



Dienst: Fürsorge / Servizio: Assistenza

Datum/Data: 16.02.2009

Prot.: 0006965/09

Bearbeitet von
elaborato da Dott.ssa Mirjam Verginer

Tel. 0472 062031

Fax 0472 062032

e-mail mirjam.verginer@bressanone.it

mirjam.verginer@brixen.it

Adresse
indirizzo Comune di Bressanone/Gemeinde
Brixen Domplatz 13 - III. Stock /
Piazza Duomo 13 - III. piano

AN

**DIE GRÜNE BÜRGERLISTE
GEMEINDERATSFRAKTION
GROSSE LAUBEN 5 - RATHAUS
39042 BRIXEN**

Antwort auf Ihre Anfrage vom 29.01.2009 bezüglich Küchen und Auspeisungen

Sehr geehrte Mitglieder der Gemeinderatsfraktion der Grünen Bürgerliste,

bezüglich Ihrer Anfrage zum Vorfall vom Sommer 2008 mit der Lebensmittelfarbe in Spinatknödeln antworten wir Ihnen wie folgt:

1. Die Gründe, welche die verantwortliche Köchin zur Fehlentscheidung bewogen haben, dem Spinatknödelteig eine geringe Menge an Lebensmittelfarbe beizumengen, beschreibt Sie selbst wie folgt:

„Ich nehme den Spinat immer am Vortag aus der Tiefkühltruhe und taue in vitaminschonend im normalen Kühlfach auf. An besagtem Tag hatte ich zu wenig vorbereitet und der Zeitplan lies es nicht zu, zusätzlichen Spinat aufzutauen. Da das Auge mitisst, suchte ich nach einer Möglichkeit den fehlenden Spinat zu ersetzen. Ich erinnerte mich LEIDER an ein Gespräch mit einer befreundeten Kindergartenköchin, die mir erzählt hat, dass in ihrem Kindergarten eine Farbwoche veranstaltet wurde und sie diesbezüglich einige Speisen mit Lebensmittelfarbe bewusst eingefärbt hat (z.B. Schlemmbüding -> blau). Von Ostern 2007 war noch ein Päckchen grüne Farbe übrig, dessen Produktionsdatum ich mir genauestens durchgelesen habe (Verfallsdatum, nach EU-Norm getesteter Lebensmittelzusatzfarbstoff). Diese Informationen ließen mich ein

... und ich antwortete mit einer E-Mail unter der Nr. 20/09

der Überprüfung und Bezahlung der Lebensmittelrechnungen durch den zuständigen Schuldienst der Gemeinde wurden nie auffällige Produkte dieser Art auf den Lieferscheinen oder Rechnungen festgestellt, was eine sofortige Nachfrage des Amtes bei der zuständigen Köchin über die Hintergründe des Ankaufs nach sich zöge. Wie die Köchin mitgeteilt hat, wurde auch die verwendete Lebensmittelfarbe nicht über ihre Lebensmittelbestellungen für den Mensadienst, sondern seinerzeit von den Kindergärtnerinnen über das sogenannte „Bastelgeld“ zum Einfärben von Ostereiern angekauft. Die nicht verwendeten Reste waren dann der Küche zur Aufbewahrung übergeben worden.

3. Die Gemeinde verwaltet derzeit folgende Küchen:

Küche in der Mensa „St. Michael“, Fischzuchtweg 18/a – Eigentum des Landes, die Führung wurde mittels Vereinbarung an die Gemeinde übertragen;

Küche in der Mensa der Mittelschule M. Pacher, Fischzuchtweg 5 – wird als Ausgabeküche für in der Mensa St. Michael angefertigte Speisen verwendet;

Küche in der Mensa Dantestraße 41/a

Küche in der Mensa der Grundschule Rosmini, Widmannbrückengasse 1 – wird als Ausgabeküche für im KG Millecolori gekochte Speisen verwendet;

Küche im KG Millecolori, Widmannbrückengasse 2

Küche im KG Mozart, Marconistraße 7

Küche im KG Rosslauf, in der Klosterwiese 4 – wurde als Ausgabeküche geplant und eingerichtet, wird als solche verwendet für Speisen, die vom KG Mozart geliefert werden;

Küche im KG A. Seidner, Kaspar v. Kemptner Weg 5

Küche im KG Arcobaleno, O. v. Wolkeinsteinstraße 201

Küche im KG Milland, Vintlerweg 2

Küche im KG St. Andrä, V. Goller Weg 5/A

Küche im KG Afers, Afers 180/c

Küche im KG Elvas, Elvas 24/a – wird als Ausgabeküche für Speisen verwendet, die vom KG Mozart geliefert werden;

Küche im Kinderhort, Goethestraße 18

4. Die Lebensmittelbestellungen werden direkt von den jeweils verantwortlichen Köchen/innen der in Betrieb befindlichen Küchen getätigt. Die Rechnungen werden von den Lieferfirmen getrennt für jede Küche ausgestellt und vor der Bezahlung anhand der Mengen laut Lieferscheine und der angebotenen Preise überprüft. Die Kosten werden für jede Küche erhoben und anhand der Anzahl der produzierten Essen verglichen.

5. Im laufenden Schuljahr wurden mittels halbamtlichen Wettbewerbs für die Kindergartenküchen folgende Lieferfirmen beauftragt:

Fisch: De Nardo, Alte Strasse 10, 39040 Vahrn

Milchprodukte: Brimi - Milchhof Brixen, Brennerstraße 2, 39040 Vahrn

Haltbare Lebensmittel, Eier, Tiefgekühlte Produkte: Faro Realkauf O.H.G., Brennerstrasse 9, 39040 Vahrn

Obst und Gemüse: Slaviero GmbH, Dantestrasse 14, 39042 Brixen

Brot: Profanter Backstube GmbH, Ignaz-Seidner-Str. 28, 39042 Brixen

Fleisch: Fleisch- und Wurstwaren H. Stockner, Altenmarktgasse 22, 39042 Brixen

Lokale Produkte werden im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten insofern bevorzugt, dass zum halbamtlichen Wettbewerb vorzugsweise lokale Anbieter aus Brixen und den benachbarten Gemeinden zur Angebotsabgabe eingeladen werden, insofern mindestens fünf geeignete Anbieter für die jeweiligen Produktgruppen vorhanden sind. Ansonsten

müssen zusätzlich Anbieter z.B. aus Bozen eingeladen werden.

6. Die Bestellungen der Lebensmittel werden von den Köchen/innen auf der Grundlage des jeweiligen Menüplans, der Produktangebote der beauftragten Lieferanten und der Anzahl der Nutzer gemacht. Vom Menüplan abweichende Sonderwünsche für besondere Feste, Ausflüge oder Initiativen mit Eltern müssen von den Kindergartenleitungen im Vorfeld mit dem Schuldienst abgeklärt werden. Die Köche/innen sind angewiesen, in erster Linie auf die gute Qualität des Essens zu achten und zugleich durch Preisvergleiche und angepasste Bestellmengen unnötige Kosten zu vermeiden.
7. Wie in Punkt 4 beschrieben werden die Kosten für Lebensmittel getrennt für jede Küche und jeden Lieferanten erhoben. Wenn sich überdurchschnittliche Abweichungen vom Mittelwert ergeben, wird den Ursachen nachgegangen (Menüplan, Fehler bei abgerechneten Mengen, überteuerte Obst- oder Gemüsesorten in bestimmten Jahreszeiten usw.). Dasselbe gilt für den Ankauf von Reinigungsmitteln. Dies wird im Sinne einer effizienten Verwaltung gemacht, um der gesetzlichen Verpflichtung zum sparsamen Umgang mit öffentlichen Geldern nachzukommen, wobei aber die Qualität des Produktes unangefochten an erster Stelle steht, welche tagtäglich durch tausende Nutzer sowie die begleitenden Erzieherinnen und Aufsichtspersonen direkt und zuverlässig „getestet“ wird.

Das Gerücht, dass Köche/innen, wenn sie kostengünstig einkaufen, dafür eine Prämie erhalten würden, entbehrt jeder realen Grundlage, wird aber leider seit geraumer Zeit in Umlauf gebracht. Wir betonen diesbezüglich nochmals, dass Sparsamkeit im Umgang mit öffentlichen Geldern eine gesetzliche Pflicht und als solche in der Leistungsbeurteilung durch die zuständige Führungskraft durchaus zu beachten ist.

8. Im Rahmen der Vergabe der vorgezogenen individuellen Gehaltsvorrückungen lt. Art. 71 des Bereichsübergreifenden Abkommens vom 1.08.2002 wurden in den letzten Jahren u.a. auch einzelne Köche/innen bedacht, wobei folgende Beurteilungskriterien zur Anwendung kommen und im einzelnen nachzuweisen sind:
 - Außergewöhnliche berufliche Fachkompetenz
 - Ausübung von zusätzlichen über das eigene Berufsbild hinausgehende Aufgaben
 - Übertragung besonderer Verantwortung
 - Betrauung mit spezifischen Projekten.

In die entsprechenden Beurteilungsbögen und weiteren Unterlagen diesbezüglich können Sie jederzeit in Ausübung Ihres Amtes im Personalamt Einsicht nehmen.

In der Hoffnung, Ihre Anfrage zu Ihrer Zufriedenheit beantwortet zu haben, verbleibe ich

mit freundlichen Grüßen

DIE STADTRÄTIN

-Dr. Magdalena Amhof-



Rathaus
Große Lauben 5
39042 Brixen

Municipio
Portici Maggiori 5
39042 Bressanone

Tel. 0472 262000
Fax 0472 262022
www.brixen.it
www.bressanone.it

Steuer-Nr.-Cod. Fisc.
00188450217
MwSt.-Part. IVA
00149440216

Post-K/K 14673396
c/c postale 14673396
ABI 7601 - CAB 58221