Antrag des Vorstehers des Gesundheits- und Umweltsportdepartements beantwortet der Stadtrat die Interpellation wie folgt:

Betreffend Darstellung des relevanten Sachverhaltes wird auf die Beantwortung der Interpellation von Markus Bischoff vom 1. März 2000 verwiesen.

**Zu Frage 1:** Nachfolgend die Übersicht zu den Kundinnen/Kunden der Stadtküche Zürich sowie zur Anzahl Menüs und zu den Komponenten (Menübestandteile, welche der Kunde/die Kundin selber zusammenstellt und bestellt):

	Pro Se- nectute Kanton Zürich	Schul- und Sportdeparte- ment der Stadt Zürich (Horte)	Aussenstationen (Riesbach, Cafe- terias Alters- siedlungen, Per- sonalrest. Hard- hof, diverse)	Total pro Produk- tionstag Stadt- küche (Durch- schnittswerte Jan./Feb. 2000)
Fertigmahlzeiten/Tages- menü/Wochenangebot (Mittagsverpflegung, Ø pro Produktionstag)	840		190	1027
Menükomponenten (Mittagsverpflegung, Ø pro Produktionstag)				
– Menübestandteil 1 (Fleisch)		1950	160	2059
– Menübestandteil 2 (Kohlenhydrate)		1960	160	2123
– Menübestandteil 3 (Gemüse, Früchte)		1500	140	1631

Mit der Definition der zukünftigen Produkte der Stadtküche Zürich wird gleichzeitig ein neuer Geschäftsplan erstellt und die quantitative Entwicklung der einzelnen Produkte über die nächsten Jahre definiert. Die Entwicklung der neuen Produkte steht erst am Anfang. Deshalb sind heute noch keine konkreten Angaben zu den Zukunftsperspektiven möglich, ausser dass das Produkt «Fertigmahlzeiten» zusammen mit der Kundin «Pro Senectute» weiter ausgebaut werden soll.

**Zu Frage 2:** Ziel der Neupositionierung der Stadtküche Zürich und der Überprüfung der Gesamtprozesskette innerhalb der Verpflegungseinheiten des Gesundheits- und Umweltdepartements (26 Küchen in den Altersheimen, 9 Küchen in den Krankenheimen, je 1 Küche in den Stadtspitälern Waid und Triemli und die Stadtküche Zürich selbst) ist eine Optimierung und eine weitere Qualitätsverbesserung. Die Verpflegungsautonomie der einzelnen Institutionen bleibt weiterhin erhalten. Hingegen wird unter Einbezug der Führung der betroffenen Dienstabteilungen und von Küchenverantwortlichen verschiedener Heime/Spitäler abgeklärt, wo eine Nachfrage bzw. ein Synergiepotenzial in der Vorbereitung sowie Produktion von Menükomponenten besteht. Gemeint sind z.B. Komponenten zur Weiterverarbeitung wie Grundsaucen, vorbereitetes Gemüse usw. Angaben zur Kosten-Nutzen-Wirkung können erst zu einem späteren Zeitpunkt gemacht werden.

**Zu Frage 3:** Die Stadtküche Zürich soll sich nicht als Verpflegungszentrum, sondern als Kompetenzzentrum neu positionieren: Ziel ist, mit dem vorhandenen Know-how, den vorhandenen modernen Produktionsmitteln und der bestehenden Logistikorganisation der Stadtküche Zürich Produkte anzubieten, welche den Produktionsprozess vor Ort bedarfsorientiert, wirkungsvoll und effizient unterstützen. Die autonome Verpflegung in den Heimen und Spitälern wird – wie erwähnt – grundsätzlich aufrechterhalten.

**Zu Frage 4:** Wenn die Abklärungen unter Einbezug der Verpflegungseinheiten des Gesundheits- und Umweltdepartements erfolgt und die neuen Produkte definiert sind, können Kostenvergleiche vorgenommen werden. Die Vorgabe ist, dass diese neuen Produkte einem Konkurrenzvergleich bezüglich Preis, Produkte- und Servicequalität standhalten.

**Zu Frage 5:** Bei dieser Frage ist unklar, welche Investitionen in welchem Zeitraum angesprochen sind («seinerzeit mit erheblichen Investitionen»).

In den vergangenen Jahren sind die Küchen in den Altersheimen lediglich bescheiden modernisiert worden. Die Kosten bewegten sich jeweils im Rahmen normaler Ersatzinvestitionen. Dies hat sich auch durch die Einführung der Autonomie in der Verpflegung nicht geändert.

Soweit sich die Frage auf weiter zurückliegende Investitionen bezieht, ist eine Beantwortung aus folgenden Gründen mit Schwierigkeiten verbunden: Im Jahr 1986 wurden die Altersheime vom «Armengut» zum Sozialdepartement und damit ins «Gemeindegut» übertragen. Eine Aktivierung im Verwaltungsvermögen wurde nicht vorgenommen, weil sämtliche Restbuchwerte infolge dieses Transfers auf Null abgeschrieben wurden. Erst die seit dem Jahr 1986

getätigten wertvermehrenden Investitionen in den Altersheimen (einschl. Küchen) wurden im Verwaltungsvermögen aktiviert. Damals bestand bereits die Mehrzahl der heutigen Altersheime. Der Restbuchwert derjenigen Küchen von Altersheimen, in denen seit 1986 Investitionen getätigt wurden, kann nicht mit einem vernünftigen Aufwand eruiert werden. Es müssten sämtliche Bauabrechnungen überprüft und gesondert diejenigen Anlagenteile ausgeschieden werden, die explizit Küchen betreffen. Abschreibungen erfolgen über das REMO-Konto-Nr. 3310 (ordentliche Abschreibungen auf Investitionen und Sachgütern des Verwaltungsvermögens).

Mitteilung an die Vorsteher des Finanz- sowie des Gesundheits- und Umweltdepartements, die übrigen Mitglieder des Stadtrates, den Stadtschreiber, den Rechtskonsulenten, das Stadtspital Waid, das Stadtspital Triemli, das Amt für Krankenheime, das Amt für Altersheime, die Stadtküche und den Gemeinderat.

Für getreuen Auszug  
der Stadtschreiber