

Bericht 6/2004

Küchenwirtschaft
in den landwirtschaftl. Berufs- und Fachschulen

St. Pölten, im September 2004

NÖ Landesrechnungshof
3109 St. Pölten, Tor zum Landhaus
Wiener Straße 54 / Stg.A

Tel: (02742) 9005-12620
Fax: (02742) 9005-15740
E-Mail: post.lrh@noel.gv.at
Homepage: www.lrh-noe.at
DVR: 2107945

INHALTSVERZEICHNIS

Zusammenfassung

1	Prüfungsgegenstand	1
2	Rechtliche Grundlagen	1
3	Allgemeines.....	1
4	Schulküchen	2
5	Effizienzerhebung.....	5
6	Gebarung und Verrechnung.....	6
7	Lebensmitteleinkauf	13
8	Küchenwirtschaft Kennzahlen	16
9	Küchenwirtschaften Gumpoldskirchen, Edelhof und Zwettl.....	24

ZUSAMMENFASSUNG

In allen 19 landwirtschaftlichen Fachschulen sind Wirtschaftsküchen eingerichtet, deren Hauptaufgabe die Versorgung der Schüler ist. Neben dieser dem Hoheitsbereich zurechenbaren Aufgabe haben sich Tätigkeiten - wie zB Seminare - im Rahmen der Erwachsenenbildung entwickelt, die über die schulgesetzlichen Erfordernisse hinausgehen und somit zur Privatwirtschaftsverwaltung des Landes NÖ gehören. Im Rahmen dieser Tätigkeiten werden sinnvoller Weise die Restkapazitäten der Schuleinrichtungen und somit auch der Wirtschaftsküchen genutzt.

Seit dem Rechnungsjahr 2002 wird für den Privatwirtschaftsbereich über Schlüsselwerte auch der Vorsteuerabzug in Anspruch genommen. Diese Maßnahme erbrachte zusätzliche Steuervorteile von rund € 160.000. Bei der stichprobenweisen Prüfung der Steuerverrechnung sind einige Mängel zu Tage getreten, die durch die Erstellung von klaren Richtlinien, organisatorische Umstellungen im Rechnungswesen und ein verstärktes Kontrollwesen zu beheben sind.

In den Bereichen Investitionen in Anlagen, Sachaufwand und Einnahmen sind bei den landwirtschaftlichen Fachschulen nach wie vor große Abweichungen zwischen Voranschlag und Rechnungsabschluss gegeben. Der Landesrechnungshof fordert daher abermals eine realistische Veranschlagung auf Basis der Erfahrungswerte aus der Vergangenheit und der Planung für die künftigen Jahre. Weiters sind klare Vorgaben für eine möglichst einheitliche Darstellung der Einnahmen und Ausgaben im Rechnungswesen zu schaffen.

Im Bereich Lebensmitteleinkauf wurden einerseits Mängel bei den Ausschreibungen und andererseits große Preisspannen bei wichtigen Produkten festgestellt.

Bei künftigen Vergaben ist auf die korrekte Einhaltung der Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes 2002 zu achten. Die hierfür Verantwortlichen sind entsprechend zu schulen.

Bei jenen Schulen, die derzeit keine marktgerechten Preise erzielen, ist der Lebensmitteleinkauf nach den Möglichkeiten des Bundesvergabegesetzes 2002 neu zu gestalten. In diesem Zusammenhang wäre insbesondere zu überlegen, den Markt durch die Hereinnahme zusätzlicher Bieter zu beleben, ein Informationssystem zum Preisvergleich aufzubauen und vermehrt Einkaufsgemeinschaften zu nutzen.

Ein gutes Beispiel für die Wirksamkeit eines vermehrten Wettbewerbes zeigen die in der landwirtschaftlichen Fachschule Langenlois auf Grundlage eines Berichts des Landesrechnungshofes getroffenen Maßnahmen.

Zu den Bereichen Effizienzerhebung und Kennzahlen stellte der Landesrechnungshof im Wesentlichen Folgendes fest:

- Das erhobene Datenmaterial ist in aussagekräftige Kennzahlen umzusetzen.
- Unplausible bzw. durch starke Abweichungen auffällige Kennzahlen sind abzuklären.
- Die ermittelten Kennzahlen sind entsprechend zu bewerten. Bei Bedarf sind Optimierungsmaßnahmen zu setzen.
- Beim Verteilungsschlüssel für die Mahlzeiten sowie der Bewertung der Produkte aus eigener Produktion und der Gästeverpflegungen ist ein Anpassungs- bzw. Verbesserungsbedarf gegeben.

Auf Grund der positiven Erfahrungen ist die Essensausgabe generell auf Buffetform umzustellen, wobei für die praktische Ausbildung der Schüler in der Servierkunde entsprechend Vorsorge zu treffen ist.

In der derzeitigen Situation der landwirtschaftlichen Fachschule Gumpoldskirchen ist die Führung einer Wirtschaftsküche unwirtschaftlich und wäre daher einzustellen. Der Landesrechnungshof empfiehlt in diesem Zusammenhang, umgehend auf Grundlage eines konkreten Konzeptes über die künftige Nutzung der Schule eine Entscheidung herbeizuführen.

Zur verstärkten Nutzung der Synergien und zur Beseitigung der unklaren Organisationsstrukturen sollten als erste Maßnahme die Wirtschaftsküchen der landwirtschaftlichen Fachschulen Edelfhof und Zwettl vereinigt werden.

Die NÖ Landesregierung hat zugesagt, dem Großteil der Empfehlungen und Beanstandungen des Landesrechnungshofes Rechnung zu tragen.

Die Stellungnahme der NÖ Landesregierung bezüglich einer realistischen Veranschlagung gemäß den Bestimmungen der Voranschlag- und Rechnungsabschlussverordnung – VRV konnte jedoch nicht zur Kenntnis genommen werden.

1 Prüfungsgegenstand

Der NÖ Landesrechnungshof (LRH) hat die Küchenwirtschaft in den landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen einer Überprüfung unterzogen. Dabei wurde auch beurteilt, inwieweit das von der Abteilung Landwirtschaftliche Bildung im Rahmen einer Effizienzüberprüfung der Schulen erhobene Zahlenmaterial für eine aussagekräftige Kostenrechnung herangezogen werden kann. Einen Schwerpunkt bildete auch der Einkauf von Lebensmitteln an den Schulen.

Die Prüfung hat sich vor allem auf das Rechnungsjahr 2002 bezogen, da aber bei Ende der Prüfung bereits vorläufige Zahlen des Rechnungsjahres 2003 vorlagen, wurden diese ebenfalls noch zu Vergleichszwecken in den Bericht eingearbeitet.

2 Rechtliche Grundlagen

Die NÖ Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen (im Folgenden mit „Schulen“ bezeichnet) sowie die ihnen angeschlossenen Schülerheime haben ihre Rechtsgrundlage im NÖ Landwirtschaftlichen Schulgesetz, LGBl 5025, in Verbindung mit der NÖ Landwirtschaftlichen Schulorganisationsverordnung, LGBl 5025/1.

Auf Grund der Verordnung über die Geschäftsordnung der NÖ Landesregierung war im geprüften Zeitraum Landesrat Dipl.-Ing. Josef Plank für landwirtschaftliche Bildungsangelegenheiten und für die Verwaltung der landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen zuständig.

Gemäß der Geschäftseinteilung des Amtes der NÖ Landesregierung nimmt die Aufgaben im Zusammenhang mit landwirtschaftlichen Bildungsangelegenheiten und der Verwaltung der landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen die Abteilung Landwirtschaftliche Bildung (LF2), mit dem Sitz in Tulln, wahr.

3 Allgemeines

In Niederösterreich bestehen 19 landwirtschaftliche Fachschulen mit Küchenbetrieben. Die beiden landwirtschaftlichen Berufsschulen Edelfhof und Langenlois werden von den jeweiligen Küchen der landwirtschaftlichen Fachschulen mitversorgt.

Aus den unter Punkt 2 Rechtliche Grundlagen, angeführten gesetzlichen Bestimmungen ist grundsätzlich keine Verpflichtung für die Schulen abzuleiten, Küchen zu führen, die keinem Ausbildungszweck dienen. Da aber im § 21 Abs 4 des NÖ Landwirtschaftlichen Schulgesetzes festgelegt ist, dass mit der Aufnahme eines Schülers in die Fachschule die internatsmäßige Unterbringung im Schülerheim verbunden ist, wurde zur Versorgung dieser Schüler an allen Schulen eine Küche eingerichtet (im Folgenden als „Wirtschaftsküche“ bezeichnet), die mit landeseigenem Personal betrieben wird.

Jede Schule ist als eigener Wirtschaftskörper für die Erstellung und Verwaltung ihres Schulbudgets – soweit es den Sachaufwand betrifft – weitgehendst eigenverantwortlich. Die Kostensituation der Schulen ist daher wesentlich von der effizienten Bewirtschaftung des Sachaufwandes abhängig, während sich der durch den Dienstpostenplan vor-

gegebene und von den Schulen nicht unmittelbar zu beeinflussende Personalaufwand als Fixkosten in der Kostenrechnung niederschlägt.

Es wird darauf hingewiesen, dass im Bericht verwendete geschlechtsspezifische Bezeichnungen grundsätzlich für Männer und Frauen gelten.

4 Schulküchen

Jede Schule verfügt über eine Wirtschafts- und – sofern es lehrplanmäßig vorgesehen ist – auch über eine Lehrküche.

4.1 Lehrküche

Schulen, die auf Grund ihrer Fachrichtung Kochunterricht in ihren Lehrplänen vorgesehen haben (zB Ländliche Hauswirtschaft, Landwirtschaft mit Hauswirtschaft, Landwirtschaft mit Pferdewirtschaft und Haushaltsmanagement), sind neben den Wirtschaftsküchen auch mit separaten Lehr- bzw. Schulküchen ausgestattet. Für die Lehrküchen sind zwar Lehrkräfte im Rahmen ihres Kustodiats verantwortlich, aber es werden auch Bedienstete der Wirtschaftsküche für Tätigkeiten im Bereich der Lehr- und Schulküchen, wie beispielsweise zur Lebensmittelausgabe an die Schüler und Reinigung des Geschirrs, herangezogen.

Die Lehrküchen ihrerseits entlasten die Wirtschaftsküchen insofern, als im Rahmen des praktischen Unterrichts entweder die jeweilige Praxisgruppe sich selbst zur Gänze verpflegt oder – dem Lehrplan entsprechend - für alle Schüler Teile des Mittagmenüs (Suppe, Hauptspeise oder Nachtisch) herstellt.

Die gegenständliche Prüfung hat sich primär mit den Wirtschaftsküchen befasst, da die Lehrküchen eine lehrplanmäßige Notwendigkeit sind. Trotzdem ist an dieser Stelle anzumerken, dass Schulen, an denen auch Lehrküchen bestehen, bei einer guten Organisation grundsätzlich in der Wirtschaftsküche mit einem geringeren Personalstand das Auslangen finden müssten.

4.2 Wirtschaftsküche

Die Wirtschaftsküche ist an sich eine einzige organisatorische Einheit, die in zwei verschiedenen Bereichen - dem schulischen bzw. hoheitlichen einerseits und dem privatwirtschaftlichen andererseits - tätig wird. Diese Unterscheidung, die sich erst durch die verstärkte Tätigkeit im außerschulischen Bereich ergeben hat, ist vor allem für Fragen der Umsatzbesteuerung und des Vorsteuerabzugs, auf die unter Punkt 6.2 Abgrenzung Hoheits- Privatwirtschaftsverwaltung, Umsatzbesteuerung, noch näher eingegangen wird, wesentlich.

4.2.1 Wirtschaftsküche im hoheitlichen (schulischen) Bereich

Im hoheitlichen Bereich ist die Wirtschaftsküche in ihrer ureigensten Aufgabe – der Verpflegung der Schüler – tätig.

4.2.2 Wirtschaftsküche im privatwirtschaftlichen Bereich

Da das vorhandene Küchen- bzw. Schulpersonal, vor allem während der Schulferien, noch über freie Kapazitäten verfügt, hat man versucht, diese zu nutzen, um durch zahlreiche außerschulische Aktivitäten Mehreinnahmen für die Schulen zu erwirtschaften. Unter außerschulische Aktivitäten fallen die Verköstigung von Schulfremden im Rahmen von Kursen bzw. Betriebsbesichtigungen während des Schuljahres sowie die Unterbringung von Gruppen in den angeschlossenen Schülerheimen und deren Verpflegung während der Schulferien.

Dem privatwirtschaftlichen Bereich zuzurechnen ist außerdem noch die Verpflegung der Bediensteten und Lehrer der jeweiligen Schule.

Die Mitverpflegung von Bediensteten anderer Landesdienststellen bzw. die regelmäßige Verpflegung anderer Institutionen (Kindergärten, Horte etc.) beschränkt sich derzeit auf einige wenige Schulen und ist daher nur von untergeordneter Bedeutung.

Der Einsatz schulischer Ressourcen im Rahmen außerschulischer Tätigkeiten ist eindeutig dem privatwirtschaftlichen Bereich zuzuordnen.

4.2.3 Organisation der Wirtschaftsküche

Die primäre Aufgabe der Wirtschaftsküche ist die Verpflegung der Schüler. Obwohl hinsichtlich ihrer Organisation keine einheitliche Vorschrift existiert, sind alle Wirtschaftsküchen annähernd gleich organisiert. Die in diesem Bericht getroffene Unterteilung in hoheitlichen und privatwirtschaftlichen Bereich ist eine rein fiktive und sollte auf die Organisation der Wirtschaftsküche keinen Einfluss haben. Jedenfalls darf die unter Punkt 4.2.2 angeführte Tätigkeit der Wirtschaftsküchen im privatwirtschaftlichen Bereich zu keiner Erhöhung der Anzahl des Küchenpersonals führen.

Jede Wirtschaftsküche wird von einer Küchenleiterin geführt, der neben der Mithilfe bei der täglichen Kochtätigkeit vor allem die Erstellung des Speiseplans sowie der Einkauf und die Überwachung der Richtigkeit und Vollständigkeit der Lebensmittellieferungen obliegen. Sie hat außerdem Aufzeichnungen über die Anzahl der täglich abgegebenen Verpflegungseinheiten (Frühstück, Jause, Mittag- und Abendessen) zu führen. Diese Aufzeichnungen dienen vor allem dazu, Vergleichszahlen über die Auslastung des Küchenpersonals aller Schulen zu erhalten.

4.2.3.1 Essensausgabe

Die Ausgabe des Essens an die Schüler ist unterschiedlich organisiert. Das Frühstück bieten praktisch alle Schulen in Form eines Frühstücksbuffets an. Das Mittagessen wurde früher an allen Schulen vom Küchenpersonal in Schüsseln und auf Platten angerichtet und von diesem oder von den Schülern auf die Tische eingestellt. In den letzten Jahren haben bereits mehrere Schulen (vorwiegend Schulen mit nicht hauswirtschaftlichen Fachrichtungen) die Essensausgabe auf eine Selbstbedienung mit Buffetbetrieb umgestellt. Die Erfahrungswerte bei diesen Schulen zeigen, dass diese Vorgangsweise zu einer deutlichen Reduktion der benötigten Lebensmittel und auch zu einer Verminderung des Arbeitsaufwandes für das Küchenpersonal führt.

Ergebnis 1

Es wird empfohlen, auf Grund der positiven Erfahrungen die Essensausgabe generell auf Buffetform umzustellen. Für die praktische Ausbildung der Schüler in der Servierkunde ist entsprechend Vorsorge zu treffen.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Die Empfehlung des NÖ Landesrechnungshofes – Umstellung auf Buffetform beim Mittagessen – wird auf Basis der positiven Erfahrungswerte (wie Reduktion der benötigten Lebensmittel und Verminderung des Arbeitsaufwandes) geprüft werden.

Allerdings ist darauf hinzuweisen, dass einige landwirtschaftliche Fachschulen einen Buffetbetrieb aus pädagogischen und ausbildungsmäßigen Gründen bislang abgelehnt haben (Entfall des gemeinsamen Tischgebetes; der Gemeinschaftsgedanke beim Essen geht verloren; Servierpraxis durch Schülerinnen bzw. Schüler ist wichtig; „Gedränge“ beim Anstellen).

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

4.2.3.2 Speisepläne

Im Zuge der Prüfung wurde auch Einsicht in die Speisepläne der einzelnen Schulen genommen. Dabei konnte festgestellt werden, dass diese nicht nur hinsichtlich der Art der Speisen, sondern auch hinsichtlich des Angebots sehr unterschiedlich gestaltet sind. Seitens der Abteilung LF2 bestehen grundsätzlich keine Vorgaben zur Gestaltung der Speisepläne. Da jedoch laut Beschluss des Landtages von NÖ am 15. März 2001 in Großküchen öffentlicher Einrichtungen verstärkt biologisch erzeugte Lebensmittel aus der jeweiligen Region bzw. Produkte aus bäuerlicher Direktvermarktung zum Einsatz gebracht werden sollen, wurden auch die Schulen angewiesen, an diesem Projekt teilzunehmen. Das Ziel, dass der Anteil an biologisch erzeugten Lebensmitteln 25 Prozent der eingekauften Lebensmittel beträgt, konnte offiziell nur von einer Schule, die an der Einkaufsorganisation für die NÖ Krankenanstalten und NÖ Landesheime teilnimmt, erreicht werden. Bei den übrigen Schulen, bei denen der Prozentsatz unter 25 Prozent liegt, werden sinnvoller Weise zum Teil Produkte (Fleisch, Gemüse etc.) aus den eigenen Schulbetrieben verwendet. Diese durchaus nach biologischen Grundsätzen produzierenden Schulbetriebe sind jedoch nicht als offizielle Bio-Betriebe anerkannt, da sie auch in konventioneller Bewirtschaftung ausbilden.

Grundsätzlich besteht die Tagesverpflegung für die internen Schüler aus Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie einer Vormittags- bzw. Nachmittagsjause. Ein zweigängiges Mittagmenü bestehend aus Suppe und Hauptspeise wird an allen 19 Schulen verabreicht. 15 Schulen bieten auch täglich einen Nachtisch an. Vier Schulen (Gießhübl, Mistelbach, Pyhra und Tullnerbach) haben neben einem normalen Menü, bestehend aus Suppe, Haupt- und Nachspeise, zusätzlich noch ein vegetarisches Menü in ihrem Spei-

senangebot. Trotz dieses deutlich besseren Services für die Schüler haben diese Schulen nicht die höchste Verköstigungsquote (siehe Punkt 8.2).

5 Effizienzerhebung

Im Laufe des Jahres 2001 hat die Abteilung LF2 mit einer Effizienzerhebung bei den Schulen begonnen. Im Rahmen dieser Erhebung wurden die täglich anfallenden Tätigkeiten zeitmäßig erfasst und aufgezeichnet. Die erste Datenerfassung im Jahr 2001 war eine probeweise und erstreckte sich nicht auf das gesamte Jahr. Zur Erstellung dieses Berichts wurden die Zahlen der ersten vollständigen Jahresaufzeichnung aus dem Jahr 2002 und die des Jahres 2003, soweit sie verwertbar waren, herangezogen.

Dem LRH ist durchaus bewusst, dass sich die Effizienzerhebung erst im Anfangsstadium befindet und es daher zu Anlaufschwierigkeiten kommen kann. Er ist aber auch der Auffassung, dass eine Prüfung gerade zu diesem Zeitpunkt dazu beitragen kann, rechtzeitig auf bestehende Schwachstellen hinzuweisen und Abteilung und Schulen gemeinsam die Gelegenheit zu geben, diese noch im Anfangsstadium zu beseitigen. In diesem Sinne ist zur Verwertbarkeit der Zahlen grundsätzlich Folgendes anzumerken:

Von den Wirtschaftsküchen werden Aufzeichnungen hinsichtlich der von ihnen täglich verabreichten Mahlzeiten geführt. Da als Vergleichsbasis eine Tagesverpflegung, bestehend aus Frühstück, Jause, Mittag- und Abendessen, herangezogen wird und von den Küchen nicht nur komplette Tagesverpflegungen abgegeben werden, müssen die einzelnen Mahlzeiten nach einem Verteilungsschlüssel auf Tagesverpflegungen umgelegt werden. Derzeit kommt folgender Schlüssel zur Anwendung:

Frühstück	20 %
Jause	10 %
Mittagessen	40 %
Abendessen	30 %

Die auf diese Weise ermittelten Zahlen sind dem LRH zwar plausibel erschienen, jedoch sollte auf Grund des tatsächlichen Aufwandes der Prozentanteil des Mittagessens zu Lasten des Abendessens um 5 % erhöht werden.

Ergebnis 2

Der Verteilungsschlüssel für die Mahlzeiten sollte dem tatsächlichen Aufwand angepasst werden.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Der Verteilungsschlüssel wird entsprechend dem Vorschlag des NÖ Landesrechnungshofes angepasst werden.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

Ebenfalls weitgehend plausibel erscheinen die von den Schulen für die Tätigkeiten des Küchenpersonals erhobenen Stundenzahlen.

Keine brauchbaren Ergebnisse bringt die von den Schulen bzw. der Abteilung LF2 vorgenommene Verknüpfung dieser Zahlen mit Zahlen aus dem Rechnungsabschluss, da die Zuordnung der Einnahmen zu den einzelnen Posten sehr unterschiedlich erfolgt. Um jedoch die Effizienzerhebung als brauchbares Steuerungselement für die wirtschaftlichen Belange der Schulen einsetzen zu können, ist unbedingt darauf zu achten, dass einheitliche Zahlen als Vergleichsbasis herangezogen werden (siehe dazu auch Punkt 6.1.4 Einnahmen und Ergebnis 3).

Das von der Abteilung LF2 erhobene Zahlenmaterial wurde bisher nicht in entsprechende Kennzahlen umgesetzt. Der LRH gibt im Punkt 8 Küchenwirtschaft Kennzahlen, diesbezügliche Anregungen.

6 Gebarung und Verrechnung

6.1 Vergleich Rechnungsabschluss/Voranschlag 2001 bis 2003

Ein zusammengefasster Vergleich zwischen Voranschlag und Rechnungsabschluss der Schulen über die letzten drei Rechnungsjahre zeigt folgendes Bild:

Vergleich Rechnungsabschluss/Voranschlag 2001 bis 2003 in Mio € gerundet									
	2001			2002			2003		
	RA	VA	Diff.	RA	VA	Diff.	RA	VA	Diff.
Personalausgaben	11,06	11,28	- 0,22	11,27	11,45	- 0,18	11,58	11,89	- 0,31
Ausgaben für Anlagen	0,91	0,39	+ 0,52	1,05	0,39	+ 0,66	1,06	0,66	+ 0,40
Sachausgaben	7,97	6,35	+ 1,62	8,80	6,56	+ 2,24	9,80	7,77	+ 2,03
Summe Ausgaben	19,94	18,02	+ 1,92	21,12	18,40	+ 2,72	22,44	20,32	+ 2,12
Einnahmen	7,59	5,28	+ 2,31	7,81	4,85	+ 2,96	8,63	6,24	+ 2,39
Abgang	12,35	12,74	- 0,39	13,31	13,55	- 0,24	13,81	14,08	- 0,27
Deckungsgrad in %	38,1%	29,3 %		37,0 %	26,4%		38,5%	30,7%	

Da der offizielle Rechnungsabschluss 2003 noch nicht vorlag, handelt es sich bei den Zahlen für dieses Jahr um vorläufige Werte per Ende Februar 2004. Zu diesem Zeitpunkt waren bereits alle Daten im Rechnungswesen erfasst, jedoch die Endabstimmung und Überprüfung der Rechnungsabschlussergebnisse noch im Gange. Erfahrungsgemäß ergeben sich daraus aber keine wesentlichen Änderungen mehr.

Mit dem Rechnungsjahr 2001 wurde in der Verrechnung eine Trennung zwischen schulgesetzlich notwendigen Erfordernissen (Hoheitsverwaltung) und über schulgesetzliche Erfordernisse hinausgehende Leistungen (Drittmittel im Rahmen der Privatwirtschaftsverwaltung) vollzogen. Ein Hauptziel dieser Maßnahme war, eine realistische Veranschlagung zu erreichen. Wie die Gegenüberstellung jedoch zeigt, ist sie in den

Bereichen Ausgaben für Anlagen, Sachausgaben und Einnahmen bei weitem noch nicht gegeben.

Zu den einzelnen Positionen ist Folgendes festzustellen:

6.1.1 Personalaufwand

Im Rahmen der dargestellten Schulgebarung kommt nur das Kanzlei- sowie Schul- und Wirtschaftspersonal zur Verrechnung. Die Personalausgaben der Landeslehrer an den land- und forstwirtschaftlichen Berufs- und Fachsschulen werden bei Teilabschnitt 22900 ausgewiesen, wobei der Bund die Hälfte der Kosten ersetzt.

Grundsätzlich kann festgehalten werden, dass die Veranschlagung in diesem Bereich sehr genau erfolgte. In den dargestellten Rechnungsjahren waren gegenüber den veranschlagten Beträgen durchwegs leichte Einsparungen in der Größenordnung von 1,6 % bis 2,6 % gegeben.

6.1.2 Ausgaben für Anlagen

In den ausgewiesenen Ausgaben sind nur jene Anschaffungen enthalten, die aus dem laufenden Betrieb erfolgten. Die längerfristigen Investitionen größeren Ausmaßes wie zB Baumaßnahmen, welche bis 2002 aus dem außerordentlichen Haushalt bzw. seit dem Jahr 2003 aus einem eigenem Teilabschnitt im ordentlichen Haushalt finanziert wurden, sind darin nicht enthalten.

Der Vergleich Voranschlag und Rechnungsabschluss zeigt in allen drei Rechnungsjahren sehr deutliche Mehrausgaben (2001 + 133,3 %, 2002 + 169,2 %, 2003 + 60,6 %).

6.1.3 Sachausgaben

Hier werden im Wesentlichen jene Betriebsausgaben dargestellt, die für den laufenden Betrieb der Schuleinrichtungen notwendig sind. Ein Vergleich der letzten drei Rechnungsjahre zeigt auch hier mit + 20,3 % im Jahr 2001, + 34,1 % im Jahr 2002 und + 26,1 % im abgelaufenen Rechnungsjahr 2003 deutliche Abweichungen zu den Vorgaben des Voranschlages.

Die für die Küchenwirtschaft bedeutenden Ausgaben für Lebensmittel zeigen über die letzten Rechnungsjahre folgenden Trend:

Vergleich Ausgaben für Lebensmittel Rechnungsabschluss/Voranschlag 2001 bis 2003 in €								
2001			2002			2003		
RA	VA	Diff.	RA	VA	Diff.	RA	VA	Diff.
1.265.742	1.312.669	- 46.927	1.311.450	1.324.200	- 12.750	1.404.672	1.518.900	- 114.228

Entgegen dem allgemeinen Trend bei den Sachausgaben weisen die Ausgaben für Lebensmittel in allen Jahren Einsparungen gegenüber dem Voranschlag aus. In den Rechnungsjahren 2001 und 2002 fielen diese mit – 3,6 % bzw. – 1,0 % relativ gering aus. Im Jahr 2003 wurde die Veranschlagung jedoch deutlich erhöht, wodurch Minderausgaben von 7,5 % entstanden. Siehe hiezu auch die Ausführungen im folgenden Punkt.

6.1.4 Einnahmen

In allen drei Rechnungsjahren sind deutliche Mehreinnahmen gegeben (2001 + 43,7 %, 2002 + 61,0 %, 2003 + 38,3 %). Mit der Küchenwirtschaft sind im Wesentlichen folgende Einnahmenposten verbunden:

8106 „Internatsgebühren bzw. Schülerheimbeiträge“

Unter dieser Post kommen die Einnahmen für Verpflegung, Unterbringung und Betreuung der Schüler zur Verrechnung. Diese Einnahmen sind eindeutig der Hoheitsverwaltung zuzurechnen.

8121 „Beiträge und Ersätze für eigene Leistungen“ und 8130 „Nebenerlöse“

Unter diesen Posten werden die Kostenersätze für die Personalverpflegung sowie für die Verpflegung bzw. Unterbringung bei Kursen und die Erlöse aus der Unterbringung und Bewirtung von Gästen verrechnet. Diese Einnahmen sind im Wesentlichen der Privatwirtschaftsverwaltung zuzurechnen.

Die Zuordnung auf die Posten 8121 und 8130 erfolgt sehr uneinheitlich, wodurch ein Vergleich unter den Schulen (siehe auch Punkt 8 Küchenwirtschaft Kennzahlen) nur bedingt aussagekräftig ist.

Generell konnte im Zuge der gegenständlichen Prüfung festgestellt werden, dass die Kontierung der Einnahmen und Ausgaben in den Schulen teilweise sehr unterschiedlich erfolgt. Ein entsprechender Leitfaden für die Rechnungsführer der Schulen bzw. die Buchhaltungsabteilung Revision als Kontrollinstanz ist nicht vorhanden.

Ergebnis 3

Um die Vergleichbarkeit zwischen den Schulen sicher zu stellen, sind klare Vorgaben für eine möglichst einheitliche Darstellung der Einnahmen und Ausgaben im Rechnungswesen zu schaffen.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Ein Leitfaden mit einheitlicher Darstellung der Einnahmen und Ausgaben im Rechnungswesen wird ausgearbeitet werden.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

Die Einnahmenposten zeigen folgende Entwicklung:

Vergleich Rechnungsabschluss/Voranschlag 2001 bis 2003 in Mio € gerundet									
	2001			2002			2003		
	RA	VA	Diff.	RA	VA	Diff.	RA	VA	Diff.
8106	3.102.157	2.878.207	+ 223.950	3.279.262	2.658.600	+ 620.662	3.781.990	2.595.900	+ 1.189.090
8121	588.642	314.310	+ 274.332	662.340	295.600	+ 366.740	575.533	666.300	- 90.767
8130	721.534	419.468	+ 302.066	637.034	311.500	+ 325.534	754.828	736.400	+ 18.428
Summe	4.412.333	3.611.985	+ 800.348	4.578.636	3.265.700	+ 1.312.936	5.112.351	3.998.600	+ 1.116.751

Die mit den Küchenwirtschaften im Zusammenhang stehenden Einnahmen liegen im allgemeinen Trend und weisen insgesamt große Mehreinnahmen aus. Die vermehrten Einnahmen im Privatwirtschaftsbereich (Drittmittel) wurden erstmals bei der Voranschlagserstellung 2003 entsprechend berücksichtigt, sodass hier nur eine geringe Abweichung festzustellen ist. Obwohl neue Ausbildungsschienen eingeführt wurden, die auch den in diesem Zusammenhang erwarteten Anstieg der Schülerzahlen mit sich zogen, ist die Veranschlagung der Einnahmen bei der Post 8106 laufend verringert worden.

Die Gegenüberstellung Lebensmittelausgaben mit den korrespondierenden Einnahmen der Posten 8106, 8121 und 8130 zeigt folgende Entwicklung:

Gegenüberstellung Einnahmen mit Lebensmittelaufwand 2001 bis 2003 in €								
2001			2002			2003		
Ein-nahmen	Lebens-mittel	Anteil	Ein-nahmen	Lebens-mittel	Anteil	Ein-nahmen	Lebens-mittel	Anteil
4.412.333	1.265.742	28,7 %	4.578.636	1.311.450	28,6 %	5.112.351	1.404.672	27,5 %

Das Verhältnis Lebensmitteleinsatz zu den korrespondierenden Einnahmen zeigt trotz vermehrtem Einsatz an biologischen Lebensmitteln eine leicht sinkende Tendenz. Ergänzend ist hierzu anzuführen, dass in den Einnahmen auch Erlöse für andere Leistungen wie Unterbringung und Betreuung beinhaltet sind. Eine klare Abgrenzung der Einnahmen für den Bereich Küchenwirtschaft ist, wie auch im Punkt 8 Küchenwirtschaft Kennzahlen, ausgeführt, auf Grund der derzeitigen Aufzeichnungen nur schwer möglich.

6.1.5 Abgang/Deckungsgrad

Der Gebarungüberblick zeigt, dass in allen dargestellten Jahren der Abgang leicht unter den veranschlagten Werten lag. Die beträchtlichen Mehrausgaben konnten durch entsprechende Mehreinnahmen gedeckt werden. Diese Möglichkeit war auch in den Voranschlägen der jeweiligen Jahre vorgesehen. Dadurch ergaben sich im Rahmen der Rechnungsabschlüsse auch deutlich höhere Deckungsgrade als im Voranschlag vorgesehen.

Der LRH hat bereits mehrmals kritisiert, dass im Bereich der landwirtschaftlichen Schulen unrealistisch veranschlagt wird. Es werden sowohl der Sachaufwand inklusive Ausgaben für Anlagen als auch die Einnahmen zu niedrig angesetzt und somit künstliche Mehreinnahmen geschaffen. Wie die Gegenüberstellungen zeigen, ist bis zum Rechnungsjahr 2003 keine grundsätzliche Besserung eingetreten.

Diese Vorgangsweise widerspricht den Bestimmungen der Voranschlags- und Rechnungsabschlussverordnung – VRV, wonach auf Grund der Erfahrungswerte aus den Vorjahren bzw. der Planung für die künftigen Jahre (zB Investitionsplan) alle voraussichtlich fällig werdenden Einnahmen und Ausgaben zu veranschlagen sind. Außerdem erhalten die Schulleitungen dadurch auch keine sinnvollen wirtschaftlichen Vorgaben.

Ergebnis 4

In die Voranschläge der landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen sind künftig gemäß Voranschlags- und Rechnungsabschlussverordnung – VRV auf Grund der Erfahrungswerte der Vorjahre bzw. der Planung für die künftigen Jahre alle voraussichtlich fällig werdenden Einnahmen und Ausgaben aufzunehmen. Damit ist auch sicherzustellen, dass die Schulleitungen sinnvolle wirtschaftliche Vorgaben erhalten.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Die Bestimmungen der Voranschlags- und Rechnungsabschlussverordnung – VRV können ohne ausgabenseitige Erhöhung nicht eingehalten werden, was bislang bei der Budgeterstellung angesichts der Budgetsituation nicht gelungen ist.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird nicht zur Kenntnis genommen.

Der LRH besteht auf der Einhaltung der Voranschlags- und Rechnungsabschlussverordnung – VRV. Die Budgetsteuerung der landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschulen sollte nicht über die Ausgaben, sondern über die Kennzahl „Abgang/Deckungsgrad“ erfolgen.

6.2 Abgrenzung Hoheits- Privatwirtschaftverwaltung, Umsatzbesteuerung

Die Tätigkeit der landwirtschaftlichen Schulen gliedert sich, wie bereits ausgeführt, in einen hoheitlichen Bereich und einen privatwirtschaftlichen Bereich.

Der hoheitliche Bereich umfasst im Wesentlichen den Unterrichtsbetrieb inklusive Unterbringung und Verpflegung der Schüler (schulgesetzliche Maßnahmen). Einnahmenseitig werden diese Leistungen durch die Internatsgebühren bzw. Schülerheimbeiträge teilweise abgegolten. Dieser Bereich ist nicht steuerbar und es erfolgt auch keine Verrechnung von Umsatz- bzw. Vorsteuern. Die Küchenwirtschaften haben ihre Hauptaufgabe in der Versorgung der Schüler, daher fallen ihre Leistungen mehrheitlich in diesen Bereich.

Der Privatwirtschaftsbereich ist, auch wenn er nicht gewinnorientiert ausgelegt ist, steuerbar. Dies bedeutet, dass für die in diesem Bereich erzielten Erträge Umsatzsteuer abzuführen ist und im Gegenzug für die getätigten Aufwendungen Vorsteuerabzüge geltend gemacht werden können. Ursprünglich fielen in diesen Bereich nur die Lehr- und Versuchsbetriebe, bei denen die Aufwände und Erträge auch klar zugeordnet werden können.

Die Entwicklung der Schulen hat es aber mit sich gebracht, dass daneben weitere über die schulgesetzlichen Erfordernisse hinausgehende Tätigkeiten entwickelt wurden, die dem Privatwirtschaftsbereich zuzuordnen sind. Wie die nachfolgenden Beispiele zeigen, sind auch die Küchenwirtschaften von diesem Bereich betroffen:

- Durchführung von Kursen im Rahmen der Erwachsenenbildung (Beistellung von Unterrichtseinrichtungen und Verpflegung)
- Nutzung von Restkapazitäten der Internate bzw. der Küchen (Unterbringung und Verpflegung)
- Diverse Veranstaltungen bzw. Präsentationen (Beistellung von Räumlichkeiten und Verpflegung)

Die Erlöse aus diesem Bereich, die auch als Drittmittel bezeichnet werden, unterliegen der Umsatzsteuer. Seit dem Rechnungsjahr 2001 ist diese Gebarung auch eigens veranschlagt. Im Jahr 2002 wurde von der Abteilung LF2 mit einem Steuer- und Wirtschaftsberatungsunternehmen eine Analyse bezüglich Umsatzsteuerverrechnung bei den landwirtschaftlichen Schulen eingeleitet. Ziel war es festzustellen, inwieweit der Vorsteuerabzug für den wachsenden Bereich der über die schulgesetzlichen Erfordernisse hinausgehenden Leistungen lukriert werden kann.

Der LRH hat dieses Thema im Bericht 11/2002, NÖ Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, aufgegriffen und empfohlen, das Projekt rasch voranzutreiben, um etwaige steuerliche Vorteile bereits im Rahmen der Umsatzsteuerjahreserklärung 2002 geltend machen zu können.

Im Zuge der gegenständlichen Prüfung wurde dieser Bereich wegen des unmittelbaren Zusammenhanges stichprobenweise geprüft und folgende Feststellungen getroffen:

- Mit den letzten Verlagsabrechnungen 2002 wurden die Aufwände mittels auf den Ertragswerten basierenden Schlüsselwerten entsprechend umgebucht und somit der Vorsteuerverrechnung unterworfen. Damit wurden beträchtliche zusätzliche Steuervorteile von insgesamt rund € 160.000 in Anspruch genommen. Die Stichproben haben jedoch gezeigt, dass diese nachträgliche Umbuchungsmethode mit einem großen Fehlerpotential verbunden ist. Insbesondere wurden Übernahmefehler festgestellt, die sich sowohl steuermindernd als auch steuererhöhend auswirkten. Die größte Abweichung wurde bei einer Schule im Vorsteuerbereich festgestellt. Hier ging man im Rahmen der Post 4510 „Brennstoffe“ durch einen Stellenwertfehler in der Berechnungstabelle von einer weit überhöhten Besteuerungsbasis aus, wodurch € 6.447,24 statt richtiger Weise € 646,41 an Vorsteuern lukriert wurden.

- Die Aufspaltung im Rechnungswesen geht nicht mit der steuerlichen Behandlung konform. Steuerbare Einnahmen und Ausgaben sind zum Teil auch beim nicht steuerbaren Schulbetrieb dargestellt. Diese unklare Trennung könnte im Rahmen einer Steuerprüfung zu Problemen führen.
- Bezüglich steuerlicher Behandlung der Gebarung besteht bei den Rechnungsführern und auch bei der Buchhaltungsabteilung Revision ein Informationsdefizit, da einerseits noch keine offiziellen Richtlinien für die neue Vorgangsweise vorliegen und andererseits Widersprüche zu bestehenden Richtlinien gegeben sind. Dadurch kommt es zu unterschiedlichen Auslegungen bezüglich der steuerlichen Behandlung bzw. in Einzelfällen zu Fehlern wie der Ausstellung von Umsatzsteuerrechnungen, die dann nicht der Besteuerung zugeführt werden.
- Bei der derzeitigen Vorgangsweise werden die anteiligen Vorsteuerbeträge erst mit Jahresende dargestellt und in Anspruch genommen. Bei anderen Landeseinrichtungen wie zB den Landes-Pensionisten- und Pflegeheimen ist das Rechnungswesen so gestaltet, dass die korrekte Besteuerung auch bei Rechnungen, die sowohl den steuerbaren als auch den nicht steuerbaren Bereich betreffen, im Rahmen der laufenden Buchhaltung über Verteilungsschlüssel erfolgt. Damit könnten auch die Fehlerquellen der nachträglichen Umbuchungsmethode vermieden werden.

Der LRH weist darauf hin, dass fehlerhafte Steuerverrechnungen und die daraus resultierenden falschen Steuererklärungen zu entsprechenden Beanstandungen und Nachzahlungen im Rahmen von Steuerprüfungen führen können.

Ergebnis 5

Die durchgeführte Analyse der Umsatzsteuerverrechnung in den landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen und die daraus resultierenden beträchtlichen jährlichen Steuervorteile werden begrüßt.

Es wird in diesem Zusammenhang jedoch empfohlen:

- **Die Splittung im Rechnungswesen konform der steuerlichen Behandlung vorzunehmen.**
- **Klare Richtlinien für die steuerliche Behandlung der Gebarung zu schaffen.**
- **Das Rechnungswesen so zu gestalten, dass die richtige steuerliche Erfassung laufend erfolgen kann. Damit sind auch die bei der stichprobenweisen Prüfung aufgefallenen Fehlerquellen zu vermeiden.**
- **Die richtige und einheitliche steuerliche Behandlung der Gebarung sollte künftig einen Schwerpunkt der Prüftätigkeit der Buchhaltungsabteilung Revision bilden.**

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Den Empfehlungen des NÖ Landesrechnungshofes bezüglich Umsatzsteuerverrechnung wird nachgekommen werden.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

7 Lebensmittelinkauf

7.1 Allgemeine Feststellungen

Für die Küchenwirtschaften stellt die Organisation des Lebensmitteleinkaufes einen wichtigen Bereich dar. Bei den diesbezüglichen stichprobenweisen Erhebungen wurde insbesondere auf die großen Gruppen wie Back- sowie Fleisch- und Wurstwaren Augenmerk gelegt. Grundsätzlich ist bei diesen größeren Warengruppen in allen Schulen folgende Ablauforganisation gegeben:

- Mengenfeststellung (Leistungsverzeichnis) durch die Küchenleitung
- Ausschreibung bzw. Angebotseinholung und Vergabe durch den Verwaltungsbereich bzw. die Direktion
- Übernahme der Waren, Mengen- und Qualitätskontrolle durch die Küchenleitung
- Rechnungs- und Preiskontrolle sowie Liquidierung durch die Verwaltung

Die Beschaffung der Warengruppen kleineren Umfanges erfolgt mittels Direktvergabe durch die Küchenleitungen, wobei oftmals aktuelle Sonderangebote genutzt werden. Einige Schulen (Mistelbach, Tulln und Tullnerbach) nutzen zumindest teilweise die Einkaufsorganisation für die NÖ Krankenanstalten und NÖ Landesheime.

Zu den geprüften Vergaben ist Folgendes festzustellen:

Die Einkaufsvolumen der Schulen bewegen sich im Unterschwellenbereich, daher war bis 28. Februar 2003 die ÖNORM A 2050 anzuwenden. Seit 1. März 2003 ist in NÖ das Bundesvergabegesetz 2002 (BVergG), BGBl I 2002/99 in Kraft, welches auch den Unterschwellenbereich regelt. Auf die im Zuge dieser Prüfung überprüften Vergabeverfahren war noch ausschließlich die ÖNORM A 2050 anzuwenden.

Die stichprobenweise untersuchten Verfahren sollten durchwegs nicht offene Vergabeverfahren gemäß ÖNORM A 2050 darstellen. Sie wiesen jedoch alle mehr oder weniger große Mängel auf. Hauptsächlich waren dies:

- Es wurden zu wenige, oft nur die unmittelbar im Ort ansässigen Bieter, eingeladen.
- Bieter wurden wegen Unzuverlässigkeit ausgeschieden, obwohl sie in diesem Fall gar nicht zur Anbotsabgabe einzuladen gewesen wären.
- Die Mengenangaben in den Leistungsverzeichnissen wichen sehr stark vom tatsächlichen Bedarf ab. Teilweise wurde in den Leistungsverzeichnissen gänzlich auf Mengenangaben verzichtet.
- Die Aufträge wurden unter den Bietern aufgeteilt, ohne dass dies in der Ausschreibung vorgesehen war.
- Es fehlten diverse Aufzeichnungen bzw. wiesen diese formale Fehler auf.
- Teilweise waren Neuausschreibungen überfällig.

Ergebnis 6

Bei künftigen Vergaben ist auf die korrekte Einhaltung der Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes 2002 zu achten. Die hierfür Verantwortlichen in den Schulen sind diesbezüglich entsprechend zu schulen.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Auf die Einhaltung der Bestimmungen des Bundesvergabegesetzes 2002 wird geachtet werden. Die hierfür Verantwortlichen wurden bereits (schriftlich) informiert, eine entsprechende Schulung wird durchgeführt werden.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

Wie die nachfolgenden Preisspannen für einige Produkte, die in relativ großen Mengen benötigt werden, zeigen, wurden sehr unterschiedliche Nettopreise erzielt:

Semmel Stk.	von 5 Cent bis 20 Cent
Schwarzbrot 1 kg	von € 0,76 bis € 1,96
Extrawurst 1 kg	von € 2,10 bis € 5,10
Schweinskarree ohne Knochen 1 kg	von € 4,00 bis € 6,76

Bei den verglichenen Preisen handelt es sich ausschließlich um konventionelle Produkte. Biologische Backwaren liegen im oberen Drittel der aufgezeigten Bandbreite. Wurst- und Fleischwaren aus biologischer Erzeugung sind jedoch meist teurer als die angeführten Höchstwerte. So wird im Rahmen der Einkaufsorganisation für die NÖ Krankenanstalten und NÖ Landesheime, Regionalgruppe Tulln (betrifft die Schulen Tulln und Tullnerbach), biologisches Schweinskarree ohne Knochen um € 8,38 je kg angekauft.

Die angeführten Preisspannen zeigen, dass teilweise noch nicht zu marktgerechten (fairen) Preisen eingekauft wird. Meist liegt dies daran, dass ausschließlich die örtlichen Bieter eingeladen werden. Hiezu muss jedoch auch bemerkt werden, dass manche Schulen auf Grund ihrer geographischen Lage nur einen eingeschränkten Markt zur Verfügung haben.

Laut BVergG sind im Unterschwellenbereich vereinfachte Verfahren wie zB das Verhandlungsverfahren oder auch die Direktvergabe möglich. Es wird nun an den Schulen liegen, diese Möglichkeiten zu nutzen, um marktgerechte Preise zu erzielen. Ein Informationssystem (eventuell auf Intranetbasis), in das die Schulen die von ihnen für die gängigsten Produkte erzielten Einkaufspreise einsetzen, wäre sicherlich ein adäquates Hilfsmittel zur Prüfung der Preisangemessenheit. Das Handicap von geringen Einkaufsmengen könnte durch die vermehrte Nutzung von Einkaufsgemeinschaften wett gemacht werden.

Ergebnis 7

Der Lebensmitteleinkauf in jenen landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen, die derzeit keine marktgerechten Preise erzielen, ist nach den Möglichkeiten des Bundesvergabegesetzes 2002 neu zu gestalten. Insbesondere wäre in diesem Zusammenhang zu überlegen, den Markt durch die Hereinnahme zusätzlicher Bieter zu beleben, ein Informationssystem zum Preisvergleich aufzubauen und vermehrt Einkaufsgemeinschaften zu nutzen.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Die Empfehlungen des NÖ Landesrechnungshofes werden beachtet werden. Als erster Schritt zum angeregten Informationssystem wurde bereits ein Preisvergleich mit Stand April 2004 durchgeführt. Einige landwirtschaftliche Fachschulen beteiligen sich an regionalen Einkaufsgemeinschaften.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

7.2 Schule Langenlois

Ein gutes Beispiel für die Wirksamkeit eines vermehrten Wettbewerbes zeigt die Schule Langenlois. Im Rahmen des Berichtes LRH 3/2002, Langenlois, NÖ landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule, wurde festgestellt, dass keine Ausschreibungen für Lebensmittel erfolgten und diese daher eingefordert. Ein damals angestellter Vergleich mit dem nahe gelegenen Landes-Pensionisten- und Pflegeheim Mautern zeigte, dass dieses bei nur einem geringfügig höheren Einkaufsvolumen an Lebensmittel durch Ausnützung des Marktes im Rahmen der Einkaufsorganisation für die NÖ Krankenanstalten und NÖ Landesheime um bis zu 57 % bessere Preise erzielte.

Der nachfolgende Vergleich mit den damals festgestellten Preisen zeigt den Erfolg, welcher durch ein Vergabeverfahren unter regionalen Bietern (eigener Bezirk bzw. Nachbarbezirke) erreicht werden konnte:

Vergleich Backwaren LFS Langenlois 2001 und 2003			
	2001	2003	Differenz/€
Semmel	0,1533	0,0490	- 0,1043 (68,0%)
Schwarzbrot 1 kg	1,5923	0,7550	- 0,8373 (52,6%)
Korngebäck	0,3401	0,1570	- 0,1831 (53,8%)

Die Küchenwirtschaft der Schule Langenlois produziert im Jahr ca. 46.500 Portionen an Frühstück. Unter der Annahme, dass zu jedem Frühstück eine Semmel abgegeben wird, bedeutet dies allein für diesen Bereich eine durch die Ausschreibung erzielte jährliche Ersparnis von rund € 4.800. Diese gute Entwicklung spiegelt sich auch in der Kennzahl Verköstigungsquote wider, bei der die landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Lan-

genlois sowohl 2002 als auch 2003 den besten Wert aufweist. Die Qualität der nunmehr gelieferten Produkte entspricht nach Auskunft der Küchenleitung durchwegs den Erfordernissen.

Ergänzend ist anzumerken, dass die landwirtschaftliche Berufs- und Fachschule Langenlois durch ihre geographische Lage in einem Ballungsraum und durch ihre Größenordnung sehr gute Marktoraussetzungen hat, die jedoch jahrelang nicht entsprechend genutzt wurden.

8 Küchenwirtschaft Kennzahlen

8.1 Allgemeine Feststellungen

Die Grundlagen für die folgenden Kennzahlenberechnungen bilden die Daten des Effizienzprojektes der Abteilung LF2, die Rechnungsabschlussergebnisse 2002 bzw. 2003 sowie diverse Aufzeichnungen der einzelnen Schulen. Hiezu ist festzuhalten:

Beim Vergleich der einzelnen Aufzeichnungen gab es Differenzen, die für das Jahr 2002 im Rahmen der Prüfung weitgehend abgeklärt werden konnten. Zum Großteil wurden falsche Werte aus den Grundaufzeichnungen übertragen. So sind Teile der produzierten Tagesverpflegungen nicht in das Effizienzprojekt übernommen worden bzw. wurden zu hohe Werte angenommen, da zB Mittagessen als volle Tagesverpflegungen eingesetzt wurden. Die Bewertung der Einnahmen aus der Küchenwirtschaft war einerseits wegen der im Punkt 6 Gebarung und Verrechnung, aufgezeigten unterschiedlichen Verbuchung schwierig. Andererseits wurden im Effizienzprojekt auch Leistungen wie Unterbringung bzw. Betreuung der Küchenwirtschaft zugeschlagen, wodurch sich große Abweichungen bzw. offensichtlich unplausible Kennzahlen ergaben.

Für die Kennzahlen 2003 wurde das vorläufige Zahlenmaterial des Effizienzprojektes mit Stand Ende Februar 2004 herangezogen. Eine Überprüfung dieser Daten mit den Grundaufzeichnungen erfolgte nicht mehr. Offensichtlich unplausible Kennzahlen wurden, soweit dies durch Rückfragen möglich war, den tatsächlichen Gegebenheiten angepasst.

Ergebnis 8

Um aussagekräftige Kennzahlen zu erreichen, ist künftig darauf zu achten, dass die Daten der Grundaufzeichnungen korrekt in das Effizienzprojekt übernommen werden. Offensichtlich unplausible bzw. durch ihre starke Abweichung auffällige Kennzahlen sind mit den hierfür Verantwortlichen entsprechend abzuklären und den tatsächlichen Gegebenheiten anzupassen.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Der Empfehlung des NÖ Landesrechnungshofes wird nachgekommen werden.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

Zu den Schulen Edelfhof und Zwettl ist anzumerken, dass ab dem Rechnungsjahr 2003 für die Schule Zwettl nur mehr der zweckgebundene Bereich eigens verrechnet wurde. Die übrige Gebarung wurde bei der Schule Edelfhof verrechnet. Daher konnte auch der Lebensmitteleinsatz nicht mehr richtig aufgeteilt werden, sodass die Kennzahlen 2003 entsprechend verzerrt sind. Deshalb wurden für diese Schulen jeweils auch zusammengefasste Kennzahlen erstellt. Genauere Erläuterungen bezüglich der diesbezüglichen organisatorischen Änderungen siehe Punkt 9.2 Edelfhof, Zwettl.

8.2 Lebensmitteleinsatz, produzierte Tagesverpflegungen, Verköstigungsquote

8.2.1 Überblick

Lebensmitteleinsatz, produzierte Tagesverpflegungen, Verköstigungsquote						
Schule	Lebensmittel in € 2002	Lebensmittel in € 2003	Prod. Tagesverpfl. 2002	Prod. Tagesverpfl. 2003	V-Quote 2002 in €	V-Quote 2003 in €
Edelfhof	127.962	188.973	40.236	43.262	3,18	4,37
Gaming	82.613	70.839	14.929	14.166	5,53	5,00
Gießhübl	94.889	109.914	24.437	26.017	3,88	4,22
Gumpoldskirchen	18.129	14.629	4.296	3.227	4,22	4,53
Hohenlehen	70.855	69.635	21.848	25.395	3,24	2,74
Hollabrunn	64.907	58.627	15.065	12.806	4,31	4,58
Krems	56.771	60.531	16.696	15.280	3,40	3,96
Langenlois	112.246	128.954	48.030	53.474	2,34	2,41
Mistelbach	66.651	73.773	14.502	16.129	4,60	4,57
Obersiebenbrunn	62.363	74.148	18.150	16.597	3,44	4,47
Ottenschlag	60.633	56.417	10.794	10.669	5,62	5,29
Poysdorf	40.769	45.478	9.936	11.861	4,10	3,83
Pyhra	55.559	60.335	13.873	16.368	4,00	3,69
Sooß	46.698	60.593	11.991	15.815	3,89	3,83
Tullnerbach	87.681	87.378	23.286	28.749	3,77	3,04
Tulln	61.005	62.446	12.183	11.219	5,01	5,57
Unterleiten	36.022	34.832	8.742	9.111	4,12	3,82
Warth	111.034	131.369	27.987	28.988	3,97	4,53
Zwettl	54.661	15.800	16.130	21.702	3,39	0,73
Gesamt	1.311.448	1.404.671	353.111	380.835	3,71	3,69

8.2.2 Zusammenfassung Edelfhof - Zwettl

Lebensmitteleinsatz, produzierte Tagesverpflegungen, Verköstigungsquote						
Schule	Lebensmittel in € 2002	Lebensmittel in € 2003	Prod. Tagesverpfl. 2002	Prod. Tagesverpfl. 2003	V-Quote 2002 in €	V-Quote 2003 in €
Edelfhof/Zwettl	182.623	204.773	56.366	64.964	3,24	3,15

8.2.3 Erläuterungen

Die Lebensmittelkosten wurden aus den jeweiligen Rechnungsabschlüssen entnommen. Hiezu ist anzumerken, dass bei den Schulen keine Vorratsbewertung mit Jahresende vorgenommen wird, sodass es zu leichten Verzerrung zwischen den Jahren kommen kann.

Die produzierten Tagesverpflegungen wurden für das Jahr 2002 aus den Grundaufzeichnungen der Schulen übernommen. Für das Jahr 2003 bildeten ausschließlich die Meldungen im Rahmen des Effizienzprojektes die Grundlage.

Die Verköstigungsquote zeigt den Lebensmitteleinsatz pro Tagesverpflegung (Frühstück, Mittagessen, Jause und Abendessen).

Die Kennzahlen zeigen insgesamt, dass die steigenden Lebensmittelkosten im Jahr 2003 mit einer entsprechenden Produktionssteigerung einhergegangen sind, sodass die Verköstigungsquote annähernd gleich geblieben ist.

Betrachtet man die Verköstigungsquoten im Einzelnen, so ist eine sehr große Bandbreite gegeben. Wesentliche Einflussfaktoren sind:

- Anzahl der produzierten Tagesverpflegungen und die daraus resultierenden Einkaufsmengen.
- Organisation des Einkaufes (faire, marktgerechte Preise).
- Anteil an in der Regel teureren Bioprodukten.
- Bewertung der Produkte aus eigener Produktion (hier werden in manchen Schulen Großhandelspreise und in anderen Endverbraucherpreise herangezogen).
- In welchem Ausmaß für Lehrküchen kleinere Mengen bzw. spezielle Lebensmittel beschafft werden müssen.
- Anteil der externen Verpflegungen (Gäste, Kurse, Veranstaltungen) – hier ist in der Regel ein erhöhter Lebensmitteleinsatz gegeben, der jedoch durch entsprechende Verkaufspreise abgegolten wird.

Die durchschnittliche Verköstigungsquote in den niederösterreichischen Krankenanstalten liegt laut Betriebsvergleich bei € 2,90. Hiezu ist zu bemerken, dass die Krankenanstalten durchwegs größere Einheiten bilden und auch einen anderen Schwerpunkt bei der Verpflegung haben, sodass diese Kennzahl nur eingeschränkt vergleichbar ist. Es zeigt sich jedoch, dass sich die größeren Schuleinheiten wie

Langenlois, Edelfhof – Zwettl, Tullnerbach oder Hohenlehen um diesen Wert bewegen.

Derzeit bildet die Verköstigungsquote keine Kennzahl in der Effizienzbewertung bzw. -beobachtung der Abteilung LF2.

Ergebnis 9

Die Verköstigungsquote ist im Rahmen des Effizienzprojektes unter Berücksichtigung der entsprechenden Einflussgrößen zu beobachten. Gegebenenfalls sind Optimierungsmaßnahmen zu setzen. Für die Bewertung der verbrauchten Produkte aus eigener Verarbeitung sind einheitliche Richtlinien zu schaffen.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Der Empfehlung des NÖ Landesrechnungshofes wird nachgekommen werden. Richtlinien für die Bewertung der verbrauchten Produkte aus eigener Verarbeitung werden in den Leitfaden (siehe Ergebnis 3) eingearbeitet werden.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

8.3 Personaleinsatz, Personalkosten, Leistung je Bediensteten

8.3.1 Überblick

Personaleinsatz, Personalkosten, Leistung je Bediensteten						
Schule	Küchen- bed. 2002	Küchen- bed. 2003	Pers.Kost. 2002 in €	Pers.Kost. 2003 in €	Tagesverpfl. je Bed. 2002	Tagesverpfl. je Bed. 2003
Edelhof	7,39	7,16	191.455	191.615	5.448	6.046
Gaming	3,66	3,50	94.756	93.743	4.084	4.047
Gießhübl	5,75	5,80	148.977	155.351	4.252	4.485
Gumpoldskirchen	4,00	3,28	103.690	87.702	1.074	985
Hohenlehen	6,06	6,04	157.031	161.759	3.607	4.204
Hollabrunn	5,11	4,63	132.528	123.870	2.947	2.769
Krems	5,66	5,49	146.693	146.999	2.950	2.784
Langenlois	8,39	7,60	217.501	203.522	5.724	7.036
Mistelbach	4,49	4,60	116.481	123.168	3.227	3.507
Obersiebenbrunn	4,23	4,24	109.522	113.588	4.296	3.913
Ottenschlag	3,67	3,47	95.018	92.835	2.945	3.078
Poysdorf	3,04	3,04	78.739	81.294	3.271	3.907
Pyhra	4,88	4,54	126.526	121.686	2.842	3.602
Sooß	2,77	2,33	71.734	62.405	4.333	6.787
Tullnerbach	6,56	5,99	170.039	160.404	3.550	4.800
Tulln	4,21	4,18	109.090	111.947	2.895	2.684
Unterleiten	1,60	1,60	41.383	42.863	5.476	5.692
Warth	5,64	6,00	146.091	160.596	4.966	4.834
Zwettl	2,77	3,14	71.811	83.988	5.823	6.920
Gesamt	89,88	86,63	2.329.065	2.319.335	3.930	4.397

8.3.2 Zusammenfassung Edelhof - Zwettl

Personaleinsatz, Personalkosten, Leistung je Bediensteten						
Schule	Küchen- bed. 2002	Küchen- bed. 2003	Pers.Kost. 2002 in €	Pers.Kost. 2003 in €	Tagesverpfl. je Bed. 2002	Tagesverpfl. je Bed. 2003
Edelhof/Zwettl	10,16	10,20	263.266	275.603	5.548	6.369

8.3.3 Erläuterungen

Die personelle Besetzung wurde aus den Erhebungen des Effizienzprojektes abgeleitet, indem auf Basis von 1.680 Anwesenheitsstunden pro Jahr und Bediensteten eine Zu-

ordnung auf die einzelnen Bereiche wie Küche, Reinigung und dergleichen erfolgte. Im Rahmen der Prüfungen vor Ort wurden diese Werte durch entsprechende Befragungen überprüft und weit gehende Übereinstimmung festgestellt. Nur in zwei Fällen war die Abweichung so groß, dass eine Korrektur notwendig war. Ergänzend ist anzumerken, dass das Schulpersonal zum Großteil übergreifend zB Küche/Reinigung eingesetzt wird und daher eine ganz genaue Abgrenzung schwierig ist. Die Personalkosten wurden gleichmäßig mit einem Mischsatz (Entlohnungsschema II Arbeiter p3/12 und p4/12) errechnet. Somit konnten Kostenspitzen durch eine eventuelle Häufung von älteren Bediensteten gebrochen werden.

Die Aufstellung zeigt, dass der Personalstand von 2002 auf 2003 leicht gesunken ist. Dies geht auch weitgehend mit den Vorgaben des Dienstpostenplanes einher. Die Personalkosten konnten dadurch ungefähr gleich gehalten werden.

Durch die Steigerung der Produktion konnte die Kennzahl „Produzierte Tagesverpflegungen pro Bediensteten“ deutlich gesteigert werden. Die wesentliche Einflussgröße hierbei ist die Größe des Küchenbetriebes und die damit verbundene Auslastung des notwendigen Mindestpersonalstandes. In den Schulen mit Lehrküchen ist auch zu berücksichtigen, dass diese teilweise bei der Produktion der Verpflegung mitwirken.

Die entsprechende durchschnittliche Vergleichszahl aus dem Krankenanstaltenbereich liegt bei 4.631 Tagesverpflegungen pro Bediensteten. Im Hinblick auf die strukturellen Unterschiede zwischen Krankenhausküche und Wirtschaftsküche einer Schule ist diese Zahl zwar als Anhaltspunkt jedoch für einen direkten Vergleich nur bedingt verwendbar.

Die derzeitige Situation in der landwirtschaftlichen Fachschule Gumpoldskirchen (siehe Punkt 9.1) schlägt sich in dieser Kennzahl als deutlicher Ausreißer nieder. Lässt man diese Schule außer acht, so wurden in den Küchenwirtschaften der Schulen im Jahr 2004 im Schnitt 4.531 Tagesverpflegungen pro Bediensteten erzeugt und somit fast der Wert der Krankenanstalten erreicht, wobei größere Einheiten auch deutlich über diesem Wert lagen.

Ergebnis 10

Jene Küchenwirtschaften, deren Produktivität deutlich unter dem Durchschnitt liegt, sind auf Optimierungspotentiale (Nutzung freier Kapazitäten, mögliche Personalreduktionen) zu untersuchen.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Jene Küchenwirtschaften, deren Produktivität deutlich unter dem Durchschnitt liegt, werden auf Optimierungspotentiale untersucht werden.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

8.4 Kosten, Erträge, Deckungsgrad

8.4.1 Überblick

Kosten, Erträge, Deckungsgrad						
Schule	Kosten 2002 in €	Kosten 2003 in €	Erträge 2002 in €	Erträge 2003 in €	Deckungs- grad 2002	Deckungs- grad 2003
Edelhof	345.009	418.382	269.405	292.785	78,1%	70,0%
Gaming	193.892	178.750	93.777	83.844	48,4%	46,9%
Gießhübl	262.844	287.248	157.382	169.237	59,9%	58,9%
Gumpoldskirchen	125.445	105.257	29.232	23.180	23,3%	22,0%
Hohenlehen	242.057	245.321	146.689	178.354	60,6%	72,7%
Hollabrunn	210.417	194.222	103.041	92.020	49,0%	47,4%
Krems	214.819	219.636	105.649	115.824	49,2%	52,7%
Langenlois	352.197	358.266	285.156	320.455	81,0%	89,4%
Mistelbach	196.462	211.696	103.387	113.192	52,6%	53,5%
Obersiebenbrunn	184.358	202.566	149.362	115.542	81,0%	57,0%
Ottenschlag	167.778	160.535	80.534	76.680	48,0%	47,8%
Poysdorf	127.663	135.868	55.460	67.701	43,4%	49,8%
Pyhra	193.197	194.088	92.295	110.659	47,8%	57,0%
Sooß	127.772	135.117	75.894	88.509	59,4%	65,5%
Tullnerbach	275.256	265.258	148.783	188.078	54,1%	70,9%
Tulln	182.296	186.882	79.017	74.786	43,3%	40,0%
Unterleiten	84.610	84.661	55.729	53.804	65,9%	63,6%
Warth	279.332	318.238	193.421	211.332	69,2%	66,4%
Zwettl	137.404	102.948	94.572	119.682	68,8%	116,3%
Gesamt	3.902.808	4.004.939	2.318.785	2.495.664	59,4%	62,3%

8.4.2 Zusammenfassung Edelhof - Zwettl

Kosten, Erträge, Deckungsgrad						
Schule	Kosten 2002 in €	Kosten 2003 in €	Erträge 2002 in €	Erträge 2003 in €	Deckungs- grad 2002	De- ckungsgra
Edelhof/Zwettl	482.413	521.330	363.977	412.467	75,5%	79,1%

8.4.3 Erläuterungen

Die angeführten Kosten setzen sich aus den Personalkosten als Fixkosten sowie den Lebensmittelkosten mit einem 20 %igen Zuschlag für Gemeinkosten (Energie, Instandhaltung und dgl.) als variable Kosten zusammen. Der Gemeinkostenzuschlag ergibt sich

aus den Erfahrungswerten gleichartiger Kalkulationen bei anderen Landeseinrichtungen. Investitionskosten mit den dazugehörigen Finanzierungskosten wurden nicht angesetzt, da dies durch das unterschiedliche Alter sowie die verschiedenartige Finanzierung der Wirtschaftsküchen sehr aufwändig gewesen wäre. Die Kostendeckung bezieht sich daher nur auf den laufenden Betrieb ohne Investitionskomponente.

Da die Einnahmen aus dem Rechnungswesen nicht ableitbar waren, wurden die Tagesverpflegungen einheitlich mit folgenden Sätzen kalkuliert:

Für die Schülerverpflegungen wurde der Betrag von € 5,50 angenommen, welcher in der NÖ Schülerheim-, Lern- und Arbeitsmittelbeitragsverordnung, LGBl 5025/3-12, als Rückerstattung für jene Tage festgelegt ist, an denen wegen einer Schulveranstaltung die Verpflegung zur Gänze entfällt.

Die Verpflegung für Bedienstete wurde mit den Sätzen gemäß der Vorschrift Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschulen, Kostenersätze, 06-04/01-0300, angesetzt. Daraus ergab sich für eine komplette Tagesverpflegung ein Satz von € 5,30.

Die Gästeessen im Rahmen von Kursen, Ferienaktionen und Veranstaltungen wurden ebenfalls auf Basis der Vorschrift Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschulen, Kostenersätze, 06-04/01-0300, kalkuliert. Die darin festgesetzten Mindestpreise wurden auf Grundlage der Erkenntnisse aus den Prüfungen vor Ort um 20 % erhöht, da teilweise wegen diverser Zusatzleistungen entsprechend höhere Preise verrechnet wurden. Daraus ergab sich ein Durchschnittspreis von € 14,80 pro Tagesverpflegung.

Aus dieser Einmalkalkulation können folgende Erkenntnisse abgeleitet werden:

Einen wesentlichen Faktor stellt wie bei den anderen Kennzahlen die Betriebsgröße dar.

Die Gästeverpflegungen leisten einen enormen Deckungsbeitrag. Dies zeigt sich insbesondere bei der landwirtschaftlichen Fachschule Obersiebenbrunn. Hier betragen die Gästeverpflegungen, laut den übermittelten Aufzeichnungen, im Jahr 2003 nur rund die Hälfte des Wertes aus dem Jahr 2002. Dies hatte einen deutlichen Abfall des Deckungsgrades zur Folge.

Auch diese Kennzahl spiegelt die Situation der Küchenwirtschaft der landwirtschaftlichen Fachschule Gumpoldskirchen klar wieder.

Insgesamt konnte der Deckungsgrad 2003 gegenüber 2002 leicht verbessert werden.

Ergebnis 11

Die bei den Gastverpflegungen teilweise an den Leistungsrahmen angepasste Preisgestaltung ist derzeit aus dem Rechnungswesen nicht ersichtlich. Dadurch ergeben sich entsprechende Probleme bei der Bewertung des Deckungsgrades. Hier könnte eine Zuordnung auf Kostenstellen, die im verwendeten Buchhaltungssystem grundsätzlich vorgesehen sind, Abhilfe schaffen.

Ein möglichst genau ermittelter Deckungsgrad sollte künftig als wichtige Aussageaufnahme in die Effizienzbetrachtung über die Küchenwirtschaften finden.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Dem Deckungsgrad wird im Rahmen des künftigen Buchens mit Kostenstellen und der Effizienzbetrachtung entsprechende Beachtung geschenkt werden.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

9 Küchenwirtschaften Gumpoldskirchen, Edelfhof und Zwettl

Zu den Küchenwirtschaften der Schulen Gumpoldskirchen sowie Edelfhof und Zwettl sind, abgesehen von den wirtschaftlichen Empfehlungen allgemeiner Art, die alle Schulen betreffen, noch spezielle Empfehlungen abzugeben.

9.1 Gumpoldskirchen

Da die Schule in Gumpoldskirchen im Schuljahr 2002/2003 nicht mehr die für die Führung eines ersten Lehrganges erforderliche Schülerzahl erreicht hat, wurde von der Schulbehörde beschlossen, die Fachrichtung „Landwirtschaft“ auslaufen zu lassen. Im Schuljahr 2003/2004 wird nur mehr ein Modul 2 an der Schule geführt. Das Personal der Wirtschaftsküche hat daher im Wesentlichen nur mehr Schüler dieses Moduls bzw. Schüler, die sich im Rahmen von Projektwochen an der Schule befinden, sowie Lehrer und Bedienstete zu versorgen. Obwohl die produzierten Tagesverpflegungen von 4.296 im Jahr 2002 auf 3.227 im Jahr 2003 zurück gegangen sind, werden in der Wirtschaftsküche noch 3,3 Bedienstete ganztätig beschäftigt und wurde auch der Dienstpostenplan für das Jahr 2004 gegenüber dem Jahr 2003 im Bereich des Schulpersonals nur um einen halben Dienstposten von 6 DP auf 5,5 DP verringert. Die Führung eines Küchenbetriebes an der Schule Gumpoldskirchen ist wirtschaftlich kaum mehr vertretbar.

Ergebnis 12

Zu Beginn des Jahres 2004 war noch nicht bekannt, ob und in welcher Form dieser durchaus traditionsreiche Standort erhalten bleiben soll. Es wird daher empfohlen, umgehend ein konkretes Konzept über die künftige Nutzung der Schule zu erstellen, da in der derzeitigen Situation die Führung einer Küche an der Schule Gumpoldskirchen unwirtschaftlich ist und der Küchenbetrieb einzustellen wäre.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Nach Auslaufen der die Schulpflicht ersetzenden Fachschule mit Ende des Schuljahres 2003/2004 wird am Standort Gumpoldskirchen ein Weinbau – Kompetenzzentrum mit Kurs- und Beratungstätigkeit eingerichtet werden. Der Küchenbetrieb wird den künftigen Erfordernissen angepasst werden.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

9.2 Edelhof, Zwettl

In der Katastralgemeinde Edelhof der Stadtgemeinde Zwettl liegen die Berufs- und Fachschule Edelhof mit den Fachrichtungen Landwirtschaft und Landwirtschaft mit Pferdewirtschaft sowie die Fachschule Zwettl mit der Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft unmittelbar nebeneinander. Von den beiden Fachschulen wird jeweils eine Wirtschaftsküche betrieben.

Bedingt durch diese unmittelbare Nachbarschaft bietet sich eine verstärkte Zusammenarbeit der Schulen gleichsam an. Ein erster Schritt wurde bereits insofern gesetzt, dass mit dem Dienstpostenplan für das Jahr 2004 alle Bediensteten der Schule Zwettl der Schule Edelhof zugeordnet und dienstrechtlich dem Direktor dieser Schule unterstellt wurden. Die Leiterin der Schule Zwettl ist demnach formal nur mehr für die Lehrer nicht aber für die Bediensteten in ihrer Schule verantwortlich. Aus der derzeit organisatorisch sicher nicht befriedigenden Situation ergeben sich massive Kompetenzschwierigkeiten. Diese Situation könnte nur durch eine klare Zusammenführung aller Schulen am Standort Edelhof unter eine gemeinsame Leitung gelöst werden.

Ergebnis 13

Um die Synergien verstärkt zu nutzen, die sich aus der unmittelbaren Nähe der Schulen zueinander ergeben, und um die auch im Bereich der Küchenwirtschaft bestehenden unklaren Organisationsstrukturen zu beseitigen, sollten als erste Maßnahme die Wirtschaftsküchen der Schulen vereinigt werden.

Stellungnahme der NÖ Landesregierung:

Im Rahmen der bereits grundsätzlich genehmigten Sanierung des Internatsturms der landwirtschaftlichen Fachschule Edelhof (Regierungsbeschluss vom 13. Jänner 2004) werden auch die Versorgungsküchen der landwirtschaftlichen Fachschulen Edelhof und Zwettl – unter Berücksichtigung der erforderlichen Küchen- und Servierpraxis im Rahmen der Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft – vereinigt werden.

NÖ Landesrechnungshof:

Die Stellungnahme wird zur Kenntnis genommen.

St. Pölten, im September 2004

Der Landesrechnungshofdirektor

Dr. Walter Schoiber