



Magistratsdirektion

Schloss Mirabell  
Postfach 63, 5024 Salzburg

Tel. +43 662 8072 2404  
Fax +43 662 8072 2052  
magistratsdirektion@stadt-salzburg.at

Bearbeitet von  
Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Sebastian Tschinder  
Tel. +43 662 8072 2041

Zahl (Bitte bei Antwortschreiben anführen)  
MD/00/30509/2019/071

11.3.2020

Betreff  
Gemeinschaftsverpflegung KBE / Schulen NEU Ergebnis  
Veröffentlichung im Internet

## **Amtsbericht**

Mit dem Amtsbericht Zahl MD/00/30509/2019/014 vom 8.7.2019 wurde eine Bestandsanalyse und Neukonzeptionierung der Gemeinschaftsverpflegung unter Einbeziehung aller Küchenstandorte der Stadtgemeinde Salzburg beauftragt.

Die Ergebnisse liegen nun in Form eines Abschlussberichtes vor.

### 1. Ablauf:

Das Beratungsunternehmen hat vor Ort alle Verpflegungseinrichtungen besichtigt und die Ausstattung und räumlichen Gegebenheiten erhoben, sowie Gespräche mit dem Personal geführt. Weiters wurden alle Verpflegungsarten, Verpflegungssegmente, Speisenangebote und täglichen Verpflegungs-/Essensteilnehmer für Kiga&Horte, Volksschulen, Mittelschulen, Sonderschulen und Seniorenwohnhäuser, verteilt auf Regenerierküchen, Produktionsküchen und Warmbelieferung erfasst. Die Gesamtkoordination erfolgte über die MD/00- Org.

In einem gemeinsamen Kickoff Termin des Projektteams mit den Gemeinderät\*Innen der Regierungsklubs am 20.09.2019 wurde die zukünftige Verpflegungsphilosophie festgehalten. Ende Jänner 2020 wurde dann das Ergebnis der Erhebung und Konzeption durch den Berater präsentiert und diskutiert.

Die Details sind dem beiliegenden Bericht zu entnehmen.

### 2. Ergebnisse:

In Sachen Speisenversorgung wird in allen Bereichen ein großes Augenmerk auf die Verwendung von saisonalen, regionalen und frischen Produkten, Bioprodukten und Zutaten mit einem niedrigen Conveniencegrad gelegt. Diese Philosophie deckt sich auch mit dem Speisenlieferanten der Tiefkühlkost für die Schulen.

Hingewiesen wird, dass es derzeit nur einen Anbieter gibt, der die logistische Dienstleistung zur Verteilung der Speisen an die einzelnen Standorte vornimmt. Aufgrund der Größe des

Anbieters und der andernfalls erforderlichen Investitionen in einen eigenen Fahrzeugpool samt Fahrern wird das Risiko eines Ausfalles in Kauf genommen.

Es gibt derzeit folgende Verpflegungsarten:

- Produktionsküchen (Kindergärten&Horte, Volksschulen, Seniorenwohnhäuser)  
Anteil derzeit 44,1%, ~2615 Portionen
- Regenerierküchen für Tiefkühlkost (Volksschulen, Mittelschulen, Sonderschulen)  
Anteil derzeit 33,1%, ~1966 Portionen
- **Warmbelieferung** (Kindergärten&Horte, Volksschulen, Mittelschulen)  
**Anteil derzeit 17,3%, 1029 Portionen**
- Essenseinnahme in anderen Einrichtungen  
Anteil derzeit 5,4%, 321 Portionen

Verpflegungs- / Essensteilnahme	KIGA & Horte	Volksschulen	Mittelschulen	Sonderschulen	Seniorenwohnheime (ET inkl. Kantineversorgung)	Summe
- Essensteilnehmer / Personen pro Tag	2.401	2.071	498	153	808	5.931
> verteilt auf Standorte Regenerierküchen	0	1.347	466	153	0	1.966
> verteilt auf Standorte mit Produktionsküche	1.664	143	0	0	808	2.615
> verteilt auf Standorte mit Warmbelieferung	737	260	32	0	0	1.029
> Nehmen Essen in anderer Einrichtung ein	0	321	0	0	0	321
<b>Summe</b>	<b>2.401</b>	<b>2.071</b>	<b>498</b>	<b>153</b>	<b>808</b>	<b>5.931</b>

**Die markierte Menge gilt es zu reduzieren da die gesetzlich (HACCP- Hygiene Richtlinie) vorgeschriebene Standzeit von maximal drei Stunden die Vorgabe aus hygienischen Gründen darstellt!**

Zu berücksichtigen ist, dass pro Jahr die Kindergärten, Horte und Schulen zum aktuellen Zeitpunkt grundsätzlich ferienbedingt bis zu ca. 12 – 13 Wochen pro Jahr geschlossen sind.

### 3. Konzeptionelle Empfehlung der Produktionsarten für die zukünftige Verpflegung:

#### **Produktionsküchen:**

Einrichtungen, in denen die Warmspeisen täglich frisch produziert werden, behalten ihre Frischproduktion bei.

Diese Aussage wird damit begründet, dass die begutachteten Standorte über eine infrastrukturell / räumlich- technisch adäquate Einrichtung und Ausstattung verfügen und mit einer Frischspeisenproduktion optimal auf die standortspezifischen Wünsche und Bedürfnisse der Kinder und sonstigen Essensteilnehmer eingegangen werden kann.

Untermauert wird diese Empfehlung mit der Tatsache, dass im Rahmen der Bestandsaufnahme durchgängig festgestellt wurde, dass die Speisenproduktion

- mit einem hohen Maß an Motivation
- unter Berücksichtigung eines niedrigen Vorfertigungsgrades von Zutaten
- mit einem hohen Bio-Anteil
- unter Einbeziehung von regionalen und saisonalen Aspekten erfolgte.

#### **Regenerierküchen:**

Nachdem die Verpflegungseinrichtungen, in denen cook&freeze Produkte zum Einsatz kommen, aus infrastrukturell / räumlich-technischen Gegebenheiten durchgängig keine alternativen Verpflegungsmöglichkeiten zulassen, sollte dieses Verfahren auf jeden Fall beibehalten werden.

Diese Aussage wird unter anderem damit untermauert, dass der aktuelle Anbieter eine bestmögliche Speiserversorgung bewerkstelligt und dabei die Aspekte

- von saisonalen / regionalen und Bio-Produkten
- die Themen: Nachhaltigkeit & Ökologie / Ökonomie mit hohem Engagement berücksichtigt.

Darüber hinaus entfallen für die Stadt Salzburg weitestgehend Investitionen und Instandhaltungskosten für technische Einrichtungsgegenstände. Diese werden vom externen Anbieter zur Verfügung gestellt. Des Weiteren wird zur Regeneration der Speisen kein Fachpersonal sondern angelerntes Personal benötigt.

Der derzeitige Anbieter setzt im Rahmen seiner Speisenproduktion ebenfalls hohe qualitative Maßstäbe an. Hierzu zählen beispielsweise

- die Einhaltung der Richtlinien der „Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE)“
  - ein Bio Anteil von bis zu 50 %
- sowie ein
- nachhaltiger und regionaler Einkauf von Produkten und Zutaten.

Damit entspricht dies der in der politischen Runde vorbesprochenen zu verfolgenden Verpflegungsphilosophie. Aus wissenschaftlicher Sicht und aufgrund der festgelegten Verpflegungsphilosophie sprechen keine Gründe gegen eine Weiterverwendung dieser Zubereitungsart.

Die Alternative wäre, wenn kapazitativ in den Produktionsküchen, logistisch Seitens des externen Dienstleisters sowie von den vorgegebenen Standzeiten möglich, diese Standorte mittels Warmbelieferung zu versorgen.

Die Versorgungsart cook&freeze ist die einzige Versorgungsart bei der ohne großen Infrastrukturaufwand auf die in den letzten Jahren vermehrt bei den Kindern auftretenden Allergien und Unverträglichkeiten eingegangen werden kann. Damit einhergehend sind besondere Vorkehrungen in der Zubereitung zu treffen (eigener Backofen, separate Zubereitung, etc.). Diese sind in den eigenen Produktionsküchen größtenteils nicht umsetzbar.

#### **Warmbelieferung:**

Die Warmbelieferung ist an Standorten, an denen die infrastrukturell / räumlich-technischen Voraussetzungen nicht vorhanden sind und auch keine Möglichkeiten zu infrastrukturellen / räumlich-technischen Anpassung geboten werden können, beizubehalten.

In diesem Zusammenhang wird empfohlen, dass die zukünftige Belieferung **unter Berücksichtigung einer möglichst kurzen Stand- und Warmhaltezeit** erfolgt. Folgende konzeptionelle Möglichkeiten stehen hierbei zur Verfügung:

1. Die Warmbelieferung erfolgt unter Berücksichtigung des jeweiligen Auslastungsgrades aus Produktionsstandorten, welche sich in näherer Umgebung zu den Belieferungsstandorten befinden. In einer Pilotphase wird diese Möglichkeit derzeit getestet.
2. Die jeweils möglichen Produktionsstandorte werden - wenn räumlich möglich - mit einem so genannten „chiller“ (Schnellkühler) ausgestattet, sodass Warmspeisenkomponenten nach Beendigung des Produktionsprozesses zunächst schnellstmöglich heruntergekühlt werden. Im Anschluss werden die auszuliefernden Speisen vor der Auslieferung nach Bedarf kommissioniert und regeneriert.

Anschließend werden die Speisen unter Berücksichtigung einer minimalen Fahrt- / Auslieferungszeit zu den jeweiligen Verpflegungsstandorten transportiert.

Um diese Produktionsart weiterhin beizubehalten wird empfohlen, unter Berücksichtigung der vorhandenen infrastrukturellen und räumlich-technischen Gegebenheiten, dass die zukünftige Warmspeisenversorgung aus den nachfolgend genannten Produktionseinrichtungen erfolgt. Namentlich handelt es sich hierbei in erster Linie um die Produktionsküchen der Seniorenwohnhäuser unter der Leitung der MA 3/04:

- SWH Hellbrunn
- SWH Itzling
- SWH Lieferung

- SWH Taxham  
sowie um die neue Produktionseinrichtung
- „Bildungs Campus Gnigl“.

Die einzelnen Warmbelieferungsstandorte wurden jeweils einer dieser Produktionsküchen (Radius von maximal 3km) zugeordnet, um **unter der gesetzlich maximalen Standzeit von drei Stunden** zu bleiben.

4. Neue Aufteilung der Warmbelieferungsstandorte auf die Produktionsküchen der MA 3/04

Seniorenwohnhaus	Warmbelieferungsstandorte	Essenteilnehmerzahlen	Summe
SWH Hellbrunn	KG Hermau	31	90
	KG Alpensiedlung	23	
	KG Griesgasse	36	
SWH Itzling	KG Itzling 1 und 2 / Hort Itzling	116	116
SWH Lieferung	KG Gebirgsjägerplatz	32	220
	KG Scherzhausen	49	
	KG Lieferung 1	38	
	KG Wagingerstraße	27	
	KG Stadtwerk Lehen	74	
SWH Taxham	KG Freiraum Maxglan	57	179
	KGH Kendlerstraße	37	
	KG Rauchvilla	33	
	KG Riedenburg	52	
BC Gnigl	KG Gnigl	wird direkt am Standort beliefert	203
	KG Parsch Schlosstr.	43	
	VS Abfalter	108	
	KGH Bachstraße	52	
<b>Summe</b>		<b>808</b>	<b>808</b>

Die verbleibende Differenz von 221 Warmspeisen zu den ursprünglichen 1.029 Warmspeisen ergibt sich wie folgt:

Name der Einrichtung	Logistik	Essenteilnehmerzahlen
KG Rositten	Belieferung durch KG Aiglhof	37
VS Parsch	Belieferung durch Hort Parsch	76
VS Taxham	Belieferung durch Hort Taxam	76
NMS Taxham		32
	<b>Summe</b>	<b>221</b>

Damit können die gesetzlichen Warm- und Standhaltezeiten eingehalten und die bestehende Warmbelieferung optimiert und damit auch die Qualität durch die Professionalisierung gehoben werden.

**Mehrkosten MA 2:**

In einer ersten Pilotphase werden nachstehende Kindergärten und Horte mit Essen aus einem der Seniorenwohnhäuser versorgt:

<b>Pilotphase - Horte / Kindergarten</b>	<b>Produktionsküche Seniorenwohnhaus</b>	<b>Mehrbedarf für die Pilotphase 2020 für die interne Verrechnung</b>
H Itzling	SWH Itzling	+€ 32.500
KG Itzling 2	SWH Itzling	
KG Gnigl	BC Gnigl	+€ 92.000
KG u. H Abfalder	BC Gnigl	
KG Parsch	BC Gnigl	
KG u. H Bachstr.	BC Gnigl	
KG Griesgasse	BC Gnigl	
KG Lieferung 1	SWH Lieferung	+€ 25.300
KG Scherzhausen	SWH Lieferung	
KG Alpensiedlung	SWH Hellbrunn	+€ 20.200
KG Herrnau	SWH Hellbrunn	
<b>Mehrbedarf</b>	<b>Summe</b>	<b>€ 170.000</b>

Damit einhergehend steigt der Mehrbedarf der internen Kostenverrechnung zwischen der MA 2/02- Schulen- und Kinderbetreuungseinrichtungen und der MA 3/04, welche neben den anteiligen Lebensmittelkosten ua. auch die Personalkosten verrechnen muss.

Derzeit werden in der MA 2/02 pro Kind und Monat reine Lebensmittelkosten in der Höhe von € 16 intern kalkuliert. Seitens der MA 3/04 werden Kosten pro Kind und Monat von rund € 56 (Lebensmittel + Personal) für das Mittagessen und € 8,2 für die Jause an die MA 2/02 intern verrechnet.

Die MA 2/02 hat daher für die Umstellung der Versorgung in der Pilotphase für das gesamte Jahr 2020 einen Mehrbedarf auf der VAST 1.24000.430008.4 „Lebensmittel, (interne Verrechnung)“ von rund € 170.000 ermittelt.

**Mehreinnahmen MA 3:**

Die Einnahme bei der MA 3/04 für das Jahr 2020 teilen sich damit wie folgt auf die einzelnen VASTEN auf:

<b>Haushaltskonto</b>	<b>Bezeichnung</b>	<b>Mehreinnahmen im Jahr 2020</b>
<a href="#">2.85910.810008.9</a>	Seniorenwohnhaus Itzling * Leistungserlöse, (iV)	€ 32.500
<a href="#">2.85920.810008.8</a>	Seniorenwohnhaus Hellbrunn * Leistungserlöse, (iV)	€ 20.200
<a href="#">2.85930.810008.7</a>	Seniorenwohnhaus Lieferung * Leistungserlöse, (iV)	€ 25.300
<a href="#">2.21900.810000.4</a>	Bildungscampus Gnigl * Leistungserlöse	€ 92.000
	<b>Summe</b>	<b>€ 170.000</b>

Um die Pilotphase im heurigen Jahr vollständig abwickeln zu können ist daher die VAST der MA 2/02 Ausgabenseitig (iV) und der MA 3/04 Einnahmenseitig (iV) entsprechend zu erhöhen.

**Mehrbedarf Folgejahre MA 2:**

Sollte die Pilotphase positiv verlaufen, würde für den „Vollausbau“ (siehe Seite 4) ab dem Jahr 2021 Seitens der MA 2/02 für das Budget 2021 folgender Mehrbedarf angemeldet:

- Mehrbedarf auf VASt 1.24000.430008.4 „Lebensmittel, (iV)“ € 235.000
- Abzug auf VASt 1.24000.430000.1 „Lebensmittel“ € 100.000 (wegen Wegfall eigener Lebensmittelbeschaffung)

In der MA 2/02 ist durch den Wegfall der Eigenproduktion eine leichte Personal Überdeckung bei den Wirtschafterinnen vorhanden. Diese werden derzeit in einem Springerpool zusammengefasst und decken die Langzeitkrankenstände und Kuraufenthalte ab. Damit können Ausfälle schnell kompensiert und den Kindern trotz der Ausfälle ein adäquates Essen in den eigenen Produktionsküchen zubereitet werden. Zudem ist die Anzahl der Krabbelgruppen in den letzten Jahren gestiegen, damit die Nutzeranzahl und daher auch der Putzaufwand. Eine mögliche Reduktion der Wirtschafterinnen wäre erst nach erfolgreicher Umstellung gesondert zu überprüfen.

**Mehrbedarf Folgejahre MA 3:**

In der MA 3/04 ist für die in diesem Bericht vorgesehene Produktionsausweitung keine Personalaufstockung in den Küchen vorgesehen.

**5. Zukünftige Produktionsausweitung:**

Im Rahmen der Produktion von zusätzlichen Speisen kann / könnte dies grundsätzlich nach dem „cook&hold“-Verfahren erfolgen, d.h. die Speisen werden nach Beendigung des Produktionsprozesses im warmen Zustand kommissioniert und anschließend zeitnah an die jeweiligen Standorte ausgeliefert. Dabei ist unbedingt die gesamte Warmhaltezeit vom Produktionsende bis zur letzten Essenausgabe zu berücksichtigen.

Alternativ kann eine standortbezogene „cook&chill“-Produktion in Erwägung gezogen werden, um etwaige Engpässe aus produktionstechnischer Sicht zu vermeiden und um die Qualität in Verbindung mit durchgängig kurzen Wartezeiten auf einem hohen Niveau zu halten.

In diesem Zusammenhang müssen die Produktionsstandorte mit so genannten „chillern“ (= Schnellkühlern) ausgestattet werden, damit ein kontrolliertes Abkühlen der Warmspeisen gewährleistet ist – innerhalb von 90 Minuten auf 4 °C. Kommissionierung erfolgt jeweils bzw. in der Regel unmittelbar nach Beendigung der Produktionsprozesse. Die Regeneration der Warmspeisenkomponenten erfolgt am Tag der Speisenausgabe. Damit wäre eine zeitlich flexiblere „Vorproduktion“ möglich.

Die Kosten hierfür wären in einer gesonderten konkreten Kapazitäts- und Produktionssanalyse zu erheben, um die erforderlichen Gerätschaften in den richtigen Größenordnungen anzuschaffen. Eine erste grobe Größenordnung geht von Kosten für die Gerätschaften in der Höhe von € 80.000 – € 100.000 je oben genannter Produktionsküche (5 Stück) aus.

Ein entsprechender Amtsbericht wird Seitens der MA 3/04 zur Beauftragung, Budgetierung und Beschlussfassung vorgelegt.

**6. Zusammenfassung:**

Die aktuelle Speisenversorgung ist unter den gegebenen Bedingungen (Personal, Infrastruktur) bestmöglich und effizient gelöst und wurde mit „adäquat“ und „gut“ bewertet. Die angestrebte Verpflegungsphilosophie (Bioanteil, Regionalität, Saisonal) wird umgesetzt.

Da die Umstellung der Warmbelieferungsstandorte nur sehr eingeschränkt möglich ist und der Anteil dabei nur bei 17,3% (Anzahl Essensteilnehmer) oder 1029 Portionen liegt, ist die Einrichtung einer zentralen cook&chill Küche aus Kostengründen (~€ 14 Mio) gegenüber der

Optimierungsvariante für 5 Küchen in der Höhe von rund € 500.000,- nicht zu rechtfertigen. Fraglich bleibt dabei auch, ob der erforderliche Auslastungsgrad aufgrund der Ferienzeiten erreicht werden kann um wirtschaftlich und effizient eine Zentralküche betreiben zu können.

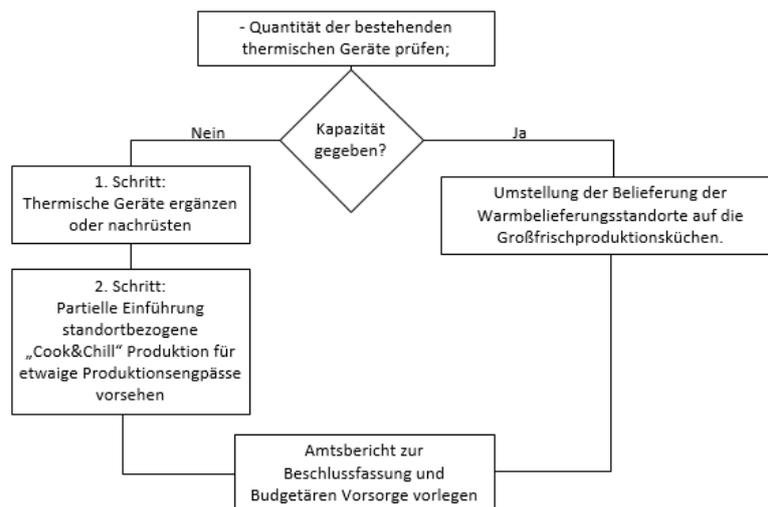
Aufgrund der Fokussierung auf die bestehenden „Großfrischproduktionsküchen“ der vier Seniorenwohnhäuser (Hellbrunn, Itzling, Lieferung, Taxham) und des Bildungscampus Gnigl, aufgrund deren guter vorhandenen Infrastruktur, Lage im Stadtgebiet und damit kürzeste Anfahrtswege zu den Standorten mit erforderlicher Warmanlieferung, ist die Grundlage gegeben eine bestmögliche Speiserversorgung gewährleisten zu können, unter Einhaltung der gesetzlichen Standzeiten und ohne dass die Stadtgemeinde Salzburg größere Investitionen und dauerhafte Folgekosten tragen muss.

#### 7. Projektkosten der Analyse:

Aufgrund der Projektentwicklung und damit keiner vertiefenden Projektplanung einer zentralen cook&chill Küche konnte das Analyseprojekt mit € 72.597,7 Brutto (Budgetiert € 85.000 Brutto) abgeschlossen werden.

#### 8. Empfohlene weitere Vorgehensweise:

- Optimierung der bestehenden Infrastruktur durch die MA 3/04



- Im Rahmen der Beschlussfassung zur Anpassung der bestehenden Produktionsküchen unter der Verwaltung der MA 3/04 soll auch das Thema der Kosten pro Portion thematisiert werden.
- Im Rahmen der Besoldungsreform soll das Thema der finanziellen Ungleichbehandlung der Wirtschaftserinnen zu den Reinigungsdamen (mit Essensausgabe), die für die Essensversorgung in den Schulen und den Kindergärten zuständig sind, behandelt werden.

#### 9. GGO- Antrag Beantwortung:

In Absprache mit Magistratsdirektorin Dr. Fuchs darf mit diesem Amtsbericht auch der Antrag von Gemeinderätin Anna Schiester Zahl 25767/2020/001 vom 4.2.2020 eingebracht im Gemeinderat am 5.2.2020 beantwortet werden:

Zu

1. Die Ausweitung von cook&serve aus den Produktionsküchen der Seniorenwohnhäuser und des Bildungscampus Gnigl und damit Reduzierung der Verpflegungsart cook&freeze an Schulen, ist wie angeführt abhängig von der Prüfung und möglichen Kapazitätsausweitung im Bestand. Prioritär sind zuerst die bestehenden Warmbelieferungsstandorte (1029 Portionen) aufgrund der gesetzlichen maximalen Warmhaltezeiten zu optimieren. Nach erfolgter Prüfung und allfälligen Ausweitung

der Kapazitäten in den Produktionsküchen durch zusätzliche Ausstattung mit thermischen Geräten oder „chillern“ können weitere Standorte in Abhängigkeit von der logistischen Lösung angedacht werden.

2. Kosten können erst nach einer zusätzlich erfolgten Prüfung bekannt gegeben werden.
3. Die Einrichtung von zusätzlichen Produktionsküchen ist abhängig vom Budget für die Investition, der Auslastung der bestehenden Produktionsküchen und dem laufenden Betrieb unter Berücksichtigung der Ferienzeiten und vor allem der Verfügbarkeit von entsprechenden Fachpersonal.
4. Ist derzeit schon im Rahmen der Möglichkeiten gegeben.

## **Amtsvorschlag**

Der Gemeinderat möge beschließen:

1. Der Abschlussbericht zur konzeptionellen Beratung für die Verpflegungseinrichtungen der Stadt Salzburg vom 27.1.2020 wird zur Kenntnis genommen.

2. Es wird weiterhin an den Verpflegungsarten cook&serve, cook&freeze und wo infrastrukturell und räumlich derzeit nicht anders möglich cook&hold mit Belieferung aus einer der Produktionsküchen unter der Leitung der MA 3/04 festgehalten.

3. Die MA 3/04- Senioreneinrichtungen wird beauftragt eine Kapazitätsprüfung in den vier SWH- Produktionsküchen und dem Bildungscampus Gnigl durchführen zu lassen, und die freien Kapazitäten prioritär auf die derzeitigen Warmbelieferungsstandorte in Absprache mit der MA 2/02- Schulen- und Kinderbetreuungseinrichtungen zu verteilen. Weiteres ist zu prüfen ob die städtischen Betriebskantinen Faberhäuser und Kieselgebäude in die Versorgung mit aufgenommen werden können. Zu berücksichtigen ist dabei für eine zukünftige Kapazitätsausweitung die erforderliche technische Aufrüstung mit "chillern" für eine partielle cook&chill Produktion. Ein entsprechender Amtsbericht ist Seitens der MA 3/04 zur Budgetierung und Beschlussfassung vorzulegen.

4. Zur Abwicklung der Pilotphase der Umstellung der Warmanlieferung ist folgende budgetäre Änderung für das Jahr 2020 erforderlich:

MA 2 (Mehrausgaben): Erhöhung der VAST 1.24000.430008.4 Lebensmittel, (iV) um € 170.000,-

MA 3 (Mehreinnahmen):

Erhöhung der VAST 2.85910.810008.9 Seniorenwohnhaus Itzling \* Leistungserlöse, (iV) um € 32.500,-

Erhöhung der VAST 2.85920.810008.8 Seniorenwohnhaus Hellbrunn \* Leistungserlöse, (iV) um € 20.200,-

Erhöhung der VAST 2.85930.810008.7 Seniorenwohnhaus Lieferung \* Leistungserlöse, (iV) um € 25.300,-

Erhöhung der VAST 2.21900.810008.7 Bildungscampus Gnigl \* Leistungserlöse, (iV) um € 92.000,-

5. Die unterschiedlichen Besoldungsthematiken der Wirtschaftserinnen und Reinigungsdamen soll im Projekt der Besoldungsreform bearbeitet und möglichst angeglichen werden.

6. Im Schulbau- und Sanierungsprogramm sollen die erforderlichen Versorgungsarten cook&serve, cook&freeze und falls nicht anders möglich eine optimierte cook&hold Versorgung über die Produktionsküchen unter der Verwaltung der MA 3/04 angestrebt werden.

Der Sachbearbeiter:

Dipl.-Wirt.-Ing. (FH) Sebastian Tschinder

Die Abteilungsvorständin:  
Dr. Christine Fuchs

Elektronisch gefertigt

Gesehen:  
Der Bürgermeister:  
Dipl.- Ing. Harald Preuner

Beilage:

- Abschlussbericht zur Konzeptionellen Beratung für die Verpflegungseinrichtungen der Stadt Salzburg vom 27.1.2020
- Übersichtsplan KBE, Schulen, NEU

