GZ: AKR

Stuttgart, 07.11.2023

GRDrs 1109/2023

#### Haushalt 2024/2025

Unterlage für die 1. Lesung des Verwaltungsausschusses zur nichtöffentlichen Behandlung am 13.11.2023

"Krumme Kantine"

### Beantwortung / Stellungnahme

Zur Erreichung des ersten Ziels, grundsätzlich Obst und Gemüse nicht in der Handelsklasse 1 für die Betriebsrestaurants der Landeshauptstadt Stuttgart zu beschaffen, werden kein zusätzliches Personal oder Sachmittel benötigt. Hier bedarf es lediglich einer mit dem Gesamtpersonalrat abgestimmten Änderung bzw. Konkretisierung der Dienstvereinbarung zum Lebensmitteleinkauf.

Wesentlich anders verhält es sich, wenn die Forderung nach dem sehr regionalen Bezug erfüllt werden soll (zweites Ziel: prozentuale Abnahmegarantie). Dazu muss nach den Erfahrungen mit schon bestehenden Handelsbeziehungen sehr kleinteilig beschafft werden. Sofern Schwellenwerte überschritten werden, ist eine deutschlandweite oder europaweite Ausschreibung notwendig. Hier entsteht ein nicht unerheblicher personeller Mehraufwand im Bereich Beschaffung (ggf. mit Vergabeverfahren) Warenannahme und Rechnungsbearbeitung im Haupt- und Personalamt.

Aufgrund der Vielzahl der Lieferanten mit einer auch saisonbedingt wechselnden Angebotspalette sowie angesichts des erforderlichen Umstellungsaufwands in der Einführungsphase und der späteren Einrichtung eines dritten Betriebsrestaurants ab dem Jahr 2026 wird zunächst von einem zusätzlichen Personalbedarf im Umfang von einer Vollzeitstelle als fachverantwortliche Koordinierungsstelle (FKS) im Zentralen Einkauf (EG 9b TVöD) ausgegangen.

Für Lagerverwaltung und Rechnungsabwicklung wird in Summe ein personeller Mehrbedarf im Umfang einer halben Stelle (EG 7 TVöD) erwartet. Inwieweit die Stellen auch im Hinblick auf die Einrichtung eines dritten Betriebsrestaurants auskömmlich wären und ob außerdem noch ein erhöhter Arbeitsaufwand in der Küchenproduktion entstehen würde, müsste nach einer Umsetzung in der Praxis zu gegebener Zeit nochmals betrachtet werden.

Auf Grund der Größe und Masse an Lebensmitteln, die täglich in den Betriebsrestaurants verarbeitet werden, sind regelmäßig verlässliche Bezugsmengen erforderlich, die ggf. durch die geforderte Quote an krummen Obst/Gemüse nicht gesichert lieferbar wären.

# Vorliegende Anfragen/Anträge:

5064/2023 PULS

## **Erledigte Anfragen/Anträge:**

-

Dr. Fabian Mayer Erster Bürgermeister

Anlagen

-

## <Anlagen>