
447/AB XXIII. GP

Eingelangt am 03.05.2007

Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.

BM für Unterricht, Kunst und Kultur

Anfragebeantwortung

Bundesministerium für
Unterricht, Kunst und Kultur



Frau
Präsidentin des Nationalrates
Mag. Barbara Prammer
Parlament
1017 Wien

Geschäftszahl: BMUKK-10.000/0047-III/4/2007

Wien, 30. April 2007

Die schriftliche parlamentarische Anfrage Nr. 449/J-NR/2007 betreffend Anteil von Bio-Lebensmitteln in öffentlichen Einrichtungen des Bundes, die die Abg. DI Dr. Wolfgang Pirkhuber, Freundinnen und Freunde am 5. März 2007 an mich richteten, wird wie folgt beantwortet:

Zu Frage 1:

Dazu verweise ich auf die Beantwortung zu den Fragen 1 und 2 in der Anfrage Nr. 440/J-NR/2007 durch den Herrn Bundeskanzler bzw. in der Anfrage Nr. 447/J-NR/2007 durch den Herrn Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.

Zu Frage 2:

Im Rundschreiben Nr. 53/1997 des Ressorts (Richtlinie für Buffetbetriebe, Lehrmittelverkaufsstellen, Automaten und Kopiergeräte) werden unter Punkt 7 betreffend Warenkorb „Produkte aus dem biologischen Anbau und möglichst ökologische Verpackungen“ ausdrücklich empfohlen; diesbezüglich wird weiters auf die Beantwortung der Fragen 3 und 4 hingewiesen.

Auch aus schulärztlicher Sicht sind Bio-Produkte vor allem aufgrund der geringeren Belastung mit potenziell die Gesundheit gefährdenden Stoffen zu befürworten. Das Ressort unterstützt seit vielen Jahren laufend Projekte zum Thema Gesunde Ernährung an der Schule. Aktuell ist auf das gemeinsam mit dem Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend sowie dem SV-Hauptverband gestartete Projekt „Gesunde Schule“ hinzuweisen, das die Themen Gesunde

Ernährung, Bewegung, Sucht, psychosoziales Wohlbefinden und Umweltschutz an die Schulen tragen und diese bei der Entwicklung von gesundheitsfördernden Initiativen unterstützen soll. Durch diese bewusstseinsbildenden Maßnahmen soll unter anderem die Bedeutung eines ausgewogenen Essverhaltens vermittelt werden. Im Bereich Umweltbildung wird seit Jahren auf „Gesunde Ernährung“ insbesondere auf Bio-Lebensmittel, vor allem vom „FORUM Umweltbildung“ (vor 1996: ARGE Umwelterziehung), hingewiesen: zB. in der aktuellen Nummer der Zeitschrift „umwelt & bildung“, Nr. 1/2007, Thema „Neu essen lernen“. Im Schwerpunktprogramm „Ökologisierung von Schulen – Bildung für Nachhaltigkeit ÖKOLOG“ ist Ernährung eines der Hauptthemen und war Jahresthema der Jahre 2004/2005. In der web site www.oekolog.at Themenbereich „Ernährung“ ist eine gut aufbereitete, reichhaltige Information für Schulen – von der Check-Liste über einen Leitfaden zur Integration von biologischen Produkten in die Schulverpflegung bis hin zur Grundsatzliteratur (<http://www.umweltbildung.at/cgi-bin/cms/af.pl?navid=19>) – bereitgestellt. In den Kriterien betreffend „Umweltzeichen für Schulen und LehrerInnen-Bildungseinrichtungen“ werden im Abschnitt 4.7 Lebensmittel und Buffet im Kriterium L04 explizit „Lebensmittel aus biologischem Anbau“ angesprochen (<http://www.umweltzeichen.at/article/articleview/51592/1/16234>). Zur Förderung der Ausweitung des Einsatzes von Lebensmitteln aus biologischem Anbau gibt es zudem eine kontinuierliche Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.

Im Fall der „gemeinschaftlichen Verpflegung“ ist für derartig dienstleistende Betriebe eine optionale Unterstellung unter die Bio-Kontrollstellen möglich, unabhängig von der bestehenden amtlichen Lebensmittelkontrolle. Im Übrigen darf auf das zuständige Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend verwiesen werden.

Zu Fragen 3 und 4:

In der Zentralstelle des Ressorts ist eine Kantine im Hauptgebäude eingerichtet. Diese ist mittels seit über 30 Jahre bestehenden Pachtvertrages extern vergeben. Das Angebot enthält auch vegetarische und „leichtere“ Kost. Die Lebensmittel (ua. Erdäpfel, Vollmilch, Topfen, Joghurt, Sauerrahm, Rindfleisch, Schweinefleisch, Innereien, Wurstwaren, Eier aus Bodenhaltung, Obst, Gemüse, Salat) werden nach Auskunft des Pächters von kleinen Familienbetrieben aus dem Wein- und Waldviertel bezogen.

Für die Ausschreibung bzw. Vergabe zur Führung von Finalküchen und Buffets an Bundes-schulen ist das Rundschreiben Nr. 53/1997 die einschlägige Richtlinie für die Landesschulräte bzw. den Stadtschulrat für Wien. Darin ist unter Punkt 7 neben dem Mindestangebot des Warenkorbes auch die Empfehlung für die Verwendung von Produkten aus biologischem Anbau sowie möglichst ökologischer Verpackungen enthalten (siehe Beilage 1). Diesem Rund-schreiben ist ein Musterpachtvertrag beigelegt, in welchem unter Punkt V.5 das Mindestangebot sowie das Mitspracherecht des Schulgemeinschaftsausschusses und des Schularztes hin-sichtlich eines darüber hinausgehenden Zusatzangebotes festgelegt sind. Der diesbezügliche Einsatz von Bio-Produkten liegt somit in deren Einflussbereich und wird durch die daraus resultierende Nachfrage geregelt (siehe Beilage 2).

Im Rahmen der bei den ehemaligen Höheren Internatschulen des Bundes angebotenen Voll-verpflegung werden Produkte aus biologischem Anbau eingesetzt, wobei hinsichtlich des Einsatzmaßes einerseits standortspezifische Besonderheiten wie etwa Neueinrichtung der Betriebsküche und damit verbundene sukzessive Umstellung auf Bio-Produkte sowie anderer-

seits die Nachfragesituation zu berücksichtigen sind. In den einschlägigen fachpraktischen Unterrichtsgegenständen der Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe sowie der Lehranstalten für Tourismus werden seit einigen Jahren vermehrt Produkte aus biologischem Anbau verwendet. Unter Hinweis auf die dezentrale Beschaffung wird um Verständnis ersucht, dass von einer Quantifizierung des jeweiligen Bioanteils aus verwaltungsökonomischen Gründen Abstand genommen wird, da diese nur durch eine umfassende Erhebung an allen Schulstandorten vorgenommen werden könnte. In den Lehrplänen der zuletzt genannten Schularten wird sowohl in der Bildungs- und Lehraufgabe des fachtheoretischen Unterrichtsgegenstandes „Ernährung“ als auch in den Unterrichtsgegenständen „Küche und Service“ bzw. „Küchenorganisation und Kochen“ die Berücksichtigung ökologischer Erfordernisse und ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse sowie die Vermittlung von Verantwortungsbewusstsein hinsichtlich der Nachhaltigkeit des eigenen Handelns vorgegeben. Ergänzend ist zu bemerken, dass sich in den Lehrplänen der Höheren Lehranstalten für Landwirtschaft, für Land- und Ernährungswirtschaft, für Lebensmittel- und Biotechnologie, für Wein- und Obstbau sowie für Gartenbau jeweils in der Fachtheorie bzw. -praxis (schulautonome) Lehrplaninhalte befinden, die sich auf biologischen Anbau bzw. Nutztierhaltung beziehen.

Zu Frage 5:

Dazu verweise ich auf die Beantwortung der Frage 6 in der Anfrage Nr. 443/J-NR/2007 durch die Frau Bundesministerin für Gesundheit, Familie und Jugend bzw. in der Anfrage Nr. 447/J-NR/2007 durch den Herrn Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.

Zu Frage 6:

Der Einsatz von Bio-Lebensmitteln ist im Bundesvoranschlag nicht gesondert ausgewiesen, da die Voranschlagspost für den Ankauf von Lebensmitteln nicht nach deren Herkunft untergliedert ist.

Zu Frage 7:

Bei den jährlich wiederkehrenden Bildungsmessen BeSt, die vom Ressort und dem Bundesministerium für Wissenschaft und Forschung veranstaltet werden, betreiben an den Messestandorten allgemein eingerichtete und privat geführte Buffets bzw. Caterer die Abgabe von Speisen und Getränken. Die Veranstalter haben keinen Einfluss auf diese Firmen.

Die Bundesministerin:

Dr. Claudia Schmied eh.

Beilagen

Zl. 39.661/1-Präs.11/97

RUNDSCHREIBEN Nr. 53/1997

Sachbearbeiter:
MR Dr. Nagler
Tel. +43-1/53120-4430
Fax: +43-1/53120-4482

Sachgebiet: Schulerhaltung; sonstige Rechtsangelegenheiten
Inhalt: Richtlinie für Buffetbetriebe, Lehrmittelverkaufsstellen, Automaten und Kopiergeräte
Geltung: unbefristet

- 1.) An alle Landesschulräte (Stadtschulrat für Wien)
- 2.) An alle Zentrallehranstalten
- 3.) An alle Pädagogischen und
Berufspädagogischen Akademien des Bundes

A.

BUFFETBETRIEBE

Wie den Landesschulräten (Stadtschulrat für Wien), den Zentrallehranstalten sowie den Pädagogischen und Berufspädagogischen Akademien des Bundes bekannt, waren das Bundesministerium für Unterricht und kulturelle Angelegenheiten und die Landesschulräte als für die Schulerhaltung der Schulen des Bundes zuständige Behörden (ausgenommen land- und forstwirtschaftliche Schulen) bemüht, die Gesteungskosten des jeweiligen Verpflegungsbetriebsunternehmers durch Verzicht auf einen wirtschaftlich relevanten Pachtschilling zu verringern, um den Verkaufspreis möglichst gering halten zu können.

Wie der Rechnungshof nach Einschau bei mehreren Landesschulräten feststellte, kam dieser

./.

- 2 -

Kostenminderungseffekt nicht zum Tragen; teilweise wegen der Geringfügigkeit des aliquoten Pachtschillinganteiles auf das Verkaufsgut, zum anderen Teil wegen der sicher nicht leichten Überprüfung und Überwachung der vom Pächter offen zu legenden Kostenkalkulation.

Das Bundesministerium für Unterricht und kulturelle Angelegenheiten gibt daher nachstehend in Abstimmung mit dem Bundesministerium für Finanzen und dem Rechnungshof folgende Hinweise für den Abschluß einschlägiger Pachtverträge und ermächtigt zugleich die Landesschulräte (Stadtschulrat für Wien), die Zentrallehranstalten sowie die Pädagogischen und Berufspädagogischen Akademien des Bundes, im Rahmen dieser Hinweise unter Handhabung ihres pflichtgemäßen Ermessens jeweils sach- und umständeadäquate Lösungen zu treffen. Die Landesschulräte (Stadtschulrat für Wien) können sämtliche mit diesem Rundschreiben erfaßten Angelegenheiten den einzelnen Schulen übertragen.

Ein als Muster anzusehender Regel-Vertragsentwurf sowie weitere Ausschreibungsunterlagen sind ebenfalls angeschlossen.

1. Verfahren der Vergabe der Buffetbetriebe:

Buffetbetriebe an Bundesschulen sind öffentlich gemäß ÖNORM A2050 auszuschreiben, wobei als Vergabekriterien die Referenzen des Anbotlegers sowie die angebotenen Preise nach dem von den Landesschulräten (Stadtschulrat für Wien), den Zentrallehranstalten sowie den Pädagogischen und Berufspädagogischen Akademien des Bundes vorgegebenen Warenkorb zu gelten haben. Als Bestbieter ist jene(r) anzusehen, der (die) die besten fach-einschlägigen Referenzen vorweisen kann und die niedrigsten Preise offeriert.

Bei gegenwärtig bestehenden Pachtverhältnissen wäre dem (der) derzeitigen Pächter(in) ein neuer Pachtvertrag analog diesem Rundschreiben zu übermitteln. Wenn diese(r) sich mit dem neuen Pachtvertrag nicht einverstanden erklärt, wäre das bestehende Pachtverhältnis vertragskonform aufzulösen.

./.

- 3 -

Die bisher vorgesehene Bevorzugung an der Schule Beschäftigter soll als Einschränkung des Prinzips des freien Wettbewerbes und der Chancengleichheit aller Interessenten keinen Verzicht auf eine Ausschreibung bewirken. Es soll aber bei der Bestbieterermittlung den Interessen der Schüler/innen bestmöglich Rechnung getragen werden.

2. Gewerberechtliche Bestimmung:

Alle Gesetzeszitate dieses Abschnittes beziehen sich auf die Gewerbeordnung in der Fassung BGBl Nr. 63/1997.

Nach der Abschaffung des Typus der konzessionierten Gewerbe und der Liberalisierung der Bewilligungspflicht im Zuge der Gewerberechtsnovelle 1992 fällt die Verabreichung von Speisen jeder Art und der Verkauf von warmen und angerichteten kalten Speisen sowie der Ausschank von alkoholischen und nicht alkoholischen Getränken und der Verkauf dieser Getränke in unverschlossenen Gefäßen nunmehr gemäß § 124 Ziffer 8 in Verbindung mit § 142 Absatz 1 in die Gruppe der nicht bewilligungspflichtigen gebundenen Gewerbe im Sinne des § 5 Absatz 2 Ziffer 2. Gemäß §§ 16 und 17 ist der Befähigungsnachweis nach den im § 22 festgelegten Vorschriften zu erbringen. Der Pächter hat daher vor Abschluß des Pachtvertrages ein Zeugnis über die erfolgreich abgelegte Befähigungsprüfung oder ein Zeugnis über den erfolgreichen Besuch einer einschlägigen Schule samt fachlicher Praxis nachzuweisen (Gastgewerbe-Befähigungsnachweisverordnung, BGBl II Nr. 19 vom 17. Jänner 1997).

Darüber hinaus muß gemäß § 74 nach wie vor eine Betriebsanlagengenehmigung vorliegen bzw. ist bei Vornahme von Änderungen, die die in § 74 Absatz 2 umschriebenen Interessen berühren, eine Betriebsanlagengenehmigung neuerlich einzuholen.

a) Pächterwechsel:

nur im Einvernehmen mit Verpächter möglich;

./.

- 4 -

Wurde das Gewerbe aufgrund einer seinerzeit dem Verpächter ausgestellten Konzession geführt und der alte Pachtvertrag aufgelöst (Anzeigepflicht), so ist die Neuverpachtung gemäß § 40 Absatz 2 in Verbindung mit § 39 Absatz 4 unter Berufung auf den Befähigungsnachweis des Pächters der Bezirksverwaltungsbehörde des Standortes anzuzeigen (§ 43 Absatz 2).

b) Vergabe eines neugeschaffenen Buffets:

Neben der Erwirkung der Betriebsanlagengenehmigung hat der Verpächter nach Prüfung der Befähigung und Abschluß des Pachtvertrages die Ausübung des Gewerbes gemäß § 339 GewO bei der Bezirksverwaltungsbehörde des Standortes anzumelden. Dabei sind die in § 339 Absatz 3 GewO aufgezählten Belege vorzulegen. Sofern die Voraussetzungen für die Ausübung des angemeldeten Gewerbes vorliegen, kann der Betrieb aufgenommen werden, sobald die Anmeldung der Gewerbebehörde zugegangen ist (= Termin des Inkrafttretens der Gewerbeberechtigung); Der bestätigende Bescheid der Gewerbebehörde (§ 340 GewO) hat keine rechtsgestaltende, sondern nur deklarative Bedeutung.

Anmerkung:

Die Gewerbeberechtigung ist kein wesentliches Merkmal des Pachtvertrages, wohl aber Voraussetzung für den Gewerbebetrieb; wesentliche Elemente des Pachtverhältnisses sind Betriebspflicht und Kundenstock; dies auch als Abgrenzung zur Raummiete.

c) Ruhen und Wiederaufnahme der Gewerbeausübung:

Gemäß § 93 GewO ist das Ruhen sowie die Wiederaufnahme der Gewerbeausübung binnen drei Wochen der Landeskammer der gewerblichen Wirtschaft anzuzeigen.

d) Fortbetriebsrecht:

Gemäß § 9 Absatz 2 GewO darf das Gewerbe nach Beendigung des Pachtvertrages längstens sechs Monate weiter ausgeübt werden.

./.

- 5 -

3. Genaue Umschreibung des Pachtgegenstandes:

Dies sollte am besten durch Anhang einer Kopie des entsprechenden Planes, in dem der Umfang der genutzten Räume sowie der anschließenden Verkehrs- und Verzehrflächen gekennzeichnet ist, sowie Anschluß einer aktuellen Inventarliste, betreffend das allenfalls bereits vorhandene bundeseigene Inventar (hauptsächlich wenn es mit dem Gebäude fest verbunden ist, siehe Punkt A9) erfolgen.

4. Pachtdauer und Kündigungsbestimmungen:

Unbestimmte Zeit! Zu vereinbarende besondere Kündigungsgründe: Auflassung oder Verlegung des Betriebes wegen anderweitigen Bedarfes an den betriebszugehörigen Räumen, Verletzung der Betriebspflicht durch den Pächter; Verletzung der Verpflichtung zur Einvernehmensherstellung bei der Preisgestaltung; sonst sollten die gesetzlichen Kündigungsgründe gelten. Als Kündigungstermin wäre jeweils das Ende des Unterrichtsjahres zu wählen, wobei aber eine vorzeitige Auflösung durch den Verpächter vorbehalten sein soll.

5. Bestimmung des Pachtzinses:

Bei der endgültigen **Bestimmung des Pachtzinses** ist als Bemessungsgrundlage der gemäß Umsatzsteuerbescheid rechtskräftig festgestellte steuerpflichtige Umsatz ohne Umsatzsteuer heranzuziehen. Vom im Umsatzsteuerbescheid ausgewiesenen Nettoumsatz sind auch die mit dem Umsatz in Zusammenhang stehenden indirekten Steuern abzuziehen, sofern der Pächter den entsprechenden Zahlungsnachweis erbringt. Bei Filialbetrieben ist nach der Registrierkasse bzw. den Tageseinnahmen abzurechnen. Als Pachtzins sind bei einem Bruttoumsatz unter der Wertgrenze gemäß § 6 Abs.1 Zi 27 UstG (derzeit S 300.000,--) 3 % und bei einem Bruttoumsatz darüber 4 % vom Nettoumsatz zu vereinbaren.

Bei bestehenden Pachtverträgen mit Schulwarten bzw. deren Partnern sind auf Dauer des Bestandes dieser alten Verträge lediglich 2 % des Nettoumsatzes als Pachtzins in Rechnung zu stellen.

./.

- 6 -

Diese Regelung wird ab 1. September 1997 wirksam, bei bestehenden Pachtverträgen ab 1. März 1998.

Der Pachtzins über der Wertgrenze wäre in monatlichen Teilbeträgen (mindestens z.B. S 1.000,--) zunächst nach Erfahrungswerten zu akontieren und nach Vorliegen des Umsatzsteuerbescheides endgültig abzurechnen. Bei wirtschaftlicher Unzumutbarkeit der Nachzahlung können bis zu zehn Ratenzahlungen dem Pächter konzidiert werden, sofern die Einbringlichkeit der Forderung hiedurch nicht gefährdet erscheint.

Betriebskosten:

Im Punkt IV Abs.4 des Pachtvertragsentwurfes wurde festgelegt, daß die Betriebskosten mit Ausnahme der Reinigung (inklusive Müll) und der mittels Zähler direkt zuordenbaren Kosten im Pachtentgelt enthalten sind. Für die Reinigung und diese Kosten hat der Pächter zu sorgen.

Kaution:

Erfahrungsgemäß sollte zur Reduktion des Pächterauswahlrisikos eine branchenübliche Kaution (je nach Höhe im Ausmaß zwischen einer Jahrespacht oder drei Monatspachtzinsen) verlangt werden. Diese Kaution ist im Sinne der Haushaltsvorschriften voranschlagsunwirksam zu verrechnen.

6. Betriebspflicht und Befähigungsnachweis des Betriebsführers:

Die Betriebspflicht ist im Punkt V des Vertragsentwurfes näher beschrieben. Weiters wären die Dienststellenleiter anzuweisen, den Schulgemeinschaftsausschuß in Fragen der Betriebspflicht (Öffnungszeiten), der Preisgestaltung sowie des Warenangebotes anzuhören.

7. Genaue Umschreibung des Unternehmenszweckes:

einschließlich Waren- und Preistabelle.

./.

- 7 -

Der Warenkorb hat folgendes Mindestangebot zu enthalten und es wird um konsequentere Beachtung als bisher ersucht:

Vollkornbrot, Knäckebrot, Weißbrotgebäck, Milchgetränke, Mineralwasser, Fruchtsaftgetränke, belegte Brote, Joghurt, Obst je nach Jahreszeit sowie gegebenenfalls warme Suppen und die verschiedensten Formen von Müsli. Produkte aus dem biologischen Anbau und möglichst ökologische Verpackungen werden empfohlen.

Im Warenkorb sollen nicht enthalten sein:

- * stark zuckerhaltige Speisen und Getränke,
- * Rauchwaren und alkoholische Getränke.
- * Rohmilchprodukte

8. Vermeidung des Auftretens von Lebensmittelvergiftungen:

Auf die Kenntnisnahme und Einhaltung des Hygienemerkblasses des (ehemaligen) Bundesministeriums für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz (siehe Beilage) wird ausdrücklich hingewiesen.

9. Erhaltungs- und Nachbeschaffungspflicht:

Die mit dem Gebäude fest verbundene Einrichtung des Buffetbetriebes bei Beginn des Pachtverhältnisses wird durch den Verpächter zur Verfügung gestellt. Für die Erhaltung und Wartung hat der Pächter zu sorgen. Notwendige Ersatzbeschaffungen sind vom Pächter beim Verpächter zu beantragen.

Das im Punkt I/1.) des Pachtvertragsmusters vorgesehene Inventarverzeichnis soll ständig am Laufenden gehalten werden.

./.

- 8 -

Erfolgte die **Ersteinrichtung** bei bereits bestehenden Buffetbetrieben durch den Pächter, ist diese zur Vermeidung von Ablöseproblemen durch den Verpächter in angemessener Frist (je nach Bedeckbarkeit bei den dortigen Ausgabenbeträgen) aufgrund der vom Pächter vorgelegten tatsächlichen Ausgaben zum Buchwert übernehmen.

Dieses Inventar ist in das Bundeseigentum zu übertragen, sofern es sich nicht um bei Ende des Pachtverhältnisses für den Schulbuffetbetrieb nicht erforderliche und ohne Nachteil des Bundes demontable Gegenstände handelt.

Fest mit dem Gebäude verbundene Einrichtungsgegenstände der Buffetbetriebe werden vom Bund angeschafft und verbleiben im Eigentum des Bundes. Bei der oft schwierigen Entscheidung zwischen Reparatur (Pächterpflicht) und Erneuerung (Verpächterpflicht) soll nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten vorgegangen werden.

10. Wenn keine eigenen Räumlichkeiten zum Betrieb des Buffets vorhanden sind, wäre durch die Landesschulräte (Stadtschulrat für Wien), die Zentrallehranstalten sowie die Pädagogischen und Berufspädagogischen Akademien des Bundes für

- a) den Warenverkauf im Umherziehen,
- b) das Aufstellen von Automaten (siehe III)

die **Gestattung** auszusprechen, sofern dafür ein ausreichender Bedarf besteht.

In allen Fällen haben sich die Landesschulräte (Stadtschulrat für Wien), die Zentrallehranstalten sowie die Pädagogischen und Berufspädagogischen Akademien des Bundes davon zu überzeugen, daß die gewerberechtlichen und sonstigen gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden. Dies betrifft aber nicht die persönlichen Steuerpflichten und Haftungen des Pächters.

./.

- 9 -

11. Versteuerung der Pachteinnahmen:

Aufgrund von Gesprächen mit Vertretern des Bundesministeriums für Finanzen wird die Beibehaltung der bisherigen Vorgangsweise empfohlen. Es ist folglich vorerst weder vom Pächter die Umsatzsteuer einzufordern, noch sind die eingehenden Pachtzinse vom Verpächter zu versteuern.

Zur Vergabe der Buffetbetriebe an Bundesbedienstete wird festgestellt, daß dies eine Nebenbeschäftigung darstellt und gemäß § 56 Absatz 3 Beamten-Dienstrechtsgesetz 1979 und § 8 Vertragsbedienstetengesetz 1948 meldepflichtig ist. Die Dienststellenleiter wären weiters darauf hinzuweisen, daß die Nebenbeschäftigung der Bundesbediensteten nicht zu einer reduzierten Dienstzeit führen darf.

B.

LEHRMITTELVERKAUFSSTELLEN

Der Pachtvertrag für Verpflegungseinrichtungen ist sinngemäß für andere Verkaufsstellen anzuwenden, eine höhere Pachtzinsverrechnung entsprechend den Gegebenheiten des Marktes ist aber anzustreben.

C.

AUTOMATEN

Die Aufstellung von Automaten kann in Form einer Gestattung gegen pauschalierte Betriebskosten (laut Verbrauchsdaten an den Geräten und Betriebszeiten), Übernahme der Betriebswartungs-, Nachfüll- und Reinigungspflicht durch den Aufsteller nach Anhörung des Schulgemeinschaftsausschusses und des Schularztes dem Buffetpächter gewährt werden,

./.

- 10 -

soferne vorher geklärt ist, ob ein anderer Automatenaufsteller nicht geringere Abgabepreise erhebt.

Der Aufsteller hat allerdings auch noch zum Aufstellungsort die erforderlichen bau- und feuerpolizeilichen Genehmigungen einzuholen die mit der Aufstellung anfallenden Kosten zu tragen und für alle Schäden, die durch Bestand und Betrieb der Anlage allenfalls entstehen, die volle Haftung zu übernehmen.

D.

K O P I E R G E R Ä T E

Bei der Aufstellung von Kopiergeräten ist mit Ausnahme der Mitwirkungsrechte des Schularztes und des Buffetpächters analog Punkt C. vorzugehen. Die entgeltliche Mitbenützung vom Bund genutzter Kopiergeräte durch Privatpersonen ist vor allem dann vorzusehen, wenn der Bund sich vertraglich zu einer Mindestkopieanzahl verpflichtet hat, die durch den Bedarf der Dienststelle alleine nicht abgedeckt werden kann. Das Entgelt hat zumindest die Kosten abzudecken. Bevorzugt wird der Verkauf von Kopierwertkarten.

E.

S C H U L M I L C H A K T I O N

Sollte die Organisation der Schulmilchaktion im Rahmen der Schule nicht möglich sein, wäre der Buffet-Pächter zu deren Abwicklung in der Schule zu verpflichten. Die im Rahmen der Schulmilchaktion erzielten Umsätze sind über Verlangen und entsprechenden Nachweis des Pächters aus der Bemessungsgrundlage der Pacht herauszunehmen.

./.

Muster PACHTVERTRAG

abgeschlossen zwischen:

Republik Österreich, diese vertreten durch das Bundesministerium für Unterricht und kulturelle
Angelegenheiten, dieses vertreten durch _____
in der Folge kurz "Verpächter" genannt, einerseits, und

in der Folge kurz "Pächter" genannt, andererseits.

I

Vertragsgegenstand

1.) Der Verpächter verpachtet und der Pächter pachtet den Buffetbetrieb im Gebäude
..... mit den dazugehörigen, im angeschlossenen, einen integrierenden
Bestandteil dieses Vertrages bildenden Pläne (Beilagen _____), rot schraffierten
Räumlichkeiten im Gesamtausmaß von _____ m² und den in ebenfalls angeschlossenen,
einen integrierenden Bestandteil dieses Vertrages bildenden Inventarverzeichnissen
(Beilagen) angeführten Einrichtungsgegenständen.

x) Daneben ist der Pächter berechtigt, im Bereich des Buffets die in der Beilage
grün umrandete Fläche für Bewirtungszwecke bzw. für Lagerzwecke zu nutzen.

x) Mitverpachtet wird die auf die Republik Österreich lautende Gast- und Schankge-
werbekonzession gemäß Bescheid Zahl _____ vom _____ mit den Berechti-
gungen

- zur Verabreichung von Speisen jeder Art und dem Verkauf von warmen und an-
gerichteten kalten Speisen:
- zum Ausschank von nichtalkoholischen Getränken und dem Verkauf dieser
Getränke in unverschlossenen Gefäßen.

2.) Der Pächter steht dafür ein, daß er die persönlichen Voraussetzungen für die Erteilung der
gewerberechtlichen Bewilligungen aufweist.

x) Unzutreffendes bitte streichen!

- 2 -

- 3.) Die Verpächterin steht dafür ein, daß die zum Pachtgegenstand gehörige Betriebsanlage alle gesetzlichen Auflagen und Bedingungen erfüllt, sowie die gesetzliche vorgeschriebenen Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten laufend veranlaßt wurden.

II

Beginn und Dauer des Pachtverhältnisses

- 1.) Das Pachtverhältnis beginnt am _____ und wird auf unbestimmte Zeit eingegangen. Es kann von jedem der Vertragsteile unter Einhaltung einer 6 monatigen Kündigungsfrist vom Verpächter jederzeit, vom Pächter nur zum Ende eines Schuljahres aufgekündigt werden. Eine Kündigung hat mittels eingeschriebenen Briefes zu erfolgen, wobei für die Rechtzeitigkeit der Kündigung die zeitgerechte Postaufgabe maßgeblich ist.

III

Vorzeitige Kündigung

- 1.) Der Verpächter kann bei vorliegen eines wichtigen Grundes den Vertrag ohne Einhaltung einer Kündigungsfrist vorzeitig aufkündigen. Ein wichtiger Grund liegt vor,
- a) wenn die Voraussetzungen des § 1118 ABGB gegeben sind,
 - b) wenn der Pächter mit dem Pachtzins oder mit Teilen desselben in Verzug gerät und der Verpächter den rückständigen Pachtzins erfolglos mittels eingeschriebenen Briefes eingemahnt hat;
 - c) wenn der Pächter den Geschäftsbetrieb ganz, oder in einem Ausmaß vernachlässigt, daß zu befürchten ist, daß das Unternehmen beträchtlich an Wert verliert;
 - d) wenn der Pächter vor der Neufestsetzung der Verkaufspreise nicht das Einvernehmen mit dem Verpächter über die Verkaufspreise erzielt,
 - e) wenn über das Vermögen des Pächters das Konkurs oder das Ausgleichsverfahren

- 3 -

eingeleitet wird, bzw. ein Antrag auf Eröffnung des Konkurses mangels Vorliegen eines kostendeckendes Vermögens abgewiesen wurde bzw. gegen das Vermögen des Pächters erfolglos Exekutionen geführt wurden;

- f) wenn der Pächter vom Vertragsgegenstand einen vertragswidrigen oder sonst erheblich nachteiligen Gebrauch macht;
- g) wenn der Pächter sich nicht an die in Punkt V (Betriebspflicht) und Punkt VI (Preisgestaltung) festgelegten Vereinbarungen hält;
- h) wenn die Auflassung oder Verlegung des Betriebes wegen anderweitigen Bedarfes an den betriebszugehörigen Räumen vom Verpächter verfügt wird.

IV

Pachtzins

- 1.) Der Pächter ist verpflichtet, den Pachtzins im Ausmaß von 3% (drei Prozent) und bei einem jährlichen Bruttoumsatz von über S 300.000,-- (Schilling: dreihunderttausend) 4% (vier Prozent) vom steuerpflichtigen Jahresumsatz gemäß Umsatzsteuerbescheid, abzüglich
 - die im Umsatz enthaltenen vom Pächter nachgewiesenen indirekten und direkten Steuern, sofern sie durch den vertragsgegenständlichen Betrieb entstanden sind. Persönliche Steuern können nicht abgezogen werden.
- x) - mindestens jedoch an den Verpächter zu entrichten.
- 2.) Der Pächter hat die auf den Pachtzins allenfalls entfallende gesetzliche Umsatzsteuer zu entrichten.
- 3.) Der Pächter hat den jeweiligen Umsatzsteuerbescheid unaufgefordert, unverzüglich nach dessen Rechtskraft dem Verpächter zu übermitteln.
- 4.) Die für den Vertragsgegenstand anfallenden Betriebskosten sind mit Ausnahme der mittels Zählern erfaßten, bzw. vom Pächter direkt bezahlten Kosten und mit Ausnahme der

- 4 -

Kosten der Reinigung (inklusive Müllbeseitigung), für die der Pächter im Bereich gemäß Punkt I selbst ordnungsgemäß zu sorgen hat, mit dem Pachtzins abgegolten.

- 5.) Auf den Pachtzins hat der Pächter jeweils zum (z.B. 5. eines jeden Monats) eine Akontozahlung in der Höhe von spesen- und abzugssteuerfrei auf das Konto Nr. lautend auf zu leisten.

Eine allfällige Differenz zu den Akontozahlungen zu Gunsten des Pächters ist bei der nächsten fälligen Pachtzinszahlung des Pächters gutzuschreiben.

Nachzahlungen des Pächters sind durch Erhöhung der folgenden Vorschriften des Verpächters auszugleichen.

- 6.) Bei Abschluß des Pachtvertrages erlegt der Pächter eine Kautions in der Höhe von S (in Worten:). Diese Kautions ist nach Beendigung des Pachtverhältnisses an den Pächter unverzinst zurückzubezahlen. Dem Verpächter ist es jedoch gestattet, zu diesem Zeitpunkt fällige, vom Pächter nicht bezahlte Pachtzinse oder Schadenersatzforderungen wegen nach Beendigung des Pachtverhältnisses notwendiger Instandhaltungsarbeiten an den Bestandräumen oder wegen beschädigter Betriebs- oder Einrichtungsgegenstände, Werkzeuge und Maschinen mit der Kautions zu verrechnen.

V

Betriebspflicht und Betrieb

- 1.) Der Pächter verpflichtet sich, den Buffetbetrieb im Einvernehmen mit dem Verpächter ordnungsgemäß und laufend zu führen. Der Verkauf von Waren durch den Pächter darf nur in den zum Pachtgegenstand gehörigen Räumen erfolgen. Den Pächter trifft die Betriebspflicht. Demnach ist er zur Weiterführung des Betriebes auf Pachtdauer verpflichtet, wobei die Betriebszeiten im Einvernehmen zwischen Verpächter und Pächter unter Bedachtnahme auf die Betriebserfordernisse festgelegt werden. Es ist dem Pächter nicht gestattet; das Unternehmen, wenn auch nur vorübergehend stillzulegen.

- 5 -

- 2.) Der Pächter hat eine ordnungsgemäße und den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Betriebsführung zu gewährleisten. Er hat für die Beseitigung des in Betrieb anfallenden Mülls einschließlich Küchenabfälle nach den einschlägigen Vorschriften selbst und auf eigene Kosten zu sorgen.
- 3.) Eine über die Ausübung des Gewerbes hinausgehende Benützung dieser Räume, sowie die Abgabe von Waren bzw. die Erbringung von Dienstleistungen an nicht im Hause beschäftigten bzw. mit diesem im dienstlichen Kontakt stehenden Personen bedarf der schriftliche Zustimmung des Verpächters. Der Verpächter ist zur Kontrolle der Einhaltung dieser Bestimmungen berechtigt.
- 4.) Der Pächter hat in einem solchen Ausmaß für Ruhe und Ordnung in seinem Betrieb zu sorgen, daß das Ansehen und die Würde des Hauses gewährleistet bleibt.
- 5.) Der Pächter ist verpflichtet für die gesamte Betriebszeit zumindest eine kalte und eine warme Speise, zwei Getränke, sowie Kaffee und Tee in ausreichender Menge zu verabreichen. Weiters hat der Warenkorb folgendes Mindestangebot zu enthalten:

Vollkornbrot, Knäckebrot, Weißbrotgebäck, Milchgetränke, Mineralwasser, Fruchtsaftgetränke, belegte Brote, Joghurt, Obst je nach Jahreszeit sowie gegebenenfalls warme Suppen und die verschiedensten Formen von Müsli. Produkte aus dem biologischen Anbau und möglichst ökologische Verpackungen werden empfohlen.

Im Warenkorb sollen nicht enthalten sein:

- * **stark zuckerhaltige Speisen und Getränke,**
- * **Rauchwaren und alkoholische Getränke,**
- * **Rohmilchprodukte**

Ein über das Mindestangebot hinausgehendes Zusatzangebot ist mit dem Schulgemeinschaftsausschuß bzw. an Anstalten der Lehrer- und Erzieherbildung mit dem ständigen Ausschuß unter Beiziehung des Schularztes abzustimmen und bedarf der Genehmigung durch den Schulleiter.

6.) Vermeidung des Auftretens von Lebensmittelvergiftungen:

Auf die Kenntnisnahme und Einhaltung des Hygienemerkblasses des ehemaligen Bundesministeriums für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz (siehe Beilage) wird ausdrücklich hingewiesen.

- 6 -

7.) Unterbrechung des Betriebes:

Aus vorübergehenden wegen Reparaturen, schulischer Veranstaltungen oder ähnlichem erforderlichen Unterbrechungen des Buffetbetriebes kann der Pächter keine wie immer Namen habenden Forderungen an den Verpächter ableiten. Soweit die Unterbrechung vorhersehbar ist, trifft den Verpächter die Informationspflicht.

VI

Preisgestaltung

- 1.) Der Pächter ist verpflichtet, eine sämtliche in seinem Betrieb zur Verabreichung gelangende Speisen, Getränke und Waren sowie Dienstleistungen beinhaltende, für jeden Kunden leicht lesbare Preistafel mit dem Genehmigungsvermerk des Verpächters an gut sichtbarer Stelle im Buffet anzubringen.
- 2.) Eine Erhöhung dieser Preise ist nur aufgrund gestiegener Gestehungskosten, bzw. Ergänzung des Warenangebotes (frühestens jedoch nach Ablauf des ersten Pachtjahres möglich) möglich. Bei jeder Neufestsetzung der Verkaufspreise hat der Pächter das Einvernehmen mit dem Verpächter herzustellen. Der Pächter hat jedenfalls über Verlangen seine Kalkulationsgrundlage und Steuernachweise dem Verpächter vorzulegen.

VII

Instandhaltung

- 1.) Der Pächter bestätigt, die Räumlichkeiten und die Einrichtungsgegenstände des gepachteten Betriebes in gutem und betriebsfähigem Zustand übernommen zu haben. Der Pächter ist verpflichtet, sowohl die Räume als auch die Einrichtungsgegenstände und Maschinen, während der gesamten Pachtzeit sorgfältig und unter möglichst großer Schonung der Substanz zu benutzen, zu warten und auf seine Kosten in gutem Zustand zu halten.
- 2.) Die bauliche Instandhaltung der gepachteten Räume und die Erneuerung des vom Verpächter gemäß Punkt I zur Verfügung gestellten Inventars obliegt dem Verpächter. Notwendige Ersatzbeschaffungen sind vom Pächter beim Verpächter zu beantragen.

- 7 -

Soferne diese Maßnahmen jedoch durch ein schuldhaftes Verhalten des Pächters notwendig werden, hat dieser die Kosten selbst zu tragen.

- 3.) Bauliche Änderungen und die Vornahme von Gas-, Wasser-, Heizungs-, Abfluß-, Elektroinstallationen innerhalb oder außerhalb der gepachteten Räumlichkeiten sowie die Anbringung von Schildern und Firmentafeln und Antennen außerhalb dieser Räumlichkeiten bedürfen vorherigen schriftlichen Genehmigung des Verpächters.
- 4.) Der Pächter haftet für jedwede Schäden innerhalb und außerhalb des Buffetbetriebes, die durch ihn, seine Beschäftigten, Besucher, etc. verursacht werden und im Zusammenhang mit der Betriebsführung und dem Warenverkauf stehen. Zusätzliche mit dem Gebäude nicht fest verbundene Einrichtungen, z.B. für Kapazitätserhöhung, gehen auf Kosten des Pächters. Um- und Zubauten dürfen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verpächters vorgenommen werden. Im Falle der Beendigung des gegenständlichen Pachtvertrages stehen dem Pächter für solche Um- und Zubauten gegenüber dem Verpächter keine Ersatzansprüche zu.
- 5.) Der Pächter sorgt für seine Kosten für das zur Betriebsführung (Küche, Ausgabe, Reinigung, etc.) erforderliche Personal.
- 6.) Bei Beendigung des Pachtverhältnisses hat der Pächter die Räumlichkeiten, die Einrichtungsgegenstände und Maschinen des gepachteten Buffets in einem ordnungsgemäßen (unter Bedacht auf eine übliche, betriebsbedingte Abnutzung) gebrauchsfähigen Zustand gereinigt zurückzustellen. Hierbei sind mit Genehmigung des Verpächters vorgenommene Änderungen ohne Anspruch auf Ersatz von Aufwendungen zu belassen, sofern nichts anderes vereinbart worden ist.

VIII

Verbot der Untervermietung und der Weitergabe der Pachtrechte

Dem Pächter ist es untersagt, das Unternehmen gänzlich oder teilweise unterzuverpachten oder die ihm gemäß diesem Vertrag zustehenden Rechte an dritte Personen abzutreten. Dem Pächter ist es auch untersagt, die Räume des Pachtgegenstandes an dritte Personen gänzlich oder teilweise entgeltlich oder unentgeltlich ohne Zustimmung des Verpächters zu überlassen.

- 8 -

Desgleichen ist es dem Pächter untersagt, ohne Zustimmung des Verpächters Rechte aus diesem Vertrag direkt oder indirekt in eine zu gründende oder bestehende Gesellschaft einzubringen.

IX

Gewährleistung

- 1.) Der Verpächter erklärt, daß, mit Ausnahme der zu diesem Vertrag vom Pächter übernommenen Verpflichtungen, das Unternehmen mit keinerlei öffentlich-rechtlichen oder privatrechtlichen Zahlungsverpflichtungen belastet ist und das nach den gesetzlichen Vorschriften den Pächter keinerlei Haftung treffen kann. Desgleichen hat der Pächter dem Verpächter den Pachtgegenstand schuldenfrei zurückzustellen.
- 2.) Ansonsten leistet der Verpächter keine Gewähr für eine bestimmte Benützbarkeit der zum Pachtgegenstand gehörenden Räumlichkeiten oder für einen bestimmten Ertrag oder einen bestimmten Zustand des vertragsgegenständlichen Unternehmens.

X

Verletzung über die Hälfte des wahren Wertes

Beide Teile verzichten ausdrücklich auf das Recht diesen Vertrag wegen Verletzung über die Hälfte des wahren Wertes anzufechten.

XI

Vertragsänderungen

Änderungen dieses Vertrages bedürfen zu ihrer Gültigkeit der Schriftform.

XII

Kosten und Gebühren

Die mit der Errichtung und der Durchführung dieses Vertrages anfallenden Kosten und Gebühren und sonstigen öffentlichen Abgaben, mit Ausnahme der Kosten für die eventuelle

- 9 -

rechtsfreundliche Vertretung die zu Lasten jedes Vertragspartners geht, trägt der Pächter zur Gänze. Der Pächter erklärt dem Verpächter hinsichtlich einer allfälligen Inanspruchnahme gänzlich schad- und klaglos zu halten.

XIII

Vertragsausfertigung

Dieser Vertrag wird in einer Ausfertigung errichtet, die beim Verpächter verbleibt, der Pächter erhält eine Kopie.

Der Verpächter:

Der Pächter:

- 11 -

F.

V E R R E C H N U N G

Die Verrechnung hat gemäß § 128 b SCHOG, in der Fassung Novelle 1996 zu erfolgen. Die abschätzbaren anteiligen Betriebskosten, die durch die zweckgebundenen Einnahmen abgedeckt werden, sind von der zweckgebundenen Gebarung nachvollziehbar in die reelle Gebarung umzubuchen, sobald die Einnahmen feststehen.

Wien, 13. Oktober 1997

Für die Bundesministerin:

Dr. Gschier

Für die Richtigkeit
der Ausfertigung: