KONTROLLAMT DER STADT WIEN
Rathausstraße 9
A-1082 Wien

Tel.: 01 4000 82829 Fax: 01 4000 99 82810
e-mail: post@mka.magwien.gv.at
www.kontrollamt.wien.at
DVR: 0000191

KA IV - GU 210-3/06

WIENSTROM GmbH, Prüfung der Zuschüsse an Werksküchen und Kantinen

Tätigkeitsbericht 2006

KURZFASSUNG

Die WIENSTROM GmbH (WS) betreibt in Eigenregie Werksküchen und Kantinen, welche die Bediensteten mit einem preisgünstigen Mittagessen versorgen sollen. Eine stichprobenweise Prüfung der Küchengebarung ergab die Empfehlung, mögliche Kosteneinsparungspotenziale - bezogen auf die Personaleinsatzplanung und die Menüplanung - zu nutzen. Insbesonders wäre die Organisation der Versorgung der Außendienststellen zu verbessern. Ferner sollte in diesem Bereich der Kostenwahrheit- und -transparenz verstärktes Augenmerk zugewendet werden.

INHALTSVERZEICHNIS

1. Prüfungsgegenstand 4
2. Übereinkommen mit der Gewerkschaft der Gemeindebediensteten 4
3. Vereinbarung betreffend Werksküchen- und Kantinengebarung 4
4. Gebarung und Organisation der Werksküchen und Kantinen.....5
5. Zuschüsse an Werksküchen gemäß GuV 8
6. Werksküchen- und Kantinenabrechnung lt. Kostenrechnung im Geschäftsjahr 2004/05 8
7. Vergleich mit anderen Werksküchen im WSTW-Konzern.....11

Anhang
ALLGEMEINE HINWEISE 14
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS.....15

PRÜFUNGSERGEBNIS

1. Prüfungsgegenstand

Von der WS werden in Eigenregie Werksküchen und Kantinen geführt, welche die Bediensteten mit einem preisgünstigen Mittagessen versorgen sollen. Diesbezügliche Zuschüsse werden als Aufwand verbucht und in der Gewinn- und Verlustrechnung (GuV) als "Sonstige Sozialaufwendungen" ausgewiesen. In den abgelaufenen drei Geschäftsjahren war folgende Entwicklung festzustellen (in EUR):

	2002/03	2003/04	2004/05
Zuschüsse an Werksküchen	115.401,60	114.683,92	131.407,57
Gesamtsumme "Sonstiger Sozialaufwand"	805.642,27	804.547,86	879.119,60

Für den Vergleich mit anderen Gesellschaften des WIENER STADTWERKE (WSTW)-Konzerns (s. Pkt. 7) wurden die Werksküchen betreffende Kostenauswertungen der WIEN ENERGIE Gasnetz GmbH (WG), der WIENER LINIEN GmbH & Co KG (WL) und der Fernwärme Wien GmbH (FW) herangezogen.

2. Übereinkommen mit der Gewerkschaft der Gemeindebediensteten

Mit der Ausgliederung der Unternehmung Wiener Stadtwerke und im Zusammenhang mit dem damals geplanten Wiener Zuweisungsgesetz (Wiener Stadtwerke Zuweisungsgesetz vom 18. März 1999, LGBl. für Wien Nr. 17/1999) verpflichteten sich die WIENER STADTWERKE Holding AG (HO) sowie deren Tochtergesellschaften WS, WIENGAS GmbH - jetzige WG, WL sowie die BESTATTUNG WIEN GmbH (BE) im Übereinkommen mit der Gewerkschaft der Gemeindebediensteten vom 16. Dezember 1998 zu keiner Änderung der damals bestehenden Sozialleistungen. Damit blieben auch die Aufwendungen für die diversen Betriebsrestaurants und Werksküchen in gleicher Höhe bestehen.

3. Vereinbarung betreffend Werksküchen- und Kantinengebarung

3.1 Die erste Vereinbarung hinsichtlich der Werksküchen- und Kantinengebarung wurde am 15. Mai 1972 getroffen und trat am 1. Juli 1972 in Kraft. Sie wurde zwischen der Ge-

neraldirektion der Wiener Stadtwerke bzw. der Direktion der Wiener Stadtwerke - Elektrizitätswerke einerseits und der Bedienstetenvertretung der Wiener Stadtwerke - Elektrizitätswerke andererseits abgeschlossen. In dieser Vereinbarung wurde eine betragsmäßige Limitierung des Lebensmittelverbrauchs je Portion (0,73 EUR) festgelegt. Weiters wurde das von den Bediensteten zu entrichtende Entgelt für die Inanspruchnahme der Werksküche je Portion (0,58 EUR) festgelegt und bestimmt, dass die Kantinen einen entsprechenden kalkulatorischen Aufschlag auf die Einstandspreise berücksichtigen dürfen. Der Personalstand für die Küchen und Kantinen wurde ebenso wie eine Kosten- und Erlösgegenüberstellung für die Küche und Kantine vereinbart, wobei allfällige Nettoerlöse zur Abdeckung von Personalkosten, Steuern, Abgaben und sonstigen Kosten verwendet werden sollen.

Zur Sicherung der Essensqualität und zur Vermeidung einer wesentlichen Steigerung des Entgeltes für die Inanspruchnahme der Werksküche wurde überdies festgelegt, dass eine laufende Indexanpassung sowohl bezüglich der Lebensmitteleinkaufspreise je Portion als auch hinsichtlich des Entgeltes je Portion erfolgen soll.

3.2 Die letzten beiden Änderungen der Vereinbarung (Niederschrift vom 6. Juni 2002 bzw. 19. Oktober 2004) wurden zwischen der Personalvertretung der WS einerseits, der Geschäftsführung der WS und der Magistratsdirektion der Stadt Wien - Personalstelle Wiener Stadtwerke (MD-PWS) andererseits abgeschlossen. Sie wurden mit 1. Juli 2002 bzw. 1. Jänner 2005 wirksam. Darin wird festgehalten, dass der Lebensmittelverbrauch in der Werksküche je Portion im Durchschnitt 2,45 EUR (2,65 EUR) nicht übersteigen dürfe und das Entgelt je Portion inkl. USt (10 %) für Bedienstete der Wiener Stadtwerke 2,-- EUR (2,20 EUR) und für sonstige Bedienstete der Stadt Wien 4,-- EUR (4,40 EUR) zu betragen habe. Aus der derzeit verbindlichen Niederschrift vom 19. Oktober 2004 war zu entnehmen, dass für betriebsfremde Personen der Essenspreis von der Geschäftsführung unter Bedachtnahme auf wirtschaftliche Überlegungen festzulegen sei.

4. Gebarung und Organisation der Werksküchen und Kantinen

4.1 Die WS betreibt jeweils eine Werksküche und eine Kantine im Direktionsgebäude in Wien 9 sowie im Werk Simmering. Die "Werksküche Direktion" beliefert zusätzlich zwölf

Außenstellen sowie das Betriebsgebäude Simmering, die Kraftwerke Simmering (mit dem zweiten Menü) und Donaustadt sowie die BE. Für die Werksküchen und Kantinengebarung ist das so genannte Sozialreferat zuständig und verantwortlich. Die diesbezüglichen Kosten und Erträge werden auf einer eigenen Kostenstelle erfasst.

In den genannten Werksküchen und Kantinen waren zum Zeitpunkt der Einschau (Mai 2006) zwölf eigene Bedienstete und durchschnittlich neun Personen von Fremdfirmen beschäftigt. Der durchschnittliche Aufschlag auf Einstandspreise in den Kantinen beträgt lt. Angabe der WS rd. 40 %.

4.2 Die Abrechnung der Konsumation im Direktionsgebäude erfolgt ausschließlich mittels Chipkarten. Dazu steht sowohl in der Werksküche als auch in der Kantine jeweils ein Erfassungsgerät zur Verfügung, wo Mitarbeiter ein Guthaben von bis zu 100,-- EUR auf ihre Chipkarten buchen können. In der Kantine kann zusätzlich auch mit Bargeld bezahlt werden, da diese auch betriebsfremden Personen zugänglich ist.

Das Kontrollamt gab in diesem Zusammenhang zu bedenken, dass die Manipulationen im Rahmen von Essenlieferungen an Außenstellen (Essenbehälter, Kfz-Bereitstellung, Organisation des Bestellvorganges etc.) eine hohe Kostenbelastung bewirken, deren Zuordnung schwierig ist. Es wurde daher angeregt, eine Neuorganisation bei der Versorgung von Außendienstmitarbeitern anzustreben. Dabei sollte auch erwogen werden - analog zur Vorgangsweise des Magistrats der Stadt Wien, der seinen Bediensteten einen täglichen (steuerfreien) Zuschuss von 1,46 EUR zur Einlösung bei Vertragsgaststätten zuerkennt - von der Bereitstellung des Mittagsmenüs abzusehen und finanzielle Essenszuschüsse zu gewähren. Hiebei wäre eine möglichst einheitliche, sozial ausgewogene konzernweite Vorgangsweise anzustreben, da eine große Anzahl von Mitarbeitern der WSTW (z.B. Fahrpersonal der WL) ein preisgünstiges Mittagessen aus den Werksküchen nicht in Anspruch nehmen kann.

Stellungnahme der WIENSTROM GmbH:

Zur Anregung des Kontrollamtes, eine möglichst einheitliche, sozial ausgewogene konzernweite Vorgangsweise hinsichtlich der

essensmäßigen Versorgung der Mitarbeiter anzustreben, darf zunächst hervorgehoben werden, dass die WSTW als Konzern, der Leistungen der Daseinsvorsorge für die Bevölkerung erbringt, naturgemäß eine große Disloziertheit der Betriebsstellen aufweisen. Vielfach befinden sich diese überdies nicht zuletzt aus Platz- und Ortsbildgründen in Stadtrandgebieten, die auch hinsichtlich der gastronomischen Erschlossenheit geringere Möglichkeiten bieten und daher die Gewährung finanzieller Essenszuschüsse weniger opportun erscheinen lassen. Der Führung von Betriebsküchen kommt nach Ansicht der WSTW aus diesem Grund aus dem System heraus Berechtigung zu. Was Mitarbeiter im Außendienst betrifft, so ist dem Umstand, keine Betriebsküche in Anspruch nehmen zu können, durch nebengebührenrechtlich vorgesehene Abgeltungen vielfach Rechnung getragen. Die Mitarbeiter des Fahrdienstes der WL haben durch entsprechende Einrichtungen in den im Liniennetz angesiedelten Expediten bei laufend rollierenden Arbeitszeiten die Möglichkeit, während der gesamten Betriebszeit Speisen einzunehmen. Auf Grund der unterschiedlichen dienstlichen Gegebenheiten erscheint den WSTW die derzeit geübte Vorgangsweise durchaus sachgerecht, der Anregung des Kontrollamtes folgend wird aber auf Optimierungsmöglichkeiten besonderes Augenmerk gelegt.

Im Bereich der WS wird mit Beginn des neuen Geschäftsjahres eine Änderung der Außenstellenbelieferung durchgeführt. Die beiden größten Außendienststellen (rd. 100 Speisen) werden weiterhin seitens der "Werksküche Direktion" beliefert. Da kein zusätzlicher Aufwand durch die räumliche Nähe des Kraftwerkes Simmering zum Betriebsgebäude Simmering besteht, wird auch das Kraftwerk weiterhin mit dem zweiten Menü beliefert. Für die verbleibenden Außendienststellen wird zurzeit die Möglichkeit einer kostengünstigen Belieferung durch eine Firma verhandelt. Bei die-

sem Modell tragen die Bediensteten die vollen Kosten und erhalten einen Zuschuss in der Höhe von 2,20 EUR (inkl. USt). Mit der BE werden getrennt Gespräche geführt.

5. Zuschüsse an Werksküchen gemäß GuV

In der GuV der WS werden - wie bereits erwähnt - unter dem freiwilligen Sozialaufwand folgende Zuschüsse an Werksküchen ausgewiesen: 115.401,60 EUR (2002/03), 114.683,92 EUR (2003/04) und 131.407,57 EUR (2004/05).

Bei den auf dem diesbezüglichen Aufwandskonto verbuchten Beträgen handelt es sich vor allem um die Differenz zwischen dem vereinbarten Lebensmittelverbrauch (Wareneinsatz pro Menü) von 2,45 EUR und dem Verkaufspreis von netto 2,-- EUR. Zusätzlich wird pro Menü auch ein Betrag von 0,20 EUR (gesetzliche USt in Höhe von 10 % pro Menü) als Aufwand verbucht.

Die Einnahmen aus den Werksküchen und den Kantinen werden auf eigenen Erlöskonten in der Buchhaltung verbucht. Ebenso wird der Materialeinkauf für Werksküchen und Kantinen in der Buchhaltung auf entsprechenden Konten ausgewiesen.

6. Werksküchen- und Kantinenabrechnung lt. Kostenrechnung im Geschäftsjahr 2004/05

Die Kostenrechnung der WS erfasst in einer Vollkostenrechnung sowohl fixe als auch variable Kosten. Durch die Personalstruktur der WS (vorwiegend pragmatisierte Beamte) ergibt sich, dass die Personalkosten der Werksküchen und Kantinen fast ausschließlich dem Fixkostenbereich zugeordnet werden müssen. Diesem Gesichtspunkt ist bei der nachstehenden Betrachtung der Kostensituation besonderes Augenmerk zu widmen, da eine kurzfristige Verbesserung der Personalkostenstruktur nur schwer umsetzbar wäre.

6.1 Die Kostenstellen "Werksküche Direktion" und "Werksküche Simmering" wiesen für das Geschäftsjahr 2004/05 folgende Gesamt(voll)kosten und Erlöse auf, woraus sich die folgenden Unterdeckungen pro Menü ermitteln lassen:

	Werksküche Direktion	Werksküche Simmering	Gesamt bzw. Durchschnitt
Menüs (Anzahl)	141.600	44.995	186.595
Gesamtkosten in EUR	1.448.579,00	668.271,00	2.116.850,00
Erlöse in EUR	379.629,00	119.931,00	499.560,00
Unterdeckung in EUR	1.068.950,00	548.340,00	1.617.290,00
Unterdeckung pro Menü in EUR	7,55	12,19	8,67

Die Gesamtkosten je Werksküche ergeben sich aus der Summe der Personal-, Material-, Miet- und Betriebskosten, wobei im Personalaufwand für zwölf eigene Mitarbeiter auch deren Pensionsrückstellungen enthalten sind. Die Erlöse resultieren vor allem aus den Kostenbeiträgen der Mitarbeiter von 2,-- EUR/Menü (netto) sowie aus Kostenstellenumbuchungen und -entlastungen.

Der Lebensmittelverkauf (z.B. Frühstück) wird ausschließlich der Kantine zugerechnet, wodurch keine klare Trennung der Kostenstellen Werksküchen und Kantinen möglich ist. Bei den einzelnen Werksküchen werden auch deren unterschiedliche räumliche Gegebenheiten berücksichtigt. Beispielsweise ist der Speisesaal im Werk Simmering rd. 800 m^2 groß und dient daher auch als Mehrzweckraum für diverse dienstliche Veranstaltungen. Für diesen Speisesaal wurde ein kalkulatorischer Mietzins von insgesamt 123.000,-- EUR pro Jahr angesetzt, der zur Gänze die Kostenstelle Werksküchen belastet.

Das Kontrollamt empfahl daher eine verbesserte Kostentrennung von Werksküchen und Kantinen, wodurch die Kostenwahrheit und -transparenz verbessert und aussagekräftigere Kostenvergleiche im Konzern möglich würden. Insbesondere sollte die volle Belastung der Kostenstelle "Werksküche Simmering" mit dem Speise- und Mehrzwecksaal überdacht werden, da der gewählte Kostenansatz für ein denkmalgeschütztes und bereits voll abgeschriebenes Betriebsgebäude zu einer verzerrten Darstellung der Kostenstruktur führt. Diesbezüglich wurde weiters empfohlen, in Abstimmung mit der HO eine einheitliche Vorgangsweise bei der Kostenermittlung und -erfassung und damit eine einheitliche aussagekräftige Kostenanalyse für die Kostenstellen Werksküchen und Kantinen im Konzern sicherzustellen.

Wie auch das Kontrollamt festgestellt hat, sind auf Grund der un-

terschiedlichen Rahmenbedingungen direkte Kostenvergleiche nicht zielführend. Die WSTW werden aber diese Feststellung zum Anlass nehmen, soweit zielführend, kompatible Standards zu entwickeln.

Um der empfohlenen Kostenwahrheit und -transparenz entsprechen zu können, werden ab dem Geschäftsjahr 2006/07 die Aufwendungen (Personal, Miete, Betriebskosten und Material) sowie die Erlöse im SAP auf getrennten Kostenstellen für die Kantine und die Küchen der Direktion als auch des Kraftwerkes Simmering ausgewiesen.

Wie erwähnt, betreibt die WS ihre Werksküchen überwiegend mit eigenem Personal. Der konzernübergreifende Kostenvergleich (Pkt. 7) zeigt, dass bei jenen Werksküchen, die mit eigenem Personal betrieben werden, höhere Kosten als in jenen Fällen entstehen, wo der Küchenbetrieb durch Fremdfirmen erfolgt. Da die WS ihren Bediensteten weiterhin günstige Verpflegungsmöglichkeiten im Haus (mit dem Vorteil kurzer Wegzeiten) bieten möchte, wurde empfohlen, derzeit noch nicht genutzte Kosteneinsparungspotenziale in Werksküchen (z.B. Neuorganisation der Essenslieferung, effizienterer Personaleinsatz, verbesserte Menüplanung, Rahmenvereinbarungen für den Wareneinkauf u.ä.) zu nutzen.

Zur Empfehlung des effizienteren Personaleinsatzes seitens des Kontrollamtes wird angemerkt, dass bereits im heurigen Geschäftsjahr in den einzelnen Betriebsstellen der Küchen und Kantinen eine Pool-Lösung für Personal durchgeführt wird. Bei Fehlen des Koches in der "Werksküche Simmering" springt ein Koch der "Werksküche Direktion" dort ein. Das gilt bei den Kantinen der einzelnen Außendienststellen ebenso. Erst dadurch konnten die bisherigen Personaleinsparungen von vier Mitarbeitern durch natürlichen Abgang abgefangen werden.

Im Zusammenhang mit dem Vorschlag der verbesserten Menüplanung wird derzeit an einer Rezeptsammlung gearbeitet, um dadurch den Wareneinkauf und den Bestellvorgang kostengünstiger abwickeln zu können. Die Rahmenvereinbarungen für den Wareneinkauf ergeben sich bei den einzelnen Teilunternehmungen durch jährliche Ausschreibungen für alle Organisationseinheiten.

6.2 Die Kostenstellen "Kantine Direktion" und "Kantine Simmering" wiesen für das Geschäftsjahr 2004/05 folgende Gesamt(voll)kosten, Erlöse und Überdeckungen aus (in EUR):

	Kantine Direktion	Kantine Simmering	Gesamt
Gesamtkosten	160.953,00	74.252,00	235.205,00
Erlöse	238.986,00	159.544,00	398.530,00
Überdeckung	78.033,00	85.292,00	163.325,00

Wie bereits erwähnt, sind die Überdeckungen auf eine unzureichende Kostentrennung in den Kostenstellen Werksküchen und Kantinen und auf einen angenommenen kalkulatorischen Aufschlag zurückzuführen.

7. Vergleich mit anderen Werksküchen im WSTW-Konzern

Der Vergleich mit anderen Werksküchen im WSTW-Konzern gestaltete sich äußerst schwierig, da sich die Kostenrechnungen der anderen Gesellschaften sowohl untereinander als auch im Vergleich zur WS stark unterscheiden. Auf diese Unterschiede wird nachstehend eingegangen. Unter Beachtung und kritischer Würdigung dieser Besonderheiten stellen sich die Kostensituationen in den Werksküchen der WG, der WL und der FW wie folgt dar:

7.1 Für die Werksküche der WG, die mit eigenem Personal betrieben wird, wurden dem Kontrollamt von der MD-PWS für das Geschäftsjahr 2004/05 folgende Kostenauswertungen zur Verfügung gestellt:

	Werksküche Direktion
Menüs (Anzahl)	76.566
Gesamtkosten in EUR	932.529,00

	Werksküche Direktion
Erlöse in EUR	317.502,00
Unterdeckung in EUR	615.027,00
Unterdeckung je Menü in EUR	8,03

7.2 Die WL betreiben zwei Werksküchen (Direktionsgebäude und Hauptwerkstätte), wobei die Betriebsführung der Werksküche im Direktionsgebäude einer Fremdfirma übertragen wurde. Die Auswertungen der MD-PWS für das Jahr 2005 ergab folgende Gesamt(voll)kosten, Erlöse und Unterdeckungen:

	Werksküche Direktion	Werksküche Hauptwerkstätte	Gesamt bzw. Durchschnitt
Menüs (Anzahl)	98.395	74.935	173.330
Gesamtkosten in EUR	636.504,00	540.800,00	1.177.304,00
Erlöse in EUR	265.306,00	191.732,00	457.038,00
Unterdeckung in EUR	371.198,00	349.068,00	720.266,00
Unterdeckung je Menü in EUR	3,77	4,66	4,16

7.3 Die FW betreibt ebenfalls zwei Werksküchen (Spittelau und Simmering), deren Kosten auf eigenen Kostenstellen erfasst werden. Dem Kontrollamt wurden von der FW für das Geschäftsjahr 2004/05 folgende Kostenstellenauswertungen übermittelt:

	Werksküche Spittelau	Werksküche Simmering	Gesamt bzw. Durchschnitt
Menüs (Anzahl)	23.342	11.193	34.535
Gesamtkosten in EUR	221.297,00	77.557,00	298.854,00
Erlöse in EUR	42.631,00	15.165,00	57.796,00
Unterdeckung in EUR	178.666,00	62.392,00	241.058,00
Unterdeckung je Menü in EUR	7,65	5,57	6,98

Die Werksküche Spittelau wird hauptsächlich mit Eigenpersonal betrieben. Die Zuordnung des Personalaufwandes wird auf Grund der Öffnungszeiten vorgenommen, wobei 40 % der Werksküche und 60 % der Kantine zugerechnet werden. Von den Raumkosten werden auf Grund einer Raumaufteilungsschätzung 33,3 % der Werksküche und 66,7 % der Kantine zugeordnet.

Die Werksküche Simmering wird über eine Fremdfirma beliefert (Menülieferung und Fremdpersonal). Die bezogenen Leistungen werden auf Grund des Wareneinsatzverhältnisses 60 % der Werksküche und 40 % der Kantine zugeordnet. Raumkosten wurden in der Werksküche Simmering jedoch nicht berücksichtigt.

In den Kantinen der FW wird kein Aufschlag verrechnet, d.h. Speisen und Getränke werden zu Selbstkostenpreisen an die Mitarbeiter abgegeben. Auf Grund der bereits erwähnten Kostenzuordnung von Personal- und Raumkosten ergaben sich für diese Kantinen - im Gegensatz zu den Kantinen der WS - entsprechende Unterdeckungskosten.

7.4 Auf Grund der oben erwähnten Unterschiede in den Kostenrechnungen war ein direkter Vollkosten- bzw. Preisvergleich pro Menü zwischen den genannten Gesellschaften nicht aussagekräftig genug, um Feststellungen über die Wirtschaftlichkeit der aufgezeigten Varianten der Betriebsküchengebarung treffen zu können.

Die Stellungnahme der geprüften Einrichtung ist den jeweiligen Berichtsabschnitten zugeordnet worden.

Der Kontrollamtsdirektor:
Dr. Erich Hechtner
Wien, im September 2006

ALLGEMEINE HINWEISE

Soweit in diesem Bericht personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise. Rundungsdifferenzen bei der Darstellung von Berechnungen wurden nicht ausgeglichen.

Schützenswerte personenbezogene Daten wurden im Sinn der rechtlichen Verpflichtung zum Schutz derartiger Daten anonymisiert, auf die Wahrung von Geschäfts- und Betriebsgeheimnissen wurde bei der Abfassung des Berichtes Bedacht genommen. Es wird um Verständnis gebeten, dass dadurch die Lesbarkeit des Berichtes beeinträchtigt sein könnte.

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

BE	BESTATTUNG WIEN GmbH
FW	Fernwärme Wien GmbH
GuV	Gewinn- und Verlustrechnung
HO	WIENER STADTWERKE Holding AG
MD-PWS	Magistratsdirektion der Stadt Wien - Personalstelle Wiener Stadtwerke
SAP	Systeme, Anwendungen und Produkte in der Datenverarbeitung Softwarebestellerin SAP AG, Walldorf
WG	WIEN ENERGIE Gasnetz GmbH
WL	WIENER LINIEN GmbH & Co KG
WS	WIENSTROM GmbH
WSTW	WIENER STADTWERKE