

Stellungnahme zum Postulat 367

Kriterien für künftige Vergaben von Pachten

Mario Stübi vom 8. Mai 2024

Antrag des Stadtrates: Entgegennahme, StB 730 vom 23. Oktober 2024

Wurde anlässlich der Ratssitzung vom 14. November 2024 entgegen dem Antrag des Stadtrates abgelehnt.

Ausgangslage

Der Postulant hält fest, dass die Stadt Luzern über Liegenschaften verfüge, in denen gewirtet wird (Geissmatt, Hopfenkranz, Reussbad und Rathausbrauerei), und dass diese Betriebe solide laufen. Dies auch darum, weil die öffentliche Hand eine faire und zuverlässige Verpächterin sei. Der Postulant wünscht, dass dies auch bei künftigen Vergaben von Pachten so bleibe und der preisliche Spielraum nicht bis ans Limit ausgereizt werden soll, gleichwohl aber folgende Kriterien eine Rolle spielen sollen:

1. Grosszügige Öffnungszeiten (nicht nur abends), um den Charakter von Quartiertreffpunkten zu erhalten
2. Faire Anstellungsverhältnisse
3. Kulinarisches Angebot mit guter Klimabilanz (gemäss Art. 5b des Energiereglements)
4. Zeitgemässe Gästekommunikation auf den relevanten Kanälen (insbesondere Website und Telefon)

Grundsätzliches

Die Stadt Luzern ist Eigentümerin von insgesamt sechs Standorten für Gastrobetriebe. Fünf befinden sich im Finanzvermögen (Geissmatt, Hopfenkranz¹, Reussbad, Guggi und Grottino 1313) und eines im Verwaltungsvermögen (Rathaus Brauerei). Gemäss Art. 65 Abs. 1 der Gemeindeordnung der Stadt Luzern vom 7. Februar 1999 (GO; sRSL 0.1.1.1.1) ist das Finanzvermögen möglichst sicher, ertragbringend und realisierbar anzulegen. Die Mietzinse sind dabei laufend zu prüfen und bei einer Veränderung der Berechnungsgrundlagen entsprechend anzupassen. Unabhängig davon, ob die Liegenschaft im Finanz- oder im Verwaltungsvermögen ist, geht die Stadt Luzern aus Gründen der Gleichbehandlung mit ihren Pächterinnen und Pächtern gleich um.

Bei Neuverpachtungen geht die Stadt Luzern branchenüblich vor und legt Wert auf eine umsichtige, persönliche und genaue Prüfung von Bewerbungen. Sobald der Stadt Luzern bekannt wird, dass ein Pachtverhältnis nicht weitergeführt wird, schreibt sie das Pachtangebot in den entsprechenden Fachzeitschriften aus. Nach der Vorauswahl ist das Führen von persönlichen Gesprächen ein wichtiger Bestandteil und gelebte Praxis des Auswahlverfahrens. Die Stadt wählt Personen aus, die den Eindruck vermitteln, dass sie wirtschaftlich erfolgreich und nachhaltig wirtten und das Gesamtkonzept mit den Vorstellungen der

¹ Der Vertrag mit den Pachtenden des Hopfenkranzes läuft am 31. August 2025 aus und wurde aufgrund der bevorstehenden Gesamtanierung der Liegenschaft nicht mehr verlängert. Infolge der Auflagen und der Grösse des Lokals ist eine Weiternutzung als Gastronomiebetrieb ohne unverhältnismässig massive Eingriffe in die Bausubstanz und ohne Reduktion der Wohnfläche nicht mehr möglich. Die zukünftige Nutzung der Fläche ist noch offen.

Stadt übereinstimmt. Dabei ist es der Stadt wichtig, dass die Bewohnenden im Quartier von verschiedenen Angeboten profitieren können. Neben der wirtschaftlichen und konzeptionellen Prüfung wird auch der Leumund der Personen überprüft. Somit wird, soweit möglich, überprüft, ob Arbeitgeberpflichten nicht vernachlässigt worden sind. Insgesamt sieht der Stadtrat in dieser Umsicht das richtige Vorgehen. So haben die Pächterinnen und Pächter Freiräume, um gute Ideen und innovative Konzepte auszuprobieren, wie der Erfolg der verschiedenen Betriebe zeigt.

Der Postulant fordert bei künftigen Pachtvergaben, dass folgende Kriterien berücksichtigt werden:

Grosszügige Öffnungszeiten

Formal gibt das kantonale Gastgewerbegesetz den möglichen Rahmen der Öffnungszeiten vor. Die Gastbetriebe der Stadt Luzern liegen teilweise etwas abseits des Publikumsverkehrs und sind zum Teil in Häusern mit Wohnungen integriert. Wichtig ist dem Stadtrat insbesondere eine gebührende Rücksichtnahme auf die Bedürfnisse der Nachbarschaft im und um das Haus. Bei der Gestaltung der Öffnungszeiten sieht der Stadtrat deshalb eine gewisse Freiheit bei den Restaurationsbetrieben. Die gängige Praxis zeigt, dass die Pachtenden von Gastroflächen eigenständig die Verträglichkeit der Öffnungszeiten mit dem Umfeld abstimmen und prüfen, ob diese mit der angestrebten Wirtschaftlichkeit übereinstimmen. Der Stadtrat wird bei künftigen Vergaben die Grosszügigkeit, aber auch die Quartierverträglichkeit bei seinen Vergaben berücksichtigen.

Faire Anstellungsverhältnisse

Der Stadtrat legt Wert darauf, dass die Arbeitsverhältnisse bei den durch die Stadt verpachteten bzw. vermieteten Gastroflächen zu fairen Konditionen vereinbart werden und dass das Personal gerecht behandelt wird. Die Gastbetriebe richten sich nach dem Gesamtarbeitsvertrag des Arbeitgeberverbandes (GastroSuisse), und zwar unabhängig davon, ob sie Verbandsmitglied sind oder nicht. Insbesondere seit der Coronapandemie und dem anhaltenden Fachkräftemangel sind auch die Pächterinnen und Pächter darauf angewiesen, attraktive Arbeitsbedingungen anzubieten. Das Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) und die Schweizerische Unfallversicherungsanstalt (Suva) führen periodische Kontrollen hinsichtlich der Einhaltung des Arbeitsrechts und der Arbeitssicherheit durch. Der Stadtrat wird auch zukünftig bei der Pachtvergabe auf faire Anstellungsbedingungen der Betriebe achten.

Kulinarisches Angebot mit guter Klimabilanz

Die Stadt Luzern achtet bei der Vergabe von Gastroflächen in den städtischen Liegenschaften schon heute darauf, dass möglichst eine Küche mit regionalen Produkten angeboten wird. Die Erfahrung in den letzten Jahren zeigt, dass die Bewirtenden von sich aus vermehrt die Themen «regional» und «nachhaltig» aufnehmen, nach Möglichkeit auf regionale Produkte zurückgreifen und so ein wachsendes Bedürfnis der Kundschaft abdecken. Die Rückmeldungen der Pächterinnen und Pächter deuten aber auch auf Engpässe bei der Belieferung mit lokalen Produkten hin. Der Stadtrat wird zukünftig bei der Pachtvergabe das kulinarische Konzept hinsichtlich einer guten Klimabilanz berücksichtigen.

Zeitgemässe Gästekommunikation auf den relevanten Kanälen

Gerade im Gastrobereich könnte die Kommunikation vielfältiger nicht sein. Neben der Mund-zu-Mund-Propaganda nutzen viele Restaurants bereits heute Apps oder Kommunikationsmedien wie Instagram, TikTok oder LinkedIn. Reservierungstools führen dabei zu einer effektiven Entlastung des Bedienungspersonals. Auch Werbung auf Onlineplattformen wird rege genutzt. Ganzheitlich gehört eine gute und gezielte Kommunikation bereits heute zu einem erfolgreichen Restaurant dazu. Im Rahmen der eingangs erwähnten Prüfung wird der Stadtrat darauf achten, dass die sich bewerbenden Personen die entsprechenden Tools nutzen.

Fazit

Der Stadtrat ist sich seiner besonderen Verantwortung als Pachtgeber und seiner Vorbildfunktion bewusst und teilt die Auffassung des Postulanten, dass die heute verpachteten Gastbetriebe solide werten. Er sieht sich in seiner bisherigen Praxis bei der Auswahl der Pachtenden und der Vertragsgestaltung bestätigt und ist der Auffassung, dass die Kriterien des Postulanten bereits heute mehrheitlich abdeckt

sind. Es soll allerdings zukünftig ein erhöhter Fokus auf die Förderung der nachhaltigen Ernährung, die Information über den Einfluss der Ernährung auf das Klima und die Umwelt sowie auf das Thema der grauen Energie gelegt werden.

Der Stadtrat prüft die künftigen Pacht Ausschreibungen hinsichtlich dieser Themen und nimmt das Postulat entgegen.

Zu den Folgekosten

Bei einer Überweisung des Postulats ist mit keinen nennenswerten Folgekosten zu rechnen. Die Arbeiten können mit den bestehenden Ressourcen bewältigt werden. Der stellenweise Zuzug von Personen mit Expertise für fachspezifische Einschätzungen führt nur zu geringen Kosten.