

Anfrage

der Abgeordneten Mag. Julia Seidl, Kolleginnen und Kollegen

an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

betreffend Transparenz bei den horrenden Personalkosten beim Netzwerk Kulinarik

Beim Netzwerk Kulinarik und der Kulinarikwerbung in Österreich wurde ein breites Netz an undurchsichtigen Konstruktionen, Vereinen und Tochtergesellschaften aufgebaut. Dabei wurden für die Bewerbung von Kulinarik-Destination vorwiegend in Österreich mindestens 2 Mio. Euro ausgegeben. Bei der Anfragenbeantwortung des Landwirtschaftsministers stechen besonders die horrenden Personalkosten für das Kulinariknetzwerk hervor.

*"Im Durchschnitt arbeiteten über den gesamten Projektauftrag hinweg **fünf Vollzeitäquivalente**. Die bisher entstandenen **Personalkosten** beliefen sich bis Ende des Jahres 2021 auf **rd. 4,1 Mio. Euro brutto**."*

Wenn für vier Jahre (2019 bis 2022) 4,1 Mio. Euro ausgegeben wurden, bedeutet das bei fünf Mitarbeitern ein **Jahresbruttogehalt** von **273.333,33 EUR** - somit ein **Monatsbruttogehalt** von **19.523,81 EUR**. Diese Anfrage dient dazu, transparent zu machen, wie sich diese hohen Mitarbeiterkosten genau zusammensetzen. Unabhängig der geringen Effekte dieses Programms auf die österreichische Gastronomie, stellt sich die dringende Frage, wie es sein kann, dass damit betraute Mitarbeiter:innen monatlich potenziell mehr als der Bundesminister verdient haben.

Quelle:

- <https://www.parlament.gv.at/gegenstand/XXVII/AB/12867>

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher folgende


Anfrage:

1. Wie gliedern sich die hohen Personalkosten in Höhe von 4,1 Mio. Euro nach den einzelnen Mitarbeiter:innen und Zeiträumen?
2. Wie viele Mitarbeiter:innen waren mit der Abwicklung des gegenständlichen Projektauftrags nach Jahren gegliedert tätig?
 - a. Wie viele Vollzeitäquivalente sind im Jahr 2023 dafür vorgesehen?
3. Wie hoch waren die konkreten Kosten der Mitarbeiter:innen nach Jahren gegliedert?
 - a. Wie hoch sind die Kosten im Jahr 2023 (bisherige und geplante Kosten)?

4. Welche beruflichen, fachlichen Qualifikationen waren für die Besetzung der einzelnen Positionen gefordert?
 - a. Welche Mindestanforderungen wurden festgelegt?
5. Wann, wie lange und wo wurden die Stellen ausgeschrieben?
6. Gab es Arbeitsplatzbeschreibungen?
 - a. Wenn ja, bitte um Übermittlung.
 - b. Wenn nein, warum nicht?
7. Wie ist das Besetzungsverfahren abgelaufen?
8. Wer war schlußendlich für die Besetzung verantwortlich?
9. Wo waren die Mitarbeiter:innen des Netzwerk Kulinarik vorher beschäftigt?
10. Wie viele Führungskräfte waren mit der Abwicklung des gegenständlichen Projektauftrags nach Jahren gegliedert tätig?
 - a. Wie viele Führungskräfte sind im Jahr 2023 dafür vorgesehen?
 - b. Hatten die Mitarbeiter:innen neben ihrer Arbeit beim Netzwerk Kulinarik noch weitere Anstellungen?
11. Wie hoch waren die Gehaltskosten der Führungskräfte nach Jahren gegliedert?
 - a. Wie hoch sind die geplanten Gehaltskosten der Führungskräfte für 2023?


(MARGAREITER)


(Hojor)


C. R. M. P. M. F. K. M.


J. M. F. S. S. Z.


(R. S. S. S. S. S.)