

Verpflegswirtschaft
KAGes

Hinweis zur Anonymisierung:

Gemäß § 28 Abs.2 des Landesrechnungshof-Verfassungsgesetzes sind jene Teile des Berichtes zu bezeichnen, die dem Grundrecht auf Datenschutz unterliegen.

Im Sinne dieser rechtlichen Verpflichtung mussten die entsprechenden personenbezogenen Daten sowie die Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse im Text gelöscht werden.

Es wird um Verständnis gebeten, dass dadurch die Lesbarkeit des Berichtes beeinträchtigt sein könnte.

GZ: LRH 22 V 7 – 2003 / 8

INHALTSVERZEICHNIS

I.	PRÜFUNGS-AUFTRAG	3
II.	EINLEITENDE BEMERKUNGEN	4
III.	PERSONALBEREICH	7
	1. Gegenüberstellung der Dienstposten des Küchenbereiches der einzelnen Krankenanstalten für die Jahre 2001 bis 2003 und Darstellung der Abweichungen vom Dienstpostenplan	7
	2. Darstellung des Verhältnisses Fachkräfte zu Hilfskräften im Küchenbereich der einzelnen Krankenanstalten	10
	3. Personalbedarfsberechnung für die einzelnen Küchen	12
	4. Zusammenfassende Bemerkungen	13
IV.	VERPFLEGSQUOTEN	14
	1. Soll-Quoten	15
	2. Gegenüberstellung Soll- und Ist-Quoten für das Jahr 2002	17
	3. Gegenüberstellung Gesamtverpflegstage und Verpflegsquoten	19
V.	LAGERHALTUNG	22
VI.	SPEISEPLANGESTALTUNG – DIÄTETIK	25
VII.	HYGIENE	27
VIII.	ABFALLENTSORGUNG	29
IX.	FESTSTELLUNGEN UND EMPFEHLUNGEN	31

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

BGBI. Nr.	Bundesgesetzblatt Nummer
B-VG	Bundesverfassungsgesetz
DP	Dienstposten
EDV	Elektronische Datenverarbeitung
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte)
KAGes	Steiermärkische Krankenanstaltengesellschaft m.b.H.
KALG	Steiermärkisches Krankenanstaltengesetz
LGBl. Nr.	Landesgesetzblatt Nummer
LKH	Landeskrankenhaus
MATEKIS	Material-Wirtschafts- und Einkaufsinformationssystem
VESTA	Speisenanforderungs- und Küchen-EDV-System der KAGes

I. PRÜFUNGS-AUFTRAG

Der Landesrechnungshof hat eine Prüfung der Verpflegswirtschaft in den Krankenanstalten der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. vorgenommen.

Mit der Durchführung der Prüfung war die Gruppe 4 des Landesrechnungshofes beauftragt.

Die Prüfung bezog sich auf die Jahre 2001 bis 2003, wobei die notwendigen Daten für das Jahr 2003 nicht zur Gänze vorlagen.

Zuständiger politischer Referent ist Herr Landesrat Mag. Wolfgang Erlitz.

Artikel 12 Bundesverfassungsgesetz (B-VG) bestimmt, dass Heil- und Pflegeanstalten Bundessache in der Gesetzgebung über die Grundsätze, Landessache die Erlassung von Ausführungsgesetzen und die Vollziehung ist.

Das für die gegenständliche Prüfung maßgebliche Gesetz ist das Steiermärkische Krankenanstaltengesetz 1999 (KALG), LGBl. Nr. 66/1999 WV, in der derzeit geltenden Fassung.

Die Prüfungszuständigkeit des Landesrechnungshofes ist gemäß § 3 Landesrechnungshofverfassungsgesetz 1982 gegeben.

Grundlage der Prüfung waren die Auskünfte und vorgelegten Unterlagen der einzelnen Verwaltungen der Landeskrankenanstalten bzw. der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft m.b.H.

II. EINLEITENDE BEMERKUNGEN

Die Verpflegung während eines Krankenhausaufenthaltes ist nach der medizinischen Versorgung eines jener Kriterien, auf die sich die Aufmerksamkeit der Patienten richtet.

Es steht daher zweifelsfrei fest, dass der Verpflegswirtschaft in ihrem gesamten Umfang, wie Bestellwesen, Lagerhaltung, Speisenherstellung und deren Verteilung, eine wesentliche Bedeutung zukommt.

Die Küchenbereiche der steirischen Landeskrankenanstalten einschließlich der Geräteausstattung sind in einem sehr unterschiedlichen, mehrheitlich jedoch in einem guten Zustand.

Es muss anerkannt werden, dass seitens der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. Überlegungen angestellt werden bzw. Gutachten in Auftrag gegeben wurden, die eine Neustrukturierung der Speiserversorgung auch hinsichtlich einer Entlastung der unter hohem Kostendruck stehenden Verpflegswirtschaft zum Ziele haben.

Die Gesamtkosten im Bereich Küchen und Verpflegswirtschaft sowie die Anzahl der gewichteten Verpflegstage stellen sich nach den dem Landesrechnungshof vorgelegten Unterlagen für die Jahre 2001 und 2002 folgend dar:

■	■	■	■	■
■	■	■	■	■
■	■	■	■	■

Stellungnahme des Herrn Landesrates Mag. Wolfgang Erlitz:

Der LRH stellt auf Seite 4 des Prüfberichtes die Gesamtkosten im Bereich Küchen und Verpflegswirtschaft sowie die Anzahl der gewichteten Verpflegstage dar und bezieht sich dabei auf die ihm vorgelegten Unterlagen.

Die aus der Kostenrechnung und der Krankenanstalten-Statistik entnommenen Zahlen stellen sich aus Sicht der KAGes jedoch wie folgt dar:

█	█	█	█	█
█	█	█	█	█
█	█	█	█	█

Nach Analyse der, seitens der Landeskrankenanstalten dem LRH übermittelten Formblätter, ist Folgendes festzuhalten:

Seitens des LRH wurden mittels Formular u. a. der „Dienstpostenplan Küche“ sowie die „Küchencosten“ erhoben. Es wurden jedoch nicht explizit die Summe an Primär- und Sekundärkosten und die Anzahl der korrigierten Beschäftigten abgefragt.

Dadurch kam es zu abweichendem Verständnis bzw. unterschiedlichen Meldungen.

So wurden vom LKH Leoben anstelle der Summe von Primär- und Sekundärkosten die innerbetrieblich über die Umlage verrechneten Kosten angegeben und damit die Summe der Kosten um die Erträge aus der Personalverpflegung (█
█) vermindert.

Das LKH Bruck a. d. Mur hat nur die Primärkosten ohne Berücksichtigung der „kalk. Zusatzkosten“ (Kostenartengruppe 08) gemeldet und beträgt die Abweichung daher für das Jahr 2002 █ bzw. wurden nur 72,2 % der Primär- und Sekundärkosten gemeldet.

Die übrigen Landeskrankenanstalten meldeten unter den „Küchencosten“ die Summe der Primär- und Sekundärkosten.

Der Landesrechnungshof stellt hiezu Folgendes fest:

Mit dem verwendeten Ausdruck „Küchenkosten“ sind – so wie es alle Krankenanstalten mit Ausnahme der Landeskrankenhäuser Leoben und Bruck a. d. Mur verstanden haben – sowohl Primär- als auch Sekundärkosten gemeint.

Der Landesrechnungshof wird jedoch – um allfällige Unklarheiten zu beseitigen – bei künftigen Anfragen eine ausführliche Beschreibung der jeweils angeforderten Daten beifügen.

Diese Gegenüberstellungen zeigen, dass die Dienstpostenpläne in einigen Krankenanstalten überschritten, in der Mehrzahl aber Unterschreitungen festzustellen sind. So konnten für den geprüften Zeitraum insgesamt folgende Einsparungen festgestellt werden:

2001	Abweichung zum Planwert	- 18,46
2002	Abweichung zum Planwert	- 12,41
2003	Abweichung zum Planwert	- 13,75

Der Landesrechnungshof nimmt auch positiv zur Kenntnis, dass in allen geprüften Krankenanstalten die Planwerte der Dienstposten für die Verpflegswirtschaft von 2001 bis 2003 gesunken bzw. gleich geblieben sind.

Wie aus dieser Gegenüberstellung ersichtlich ist, werden in mehr als der Hälfte der Landeskrankenanstalten die Vorgaben der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft m.b.H., die auch weitgehend den internationalen Maßstäben entsprechen, überschritten.

Dem Landesrechnungshof ist bewusst, dass in jenen Fällen, in denen der Personalstand in den Küchen so gering ist, dass in jeder Arbeitsschicht ohnehin nur eine Fachkraft anwesend sein kann, ein Mehrverhältnis an Fachkräften gegenüber Hilfskräften gerechtfertigt ist.

In allen übrigen Fällen wäre aus Kostengründen für die Einhaltung der Vorgaben der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. zu sorgen.

3. Personalbedarfsberechnung für die einzelnen Küchen

Die von der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. vorgegebene Personalbedarfsermittlung für die Speiserversorgung (Küche) der steirischen Landeskrankenanstalten nimmt durch die Verwendung von Anhaltszahlen Rücksicht auf die Anzahl der gewichteten Verpflegstage. Die Anhaltszahl erhöht sich anteilmäßig mit der Anzahl der Mahlzeiten pro Tag.

Diese Personalbedarfsermittlung nimmt jedoch **nicht** Rücksicht auf die örtlichen Gegebenheiten wie Größe und Bauzustand der Küchen oder Wegstrecken innerhalb des Arbeitsplatzes und zu den Lagerräumen.

Durch Begehungen vor Ort wurde festgestellt, dass die Arbeitsaufteilung in den einzelnen Anstalten zwischen den Organisationseinheiten Küche, Verwaltung und Reinigung unterschiedlich ist. Die Grenzen der Zuständigkeiten der verschiedenen Organisationseinheiten verwischen sich insbesondere in den Bereichen Bestellung, Lagerhaltung und Rechnungskontrolle.

Auch werden die Diätassistenten in den einzelnen Landeskrankenanstalten sehr unterschiedlich in den Küchenbetrieb einbezogen. Die Bandbreite reicht von 0 % (nur Patientenbetreuung auf den Stationen) bis 50 % der gesamten Arbeitsleistung.

Eine weitere, nicht außer Acht zu lassende Tatsache ist der vermehrte Einsatz von Halb- und Fertiggerichten in einigen Anstaltsküchen. Dieser Umstand müsste nach Ansicht des Landesrechnungshofes auch dazu geeignet sein, den Personalstand der Küchen, wenn auch nur geringfügig, zu reduzieren.

Aus den dargelegten Gründen ist nach Ansicht des Landesrechnungshofes ein Vergleich der einzelnen Küchen untereinander nur bedingt möglich.

4. Zusammenfassende Bemerkungen

Der Landesrechnungshof hat aufgrund der von den Landeskrankenanstalten zur Verfügung gestellten Unterlagen festgestellt, dass - wie aus den gesunkenen Planwerten und den Einsparungen gegenüber den Planwerten von

2001	Abweichung zum Planwert	- 18,46
2002	Abweichung zum Planwert	- 12,41
2003	Abweichung zum Planwert	- 13,75

ersichtlich - **in den meisten Anstalten** ein dem steigenden Kostendruck **angemessenes Kostenbewusstsein** Einzug gehalten hat.

Hinsichtlich des Verhältnisses von Fachkräften zu Hilfskräften wäre in einigen Anstalten nach Ansicht der Landesrechnungshof noch **ein nicht unbedeutendes Einsparungspotential gegeben**. Dem Landesrechnungshof ist bewusst, dass diese Möglichkeit der Personalkosteneinsparung nur durch ein längerfristiges Personalkonzept gegeben ist.

Das Ergebnis eines Vergleiches des Personaleinsatzes in den Küchen der Landeskrankenanstalten würde durch die bereits aufgezählten Unterschiede in der Organisation, den baulichen Gegebenheiten der Standorte, den Produktionsmethoden und den gewählten Materialien zur Essensherstellung verfälscht und ist deshalb unterblieben.

IV. VERPFLEGSQUOTEN

Der Landesrechnungshof hat die Verpflegsquoten in den einzelnen Krankenanstalten erhoben. Die Verpflegsquoten errechnen sich aus dem Verbrauch an Lebensmitteln, bezogen auf die Gesamtverpflegstage.

Berechnungsgrundlage für die Verpflegstage sind die Pflege- bzw. Belagstage der Patienten und die gewichteten Mahlzeiten von Personal und Gästen.

Die Verpflegsquoten des Landeskrankenhauses Weiz und des Landeskrankenhauses Graz-West wurden nicht in diese Aufstellungen aufgenommen, da diese Anstalten fremdversorgt werden, und zwar Weiz durch das Landeskrankenhaus Hartberg und Graz–West durch das Unfallkrankenhaus Graz.

Die Berechnungsgrundlage für die Verpflegsquoten kann daher für diese Häuser nicht herangezogen werden.

Die Verwaltungsleitungen der Landeskrankenhäuser Bad Aussee und Hartberg haben nur die Ist-Quoten bekannt gegeben.

Stellungnahme des Herrn Landesrates Mag. Wolfgang Erlitz:

Zur Feststellung des LRH, dass die Einkaufspreise zwischen den Landeskrankenanstalten variieren, ist festzuhalten, dass sich bei Lebensmittel ein zentraler Einkauf nur für bestimmte Produkte (Orangensäfte, Tee, Suppen, Zucker etc.) als wirtschaftlich sinnvoll erwiesen hat. Bei Produkten wie Fleisch, Gemüse, Obst, Brot, Gebäck, Wurstwaren etc., welche täglich angeliefert werden, hat die Bestbieterermittlung ergeben, dass in der Regel regionale Versorger beauftragt wurden. Aus diesem Grund wurde von einer zentralen Ausschreibung Abstand genommen und wird nunmehr in Verantwortung der jeweiligen Landeskrankenanstalt eine Ausschreibung und ein Bestbieterverfahren durchgeführt.

Weiters wird bezüglich der angeführten Quoten für 2002 und 2003 angemerkt, dass mit Ausnahme der Landeskrankenanstalten [REDACTED] [REDACTED] auch hier Abweichungen festgestellt wurden. Die Differenzen können zum Teil damit erklärt werden, dass bei den dem LRH bekannt gegebenen Lebensmitteleinsätzen die Lebensmittel- und Getränkeverkäufe nicht herausgerechnet wurden.

Aus dieser Aufstellung geht hervor, dass im Jahr 2002 zwischen den niedrigsten Ist-Quoten von _____, erbracht von den Landeskrankenhäusern _____ und _____, und der höchsten Ist-Quote von _____, erbracht vom Landeskrankenhaus _____, eine Differenz von _____, das sind _____, pro Verpflegstag besteht.

Eine KAGes-interne Prüfung vor Ort wird klären müssen, wie derartige Differenzen zustande kommen, zumal es sich beim Landeskrankenhaus _____ um eine Anstalt handelt, der sich nach Ansicht des Landesrechnungshofes weit bessere Einkaufsmöglichkeiten bieten als dem Landeskrankenhaus _____.

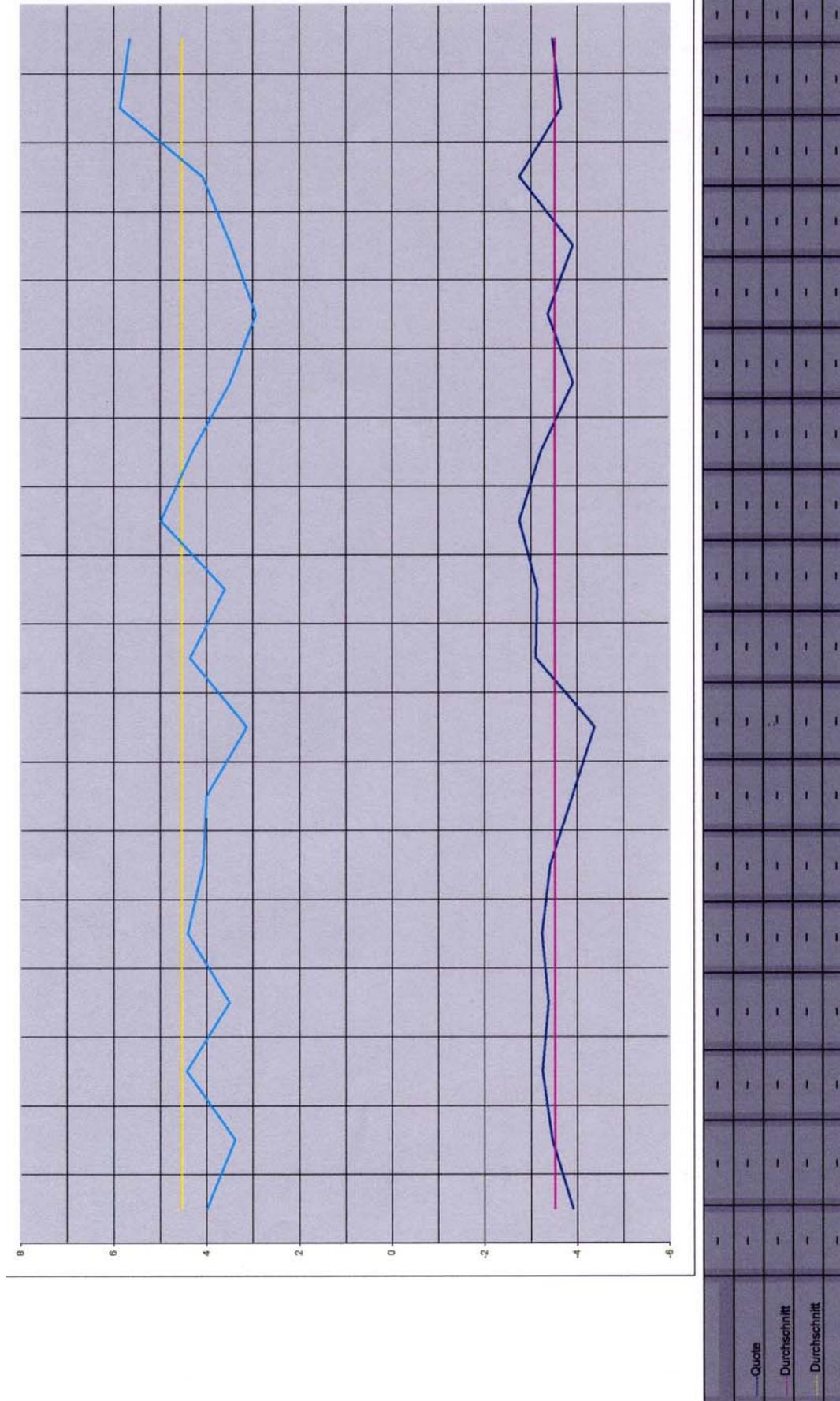
Diese **höchst unterschiedlichen Ist-Quoten** pro Verpflegstag erscheinen dem Landesrechnungshof zumindest **zum Teil unbegründet**.

Die Ausgaben für Lebensmittel bilden einen nicht unwesentlichen Kostenfaktor und sollten in Hinblick auf sich bietende Einsparungsmöglichkeiten von der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. geprüft werden.

Stellungnahme des Herrn Landesrates Mag. Wolfgang Erlitz:

Der LRH stellt fest, dass zwischen der niedrigsten Ist-Quote (_____) und der höchsten Ist-Quote (_____) pro Verpflegstag _____ liegen und ein derartig großer Unterschied zumindest zum Teil unbegründet ist.

Dazu ist festzuhalten, dass am _____, wie auch am _____, ein Cook & Chill-Verfahren angewandt wird. Dies macht es notwendig, zum Teil teurere Fertigprodukte einzukaufen, wie z. B. bereits gewaschenen und vorbereiteten Salat. Diesen höheren Kosten beim Lebensmitteleinkauf stehen Reduktionen im Personalbereich gegenüber. So wird der derzeitige Küchenbetrieb in der Regel als 8-Stunden-Betrieb geführt.



V. LAGERHALTUNG

Um eine optimale Verpflegung der Patienten während ihres Krankenhausaufenthaltes zu gewährleisten, muss eine ausreichende Menge von Lebensmitteln auf Lager gelegt werden. Hierbei sind insbesondere auch die Kosten für die Lagerung, die Kapitalbindung, die Transportkosten, die Liefermöglichkeiten und die Bedarfssicherung im Katastrophenfall zu berücksichtigen.

Die mengenmäßige Erfassung der Lagerzu- und -abgänge erfolgt, mit Ausnahme jener im Landeskrankenhaus Bad Aussee, wo wegen der beschränkten Lagermöglichkeiten der Lebensmitteleinkauf sofort auf die Kostenstelle Verpflegswirtschaft gebucht wird, mit Hilfe des Informationssystems MATEKIS. Es ist daher die Ermittlung des Lagersollbestandes durch diese EDV jederzeit möglich.

Bei stichprobenweise durchgeführten Lagerbestandskontrollen konnte festgestellt werden, dass die **meisten Lebensmittellager sehr gut geführt** werden. Differenzen zwischen dem Soll-Bestand laut EDV–Liste und dem Ist–Bestand, die in einigen Anstalten festgestellt wurden, konnten noch während der Prüfung durch den Landesrechnungshof aufgeklärt werden und waren hauptsächlich Buchungsfehler oder noch nicht verbuchte Abfassungen bzw. Warenlieferungen.

Dazu stellt der Landesrechnungshof fest, dass es von Vorteil wäre, wenn sich alle Anstalten dazu entschließen könnten, die **Verantwortung** und damit den Zugang zu den Lebensmittellagern nur einem **eng eingeschränkten Personenkreis** (z. B. Küchenleiter und Stellvertreter) zu übertragen. Nach Ansicht des Landesrechnungshofes könnte damit die Verantwortlichkeit für die Lagerbestände noch erhöht werden.

Dem Landesrechnungshof ist bewusst, dass eine angemessene Vorratshaltung durchaus erforderlich ist. Derart gravierende Unterschiede lassen sich jedoch weder durch Größe und Lage der Anstalt, Zufahrtsprobleme der Lieferanten, noch durch bewussten Mehreinkauf bei günstiger Marktlage erklären.

Die ermittelten Umschlagshäufigkeiten der Lebensmittellager für das [REDACTED] [REDACTED] sowie die [REDACTED] [REDACTED] können als **sehr gut** bezeichnet werden.

Der Landesrechnungshof stellt daher fest, dass einige Krankenanstalten, vor allem die Landeskrankenhäuser [REDACTED], mit dem **Erhöhen der Umschlagshäufigkeit** im Lebensmittellager den **Anfall unnötiger Kosten** durch zu lange Kapitalbindung **verhindern** könnten.

Stellungnahme des Herrn Landesrates Mag. Wolfgang Erlitz:

Die festgestellten unterschiedlichen Umschlagshäufigkeiten der Lebensmittellager werden zum Anlass genommen werden, die Verwaltungsdirektionen der betroffenen Landeskrankenanstalten anzuweisen, ihre Lagerhaltung zu überprüfen und gegebenenfalls die Kapitalbindung zu minimieren.

VI. SPEISEPLANGESTALTUNG - DIÄTETIK

In den meisten steirischen Krankenanstalten werden durchschnittlich zwei Vollkostmenüs angeboten, wobei meist ein Menü an mehreren Tagen fleischfrei gehalten wird. Dazu kommen vielfach ein Schonkostmenü, Angebote für die Sonderklasse und Personalverpflegung sowie verschiedene angeordnete Diät Speisen.

Die Angaben der einzelnen Krankenanstalten in Bezug auf die anfallenden Diäten reichen von () bis (). Wie von einigen Küchenleitern bestätigt wurde, können bei der Herstellung der Diät Speisen rund 75 % vom jeweiligen Tagesmenü abgeleitet werden. Die restlichen 25 % müssen separat gekocht werden.

Die Zusammenstellung der Menüpläne obliegt meist dem Küchenleiter (der Küchenleiterin) in Zusammenarbeit mit der Diätassistentin. Das Speisenangebot wiederholt sich, mit kleinen z. B. saisonalen Änderungen, in einem 4- bis 7-Wochen-Rhythmus.

Den Diätassistentinnen kommt nicht nur im Zusammenhang mit der Diätverpflegung im Spital, sondern auch hinsichtlich ihrer beratenden Tätigkeit für Patienten und deren Angehörige immer größere Bedeutung zu. Es ist eine erwiesene Tatsache, dass verstärkte Aufklärungsarbeit die Bereitschaft steigert, die verordnete Ernährungsform anzuerkennen.

Der Landesrechnungshof begrüßt daher alle Bemühungen, die darauf abzielen, die Akzeptanz der Diätassistentinnen im Krankenhausbereich zu erhöhen.

Anzumerken wäre noch, dass mit dem in fast allen Landeskrankenanstalten installierten Küchen-EDV-Programm VESTA eine weit größere Unterstützung

des Kochvorganges, beispielsweise durch die Eingabe von Rezepturen und die damit verbundenen Warenanforderungen, möglich wäre.

Die Nutzung der sich durch diese Technik bietenden Möglichkeiten wird bisher nur in der Küche des LKH-Universitätsklinikums Graz genutzt.

Dem Landesrechnungshof ist bewusst, dass die dafür erforderlichen Einschulungsmaßnahmen einige Zeit in Anspruch nehmen, jedoch sollte die Steiermärkische Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. dafür Sorge tragen, dass bereits vorhandene EDV-Systeme in ihrer vollen Bandbreite genutzt werden.

VII. HYGIENE

In Hinblick darauf, dass in den Krankenanstalten in erster Linie ein Personenkreis zu versorgen ist, der infolge von Krankheit nicht nur hinsichtlich der Qualität der Verpflegung besonders empfindlich ist, sondern auch auf Kontaminationen der Speisen mit Bakterien sensibler reagiert, kommt der Hygiene im Speisenversorgungssystem eine besondere Bedeutung zu.

Im Zuge der Prüfung hat der Landesrechnungshof festgestellt, dass der bauliche Zustand bzw. die veraltete Einrichtung in einigen Krankenanstalten () die Einhaltung der Hygienebestimmungen erschwert.

Auch aus diesem Grund begrüßt der Landesrechnungshof die in den einleitenden Bemerkungen bereits angeführten Überlegungen der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. zur Neustrukturierung der Speisenversorgung.

Die steirischen Krankenanstalten sind bis auf wenige Ausnahmen HACCP-zertifiziert.

In einer Leitlinie für Großküchen, Großcatering, Spitalsküchen und vergleichbare Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen heißt es dazu:

„Es ist eine Eigenkontrolle nach den Grundsätzen des HACCP-Systems zu installieren. Um eine wirksame Eigenkontrolle durchzuführen, ist ein Mindestausmaß an Aufzeichnungen erforderlich.

Es ist zweckmäßig Aufzeichnungen zu führen über:

- Hygieneschulungen des Personals
- Wareneingangskontrollen
- Lagertemperaturen in Kühleinrichtungen
- Überprüfung der Temperatur der Geschirrspülmaschinen

- Speisentemperaturen bei der Portionierung bzw. Auslieferung
- Durchführung der Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen
- Überprüfung der Effizienz von Reinigung und Desinfektion mittels mikrobiologischer Untersuchungen
- Vorsorge gegen tierische Schädlinge
- regelmäßige Wartung und Überprüfung der Geschirrspülmaschinen“

Der Landesrechnungshof bemerkt hiezu, dass in fast allen Landeskrankenanstalten derartige Aufzeichnungen gemacht werden. Auch werden die vorgeschriebenen Hygieneuntersuchungen (Abklatsche) in beinahe allen Anstalten in regelmäßigen Abständen durch eine hierfür ausgebildete Hygienefachkraft durchgeführt.

In einem Fall wurden die Abklatsche nicht von einer Hygienefachkraft, sondern vom Küchenleiter genommen. Der Landesrechnungshof musste jedoch feststellen, dass die Befunde des Institutes für Krankenhaushygiene und Mikrobiologie zwar alle in Ordnung waren, die Küche selbst sich aber in einem äußerst verschmutzten Zustand befand.

Der Landesrechnungshof regt daher an, dass die Vorbereitungen für die Hygieneuntersuchungen (Abklatsche) **unangemeldet** und nur **von dafür ausgebildeten Hygienefachkräften** durchgeführt werden dürfen.

Stellungnahme des Herrn Landesrates Mag. Wolfgang Erlitz:

Zur Anregung des LRH, Hygieneuntersuchungen (Abklatsche) unangemeldet und nur von dafür ausgebildeten Hygienefachkräften durchführen zu lassen wird angemerkt, dass solche Untersuchungen grundsätzlich dem Küchenleiter bzw. dem von diesem dafür nominierten Mitarbeiter obliegen. In den meisten Fällen ziehen die Küchenleiter die Hygienefachkräfte hinzu.

Der Vorschlag des LRH wird seitens des Institutes für Krankenhaushygiene und Mikrobiologie im Rahmen der nächsten Sitzungen mit der Gruppe der Hygienefachkräfte bzw. der Küchenleiter besprochen werden.

VIII. ABFALLENTSORGUNG

Mit 1. Oktober 2003 trat die mit Artikel 78 des Budgetbegleitgesetzes, BGBl. I Nr. 71/2003, kundgemachte Änderung des Tierseuchengesetzes in Kraft, welche unter anderem eine Neufassung des § 15 a Tierseuchengesetz vorsieht.

Nach Absatz 2 des zitierten Paragraphen ist die Verfütterung von Küchenabfällen an Nutz- und Wildtiere verboten.

Weiters legt § 77 Abs. 8 leg. cit. fest, dass mit dem Zeitpunkt des Inkrafttretens der Novelle die seinerzeitige Bewilligung der Bezirksverwaltungsbehörden zur Verfütterung von Speiseresten aufgehoben ist. Die Entsorgung der Speisereste muss daher in Zukunft über ein professionelles Entsorgungsunternehmen erfolgen.

Stellungnahme des Herrn Landesrates Mag. Wolfgang Erlitz:

Die Landeskrankenanstalten wurden über die notwendige Umstellung der Speiseresteentsorgung informiert.

Die Speiseresteentsorgung aller Standorte wird bereits über befugte Abfallentsorgungsunternehmen abgewickelt. Ausnahmen bilden _____ sowie _____, die ihre Speisereste einem Landwirt zur Kompostierung (und nicht zur Verfütterung) übergeben.

Damit ist KAGes-weit eine gesetzeskonforme Entsorgung der Speisereste sichergestellt.

Stellungnahme der Frau Landesfinanzreferentin Landesrätin Mag. Kristina Edlinger-Ploder:

Der gegenständliche Prüfbericht obigen Betreffs wird seitens des Landesfinanzreferates zur Kenntnis genommen.

Das Ergebnis der vom LRH durchgeführten Überprüfung wurde in der am 19. Mai 2004 abgehaltenen **Schlussbesprechung** dargelegt.

An der Schlussbesprechung haben teilgenommen:

von der Steiermärkischen
Krankenanstaltenges.m.b.H.:

Dr. Edgar STARZ

Oberamtsrat Ernst KAHR

vom Landesrechnungshof:

Hofrat Dr. Johannes ANDRIEU

Landesrechnungshofdirektor

Oberwirtschaftsrat Mag. Georg GRÜNWALD

Oberamtsrat Johanna KAUDETZKY

von der Fachabteilung 8A:

Oberamtsrat Herwig KIETZMANN

vom Büro des Herrn Landesrates

Mag. Wolfgang Erlitz:

Mag. Sandra ZETTINIG

IX. FESTSTELLUNGEN UND EMPFEHLUNGEN

Nach Abschluss des Anhörungsverfahrens ergeben sich folgende Feststellungen und Empfehlungen:

Feststellungen:

- Der Landesrechnungshof nimmt positiv zur Kenntnis, dass in allen geprüften Krankenanstalten die Planwerte der Dienstposten für die Verpflegswirtschaft von 2001 bis 2003 gesunken bzw. gleich geblieben sind und in Summe auch die Ist-Besetzungen in diesen Jahren unter den Plandaten lagen.
- In mehr als der Hälfte der Landeskrankenanstalten wurden im Jahr 2003 die Vorgaben der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft m.b.H. – das Verhältnis von Fachkräften zu Hilfskräften betreffend – überschritten.

Empfehlungen:

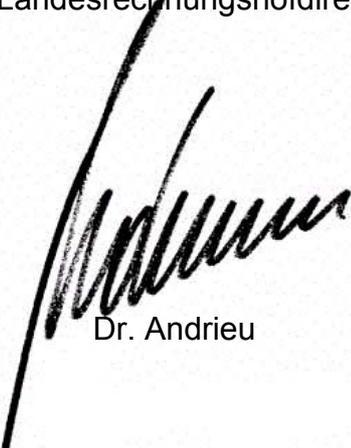
- Wenngleich diese Möglichkeit der Personalkosteneinsparung nur durch ein längerfristiges Personalkonzept gegeben ist, wird doch darauf hingewiesen, dass hinsichtlich des Verhältnisses von Fachkräften zu Hilfskräften in einigen Anstalten noch ein nicht unbedeutendes Einsparungspotenzial vorhanden ist.
- Bezüglich der Verantwortung für die Lebensmittellager wird empfohlen, den Zugang zu diesen nur einem eng eingeschränkten Personenkreis (z. B. Küchenleiter und Stellvertreter) zu übertragen, da damit die Verantwortlichkeit für die Lagerbestände noch erhöht werden könnte.

- Für die Landeskrankenhäuser Bruck a. d. Mur und Rottenmann wird empfohlen, die Umschlagshäufigkeit der Lebensmittellager zu erhöhen, um den Anfall unnötiger Kosten durch zu lange Kapitalbindung zu verhindern.

- Weiters wird angeregt, das in fast allen Krankenanstalten installierte Küchen-EDV-Programm VESTA in vermehrtem Umfang zu nutzen, um beispielsweise die Warenanforderungen zu vereinfachen.

Graz, am 9. August 2004

Der Landesrechnungshofdirektor:



Dr. Andrieu