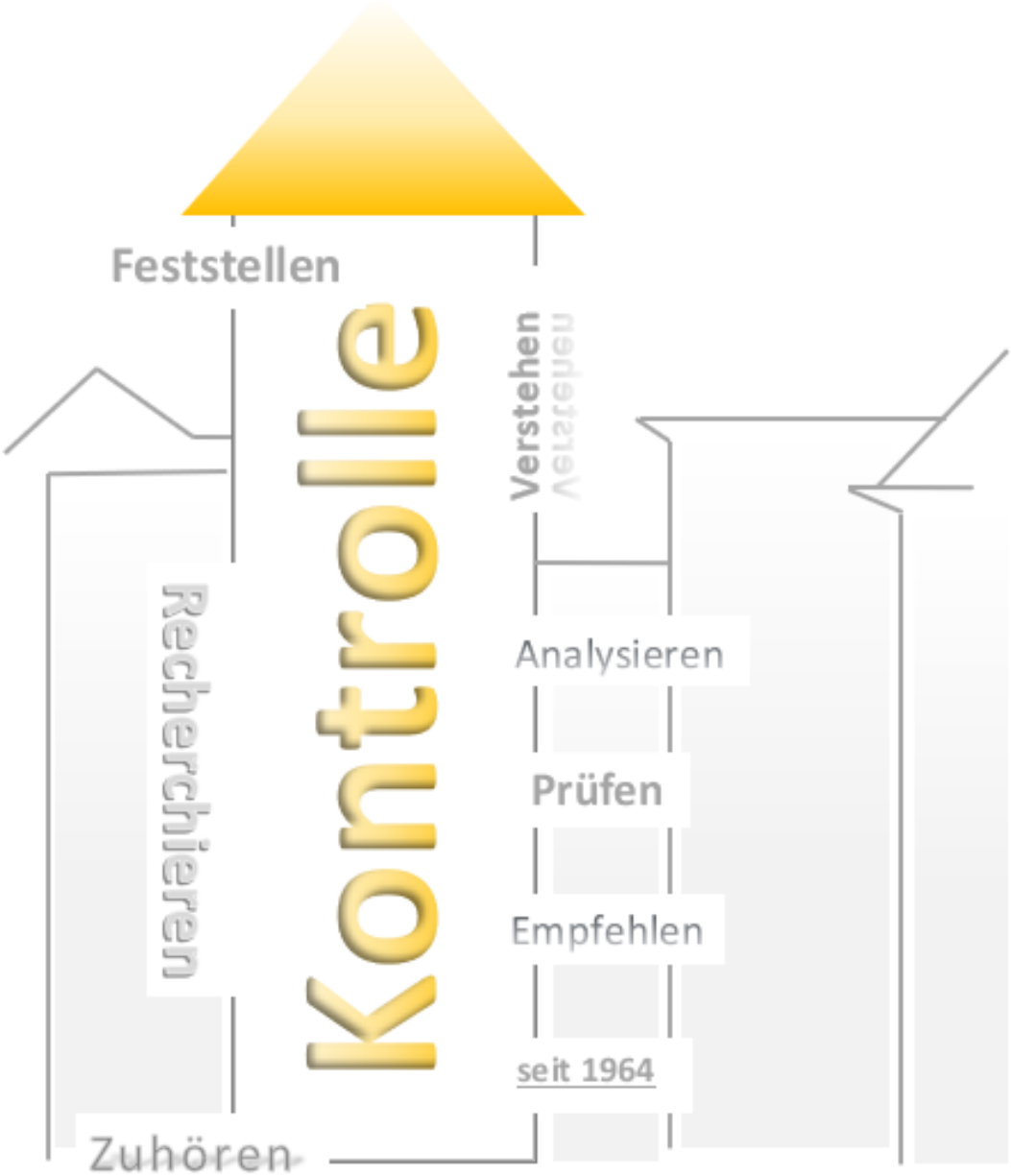
ANLAGE 8



Stadtrechnungshof Wels

Prüfbericht

Follow-Up Prüfung 2025 zu Prüfbericht
„Zentralküche Wimpassing und Küche Haus Neustadt
Abt. Bildung und Kultur, Dst. Kinderbetreuung
Abt. Soziales, Dst. Seniorenbetreuung
(StRH-384-25-2023)“

StRH-384-18-2025

GZ.: StRH-384-18-2025
Wels, 27. Oktober 2025

STADT WELS
Stadtrechnungshof

Rainerstraße 2, 4600 Wels
Tel.: +43 7242 235 5250
E-Mail: StRH@wels.gv.at
UID-Nr.: ATU23478804
wels.at

HINWEIS:

Dieser Bericht ist ein Prüfungsbericht im Sinne des § 23 der Geschäftsordnung für den Stadtrechnungshof der Stadt Wels (in der Folge: GO-RH). Er enthält personenbezogene Daten im Sinne des § 6 Datenschutzgesetz – DSG, i.d.F. des BGBl. I Nr. 24/2018 und dient zur Vorlage an den Kontrollausschuss der Stadt Wels im Sinne des § 17 GO-RH. Die Beratung und Beschlussfassung über diesen Bericht erfolgt gemäß § 32 Abs. 2 des Statutes der Stadt Wels 1992 i.d.g.F. (in der Folge: Statut) in nichtöffentlicher und vertraulicher Sitzung. Der Prüfbericht ist gemäß § 39 Abs 3 des Statutes der Stadt Wels nach seiner Behandlung im Kontrollausschuss unter Beachtung allfällig bestehender gesetzlicher Geheimhaltungsverpflichtungen auf der Internetseite der Stadt zu veröffentlichen. Die Mitglieder des Kontrollausschusses wurden daran erinnert, dass sie im Sinne der §§ 13 Abs. 4 und 47 Abs. 7 Statut der Stadt Wels die Geheimhaltungspflicht wahren und die darin zu Ihrer Kenntnis gelangten Inhalte vertraulich behandeln.

Stadtrechnungshofdirektorin

Mag. Manuela HOFER

INHALTSVERZEICHNIS

1. Zusammenfassung 4

2. Ausgangssituation 6

3. Stand der Umsetzung 6

4. Umsetzungsstand im Einzelnen – Zentralküche Wimpassing 7
4.1 Empfehlung a) 7
4.2 Empfehlung b) 7
4.3 Empfehlung c) 8
4.4 Empfehlung d) 8
4.5 Empfehlung e) 9
4.6 Empfehlung f) 10

5. Umsetzungsstand im Einzelnen – Küche Haus Neustadt 10
5.1 Empfehlung a) 10
5.2 Empfehlung b) 10
5.3 Empfehlung c) 11
5.4 Empfehlung g) 11
5.5 Empfehlung h) 12
5.6 Empfehlung i) 13
5.7 Empfehlung j) 13
5.8 Empfehlung k) 13

6. Ergebnis 14

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

Abs. ..... Absatz
Abt. ..... Abteilung
AV ..... Aktenvermerk
BGBl ..... Bundesgesetzblatt
DI/Pers ..... Direktion/Personal
DSG ..... Datenschutzgesetz
Dst. ..... Dienststelle
etc ..... et cetera
GO-RH ..... Geschäftsordnung für den Stadtrechnungshof der Stadt Wels
GZ ..... Geschäftszahl
HACCP ..... Hazard Analysis and Critical Control Points (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
i.d.F. ..... in der Fassung
i.d.g.F. ..... in der gültigen Fassung

IT .....Informationstechnologie
KBBE .....Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtung
KI .....Kinderbetreuung
KiGa-Web .....Softwarelösung für Kindergärten
KJH .....Kinder- und Jugendhilfe
MwSt. .....Mehrwertsteuer
Nr. .....Nummer
OE.....Organisationseinheit
Oö .....Oberösterreich
SenB .....Seniorenbetreuung
StRH .....Stadtrechnungshof der Stadt Wels
Tel. .....Telefon
TOP .....Tagesordnungspunkt
UID-Nr.....Umsatzsteuer-Identifikationsnummer
WES.....Wareneinsatz
z. B.....zum Beispiel

1. ZUSAMMENFASSUNG

1.1 ALLGEMEINES

Der Stadtrechnungshof der Stadt Wels unterzog die Abläufe in der Zentralküche Wimpassing und der Küche Haus Neustadt einer Prüfung. Der diesbezügliche Bericht wurde vom Kontrollausschuss einstimmig zur Kenntnis genommen.

Gemäß der Geschäftsordnung des Stadtrechnungshofes § 26 Abs 1 Vollzug der Empfehlungen, sind die Empfehlungen des Stadtrechnungshofes umzusetzen, sofern nicht von zuständigen Organen, anderes verfügt wird. In diesem Fall sind sämtliche Empfehlungen umzusetzen.

Die geprüften Organisationseinheiten haben binnen einem Jahr nach Kenntnisnahme des Berichts durch das zuständige Organ über den Vollzug der Empfehlungen zu berichten (§ 26 Abs 2, Geschäftsordnung des Stadtrechnungshofes).

Diesbezügliche Informationen oder Unterlagen über die Umsetzung (inklusive der Nachweise) lagen dem Stadtrechnungshof nicht vor.

Demnach war gemäß § 26 Abs 3 Vollzug der Empfehlungen ein Nachfrageverfahren oder eine Follow-Up Prüfung über die Umsetzung der empfohlenen Maßnahmen durchzuführen.

In einer ersten Einschau (Beginn: 6/2025) wurde überprüft, ob die Empfehlungen zu folgendem Prüfbericht umgesetzt wurden:

Prüfbericht: Zentralküche Wimpassing und Küche Haus Neustadt
Abt. Bildung und Kultur, Dst. Kinderbetreuung
Abt. Soziales, Dst. Seniorenbetreuung xx
StRH-384-25-2023 vom 10.06.2024
Kontrollausschuss: 20.06.2024, TOP 5

1.2 ERGEBNISSE

Folgende Empfehlungen wurden im Sinne der Weiterentwicklung und Unterstützung der betroffenen Organisationseinheiten vorgeschlagen - Umsetzungsstatus:

Dst. Kinderbetreuung und Dst. Seniorenbetreuung:

a) Evaluierung und Anpassung der Verpflegstarifordnung
Zentralküche Wimpassing: **geplant**
Küche Haus Neustadt: **geplant**
b) Nachmeldung von konsumierten Essen für die WES-Berechnung:
Zentralküche Wimpassing: **in Umsetzung**
Küche Haus Neustadt: **in Umsetzung**
c) Evaluierung des Einsatzes einer elektronischen HACCP Erfassung
Zentralküche Wimpassing: **in Umsetzung**
Küche Haus Neustadt: **in Umsetzung**

Dst. Kinderbetreuung:

d) Regelmäßige Erhebung und Analyse der Abweichungen zwischen Bestellung und Verrechnung: **in Umsetzung**
e) Erarbeitung von Grundlagen zum Verkauf der Menüs an externe Einrichtungen: **teilweise erledigt**
f) Nacherfassung nicht bestellte, jedoch konsumierte Essen: **in Umsetzung**

Dst. Seniorenbetreuung:

g) Korrekte Indexberechnung für die Tagespflege: **in Umsetzung**
h) Schaffung eines eigenen Teilabschnitts für die Küche: **umgesetzt**
i) Nacherfassung nicht bestellte, jedoch konsumierte Essen: **in Umsetzung**
j) Regelmäßige Erhebung und Analyse der Abweichungen zwischen Bestellung und Verrechnung: **in Umsetzung**
k) Erarbeitung von Grundlagen zum Verkauf von Mittagmenüs an externe Personen und Einrichtungen: **in Umsetzung**

2. AUSGANGSSITUATION

Gemäß dem Prüfungsplan 2023 wurden die Abläufe in der Zentralküche Wimpassing und der Küche Haus Neustadt einer Einschau unterzogen. Der diesbezügliche Bericht wurde in der Kontrollausschusssitzung vom 20.06.2024 einstimmig zur Kenntnis genommen.

Inhalte der Prüfung waren die Organisation und Abläufe der Großküchen, die Verrechnungen an Organisationseinheiten und Personen / Konsumenten, die Einnahmen und Ausgaben des Jahres 2022 und Vergleichskennzahlen der beiden Großküchen.

Zusammenfassung der zehn abgegebenen Empfehlungen

- Tarifordnungen (Anpassungen, Indexberechnung), Evaluierung einer elektronischen HACCP Erfassung.
- Nachmeldung von Essen und Abweichungsanalysen
- Eigener Teilabschnitt für die Küche.

3. STAND DER UMSETZUNG

Nach Einholung der Stellungnahmen der geprüften Stellen einerseits und anschließender Prüfung deren Inhalte andererseits wird in Bezug auf die Empfehlungen folgender Umsetzungsstatus tabellarisch dargestellt:

Umsetzungsstand der Empfehlung	**KI Anzahl**	**KI Anteil in %**	**SenB Anzahl**	**SenB Anteil in %**
Umgesetzt	0		1	13%
In Umsetzung / teilweise umgesetzt	5	83%	6	74%
Nicht umgesetzt				
Geplant	1	17%	1	13%

Nicht geplant / obsolet				

4. UMSETZUNGSSTAND IM EINZELNEN – ZENTRALKÜCHE WIMPASSING

4.1 EMPFEHLUNG A)

Die Verpflegstarifordnung 2016 ist den rechtlichen Vorgaben (Tarif zuzüglich der MwSt.) anzupassen. Ebenso sind deren Inhalte zu evaluieren und gegebenenfalls anzupassen.

> Stellungnahme der Dst. Kinderbetreuung vom 31.07.2025:
> *„Die Notwendigkeit zur Anpassung der Verpflegstarifordnung 2016 an die rechtlichen Vorgaben (Tarif zuzüglich MwSt.) sowie zur inhaltlichen Evaluierung wird grundsätzlich befürwortet.*
> *Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass die Zuständigkeit für diese Anpassungen bei der Dienststelle Personal liegt. Eine Umsetzung durch die Dienststelle Kinderbetreuung ist daher nicht vorgesehen.“*

Da diese Empfehlung sowohl die Dst. Kinderbetreuung und Dst. Seniorenbetreuung als auch weitere Organisationseinheiten des Magistrates betrifft, wurde, nach Rücksprache mit der Abteilung Direktion, die Umsetzung an die Dst. Personal delegiert.

Aktueller Status der Empfehlung: geplant

4.2 EMPFEHLUNG B)

Nicht bestellte, jedoch konsumierte Menüs sind den Küchen nachzumelden, damit der Wareneinsatz je Menü korrekt berechnet werden kann.

> Stellungnahme der Abt. Bildung und Kultur vom 08.09.2025:
> *„Ad b), d) und f):*
>
> *Die Empfehlungen wurden bereits umgesetzt.*
>
> *Der aktuelle Arbeitsprozess besteht aus folgenden Teilschritten:*
> *1. Am Donnerstag erfolgt eine Voranmeldung der für die Folgewoche benötigten Essensportionen durch die KBBE-Leitungen an die Zentralküche. Diese Zahlen bilden die Basis für den Wareneinkauf und die Mengenberechnung für die Rezepte.*
> *2. Am Ausliefertag erfolgt bis 9.00 Uhr eine Meldung der tatsächlich benötigten Portionen (Kinder und Personal) für den jeweiligen Tag durch die KBBE-Leitungen an die Zentralküche. In der Zentralküche wird diese Zahl in der Liste „Küche-Essen-Portionen“ erfasst und bildet die Basis für die Zusammenstellung der Lieferungen.*

3. Die KBBE-Leitungen erfassen die verabreichten Portionen im Verwaltungsprogramm KiGa-Web beim jeweiligen Kind. Die vom Personal verzerrten Portionen werden von den KBBE-Leitungen in einer separaten Liste erfasst, welche an die KI-Verwaltung und von dieser in weiterer Folge an die Dst. DI/Pers zur Verrechnung an die betroffenen Mitarbeiter weitergeleitet wird.
4. Von der KI-Verwaltung werden die im Verwaltungsprogramm KiGa-Web erfassten Essensportionen monatlich den Eltern vorgeschrieben.
5. Als letzter Schritt erfolgt ein Abgleich der ausgelieferten Essensportionen (Liste „Küche-Essen-Portionen") mit der Anzahl der an Eltern und Mitarbeiter verrechneten Essensportionen. Bei Abweichungen werden die KBBE-Leitungen kontaktiert und die Gründe für die Abweichungen abgeklärt. Die KBBE-Leitungen werden regelmäßig auf die Notwendigkeit einer genauen Datenerfassung hingewiesen."

Durch den Abgleich gemäß Punkt 5, des von der OE dargestellten Sollarbeitsprozesses, wird sichergestellt, dass der Wareneinsatz korrekt berechnet werden kann. Dieser Ablauf liegt dem Stadtrechnungshof vor und wird zeitnahe überprüft.

Aktueller Status der Empfehlung: in Umsetzung

4.3 EMPFEHLUNG C)

Es ist zu evaluieren, ob eine Software/APP für die Erfassung der HACCP Daten (z.B. zu der Eindämmung des Papieraufwands) in den Organisationeinheiten möglich ist. Auf Basis dieser Grundlage ist eine Entscheidung für beide Organisationseinheiten zu treffen.

Stellungnahme der Dst. Kinderbetreuung vom 31.07.2025:
„Die Empfehlung, den Einsatz einer Software bzw. App zur digitalen Erfassung von HACCP-Daten zu evaluieren, wurde aufgegriffen und in das Doppelbudget 2026–2027 aufgenommen. Ziel ist es, den Papieraufwand in den Organisationseinheiten zu reduzieren und die Prozesse effizienter zu gestalten. Auf Basis der Evaluation wird eine fundierte Entscheidung für beide Organisationseinheiten getroffen."

Aktueller Status der Empfehlung: in Umsetzung

4.4 EMPFEHLUNG D)

Es sind regelmäßig Abweichungsanalysen zwischen den bestellten Menüs den ausgegebenen und den verrechneten Menüs je Standort vorzunehmen, aufzuklären und entsprechende Maßnahmen abzuleiten.

Stellungnahme der Abt. Bildung und Kultur vom 08.09.2025:
Siehe Stellungnahme zu Empfehlung a)

Durch den Abgleich, siehe Punkt 4.2 Stellungnahme vom 08.09.2025 Punkt 5, des von der OE dargestellten Sollarbeitsprozesses, werden Abweichungen ersichtlich. Hierbei ist zu unterscheiden, ob es sich um Abweichungen aufgrund von Abrechnungsmodalitäten, geregelt in der Tarifordnung für die Kindergärten, Horte und Krabbelstuben der Stadt Wels 2024 oder sich um Bestell- und Konsumationserfassungsdifferenzen handelt.

Aktueller Status der Empfehlung: in Umsetzung (siehe Empfehlung b)

4.5 EMPFEHLUNG E)

Eine Belieferung von externen Einrichtungen ist nur auf Basis einer rechtlichen Grundlage (Vertrag und Tarifordnung) möglich. Diese Empfehlung hat auch für Lieferungen von Kinderessen an das Sozialpädagogische Tageswohnen Gültigkeit.

Stellungnahme der Abt. Bildung und Kultur vom 08.09.2025:
„Ad e):

Durch den aufgrund des Einwohnerwachstums und des gesellschaftlichen Wandels notwendigen ständigen Ausbau der Kinderbildungs- und -betreuungseinrichtungen (KBBE) wurde mittlerweile die maximale Kapazität der Zentralküche erreicht. Zukünftig entstehende KBBE können von der Zentralküche nicht mehr versorgt werden. Um eine Versorgung der städtischen KBBE sicherzustellen, muss ab 9/2027 die Belieferung der privaten Rechtsträger eingestellt werden. Die beiden bislang von der Zentralküche belieferten Rechtsträger wurden über diesen Umstand bereits schriftlich verständigt. Durch den Wegfall der Belieferung in naher Zukunft erscheint eine aufwändige schriftliche Vertragsgestaltung zum jetzigen Zeitpunkt nicht mehr zweckmäßig.
Betreffend der Belieferung des Sozialpädagogischen Tageswohnen wird der konkrete Ablauf zwischen den Dienststellen BK/KI und SD/KJH zeitnah verschriftlicht.“

Betreffend der Essenlieferungen an die OE Sozialpädagogisches Tageswohnen wird aufgrund der internen Verrechnung keine Tarifordnung erlassen. Grundlagen und Verrechnungsmodalitäten werden nach Auskunft des Abteilungsleiters in einem gemeinsamen Aktenvermerk Niederschlag finden. Dieser ist jedoch zum Abschluss der Prüfung nicht finalisiert.

Aktueller Status der Empfehlung: teilweise umgesetzt

4.6 EMPFEHLUNG F)

Konsumierte Essen, welche vorab nicht bestellt wurden, sind der Zentralküche Wimpassing zu melden, um sie in der Liste KÜCHE – ESSEN - PORTIONEN zu erfassen.

Stellungnahme der Abt. Bildung und Kultur vom 08.09.2025:
Siehe Stellungnahme zu Empfehlung b)

Aktueller Status der Empfehlung: in Umsetzung

5. UMSETZUNGSSTAND IM EINZELNEN – KÜCHE HAUS NEUSTADT

5.1 EMPFEHLUNG A)

Die Verpflegstarifordnung 2016 ist den rechtlichen Vorgaben (Tarif zuzüglich der MwSt.) anzupassen. Ebenso sind deren Inhalte zu evaluieren und gegebenenfalls anzupassen.

Stellungnahme der Dst. Seniorenbetreuung vom 25.07.2025:
„Es wurde noch keine Anpassung der Verpflegstarifordnung 2016 beschlossen und noch keine gesonderte Tarifordnung für Externe erlassen.

In Vorarbeit zur Abänderung/Erlassung der entsprechenden Tarifordnungen wurden unsererseits Berechnungen durchgeführt basierend auf dem Wareneinsatz in der SenB und der Kosten-Leistungsrechnung des Landes OÖ. Die möglichen Berechnungsansätze wurden in einem AV zusammengefasst und den politischen Entscheidungsträgern als Entscheidungsgrundlage übermittelt.

Siehe hierzu die Erläuterung unter Punkt 4.1

Aktueller Status der Empfehlung: geplant

5.2 EMPFEHLUNG B)

Nicht bestellte, jedoch konsumierte Menüs sind den Küchen nachzumelden, damit der Wareneinsatz je Menü korrekt berechnet werden kann.

Stellungnahme der Dst. Seniorenbetreuung vom 25.07.2025:
„Es wurde ein entsprechender Prozessablauf ausgearbeitet und den Mitarbeitern zur Kenntnis gebracht. Zur Kontrolle wird künftig die Anzahl der konsumierten Menus am Monatsende zum Abgleich nochmals an die Küche gemeldet, damit geprüft werden kann, ob die Anzahl, der in der Zentralküche gemeldeten Menüs, auch mit den tatsächlich konsumierten Menüs übereinstimmen.“

Die Unterlagen zum Prozessablauf „Organisation der Küchenabläufe“ wurde dem Stadtrechnungshof übermittelt. Darin enthalten sind die Arbeitsschritte, eine Beschreibung dazu, die Prozessverantwortlichen, die Hilfsmittel sowie die Risiken und damit einhergehende Kontrollmechanismen enthalten.

Die Formulare für die Essenbestellungen wurden überarbeitet und sind seit September 2025 in Verwendung. Darüber hinaus besteht nun auch für Mitarbeiter und externe Dienstleister die Möglichkeit Essensbestellungen aufzugeben. Daher kann eine fundierte Überprüfung erst zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen.

Aktueller Status der Empfehlung: in Umsetzung

5.3 EMPFEHLUNG C)

Es ist zu evaluieren, ob eine Software/APP für die Erfassung der HACCP Daten (z.B. zu der Eindämmung des Papieraufwands) in den Organisationeinheiten möglich ist. Auf Basis dieser Grundlage ist eine Entscheidung für beide Organisationseinheiten zu treffen.

Stellungnahme der Dst. Seniorenbetreuung vom 25.07.2025:
„Nach Rücksprache mit der Dst. IT bestehen derzeit im Haus Neustadt auch aufgrund des Alters des Hauses und der mangelhaften technischen Infrastruktur noch nicht die erforderlichen Voraussetzungen für die Implementierung einer solchen Software.

Geplant ist aber für die Dst. SenB ab 2026 ein Digitalisierungskonzept auszuarbeiten. Im Rahmen dieses Konzepts kann dann auch im Detail – und unter Mitwirkung der Dst. IT – geprüft werden, welche Optionen es gibt und welche infrastrukturellen Voraussetzung für die Implementierung einer solchen Software konkret erforderlich sind.“

Aktueller Status der Empfehlung: in Umsetzung

5.4 EMPFEHLUNG G)

Die Indexierungen der Tagespflege-Tarifordnung 2008 sind aufzurollen und bei der nächst möglichen Anpassung auf den korrekten Stand zu bringen.

Stellungnahme der Dst. Seniorenbetreuung vom 25.07.2025:
„Die entsprechende Berechnung seitens der Dst. SenB hat ergeben, dass diese Aufrollung der Essenstarife ab 2008 bis einschließlich 2024 eine Differenz von +0,14 Cent ergibt.

Dies wurde im Rahmen der Indexierung für 2025 berücksichtigt. Zudem wurde bei der Indexierung 2025 auch die in der Tarifordnung vorgegebene kaufmännische Rundung auf 0,10 Cent vorgenommen.

Die Aufrollung der Jahre 2008-2024 sowie die Kalkulation für das Jahr 2025 wurden dem Stadtrechnungshof übermittelt. Nach Überprüfung und nachfolgender Rücksprache wurde diese Kalkulation berichtigt. Die Tagespflege-Tarifordnung wird somit mit 01.01.2026 auf den korrekten Stand gebracht.

Aktueller Status der Empfehlung: in Umsetzung

5.5 EMPFEHLUNG H)

Für die Küche Haus Neustadt ist ein eigener Teilabschnitt anzulegen und die Kosten (Investitionen, Wareneinsatz, Personal, Betriebskosten, etc.) darauf zu buchen. Diese Werte sollten die Basis für die in Verrechnung gestellten Preise sein.

Stellungnahme der Dst. Seniorenbetreuung vom 25.07.2025:
„In Umsetzung dieser Empfehlung wurde ein Termin mit der Finanzdirektion vereinbart. Aus Sicht der Finanzdirektion ist die Einrichtung eines eigenen Teilabschnittes für die Küche im Haus Neustadt nicht erforderlich, da die erforderliche Transparenz durch die Kennzahlen aus der Kosten-Leistungs-Rechnung des Landes Oö. hervorgeht.“

Die Dst. SenB übermittelte die Kosten-Leistungs-Rechnung des Landes Oö für das Jahr 2022 zur Durchsicht. In dieser Tabelle wurden die Kosten (laufende sowie Ersatzinvestitionen), welche der Stadt auf dem Teilabschnitt für das Haus Neustadt angefallen sind, auf einzelne Kostenstellen (Hilfskostenstellen, Hauptkostenstelle und Nebenkostenstellen) aufgeteilt.

Darunter befindet sich auch die Hilfskostenstelle „Küche“. In einem weiteren Tabellenblatt „Küche“ wurde die Anzahl der Essen sowie wertgleiche Verpflegstage eingetragen. Darauf basierend wurde der Wareneinsatz sowie die Vollkosten eines Verpflegstages samt der anteiligen Aufteilung in Frühstück, Mittagessen und Abendessen berechnet.

Da diese Vorgangsweise ebenfalls im Ergebnis eine transparente Darstellung der Kosten der Küche darstellt und ein Ansatz für die kostengerechte Verrechnung ist, ist die Schaffung eines eigenen Teilabschnitts nicht erforderlich.

Aktueller Status der Empfehlung: umgesetzt

5.6 EMPFEHLUNG I)

Konsumierte Essen, welche vorab nicht ausdrücklich bestellt wurden, sind der Küche Neustadt zu melden um sie in der Liste Küchenabrechnung zu erfassen.

Siehe Stellungnahme und Erläuterung zu Punkt 5.2 Empfehlung b.

Aktueller Status der Empfehlung: in Umsetzung

5.7 EMPFEHLUNG J)

Bei den Abläufen von der Bestellung bis zur Abrechnung sind Kontrollen einzuführen, um Abweichungen zwischen bestellten und/oder konsumierten Essen und deren Verrechnungen festzustellen. Diese Ergebnisse bilden die Basis für entsprechende Maßnahmen.

Siehe Stellungnahme und Erläuterung zu Punkt 5.2 Empfehlung b.

Aktueller Status der Empfehlung: in Umsetzung

5.8 EMPFEHLUNG K)

Was die Verpflegung und Verrechnung von Mahlzeiten an externe Personen betrifft, ist eine Tarifordnung zu erarbeiten und vom zuständigen Organ genehmigen zu lassen.

> Stellungnahme der Dst. Seniorenbetreuung vom 25.07.2025:
> *„Es wurde noch keine Anpassung der Verpflegstarifordnung 2016 beschlossen und noch keine gesonderte Tarifordnung für Externe erlassen.*
>
> *In Vorarbeit zur Abänderung/Erlassung der entsprechenden Tarifordnungen wurden unsererseits Berechnungen durchgeführt basierend auf dem Wareneinsatz in der SenB und der Kosten-Leistungsrechnung des Landes OÖ. Die möglichen*

Berechnungsansätze wurden in einem AV zusammengefasst und den politischen Entscheidungsträgern als Entscheidungsgrundlage übermittelt.

Der genannte Aktenvermerk liegt dem Stadtrechnungshof vor. Zwischenzeitlich wurde ein Amtsbericht und eine Tarifordnung im Erstentwurf erstellt. Die entsprechende Beschlussfassung ist noch ausständig.

Aktueller Status der Empfehlung: in Umsetzung

6. ERGEBNIS

Abschließend wird nach den Prüfungshandlungen in Bezug auf die Empfehlungen Folgendes festgestellt:

- Mit der Umsetzung der Empfehlungen wurde begonnen. Eine Empfehlung wurde gänzlich umgesetzt.
- Die Umsetzung einer Empfehlung, welche mehrere Organisationseinheiten betrifft ist geplant.

Die entsprechenden Nachweise wurden übermittelt und befinden sich dokumentiert in den Akten des Stadtrechnungshofes.

Was die noch offenen Empfehlungen angeht, so wird deren Umsetzung in weiterer Folge vom Stadtrechnungshof geprüft.

Stadtrechnungshofdirektorin
Mag. Manuela HOFER eh.

Anmerkung:
Die Stellungnahmen der Organisationseinheiten wurden in den Prüfbericht integriert (*Darstellung im Bericht hereingesetzt und in kursiver Schrift).*

Verteiler:

Mitglieder des Kontrollausschusses:

1. Herrn Vorsitzenden GR. Mag. Ralf DRACK
2. Frau GR. Christiane KROISS
3. Frau GR. Mag. Silke LACKNER
4. Herrn GR. Mag. Paul HAMMERL, MA
5. Frau GR. Carmen PÜHRINGER, MSc.
6. Herrn GR. Johann REINDL-SCHWAIGHOFER, MBA
7. Frau GR. Mag. Hannah STÖGERMÜLLER
8. Herrn GR. Andreas WEIDINGER

Zusätzlich:

9. Herrn Vizebürgermeister Mag. Klaus SCHINNINGER
10. Frau Vizebürgermeisterin Christa RAGGL-MÜHLBERGER
11. Abteilungsleiter Bildung und Kultur, Herr Mag. Thomas STURMAIER
12. Abteilungsleiter Soziales, Herrn Mag. Martin PANTLITSCHKO

Zur Information:

13. Herrn Bürgermeister Dr. Andreas RABL
14. FPÖ-Gemeinderatsfraktion, Herrn Vorsitzenden GR Thorsten ASPETZBERGER
15. SPÖ-Gemeinderatsfraktion, Frau Vorsitzende GR. Silvia HUBER, MPA
16. ÖVP-Gemeinderatsfraktion, Herrn Vorsitzenden GR. Markus WIESINGER
17. GRÜNE-Gemeinderatsfraktion, Frau Vorsitzende GR. Miriam FABER
18. Herrn Magistratsdirektor Dr. Peter FRANZMAYR, MBA