

Landesrechnungshof

**Küchenwirtschaft in
Landeseinrichtungen**



tirol

Tiroler Landtag

Abkürzungsverzeichnis

Abs.	Absatz
AMA	Agrarmarketing Austria
AZW	Ausbildungszentrum West
BGBI.	Bundesgesetzblatt
HS	Haushaltungsschule
LLA	Landwirtschaftliche Landeslehranstalt
LRH	Landesrechnungshof
lt.	laut
SH	Schülerheim
SPZ	Sozial Pädagogisches Zentrum
TFBS	Tiroler Fachberufsschule
u.a.	unter anderem
VBH	Volksbildungsheim
z.T.	zum Teil
ZHSP	Zentrum für Hör- und Sprachpädagogik

Auskünfte

Landesrechnungshof

A-6010 Innsbruck, Eduard-Wallnöfer-Platz 3

Telefon: 0512/508-3030

Fax: 0512/508-3035

E-mail: landesrechnungshof@tirol.gv.at

Erstellt: April bis Juli 2004

Herstellung: Landesrechnungshof

Redaktion: Landesrechnungshof

Herausgegeben: 9.9.2004, ZI. AN-0100/2

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	1
2. Bestandsaufnahme	1
3. Organisatorische Grundlagen	6
4. Verpflegskostenabrechnung	12
5. Lebensmitteleinkauf.....	30
6. Lagerhaltung und Lageraufzeichnungen	41
7. Kostenersätze	47
8. Zusammenführung von Landesküchen.....	52
9. Schlussbemerkungen	57

Anhang Stellungnahme der Regierung

Bericht über die Küchenwirtschaft in Landeseinrichtungen

1. Einleitung

Unterschiedliche Vorgangsweisen einzelner Dienststellen bei der Abrechnung ihrer Verpflegskosten veranlassten den LRH das Thema der Küchenbewirtschaftung im Landesbereich näher zu untersuchen. Auch die seit mehr als 25 Jahren unverändert in Geltung stehenden Vorschriften über die Abrechnung der Verpflegung, welche nicht mehr von allen Dienststellen angewendet werden, wurden auf ihre Sinnhaftigkeit und Zweckmäßigkeit mit dem Ziel überprüft, eine einheitliche und zeitgemäße Vorgangsweise für alle Landesdienststellen vorzuschlagen.

Zwei Prüforgane des LRH haben in der Zeit vom 29.4. - 16.6.2004 an Ort und Stelle Erhebungen bei 18 Dienststellen des Landes geführt, die jeweilige Küchenorganisation überprüft und Einsicht in die Buchhaltungs- und Abrechnungsbelege genommen. Die im Bericht angeführten Vorschläge und Anregungen hinsichtlich der Lebensmittellager und der Verpflegskostenabrechnung wurden mit dem Prüfdienst der Buchhaltung und der Abteilung Finanzen im Zuge der Prüfung vorbesprochen.

2. Bestandsaufnahme

Nachfolgend zeigt eine Übersicht die in 18 Landeseinrichtungen geführten 13 Betriebsküchen und neun Lehr- und Betriebsküchen:

Übersicht

Einrichtung	Adresse		Küchenart	tägl. Verpflegsteilnehmer	Küchenpersonal	Betriebszeiten
Berufsschülerheim	Innsbruck	Lohbachufer 6d	BK	368	20	Schulzeit Mo-Fr 1)
VBH Grillhof	Vill	Grillhofweg 100	BK	35	4	ganzjährig 2)
TFBS Optiker	Hall	Kaiser-Max-Straße 11	BK	130	6	Schulzeit Mo-So 3)
Zentrum f. Hör- u. Sprachpädagogik	Mils	Milser-Heide-Str. 1	BK	70	8	Schulzeit Mo-Fr
TFBS Tourismus	Absam	Eichatstraße 18	Lehr- u. BK	195	10	Schulzeit Mo-Fr 4)
TFBS Holztechnik	Absam	Salzbergstraße 98	BK	116	5	Schulzeit Mo-Fr
Landeskinderheim	Axams	Innsbruckerstraße 34	BK	34	4	ganzjährig
Soz.Päd.Zentrum	Schwaz	St. Martin	BK-Gruppen	12	2	ganzjährig
LLA	Rotholz	Rotholz 46	BK	210	12	Schulzeit Mo-Fr
	Rotholz	Haushaltungsschule	Lehr- u. BK	102	2	Schulzeit Mo-Fr
	Bruck	Expositur HS Bruck	Lehr- u. BK	27	0	Schulzeit Mo-Fr
TFBS Glastechnik	Kramsach	Mariatal 414	BK	110	5	Schulzeit Mo-So 5)
Sonderschulinternat	Kramsach	Mariatal 400	BK	36	4	Schulzeit Mo-So 6)
LLA	St. Johann	Weitau	Lehr- u. BK	154	9	Schulzeit Mo-Fr
LLA	Lienz	Josef-Müller-Str. 1	BK	98	8	Schulzeit Mo-Fr
	Lienz	Haushaltungsschule	Lehr- u. BK	57	3	Schulzeit Mo-Fr
LLA	Imst	Meranerstraße 6	BK	137	7	Schulzeit Mo-Fr
	Imst	Haushaltungsschule	Lehr- u. BK	115	1	Schulzeit Mo-Fr
Schülerheim	Imst	Gebhardstraße 4	BK	124	5	Schulzeit Mo-Fr
Haushaltungsschule	Landeck	Riefengasse 1	Lehr- u. BK	51	0	Schulzeit Mo-Fr
TFBS Tourismus	Landeck	Kreuzgasse 9	Lehr- u. BK	129	3	Schulzeit Mo-Fr
Haushaltungsschule	Breitenwang	Untere Gasse 12	Lehr- u. BK	19	0	Schulzeit Mo-Fr
Summe: 18 Einrichtungen			22 Küchen	2.329	118	

Anmerkungen:

BK = Betriebsküche

- 1) Mitversorgung LBSH Mandelsbergerstraße
- 2) mit Schließtagen und Betriebsurlaub
- 3) Wochenendbetrieb für ca. zehn SchülerInnen
- 4) Mitversorgung TFBS f. Bautechnik und Malerei
- 5) 1 x monatlich Heimfahrwochenende
- 6) 2 x monatlich Heimfahrwochenende

Betriebsküchen

Die Küchen des Landes erfüllen einerseits einen Versorgungsauftrag, in dem sie die in Heimen untergebrachten SchülerInnen mit Frühstück, Mittagessen, Abendessen und eventuell einer oder zwei Jausen verpflegen. In vielen Fällen werden von diesen Betriebsküchen auch Tagesschüler, Lehrer und Bedienstete mitversorgt.



Lehrküchen

Die TFBS für Tourismus und die HS führen im Rahmen des Unterrichtes eigene Lehrküchen. In diesen steht die Erteilung des Kochunterrichtes im Vordergrund. Die im Rahmen des Unterrichtes zubereiteten Speisen dienen natürlich auch zur Verpflegung der SchülerInnen. In den meisten Fällen werden über die Lehrküchen aber auch die nicht zum Kochunterricht eingeteilten SchülerInnen mitversorgt, sodass diese Küchen auch als Lehr- und Betriebsküchen bezeichnet werden können.

Lediglich in der HS Schwaz wird eine reine Lehrküche geführt, da diese Schule ausschließlich von Tagesschülerinnen besucht wird. Die Lehrküche der HS Schwaz erfüllt keinen Versorgungsauftrag und wurde daher vom LRH in die Überprüfung der Küchenwirtschaft nicht miteinbezogen.

Im SPZ Schwaz verteilt sich die Betriebsküche auf drei Gruppenküchen von jeweiliger Haushaltsgröße.

Standort Bei der Betrachtung der Standorte fällt auf, dass in den LLA mehrere Betriebs- bzw. Lehr- und Betriebsküchen geführt werden. Ein räumliches Naheverhältnis von mehreren Landesküchen gibt es darüber hinaus in Kramsach (TFBS für Glastechnik und Sonderschulinternat), in Imst (LLA und SH) und im Raum Hall-Mils-Absam (TFBS f. Optiker in Hall, ZHSP Mils, TFBS f. Tourismus und TFBS f. Holztechnik in Absam).

Die Küchen weisen sehr unterschiedliche Größen auf. Auch das Alter der Kucheneinrichtungen, der Geräteausstattungen sowie der Lagerräumlichkeiten und Speisesäle ist sehr unterschiedlich. Neben neu eingerichteten Küchen (BK der LLA Rotholz, Lehr- u. BK der LLA Lienz) stehen einige Küchen seit mehreren Jahrzehnten in Verwendung. Alle Küchen stehen unter der Aufsicht der Lebensmittelinspektoren. Hygienische Auflagen durch die Lebensmittelpolizei veranlassten in der Vergangenheit verschiedene Küchensanierungen und bauliche Veränderungen. In einigen Küchen besteht akuter Erneuerungsbedarf (z.B. LHS Bruck, Sonderschulinternat Kramsach).

**Stellungnahme
der Regierung**

In der Übersichtstabelle ist die Anzahl der täglichen VerpflegungsteilnehmerInnen im Sozialpädagogischen Zentrum St. Martin mit „12“ angegeben. Seit Jänner 2004 halten sich in St. Martin im Schnitt ca. 20 Minderjährige auf. Zusätzlich wird noch eine jeweils unterschiedliche Zahl von MitarbeiterInnen verpflegt. Wenn auch die Zahl der Minderjährigen durch Heimfahrten, Krankenhausaufenthalte u.Ä. schwankt, so muss doch längerfristig von einer wesentlich höheren als der vom Landesrechnungshof angegebenen Zahl ausgegangen werden. Zum „Küchenpersonal“, welches in der Übersicht mit „2“ angegeben ist, wird bemerkt, dass es sich dabei um die Haushälterinnen von Wohngruppen handelt. Diese sind nicht ausschließlich mit Küchenwirtschaft, sondern auch mit Wäschewaschen, Reinigen der Räumlichkeiten der Wohngruppen und sogar Betreuungsaufgaben befasst.

Hinsichtlich des Tiroler Bildungsinstituts-Grillhof (Namensänderung mit 1. Jänner 1998 von „VBH Grillhof“ in „Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof“) könnte die Übersichtstabelle in der Bestandsaufnahme insofern zu einem verzerrten Bild führen, als das Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof - im Unterschied zu Einrichtungen mit Schülern und Lehrlingen - nicht über einen fixen Anteil an VerpflegungsteilnehmerInnen verfügt, sondern sich diese Zahlen täglich ändern. Als Basisziffer könnte die Anzahl der abgegebenen Mittagessen, Frühstücke und Abendessen dienen. Gerade im

Hinblick darauf, dass sich die Dauer der Bildungsveranstaltungen stark geändert hat und somit auch die Nächtigungen stagnieren, ist die Kennziffer „Vollpensionstage“ für das Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof als Vergleichsgröße problematisch. Im Bildungsjahr 2003 (bei wegen Umbaus des Veranstaltungshauses reduziertem Betrieb) wurden 6.306 Frühstücke, 10.589 Mittagessen, 2.310 Jausen und 6.049 Abendessen abgegeben. Vergleichsweise betragen die Zahlen im Jahr 2002 6.745 Frühstücke, 13.094 Mittagessen, 1.981 Jausen und 6.553 Abendessen.

Zu den Ausführungen des Landesrechnungshofes über die Ausstattung der Küchen wird bemerkt, dass in den vergangenen Jahren laufend Mittel für die technische Ausstattung der Küche im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof investiert wurden. Eine deutliche Verbesserung wurde insbesondere durch den Austausch der Küchenbe- und -entlüftung erreicht. Die Küche ist somit in einem technisch hochwertigen Zustand, und die Küchenleitung ist auch darauf bedacht, dass die Einrichtung entsprechend gepflegt wird. Zum Teil wurden Investitionen auch aus zusätzlichen Mehreinnahmen im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof getätigt.

Hinsichtlich der Zuordnung der Küchen wird ergänzend ausgeführt, dass an der TFBS für Tourismus Absam vier Schulküchen und eine Betriebsküche vorhanden sind. Zur LLA St. Johann wird bemerkt, dass die Haushaltungsschule auch eine Lehrküche besitzt. Die Unterscheidung in Betriebsküchen und Lehrküchen ist insofern schwierig, weil es zahlreiche Mischküchen gibt und die Beurteilung der Kosten für die Verpflegung neben diesem Unterscheidungsmerkmal von zahlreichen anderen Kriterien wie Qualität, Quantität, VerpflegsabnehmerInnen (Kinder, Jugendliche oder Erwachsene), Größe der Küchen usw. abhängt.

Replik des LRH

Grundsätzlich kann der LRH bei einer Prüfung nur von vorgefundenen Verhältnissen ausgehen und nicht mögliche künftige Entwicklungen einberechnen. So auch die Feststellung zum SPZ Schwaz. Auf die Tatsache, dass es sich um eine Sonderform handelt, wurde hingewiesen.

Auf die Sondersituation des Tiroler Bildungsinstitutes Grillhof wurde im Bericht ebenfalls mehrfach hingewiesen. Zu Vergleichszwecken mit den angeführten Einrichtungen erschien es aber doch angezeigt, auch die Verhältnisse in dieser Einrichtung darzustellen.

Zu den Hinweisen ist allgemein zu bemerken, dass an dieser Stelle nur ein Überblick gegeben wird und auf Detailfragen im weiteren Bericht eingegangen wird.

3. Organisatorische Grundlagen

politische
Zuständigkeit

Die politische Verantwortlichkeit der vorhin genannten Einrichtungen ist auf mehrere Regierungsmitglieder verteilt. So ist nach der derzeitigen Geschäftsverteilung für die land- und forstwirtschaftlichen Schulen Landeshauptmann DDr. Herwig van Staa, die Berufsschülerheime Landeshauptmann-Stellvertreter Ferdinand Eberle, die Sonderschulheime Mils und Kramsach Landesrat Dipl.-Vw. Mag. Sebastian Mitterer, die beiden Jugendheime Landesrätin Christa Gangl und den Grillhof Landesrätin Dr. Elisabeth Zanon zuständig.

fachliche
Zuständigkeit

Auch die fachliche Zuständigkeit ist im Amt der Landesregierung auf mehrere Abteilungen aufgeteilt. So nimmt die Abteilung Landwirtschaftliches Schulwesen die Aufgaben des Schul- bzw. Heimerhalters für die sechs Landesberufsschülerheime, das SH Imst und die sechs Landwirtschaftlichen Schulen wahr. Die beiden Jugendheime in Axams und Schwaz sowie die beiden Landessonderschulen in Mils und Kramsach unterstehen der Abteilung Jugendwohlfahrt, während die fachliche Zuständigkeit des Grillhofes der Abteilung Kultur übertragen ist.

Hinsichtlich der Führung der einzelnen Küchen gibt es mehrere Vorschriften bzw. Vorgaben. Neben einzelnen gesetzlichen, spezifischen Vorschriften, wie z.B. die hygienerechtlichen Bestimmungen für Lebensmittel (Stichwort: HACCP), gibt es auch landesintern mehrere „küchenbezogene“ - teils generelle - Anordnungen.

Voranschlag

Für die einzelnen Bewirtschafter sind in finanzieller Hinsicht die budgetären und personellen Vorgaben des Landtages wesentlich. Die erforderlichen finanziellen Mittel zur Aufrechterhaltung des laufenden Betriebes (Investitionen, Personal- und Betriebskosten, Einkauf von Lebensmitteln usw.) stellt der Landtag im Rahmen des Voranschlages zur Verfügung, außerdem gibt er im Stellenplan die personellen Erfordernisse in der Küche bekannt.

Mit diesen jährlichen Vorgaben des Landtages haben die Bewirtschafter grundsätzlich das Auslangen zu finden.

Bewirtschaftungs- erlass	Generelle Regelungen über die Budgetabwicklung, so u.a. auch über Inventar- und Materialaufschreibungen, enthält der jährliche Bewirtschaftungserlass des Landesfinanzreferenten. Demnach sind Verbrauchsgüter, die nicht für die unmittelbare Verwendung vorgesehen sind und auf Lager gelegt werden, nach Ermessen des Bewirtschafters in Materialaufschreibungen zu erfassen. Dieses Ermessen wird den Bewirtschaftern seit dem Jahr 1997 eingeräumt, vorher waren sie zur Führung dieser Aufzeichnungen verpflichtet.
Verpflegs- abrechnung	<p>Nach wie vor in Geltung ist jene von der Abteilung Finanzen im Jahr 1978 getroffene Verfügung, wonach neue Drucksorten zur Ermittlung der Kosten pro Verpflegstag zu verwenden waren. Alle küchenführenden Einrichtungen hatten seither folgende Aufzeichnungen zu führen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Standesmeldung- Verpflegsausweis der Küche- Speiseplan
Standesmeldung	<p>In der Standesmeldung sind alle Verpflegsteilnehmer zu erfassen. Ein voller Verpflegstag umfasst wenigstens Frühstück, Mittagessen und Abendessen sowie gegebenenfalls zusätzlich eine oder zwei Jausen. Einzelne Mahlzeiten sind mit folgenden Werten in volle Verpflegstage umzurechnen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Frühstück, Jause 1 und 2 je 1/8• Mittagessen 3/8• Abendessen 2/8
Verpflegsausweis	Mittels Verpflegsausweis der Küche ist der Warenverbrauch zu ermitteln. Dieser ergibt sich aus der Summe des Monatszukaufes zuzüglich des Bestandes des Vormonats und abzüglich des Bestandes des laufenden Monats. Voraussetzung hierfür ist eine monatliche - sowohl mengen- als auch wertmäßige - Bestandsaufnahme des Lebensmittellagers.

Verpflegsausweis der Küche LA f. Pl. am 11. - 12. 2003				
Warenzukauf im Monat <u>DEZEMBER</u> <u>2003</u>				
Lfd. Nr.	Datum	Beleg Nr.	Lieferfirma	Gemachter Aufwandsbetrag
1	402		Heubar, Kupfern	149,33
2	405		Posch, Flecken	283,92
3	406		Schwarz, Mueh.	224,40
4	406		Rüchtes. Lebensmittel	(76,-)
5	406		Rüchtes. Lebensmittel	(30,-)
6	408		Huber	442,86
7	408		Heubar, Kupfern	593,80
8	408		Posch, Flecken	249,57
9	408		Schwarz, Mueh.	189,22
10	434		H-Proz	596
11	435		Huber, Niederdorf	300,-
12	473		Heubar, Kupfern	395,93
13	474		Schwarz, Mueh.	234,41
14	475		Posch, Flecken	180,88
15	479		Fisch. Lichte, Humbrach	1.224,61
16	492		Brunnenberg, Winkl. Dorf	471,11
17	493		Fischer, Oberdorf	90,70
18	494		Wieshofer	92,45
19	492		Beisler, v. Land, Kipfenberg	20,23
20	493		Rüchtes. Lebensmittel	(669,39)
21	496		W. Proz	213,84
22	249		Fisch. Lichte, Humbrach	12,00
23	240		Köll	687,75
24	24		Sandl, Hopseden	138,60
25	26		Huber, W. Mueh.	41,41
26	398		W. Proz	288,-
27	25		W. Proz	783,25
28	211		W. Proz	1.284,29
29				
30				
Summe Zukauf				7752,50
zuzüglich Bestand vom Vormonat				10.967,12
Summe				18.719,62
abzüglich Bestand vom <u>Dezember 2003</u>				10.004,49
Verpflegsaufwand im <u>Dezember 2003</u>				8.715,13

Berechnungen

Aus den beiden letztgenannten Aufzeichnungen haben die betreffenden Einrichtungen die durchschnittlichen Lebensmittelkosten pro Vollverpflegungstag zu ermitteln. Diese ergeben sich aus der Division des Warenverbrauches lt. Verpflegsausweis durch die vollen Verpflegungstage lt. Ständemeldung.

Mit dem dadurch - in vereinfachter Weise - errechneten Wert erhält die betreffende Einrichtung schließlich eine Kennzahl, die Auskunft über den tatsächlichen Lebensmittelverbrauch pro Verpflegungstag gibt. Eine möglichst genau ermittelte Kennzahl kann u.a. nachfolgende Zwecke erfüllen:

- Entscheidungshilfe für Planungs- und Kontrollzwecke
- Grundlage für die Budgeterstellung (Konto 4300)
- betriebsinterner Vergleich
- Vergleich mit anderen Landeseinrichtungen

Kostenermittlung

Volle Verpflegstage lt. Ständemeldung ... 680

Verpflegsaufwand € 2384,57

Durchschnittskosten pro Verpflegstag € 3,52

Volle Verpflegstage lt. Ständemeldung

genehmigte Kosten pro Verpflegstag € 4,-

Es wird bestätigt, daß der umseitig angeführte Wareneinkauf im Berichtsmonat erfolgreich, mit den buchhalterischen Aufzeichnungen übereinstimmt, daß die angeführten Bestände und der ermittelte Verpflegsaufwand den Tatsachen entsprechen, daß die oben angeführten Verpflegstage vollständig und somit die Durchschnittskosten pro Verpflegstag richtig ermittelt sind.

Leudicke am 17.5.64

Unterschrift

Verpflegshöchstsatz

Die Abteilung Finanzen hat zuletzt im Jahr 1990 einen Verpflegshöchstsatz von ATS 55,-- (= € 4,--) festgesetzt, den es einzuhalten galt. Die Abteilung Landwirtschaftliches Schulwesen verfügte im selben Jahr, dass der Verpflegssatz nicht über ATS 50,-- (= € 3,63) liegen sollte, andernfalls behielt sie sich vor, eine Begründung für die Überschreitung einzufordern.

Diese Verpflegssätze waren bis zum Jahr 2004 unverändert in Geltung. Mit Schreiben vom 25.2.2004 hat allerdings die Abteilung Finanzen auf Anfrage der Abteilung Landwirtschaftliches Schulwesen ihren vorhin genannten Erlass ersatzlos außer Kraft gesetzt. Seither wird von einer expliziten betraglichen Regelung des Lebensmittelaufwandes abgesehen.

Die bisherigen Berechnungen bezogen sich - wie erwähnt - lediglich auf den Lebensmittelaufwand. Die gesamten Kosten einer Küche enthalten jedoch noch weitere, z.T. kostenintensivere Positionen, wie Personalkosten, Betriebskosten, Investitionskosten, kalkulatorische Kosten usw. Deren Ermittlung ist allerdings unter den derzeitigen Gegebenheiten entweder nur mit einem sehr hohen zeitlichen Aufwand oder mittels einer Vollkostenrechnung (Kosten- und Leistungsrechnung) möglich. Wenn auch die daraus erzielten Ergebnisse aussagekräftiger sein mögen,

stellt sich aufgrund der Größe der meisten Küchen die Frage nach der Sinnhaftigkeit bzw. Zweckmäßigkeit des damit zu betreibenden Aufwandes.

Trotz der eingeschränkten Aussagekraft der ermittelten Kennziffer empfiehlt der LRH jedoch an einzelnen Berechnungen festzuhalten. Er tritt für eine klare Vorgabe seitens des Landes, wenn auch eingeschränkt auf den Lebensmittelaufwand, ein, sofern die Berechnungen mit einem geringstmöglichen Aufwand erfolgen können.

Im Zuge seiner Einschau hat der LRH auch die Personalkosten der einzelnen Küchen erhoben. Nähere Erläuterungen hiezu enthält der nächstfolgende Abschnitt.

Speiseplan

Mit dem Speiseplan soll die während eines längeren Zeitabschnittes zur Verabreichung kommende Verpflegung ausgewiesen werden. Er ist von der für die Küche verantwortlichen Bediensteten im Einvernehmen mit der Anstaltsleitung festzulegen und gilt als Grundlage für den Lebensmitteleinkauf.

Hinsichtlich der Speiseplangestaltung und dem dazugehörigen Einkauf gibt es von Landesseite keine Vorgaben. Bei reinen Betriebsküchen sind die einzelnen Einrichtungen diesbezüglich weitgehend frei, während die LHS und die beiden TFBS für Tourismus ihre Speisepläne mit den vorgegebenen Lehrplänen abzustimmen haben. Aus diesem Grund ist der Lebensmittelaufwand in diesen Küchen etwas höher als in reinen Betriebsküchen.

Ein weiteres, zu beachtendes Kriterium stellt das zu verpflegende Klientel dar. Während sich in nahezu allen geprüften Einrichtungen die Verpflegsteilnehmer - abgesehen vom mitzuverpflegenden Personal - großteils aus Jugendlichen im Alter zwischen 15 und 20 Jahren zusammensetzt, nehmen das LKH Axams (Kleinkinder), die Landessonderschule Kramsach (teilweise behinderte Kinder) und der Grillhof (durchwegs Erwachsene) zweifellos eine Sonderstellung ein.

Stellungnahme der Regierung

Die Landesregierung schließt sich den Ausführungen des Landesrechnungshofes an, dass weiterhin aufgrund der Verpflegsabrechnung, der Standesmeldung und des Verpflegsausweises eine Kennziffer zur Ermittlung der durchschnittlichen

Lebensmittelkosten pro Verpflegungstag ermittelt werden soll. Dabei sollte danach getrachtet werden, dass in allen Schulen sowohl die Ermittlungen als auch die Berechnungen auf dieselbe Art und Weise vollzogen werden. Nur so ist eine Vergleichbarkeit mit anderen Landeseinrichtungen oder betriebsinternen anderen Küchen gewährleistet. In diesem Zusammenhang wird angeregt, dass wieder ein Verpflegungshöchstsatz erlassen wird.

Im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof wurde für die Berechnung des Lebensmitteleinsatzes ein eigenes Warenwirtschaftsprogramm angekauft. Die Ziffern werden von der Buchhaltung und der Küche erhoben und monatlich berechnet. Die ermittelten Kennzahlen dienen als Entscheidungshilfe für Planungs- und Kontrollzwecke, Grundlagen der Budgeterstellung, betriebsinterne Vergleiche und als Vergleich zu Küchen in der Arbeitsgemeinschaft Österreichischer Bildungshäuser.

Replik des LRH

Dass die Landesregierung in ihrer Stellungnahme etwas „angeregt“ mutet eigenartig an, hätte sie es doch in der Hand Anregungen des LRH umzusetzen.

Auf die Sondersituation einiger Einrichtungen wurde hingewiesen.

Essensausgabe

Die Essensausgabe erfolgt größtenteils für alle zu Verpflegenden gleichzeitig, teilweise aber - je nach Größe des Speisesaales oder Schulunterrichtsende - in zwei Schichten. Die Ausgabe der Essen erfolgt in Tablettform (Schöpfsystem) oder in Buffetform. In den Einrichtungen der Jugendwohlfahrt werden die Mahlzeiten in den einzelnen Gruppenräumen eingenommen.

Der Einsatz von Catering wurde in der TFBS Holztechnik Absam in der Zeit vom 28.1. - 4.7.2002 versuchsweise eingeführt. Mit einem privaten Unternehmen wurde die Vereinbarung getroffen, die Schüler und das Personal mittags und abends zu verpflegen. Laut Auskunft des Direktors wurden in dieser Zeit zwar ein Koch und eine (teilbeschäftigte) Küchenhilfe eingespart, der Versuch hat sich allerdings nicht bewährt. Aufgrund der gemachten Erfahrungen wurde die auf ein Jahr getroffene Vereinbarung im beiderseitigen Einvernehmen vorzeitig beendet.

Stellungnahme
der Regierung

Die Speiseplangestaltung sowie die Frage, an wen und in welcher Form die Speisen verabreicht werden, sind wesentliche Kriterien für den Lebensmittelaufwand. Aus diesem Grund wurde bei einer Tiroler Fachberufsschule eine Evaluierung in Bezug auf Catering durchgeführt. Die Evaluierung hat für das Catering um 50% höhere Kosten gegenüber der Selbstversorgung ergeben. In die Gegenüberstellung wurden auch die bisherigen Kosten für das Personal einbezogen. Nur am Rande sei bemerkt, dass es zahlreiche Beschwerden über die Qualität und die Menge gegeben hat.

Die Essensausgabe erfolgt im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof mit Tellerservice. In dieser Beziehung ist die Küche des Tiroler Bildungsinstituts-Grillhof nicht vergleichbar mit einem Schüler- oder Lehrlingsheim, zumal der Tellerservice einen Mehraufwand für die Küche beim Anrichten mit sich bringt. Ein Mehraufwand ergibt sich weiters dadurch, dass eine Menüwahl angeboten wird und die Essenszeiten mit dem Kursbetrieb abgestimmt werden müssen.



4. Verpflegskostenabrechnung

Küchenauf-
zeichnungen

Der LRH hat im Zuge seiner Einschau Einsicht in die einzelnen Küchenaufzeichnungen genommen und hinsichtlich deren Führung sehr unterschiedliche Vorgangsweisen festgestellt. Während einige Einrichtungen, insbesondere die Landwirtschaftlichen

Schulen, die Vorgaben im Sinne der seinerzeitigen Verfügung sehr genau erfüllten, hielten sich andere Einrichtungen nicht mehr daran gebunden. So wurden teilweise bestimmte Aufzeichnungen nicht mehr geführt und die Berechnungen entweder nicht oder auf sehr einfache Weise vorgenommen. Auch Bestandsaufnahmen des Lebensmittellagers und dessen Bewertung wurden vereinzelt nicht mehr durchgeführt.

Beispielsweise konnte der LRH im LKH Axams keine Aufzeichnungen über die Lagerbestände und die üblichen Standesmeldungen nur teilweise vorfinden. Bestimmte Aufzeichnungen werden lt. Auskunft des Leiters seit Jahren nicht mehr geführt. Diese Einrichtung war neben den beiden TFBS für Tourismus die einzige, die keine Berechnungen des durchschnittlichen Lebensmittelsatzes durchführte.

Die beiden erwähnten TFBS führten zwar sehr genaue Aufzeichnungen über das Lager, dessen Bestandsveränderungen (z.B. tägliche Warenverbrauchslisten) und den mengenmäßigen Soll-Bestand, hatten aber die daraus erzielten Ergebnisse mangels Bewertung des Bestandes für die Berechnungen nicht weiter verwendet. Sehr wohl aber fanden in diesen Einrichtungen in regelmäßigen Abständen Bestandskontrollen in Form eines Abgleiches des Soll- mit dem Ist-Bestand statt.

Ähnliches gilt für die TFBS für Glastechnik zu berichten, die zwar regelmäßige Bestandsaufnahmen vorgenommen, die diesbezüglichen Aufzeichnungen aber mangels Bewertung nicht weiterbearbeitet hat. In diesem Fall stellt sich die Frage nach der Zweckmäßigkeit dieser zeitintensiven Arbeit, zumal der aufgenommene Ist-Bestand mangels vorhandener Aufzeichnungen nicht mit einem Soll-Bestand verglichen werden kann. In der genannten Einrichtung wurde über Initiative des Prüfdienstes der Abteilung Buchhaltung mit Jahresbeginn 2003 wieder mit der Berechnung des Verpflegssatzes begonnen.

Keine Bestandsaufnahmen gab es hingegen in der TFBS für Optik und im SPZ Schwaz.

Der Lebensmittelverbrauch wird in den vorhin genannten Einrichtungen nicht mittels der indirekten Methode, sondern aus der Buchhaltung ermittelt. Der Verbrauch entspricht dem monatlichen Zukauf, der auf dem Konto 4300 verbucht ist. Der LRH kann die-

ser relativ einfachen Methode durchaus positive Aspekte abgewinnen, wie im Abschnitt 6 noch ausführlich erläutert wird.

*Stellungnahme
der Regierung*

Der Empfehlung des Landesrechnungshofes, wonach die Küchenaufzeichnungen in Hinkunft einheitlich so erfolgen sollen, dass der Lebensmittelverbrauch aus der Buchhaltung ermittelt wird, wird zugestimmt. Der Verbrauch entspricht dem monatlichen Zukauf, der auf dem Konto 4300 verbucht ist.

Das Landeskinderheim pflegt bereits seit Jahren eine stark vereinfachte Praxis beim administrativen Küchenaufwand. Mit dem ersatzlosen Ausscheiden der administrativen Heimleiterin, Frau Monika Drescher, im Jahr 1994 wurden sämtliche administrative Tätigkeiten auf ihre „Entbehrlichkeit“ hin untersucht. Monatliche Lageraufzeichnungen und Inventuren, doppelte und mehrfache Meldungen bei der Verpflegung, monatliche Berechnungen des Verpflegssatzes etc. wurden zu Gunsten einer schlanken Verwaltung aufgelassen. Alle wesentlichen Daten, die für die Ermittlung des Verpflegssatzes benötigt werden, stehen aber jederzeit zur Verfügung. Dies gilt mit der Einschränkung, dass die Abwesenheiten von Kindern bzw. Jugendlichen bei einer oder zwei Mahlzeiten am Tag nicht erfasst werden. Eine Erfassung und Auswertung dieser Details wurde im Hinblick auf den damit verbundenen Aufwand als nicht zielführend erachtet. Der Landesrechnungshof hat bei seiner Kontrolle des Landeskinderheimes im Jahre 1997 auch diese Punkte beleuchtet, letztlich aber mit Rücksicht auf die finanziellen Vorteile eines „lean management“ die beschriebene Vorgangsweise akzeptiert.

Replik des LRH

Auch wenn die Vorgangsweise im Landeskinderheim die für den LRH akzeptable künftige Vorgangsweise bereits vorweggenommen hat, sei doch darauf hingewiesen, dass diese den bisher in Geltung stehenden Vorschriften widerspricht.

Standesmeldungen

Unverzichtbar erscheint dem LRH allerdings die Führung von genauen Standesmeldungen, aus denen die Anzahl der tatsächlich Verpflegten hervorgeht. Diese sind nicht nur für die Berechnung des Verpflegssatzes notwendig, sondern für die Verrechnung von Mahlzeiten an das Personal und sonstige Personen unabdingbar. Die Meldungen werden überwiegend händisch und von bestimmten Küchenbediensteten geführt.

Mehrere Mängel in der Führung der Standesmeldungen hat der LRH bereits in seinem Bericht über die LLA St. Johann vom 3.12.2003 aufgezeigt. So waren auf Grund der Berücksichtigung von Teilmahlzeiten, die tatsächlich nicht ausgegeben wurden (Montag/Frühstück sowie Freitag/Nachmittagsjause und Abendessen an die SchülerInnen) und der doppelten Erfassung von einzelnen Jausen, die Verpflegstage zu hoch bzw. die Verpflegssätze zu niedrig. Andererseits fehlten in den Meldungen Mittagessen, die regelmäßig von den Bediensteten der Bezirkslandwirtschaftskammer und der Bezirksforstinspektion eingenommen wurden.

Aufgrund eines permanenten Fehlers bei der Umrechnung der Teilmahlzeiten in volle Verpflegstage waren bei der LLA Imst (Betriebsküche) im Jahr 2003 um 559 Verpflegstage zu viel ausgewiesen. In der Betriebsküche werden grundsätzlich zwei Jausen ausgegeben und in der Berechnung auch berücksichtigt (Achtelregelung). Im konkreten Fall war allerdings ein voller Verpflegstag mit einem Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie einer Jause (= 7/8) bewertet.

Anders stellte sich die Situation im SPZ Schwaz dar. Trotz der Ausgabe von nur einer Jause täglich wird in der Berechnung die Achtelregelung angewandt. Dies hatte zur Folge, dass durchwegs ein Achtel (= 2. Jause) auf einen vollen Verpflegstag „fehlte“ und dadurch beispielsweise im Jahr 2003 um 527 Verpflegstage zu wenig ausgewiesen waren. Unter Berücksichtigung dieses Fehlers reduzierte sich der von der Einrichtung ermittelte Tagsatz deutlich.

Eine einzigartige Regelung stellte der LRH in der LLA Rotholz fest. Der Verkauf von eigenen Produkten, wie z.B. Speck, Käse usw., an sonstige Personen wurde in der Standesmeldung mit einem entsprechenden Wert berücksichtigt. Dieser ergab sich aus der Division des Verkaufspreises durch den Kostenersatz für ein Mittagessen und erhöhte auf diese Weise - wenn auch nicht wesentlich - die Anzahl der vollen Verpflegstage.

Speisepläne

Der LRH weist darauf hin, dass die Gestaltung des Speiseplanes zweifellos Auswirkungen auf die Höhe des Verpflegssatzes haben kann. Im Vergleich einzelner Speisepläne erkennt man sehr deutlich die Unterschiedlichkeiten in der Verpflegung. Dies zeigt sich einerseits in der Zusammensetzung der einzelnen Mahlzeiten. Beispielsweise reicht das Frühstücksangebot vom „ein-

fachen“ Frühstück bis hin zu einem reichhaltigen Frühstücksbuffet mit Schinken, Ei, Müsli, Joghurt, Juice usw. In einzelnen Einrichtungen enthalten die Mittagsmenüs regelmäßig ein Dessert, worauf in anderen Einrichtungen verzichtet wird.

Andererseits werden in einzelnen Einrichtungen zusätzlich zu den Hauptmahlzeiten (Frühstück, Mittag- und Abendessen) eine oder zwei Jausen, wie z.B. Obst, Brote mit Aufstrich, Kuchen usw., angeboten oder können die Verpflegsteilnehmer zwischen zwei Menüs, wovon eines ein fleischloses ist, wählen. Auch diese Unterschiedlichkeiten wirken sich letztlich auf die Höhe des Verpflegsatzes aus.

**Stellungnahme
der Regierung**

Im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof orientiert sich der Koch bei der Erstellung der Speisepläne an den Anforderungen der Kursteilnehmerinnen, regionalen und jahreszeitlichen Gegebenheiten und an der Kostenentwicklung im Lebensmitteleinkauf. Zudem werden bei speziellen Anforderungen (z.B. Empfängen) eigene Menüs erstellt und eigens verrechnet. Damit ergibt sich ein wesentlicher Unterschied zu den Schülerheimen. Bei der Zubereitung der Lebensmittel wird darauf Wert gelegt, dass Rohmaterialien verarbeitet werden. Convenienceprodukte werden aus Qualitätsgrundsätzen nicht eingesetzt. Auch hier gilt der Grundsatz, dass die Küche des Tiroler Bildungsinstituts-Grillhof in einem permanenten Wettbewerb zu Seminarhotels und anderen Restaurants steht.

Speiseplan
vom 10. Mai - 14. Mai 2004



Tag	Frühstück	Mittagessen	Abendessen
M O N T A G		Fleischbällchen Kartoffelpüree Salatbuffet Joghurtpudding	Pikante Topfenteescherl Schnittkuchensauce Salatbuffet
D I E N S T A G	Frühstücksbuffet	Pizzabrötchen Salatbuffet Schokopudding	Thunfischsalat Brot Rahmkuchen mit Sahne
M I T T W O C H	Frühstücksbuffet	Rindrouladen Spätzle Salatbuffet Himbeer-Schokoladenmousse	Französischer Salat Brot, Butter
D O N N E R S T A G	Frühstücksbuffet	Gulaschuppe Brot Erdäpfelpaunzen Vanillesauce	Kakao Verschiedene Aufstriche Brot, Butter
F R E I T A G	Frühstücksbuffet	Gemüsefrittaten Sauce Tortone Salatbuffet Mohr im Hemd	

Gewichtung

Bei der Berechnung des Verpflegssatzes können Qualität und Quantität der ausgegebenen Mahlzeiten nicht berücksichtigt, sondern müssen die Teilmahlzeiten mit den jeweils vorgesehenen Gewichtungsfaktoren bewertet werden.

Der LRH hat innerhalb der Einrichtungen unterschiedliche Vorgangsweisen hinsichtlich der Bewertung von Teilmahlzeiten festgestellt. Je nach dem ob Jausen verabreicht wurden oder nicht waren einige Einrichtungen von der sog. „Achtelregelung“ im Sinne der bereits mehrmals erwähnten Verfügung der Abteilung Finanzen abgegangen und haben der Berechnung andere Gewichtungsfaktoren zu Grunde gelegt. So wurden beispielsweise die Mittagessen mit den Faktoren 0,375 (= $3/8$ - bei zwei Jausen), 0,429 (= $3/7$ - bei einer Jause) oder 0,5 (= $3/6$ - bei keiner Jause) bewertet. Dies verzerrt den Vergleich der Einrichtungen untereinander, insbesondere wenn der Anteil der Teilmahlzeiten relativ hoch ist. Die Gewichtungen wurden meist so vorgenommen, dass sie den tatsächlichen Verhältnissen am ehesten entsprachen.

Beispielsweise hat sich beim Grillhof allein durch die Änderung der Gewichtungsfaktoren der Verpflegssatz um mehr als € 1,- erhöht. Von der Küche des Grillhofes wurden vereinzelt Jausen ausgegeben, diese aber bis zum Jahr 2002 wie ein Frühstück behandelt und mit dem Gewichtungsfaktor 0,167 (= $1/6$) bewertet. Durch die Umstellung auf die „Siebtelregelung“ hat sich die Anzahl der Verpflegstage verringert, sodass letztlich die erwähnte Erhöhung zu Stande kam.

In der LHS Breitenwang stellte der LRH fest, dass die Schülerinnen lt. Standesmeldung zwei Jausen erhalten, die Bewertung aber aufgrund eines Formelfehlers mit 0,25 (= $2/8$) je Jause erfolgte. Dies erhöhte die Anzahl der Verpflegstage und reduzierte den Verpflegssatz.

Aufgrund der unterschiedlichen Vorgangsweisen hinsichtlich der Bewertung von Teilverpflegungen, die im Wesentlichen in der Berücksichtigung der Jausen begründet sind, spricht sich der LRH für eine einheitliche Regelung aus. Er empfiehlt, bei der Berechnung der vollen Tagsätze die Jausen zu vernachlässigen und für alle Einrichtungen folgende Gewichtungsfaktoren festzusetzen:

- Frühstück 0,2
- Mittagessen 0,5
- Abendessen 0,3

Dieser Empfehlung liegen folgende Überlegungen zu Grunde:

- Die Jausen werden größtenteils an die SchülerInnen ausgegeben; diese scheinen in der Verpflegskostenabrechnung zumeist mit einem vollen Verpflegstag auf;
- Jausen sind teilweise in den sonstigen Mahlzeiten (z.B. als Dessert beim Mittagessen) enthalten;
- Die Reichhaltigkeit bzw. Quantität einer Teilverpflegung findet auch keinen entsprechenden Niederschlag in der Bewertung der Verpflegung;
- Teilverpflegungen sind durch die (Nicht)Ausgabe von Jausen verschieden gewichtet; es verzerrt die Berechnungen und den außerbetrieblichen Vergleich.

*Stellungnahme
der Regierung*

Der Empfehlung des Landesrechnungshofes, die Standesmeldungen genauer zu erfassen, wird in Zukunft nach Möglichkeit Rechnung getragen werden. Wesentlich erscheint in diesem Zusammenhang, dass ein einheitliches, genaueres Erfassungssystem gefunden wird.

Die Empfehlung, bei der Berechnung der vollen Tagsätze die Jausen zu vernachlässigen, wird geprüft. In diesem Zusammenhang wird angeregt, dass die Verabreichung von Jausen an Außenstehende berücksichtigt werden sollte. Hierbei wäre vorstellbar, dass die Jause in der Gewichtung die Hälfte des Frühstückes (0,1) ausmacht.

Im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof wird die Standesmeldung derzeit noch - seit der Kontrolle der Landesbuchhaltung - in „Siebtel“ geführt. Damit wurde einer Anregung, wonach im Falle der Ausgabe einer Jause die Umstellung auf Siebtel im Hinblick auf die korrekte Darstellung der Verpflegstage und in weiterer Folge des Tagesverpflegssatzes unabdingbar sei, Rechnung getragen. Die Umstellung der Standesmeldung erfolgte mit 1. Jänner 2003. Der vom Landesrechnungshof empfohlenen Gewichtung (Frühstück 0,2; Mittagessen 0,5; Abendessen 0,3) wird jedoch zugestimmt und soll diese in Zukunft berücksichtigt werden.

Replik des LRH Auch an dieser Stelle verwundert die „Anregung“ in der Stellungnahme. In welcher Form und in welchem Umfang Anregungen des LRH umgesetzt werden, kann die Regierung entscheiden und muss dies allenfalls in ihrer Stellungnahme nach Art. 69 Abs. 4 TLO begründen.

Vergleich Trotz der aufgezeigten Problematiken hat der LRH versucht, einen Vergleich aller geprüften Einrichtungen herzustellen. Einige der ihm übergebenen Aufzeichnungen hat der LRH im Sinne vorhin getroffener Feststellungen ergänzt und korrigiert bzw. die Berechnungen aufgrund sonstiger vorhandener Unterlagen, wie Buchhaltung, Essensteilnehmerlisten, Schülermeldungen, Lehrgangseinteilungen, Speisepläne usw., selbst vorgenommen. Einzelne der nachfolgenden Tagsätze weichen aus diesen Gründen von jenen ab, die der LRH von den geprüften Einrichtungen erhielt:

Tagsatzberechnung

2003	Verbrauch	Verpflegstage	Tagsatz
	in €		
LBSH Innsbruck	286.322,67	78.796,00	3,63
TFBS Tourismus Absam	190.767,18	38.263,00	4,99
TFBS Tourismus und Handel Landeck	162.862,64	23.652,88	6,89
TFBS Holztechnik	101.583,39	20.726,00	4,90
TFBS Optik	69.932,43	25.435,00	2,75
TFBS Glastechnik Kramsach	74.077,73	25.615,83	2,89
Landesschülerheim Imst	71.044,34	23.886,00	2,97
LLA Rotholz-Betriebsküche	155.767,52	38.042,00	4,09
LLA Rotholz-LHS Rotholz	71.203,85	17.770,00	4,01
LLA Rotholz-LHS Bruck	17.412,20	4.687,00	3,71
LLA Imst-Betriebsküche	65.730,69	23.759,50	2,77
LLA Imst-LHS	76.286,68	20.721,00	3,68
LLA Lienz-Betriebsküche	71.130,18	17.393,26	4,09
LLA Lienz-LHS	41.532,43	9.884,88	4,20
LLA St. Johann	146.698,54	39.960,00	3,67

2003	Verbrauch	Verpflegstage	Tagsatz
	in €		
LHS Landeck	37.507,36	9.008,00	4,16
LHS Breitenwang	15.259,60	3.337,00	4,57
Landeskinderheim Axams	53.000,39	12.419,29	4,27
Soz. Päd. Zentrum Schwaz	17.620,03	4.219,71	4,18
Zentrum f. Hör- u. Sprachpädagogik Mils	45.066,47	13.745,00	3,28
Sonderschulinternat Kramsach	28.136,18	8.134,00	3,46
VBH Grillhof	58.951,95	8.736,57	6,75
Alle Einrichtungen	1.857.894,45	471.319,06	3,94

*Stellungnahme
der Regierung*

Die Tagsatzberechnung dient der Orientierung, ist aber, wie vom Landesrechnungshof selbst angedeutet, nicht unbedingt für alle Küchen gleich aussagekräftig.

Den größeren Differenzen bei vergleichbaren Schulen wird nachgegangen, so bei den Tiroler Fachberufsschulen für Tourismus, bei den Tiroler Fachberufsschulen für Optik und Holztechnik und bei der Landeshaushaltungsschule Breitenwang. Der geringste Tagsatz bei der TFBS für Optik in Hall dürfte auf unvollständige Berechnungen zurückzuführen sein.

Im Bezug auf das Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof wird bemerkt, dass der Wareneinkauf im Hinblick auf die für ein Bildungshaus geltenden höheren Qualitätsanforderungen - verglichen mit Schüler- und Lehrlingsheimen - zwangsläufig teurer ist. Dem stehen jedoch teilweise höhere Einnahmen gegenüber. So führt der Landesrechnungshof zutreffend aus, dass die Tagsätze höher sind. Mahlzeiten werden im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof grundsätzlich nur an SeminarteilnehmerInnen, ReferentInnen und Angestellte ausgegeben.

Größe

Die Darstellung zeigt sehr eindrucksvoll die unterschiedlichen Küchengrößen. Die Küche mit den meisten Verpflegstagen befindet sich demnach im Landesberufsschülerheim Lohbachufer/Innsbruck. Wie erwähnt versorgt es das unter seiner Verwaltung stehende SH in der Mandelsbergerstraße mit. Hohe Anforderungen an die dortige Logistik stellte auch die zusätzliche

Mitversorgung der TFBS Bautechnik in Absam für die Dauer von rd. drei Jahren bis zum Schuljahresende 2001/02. Die Verpflegungen wurden in Innsbruck hergestellt und nach Absam transportiert.

Tagsätze

Der Vergleich der Tagsätze zeigt ebenfalls große Unterschiede innerhalb der einzelnen Einrichtungen. Die Bandbreite lag im Beobachtungsjahr zwischen 2,75 und 6,89, das entspricht einer relativen Differenz von rd. 150 %.

Die Tagsätze geben Auskunft über den Lebensmittelaufwand bezogen auf einen vollen Verpflegstag. Der LRH weist allerdings darauf hin, dass ein Vergleich aller Tagsätze miteinander nur mit der Einschränkung möglich ist, dass dieser nur zwischen ähnlichen Einrichtungen erfolgen kann und spezifische Eigenheiten einzelner Einrichtungen sehr wohl zu berücksichtigen sind. So macht es zweifellos einen Unterschied, welches Klientel zu verpflegen ist. Beispielsweise hat die Küchenleitung in Axams Rücksicht auf das Alter der zu versorgenden Kleinkinder zu nehmen, während im Grillhof die Essensteilnehmer überwiegend aus Erwachsenen Seminar- bzw. Kursteilnehmern bestehen.

Ein Vergleich zwischen ähnlichen Einrichtungen, wie z.B. Berufsschülerheime oder LLA's, ist aber durchaus zulässig. Diesbezügliche Differenzen mögen mehrere Gründe haben, wie beispielsweise die Speiseplangestaltung oder den Einkauf (siehe Abschnitt 5).

Die Darstellung beweist allerdings recht eindeutig, dass die seinerzeit vorgegebenen Sätze nicht mehr der Realität entsprechen. In 12 Küchen lag der Tagsatz über € 4,--.

Die höchsten Tagsätze wiesen die beiden TFBS für Tourismus und der Grillhof aus. Dies ist einerseits auf die Vorgaben des Lehrplanes und andererseits auf die Struktur („Seminarhotel“) bzw. das zu verpflegende Klientel zurückzuführen. Der relativ große Unterschied zwischen den beiden erwähnten TFBS wird wohl darin begründet sein, dass die Absamer Schule auch die angrenzende TFBS für Bautechnik mitversorgt. Deren Verpflegung wird in der Betriebs- und nicht in der Lehrküche hergestellt.

Relativ hoch sind auch die Tagsätze der TFBS Holztechnik und der LHS Breitenwang. Letztgenannte Einrichtung ist jene mit den wenigsten Verpflegstagen. Neben der Größe mag aber auch die Lage einer Einrichtung ein wesentliches Kriterium für den Einkauf sein.

In der TFBS Optik befindet sich die Küche mit dem geringsten Tagsatz. Diese vom LRH ermittelte Kennziffer ist aber mit der Einschränkung zu beurteilen, dass die dem LRH übergebenen Unterlagen unvollständig waren und die do. Berechnungen - wie erwähnt - auf einfachste Weise erfolgten. Die vom LRH durchgeführten Korrekturen beruhen teilweise auf Annahmen, die im Zweifelsfall zu Gunsten der Einrichtung ausgelegt wurden.



Personaleinsatz

Der LRH hat im Zuge seiner Prüfung auch den Personaleinsatz in der Küche und die diesbezüglichen Kosten (in € einschließlich der Dienstgeberbeiträge) erhoben und daraus nachfolgende Kennziffern ermittelt. Aufgrund der unterschiedlichen Beschäftigungsausmaße der Bediensteten wurden sämtliche Beschäftigungen auf eine Vollzeitbeschäftigung (= 40 Wochenstunden) umgerechnet.

Personaleinsatz

	Beschäftigungs- äquivalente	Personal- kosten	Verpflegstage pro Beschäftigten	Personalkosten pro Verpflegstag
LBSH Innsbruck	12,45	418.294,94	6.329,00	5,31
TFBS Tourismus Absam	6,63	229.252,93	5.771,19	5,99
TFBS Tourismus und Handel Landeck	1,60	56.338,30	14.783,05	2,38
TFBS Holztechnik	4,16	148.543,31	4.982,21	7,17
TFBS Optik	3,38	98.627,60	8.450,34	3,45
TFBS Glastechnik Kramsach	4,00	123.251,07	6.403,96	4,81
Landesschülerheim Imst	3,93	119.440,02	6.085,61	5,00
LLA Rotholz-Betriebsküche	6,95	213.898,97	5.473,67	5,62
LLA Rotholz-LHS Rotholz	0,41	9.595,90	43.876,54	0,54
LLA Rotholz-LHS Bruck	0,00	0,00		
LLA Imst-Betriebsküche	3,23	105.858,16	7.367,29	4,46
LLA Imst-LHS	0,63	16.772,59	33.153,60	0,81
LLA Lienz-Betriebsküche	5,50	126.840,77	3.162,41	7,29
LLA Lienz-LHS	0,50	10.722,35	19.769,76	1,08
LLA St. Johann	5,90	167.287,81	6.772,88	4,19
LHS Landeck	0,00	0,00		
LHS Breitenwang	0,00	0,00		
Landeskinderheim Axams	3,50	139.375,58	3.548,37	11,22
Soz. Päd. Zentrum Schwaz	1,00	35.593,03	4.219,71	8,43
Zentrum f. Hör- u. Sprachpädagogik Mils	6,33	180.788,69	2.170,26	13,15
Sonderschulinternat Kramsach	3,25	103.378,70	2.502,77	12,71
VBH Grillhof	3,50	136.443,76	2.496,16	15,62
Alle Einrichtungen	76,83	2.440.304,48	6.134,30	5,18

Zum Küchenpersonal zählen die Köche/innen, die Küchenhilfen/innen, aber auch das Personal für den Abwasch des Geschirrs sowie die Reinigung der Küche und des Speisesaales. Jene Bediensteten, die in mehreren Bereichen im Einsatz waren, wurden ebenso mit einem aliquoten Anteil berücksichtigt wie die in einzelnen Einrichtungen tätigen WirtschaftsleiterInnen. Die anteilige Zuordnung des Personals erfolgte größtenteils im Einvernehmen mit den jeweiligen Verantwortlichen.

In voriger Darstellung nicht enthalten sind hingegen jene Lehrpersonen, die im Rahmen des Unterrichtes - gemeinsam mit den SchülerInnen - Küchenleistungen erbringen, sowie deren Kosten. Aus diesem Grund ist in den LHS und in der TFBS für Tourismus und Handel in Landeck kein bzw. nur ein geringer Personalstand ausgewiesen. Im Gegensatz zur Landecker TFBS erfordert in derselben Schule in Absam der Betrieb der eigenen Betriebsküche zusätzliches Personal.

*Stellungnahme
der Regierung*

Die Aufstellung der Personalkosten pro Verpflegstag könnte zu falschen Schlüssen führen. Werden für die Küchenarbeit nämlich Lehrlinge oder Schüler herangezogen, so vermindern sich die Personalkosten entsprechend. Unter diesem Gesichtspunkt wird die Aussagekraft des Vergleiches der Verpflegstage zu werten sein.

Im Bezug auf das Zentrum für Hör- und Sprachpädagogik (ZHSP) Mils wird ergänzend ausgeführt, dass der Küchenleiter, Herr Paul Ried, auch als Wirtschaftsleiter tätig ist. Diese Tätigkeit beansprucht ca. $\frac{3}{4}$ seiner täglichen Arbeitszeit. Das ZHSP Mils beschäftigt einen sehr hohen Anteil an behinderten Menschen, die eine besondere Führung durch Herrn Ried benötigen. Derzeit arbeiten fünf gehörlose MitarbeiterInnen im Reinigungsdienst. Dies hat zur Folge, dass im Einzelfall Personal von der Küche abgezogen werden muss, um notwendige Reinigungsarbeiten im Haus durchzuführen. Im Küchenbereich sind ein gehörloser Mann und ein hörgeschädigter Jugendlicher als Lehrling beschäftigt. Zwei Mitarbeiterinnen arbeiten in Teilzeit mit jeweils 20 Stunden. Es wird für die Einrichtung des ZHSP Mils als wichtig erachtet, dass auch weiterhin hörbehinderte Menschen einen Arbeitsplatz in dieser Einrichtung finden. Sollten sich in der Zukunft jedoch weitere Möglichkeiten ergeben, die vorhandenen Kapazitäten besser ausschöpfen zu können, werden diese im Sinne der Empfehlung des Landesrechnungshofes selbstverständlich umgesetzt werden. Diesbezügliche Gespräche sind z.B. mit der Gemeinde Mils im Laufen, da im Schul- und Kindergartenbereich zunehmend eine ganztägige Betreuung erforderlich sein wird.

Im Sonderschulinternat Kramsach wurde vor einigen Jahren bei der Nachbesetzung der Wirtschaftsleitung ein halber Dienstposten eingespart.

Im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof werden regelmäßig Vergleiche zu Küchen in der Arbeitsgemeinschaft Österreichischer Bildungshäuser angestellt. Die Vergleichsziffern über den Personaleinsatz und Lebensmitteleinsatz bescheinigen dem Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof effiziente Arbeit in diesen Bereichen. Dies unter der Prämisse, dass die speziellen Anforderungen an die Küche einen erhöhten Personaleinsatz erfordern. Dem vom Landesrechnungshof festgestellten Beschäftigungsäquivalent von 3,5 MitarbeiterInnen in der Küche des Tiroler Bildungsinstituts-Grillhof wird zugestimmt. In diesem Zusammenhang wird noch einmal darauf hingewiesen, dass fast ausschließlich Produkte aus Rohwaren verkocht werden, die längere Vorbereitungszeiten und einen höheren Zeitaufwand bei der Essensausgabe mit Tellerservice bedingen. Zusätzlicher Zeitaufwand ist erforderlich für die Dokumentation der EU-Hygienerichtlinien auf Basis der HACCP-Gesetze und die Dokumentation im Rahmen der ISO-Zertifizierung. In diesem Zusammenhang seien zwei zusätzliche Vergleichsziffern anfügt:

2002: Lebensmitteleinkauf:	€ 61.730,84
Einnahmen: SeminarteilnehmerInnen:	€ 232.174,23
Personal:	€ 6.847,82
2003: (Wegen Umbau reduzierter Betrieb):	
Lebensmitteleinkauf:	€ 56.350,68
Einnahmen: SeminarteilnehmerInnen:	€ 207.762,58
Personal:	€ 5.794,27

Der für das Landeskinderheim Axams in der Tabelle festgehaltene Personaleinsatz (3,5 Stellen) wird im relevanten Vergleichsfeld als gut erachtet. Weitere Einsparungspotentiale werden sich ergeben, wenn eine vollbeschäftigte Küchenhilfe voraussichtlich im Jahr 2005 in Pension gehen wird. Zu den vom Landesrechnungshof für das Landeskinderheim Axams ermittelten Personalkosten pro Verpflegstag wird bemerkt, dass Frau Oberholzer im Jahr 2003 ihr 25-jähriges Dienstjubiläum gefeiert hat. In den Bruttolohnkosten für dieses Jahr ist daher die Jubiläumszuwendung in der Höhe von ca. € 4.306,- enthalten. Legt man der Berechnung den normalen Jahresbezug zugrunde, so vermindert sich Tagsatz (Personalkosten pro Verpflegstag) auf € 10,88. In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass Axams – resultierend aus langer Betriebszugehörigkeit und damit einhergehender hoher besoldungsrechtlicher Einstufung - „teures“ Küchenpersonal besitzt. Dass dies die Aussagekraft des

Tagessatzes relativiert, hat der Landesrechnungshof in seinen Ausführungen selbst anerkannt.

Replik des LRH

Auf die zum Teil angeführten Einwände und Relativierungen wurde vom LRH ausdrücklich im Bericht hingewiesen, so dass „falsche Schlüsse“ nicht gezogen werden können.



Feststellung

Der LRH stellte fest, dass die gesamten Personalkosten der Küche mit jährlich 2,4 Mio. € um rd. € 580.000,-- oder rd. 30 % höher als der gesamte Lebensmittelaufwand waren. Der Personaleinsatz stellt daher einen wesentlichen Kostenfaktor dar, der zweifellos nicht außer Acht zu lassen ist.

**Verpflegstag
pro Beschäftigten**

Um eine Aussage über den effektiven Personaleinsatz treffen zu können, hat der LRH die Anzahl der Verpflegstage in Bezug zur Anzahl der Beschäftigten gesetzt. Diese Kennziffer drückt aus, wie viele Verpflegstage auf einen Bediensteten entfallen. Der Personaleinsatz ist umso effektiver je höher diese Kennziffer ist.

In diesem Vergleich nehmen die Schulen mit Lehrküchen aus den oben genannten Gründen eine Sonderstellung ein und sind mit den anderen Küchen nicht vergleichbar.

Relativ niedrig sind hingegen die ermittelten Kennziffern bei den Einrichtungen der Abteilung Jugendwohlfahrt (Jugendheime und Sonderschulen) sowie beim Grillhof.

Personalkosten
pro Verpflegstag

Die Kennziffer „Personalkosten pro Verpflegstag“ gibt ebenfalls Auskunft über den Personaleinsatz in der Küche, wobei allerdings zusätzlich die finanzielle Komponente berücksichtigt wird. „Teure“ Bedienstete wirken sich entsprechend aus, wie beispielsweise der Vergleich der Betriebsküche der LLA Lienz mit jener des LKH Axams zeigt. Trotz ähnlich hoher Beschäftigungsausmaße weichen die Personalkosten pro Verpflegstag doch relativ deutlich voneinander ab.

Der Einsatz des Personals hängt mitunter damit zusammen, wie in der betreffenden Einrichtung gekocht wird. Der Personalbedarf wird bei der Verwendung von Halbfertig- bzw. Fertigprodukten deutlich geringer sein als bei der Verarbeitung von (Natur)Rohstoffen. Dies hat mitunter zur Folge, dass niedrigen Lebensmittelkosten oft hohe Personalkosten gegenüberstehen.

Kostenvergleich

Nachfolgende Darstellung berücksichtigt sowohl die Kosten der Lebensmittel als auch des Personals und bezieht sich auf einen vollen Verpflegstag (in €):

Lebensmittel- und Personalkosten

	Lebensmittel- einsatz	Personal- kosten	Summe
LBSH Innsbruck	3,63	5,31	8,94
TFBS Tourismus Absam	4,99	5,99	10,98
TFBS Tourismus und Handel Landeck	6,89	2,38	9,27
TFBS Holztechnik	4,90	7,17	12,07
TFBS Optik	2,45	3,45	5,90
TFBS Glastechnik Kramsach	2,89	4,81	7,70
Landesschülerheim Imst	2,97	5,00	7,97
LLA Rotholz-Betriebsküche	4,09	5,62	9,72
LLA Rotholz-LHS Rotholz	4,01	0,54	4,55
LLA Rotholz-LHS Bruck	3,71	0,00	3,71
LLA Imst-Betriebsküche	2,77	4,46	7,22
LLA Imst-LHS	3,68	0,81	4,49
LLA Lienz-Betriebsküche	4,09	7,29	11,38
LLA Lienz	4,20	1,08	5,29
LLA St. Johann	3,67	4,19	7,86
LHS Landeck	4,16	0,00	4,16
LHS Breitenwang	4,57	0,00	4,57
Landeskinderheim Axams	4,27	11,22	15,49
Soz. Päd. Zentrum Schwaz	4,18	8,43	12,61
Zentrum f. Hör- u. Sprachpädagogik Mils	3,28	13,15	16,43
Landesschulinternat Kramsach	3,46	12,71	16,17
VBH Grillhof	6,75	15,62	22,37
Alle Einrichtungen	3,94	5,18	9,12

Stellungnahme
der Regierung

Die Ursachen, warum die Personalkosten und damit die Gesamtkosten in der TFBS Tourismus Absam, in der TFBS für Holztechnik und an der LLA Lienz-Betriebsküche derart hoch sind, werden geprüft.

Dass der vom Landesrechnungshof für das Landeskinderheim Axams ermittelte Tagsatz für den Lebensmitteleinsatz mit € 4,27 im

oberen Mittelfeld liegt, ist vor allem auf Breite des Nahrungsangebotes (vom Säugling bis zum Erwachsenen; von der speziellen Diät bis zur normalen Mahlzeit) zurückzuführen.

In den Gesamtkosten pro Tag liegt das Landeskindenheim Axams mit € 15,49 (korrigiert € 15,15) vor dem Zentrum für Hör- und Sprachpädagogik Mils und dem Sonderschulinternat Kramsach und nur hinter dem sozialpädagogischen Zentrum Schwaz, was aus den vielfältigen Aufgaben erklärbar ist.

Abgesehen von den Lehrküchen hat die Personalkomponente - z.T. deutlich größere finanzielle Auswirkungen als der Lebensmitteleinsatz. In einzelnen Einrichtungen ist der Personalaufwand bis zu viermal so hoch wie der Lebensmittelaufwand.

Aus der Darstellung lassen sich auch sehr deutliche Unterschiede zwischen den geprüften Einrichtungen sowie innerhalb der vergleichbaren Einrichtungen erkennen. Während die Gesamtkosten der Landesberufsschülerheime und der Betriebsküchen der LLA zwischen € 5,29 und € 12,07 liegen, sind diese bei den Einrichtungen der Abteilung Jugendwohlfahrt mit € 12,61 bis € 16,43 bzw. beim Grillhof mit € 22,37 wesentlich höher.

Gesamtkosten

Der LRH ist sich zweifellos bewusst, dass zur Ermittlung der Gesamtkosten einer Küche neben den erwähnten noch weitere Komponenten, wie Betriebs-, Investitions- und kalkulatorische Kosten, zu berücksichtigen sind. Die Ermittlung dieser Kosten wurde allerdings im Rahmen dieser Prüfung nicht angestrebt, da sie mangels vorhandenen Datenmaterials nur mit einem sehr großen zeitlichen Aufwand möglich gewesen wäre. Im Bereich der geprüften Einrichtungen gibt es keine Kosten- und Leistungsrechnung. Auch Zähleinrichtungen zur Ermittlung von Betriebskosten sind nicht vorhanden. Die folgenden Feststellungen und Empfehlungen sind daher immer unter der Einschränkung der sich dadurch ergebenden Unschärfen zu sehen.

5. Lebensmitteleinkauf

dezentraler Einkauf

Der Einkauf der Lebensmittel wird dezentral von den einzelnen Dienststellen besorgt. Selbst in den LLA, wo mehrere Küchen existieren, kaufen die jeweiligen Küchenverantwortlichen völlig

selbstständig und getrennt voneinander ein. Bereits eine Koordination des Einkaufes innerhalb der Lehranstalten könnte zu günstigeren Einkaufskonditionen führen. Durch den selbstständigen Einkauf aller Küchen kommt es zu einer Vielzahl von Lieferanten und teilweise sehr unterschiedlichen Einkaufspreisen. Besonders auffallend ist, dass verschiedene Dienststellen bei den gleichen Lieferfirmen je nach Umsatzgröße zu unterschiedlichen Preiskonditionen einkaufen.

*Stellungnahme
der Regierung*

Die Darstellung des Landesrechnungshofes zeigt, dass eine große Zahl an Parametern auf die Preise Einwirkung hat: Lieferung, Verbrauchszeitpunkt, Mengen, Einschränkungen bei der Firmenauswahl, Herkunft und Qualität, Sonderrabatte, Jahresbonus, Naturalspenden, Skonto und sogar Beihilfen.

Den Ausführungen des Landesrechnungshofes, wonach durch eine Erhebung der Firmen und Preise günstigeren Preiskonditionen gewährleistet werden könnten, wird grundsätzlich zugestimmt. Dennoch sollten auch im Einkauf die regionalen Gesichtspunkte gewahrt werden. Wenn mit Großhandelsfirmen Rabattvereinbarung zugunsten aller Landeseinrichtungen getroffen werden, so sollte doch berücksichtigt werden, ob die erhofften Einsparungen den zusätzlichen, durch die Koordinationsarbeit verursachten Personalaufwand übersteigen. Der Einkauf von Lebensmitteln dürfte unter diesem Gesichtspunkt anders zu beurteilen sein als z. B. der Einkauf von Öl und Schreibwaren oder Putzmitteln.

Im Sinne der Anregungen des Landesrechnungshofes wird geprüft werden, ob trotz Beibehaltung der Eigenverantwortung eine zentrale Einkaufskoordination wenigstens für bestimmte Produktgruppen eingerichtet werden kann. Als Alternative wäre denkbar, den Informationsfluss über Richtpreise (günstigste Preise) innerhalb der Besteller zu verbessern.

Replik des LRH

Bei genauer Betrachtung der Darstellungen des LRH ergibt sich, dass die Schwachstellen nicht nur bei den „regionalen Gesichtspunkten“ liegen. Dass eine gewisse Einkaufskonzentration und Koordination auch in „sensiblen“ Bereichen möglich und vorteilhaft sein kann, zeigt der Bericht des LRH über die Beschaffung von Ge- und Verbrauchsgütern in der TILAK und am LKI (z.B. Medikamente).

Auf die grundsätzlichen Einwände gegen eine „zentrale Einkaufskoordination“ wird weiter unten näher eingegangen.

Umsatzverteilung Der LRH hat den Lebensmitteleinkauf aller Dienststellen des Jahres 2003 den einzelnen Lieferfirmen zugeordnet und dadurch einen Überblick über die Umsatzverteilung erhalten.

Umsätze 2003

Umsätze 2003		in €	in %
Großhandelsfirmen	Nr. 1	263.311,79	13,88
	Nr. 2	132.239,20	6,97
	Nr. 3	121.652,31	6,41
	Nr. 4	58.258,46	3,07
	Nr. 5	32.294,05	1,70
	Nr. 6	32.120,42	1,69
	Nr. 7	30.997,28	1,63
	Nr. 8	29.375,21	1,55
	Nr. 9	19.527,98	1,03
	Nr. 10	17.813,22	0,94
	Nr. 11	27.500,92	1,45
	Nr. 12	15.152,01	0,80
	Nr. 13	15.108,60	0,80
	Nr. 14	13.849,86	0,73
	Nr. 15	13.060,94	0,69
	Nr. 16	10.223,62	0,54
	Diverse	71.352,26	3,76
Fleisch u.	Nr. 17	54.331,38	2,86
Wurst	Nr. 18	41.705,43	2,20
	Nr. 19	27.939,13	1,47
	Nr. 20	24.344,53	1,28
	Nr. 21	22.461,63	1,18
	Nr. 22	20.709,02	1,09
	Nr. 23	15.730,79	0,83
	Nr. 24	13.416,42	0,71
	Nr. 25	13.184,15	0,70
	Diverse	35.878,32	1,89

Umsätze 2003		in €	in %
Gemüse/Obst	Nr. 26	50.792,79	2,68
	Nr. 27	27.600,58	1,46
	Nr. 28	24.513,48	1,29
	Nr. 29	21.316,18	1,12
	Nr. 30	16.065,52	0,85
	Nr. 31	15.512,57	0,82
	Diverse	44.779,63	2,36
Brot	örtliche Bäckereien	128.470,53	6,77
Milchprodukte	Nr. 32	107.917,40	5,69
	Nr. 33	14.139,82	0,75
	Nr. 34	7.113,80	0,38
Getränke	Nr. 35	11.779,91	0,62
	Diverse	18.650,74	0,98
Direktbezug v. Bauern	Fleisch	16.024,59	0,84
	Milch/Kartoffel	12.877,76	0,68
	Eier	12.020,00	0,63
	Gemüse	7.231,23	0,38
	Obst	3.672,99	0,19
Fair-trade-Handel	Nr. 36	1.464,70	0,08
Eigenproduktion	LLA (Gutshöfe)	100.913,37	5,32
Selbsteinkäufe	Großmarkt	7.113,82	0,38
	Einzelhändler	16.491,37	0,87
Verschiedene Firmen		56.517,88	2,98
Summe		1.896.519,59	100,00

Die Verteilung der Umsätze auf die einzelnen Dienststellen und Küchen ist im Anhang (Geschäfts- und Betriebsgeheimnis, TirLRHG § 6 Abs. 2) zu diesem Bericht dargestellt.

Die Zuordnung der Einkäufe zu den Produktgruppen konnte nur firmenbezogen (Lieferanten) durchgeführt werden. Da über den Großhandel auch Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte, Brot- und Backwaren, Obst, Gemüse und Getränke bezogen wurden, kann aus der obigen Aufstellung nicht der Gesamtverbrauch einzelner Produktgruppen abgeleitet werden.

Soweit der Umsatz einzelner Lieferanten € 10.000,- nicht überschritten hat, wurden diese unter „Diverse“ zusammengefasst. Darüber hinaus wurden unter dem Gesichtspunkt des Bezuges von Tirol-Produkten, die Eigenproduktionen in den LLA und die Direkteinkäufe bei Tiroler Bauern sowie der Fair-trade-Handel besonders hervorgehoben.

Zum Großteil liefern die Firmen frei Haus. Deshalb waren für den LRH auch die Selbsteinkäufe der Dienststellen bei Metro oder den örtlichen Hofer-, Billa-, und Sparmärkten interessant, zumal hier beim Preisvergleich der eigene Personalaufwand für die Einkaufstour meist außer Acht gelassen wird.

Weil die Küchenstandorte auf alle Bezirke verteilt sind, spiegelt die Lieferantenliste auch die örtliche und regionale Versorgung im Lebensmittelbereich wider.

Preisvergleich

Um die Wirtschaftlichkeit des Einkaufes beurteilen zu können, hat der LRH Preisvergleiche bei einzelnen Artikeln durchgeführt. Dabei wurden die tatsächlichen Einkaufspreise der verschiedenen Dienststellen für bestimmte Waren im Zeitraum September/Oktober 2003 verglichen. Es ergaben sich gravierende Preisunterschiede.

Preisvergleich

Artikel	Stk, kg, l	niedrigster Preis	höchster Preis	Preis-differenz
Brot	Semmel 1Stk	0,088 Tourismus/Landeck	0,230 HS Landeck	161 %
	Schwarzbrot 1kg	0,924 Tourismus/Landeck	2,138 LLA Imst HS	131 %
Wurst	Extrawurst 1kg	2,189 Holz/Absam	6,336 Glas/Kramsach	189 %
	Braunschweiger 1kg	3,619 LLA St. Johann	5,269 KH Axams	46 %
	Toastschinken 1kg	4,290 Grillhof	7,887 Glas/Kramsach	84 %
Fleisch	Schweinskarree o.K.	5,049 LLA Rotholz	6,820 Glas/Kramsach	35 %
	Mastschweine 1kg	2,000 Tourismus/Absam	3,300 LLA St. Johann	65 %
Milch	Frischmilch 1l	0,582 ZHSP Mils	0,792 Grillhof u.a.	36 %
Eier	Eier A/M 1 Stk	0,102 SPZ Schwaz	0,220 HS Landeck	115 %
Kartoffel	Kartoffel 1kg	0,336 ZHSP Mils	0,800 LLA Rotholz	138 %
Zwiebel	Zwiebel 1kg	0,297 LLA Imst	0,655 SH Imst	120 %
Zucker	Feinkristallzucker	0,935 BSH Lohbachufer	1,111 Tourismus/Absam	19 %
Kaffee	Kaffee 1kg	7,560 ZHSP Mils	15,696 Glas/Kramsach	108 %

Grundsätzlich sind unterschiedliche Preise Ausdruck eines funktionierenden Wettbewerbes. Beim Einkauf von Lebensmitteln sind jene Faktoren, die auf die Preisgestaltung erheblichen Einfluss haben, besonders zu beachten.

Liefer- und
Verbrauchs-
zeitpunkt

So kommt gerade im Lebensmittelsektor durch Saisonware (Obst und Gemüse), durch verderbliche Waren und vorgegebene Verbrauchsfristen dem Liefer- und Verbrauchszeitpunkt eine besondere Bedeutung zu. Daraus resultierend und durch Werbeeffekte verstärkt wird häufig Aktionsware auf dem Markt angeboten.

Abnahmemengen

Einen weiteren Preisfaktor stellen die Abnahmemengen und Gebindegrößen dar, welche nach Haushaltspackungen (1kg/1l-Packungen) und Großpackungen (Sack, Eimer, Dose, Kiste, Palette) differieren. Dabei können jeweils unterschiedliche Inhaltsmengen die Preisvergleiche erschweren.

Eingeschränkt wird die Firmenauswahl durch die regionale Angebotsverteilung und die nach den Küchenstandorten auf ganz Tirol verteilte Nachfrage insbesondere bei den Zustelldiensten.

Herkunft und
Qualität

Unterschiedliche Preise an sich gleicher Artikel sind häufig durch verschiedene Herkunft (Tirol, Inland, Ausland, 3. Welt), durch verschiedene Inhaltsstoffe, verschiedene Qualität und Marken begründet. Wegen der Weiterverarbeitung bevorzugen die verschiedenen Küchenleiter oft Waren bestimmter Herkunft und Qualität.



Rabatte	Sonderrabatte bei einzelnen Artikeln waren bei verschiedenen Lieferanten festzustellen. Aufgefallen sind dem LRH bei mehreren Dienststellen die mit bestimmten Lieferfirmen bestehenden Rabattregelungen auf die gesamte Produktpalette. Beispielsweise gewährt eine Großhandelsfirma dem Grillhof einen generellen Rabatt von 1 % und dem LBSH Lohbachufer von 2 % und weist diesen auf den jeweiligen Rechnungen aus. Andere fünf Landesdienststellen (TFBS für Tourismus Absam, TFBS für Optiker Hall, TFBS für Glastechnik Kramsach, LLA Rotholz, ZHSP Mils), welche ebenfalls Kunde dieser Firma sind, erhalten keinen generellen Rabatt. Einzelne örtliche Bäckereien wiesen in ihren Rechnungen einen Preisnachlass von 10, 15, 20 oder 22 % auf ihre Normalverkaufspreise aus.
Jahresbonus	Einen umsatzabhängigen Jahresbonus von 1,25 % erzielte die TFBS für Holztechnik in Absam bei ihrem Großhandelslieferanten. Die LLA Rotholz konnte für das Jahr 2003 von mehreren Firmen einen Jahresbonus von zusammen € 684,33 gutbuchen.
Naturalspenden	Darüber hinaus fielen insbesondere im ZHSP Mils, der TFBS für Tourismus Absam und im Landesschülerheim Imst Naturalspenden von mehreren Lieferanten auf, die nicht verrechnet wurden und daher in der Buchhaltung keinen Niederschlag fanden.
Skontoabzug	Einzelne Lieferanten gewähren bei sofortiger Bezahlung der Rechnung darüber hinaus einen Skontoabzug von 1, 2 oder 3 %. Aufgefallen ist, dass einzelne Lieferanten den verschiedenen Landesdienststellen nicht nur unterschiedliche Rabatte, sondern auch unterschiedliche Skontobedingungen einräumten. Beispielsweise wurde bei einem Lieferanten von Milchprodukten ein 2%iger Skontoabzug nur der Haushaltungsschulküche der LLA Imst eingeräumt. Den anderen zehn Landesdienststellen und Kunden dieser Firma wurde kein Skontoabzug gewährt. Ein Fleisch- und Wurstlieferant räumte einen Skontoabzug von 2 % nur beim LBSH Lohbachufer und der TFBS für Tourismus Absam ein, lieferte aber auch an die TFBS für Glastechnik Kramsach, das Landesschülerheim Imst und das LKH Axams.
Qualität Tirol	Mit Entschließung vom 22.3.2001 hat der Tiroler Landtag die Landesregierung zu Maßnahmen aufgefordert, dass die Landesküchen mittelfristig auf Produkte umgestellt werden, die den Qualitätskriterien der „Qualität Tirol“-Produkte entsprechen.

Die Umsetzungsschritte sollten im Rahmen der Agrarmarketing Tirol unter Berücksichtigung der Tiroler Biobauern erfolgen.

Die Aufforderung zur Verwendung von „Qualität Tirol“-Produkten war allen Einkaufsverantwortlichen bekannt. Sie wiesen übereinstimmend darauf hin, dass sie der Aufforderung nur teilweise nachkommen können, weil einerseits das erforderliche Angebot fehle und andererseits das erhöhte Preisniveau mit den vorhandenen Haushaltsmitteln nicht abgedeckt werden könne.

Der LRH stellte fest, dass tatsächlich nur ein geringer Teil an „Qualität Tirol“-Produkten eingekauft wird. Am besten ist die Situation bei Milch, Butter und Käse, wo über die Tirol-Milch und die Osttirol-Milch „Qualität Tirol“-Produkte bezogen werden. Auch über den Großhandel werden z.T. Tirol-Milch-Produkte bezogen. Beim Fleisch verfügen die meisten örtlichen Metzgereien nicht über die „Qualität Tirol“-Anerkennung durch die Agrarmarketing Tirol. Nur neun Landesküchen bezogen im Jahr 2003 teilweise ihre Fleisch- und Wurstwaren mit einem Umsatz von rd. € 45.000,- bei „Qualität Tirol“-Metzgern. Welchen Anteil die „Qualität Tirol“-Produkte am gesamten Einkauf von Milchprodukten oder Fleischprodukten ausmachen, konnte nicht festgestellt werden, da viele Milch- und Fleischprodukte über den Großhandel bezogen werden.

Mehrere Dienststellen haben darauf hingewiesen, dass sie über den Direkteinkauf bei Bauern oder bei regionalen Händlern wenn schon nicht „Qualität Tirol“-Produkte so zumindest „Tirol-Produkte“ einkaufen und in ihrer Küche verarbeiten. Der LRH hat daher die Umsätze des Direkteinkaufes bei örtlichen Bauern von Kartoffeln, Milch, Eiern, Fleisch, Obst und Gemüse erhoben und dargestellt. Auch der Bezug von Eigenproduktionen in den Gutsböfen der LLA wurde gesondert ausgewiesen.

*Stellungnahme
der Regierung*

Seitens der Küche des Tiroler Bildungsinstituts-Grillhof werden Tiroler Qualitätsprodukte gekauft und damit der Empfehlung des Landesrechnungshofes nach Möglichkeit Rechnung getragen. Z.B. zahlt der Grillhof einem Bauern in Vill denselben Preis für die Milch, den auch der Milchhof bekommt. Im Allgemeinen sind Tiroler Qualitätsprodukte wegen der geringeren Angebotsmenge teurer. Im Sinne der Förderung regionaler Qualität sind diese Mittel für unsere Landwirtschaft jedoch gut investiert.

Im Bezug auf das Landeskindenheim Axams wurde in der Pressekonferenz vom 19. Dezember 2003 mit Frau Landesrätin Christa Gangl besonders darauf hingewiesen, dass das Landeskindenheim „Qualität Tirol“ bzw. „Bio-“ Produkte verwendet.

Replik des LRH **An dieser Stelle ist ausdrücklich darauf zu verweisen, dass es sich bei der Empfehlung zu den „Qualität Tirol“-Produkten um eine Entschließung des Tiroler Landtages handelt. Der LRH sieht sich aus rechtlichen Erwägungen außer Stande, diese in Form einer Empfehlung zu unterstützen.**

Fair-trade Vor ca. zwei Jahren wurden die küchenführenden Dienststellen vom Amt der Landesregierung aufgefordert, vermehrt Fair-trade-Produkte anzukaufen. Auf Grund der großen Preisdifferenz kam es jedoch nur fallweise zum Ankauf solcher Produkte. Diesen hat der LRH gesondert dargestellt.

EU-Beihilfe für Butter Auf Grund der EU-Verordnung, EWG Nr. 2191/81, in Verbindung mit der Milchfett-Verbrauch-Verbilligungsverordnung, BGBl. Nr. 1063/1994, wird gemeinnützigen Einrichtungen für den Ankauf verbilligter Teebutter über Ansuchen an die AMA eine Beihilfe in Höhe von € 1,- pro kg Butter gewährt. Die geförderte Buttermenge ist abhängig von der Personenzahl, die an der Gemeinschaftsverpflegung teilnimmt. Der LRH stellte fest, dass nicht alle Einrichtungen, die Anspruch auf die verbilligte Teebutter hätten, diese auch beziehen, z.B. TFBS Tourismus Absam, TFBS Tourismus Landeck, TFBS Holztechnik Absam, LLA Imst, LLA Lienz, LLA St. Johann, HS Landeck, HS Breitenwang, ZHSP Mils und Grillhof.

Die Produktvielfalt des Lebensmitteleinkaufes in Verbindung mit der Produktqualität und der beschränkten Haltbarkeit vieler Artikel sowie die Nutzung der regionalen Wirtschaftskräfte, veranlassen den LRH für die Beibehaltung der Eigenverantwortung der Küchenleiter in Form eines dezentralen Bestellwesens einzutreten.

Stellungnahme der Regierung *Zur Kritik des Landesrechnungshofes, dass nicht alle Einrichtungen, die Anspruch auf die verbilligte Teebutter hätten, diese auch beziehen, wird im Bezug auf den an dieser Stelle genannten Grillhof bemerkt, dass die Küche des Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof von der Richtlinie für den Einkauf von Fair-trade-Produkten und der EU-Verordnung, EWG Nr. 2191/81 nicht informiert wurde.*

Der in diesem Zusammenhang vom Landesrechnungshof getroffenen Wertung, für die Beibehaltung der Eigenverantwortung der KüchenleiterInnen in Form eines dezentralen Bestellwesens einzutreten, wird zugestimmt. Der Einkauf durch den Küchenleiter erfolgt bisher nach den Kriterien der Marktbeobachtung, Produktabstimmung, regionaler und zeitlicher Aspekte, geordneter Bestellabwicklung, Einkaufskonditionen und eines entsprechenden Bestellcontrollings. Es wird für zweckmäßig erachtet, auf den diesbezüglichen Erfahrungen der KüchenleiterInnen aufzubauen. Geklärt werden müsste allerdings, ob mit den Großfirmen eigene Preiskonditionen für alle Küchen im Landesdienst vereinbart werden.

Replik des LRH

Die optimistische Darstellung des Einkaufes durch die KüchenleiterInnen kann in dieser allgemeinen Form durch die Ergebnisse der Prüfung durch den LRH nicht bestätigt werden. Die nachfolgende Empfehlung sollte im Lichte der Berichtsfeststellungen einer intensiven Prüfung unterzogen werden.

Empfehlung nach Art. 69 TLO

„zentrale Einkaufskoordination“

Allerdings schlägt der LRH vor, beim Amt der Landesregierung eine zentrale Einkaufskordinationsstelle bzw. zentrale Beschaffungsstelle einzurichten, in der die Einkaufskonditionen der nachgeordneten Dienststellen beobachtet und koordiniert werden könnten. Allein die Information der Dienststellen über günstigere Einkaufsmöglichkeiten könnte zu einem sparsameren und zweckmäßigeren Einsatz der Haushaltsmittel des Landes führen. Durch ein einheitliches und abgestimmtes Auftreten der Landesdienststellen auf dem Markt wären mit Sicherheit günstigere Einkaufspreise zu erwarten.

In diesem Zusammenhang weist der LRH darauf hin, dass bereits in anderen Berichten die Einrichtung einer zentralen „Beschaffungsstelle“ angeregt wurde. Es würde den Rahmen einer Empfehlung sprengen, würde der LRH im Detail Regelungen eines solchen zentralen Einkaufes vorgeben. Orientieren könnte sich ein solcher aber an den für diese Agenden in anderen Landeseinrichtungen (TILAK oder TIWAG) eingerichteten Stellen.

Als Mindestanforderung wären die Abstimmung der Einkaufskonditionen für Landessellen und einheitliche rechtliche Rahmenbedingungen zweckmäßig, soweit die zu beschaffenden Wirtschaftsgüter derartige zulassen. Gerade die Kenntnis der bestehenden Rechtsvorschriften für Beschaffungen (Stichwort:

Vergaberecht) hat zunehmend an Bedeutung gewonnen und erscheint dem LRH zur Vermeidung von Nachteilen für das Land unabdingbar. Hier hat der LRH bei manchen Prüfungen der jüngeren Vergangenheit mehrfach Mängel feststellen müssen.

Nach Ansicht des LRH lässt sich auch der Lebensmitteleinkauf bis zu einem gewissen Grad zentral steuern, ohne dass zu sehr in die oben angesprochene Autonomie der Küchenleitungen eingegriffen wird. Beispiele aus der Beschaffung von Ge- und Verbrauchsgütern am LKI und der TILAK (siehe Bericht des LRH vom 15.5.2003) zeigen, dass es entsprechende Konzepte und organisatorische Modelle gibt, die auch in der Art der zu beschaffenden Waren gelegene Besonderheiten berücksichtigen können.

Den für die Speisenzubereitung verantwortlichen Küchenleitern soll die Auswahl der verwendeten Materialien weiterhin erhalten bleiben und darüber hinaus sollen aus volkswirtschaftlichen Gründen die Angebote der regionalen Wirtschaftsbetriebe genutzt werden. Der Einkauf von „Qualität Tirol“-Produkten, von Bioprodukten und der Direkteinkauf bei heimischen Bauern soll im Rahmen des vorgegebenen Lebensmittelverbrauchssatzes weiterhin möglich sein.

Für eine zentrale Beschaffungsstelle mögliche Aufgaben wären aus Sicht des LRH:

- Marktbeobachtung
- Produktabstimmung (in Teilbereichen)
- Bestellorganisation
- Bestellabwicklung
- Bestellcontrolling (Reklamation, Rechnungsprüfung, zeitliche und mengenmäßige Einhaltung der Vertragsbedingungen)
- bei Notwendigkeit die Durchführung eines Vergabeverfahrens (Ausschreibungsorganisation)
- Vereinbarung der Einkaufskonditionen und rechtlichen Rahmenbedingungen
- Abrechnungsmodalitäten oder Abrechnung mit Lieferanten
- Erstellung und Wartung einer Preisdatei

Diese Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern ist als Grundlage weiterer Überlegungen zu verstehen.

*Stellungnahme
der Regierung*

Wie bereits in den Ausführungen oben zu „dezentraler Einkauf“ dargelegt, wird ein wesentliches Kriterium für die Einrichtung einer zentralen Beschaffungsstelle sein, ob diese zusätzliches Personal erfordert. Dies hat darin seinen Grund, dass Personalkosten regelmäßig höher sind als die erzielbaren Einsparungspotenziale beim Lebensmitteleinkauf.

Replik des LRH

Wie oben dargelegt sollten sich nach Ansicht des LRH die Überlegungen, eine „zentrale Beschaffungsstelle“ einzurichten, nicht auf den „Lebensmitteleinkauf“ beschränken. Die Prüfung sollte alle Beschaffungsbereiche des Landes umfassen. Die Anregungen im Zusammenhang mit der gegenständlichen Prüfung können nur ein Teil eines möglichen Gesamtkonzeptes sein. Damit muss aber auch der Einwand drohender Mehrkosten im Personalbereich relativiert werden.



6. Lagerhaltung und Lageraufzeichnungen

Nicht sofort verbrauchte Lebensmittel werden durchwegs in verschiedenen Lagern, wie Tiefkühlager, Trockenlager, Tageslager usw., gehalten. Wie erwähnt stellen in den meisten geprüften Einrichtungen die Lieferanten regelmäßig, und zwar ein- bis zweimal wöchentlich, zu („just in time“). Dies hat zur Folge, dass

einerseits die benötigten Mengen genauer bestellt und andererseits die Lager möglichst gering gehalten werden können.

Im Vergleich zu früher ergaben sich insofern wesentliche Veränderungen, als zu bestimmten Zeiten große Mengen an Lebensmitteln eingekauft und über längere Zeit auf Lager gelegt wurden (z.B. Kartoffel).

Kennziffern

Die durchschnittliche, wertmäßige Größe der einzelnen Lager, die sich aus den jeweiligen Monatsendbeständen ergibt, zeigt nachfolgende Darstellung. Der LRH hat aus den vorhandenen Unterlagen - bezogen auf den jährlichen Verbrauch des Jahres 2003 - zwei Kennziffern ermittelt, woraus sich erkennen lässt, wie oft im Jahr der durchschnittliche Lagerbestand umgesetzt wird und wie lange sich die Waren auf Lager befinden:

Lagerkennziffern

2003	Durchschnitts- lager	jährlicher Verbrauch	Umschlags- häufigkeit	Lager- dauer
	in €			in Tagen
LBSH Innsbruck	14.758,83	286.322,67	19,40	18,81
TFBS Holztechnik	3.546,70	101.583,39	28,64	12,74
Landesschülerheim Imst	4.344,44	71.043,51	16,35	22,32
LLA Rotholz-Betriebsküche	6.961,43	155.769,52	22,38	16,31
LLA Rotholz-LHS Rotholz	3.618,02	71.203,85	19,68	18,55
LLA Rotholz-LHS Bruck	915,23	17.412,20	19,02	19,19
LLA Imst-Betriebsküche	5.489,64	65.730,69	11,97	30,48
LLA Imst-LHS	2.162,24	76.286,68	35,28	10,35
LLA Lienz-Betriebsküche	4.189,85	71.130,18	16,98	21,50
LLA Lienz-LHS	1.856,92	9.884,88	5,32	68,57
LLA St. Johann	9.221,49	146.698,54	15,91	22,94
LHS Landeck	1.874,47	37.507,36	20,01	18,24
LHS Breitenwang	1.662,28	15.259,60	9,18	39,76
Zentrum f. Hör- u. Sprachpädagogik Mils	6.336,29	45.066,47	7,11	51,32
Landesschulinternat Kramsach	1.261,25	28.136,18	22,31	16,36
VBH Grillhof	8.616,06	58.951,95	6,84	53,35
Mittelwert	4.800,94	78.624,23	16,38	22,29

Der wertmäßige Bestand eines durchschnittlichen Lagers betrug im vergangenen Jahr demnach rd. € 4.800,--. Bezogen auf den Durchschnittsverbrauch von rd. € 78.600,-- wurde somit das Lager 16-mal im Jahr „umgeschlagen“ und die Waren 22 Tage gelagert.

Aus der Umschlagshäufigkeit lässt sich die Größe der Lager erkennen. Je höher die Umschlagshäufigkeit desto kürzer ist die Lagerdauer und desto kleiner das Lager. Vorteile eines kleineren Lagers sind u.a. die Minimierung des Lagerrisikos (Verderblichkeit der Waren), des Kapitaleinsatzes oder der Lagerhaltungskosten. Relativ kleine Lager gibt es demnach in der TFBS Holztechnik Absam und in der LHS der LLA Imst, während diese in der LHS der LLA Lienz, im Grillhof und im ZHSP Mils relativ groß sind.



Lageraufzeichnungen

Wie bereits im Abschnitt 4 erwähnt hat der LRH hinsichtlich der Lageraufzeichnungen sehr unterschiedliche Vorgangsweisen festgestellt. Die beiden TFBS für Tourismus führen vollständige Lagerbuchhaltungen, d.h. die monatlichen Bestandsaufnahmen und -veränderungen des Lagers (Zukauf, Abgang) werden laufend aufgezeichnet. Aus dem Anfangsbestand (= Endbestand des Vormonats lt. Inventur) und den Veränderungen ergibt sich ein Soll-Bestand, der grundsätzlich mit dem aufgenommenen Ist-Bestand übereinzustimmen hat. Größeren Differenzen zwischen Soll- und Ist-Bestand ist nachzugehen. Diese Methode stellt eine größtmögliche Kontrolle über das Lager dar, ist aber auch die personal- und kostenintensivste. In der TFBS für Tourismus Absam ist für die Lagerwirtschaft eine eigene (teilbeschäftigte) Bedienstete eingestellt.

Sehr viele Einrichtungen ermitteln den zur Berechnung des Tag-satzes benötigten monatlichen Lebensmittelverbrauch mittels indirekter Methode, d.h. der monatliche Wareneinkauf lt. Konto 4300 wird um den Anfangs- und Endbestand des Lagers korrigiert. Zur Ermittlung letztgenannter Größen bedarf es regelmäßiger Bestandsaufnahmen. Der LRH hat festgestellt, dass der zeitliche Arbeitsaufwand für die körperliche Bestandsaufnahme und deren wertmäßige Ermittlung bis zu einem Tag pro Monat beträgt, wobei teilweise zwei Bedienstete im Einsatz sind.

Andere Einrichtungen hingegen verzichten gänzlich auf die monatlichen Bestandsaufnahmen und setzen den monatlichen Einkauf lt. Konto 4300 dem Verbrauch gleich. Wenn auch die Berechnungen nicht mehr so exakt sind, so kann der LRH dieser „einfachen“ Methode unter bestimmten Voraussetzungen durchaus positive Aspekte abgewinnen. Die dadurch erzielten Ergebnisse mögen zwar im monatlichen Vergleich mitunter deutlich abweichen, im Jahresvergleich aber halten sich die Differenzen gegenüber der indirekten Verbrauchsermittlung durchaus in Grenzen.

Ein großer Vorteil dieser „einfachen“ Methode ist hingegen eine wesentliche Arbeitersparnis. Wenn der Zweck der monatlichen Bestandsaufnahme lediglich in der Ermittlung des Verbrauches besteht, die Abweichungen des auf verschiedene Weise ermittelten Verbrauches nur gering sind und die Lager durchwegs klein gehalten werden, so steht nach Ansicht des LRH der zeitliche Aufwand für die Bestandsaufnahme in keinem wirtschaftlichen Verhältnis zu den daraus erzielten Ergebnissen. Nachfolgend werden die auf unterschiedliche Weise ermittelten Ergebnisse und die entsprechenden Abweichungen gegenübergestellt:

Vergleich

	Verbrauch lt.		Abweichungen	
	indir. Methode	Konto 4300	absolut	relativ
	in €		in €	in %
LBSH Innsbruck	286.322,67	289.194,88	2.872,21	1,00
TFBS Holztechnik	101.583,39	100.879,91	-703,48	-0,69
Landesschülerheim Imst	71.044,34	70.462,31	-582,03	-0,82
LHS Landeck	37.507,36	36.990,92	-516,44	-1,38
LHS Breitenwang	15.259,60	15.346,62	87,02	0,57
LLA Rotholz	244.383,57	242.430,59	-1.952,98	-0,80
LLA Imst	142.017,37	146.070,74	4.053,37	2,85
LLA Lienz	112.662,61	117.827,12	5.164,51	4,58
LLA St. Johann	146.698,54	149.393,22	2.694,68	1,84
Zentrum f. Hör- u. Sprachpädagogik Mils	45.066,47	46.346,14	1.279,67	2,84
Landessonderschulinternat Kramsach	28.136,18	28.063,79	-72,39	-0,26
VBH Grillhof	58.951,95	56.350,68	-2.601,27	-4,41
Summe	1.289.634,05	1.299.356,92	9.722,87	0,75

Die beiden Methoden weichen lediglich um insgesamt 0,75 % ab. Die einzelnen relativen Abweichungen liegen durchwegs unter 3 %. Selbst die beiden höchsten Abweichungen (LLA Lienz, Grillhof) haben auf die Höhe des Verpflegssatzes nur geringe Auswirkungen.

Voraussetzung für die Verwendung der „einfachen“ Methode ist allerdings auch die Gewährleistung eines restriktiven Lagerzutrittes. Die Einrichtung hat sicherzustellen, dass die Lager versperrt sind und der zutrittsberechtigte Personenkreis sehr klein ist.

Empfehlung

Der LRH spricht sich unter den genannten Voraussetzungen für die einfache, zeitsparende Methode aus. Jene Einrichtungen, welche die Führung von Lageraufzeichnungen und die regelmäßigen Bestandsaufnahmen aus bestimmten Gründen (Kontrolle, Lehrplan) für notwendig erachten, sollten jedoch weiterhin daran festhalten können.

Stellungnahme
der Regierung

Zur Feststellung des Landesrechnungshofes, dass im Zentrum für Hör- und Sprachpädagogik (ZHSP) Mils das Lager relativ groß sei, wurden entsprechende Recherchen über die zuständige Fachabteilung angestellt. Diese brachten das Ergebnis, dass es eine „Anweisung“ gegeben hat, wonach ein Lebensmittelvorrat für drei Monate im Haus sein solle. Die rechtliche Grundlage dieser „Anweisung“ konnte nicht mehr in Erfahrung gebracht werden, weil die vor Jahren bei der damaligen Abteilung Id eingerichtete Einkaufskoordination nicht mehr existiert. Die Gründe, die vor Jahren zu dieser Regelung geführt haben, dürften inzwischen jedoch überholt sein. Im kommenden Schuljahr 04/05 wird das ZHSP Mils den Lagerbestand auf die notwendigen Lebensmittel reduzieren.

Warum der Lagerbestand am Grillhof höher ist, hat unter anderem darin seinen Grund, dass die Menüwahl einen höheren Lagerbestand erfordert. Die Ursachen werden jedoch noch genauer eruiert werden. Den Vorschlägen des Landesrechnungshofes zur Vereinfachung der Lagerführung wird zugestimmt. Im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof ist bereits jetzt gewährleistet, dass nur der Küchenchef bzw. vertretungsbefugte Mitarbeiterinnen Zugang in die Küche und ins Lager haben.

Im Bezug auf das Landeskindenheim Axams wird bemerkt, dass die bereits praktizierte Vorgangsweise der vom Landesrechnungshof empfohlenen „einfachen“ Methode weitgehend entspricht.

Grundsätzlich wird bemerkt, dass der Empfehlung des Landesrechnungshofes zur Verwendung der „einfachen Methode, wonach der monatliche Zukauf laut Konto 4300 dem Verbrauch gleichgesetzt werden soll, zugestimmt wird. Dies hat vor allem darin seinen Grund, dass die errechneten Abweichungen zwischen der indirekten Methode und dem Verzicht auf monatliche Bestandsaufnahmen (nur jährliche Bestandsaufnahmen) mit Abweichungen von 0,75% äußerst gering sind. Die in diesem Zusammenhang ergangene Empfehlung des Landesrechnungshofes, wonach die Führung von Lageraufzeichnungen aus bestimmten Gründen (Kontrolle, Lehrpläne) weiterhin für notwendig erachtet werden kann, wird begrüßt.

7. Kostenersätze

Kostenersätze

Der LRH hat in seine gegenständliche Prüfung nicht nur die Ausgaben-, sondern auch die Einnahmenseite miteinbezogen. Mit Ausnahme der Heiminsassen, in deren Heimkostenersatz neben der Betreuung und Unterkunft auch die Verpflegung inkludiert ist, haben alle sonstigen Verpflegsteilnehmer Kostenersätze für die ausgegebenen Mahlzeiten zu leisten.

Mit Beschluss vom 19.12.2000 hat die Landesregierung die Vergütungen für die Verpflegung in Landesanstalten und Landesbetrieben neu geregelt. Demnach haben seither alle Landesbediensteten und sonstige Personen (Dritte) nachfolgende Vergütungen zu bezahlen (in €):

Vergütungen

Sätze	Landesbedienstete	Dritte
Frühstück	1,10	1,70
Mittagessen	3,30	5,80
Jause	1,10	1,70
Abendessen	2,20	4,70

Stellungnahme der Regierung

Die Kostenersätze für die Verpflegung sind weitgehend durch Beschlüsse der Landesregierung geregelt. In diesem Zusammenhang wird bemerkt, dass höhere Kostenersätze für schul- bzw. heimgastliche Personen - für die keine Versorgungspflicht besteht - im Interesse des Landes liegen, zumal damit die Einnahmen gesteigert werden können.

Sonderregelungen

Weiters wurden bestimmte Sonderregelungen erlassen. So kann im Sonderschulinternat Kramsach den Dienst habenden ErzieherInnen das Mittagessen unentgeltlich verabreicht werden, sofern die Mahlzeit zusammen mit den beaufsichtigten Kindern eingenommen wird. In den LLA Rotholz und St. Johann beträgt der Satz für das Mittagessen für Bedienstete anderer öffentlicher Institutionen an deren Standort € 4,40. Voraussetzung ist der Abschluss einer entsprechenden Vereinbarung mit der betreffenden Institution. Keine Verpflegersätze haben Kochlehrerinnen,

welche gemeinsam mit Schülern im Rahmen des Unterrichts Mahlzeiten selbst herstellen, zu leisten.

In einzelnen Einrichtungen besteht bei entsprechender räumlicher Kapazität auch die Möglichkeit, dass externe SchülerInnen an der Verpflegung teilnehmen können. Diese haben denselben Beitrag wie die Landesbediensteten zu entrichten.

Die Landesregierung hat mit Beschluss vom 22.4.2003 verschiedene Kostenersätze für die LLA festgesetzt, u.a. auch für die Übernachtung und Verpflegung. So beträgt seit 1.9.2003 der Ersatz

- pro Menü mit einem einfachen Getränk mindestens € 9,--,
- für ein Zimmer mit Frühstück mindestens € 12,-- und
- für Vollpension mindestens € 24,--.

Diese Ersätze sind für besondere Veranstaltungen, vor allem jene in den Sommerferien, gedacht, führten aber in der Anwendung in Einzelfällen zu Unsicherheiten. Letztgenannte Ersätze weichen von den vorhin erwähnten z.T. deutlich ab. Eine klarere Regelung erscheint angebracht.

Neben den bereits erwähnten von der Landesregierung festgesetzten Ersatzleistungen hat der LRH in einzelnen Einrichtungen noch eigene Regelungen festgestellt.

Im LBSH Innsbruck galt für jene zwölf Bedienstete eine Sonderregelung, denen eine pauschale Abgeltung von € 91,75 vom monatlichen Gehalt einbehalten wurde. Es handelte sich hierbei um den Direktor, den Wirtschaftsleiter und einzelne Küchenbedienstete. Die pauschale Vergütung war unabhängig davon, wie oft eine Mahlzeit eingenommen wurde, zu leisten.

Im LKH Axams hat die do. Direktion für die Kinder des „eigenen“ Kindergartens einen Beitrag von € 2,54 je Mittagessen festgesetzt. Begründet wurde der günstigere Satz damit, dass die Portionen der Kinder entsprechend kleiner sind.

*Stellungnahme
der Regierung*

Die Beschlüsse der Landesregierung über die Kostenersätze sehen Regelfälle vor und beinhalten darüber hinaus Vorgaben, inwieweit davon abgewichen werden darf. Angeregt wird, dass Sonderregelungen grundsätzlich von der vorgesetzten Dienststelle genehmigt werden sollten.

Zu den Ausführungen im Bericht, wonach im Landeskinderheim Axams die Direktion für die Kinder des „eigenen“ Kindergartens den Kostenbeitrag je Mittagessen auf € 2,54 herabgesetzt hat, wird bemerkt, dass dies in den kleineren Portionen der Kindergartenkinder einerseits und in der Kundenorientierung andererseits begründet ist. Eine ausdrückliche Kritik an dieser Vorgehensweise wurde vom Landesrechnungshof nicht geübt. Von dieser Sonderregelung abgesehen gibt es in Axams keine weiteren Ausnahmen von geltenden Regelungen. Darauf hingewiesen wird, dass die Einnahmen aus der Personalverpflegung durchaus zufrieden stellend sind.

Replik des LRH

Gegen die „Anregung“ Sonderregelungen der Genehmigung der vorgesetzten Stelle zu überlassen, ist grundsätzlich nichts einzuwenden. Voraussetzung ist allerdings, dass diese definiert ist und die nachgeordneten Dienststellen sich auch daran halten (siehe „eigenständige Regelungen“ in Axams).



Inkasso

Das Inkasso der Ersätze erfolgt grundsätzlich durch den/die KassierIn der Einrichtung monatlich im Nachhinein. Grundlage hierfür sind die großteils von bestimmten Küchenbediensteten geführten

Standesmeldungen. Eine Besonderheit hat der LRH in der TFBS Tourismus Landeck festgestellt, wo jede von Bediensteten bzw. Dritten eingenommene Mahlzeit durch eine Lehrperson einkassiert und das vereinnahmte Geld täglich an die Verwaltung abgeführt wurde. Eine solche Regelung wäre durchaus auch in der anderen TFBS Tourismus vorstellbar.

*Stellungnahme
der Regierung*

Die Einführung eines Sofortinkassos in der zweiten TFBS für Tourismus wird geprüft.

Zu verspäteten Vorschreibungen der Kostenersätze war es in der LLA Imst gekommen, da die Standesmeldungen der LHS nicht unmittelbar nach Monatsende der Verwaltung vorgelegt wurden. So wurden die Juni-Ersätze erst am 14.11.2003 oder die Ersätze für die Monate September bis November 2003 erst am 31.12.2003 in Rechnung gestellt. Auf eine zeitnähere Vorlage der Standesmeldungen und Rechnungslegung wäre künftig zu achten.

In einzelnen Einrichtungen erhielten die zu Verpflegenden eine Mahlzeit nur gegen Abgabe eines in der Verwaltung zu beziehenden Bons. Im LBSH Innsbruck war zum Zeitpunkt der Prüfung der Zugang zum Speisesaal bzw. die Essensausgabe nur mit einem elektronischen Chip möglich.

In der Buchhaltung wurden die vereinnahmten Verpflegersätze durchwegs auf den Konten 8105001 „Verpflegskostensätze von Tagesschülern und Lehrern“ und 8126000 „Ersätze für Verpflegung - Personal“ erfasst. Nachfolgende Darstellung gibt eine Übersicht über die vereinnahmten Ersätze im Jahr 2003 (Beträge in €):

Ersätze

Einrichtung	Ersätze
LBSH Innsbruck	41.203,67
TFBS Tourismus Absam	69.313,92
TFBS Tourismus und Handel Landeck	12.243,73
TFBS Holztechnik	22.731,90
TFBS Optik	10.394,65
TFBS Glastechnik Kramsach	30.124,30
Landesschülerheim Imst	3.823,60
LLA Rotholz	141.284,77
LLA Imst	43.958,40
LLA Lienz	34.017,82
LLA St. Johann	55.339,28
LHS Landeck	4.669,50
LHS Breitenwang	2.282,30
Landeskinderheim Axams	14.257,46
Soz. Päd. Zentrum Schwaz	527,00
Zentrum f. Hör- u. Sprachpädagogik Mils	17.360,50
Landesschulinternat Kramsach	3.329,70
VBH Grillhof	5.794,27
Summe	512.656,77

Zu den relativ hohen Ersätzen bei den LLA's ist anzumerken, dass aufgrund der vielen Veranstaltungen z.T. sehr viele Externe an der Verpflegung teilnehmen. Zu berücksichtigen ist allerdings, dass die Kostenersätze für die Sommerveranstaltungen teilweise auch die Nächtigungen (Vollpensionspreise) beinhalten.

Sehr hoch waren außerdem die Ersätze in der TFBS Tourismus Absam, während in anderen Einrichtungen neben den Heiminsassen nur sehr wenige sonstige Personen an den Mahlzeiten teilnahmen.

Die daraus erzielten Einnahmen sollten bei der Beurteilung über die Höhe der Tagsätze nicht außer Acht gelassen werden. Mitunter ist für bestimmte Veranstaltungen die Herstellung einer „teureren“ Kost notwendig.



8. Zusammenführung von Landesküchen

Die Überprüfung hat gezeigt, dass die Kosten der Speisenzubereitung nicht nur vom Lebensmitteleinsatz, sondern in einem höheren Maße vom Personalaufwand für die Küchenbediensteten beeinflusst werden. Auch die Betriebskosten der Küchen für Strom, Heizung, Wasser- und Kanalgebühren, schlagen auf die Verpflegskosten durch.

Um sowohl Personaleinsparungen zu erreichen als auch Betriebskosten zu minimieren, schlägt der LRH eine Zusammenlegung von Küchen vor. In der LLA St. Johann wird im Zuge des Zu- und Umbaus der Burschenschule die eigene Betriebsküche der Burschenschule mit Schuljahresende 2003/04 aufgelassen. In Zukunft werden alle SchülerInnen der LLA über eine einzige Betriebsküche versorgt.

Zusammenführung
von Betriebsküchen
in LLA

Auch in den anderen LLA Rotholz, Imst und Lienz wäre zu überlegen, die Versorgung der SchülerInnen über jeweils nur eine Betriebsküche abzuwickeln. Die daneben bestehenden Lehrküchen wären dann nur mehr für Unterrichtszwecke zu verwenden. Die in der Expositur Bruck der LLA Rotholz bestehende Betriebs- und Lehrküche für eine Klasse der HS ist veraltet und entspricht nicht mehr dem heutigen Standard. Unzureichende Lagermöglichkeiten für die Lebensmittel stellen ein Problem dar. Anstelle einer Küchensanierung in Bruck würde der LRH jedoch die Auflassung der Expositur und die Unterbringung aller Haus-

haltungsschülerinnen im Rahmen der Lehranstalt in Rotholz bevorzugen.

Küchenauffassung im SH Imst	In Imst werden zwei Küchen der LLA und eine Küche des SH in unmittelbarer Nähe geführt. Durch einige organisatorische Maßnahmen wäre es möglich, die Küche des SH aufzulassen und die dortigen SchülerInnen über die Lehranstaltsküche mitzuversorgen. Ob dabei die fertigen Mahlzeiten zur Essensausgabe in das SH verbracht werden oder ob die SchülerInnen selbst zur Essenseinnahme in den Speisesaal der Lehranstalt gehen, hängt von der organisatorischen Einteilung ab.
gemeinsame Küche in Kramsach	In Kramsach liegen die Küchen des Sonderschulinternates und der TFBS Glastechnik ca. 300 m voneinander entfernt. Auch hier könnte ein gemeinsamer Küchenbetrieb angedacht werden. Die Zubereitung der Speisen in der Küche der TFBS und die Belieferung des Sonderschulinternates nach dem Muster der Berufsschülerheime in Innsbruck, Lohbachufer und Mandelsbergerstraße, wäre mit einem relativ geringen organisatorischen Aufwand zu bewerkstelligen. Die Schul- und Internatszeiten der TFBS und der Glasfachschule sowie des Sonderschulinternates decken sich weitgehend. Allerdings wird derzeit mit dem Umbau des Sonderschulinternates inklusive eines Küchenneubaues begonnen. Sollte es der Planungsstand bzw. Bauablauf ermöglichen, sollten diese Überlegungen in die Umbaumaßnahmen Eingang finden.
Fremdbelieferung im LKH Axams	Im LKH Axams müssen rd. 35 Kinder und Jugendliche ganzjährig versorgt werden. Gleichzeitig gibt es in Axams die Einrichtung eines Altersheimes und des Elisabethinums, welche ebenfalls für ihre Insassen ganzjährige Verpflegungen anbieten. Der LRH hält es für sinnvoll bei längerfristigen Überlegungen eine Essensbelieferung durch das Altersheim zu verhandeln.
Mitversorgung kommunaler Einrichtungen	Der LRH steht grundsätzlich auch Überlegungen einer Mitversorgung anderer kommunaler Einrichtungen (z.B. ganztägige Kindergärten oder Schulen) durch die Küchen des Landes offen gegenüber, soweit die Größe der Küchenausstattung dies zulässt und die Mehrkosten durch die Träger dieser Einrichtungen übernommen werden.

Derzeit nicht voll genutzt werden die Kapazitäten der Küche im ZHSP Mils, wo bis zu 500 Personen verpflegt werden könnten. Bisher wurden hier im Durchschnitt nur jeweils 70 Essen ausgegeben. Seit dem Bau dieser Küche im Jahr 1980 haben sich die fachlichen und integrationspolitischen Zielsetzungen auf dem Sektor der Hör- und Sprachpädagogik sehr verändert, wodurch entsprechende Überkapazitäten in diesem Heim entstanden sind. Hier würden sich Überlegungen anbieten anderen im Nahebereich gelegenen landeseigenen oder landesnahen Einrichtungen (TFBS, UMIT, AZW 2 u.ä.) oder ähnlichen Einrichtungen in Mils die Mitversorgung zu ermöglichen.

*Stellungnahme
der Regierung*

Dem Vorschlag auf Zusammenführung von Landesküchen wird bereits seit einigen Jahren entsprochen, wie die folgenden Beispiele zeigen:

Einsparung einer Lehrküche an der LLA Lienz, Einsparung je einer Betriebsküche an der LLA St. Johann und der LLA Rotholz, Mitversorgung der TFBS für Bautechnik durch die Betriebsküche der TFBS für Tourismus Absam, Mitversorgung der TFBS Thurnfeld durch die TFBS für Optik Hall und Auflassung einer Schülerheimküche an der TFBS für Tourismus Landeck.

Das Zusammenführen von Lehrbetriebs-Küchen der Hauswirtschaft mit den Betriebsküchen der Landwirtschaft im landwirtschaftlichen Schulwesen ist eher kritisch zu betrachten, weil aufgrund der bisherigen Erfahrungen kaum Einsparungen zu erzielen sind. In diesen Fällen könnte die Zusammenarbeit jedoch entsprechend verstärkt werden.

Hinsichtlich der weiteren Vorschläge betreffend Küchenauflassungen oder Mitversorgungen wird bemerkt, dass diese im Einzelfall geprüft werden müssen. Deshalb, weil Küchen in einem örtlichen Naheverhältnis stehen, ist eine Auflassung bzw. Mitversorgung nicht in jedem Fall begründet.

Was die Frage der Fremdvergabe betrifft, so wird aufgrund der in den Ausführungen oben zu „Speiseplan, Essensausgabe“ dargelegten Evaluierung die Lösung eher in einer Mitversorgung durch Lieferung gewisser Komponenten von Hauptmahlzeiten gesehen. Dafür müssten die Speisepläne abgestimmt werden.

Überlegungen hinsichtlich einer Zusammenlegung der Küche der TFBS für Glastechnik mit der Küche des Sonderschulinternates (SSI) Kramsach im Sinne der Anregung des Landesrechnungshofes wurden bereits angestellt. Unter Berücksichtigung der besonderen Bedürfnisse und Erfordernisse der Kinder sprechen jedoch folgende Gründe aus fachlicher Sicht gegen eine Zusammenlegung:

- *Behindertengerechte Ernährung:*

Das SSI Kramsach wird von Kindern mit unterschiedlichen Behinderungen, Diätbedürfnissen, Lebensmittelunverträglichkeiten, Stoffwechselstörungen und Allergien besucht. Darauf muss bei der Zubereitung der Speisen individuell Rücksicht genommen werden. Weiters können einzelne Kinder aufgrund ihrer Behinderung in der Mundmotorik nur pürierte bzw. zerkleinerte Nahrung zu sich nehmen.

- *Gesunde Ernährung:*

Im SSI Kramsach muss deshalb besonders auf gesunde Ernährung geachtet werden, weil ein großer Teil der Kinder aus ungünstigen sozialen Verhältnissen stammt, wo die Verpflegung mit Fastfood bzw. einseitige Ernährung üblich ist. Gerade bei diesen Kindern muss in der sensiblen Phase entscheidender positiver Entwicklungsbeeinflussung auf die gesunde körperliche Entwicklung Wert gelegt werden. Außerdem ist es die Aufgabe im SSI Kramsach, den Kindern ein gesundes Essverhalten für ihr späteres Leben mitgeben zu können. Dazu gehört für die Kinder die Erfahrung, dass das Essen in der eigenen Küche zubereitet und nicht verpackt geliefert wird.

- *Kindgerechte Ernährung:*

Im Unterschied zur TFBS für Glastechnik, der Schüler vom Jugendlichen- bis zum Erwachsenenalter angehören, wird das SSI Kramsach von Kindern im Alter vom 6. bis zum 15. Lebensjahr besucht. Nach den geltenden physiologischen Erkenntnissen benötigen Kinder dieses Alters andere Speisen als Jugendliche und Erwachsene. Dementsprechend wird der Speiseplan im SSI Kramsach unter Berücksichtigung behindertengerechter, kindgerechter und gesunder Ernährung zusammengestellt.

- **Personal:**

Von den vier Personen, die den Küchendienst versehen, erledigen drei Bedienstete regelmäßig auch Reinigungsarbeiten im Hausbereich. Damit kann die Arbeitszeit optimal ausgenützt werden. Einsparungen im Küchenbereich würden sohin eine Personalaufstockung im Reinigungsbereich nach sich ziehen. Nur am Rande sei erwähnt, dass täglich zweimal Jausen zubereitet, Geschirr gewaschen und die üblichen Reinigungsarbeiten in der Küche verrichtet werden müssen. Im Sinne der im SSI Kramsach angestrebten persönlichen Betreuung kann in einer Kleinküche, bei der dem Personal jedes Kind persönlich bekannt ist, auf die Besonderheiten und Bedürfnisse der einzelnen Kinder speziell eingegangen werden. Demgegenüber würde im Falle der Fremdbelieferung, die ein spezielles Eingehen auf die Bedürfnisse einzelner Kinder nicht zuließe, trotzdem ein Personalbedarf für die Endzubereitung der gelieferten Speisen entstehen.

- **Sensibles Betriebsklima:**

Eingebettet in ein sensibles Betriebsklima werden die Kinder, die den ganzen Tag, eine ganze Woche oder gar durchgehend zwei Wochen von zu Hause weg sind, mit Gefühl und Zuwendung umsorgt, gepflegt, betreut und gefördert. Dabei stellt die Küche mit den beschriebenen Aufgaben einen unverzichtbaren Teil im sozialen Gefüge dar.

Die vom Landsrechnungshof angestellte Überlegung über eine Fremdbelieferung wurde vom Leiter des Kinderheimes bereits angedacht. Das Elisabethinum wurde mangels eines ganzjährigen Küchenbetriebes aus den Überlegungen ausgeschieden. Demgegenüber wurden bereits im Vorjahr mit dem Leiter des Altersheimes in Axams und dem dortigen Küchenchef Gespräche über eine Fremdbelieferung geführt. Diese haben ergeben, dass das Altersheim als Fremdlieferant in der Lage wäre, den Bedarf zu decken, und die genannte Lösung auch aus finanzieller Sicht attraktiv erschiene. Sie wird deshalb in die längerfristigen Zukunftspläne miteinbezogen.

Replik des LRH

Abgesehen davon, dass die Stellungnahmen zum Teil widersprüchlich sind, sodass eine klare Position der Landesregierung nicht erkennbar ist, ist die Argumentation wenig überzeugend. Gerade die ausführlichen Einwände gegen eine

gemeinsame Küche in Kamsach sind stark von einer Sichtweise der betroffenen Einrichtung geprägt, die auch bei einer gemeinsamen Küche lösbar wären. Der Zubereitungsteil sollte hier nicht mit den Betreuungselementen vermengt werden.

Der LRH bleibt daher bei seiner Forderung, mögliche Küchenzusammenlegungen in allen Richtungen genau zu prüfen.



9. Schlussbemerkungen

Als Ergebnis dieser Einschau sieht der LRH Handlungsbedarf in drei Bereichen.

vereinfachte
Verpflegskosten-
abrechnung

Zum ersten werden ein Bürokratieabbau bei der Lagerhaltung und eine Vereinfachung der Verpflegskostenabrechnung ange-regt. Die Auflassung der Lageraufzeichnungen für die Lebensmittellager und deren Inventuren bringen eine spürbare Entlastung auf dem Personalsektor. Die Verpflegskostenabrechnungen sollen jedoch in vereinfachter Form weiterhin als Grundlage für die Budgeterstellung und die Kalkulation der Personalkostensätze weitergeführt werden. Dazu empfiehlt der

LRH eine erlassmäßige Neuregelung durch die Abteilung Finanzen des Amtes der Landesregierung.

zentrale Einkaufs-
koordination

Zum zweiten hält der LRH die Einrichtung einer zentralen Beschaffungsstelle beim Amt der Landesregierung für zweckmäßig und vorteilhaft. Derzeit bestehende unterschiedliche Einkaufsbedingungen könnten durch ein einheitliches und abgestimmtes Auftreten des Landes positiv verändert werden. Eine zentrale Einkaufsteuerung würde eine erhebliche Einsparung von Landesmitteln bewirken. Anregungen über eine mögliche Funktion und Zuständigkeitsbereiche wurden im Bericht gegeben.

Zusammenlegung
von Küchen

Zum dritten bieten sich Einsparungen durch die Zusammenlegung von Küchen, welche in einem örtlichen Nahbereich getrennt geführt werden, an. Der LRH weist dabei auf die Lehr- und Betriebsküchen der LLA hin. Weiteren Anlass zu solchen Überlegungen geben die Situation des SH Imst und die Situation in Kramsach-Mariatal mit der TFBS für Glastechnik und dem Sonderschulinternat.

In der Zukunft sollen bei Bedarf auch Kooperationen von Landesküchen mit kommunalen Einrichtungen wie Schulen, Kindergärten, Krankenhäusern oder Altersheimen angedacht werden. Fallweise wäre eine Fremdbelieferung von oder auch ein Fremdbezug bei derartigen Einrichtungen vorstellbar.



Dr. Klaus Mayramhof

Innsbruck, am 19.7.2004

Hinweis

Gemäß § 7 Abs. 1 des Gesetzes über den Tiroler Landesrechnungshof hat der LRH die Äußerung der Landesregierung in seine Erwägungen einzubeziehen und in den Endbericht einzuarbeiten. Dies ist unter der jeweiligen Randzeile „*Stellungnahme der Regierung*“ und „Replik des LRH“ vollzogen worden.

Darüber hinaus hat der LRH die Äußerung der Regierung dem Endbericht als Beilagen anzuschließen. In Erfüllung dieses gesetzlichen Auftrages ist im Folgenden die Äußerung der Regierung angeschlossen, wobei die nicht bereits in den Bericht eingearbeiteten Textpassagen durch die Schriftart „fett - kursiv - rot“ gekennzeichnet sind. Alle nicht so gekennzeichneten Textstellen der Stellungnahme wurden bereits eingearbeitet.

Amt der Tiroler Landesregierung

Verwaltungsorganisation

An den
Landesrechnungshof

Dr. Georg Pattiss
Telefon: 0512/508-2221
Telefax: 0512/508-2225
E-Mail: verwaltungsorganisation@tirol.gv.at
DVR: 0059463

Landesrechnungshof; Rohbericht Küchenwirtschaft in Landeseinrichtungen

Geschäftszahl VOrg-RL-2/7

Innsbruck, 08.09.2004

Die Tiroler Landesregierung hat beschlossen, die folgende Stellungnahme zum Rohbericht des Landesrechnungshofes über die Prüfung der Küchenwirtschaft in Landeseinrichtungen abzugeben:

Zu Punkt 2. Bestandsaufnahme:

Übersicht (Seite 2)

In der Übersichtstabelle ist die Anzahl der täglichen VerpflegsteilnehmerInnen im Sozialpädagogischen Zentrum St. Martin mit „12“ angegeben. Seit Jänner 2004 halten sich in St. Martin im Schnitt ca. 20 Minderjährige auf. Zusätzlich wird noch eine jeweils unterschiedliche Zahl von MitarbeiterInnen verpflegt. Wenn auch die Zahl der Minderjährigen durch Heimfahrten, Krankenhausaufenthalte u.Ä. schwankt, so muss doch längerfristig von einer wesentlich höheren als der vom Landesrechnungshof angegebenen Zahl ausgegangen werden. Zum „Küchenpersonal“, welches in der Übersicht mit „2“ angegeben ist, wird bemerkt, dass es sich dabei um die Haushälterinnen von Wohngruppen handelt. Diese sind nicht ausschließlich mit Küchenwirtschaft, sondern auch mit Wäschewaschen, Reinigen der Räumlichkeiten der Wohngruppen und sogar Betreuungsaufgaben befasst.

Hinsichtlich des Tiroler Bildungsinstituts-Grillhof (Namensänderung mit 1. Jänner 1998 von „VBH Grillhof“ in „Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof“) könnte die Übersichtstabelle in der Bestandsaufnahme insofern zu einem verzerrten Bild führen, als das Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof - im Unterschied zu Einrichtungen mit Schülern und Lehrlingen - nicht über einen fixen Anteil an VerpflegsteilnehmerInnen verfügt, sondern sich diese Zahlen täglich ändern.

Als Basisziffer könnte die Anzahl der abgegebenen Mittagessen, Frühstücke und Abendessen dienen. Gerade im Hinblick darauf, dass sich die Dauer der Bildungsveranstaltungen stark geändert hat und somit auch die Nächtigungen stagnieren, ist die Kennziffer „Vollpensionstage“ für das Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof als Vergleichsgröße problematisch. Im Bildungsjahr 2003 (bei wegen Umbaus des Veranstaltungshauses reduziertem Betrieb) wurden 6.306 Frühstücke, 10.589 Mittagessen, 2.310 Jausen und 6.049 Abendessen abgegeben. Vergleichsweise betragen die Zahlen im Jahr 2002 6.745 Frühstücke, 13.094 Mittagessen, 1.981 Jausen und 6.553 Abendessen.

Standort (Seite 3)

Zu den Ausführungen des Landesrechnungshofes über die Ausstattung der Küchen wird bemerkt, dass in den vergangenen Jahren laufend Mittel für die technische Ausstattung der Küche im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof investiert wurden. Eine deutliche Verbesserung wurde insbesondere durch den Austausch der Küchenbe- und -entlüftung erreicht. Die Küche ist somit in einem technisch hochwertigen Zustand, und die Küchenleitung ist auch darauf bedacht, dass die Einrichtung entsprechend gepflegt wird. Zum Teil wurden Investitionen auch aus zusätzlichen Mehreinnahmen im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof getätigt.

Übersicht (Seite 2)

Betriebsküchen (Seite 3)

Lehrküchen (Seite 3)

Standort (Seite 3)

Hinsichtlich der Zuordnung der Küchen wird ergänzend ausgeführt, dass an der TFBS für Tourismus Absam vier Schulküchen und eine Betriebsküche vorhanden sind. Zur LLA St. Johann wird bemerkt, dass die Haushaltungsschule auch eine Lehrküche besitzt. Die Unterscheidung in Betriebsküchen und Lehrküchen ist insofern schwierig, weil es zahlreiche Mischküchen gibt und die Beurteilung der Kosten für die Verpflegung neben diesem Unterscheidungsmerkmal von zahlreichen anderen Kriterien wie Qualität, Quantität, VerpflegsabnehmerInnen (Kinder, Jugendliche oder Erwachsene), Größe der Küchen usw. abhängt.

Zu Punkt 3. Organisatorische Grundlagen:

Verpflegsabrechnung (Seite 5)

Standesmeldung (Seite 5)

Berechnungen (Seiten 5 und 6)

Verpflegshöchstsatz (Seiten 6 und 7)

Die Landesregierung schließt sich den Ausführungen des Landesrechnungshofes an, dass weiterhin aufgrund der Verpflegsabrechnung, der Standesmeldung und des Verpflegsausweises eine Kennziffer zur Ermittlung der durchschnittlichen Lebensmittelkosten pro Verpflegstag ermittelt werden soll. Dabei sollte danach getrachtet werden, dass in allen Schulen sowohl die Ermittlungen als auch die Berechnungen auf dieselbe Art und Weise vollzogen werden. Nur so ist eine Vergleichbarkeit mit anderen Landeseinrichtungen oder betriebsinternen anderen Küchen gewährleistet. In diesem Zusammenhang wird angeregt, dass wieder ein Verpflegshöchstsatz erlassen wird.

Verpflegsausweis (Seite 5)

Berechnungen (Seiten 5 und 6)

Im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof wurde für die Berechnung des Lebensmitteleinsatzes ein eigenes Warenwirtschaftsprogramm angekauft. Die Ziffern werden von der Buchhaltung und der Küche erhoben und monatlich berechnet. Die ermittelten Kennzahlen dienen als Entscheidungshilfe für Planungs- und Kontrollzwecke, Grundlagen der Budgeterstellung, betriebsinterne Vergleiche und als Vergleich zu Küchen in der Arbeitsgemeinschaft Österreichischer Bildungshäuser.

Speiseplan (Seite 7)

Essensausgabe (Seiten 7 und 8)

Die Speiseplangestaltung sowie die Frage, an wen und in welcher Form die Speisen verabreicht werden, sind wesentliche Kriterien für den Lebensmittelaufwand. Aus diesem Grund wurde bei einer Tiroler Fachberufsschule eine Evaluierung in Bezug auf Catering durchgeführt. Die Evaluierung hat für das Catering um 50% höhere Kosten gegenüber der Selbstversorgung ergeben. In die Gegenüberstellung wurden auch die bisherigen Kosten für das Personal einbezogen. Nur am Rande sei bemerkt, dass es zahlreiche Beschwerden über die Qualität und die Menge gegeben hat.

Essensausgabe (Seiten 7 und 8)

Die Essensausgabe erfolgt im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof mit Tellerservice. In dieser Beziehung ist die Küche des Tiroler Bildungsinstituts-Grillhof nicht vergleichbar mit einem Schüler- oder Lehrlingsheim, zumal der Tellerservice einen Mehraufwand für die Küche beim Anrichten mit sich bringt. Ein Mehraufwand ergibt sich weiters dadurch, dass eine Menüwahl angeboten wird und die Essenszeiten mit dem Kursbetrieb abgestimmt werden müssen.

Zu Punkt 4. Verpflegskostenabrechnung:

Küchenaufzeichnungen (Seiten 8 und 9)

Der Empfehlung des Landesrechnungshofes, wonach die Küchenaufzeichnungen in Hinkunft einheitlich so erfolgen sollen, dass der Lebensmittelverbrauch aus der Buchhaltung ermittelt wird, wird zugestimmt. Der Verbrauch entspricht dem monatlichen Zukauf, der auf dem Konto 4300 verbucht ist.

Das Landeskinderheim pflegt bereits seit Jahren eine stark vereinfachte Praxis beim administrativen Küchenaufwand. Mit dem ersatzlosen Ausscheiden der administrativen Heimleiterin, Frau Monika Drescher, im Jahr 1994 wurden sämtliche administrative Tätigkeiten auf ihre „Entbehrlichkeit“ hin untersucht. Monatliche Lageraufzeichnungen und Inventuren, doppelte und mehrfache Meldungen bei der Verpflegung, monatliche Berechnungen des Verpflegungskostensatzes etc. wurden zugunsten einer schlanken Verwaltung aufgelassen. Alle wesentlichen Daten, die für die Ermittlung des Verpflegssatzes benötigt werden, stehen aber jederzeit zur Verfügung. Dies gilt mit der Einschränkung, dass die Abwesenheiten von Kindern bzw. Jugendlichen bei einer oder zwei Mahlzeiten am Tag nicht erfasst werden. Eine Erfassung und Auswertung dieser Details wurde im Hinblick auf den damit verbundenen Aufwand als nicht zielführend erachtet. Der Landesrechnungshof hat bei seiner Kontrolle des Landeskinderheimes im Jahre 1997 auch diese Punkte beleuchtet, letztlich aber mit Rücksicht auf die finanziellen Vorteile eines „lean management“ die beschriebene Vorgangsweise akzeptiert.

Standesmeldungen (Seiten 9 und 10)

Gewichtung (Seiten 11 und 12)

Der Empfehlung des Landesrechnungshofes, die Standesmeldungen genauer zu erfassen, wird in Hinkunft nach Möglichkeit Rechnung getragen werden. Wesentlich erscheint in diesem Zusammenhang, dass ein einheitliches, genaueres Erfassungssystem gefunden wird.

Die Empfehlung, bei der Berechnung der vollen Tagsätze die Jausen zu vernachlässigen, wird geprüft. In diesem Zusammenhang wird angeregt, dass die Verabreichung von Jausen an Außenstehende berücksichtigt werden sollte. Hierbei wäre vorstellbar, dass die Jause in der Gewichtung die Hälfte des Frühstückes (0,1) ausmacht.

Im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof wird die Standesmeldung derzeit noch - seit der Kontrolle der Landesbuchhaltung - in „Siebtel“ geführt. Damit wurde einer Anregung, wonach im Falle der Ausgabe einer Jause die Umstellung auf Siebtel im Hinblick auf die korrekte Darstellung der Verpflegstage und in weiterer Folge des Tagesverpflegungssatzes unabdingbar sei, Rechnung getragen. Die Umstellung der Standesmeldung erfolgte mit 1. Jänner 2003. Der vom Landesrechnungshof empfohlenen Gewichtung (Frühstück 0,2; Mittagessen 0,5; Abendessen 0,3) wird jedoch zugestimmt und soll diese in Zukunft berücksichtigt werden.

Speisepläne (Seite 11)

Im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof orientiert sich der Koch bei der Erstellung der Speisepläne an den Anforderungen der Kursteilnehmerinnen, regionalen und jahreszeitlichen Gegebenheiten und an der Kostenentwicklung im Lebensmitteleinkauf. Zudem werden bei speziellen Anforderungen (z.B. Empfängen) eigene Menüs erstellt und eigens verrechnet. Damit ergibt sich ein wesentlicher Unterschied zu den Schülerheimen. Bei der Zubereitung der Lebensmittel wird darauf Wert gelegt, dass Rohmaterialien verarbeitet werden. Convenienceprodukte werden aus Qualitätsgrundsätzen nicht eingesetzt. Auch hier gilt der Grundsatz, dass die Küche des Tiroler Bildungsinstituts-Grillhof in einem permanenten Wettbewerb zu Seminarhotels und anderen Restaurants steht.

Tagessatzberechnung (Tabelle Seiten 13 und 14)

Die Tagsatzberechnung dient der Orientierung, ist aber, wie vom Landesrechnungshof selbst angedeutet, nicht unbedingt für alle Küchen gleich aussagekräftig.

Den größeren Differenzen bei vergleichbaren Schulen wird nachgegangen, so bei den Tiroler Fachberufsschulen für Tourismus, bei den Tiroler Fachberufsschulen für Optik und Holztechnik und bei der Landeshaushaltungsschule Breitenwang. Der geringste Tagsatz bei der TFBS für Optik in Hall dürfte auf unvollständige Berechnungen zurückzuführen sein.

Im Bezug auf das Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof wird bemerkt, dass der Wareneinkauf im Hinblick auf die für ein Bildungshaus geltenden höheren Qualitätsanforderungen – verglichen mit Schüler- und Lehrlingsheimen – zwangsläufig teurer ist. Dem stehen jedoch teilweise höhere Einnahmen gegenüber. So führt der Landesrechnungshof zutreffend aus, dass die Tagsätze höher sind. Mahlzeiten werden im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof grundsätzlich nur an SeminarteilnehmerInnen, ReferentInnen und Angestellte ausgegeben.

Personaleinsatz (Seiten 15 bis 17)

Die Aufstellung der Personalkosten pro Verpflegstag könnte zu falschen Schlüssen führen. Werden für die Küchenarbeit nämlich Lehrlinge oder Schüler herangezogen, so vermindern sich die Personalkosten entsprechend. Unter diesem Gesichtspunkt wird die Aussagekraft des Vergleiches der Verpflegstage zu werten sein.

Im Bezug auf das Zentrum für Hör- und Sprachpädagogik (ZHSP) Mils wird ergänzend ausgeführt, dass der Küchenleiter, Herr Paul Ried, auch als Wirtschaftsleiter tätig ist. Diese Tätigkeit beansprucht ca. $\frac{3}{4}$ seiner täglichen Arbeitszeit. Das ZHSP Mils beschäftigt einen sehr hohen Anteil an behinderten Menschen, die eine besondere Führung durch Herrn Ried benötigen. Derzeit arbeiten fünf gehörlose MitarbeiterInnen im Reinigungsdienst. Dies hat zur Folge, dass im Einzelfall Personal von der Küche abgezogen werden muss, um notwendige Reinigungsarbeiten im Haus durchzuführen. Im Küchenbereich sind ein gehörloser Mann und ein hörgeschädigter Jugendlicher als Lehrling beschäftigt. Zwei Mitarbeiterinnen arbeiten in Teilzeit mit jeweils 20 Stunden. Es wird für die Einrichtung des ZHSP Mils als wichtig erachtet, dass auch weiterhin hörbehinderte Menschen einen Arbeitsplatz in dieser Einrichtung finden. Sollten sich in der Zukunft jedoch weitere Möglichkeiten ergeben, die vorhandenen Kapazitäten besser ausschöpfen zu können, werden diese im Sinne der Empfehlung des Landesrechnungshofes selbstverständlich umgesetzt werden. Diesbezügliche Gespräche sind z.B. mit der Gemeinde Mils im Laufen, da im Schul- und Kindergartenbereich zunehmend eine ganztägige Betreuung erforderlich sein wird.

Im Sonderschulinternat Kramsach wurde vor einigen Jahren bei der Nachbesetzung der Wirtschaftsleitung ein halber Dienstposten eingespart.

Im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof werden regelmäßig Vergleiche zu Küchen in der Arbeitsgemeinschaft Österreichischer Bildungshäuser angestellt. Die Vergleichsziffern über den Personaleinsatz und Lebensmitteleinsatz bescheinigen dem Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof effiziente Arbeit in diesen Bereichen. Dies unter der Prämisse, dass die speziellen Anforderungen an die Küche einen erhöhten Personaleinsatz erfordern. Dem vom Landesrechnungshof festgestellten Beschäftigungsäquivalent von 3,5 MitarbeiterInnen in der Küche des Tiroler Bildungsinstituts-Grillhof wird zugestimmt. In diesem Zusammenhang wird noch einmal darauf hingewiesen, dass fast ausschließlich Produkte aus Rohwaren verkocht werden, die längere Vorbereitungszeiten und einen höheren Zeitaufwand bei der Essensausgabe mit Tellerservice bedingen. Zusätzlicher Zeitaufwand ist erforderlich für die Dokumentation der EU-Hygienerichtlinien auf Basis der HACCP-Gesetze und die Dokumentation im Rahmen der ISO-Zertifizierung. In diesem Zusammenhang seien zwei zusätzliche Vergleichsziffern anfügt:

2002: Lebensmitteleinkauf:	€ 61.730,84
Einnahmen: SeminarteilnehmerInnen:	€ 232.174,23
Personal:	€ 6.847,82
2003: (Wegen Umbau reduzierter Betrieb):	
Lebensmitteleinkauf:	€ 56.350,68
Einnahmen: SeminarteilnehmerInnen:	€ 207.762,58
Personal:	€ 5.794,27

Der für das Landeskinderheim Axams in der Tabelle festgehaltene Personaleinsatz (3,5 Stellen) wird im relevanten Vergleichsfeld als gut erachtet. Weitere Einsparungspotentiale werden sich ergeben, wenn eine vollbeschäftigte Küchenhilfe voraussichtlich im Jahr 2005 in Pension gehen wird. Zu den vom Landesrechnungshof für das Landeskinderheim Axams ermittelten Personalkosten pro Verpflegstag wird bemerkt, dass Frau Oberholzer im Jahr 2003 ihr 25-jähriges Dienstjubiläum gefeiert hat. In den Bruttolohnkosten für dieses Jahr ist daher die Jubiläumszuwendung in der Höhe von ca. € 4.306,- enthalten. Legt man der Berechnung den normalen Jahresbezug zugrunde, so vermindert sich Tagsatz (Personalkosten pro Verpflegstag) auf € 10,88. In diesem Zusammenhang wird darauf hingewiesen, dass Axams - resultierend aus langer Betriebszugehörigkeit und damit einhergehender hoher besoldungsrechtlicher Einstufung - „teures“ Küchenpersonal besitzt. Dass dies die Aussagekraft des Tagessatzes relativiert, hat der Landesrechnungshof in seinen Ausführungen selbst anerkannt.

Lebensmittel- und Personalkosten (Tabelle auf Seite 18)

Die Ursachen, warum die Personalkosten und damit die Gesamtkosten in der TFBS Tourismus Absam, in der TFBS für Holztechnik und an der LLA Lienz-Betriebsküche derart hoch sind, werden geprüft.

Dass der vom Landesrechnungshof für das Landeskinderheim Axams ermittelte Tagsatz für den Lebensmitteleinsatz mit € 4,27 im oberen Mittelfeld liegt, ist vor allem auf Breite des Nahrungsangebotes (vom Säugling bis zum Erwachsenen; von der speziellen Diät bis zur normalen Mahlzeit) zurückzuführen.

In den Gesamtkosten pro Tag liegt das Landeskinderheim Axams mit € 15,49 (korrigiert € 15,15) vor dem Zentrum für Hör- und Sprachpädagogik Mils und dem Sonderschulinternat Kramsach und nur hinter dem sozialpädagogischen Zentrum Schwaz, was aus den vielfältigen Aufgaben erklärbar ist.

Zu Punkt 5. Lebensmitteleinkauf:

Die Darstellung des Landesrechnungshofes zeigt, dass eine große Zahl an Parametern auf die Preise Einwirkung hat: Lieferung, Verbrauchszeitpunkt, Mengen, Einschränkungen bei der Firmenauswahl, Herkunft und Qualität, Sonderrabatte, Jahresbonus, Naturalspenden, Skonto und sogar Beihilfen.

Dezentraler Einkauf (Seite 19)

Den Ausführungen des Landesrechnungshofes, wonach durch eine Erhebung der Firmen und Preise günstigeren Preiskonditionen gewährleistet werden könnten, wird grundsätzlich zugestimmt. Dennoch sollten auch im Einkauf die regionalen Gesichtspunkte gewahrt werden. Wenn mit Großhandelsfirmen Rabattvereinbarung zugunsten aller Landeseinrichtungen getroffen werden, so sollte doch

berücksichtigt werden, ob die erhofften Einsparungen den zusätzlichen, durch die Koordinationsarbeit verursachten Personalaufwand übersteigen. Der Einkauf von Lebensmitteln dürfte unter diesem Gesichtspunkt anders zu beurteilen sein als z. B. der Einkauf von Öl und Schreibwaren oder Putzmitteln.

Im Sinne der Anregungen des Landesrechnungshofes wird geprüft werden, ob trotz Beibehaltung der Eigenverantwortung eine zentrale Einkaufskoordination wenigstens für bestimmte Produktgruppen eingerichtet werden kann. Als Alternative wäre denkbar, den Informationsfluss über Richtpreise (günstigste Preise) innerhalb der Besteller zu verbessern.

Qualität Tirol (Seiten 24 und 25)

Seitens der Küche des Tiroler Bildungsinstituts-Grillhof werden Tiroler Qualitätsprodukte gekauft und damit der Empfehlung des Landesrechnungshofes nach Möglichkeit Rechnung getragen. Z.B. zahlt der Grillhof einem Bauern in Vill denselben Preis für die Milch, den auch der Milchhof bekommt. Im Allgemeinen sind Tiroler Qualitätsprodukte wegen der geringeren Angebotsmenge teurer. Im Sinne der Förderung regionaler Qualität sind diese Mittel für unsere Landwirtschaft jedoch gut investiert.

Im Bezug auf das Landeskinderheim Axams wurde in der Pressekonferenz vom 19. Dezember 2003 mit Frau Landesrätin Christa Gangl besonders darauf hingewiesen, dass das Landeskinderheim „Qualität Tirol“ bzw. „Bio-“ Produkte verwendet.

EU-Beihilfe für Butter (Seite 25)

Zur Kritik des Landesrechnungshofes, dass nicht alle Einrichtungen, die Anspruch auf die verbilligte Teebutter hätten, diese auch beziehen, wird im Bezug auf den an dieser Stelle genannten Grillhof bemerkt, dass die Küche des Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof von der Richtlinie für den Einkauf von Fair-trade-Produkten und der EU-Verordnung, EWG Nr. 2191/81 nicht informiert wurde.

Der in diesem Zusammenhang vom Landesrechnungshof getroffenen Wertung, für die Beibehaltung der Eigenverantwortung der KüchenleiterInnen in Form eines dezentralen Bestellwesens einzutreten, wird zugestimmt. Der Einkauf durch den Küchenleiter erfolgt bisher nach den Kriterien der Marktbeobachtung, Produktabstimmung, regionaler und zeitlicher Aspekte, geordneter Bestellabwicklung, Einkaufskonditionen und eines entsprechenden Bestellcontrollings. Es wird für zweckmäßig erachtet, auf den diesbezüglichen Erfahrungen der KüchenleiterInnen aufzubauen. Geklärt werden müsste allerdings, ob mit den Großfirmen eigene Preiskonditionen für alle Küchen im Landesdienst vereinbart werden.

Empfehlung nach Art. 69 TLO (Seiten 26 und 27)

Wie bereits in den Ausführungen oben zu „dezentraler Einkauf“ dargelegt, wird ein wesentliches Kriterium für die Einrichtung einer zentralen Beschaffungsstelle sein, ob diese zusätzliches Personal erfordert. Dies hat darin seinen Grund, dass Personalkosten regelmäßig höher sind als die erzielbaren Einsparungspotenziale beim Lebensmitteleinkauf.

Zu Punkt 6. Lagerhaltung und Lageraufzeichnungen:

Kennziffern (Seite 28)

Lageraufzeichnungen (Seiten 29 bis 31)

Empfehlung (Seite 31)

Zur Feststellung des Landesrechnungshofes, dass im Zentrum für Hör- und Sprachpädagogik (ZHSP) Mils das Lager relativ groß sei, wurden entsprechende Recherchen über die zuständige Fachabteilung angestellt. Diese brachten das Ergebnis, dass es eine „Anweisung“ gegeben hat, wonach ein Lebensmittelvorrat für drei Monate im Haus sein solle. Die rechtliche Grundlage dieser „Anweisung“ konnte nicht mehr in Erfahrung gebracht werden, weil die vor Jahren bei der damaligen Abteilung Id eingerichtete Einkaufskoordination nicht mehr existiert. Die Gründe, die vor Jahren zu dieser Regelung geführt haben, dürften inzwischen jedoch überholt sein. Im kommenden Schuljahr 04/05 wird das ZHSP Mils den Lagerbestand auf die notwendigen Lebensmittel reduzieren.

Warum der Lagerbestand am Grillhof höher ist, hat unter anderem darin seinen Grund, dass die Menüwahl einen höheren Lagerbestand erfordert. Die Ursachen werden jedoch noch genauer eruiert werden. Den Vorschlägen des Landesrechnungshofes zur Vereinfachung der Lagerführung wird zugestimmt. Im Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof ist bereits jetzt gewährleistet, dass nur der Küchenchef bzw. vertretungsbefugte Mitarbeiterinnen Zugang in die Küche und ins Lager haben.

Im Bezug auf das Landeskinderheim Axams wird bemerkt, dass die bereits praktizierte Vorgangsweise der vom Landesrechnungshof empfohlenen „einfachen“ Methode weitgehend entspricht.

Grundsätzlich wird bemerkt, dass der Empfehlung des Landesrechnungshofes zur Verwendung der „einfachen Methode, wonach der monatliche Zukauf laut Konto 4300 dem Verbrauch gleichgesetzt werden soll, zugestimmt wird. Dies hat vor allem darin seinen Grund, dass die errechneten Abweichungen zwischen der indirekten Methode und dem Verzicht auf monatliche Bestandsaufnahmen (nur jährliche Bestandsaufnahmen) mit Abweichungen von 0,75% äußerst gering sind. Die in diesem Zusammenhang ergangene Empfehlung des Landesrechnungshofes, wonach die Führung von Lageraufzeichnungen aus bestimmten Gründen (Kontrolle, Lehrpläne) weiterhin für notwendig erachtet werden kann, wird begrüßt.

Zu Punkt 7. Kostenersätze:

Kostenersätze (Seite 31)

Die Kostenersätze für die Verpflegung sind weitgehend durch Beschlüsse der Landesregierung geregelt. In diesem Zusammenhang wird bemerkt, dass höhere Kostenersätze für schul- bzw. heimfremde Personen - für die keine Versorgungspflicht besteht - im Interesse des Landes liegen, zumal damit die Einnahmen gesteigert werden können.

Sonderregelungen (Seiten 32 und 33)

Die Beschlüsse der Landesregierung über die Kostenersätze sehen Regelfälle vor und beinhalten darüber hinaus Vorgaben, inwieweit davon abgewichen werden darf. Angeregt wird, dass Sonderregelungen grundsätzlich von der vorgesetzten Dienststelle genehmigt werden sollten.

Zu den Ausführungen im Bericht, wonach im Landeskinderheim Axams die Direktion für die Kinder des „eigenen“ Kindergartens den Kostenbeitrag je Mittagessen auf € 2,54 herabgesetzt hat, wird bemerkt, dass dies in den kleineren Portionen der Kindergartenkinder einerseits und in der Kundenorientierung andererseits begründet ist. Eine ausdrückliche Kritik an dieser Vorgehensweise wurde vom Landesrechnungshof nicht geübt. Von dieser Sonderregelung abgesehen gibt es in Axams keine weiteren Ausnahmen von geltenden Regelungen. Darauf hingewiesen wird, dass die Einnahmen aus der Personalverpflegung durchaus zufrieden stellend sind.

Inkasso (Seite 33)

Die Einführung eines Sofortinkassos in der zweiten TFBS für Tourismus wird geprüft.

Zu Punkt 8. Zusammenführung von Landesküchen:

Dem Vorschlag auf Zusammenführung von Landesküchen wird bereits seit einigen Jahren entsprochen, wie die folgenden Beispiele zeigen:

Einsparung einer Lehrküche an der LLA Lienz, Einsparung je einer Betriebsküche an der LLA St. Johann und der LLA Rotholz, Mitversorgung der TFBS für Bautechnik durch die Betriebsküche der TFBS für Tourismus Absam, Mitversorgung der TFBS Thurnfeld durch die TFBS für Optik Hall und Auflassung einer Schülerheimküche an der TFBS für Tourismus Landeck.

Das Zusammenführen von Lehrbetriebs-Küchen der Hauswirtschaft mit den Betriebsküchen der Landwirtschaft im landwirtschaftlichen Schulwesen ist eher kritisch zu betrachten, weil aufgrund der bisherigen Erfahrungen kaum Einsparungen zu erzielen sind. In diesen Fällen könnte die Zusammenarbeit jedoch entsprechend verstärkt werden.

Hinsichtlich der weiteren Vorschläge betreffend Küchenauflassungen oder Mitversorgungen wird bemerkt, dass diese im Einzelfall geprüft werden müssen. Deshalb, weil Küchen in einem örtlichen Naheverhältnis stehen, ist eine Auflassung bzw. Mitversorgung nicht in jedem Fall begründet.

Was die Frage der Fremdvergabe betrifft, so wird aufgrund der in den Ausführungen oben zu „Speiseplan, Essensausgabe“ dargelegten Evaluierung die Lösung eher in einer Mitversorgung durch Lieferung gewisser Komponenten von Hauptmahlzeiten gesehen. Dafür müssten die Speisepläne abgestimmt werden.

Zusammenführung von Betriebsküchen in LLA (Seite 35)

Diesbezüglich wird auf die Ausführungen oben zum Punkt 8. „Zusammenführung von Landesküchen“ verwiesen.

Gemeinsame Küche in Kramsach (Seiten 35 und 36)

Überlegungen hinsichtlich einer Zusammenlegung der Küche der TFBS für Glastechnik mit der Küche des Sonderschulinternates (SSI) Kramsach im Sinne der Anregung des Landesrechnungshofes wurden bereits angestellt. Unter Berücksichtigung der besonderen Bedürfnisse und Erfordernisse der Kinder sprechen jedoch folgende Gründe aus fachlicher Sicht gegen eine Zusammenlegung:

- Behindertengerechte Ernährung:

Das SSI Kramsach wird von Kindern mit unterschiedlichen Behinderungen, Diätbedürfnissen, Lebensmittelunverträglichkeiten, Stoffwechselstörungen und Allergien besucht. Darauf muss bei der Zubereitung der Speisen individuell Rücksicht genommen werden. Weiters können einzelne Kinder aufgrund ihrer Behinderung in der Mundmotorik nur pürierte bzw. zerkleinerte Nahrung zu sich nehmen.

- **Gesunde Ernährung:**

Im SSI Kramsach muss deshalb besonders auf gesunde Ernährung geachtet werden, weil ein großer Teil der Kinder aus ungünstigen sozialen Verhältnissen stammt, wo die Verpflegung mit Fastfood bzw. einseitige Ernährung üblich ist. Gerade bei diesen Kindern muss in der sensiblen Phase entscheidender positiver Entwicklungsbeeinflussung auf die gesunde körperliche Entwicklung Wert gelegt werden. Außerdem ist es die Aufgabe im SSI Kramsach, den Kindern ein gesundes Essverhalten für ihr späteres Leben mitgeben zu können. Dazu gehört für die Kinder die Erfahrung, dass das Essen in der eigenen Küche zubereitet und nicht verpackt geliefert wird.

- **Kindgerechte Ernährung:**

Im Unterschied zur TFBS für Glastechnik, der Schüler vom Jugendlichen- bis zum Erwachsenenalter angehören, wird das SSI Kramsach von Kindern im Alter vom 6. bis zum 15. Lebensjahr besucht. Nach den geltenden physiologischen Erkenntnissen benötigen Kinder dieses Alters andere Speisen als Jugendliche und Erwachsene. Dementsprechend wird der Speiseplan im SSI Kramsach unter Berücksichtigung behindertengerechter, kindgerechter und gesunder Ernährung zusammengestellt.

- **Personal:**

Von den vier Personen, die den Küchendienst versehen, erledigen drei Bedienstete regelmäßig auch Reinigungsarbeiten im Hausbereich. Damit kann die Arbeitszeit optimal ausgenutzt werden. Einsparungen im Küchenbereich würden sohin eine Personalaufstockung im Reinigungsbereich nach sich ziehen. Nur am Rande sei erwähnt, dass täglich zweimal Jausen zubereitet, Geschirr gewaschen und die üblichen Reinigungsarbeiten in der Küche verrichtet werden müssen. Im Sinne der im SSI Kramsach angestrebten persönlichen Betreuung kann in einer Kleinküche, bei der dem Personal jedes Kind persönlich bekannt ist, auf die Besonderheiten und Bedürfnisse der einzelnen Kinder speziell eingegangen werden. Demgegenüber würde im Falle der Fremdbelieferung, die ein spezielles Eingehen auf die Bedürfnisse einzelner Kinder nicht zuließe, trotzdem ein Personalbedarf für die Endzubereitung der gelieferten Speisen entstehen.

- **Sensibles Betriebsklima:**

Eingebettet in ein sensibles Betriebsklima werden die Kinder, die den ganzen Tag, eine ganze Woche oder gar durchgehend zwei Wochen von zu Hause weg sind, mit Gefühl und Zuwendung umsorgt, gepflegt, betreut und gefördert. Dabei stellt die Küche mit den beschriebenen Aufgaben einen unverzichtbaren Teil im sozialen Gefüge dar.

Fremdbelieferung im LKH Axams (Seite 36)

Die vom Landesrechnungshof angestellte Überlegung über eine Fremdbelieferung wurde vom Leiter des Kinderheimes bereits angedacht. Das Elisabethinum wurde mangels eines ganzjährigen Küchenbetriebes aus den Überlegungen ausgeschieden. Demgegenüber wurden bereits im Vorjahr mit dem Leiter des Altersheimes in Axams und dem dortigen Küchenchef Gespräche über eine Fremdbelieferung geführt. Diese haben ergeben, dass das Altersheim als Fremdlieferant in der Lage wäre, den Bedarf zu decken, und die genannte Lösung auch aus finanzieller Sicht attraktiv erschiene. Sie wird deshalb in die längerfristigen Zukunftspläne miteinbezogen.

Für die Landesregierung:

DDr. Herwig van Staa

Landeshauptmann