

STEIERMÄRKISCHER LANDTAG

LANDESRECHNUNGSHOF

GZ.: LRH 22 V 4 - 93/5

BERICHT

**betreffend die Prüfung der Verpflegswirtschaft
im Bereich der
Steiermärkischen Krankenanstalten GesmbH**

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
I. PRÜFUNGS-AUFTRAG	1
II. EINLEITENDE BEMERKUNGEN	2
III. PERSONALBEREICH	7
1. Darstellung der Dienstpostenpläne 1992, 1993 und 1994 des Küchenbe- reiches der einzelnen Kranken- anstalten	7
2. Einhaltung des Dienstpostenplanes ...	9
3. Darstellung des Verhältnisses Fach- kräfte zu Hilfskräften in den Küchen der einzelnen Krankenanstalten	11
4. Personalbedarfsberechnungen für die einzelnen Küchen	14
4.1. Grundsätzliche Bemerkungen	14
4.2. Darstellung der Entwicklung der Verpflegstage	15
4.3. Darlegung der Berechnungskriterien ..	17
4.4. Berechnungsergebnisse für die einzel- nen Krankenanstalten	19
5. Fahrtkostenzuschuß	42
6. Zusammenfassende Bemerkungen zum Personalbereich	46
IV. VERPFLEGSQUOTEN	49
1. Soll-Quoten	51
2. Ist-Quoten	53
V. SPEISEPLANGESTALTUNG	55
VI. AUFTRAGSVERGABEN	64
VII. LAGERHALTUNG	85
VIII. HYGIENE	92
IX. ABFALLENTSORGUNG	100
X. SCHLUSSBEMERKUNGEN	109

BEILAGENVERZEICHNIS

- Beilage 1 Sonderleistungen des Küchenpersonals in der Küche des Landeskrankenhauses Graz.
- Beilage 2 Istanalyse zur Situation der Essensversorgung und Diätetik im LKH - Graz.
- Beilage 3 Dienstanweisungen für die Vergabe von Aufträgen im Bereich des Landeskrankenhauses Graz.
- Beilage 4/1 Schreiben der Finanzdirektion der KAGES vom 13.1.1994 betr. Grundlage der Auftragsvergaben.
- Beilage 4/2 Richtlinien für die Vergabe von Leistungen der Steierm. Krankenanstaltengesellschaft mbH.
- Beilage 5/1 Schreiben des Landeskrankenhauses Mürzzuschlag vom 28.4.1992 an KAGES betr. negative Erfahrungen mit der Fa. N.
- Beilage 5/2 Schreiben des Landeskrankenhauses Bruck vom 30.4.1992 an KAGES betr. negative Erfahrungen mit der Fa. N.
- Beilage 6 Schreiben des Landeskrankenhauses Bruck vom 29.7.1992 an KAGES betr. Beanstandungen bei Wurst- und Fleischlieferungen durch die Fa. N.
- Beilage 7 Schreiben des Landeskrankenhauses Mürzzuschlag vom 31.7.1992 an KAGES betr. Beanstandungen bei Fleisch- und Wurstlieferungen durch die Fa. N.
- Beilage 8 Schreiben der KAGES vom 5.8.1992 an die Fa. N. betr. Androhung vorzeitiger Vertragskündigung.
- Beilage 9/1+2 Schriftverkehr KAGES und Landeskrankenhaus Mürzzuschlag vom 6. bzw. 8.7.1992 betr. Liquiditätsprobleme der Fa. N.
- Beilage 10 Schreiben der KAGES vom 1.10.1992 an das Landeskrankenhaus Mürzzuschlag betr. Auftragsänderung (statt Fa. N. bis Ende des Lieferzeitraumes Fa. K.).

- Beilage 11** Schreiben der KAGES vom 1.10.1992 an die Fa. N. betr. Auftragsänderung und Anlastung allfälliger Mehrkosten.
- Beilage 12** Beschluß des Vorstandes der KAGES vom 6.10.1992 betr. Auftragsänderung.
- Beilage 13** Niederschrift des Landeskrankenhauses Rottenmann vom 22.12.1993 betr. Rückweisung von Fleisch- und Wurstwaren der Fa. K.
- Beilage 14** Schreiben der KAGES vom 15.3.1993 an das Landeskrankenhaus Voitsberg betr. Gesamtvergabe von Fleisch- und Wurstwarenlieferungen an die Fa. K. (9,5 % Rabatt).
- Beilage 15/1-4** Schriftverkehr zwischen Landeskrankenhaus Hörgas-Enzenbach und KAGES von Juli bis September 1991 betr. Beanstandungen der Fleisch- und Wurstwarenlieferungen der Fa. K. sowie Amtliches Untersuchungszeugnis vom 29.7.1991 der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung in Graz.
- Beilage 16** hogast Handbuch für gastronomiegerechte Fleischzuschnitte.
- Beilage 17** Ausschreibungsverzeichnisse über die Lieferung von Fleisch- und Wurstwaren.
- Beilage 18** Beispiel eines Abfallwirtschaftsplanes (LKH Judenburg).
- Beilage 19/1+2** Abfallentsorgung Hauptküche Landeskrankenhaus Graz gem. Abfallwirtschaftsgesetz des Bundes bzw. Landes und der ÖNORM S 2104 und Merkblatt zur Abfallentsorgung im Krankenhaus.
- Beilage 20/1+2** Voraussetzungen für die Erteilung von Bewilligungen zur Verfütterung von Speiseresten bzw. Richtlinien für die Vorgangsweise bei der Verfütterung von Speiseresten des Bundesministeriums für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz.
- Beilage 21** Anfrage der KAGES vom 6.8.1993 an die Fachabteilung für das Veterinärwesen betr. Speiseresteentsorgung.

Beilage 22 Rundschreiben der KAGES vom 10.4.1990
an alle Verwaltungsdirektionen betr.
Verfütterung von Speiseresten an Klauen-
tiere.

Beilage 23 Antwortschreiben der Fachabteilung für
das Veterinärwesen vom 14.9.1993 an die
KAGES betr. Verfütterung von Speisere-
sten.

Beilage 24 Rundschreiben der Bezirkshauptmannschaft
Weiz vom 21.9.1993 an alle Stadt-,
Markt- und Gemeindeämter betr. Entsor-
gung von Speiseresten.

I. PRÜFUNGSaufTRAG

Der Landesrechnungshof hat die Verpflegswirtschaft im Bereich der Steiermärkischen Krankenanstalten GesmbH einer Prüfung unterzogen.

Mit der Durchführung der Prüfung war die Gruppe 4 des Landesrechnungshofes beauftragt. Unter dem verantwortlichen Gruppenleiter, Hofrat Dr. Karl Bekerle, haben die Einzelprüfungen Oberamtsrat Hans Jörg Kalivoda und Fachoberinspektor Bernd Ressler durchgeführt.

Die Prüfung bezog sich insbesondere auf die Jahre 1992 und 1993, wobei noch zusätzlich Entwicklungen in der Zeitreihe 1988 bis 1992/1993 dargelegt wurden.

II. EINLEITENDE BEMERKUNGEN

Neben der Qualität der medizinischen Versorgung und der pflegerischen Betreuung ist die Verköstigung jenes Kriterium, das im Zusammenhang mit dem Ruf eines Krankenhauses am öftesten genannt wird.

Der Verpflegswirtschaft kommt daher eine ganz wesentliche Bedeutung zu. Sie umfaßt im Rahmen der Speisenversorgung für Patienten, Personal und Gäste das Bestellwesen, die Lagerhaltung, die Speisenherstellung, die Speisenverteilung und, damit zusammenhängend, die Lebensmittel- und Betriebshygiene bis hin zur Lösung von Entsorgungsfragen.

Die Küchenbereiche der steirischen Landeskrankenanstalten sind in einem sehr unterschiedlichen, mehrheitlich jedoch renovierungs- und sanierungsbedürftigem Zustand. Vielfach verbunden damit existieren auch latent Hygienerisiken. Dasselbe muß auch über die vielfach veraltete Geräteausstattung gesagt werden.

Diese heterogene Struktur in der baulichen und geräte-mäßigen Ausstattung erschwert notwendige, möglichst ökonomische, zukunftsorientierte Strukturreformen, z. B. allein im Bereich der Speisenverteilungssysteme.

Es muß anerkannt werden, daß seitens der Steiermärkischen Krankenanstalten GesmbH (KAGES) in den letzten Jahren Konzepte für einschneidende Strukturreformen erarbeitet wurden bzw. in Arbeit sind, von denen allerdings nicht gesagt werden kann, ob, wann bzw. in welchen Teilbereichen sie realisiert werden können.

Aus diesen Feststellungen ist ersichtlich, daß das Verköstigungswesen insgesamt unter einem hohen Kostendruck steht. Dies läßt sich auch aus der nachstehenden Darstel-

lung der Kosten für den Bereich Küchen und Verpflegswirtschaft und deren Entwicklung laut Auswertungsergebnissen des Krankenanstalten-Zusammenarbeitsfonds (KRAZAF) im Zeitraum 1988 bis 1992 ablesen. Für den Landesrechnungshof waren dies und die von den laufenden Anstaltsprüfungen bzw. den Prüfungen der KAGES selbst bekanntgewordenen Mängel Anlaß, die gegenständliche Prüfung der Verpflegswirtschaft in allen steirischen Landeskrankenanstalten durchzuführen.

Die Kostenentwicklung im Bereich Küchen und Verpflegswirtschaft stellt sich nach den Auswertungsergebnissen der Kostenrechnung folgend dar:

<u>Jahr</u>	<u>Küchenkosten gesamt</u>	<u>Lebensmittel</u>
1988	S 345,640.344,--	rd. 136 Mio. S
1989	S 353,329.365,--	rd. 141 Mio. S
1990	S 373,645.544,--	rd. 143 Mio. S
1991	S 390,535.399,--	rd. 141 Mio. S
1992	S 402,958.834,--	rd. 138 Mio. S

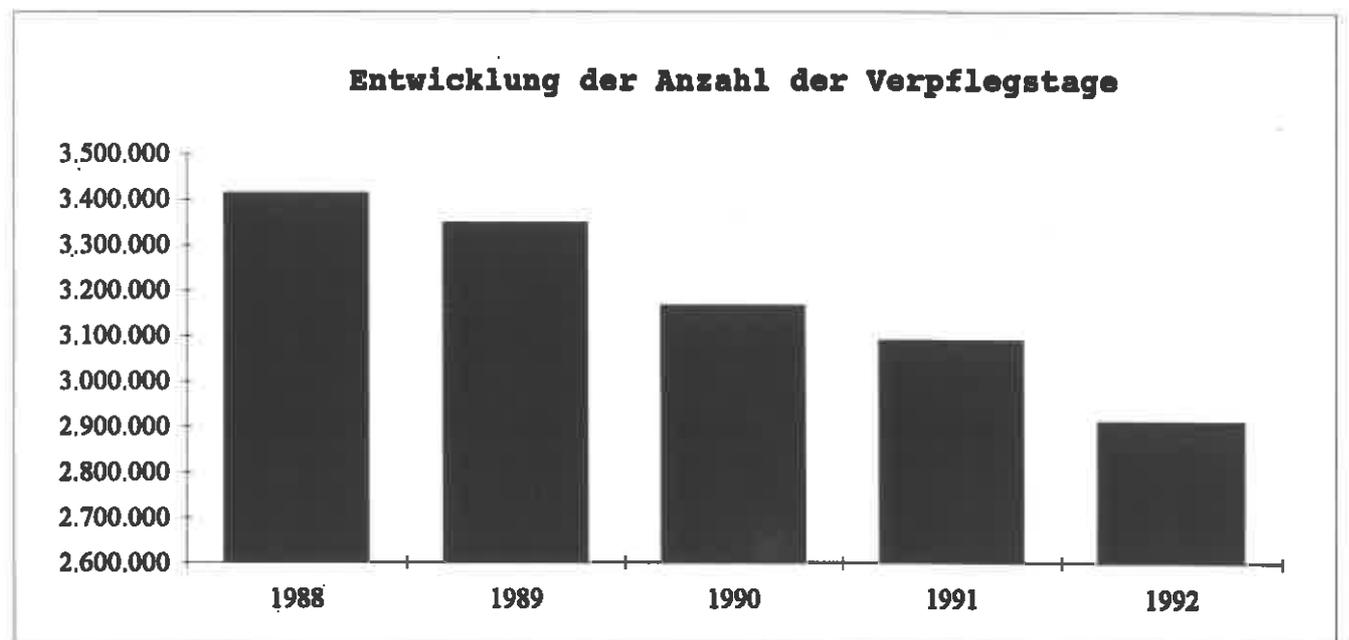
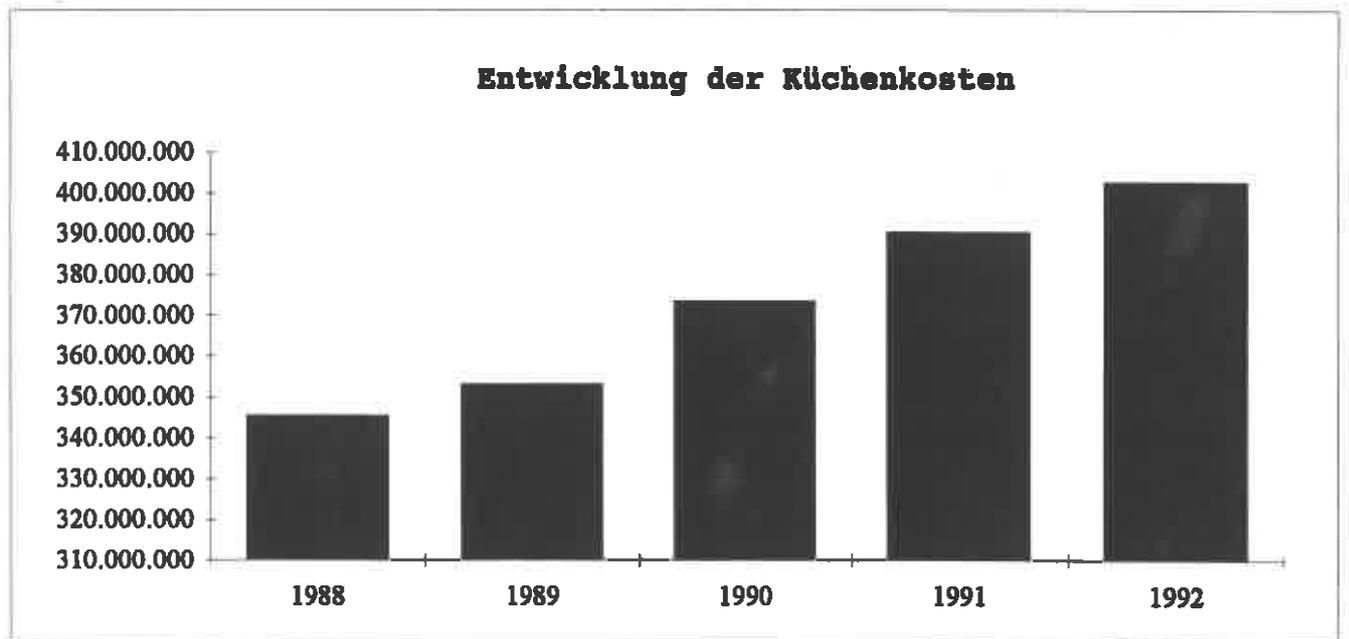
Daraus ist ersichtlich, daß die Küchenkosten seit 1988 um rund 16,6 % gestiegen sind. Die Anzahl der Verpflegungstage ist hingegen - wie die nachstehende Aufstellung zeigt - von 3,415.458 im Jahr 1988 auf 2,887.924 im Jahr 1993 zurückgegangen. Das ist ein Rückgang um 527.534 Verpflegungstage bzw. rund 15,4 %.

<u>Jahr</u>	<u>Verpflegungstage</u>
1988	3,415.458
1989	3,350.137
1990	3,169.160
1991	3,091.291
1992	2,912.941
1993	2,887.924

Die Lebensmittelkosten sind hingegen nur um rund 1,5 % gestiegen. Daraus ist ersichtlich, daß der rund 15 %ige Rückgang an Verpflegungstagen aufgrund des daraus sich ergebenden geringeren Lebensmitteleinsatzes sich unmittelbar in den Lebensmittelkosten, unverständlicherweise jedoch nicht in den übrigen Küchenkosten, insbesondere den Personalkosten, ausgewirkt hat.

Im folgenden wird die Entwicklung der Küchenkosten der Entwicklung der Verpflegungstage in der Zeitreihe 1988 bis 1992 graphisch gegenübergestellt:

Jahr	Küchenkosten in S	Verpflegstage Anzahl	Kosten pro Verpflegstag in S	Küchenkosten Index 1988 = 100	Verpflegstage Index 1988 = 100	Lebensmittel in S
1988	345.640.344	3.415.458	101,20	100,00	100,00	rd 136.000.000
1989	353.329.365	3.350.137	105,47	102,22	98,09	rd 141.000.000
1990	373.645.544	3.169.160	117,90	108,10	92,79	rd 143.000.000
1991	390.535.399	3.091.291	126,33	112,99	90,51	rd 141.000.000
1992	402.958.834	2.912.941	138,33	116,58	85,29	rd 138.000.000



Diese Entwicklung ist auch aus den durchschnittlichen Kosten pro Verpflegstag zu ersehen. Betragen diese im Jahr 1988 rund S 101,--, so sind sie im Jahr 1992 auf rund S 138,-- gestiegen. Eine Steigerung von rund 36,7 %, deren Ursache - wie im Kapitel III detailliert dargestellt - nur zu einem geringen Teil in den Indexsteigerungen zu suchen ist. Vielmehr liegt die Ursache der beträchtlichen Steigerung der Küchenkosten trotz Rückganges der Verpflegstage darin, daß die KAGES es verabsäumt hat, eine Anpassung bzw. Verringerung der Dienstposten der Küchen im Hinblick auf den doch beträchtlichen Rückgang der Leistung pro Küchenbedienstetem vorzunehmen.

Bemerkt wird überdies, daß die KAGES im Wirtschaftsplan 1994 selbst von einem weiteren Rückgang der Verpflegstage ausgeht, was eine Verringerung der Pflegegebührenerlöse zur Folge hat, ohne daß im Dienstpostenplan 1994 dieser Entwicklung Rechnung getragen wurde.

III. PERSONALBEREICH

1. Darstellung der Dienstpostenpläne 1992, 1993 und 1994 des Küchenbereiches der einzelnen Krankenanstalten

Nach den von der KAGES vorgelegten Unterlagen stellen sich die einzelnen Dienstpostenpläne der Küchen der Krankenanstalten (mit Ausnahme des Pflegeheimes Schwanberg) folgend dar:

	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>
LKH Bad Aussee	8	8	8
LKH Bad Radkersburg	15 (1kw)	15 (1kw)	14
LKH Bruck/Mur	17	17	21
LKH D.Landsberg	19,5	19,5	19,5
LKH Eisenerz	7,5	7,5	7,5
LKH Feldbach	19	19	19
LKH Fürstenfeld	11	11	11
LKH Hartberg	12	13	13
LKH Judenburg	13,5	14	14
LKH Knittelfeld	11	11	11
LKH Leoben	47,5	47,5	47,5
LKH Mariazell	4,67	4,67	4,67
LKH Mürzzuschlag	11,5	11,5	11,5
LKH Rottenmann	24	24	24
LKH Voitsberg	15	15	15
LKH Wagna	11	11	11
LKH Hörgas/ Enzenbach	11 (1kw) 12	11 (1kw) 12	11 (1kw) 12
LKH Stolzalpe	22 (2kw)	22 (2kw)	22 (2kw)
LKH Graz	151	144	144
LNKH Graz	<u>56</u>	<u>56</u>	<u>56</u>
	499,17	493,67	496,67

kw = künftig wegfallend

Daraus ist ersichtlich, daß im Jahr 1993 insgesamt die Anzahl der Dienstposten gegenüber 1992 um 5,5 Dienstposten verringert wurde.

Der Landesrechnungshof nimmt positiv zur Kenntnis, daß die KAGES aufgrund des Berichtes betreffend die "Prüfung der Steiermärkischen Krankenanstalten GesmbH, unter besonderer Berücksichtigung der Organisation der Zentralstelle, des Dienstrechtes und der Erstellung der Dienstposten- und Wirtschaftspläne", GZ: LRH 22 Z 1 - 91/4, eine Reduzierung vorerst um sieben Dienstposten in der Küche des Landeskrankenhauses Graz vorgenommen hat.

Wenig erfreulich ist hingegen die Tatsache, daß in einzelnen, vom Landesrechnungshof geprüften Krankenanstalten die vom Landesrechnungshof vorgeschlagenen Personalreduktionen aufgrund des Rückganges der Verpflegstage und damit der Leistung je Küchenbedienstetem nicht im Dienstpostenplan ihren Niederschlag gefunden haben.

2. Einhaltung des Dienstpostenplanes

Der Landesrechnungshof hat die tatsächliche Besetzung in den Küchen der einzelnen Krankenanstalten für das Jahr 1992 ermittelt und den im Dienstpostenplan 1992 vorgesehenen Dienstposten in der folgenden Aufstellung gegenübergestellt.

Die Ermittlung erfolgte derart, daß aufgrund der von den Verwaltungsleitungen vorgelegten Unterlagen die Anzahl der Tage, welche die einzelnen Bediensteten im Küchenbereich tätig waren, errechnet wurde.

	<u>Tats.Besetzung</u> <u>1992</u>	<u>Dienstposten</u> <u>lt.DPP1.1992</u>	
	*		
LKH Bad Aussee	7,99	8,0	-
LKH Bad Radkersburg	15,77	15,0	+ 0,77
LKH Bruck/Mur	17,0	17,0	-
LKH D.Landsberg	19,5	19,5	-
LKH Eisenerz	8,24	7,5	+ 0,74
LKH Feldbach	22,71	19,0	+ 3,71
LKH Fürstenfeld	12,66	11,0	+ 1,66
LKH Hartberg	13,19	12,0	+ 1,19
LKH Judenburg	14,52	13,5	+ 1,02
LKH Knittelfeld	11,31	11,0	+ 0,31
LKH Leoben	52,46	47,5	+ 4,96
LKH Mariazell	4,67	4,67	-
LKH Mürzzuschlag	11,61	11,50	+ 0,11
LKH Rottenmann	22,30	24,0	- 1,70
LKH Voitsberg	14,96	15,0	-
LKH Wagna	11,5	11,0	+ 0,50
LKH Hörgas/ Enzenbach	13,35 10,9	11,0 12,0	+ 2,35 - 1,10
LKH Stolzalpe	22,26	22,0	+ 0,26
LKH Graz	147,43	151,0	- 3,57
LNKH Graz	53,27	56,0	- 2,73

* Ohne Lehrlinge

Daraus ist klar ersichtlich, daß der Dienstpostenplan 1992 von einzelnen Krankenanstalten nicht eingehalten bzw. teilweise beträchtlich überzogen wurde.

So betrug die Überziehung des Dienstpostenplanes z. B. im

LKH Hörgas	2,35 Dienstposten (= + 21,36 %)
LKH Feldbach	3,71 Dienstposten (= + 19,53 %)
LKH Fürstenfeld	1,66 Dienstposten (= + 15,09 %)

Insgesamt ist eine Überziehung des Dienstpostenplanes für 1992 von rund acht Dienstposten festzustellen. Unter Zugrundelegung der in der KRAZAF-Statistik ausgewiesenen Personalkosten je Dienstposten von rund S 300.000,-- ergibt dies für 1992 allein aus der Nichteinhaltung des Dienstpostenplanes einen unnötigen Mehraufwand von rund 2,4 Mio. Schilling.

Es ist nicht verständlich, warum die KAGES nicht für die Einhaltung des von ihr selbst vorgegebenen Dienstpostenplanes Sorge trägt.

3. Darstellung des Verhältnisses Fachkräfte zu Hilfskräften in den Küchen der einzelnen Krankenanstalten

Der Landesrechnungshof hat auch die Anzahl der Dienstposten nach dem Verhältnis Fachkräfte zu Hilfskräften unter Zugrundelegung des Dienstpostenplanes 1992 erhoben.

Zur Anzahl der Dienstposten ist zu bemerken, daß es sich um jene Dienstposten handelt, die ausschließlich im Kochprozeß - wie auf Seite 17 des gegenständlichen Berichtes ausführlich dargestellt - benötigt werden.

Dieses Verhältnis stellt sich folgend dar:

	<u>DP</u> <u>insges.</u>	<u>Fach-</u> <u>kräfte</u>	<u>Hilfs-</u> <u>kräfte</u>	<u>Verhältnis</u> <u>in %</u>
LKH Bad Aussee	8,0	2,0	6,0	25 : 75
LKH Bad Radkersb.	13,0	3,0	10,0	23 : 77
LKH Bruck/Mur	17,0	4,0	13,0	24 : 76
LKH D.Landsberg	16,5	5,0	11,5	30 : 70
LKH Eisenerz	6,5	2,5	4,0	38 : 62
LKH Feldbach	16,0	9,5	6,5	59 : 41
LKH Fürstenfeld	11,0	4,0	7,0	36 : 64
LKH Hartberg	12,0	3,0	9,0	25 : 75
LKH Judenburg	13,5	5,0	8,5	37 : 63
LKH Knittelfeld	11,0	3,0	8,0	27 : 73
LKH Leoben	31,5	8,0	23,5	24 : 76
LKH Mariazell	4,67	2,0	2,67	43 : 57
LKH Mürzzuschlag	11,5	4,0	7,5	35 : 65
LKH Rottenmann	21,0	5,5	15,5	26 : 74
LKH Voitsberg	14,0	6,0	8,0	43 : 57
LKH Wagna	11,0	5,0	6,0	45 : 55
LKH Hörgas/ Enzenbach	10,0 11,0	4,0 4,0	6,0 7,0	40 : 60 36 : 64
LKH Stolzalpe	21,0	8,0	13,0	38 : 62
LKH Graz	116,67	46,67	70,0	40 : 60
LNKH Graz	52,0	24,0	28,0	46 : 54

Aus dieser Gegenüberstellung ist klar ersichtlich, daß es sich um äußerst unterschiedliche Besetzungen in den Küchen - was das Verhältnis Fachkräfte zu Hilfskräften betrifft - handelt.

Besonders auffällig ist die Situation im Landeskrankenhaus Feldbach, wo die Zahl der Fachkräfte höher als die der Hilfskräfte ist.

Nach internationalem Standard wäre das Verhältnis Fachkraft zu Hilfskraft mit 1 : 3 bzw. 25 % : 75 % festzulegen.

Da die KAGES in ihren Darlegungen zu den Geschäftsberichten bzw. Wirtschaftsplänen immer wieder betont, Personalbedarfsberechnungen nach internationalen Maßstäben bzw. Studien zu erstellen, verwundert es, warum nicht schon aus Kostengründen für ein ausreichendes Verhältnis Fachkräfte zu Hilfskräften Sorge getragen wird.

4. Personalbedarfsberechnungen für die einzelnen Küchen

4.1. Grundsätzliche Bemerkungen

Der Anteil des Personalaufwandes am Gesamtaufwand des Küchenbetriebes liegt gemäß der Basisdatenauswertung 1992 bei durchschnittlich rund 51,3 % (ohne kalkulatorische Zusatzkosten). Daraus ist die Bedeutung des Personalaufwandes im Küchenbetrieb ersichtlich. Nicht nur die Anzahl des Personals, sondern richtig eingesetztes Personal mit entsprechender Qualifikation sowie die Organisation des Dienstes bestimmen die Kosteneffizienz. Der Personalbedarfsberechnung kommt dabei zweifellos eine Schlüsselstellung zu.

Die Personalbedarfsermittlung ist dann relativ einfach, wenn zwischen Leistungsmenge bzw. Leistungseinheit und erforderlicher Arbeitszeit eine ganz bestimmte konstante Relation besteht. Man kann aber nicht in jedem Fall von einer festen Relation zwischen Leistung bzw. Leistungseinheit und erforderlicher Arbeitszeit ausgehen, sondern man muß berücksichtigen, daß die Tagesleistung einer Arbeitskraft einerseits von einer erforderlichen Mindestbesetzung bestimmt ist bzw. bestimmt sein kann und andererseits vielfach mit dem Umfang der Gesamtleistung variiert. Ein Beispiel hierfür ist die Tagesleistung einer Küchenkraft. Diese Leistung wird wesentlich von der Größe der Küche bestimmt, da sich die Arbeit in einem größeren Betrieb besser organisieren läßt und die Anwendung rationellerer Verfahrensweisen ermöglicht.

Die durchschnittliche Küchenleistung einer Küchenkraft einer Großküche wird daher wesentlich über der Küchenleistung einer mittleren bzw. gar einer kleinen Küche liegen müssen.

4.2. Darstellung der Entwicklung der Verpflegstage

Die Anzahl der Verpflegstage in den Krankenanstalten des Landes Steiermark hat sich seit 1988 nach den Auswertungsergebnissen der Kostenrechnung folgend entwickelt:

<u>LKH</u>	<u>1988</u>	<u>1989</u>	<u>1990</u>	<u>1991</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>
Bad Aussee	43.699	42.412	45.042	45.078	41.777	41.727
Bad Radkersburg	68.929	72.033	72.535	68.662	62.483	58.907
Bruck/Mur	92.005	98.572	92.464	92.967	87.662	86.876
D.Landsberg	93.638	95.901	92.225	98.006	87.793	91.510
Eisenerz	32.187	20.324			19.449	24.024
Feldbach	105.397	98.973	89.076	89.433	89.139	105.099
Fürstenfeld	78.392	76.619	74.880	70.441	65.181	65.789
Hartberg	93.848	89.971	90.190	87.355	80.741	80.388
Judenburg	86.300	91.406	86.774	84.288	77.084	80.654
Knittelfeld	71.877	77.721	73.592	73.974	67.547	70.529
Leoben	283.673	285.497	306.152*	308.284*	258.154	250.663
Mariazell	25.046	22.803	17.835	17.934	17.162	15.102
Mürzzuschlag	67.074	64.696	59.006	60.345	54.346	56.178
Rottenmann	106.661	104.906	103.929	104.285	94.410	93.892
Voitsberg	89.268	87.282	85.748	83.668	75.049	76.316
Wagna	72.522	71.445	71.606	70.218	63.648	64.038
Hörgas-Enzenb.	104.570	102.981	80.060	68.825	69.423	77.033
Stolzalpe	147.273	143.277	135.478	123.476	115.830	124.035
Graz	1,274.824	1,235.418	1,143.530	1,128.733	1,081.601	1,032.282**
LNKH Graz	<u>478.275</u>	<u>468.100</u>	<u>449.038</u>	<u>415.349</u>	<u>404.462</u>	<u>392.882</u>
Insgesamt	3,415.458	3,350.337	3,169.160	3,091.291	2,912.941	2,887.924

* Inklusive Eisenerz

** Berechnet nach Pflegetagen.

Zu den Zahlen von 1993 bemerkt der Landesrechnungshof, daß es sich hierbei um jene Zahlen handelt, die die jeweiligen Anstalten dem Landesrechnungshof gemeldet haben. Die Auswertungsergebnisse der Kostenrechnung für 1993 lagen zum Zeitpunkt der Erhebungen (Jänner 1994) noch nicht vor.

Aus der vorliegenden Aufstellung ist klar ersichtlich, daß im Vergleich zu 1988 die Anzahl der Verpflegstage **ausnahmslos** in allen Anstalten **rückläufig** ist.

Am größten ist der Rückgang im Landeskrankenhaus Mariazell mit rund 39 %, im Landeskrankenhaus Hörgas-Enzenbach mit rund 26 %, im Landeskrankenhaus Eisenerz mit rund 25 % sowie im Landeskrankenhaus Graz mit rund 19 % (Berechnung nach Pflögetagen).

Den geringsten Rückgang hatten neben dem Landeskrankenhaus Feldbach (bezogen auf 1993) mit 0,3 % das Landeskrankenhaus Knittelfeld mit rund 1,9 % und das Landeskrankenhaus Deutschlandsberg mit rund 2,3 % zu verzeichnen.

4.3. Darlegung der Berechnungskriterien

Für die Berechnung des Personalbedarfes der Küchen der einzelnen Krankenanstalten wurde von folgenden Grundlagen ausgegangen:

- * Die Küchenleistung der einzelnen Anstaltsküchen wurde unter Zugrundelegung der angefallenen Verpflegungstage, berechnet nach den KRAZAF-Richtlinien, wonach bei der Anzahl der Patientenverpflegungstage die Anzahl der Belagstage als Grundlage dient, den im Dienstpostenplan ausgewiesenen Dienstposten gegenübergestellt.
- * In die Berechnung wurden nur jene Dienstposten einbezogen, die ausschließlich für den Kochprozeß anzusetzen sind. Deshalb wurden folgende Dienstposten nicht in die Berechnung miteinbezogen: die Dienstposten der Küchenleiter der drei Großküchen LKH Graz, LNKH Graz und LKH Leoben; der Dienstposten des Küchenleiters des LKH Hörgas-Enzenbach (er hat zwei Küchen zu beaufsichtigen); die Dienstposten im LKH Graz für den Transport- und Speisesaaldienst sowie die Vertretung der Küchenleiterin; die Dienstposten des Mittleren Hilfsdienstes sowie des Hauswirtschaftsdienstes (Entlohnungsschema I, Entlohnungsgruppe d).
- * Diätassistentinnen wurden in die Berechnung nicht einbezogen.
- * Es wurde von einer Jahresnettoarbeitszeit von 200 Arbeitstagen ausgegangen. Damit wurden sämtliche Samstage, Sonn- und Feiertage sowie freie Tage für Schulung, Sonderurlaub, Urlaub, Krankheit, Unfall bereits berücksichtigt.

- * Bei Küchen mit einer Küchenleistung bis zu rund 45.000 Verpflegstagen pro Jahr wurde auf die notwendige Mindestbesetzung Bedacht genommen.

- * Bei einer Küchenleistung von mehr als 45.000 Verpflegstagen pro Jahr wurde unter Berücksichtigung der Herstellung von Diätspeisen, ausgenommen Schonkost, folgende Leistung zugrundegelegt:

bis rd. 80.000 Verpflegstage/Jahr	25 Verpflegstage/DP u.Tag
bis rd. 95.000 Verpflegstage/Jahr	26 Verpflegstage/DP u.Tag
bis rd.110.000 Verpflegstage/Jahr	27 Verpflegstage/DP u.Tag
bis rd.125.000 Verpflegstage/Jahr	28 Verpflegstage/DP u.Tag
von rd.230.000	
bis rd.260.000 Verpflegstage/Jahr	36 Verpflegstage/DP u.Tag

- * Für Küchen mit einer Küchenleistung von rund 400.000 bzw. rund 1,000.000 Verpflegstagen pro Jahr erscheinen dem Landesrechnungshof 39 bzw. 44 Verpflegstage pro Dienstposten und Tag durchaus angemessen.

- * Die durchschnittliche Bewertung eines Kochlehrlings wurde mit 0,5 Dienstposten angenommen.

- * Den Verpflegstagen für 1992 liegen die Auswertungsergebnisse der Kostenstellenrechnung zugrunde. Für 1993 wurden die von den jeweiligen Anstalten gemeldeten Verpflegstage (errechnet auf Basis Belagstage) zugrundegelegt.

4.4. Berechnungsergebnisse für die einzelnen Krankenanstalten

4.4.1. Küchen mit einer Küchenleistung bis zu 25.000 Verpflegstagen pro Jahr

In diesen Küchen ist auf eine Mindestbesetzung Bedacht zu nehmen. Bei Anwesenheit von durchschnittlich 3,5 Bediensteten pro Tag à acht Stunden ergibt dies einen Bedarf von insgesamt 6,5 Dienstposten, um den Küchenbetrieb sieben Tage in der Woche aufrecht erhalten zu können.

	<u>Verpflegstage</u>		<u>DP</u>	<u>LP</u>	<u>insg.</u>	<u>notwend. DP</u>	
	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>92/93</u>	<u>92/93</u>		<u>92/93</u>	
Mariazell	17.162	15.102	4,67	1,5	6,17	6,5	+0,33
Eisenerz	19.449	24.024	6,50	1,0	7,50	6,5	-1,00

DP = Dienstposten
LP = Lehrlingsposten

Zu den beiden Anstalten bemerkt der Landesrechnungshof folgendes:

Landeskrankenhaus Mariazell:

Um den errechneten Mindestbedarf an Dienstposten abzudecken, wäre die Anzahl der Dienstposten um 0,33 aufzustocken.

Landeskrankenhaus Eisenerz:

Die Dienstpostenanzahl liegt um einen Dienstposten über dem Bedarf. Im Jahr 1992 waren jedoch tatsächlich 8,24 Bedienstete für die Herstellung von Speisen eingesetzt. Der Dienstpostenplan wurde daher 1992 noch zusätzlich überzogen.

4.4.2. Küchen mit einer Küchenleistung bis zu 50.000
Verpflegstagen pro Jahr

Auch in diesem Bereich ist es nicht möglich, die geforderten 25 Verpflegstage pro Dienstposten und Tag zu erreichen, da auch hier ein gewisses Mindestmaß an Personal vorhanden sein muß, um den Betrieb sieben Tage in der Woche aufrecht erhalten zu können.

Der Landesrechnungshof hat daher die rund 22 Verpflegstage pro Dienstposten und Tag, die im Landeskrankenhaus Bad Aussee im Jahr 1992 erbracht wurden, den Berechnungen zugrundegelegt.

	<u>Verpflegstage</u>		<u>DP</u>	<u>LP</u>	<u>insg.</u>	<u>notwend. Dienstposten</u>			
	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>92/93</u>	<u>92/93</u>	<u>_____</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>		
Bad Aussee	41.777	41.727	8,0	1,5	9,5	9,5	-	9,5	-
Enzenbach	38.750	42.448	11,0	2,0	13,0	8,8	-4,0	9,7	-3,0
Hörgas	30.673	34.585	10,0	2,0	12,0	7,0	-5,0	7,9	-4,0

Zu diesen drei Anstaltsküchen stellt der Landesrechnungshof folgendes fest:

Landeskrankenhaus Bad Aussee:

In dieser Anstalt wurde im Jahr 1992 mit 9,19 tatsächlich besetzten Dienstposten das Auslangen gefunden und damit der Dienstpostenplan geringfügig unterschritten. Eine Tatsache, die vom Landesrechnungshof durchaus positiv bewertet wird.

Landeskrankenhaus Hörgas-Enzenbach:

Küche in Enzenbach:

Im Hinblick auf die im Jahr 1993 erbrachten 42.448 Verpflegstage ergibt sich ein dienstpostenplanmäßiger Überhang von drei Dienstposten.

Im Jahr 1992 waren 12,52 Dienstposten besetzt. Dies ergibt einen Überhang von rund 3,7 Dienstposten.

Küche in Hörgas:

Auch hier ist im Jahr 1993 ein dienstpostenplanmäßiger Überhang von vier Dienstposten gegeben.

Aufgrund von 13,66 tatsächlich besetzten Dienstposten im Jahr 1992 ergibt sich ein Überhang von 6,66 Dienstposten.

Wie auf Seite 15 des gegenständlichen Berichtes dargestellt, ist im Landeskrankenhaus Hörgas-Enzenbach insgesamt ein Rückgang der Verpflegstage von 104.570 im Jahr 1988 auf 77.033 im Jahr 1993 zu verzeichnen.

Der Landesrechnungshof hat in seinem Bericht aus dem Jahre 1992 betreffend die "Prüfung der Gebarung, der Organisation und der Auslastung des Landeskrankenhauses Hörgas-Enzenbach" (GZ: LRH 22 HE 1-91/5) zum Bereich "Küche und Verpflegswirtschaft" festgestellt, daß die Auslastung der einzelnen Küchen eklatant unter dem Durchschnitt der zu erbringenden Verpflegstage liegt und daher einschneidende Maßnahmen unerlässlich

sind. Zusätzlich können im Sinne der Sparsamkeit, Wirtschaftlichkeit und Zweckmäßigkeit die Kosten für die Führung zweier voneinander unabhängiger Küchenbetriebe - auf Sicht gesehen - durch das Zusammenlegen der Küchen bzw. Einrichtung einer Zentralküche beträchtlich verringert werden, da u. a. für die rund 77.000 zu erbringenden Verpflegstage nur mehr 15,5 Dienstposten einschließlich des Küchenleiters notwendig wären. Insgesamt würde die Einsparung daher 10,5 Dienstposten betragen, die sich in einem Betrag von mindestens rund 3,1 Mio. Schilling pro Jahr zu Buche schlagen würde.

Hinsichtlich der Zusammenlegung der Küchen bzw. Einrichtung einer Zentralküche hat der Landesrechnungshof bereits im Bericht über die "Prüfung der Lebensmittelgebarung in den auswärtigen Landeskranken- und Landessonderkrankenanstalten" (GZ: LRH 22 L 4-85/3) festgehalten, daß aufgrund der räumlichen Nähe der beiden Häuser Hörgas und Enzenbach die Versorgung der Patienten und des Personals durch einen Küchenbetrieb gewährleistet werden könnte. An dieser grundsätzlichen Einstellung des Landesrechnungshofes hat sich nichts geändert, zumal auch Einsparungen beim Sachaufwand unter gleichzeitiger Hebung der Küchenhygiene zu erwarten sind.

Dazu bemerkte die KAGES in ihrer Stellungnahme vom 14. Oktober 1992:

"V.9. Küche und Verpflegswirtschaft

Zur vorgeschlagenen Zusammenlegung der beiden Küchenbetriebe in Hörgas und Enzenbach wird darauf hingewiesen, daß die Zusammenlegung der Küchenbereiche zwar bereits im Jahre 1991

geplant werden sollte, vorerst aus ernährungspsychologischen Gründen jedoch zurückgestellt worden ist. Dessen ungeachtet erscheint es aber auch sinnvoll und zweckmäßig, größere Investitionen in diesem Bereich von der weiteren Entwicklung des LKH Hörgas-Enzenbach vor allem im Lichte der Empfehlungen des Suter+Suter Gutachtens und eines möglicherweise zu überarbeitenden Krankenanstaltenplanes abhängig zu machen."

Wenn auch nach Ansicht der KAGES eine Zusammenlegung der Küchen in nächster Zeit nicht möglich scheint, ist es unverständlich, warum die KAGES nicht für eine entsprechend verminderte Küchenbesetzung Sorge trägt und mögliche Personalkosten-senkungen nicht genützt werden.

Erwähnenswert in diesem Zusammenhang ist die Aussage des Küchenleiters, daß in Hinkunft das Fleisch vorgeschnitten und damit um ca. 20 % teurer eingekauft wird, weshalb ein Dienstposten nicht nachbesetzt werden soll. Der Landesrechnungshof kann derartige "Tauschgeschäfte" aufgrund des großen Personalüberhanges nicht akzeptieren und erwartet, daß die KAGES in diesem Bereich unverzüglich tätig wird.

4.4.3. Küchen mit einer Küchenleistung bis zu 80.000 Verpflegstagen pro Jahr

In diesem Bereich ist pro Dienstposten und Tag eine Leistung von 25 Verpflegstagen zu erbringen. Bezogen auf die Anzahl der Verpflegstage für 1992 und 1993 ergibt dies folgendes:

	<u>Verpflegstage</u>		<u>DP</u>	<u>LP</u>	<u>insg.</u>	<u>notwend. Dienstposten</u>	
	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>92/93</u>	<u>92/93</u>		<u>1992</u>	<u>1993</u>
Mürzzuschlag	54.346	56.178	11,5	2,0	13,5	10,9 -2,5	11,4 -2,0
B.Radkersburg	62.483	58.907	15,0	1,5	16,5	12,5 -4,0	11,8 -4,5
Wagna	63.648	64.038	11,0	2,5	13,5	12,7 -0,5	12,8 -0,5
Fürstenfeld	65.181	65.789	11,0	2,5	13,5	13,0 -0,5	13,2 -
Knittelfeld	67.547	70.529	11,0	2,0	13,0	13,5 +0,5	14,1 +1,0
Voitsberg	75.049	76.316	15,0	2,5	17,5	15,0 -2,5	15,3 -2,0

Zu den einzelnen Anstalten bemerkt der Landesrechnungshof:

Landeskrankenhaus Mürzzuschlag:

Von 1988 bis 1993 sind die Verpflegstage von 67.074 auf 56.178 zurückgegangen. Obwohl im Jahr 1991 nur mehr eine Leistung von 60.345 Verpflegungstagen erbracht wurde, ist eine Dienstpostenvermehrung um einen halben Posten vorgenommen worden.

In seinem Bericht betreffend die "Prüfung der Gebarung, der Organisation und der Auslastung des Landeskrankenhauses Mürzzuschlag" (GZ: LRH 22 M 3-91/4) hat der Landesrechnungshof im Jahr 1990 eine unterdurchschnittliche Auslastung des Küchenpersonals festgestellt.

In der Zwischenzeit ist ein weiterer Rückgang der Verpflegstage festzustellen.

Wenn auch die KAGES in ihrer Stellungnahme zum vorgenannten Bericht vermerkt, daß die Belastungen durch die personalintensive Diätproduktion stark gestiegen sind und die Gestaltung eines

Dienstplanes für das Küchenpersonal, der arbeitszeitrechtlichen, sozialen und versorgungsorganisatorischen Notwendigkeiten Rechnung trägt, eine Personalreduktion kaum möglich erscheinen läßt, ist der Landesrechnungshof dennoch der Auffassung, daß aufgrund des Rückganges der Verpflegstage seit 1988 um 10.896 bzw. rund 16 % eine dienstpostenplanmäßige Personalreduktion von mindestens zwei Dienstposten notwendig und auch möglich ist.

Landeskrankenhaus Bad Radkersburg:

In dieser Anstalt ist ein ähnlich starker Rückgang der Verpflegstage wie im Landeskrankenhaus Mürzzuschlag zu verzeichnen. Betrug im Jahr 1988 die Anzahl der Verpflegstage noch 68.929, so ist sie im Jahr 1993 auf 58.907 abgesunken. Demnach beträgt der Rückgang 10.022 Verpflegstage bzw. rund 14 %.

In dieser Anstalt erbringen die Bediensteten - bei Gegenüberstellung vergleichbarer Anstalten - mit rund 18 Verpflegstagen pro Tag die niedrigste Anzahl an Verpflegstagen.

Die Anzahl der Dienstposten wurde in den Jahren 1990 und 1994 um jeweils einen Posten verringert, trotzdem besteht unter Zugrundelegung der rund 59.000 Verpflegstage im Jahr 1993 ein personeller Überhang von rund 3,5 Dienstposten.

Landeskrankenhaus Wagna:

Der Dienstpostenplan 1992 wurde mit rund 12,9 tatsächlich besetzten Dienstposten nicht voll ausgenützt. Diese 12,9 tatsächlich besetzten Dienstposten entsprechen der geforderten Norm, sodaß kein personeller Überhang gegeben ist.

Landeskrankenhaus Fürstenfeld:

Der Rückgang der Verpflegstage seit 1988 beträgt 12.602 bzw. rund 16 %.

Der Landesrechnungshof hat in seinem Bericht betreffend die "Prüfung der Gebarung, der Organisation und der Auslastung des Landeskrankenhauses Fürstenfeld" (GZ: LRH 22 F 1-92/3) festgestellt, daß die bestehende Dienstenteilung nicht sehr ökonomisch ist, zumal an Wochentagen von den Bediensteten neun Stunden Dienstleistung pro Tag erbracht werden. Durch eine Änderung der Dienstenteilung könnte mit weniger Personal das Auslangen gefunden werden.

Auch im Jahr 1992 wurde der Dienstpostenplan um rund 1,7 Dienstposten überzogen.

In ihrer Stellungnahme zu diesem Prüfbericht hat die KAGES folgendes ausgeführt:

"Zur Feststellung, daß durch eine andere Dienstenteilung mit weniger Personal das Auslangen gefunden werden müßte, halten wir fest:

- a) daß es bereits mehrere Versuche gegeben hat, die Dienstzeiten zu ändern, es sich jedoch im täglichen Küchenablauf nicht als vorteilhaft erwiesen hat;
- b) die Reinigung und Desinfektion durch das Küchenpersonal erfolgt und dadurch Personal vom Reinigungsdienst nicht erforderlich macht;
- c) das Ausspeisen von warmen Abendessen relativ oft erfolgt. Dies wird von den Patienten als positiv empfunden."

Eine Begründung, die vom Landesrechnungshof nicht

akzeptiert werden kann, zumal es in anderen ähnlich gelagerten Küchen sehr wohl möglich ist (siehe Landeskrankenhäuser Knittelfeld und Wagna), durch eine vernünftige, dem Arbeitnehmer sowie Arbeitgeber in gleicher Weise entgegenkommende Diensteinteilung mit weniger Personal auszukommen.

Landeskrankenhaus Knittelfeld:

In dieser Anstalt waren im Jahr 1992 13,27 Dienstposten tatsächlich besetzt. Damit liegt diese Anstalt in der Norm.

Im Dienstpostenplan wäre unter Zugrundelegung der im Jahr 1993 erbrachten 70.529 Verpflegstage eine Dienstpostenvermehrung von mindestens einem halben Posten gerechtfertigt.

Diese Anstaltsküche ist ein Beispiel dafür, daß es sehr wohl möglich ist, durch einen ökonomischen Personaleinsatz die erforderlichen 25 Verpflegungstage pro Bedienstetem und Tag zu erbringen. Für 1992 waren dies 25,45 Verpflegungstage pro Bedienstetem und Tag.

Landeskrankenhaus Voitsberg:

Wie in anderen Anstalten ist auch im Landeskrankenhaus Voitsberg die Anzahl der Verpflegungstage seit 1988 um 12.952 bzw. rund 14 % gesunken. Die Anzahl der Dienstposten wurde im Jahr 1991, wo bereits ein Rückgang der Verpflegungstage um rund 6 % gegeben war, um einen Dienstposten angehoben.

Dem Landesrechnungshof ist es auch in diesem Fall unverständlich, warum bei sinkender Küchenlei-

stung eine Dienstpostenvermehrung vorgenommen wird.

Die tatsächliche Besetzung war zwar im Jahr 1992 um rund 0,6 Dienstposten niedriger als im Dienstpostenplan vorgesehen, jedoch ist insgesamt ein Überhang von zwei Dienstposten gegeben. Auch hier wäre durch eine rationellere Diensteinteilung (die tägliche Arbeitszeit pro Bedienstetem beträgt 8,5 Stunden) die notwendige Personalreduktion eher zu bewerkstelligen.

4.4.4. Küchen mit einer Küchenleistung bis zu 95.000 Verpflegstagen pro Jahr

	Verpflegstage		DP		LP	insg.		notwend. Dienstposten			
	1992	1993	1992	1993	92/93	1992	1993	1992		1993	
Hartberg	80.741	80.388	12,0	13,0	3,0	15,0	16,0	15,5	+0,5	15,5	-0,5
Judenburg	77.084	80.654	13,5	14,0	2,0	15,5	16,0	15,4	-	15,5	-0,5
Bruck/Mur	87.662	86.876	17,0	17,0	3,0	20,0	20,0	16,9	-3,0	16,7	-3,0
D.Landsberg	87.793	91.510	16,5	16,5	2,5	19,0	19,0	16,9	-2,0	17,6	-1,0
Rottenmann	94.410	93.892	21,0	21,0	2,0	23,0	23,0	18,2	-4,5	18,1	-4,5

Die Berechnung der notwendigen Dienstposten basiert auf 26 zu erbringenden Verpflegstagen pro Dienstposten und Tag. Lediglich beim Landeskrankenhaus Judenburg wurden für 1992 25 zu erbringende Verpflegstage pro Dienstposten und Tag der Berechnung zugrundegelegt.

Im einzelnen führt der Landesrechnungshof aus:

Landeskrankenhaus Hartberg:

Im Jahr 1992 wurde der Dienstpostenplan um rund einen Dienstposten überzogen.

Für 1993 ist ein dienstpostenplanmäßiger Überhang von einem halben Posten gegeben. Dieser Überhang ließe sich durch die Herabsetzung der täglichen Arbeitszeit der Bediensteten von neun auf acht Stunden beseitigen.

Landeskrankenhaus Judenburg:

Auch in dieser Anstalt wurde der Dienstpostenplan 1992 um rund einen Dienstposten überzogen; für 1993 ist ein dienstpostenplanmäßiger Überhang von einem halben Dienstposten gegeben.

Die im Jahr 1993 erfolgte Anhebung der Dienstpostenanzahl um einen halben Posten hat sich als unnotwendig bzw. nicht gerechtfertigt erwiesen.

Landeskrankenhaus Bruck/Mur:

In dieser Anstalt besteht eine Sondersituation, zumal das neue Landeskrankenhaus Bruck/Mur bereits in Betrieb gegangen ist. Für 1992 und 1993 war ein dienstpostenplanmäßiger Überhang von drei Dienstposten gegeben. Tatsächlich waren im Jahr 1992 rund 19 Dienstposten besetzt, sodaß ein Überhang von zwei Dienstposten bestand.

Im Wirtschaftsplan 1994 wird aufgrund der Übersiedlung der Neurologie vom Landeskrankenhaus Leoben und durch die Inbetriebnahme einer eigenen unfallchirurgischen Abteilung von einer

rund 20 % höheren Anzahl an Pfllegetagen und somit auch Verpflegstagen ausgegangen. Dies bedeutet, daß für 1994 ein Personalbedarf für die Speisenerstellung von rund 19,5 Dienstposten bestehen würde. Diese Berechnung basiert auf der Annahme von rund 105.000 Verpflegstagen. Tatsächlich wurde jedoch eine Dienstpostenvermehrung um vier Dienstposten auf insgesamt 21 Dienstposten vorgenommen.

Landeskrankenhaus Deutschlandsberg:

Der Landesrechnungshof hat bereits im Jahr 1986 im Rahmen des Berichtes betreffend die "Prüfung der Gebarung, der Organisation und der Auslastung des Landeskrankenhauses Deutschlandsberg" (GZ: LRH 22 D 3-86/4) festgestellt, daß im Bereich der Küche und Verpflegswirtschaft eine personelle Überbesetzung gegeben ist und eine Personalreduzierung notwendig erscheint.

Die KAGES hat in ihrer Stellungnahme vom 12. November 1987 u. a. bemerkt, daß seitens des Vorstandes der Auftrag erteilt wird, in Abstimmung mit der Anstaltsleitung des Landeskrankenhauses Deutschlandsberg den vom Landesrechnungshof angesprochenen Bereich nochmals zu prüfen.

Dazu muß der Landesrechnungshof jedoch feststellen, daß trotz des Rückganges der Verpflegstage seit 1988 nicht nur keine Verminderung der Dienstpostenanzahl, sondern sogar eine Erhöhung um einen halben Dienstposten ab 1991 durchgeführt wurde. Eine Maßnahme, die für den Landesrechnungshof unverständlich ist.

Aufgrund der erbrachten Leistungen ergibt sich für 1992 ein Überhang von zwei Dienstposten und für 1993 ein Überhang von einem Dienstposten.

Landeskrankenhaus Rottenmann:

Der Landesrechnungshof hat die Anstalt im Jahr 1989 hinsichtlich der Gebarung, der Organisation und der Auslastung einer Prüfung unterzogen (Bericht GZ: LRH 22 R 2-88/3) und festgestellt, daß der Küchenbereich eine überhöhte Personalbesetzung aufweist.

Auch in dieser Anstalt ist ein Rückgang der Verpflegstage seit 1988 um 12.769 bzw. rund 12 % festzustellen.

Weder der Bericht des Landesrechnungshofes noch der Rückgang der Verpflegstage hat die KAGES veranlaßt, eine Dienstpostenreduktion vorzunehmen, obwohl eine solche - wie die Stellungnahme der KAGES zum zitierten Prüfbericht zeigt - ins Auge gefaßt wurde.

"Die Nachbesetzung der Küchenleiterstelle wurde im Einvernehmen mit der Verwaltungsdirektion des Landeskrankenhauses Rottenmann nicht hausintern, sondern extern vorgenommen. Dem neuen Küchenleiter, der in der Zwischenzeit bereits feststeht, wird als Priorität eine Verbesserung des Personaleinsatzes und der Organisation in der Küche aufgetragen. Bei den Stellenplanbesprechungen wird auf eine Personalreduktion gedrängt werden."

Trotz weiterem beträchtlichem Rückgang hat die KAGES keine Reduzierung der Küchendienstposten durchgeführt.

Aufgrund der erbrachten Leistungen ist für 1992 ein dienstpostenplanmäßiger Überhang von rund 4,5 Dienstposten gegeben. Für 1993 beträgt der dienstpostenplanmäßige Überhang ebenfalls rund 4,5 Dienstposten.

4.4.5. Küchen mit einer Küchenleistung bis zu 110.000
Verpflegstagen pro Jahr

	Verpflegstage		DP	LP	insg.	notwend. Dienstposten		
	1992	1993	92/93	92/93		1992	1993	
Feldbach	89.139	105.099	16,0	3,5	19,5	17,1	-2,0	19,5

Für 1992 besteht aufgrund der erbrachten 89.139 Verpflegstage ein dienstpostenplanmäßiger Überhang von rund 2,0 Dienstposten. Tatsächlich besetzt waren insgesamt 21,75 Dienstposten, sodaß eine Überbesetzung von rund 4,5 Dienstposten gegeben war.

Im Jahr 1993 ist die Anzahl der Verpflegstage auf 105.099 angestiegen. Der Grund hierfür liegt sicherlich in der Inbetriebnahme der geburtshilflich-gynäkologischen Abteilung. Die derzeitige dienstpostenplanmäßige Besetzung entspricht den Leistungskennzahlen.

4.4.6. Küchen mit einer Küchenleistung bis zu 125.000
Verpflegstagen

	Verpflegstage		DP	LP	insg.	notwend. Dienstposten			
	1992	1993	92/93	92/93		1992	1993		
Stolzalpe	115830	124035	21,0	3,5	24,5	20,7	-3,5	22,2	-2,3

Auch in dieser Anstalt wurde unverständlicherweise trotz des stetigen Rückganges der Verpflegstage seit 1988 um 23.238 bzw. rund 15 % die Anzahl der Dienstposten um drei Dienstposten erhöht.

Im Jahr 1992 waren 24,5 Dienstposten besetzt. Aufgrund der erbrachten 115.830 Verpflegstage ist daher eine Überbesetzung von rund 3,5 Dienstposten gegeben.

Trotz der gestiegenen Anzahl der Verpflegstage im Jahr 1993 ist noch immer ein Überhang von rund zwei Dienstposten vorhanden.

4.4.7. Küchen mit einer Küchenleistung von 230.000 bis 260.000 Verpflegstagen pro Jahr

	Verpflegstage		DP	LP	insg.	notwend. Dienstposten	
	1992	1993	92/93	92/93		1992	1993
Leoben	258154	250663	31,5	4,0	35,5	35,8 +0,5	34,8 -0,5

Im Jahr 1992 waren 39,35 Dienstposten tatsächlich besetzt, wodurch ein Überhang von rund 3,5 Dienstposten gegeben war.

Für 1993 errechnet sich eine dienstpostenplanmäßige Überbesetzung von rund einem halben Posten.

Im Wirtschaftsplan 1994 ist infolge der Verlegung der neurologischen Abteilung in das Landeskrankenhaus Bruck/Mur ein Rückgang der Pflagestage und damit auch ein Rückgang der Verpflegstage um rund 8 % veranschlagt.

Den Landesrechnungshof verwundert es, daß dieses Faktum zu keiner Dienstpostenreduktion im Küchenbereich geführt hat. Im Gegensatz dazu wurde sehr wohl die Dienstpostenanzahl im Küchenbereich des Landeskrankenhauses Bruck/Mur u. a. mit der Begründung der Transferierung der neurologischen Abteilung erhöht.

4.4.8. Küchen mit einer Küchenleistung von rund 400.000
Verpflegstagen pro Jahr

	Verpflegstage		DP	LP	insg.	notwend. Dienstposten	
	1992	1993	92/93	92/93		1992	1993
LNKH Graz	404462	392882	52,0	9,5	61,5	51,9	-9,5 50,4 -10,0

Zur Position Lehrlingsposten bemerkt der Landesrechnungshof, daß die 19 zur Verfügung stehenden Lehrlingsposten bei weitem nicht ausgeschöpft wurden.

Des weiteren wurde auch der Dienstpostenplan unterschritten, sodaß im Jahr 1992 insgesamt 53,3 Dienstposten besetzt waren.

Unter Zugrundelegung der 404.462 Verpflegstage war ein Überhang von rund 1,5 Dienstposten gegeben.

Da die Lehrlingsposten seit längerer Zeit nicht voll ausgeschöpft werden, wäre eine Reduktion im Dienstpostenplan sinnvoll.

4.4.9. Küchen mit einer Küchenleistung von rund 1.000.000
Verpflegstagen pro Jahr

LKH Graz

	<u>Verpfl.Tage</u>	<u>DP</u>	<u>LP</u>	<u>insg.</u>	<u>notwend. DP</u>	
1992	1,016.112	116,7	11,5	128,2	115,5	-12,5
1993	958.662	109,7	11,5	121,2	109,0	-12,0

Im Gegensatz zu den übrigen Krankenanstalten des Landes Steiermark wurde seitens des KRAZAF der Berechnung der Verpflegstage die Anzahl der verrechenbaren Pflagestage anstatt der Belagstage zugrundegelegt.

Unter Berücksichtigung der angefallenen Belagstage ergeben sich daher für 1992 1,016.112 Verpflegstage und für 1993 958.662 Verpflegstage.

Auch im Landeskrankenhaus Graz wurden die vorhandenen 23 Lehrlingsposten nicht voll ausgeschöpft, sodaß im Jahr 1992 120,07 Dienstposten für die Herstellung von Speisen besetzt waren. Dies bedeutet, daß sich für 1992 ein Überhang von rund 4,5 Dienstposten ergibt.

Im Landeskrankenhaus Graz werden neben der üblichen Verpflegung auch Sonderleistungen für diverse Veranstaltungen erbracht, die nach Aussage der Küchenleiterin überdurchschnittlich viel Zeit des Küchenpersonals beanspruchen, zumal nicht nur die Herstellung verschiedener Speisen, sondern überdies größtenteils der Transport und vor allem das Service vom Küchenpersonal bewerkstelligt werden müssen.

Diese Sonderleistungen (Beilage 1) bestehen u. a. in der Herstellung von Extramenüs im Rahmen von Feierlichkeiten, Brötchen, Platten, Mehlspeisen, Lunchpaketen, Wurstsemmeln und verschiedenen Salaten sowie im Bereitstellen von Kaffee und diversen Getränken, wie z. B. Apfelsaft, Mineralwasser, Bier und Wein. Diese Sonderleistungen werden nicht nur für hauseigene Veranstaltungen wie Sitzungen, Einstandsfeiern für Diplomschwester, Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, Vernissageneröffnungen u. dgl. erbracht, sondern auch für auswärtige Institutionen im Rahmen von Vortragsreihen.

Dem Landesrechnungshof liegt es fern, derartige Sonderleistungen im Interesse der Dienstnehmer in Frage stellen zu wollen, er kann aber nicht umhin darauf hinzuweisen, daß diese meist aufwendigen Tätigkeiten dementsprechend Personal binden. Die Anzahl der hierfür notwendigen Dienstposten wird vom Landesrechnungshof mit drei Dienstposten bewertet.

Für 1992 war daher unter Berücksichtigung der vorgenannten Leistungen ein tatsächlicher Überhang von rund 1,5 Dienstposten gegeben.

Nach den von der Anstaltsleitung vorgelegten Unterlagen wurden im Jahr 1993 958.662 Verpflegstage (auf Basis Belagstage) erbracht.

Die 68.280 Verpflegstage, die sich aus den Wochenfassungen für die Stationen errechnen, wurden vom Landesrechnungshof nicht in die Berechnung mitgenommen, zumal hierfür seitens der Anstaltsküche

keine Leistung erbracht werden muß. Dies wurde dem Landesrechnungshof auch seitens der Küchenleitung bestätigt.

Für die Erbringung der rund 960.000 Verpflegstage sind rund 109 Dienstposten notwendig.

Aufgrund der tatsächlichen Besetzung von insgesamt 114,09 Dienstposten und unter Berücksichtigung der erwähnten Sonderleistungen ergibt sich für 1993 ein Überhang von rund zwei Dienstposten. Bei Einschränkung erwähnter Sonderleistungen ließe sich die notwendige Personalreduktion sicherlich leichter durchführen.

Im Hinblick auf die Berechnungsergebnisse für das Jahr 1992 bzw. 1993 ergibt sich in den Krankenanstalten des Landes Steiermark im Bereich der Herstellung von Speisen ein dienstpostenplanmäßiger Überhang von rund 55 bzw. 50 Dienstposten.

Infolge der Nichtbesetzung einzelner Dienstposten, insbesondere von Lehrlingsposten, war - wie nachstehende Aufstellung zeigt - für 1992 ein tatsächlicher Überhang von rund 43 Dienstposten und für 1993 ein tatsächlicher Überhang von rund 37 Dienstposten gegeben, wodurch für 1992 eine Einsparung von rund 12,8 Mio. Schilling und für 1993 eine Einsparung von rund 11,1 Mio. Schilling möglich gewesen wäre.

LNKH	tats.besetzte DP		notw. DP		Differenz (auf halbe DP gerundet)	
	1992	1993	1992	1993	1992	1993
Bad Aussee	9,19	10,99	9,50	9,50	-	- 1,5
Bad Radkersburg	15,68	13,50	12,50	11,80	- 3,0	- 1,5
Bruck/Mur	19,05	20,53	16,90	16,70	- 2,0	- 3,5
Deutschlandsberg	18,37	19,00	16,90	17,60	- 1,5	- 1,5
Eisenerz	8,24	7,89	6,50	6,50	- 1,5	- 1,0
Feldbach	21,75	21,79	17,10	19,50	- 4,5	- 2,0
Fürstenfeld	15,20	14,75	13,00	13,20	- 2,0	- 1,5
Hartberg	16,19	15,57	15,50	15,50	- 0,5	-
Jüdenburg	16,37	16,62	15,40	15,50	- 1,0	- 1,0
Knittelfeld	13,27	13,59	13,50	14,10	-	+ 0,5
Leoben	39,35	39,08	35,80	34,80	- 3,5	- 4,0
Mariazell	5,54	5,71	6,50	6,50	+ 1,0	+ 0,5
Mürzzuschlag	13,58	13,36	10,90	11,40	- 2,5	- 2,0
Rottenmann	21,66	21,45	18,20	18,10	- 3,5	- 3,0
Voitsberg	16,92	17,13	15,00	15,30	- 2,0	- 1,5
Wagna	12,87	12,50	12,70	12,80	-	+ 0,5
Hörgas -	13,66	11,42	7,00	7,90	- 6,5	- 3,5
Enzenbach	12,52	13,71	8,80	9,70	- 3,5	- 4,0
Stolzalpe	24,50	23,56	20,70	22,20	- 3,5	- 1,0
Graz	120,07	114,09	118,50	112,00	- 1,5	- 2,0
LNKH Graz	53,30	54,33	51,90	50,40	- 1,5	- 4,0
					-43,0	-37,0

Für 1994 geht die KAGES selbst von einem weiteren Rückgang der Pflergetage um 4 % aus. Auf Seite 19 des Wirtschaftsplanes 1994 führt die KAGES folgendes wörtlich aus:

"Infolge des weiteren Rückganges der durchschnittlichen Verweildauer ist mit einer Verminderung der Pflage- tage um rund 4 % oder rund 100.000 Tage zu rechnen, wobei der Rückgang bei der Sonderklasse mit 5,6 % und den Pflage- tagen der allgemeinen Klasse mit 3,8 % veran- schlagt wurde."

Die verminderte Küchenleistung kommt auch in der jährlichen KRAZAF-Auswertung der Kostenrechnung zum Ausdruck, wie aus folgender Gesamtübersicht zu entnehmen ist:

Verpflegstage pro korrigiertem Beschäftigten

	1988	1989	1990	1991	1992	1988 - 1992 Minus in % (gerundet)
LKH Bad Aussee	5.099	4.512	4.629	4.796	4.120	- 19,0 %
LKH Bad Radkersburg	4.165	4.242	4.249	3.812	3.464	- 17,0 %
LKH Bruck/Mur	4.616	4.776	4.240	4.402	4.137	- 10,5 %
LKH Deutschlandsberg	3.898	4.270	4.274	4.187	3.653	- 6,5 %
LKH Eisenerz	3.782	2.372				
LKH Feldbach	5.657	5.388	4.862	3.862	3.939	- 30,5 %
LKH Fürstenfeld	5.178	5.011	4.748	4.507	4.021	- 22,5 %
LKH Hartberg	5.225	5.606	5.567	5.470	4.624	- 11,5 %
LKH Judenburg	5.879	6.041	5.301	4.932	4.697	- 20,0 %
LKH Knittelfeld	5.231	5.857	5.201	5.254	4.828	- 7,5 %
LKH Leoben	5.452	5.324	4.969*	4.929*	4.249*	- 22,0 %
LKH Mariazell	5.240	4.131	3.049	3.097	3.326	- 36,5 %
LKH Mürzzuschlag	4.805	4.579	4.260	4.167	3.540	- 26,5 %
LKH Rottenmann	4.176	3.887	3.923	3.885	3.532	- 15,5 %
LKH Voitsberg	4.886	4.638	4.554	4.706	4.351	- 11,0 %
LKH Wagna b. Leibnitz	5.147	5.890	5.204	5.435	4.553	- 11,5 %
LKH Hörgas-Enzenbach	3.676	3.588	2.451	2.345	2.511	- 31,5 %
LKH Stolzalpe	3.819	3.734	3.379	2.856	2.759	- 27,5 %
LKH Graz **	7.665	7.393	6.682	6.406	6.041	- 21,0 %
LNKH Graz	7.220	7.532	7.173	6.537	6.425	- 11,0 %
Durchschnitt	5.041				4.146	- 18,0 %

* inklusive LKH Eisenerz

** Grundlage: verrechnete Pflegetage

Betrag die Anzahl der Verpflegstage je korrigiertem Beschäftigten

1988 durchschnittlich noch 5.041,

so betrug sie

1992 durchschnittlich nur noch 4.146.

Das bedeutet, daß die Jahresleistung je korrigiertem Beschäftigten im Vergleich 1988 zu 1992 um 17,75 % gesunken ist.

Zu dieser KRAZAF-Auswertung wird ausdrücklich bemerkt, daß sich die Auswertung ausschließlich auf die von der KAGES an den KRAZAF gemeldeten Zahlenangaben bzw. Leistungsdaten gründet. Unter Zugrundelegung dieser jährlichen Meldungen an den KRAZAF bzw. der vom KRAZAF vorgenommenen Auswertung hätte die KAGES bereits ersehen müssen, daß die Personalbesetzung der Küchen entsprechend den kontinuierlich sinkenden Leistungseinheiten zu reduzieren ist bzw. zu reduzieren gewesen wäre.

Nachdrücklich muß in diesem Zusammenhang darauf hingewiesen werden, daß unverständlicherweise klar erkennbare Möglichkeiten der Senkung von Personalkosten durch die KAGES nicht genutzt werden.

Insgesamt stellt der Landesrechnungshof daher fest, daß die Herabsetzung der Dienstpostenanzahl in den Küchen der einzelnen Krankenanstalten des Landes Steiermark nicht unter "Rationalisierung" zu subsumieren, sondern lediglich eine Anpassung an wesentlich geänderte Verhältnisse wäre.

5. Fahrtkostenzuschuß

Im Zuge der gegenständlichen Prüfung hat der Landesrechnungshof auch die Fahrtenanzahlen, auf deren Grundlage der Fahrtkostenzuschuß der einzelnen Bediensteten berechnet wird, überprüft.

Als Grundlage dienten die von den Anstalten genannten Dienstzeiten und die Liste der "Fahrtkostenzuschußbezieher - Aktive", die von der KAGES zur Verfügung gestellt wurde.

Wie aus der folgenden Zusammenstellung ersichtlich ist, gibt es in 16 von 20 Anstalten eine unterschiedliche Vorgangsweise:

	Fahrtenanzahl
LKH Bad Aussee	17 - 18
LKH Bad Radkersburg	18 - 20
LKH Bruck/Mur	18 - 20
LKH Deutschlandsberg	16 - 20
LKH Feldbach	18 - 21
LKH Fürstenfeld	18 - 20
LKH Hartberg	18 - 20
LKH Judenburg	18 - 20
LKH Knittelfeld	18 - 20
LKH Leoben	8 - 22
LKH Mürzzuschlag	16 - 20
LKH Rottenmann	16 - 20
LKH Voitsberg	18 - 21
LKH Wagna	18 - 22
LKH Stolzalpe	18 - 20
LKH Graz	18 - 20

Nach den Bestimmungen über die Gewährung des Fahrtkostenzuschusses, GZ: 1-66 Fa 2/32-1978, ist für die Ermittlung der Fahrtenanzahl der geschlossene Zeitraum eines Turnusses maßgebend.

In seinem Bericht betreffend die "Prüfung der Gebahrung, der Organisation und der Auslastung des Landeskrankenhauses Fürstenfeld" hat der Landesrechnungshof empfohlen, einerseits im Sinne der Gleichbehandlung der Bediensteten und andererseits um die Fahrtenanzahl den tatsächlichen Gegebenheiten anzupassen, eine eingehende Überprüfung dieses Problemkreises in allen Krankenanstalten des Landes Steiermark durchzuführen, zumal in allen vom Landesrechnungshof bisher geprüften Anstalten nicht nach der zitierten Regelung vorgegangen wurde.

Weiters wurde vorgeschlagen, eine Pauschalierung der Fahrtenanzahl für die Bediensteten im Küchenbereich im Sinne einer wirtschaftlichen und rationellen Arbeitsweise vorzunehmen.

Bis Ende 1993 wurde jedoch seitens der KAGES in diesem Bereich - trotz Ankündigung - keine Überprüfung vorgenommen. Es wurde nicht einmal, wie die folgenden Beispiele zeigen, die unterschiedliche Behandlung der Bediensteten in den bereits vom Landesrechnungshof geprüften Anstalten beseitigt.

* Landeskrankenhaus Mürzzuschlag

Im Bericht GZ: LRH 22 M 3-91/4 wurde im Bereich der Küchenbediensteten eine Differenz bis zu zwei Fahrten pro Monat festgestellt.

Die KAGES hat in ihrer Stellungnahme vom 6. April 1992 zugesichert, daß der Empfehlung des Landesrechnungshofes entsprechend gemeinsam mit der Anstaltsleitung des Landeskrankenhauses Mürzzuschlag eine eingehende Überprüfung der Fahrtkostenzuschüsse durchgeführt werden wird, wobei im Zuge dieser Überprüfung eine Gleichbehandlung aller Mitarbeiter und eine Anpassung der Fahrtenanzahl an die tatsächlichen Gegebenheiten erfolgen wird.

Aufgrund der vorliegenden Unterlagen mußte der Landesrechnungshof feststellen, daß derzeit noch immer eine Differenz von zwei Fahrten pro Monat vorhanden ist.

* Landeskrankenhaus Fürstenfeld

Wie bereits ausgeführt, hat der Landesrechnungshof auch in dieser Anstalt u. a. im Bereich der Küchenbediensteten Differenzen in der Fahrtenanzahl von zwei Fahrten pro Monat festgestellt. Einem Teil der Bediensteten sind 18 Fahrten, dem anderen Teil 20 Fahrten zuerkannt, obwohl diese Bediensteten im selben Turnus tätig sind.

Auch in diesem Fall hat die KAGES zugesichert, daß eine "Überprüfung der Auszahlung von Fahrtkostenzuschüssen durchgeführt werden wird".

Der Landesrechnungshof mußte jedoch auch in diesem Falle feststellen, daß bis Dezember 1993 keine Überprüfung stattgefunden hat.

Der Landesrechnungshof weist daher nochmals auf die Notwendigkeit hin, umgehend eine eingehende Überprü-

fung des Bereiches "Fahrtkostenzuschuß" vorzunehmen, einerseits im Sinne der Gleichbehandlung der Bediensteten, andererseits um die Fahrtenanzahl den tatsächlichen Gegebenheiten anzupassen.

Eine Pauschalierung der Fahrtenanzahl erschiene im Sinne einer wirtschaftlichen und rationellen Arbeitsweise durchaus vernünftig.

6. Zusammenfassende Bemerkungen zum Personalbereich

Der Anteil des Personalaufwandes am Gesamtaufwand ist nicht nur der dominierende Kostenfaktor bei der Führung der Krankenanstalten, sondern hat sich - auf die KAGES bezogen - in den letzten Jahren jeweils erhöht. Unter Zugrundelegung des Wirtschaftsplanes 1994 der KAGES ist der Personalaufwand bereits auf 72,48 % des Gesamtaufwandes gestiegen.

Der Landesrechnungshof hat sich daher auch im Rahmen der gegenständlichen Prüfung, nämlich der Verpflegswirtschaft im Bereich der Steiermärkischen Krankenanstalten GesmbH, sehr ausführlich mit der personellen Besetzung in den einzelnen Küchen befaßt.

Zusammenfassend muß der Landesrechnungshof zu diesem Bereich folgende Feststellungen treffen:

- * Die Verpflegstage - und damit die Leistungen der Küchen - sind von 1988 bis 1993 um rund 530.000 gesunken, was eine Verringerung um rund 15,4 % bedeutet.
- * Die Küchenkosten sind trotzdem von 1988 bis 1992 (das Ergebnis für 1993 lag bei Abschluß der Prüfung noch nicht vor) von rund 345 auf 402 Mio. Schilling, somit um rund 16,6 % gestiegen.
- * Die Anpassung des Dienstpostenplanes unter Zugrundelegung der erbrachten Leistungen hätte eine Dienstpostenreduzierung für

1992 um rd. 55 Dienstposten

1993 um rd. 50 Dienstposten

erbringen müssen.

Infolge der Nichtbesetzung einzelner Dienstposten, insbesondere von Lehrlingsposten, (im Detail siehe Seite 38) war für 1992 ein tatsächlicher Überhang von rund 43 Dienstposten und für 1993 ein tatsächlicher Überhang von rund 37 Dienstposten gegeben, wodurch für 1992 eine Einsparung von rund 12,8 Mio. Schilling und für 1993 eine Einsparung von rund 11,1 Mio. Schilling möglich gewesen wäre.

- * Die KAGES geht im Wirtschaftsplan 1994 selbst von einer weiteren Verringerung der Verpflegstage und somit der Küchenleistung aus. Trotzdem wurde auch für den Dienstpostenplan 1994 keine Dienstpostenreduktion für die Küchenbereiche der einzelnen Anstalten vorgenommen.
- * Auch der KRAZAF-Auswertung ist zu entnehmen, daß die Jahresleistung je korrigiertem Beschäftigten im Küchenbereich im Vergleich 1988 zu 1992 um durchschnittlich rund 18 % gesunken ist. Diese KRAZAF-Auswertung gründet sich ausschließlich auf die von der KAGES an den KRAZAF gemeldeten Zahlenangaben bzw. Leistungsdaten. Die KAGES hätte daraus bereits ersehen müssen, daß die Personalbesetzung der Küchen entsprechend der kontinuierlich sinkenden Leistung zu reduzieren ist bzw. zu reduzieren gewesen wäre.
- * Trotz der unterlassenen Reduzierung der Dienstposten im Küchenbereich wurde der Dienstpostenplan 1992 sogar noch um rund acht Dienstposten überzogen, was einen zusätzlichen Mehraufwand für 1992 von rund 2,4 Mio. Schilling zur Folge hatte.

- * Das Verhältnis Fachkräfte zu Hilfskräften ist in einzelnen Küchen zu hoch. So sind beispielsweise in der Küche des Landeskrankenhauses Feldbach mehr gelernte Kräfte als Hilfskräfte beschäftigt, wodurch sich der Personalaufwand unnötig erhöht. Ein Verhältnis "eine Fachkraft zu drei Hilfskräften" muß als ausreichend angesehen werden.

- * Die von der KAGES unterlassene Reduzierung der Dienstposten im Küchenbereich - entsprechend der in den letzten Jahren jeweils gesunkenen Leistung - ist überdies nicht unter Rationalisierung zu subsumieren, sondern ist bzw. wäre lediglich eine Anpassung (Reduzierung) der Dienstposten an wesentlich geänderte Verhältnisse.

IV. VERPFLEGSQUOTEN

Die Verpflegsquoten sind jene Quoten, die sich aus dem Verbrauch an Lebensmitteln bezogen auf die Gesamtverpflegungstage ergeben.

Als Grundlage für die Berechnung der Verpflegungstage dienen die Pflagestage bzw. Belagstage der Patienten sowie die gewichteten Mahlzeiten von Personal und Gästen.

Der Landesrechnungshof hat die Verpflegsquoten in den einzelnen Anstalten nach Soll-Quoten und Ist-Quoten erhoben.

Die Soll-Quoten sind jene Verpflegsquoten pro Tag, deren Höhe von den einzelnen Anstalten für die Erstellung des Voranschlages zunächst festgelegt werden, wobei im Rahmen der Patientenverpflegung die Anzahl der verrechenbaren Pflagestage als Basis für die Berechnung dient.

Dazu bemerkt der Landesrechnungshof, daß der Begriff "Pflagestage" die gesamten zur Verrechnung gelangenden Aufenthaltstage (auch bei mehrmaliger Benützung ein und desselben Spitalsbettes an einem Tag durch verschiedene Patienten) umfaßt.

Die Ist-Quoten wurden gemäß den KRAZAF-Richtlinien, wonach im Rahmen der Patientenverpflegung die Belagstage als Grundlage für die Berechnung der Verpflegungstage dienen, errechnet.

Zum Begriff "Belagstage" ist festzuhalten, daß es sich hierbei nur um die einmalige Benützung eines Spitalsbettes pro Tag handelt.

Die Ist-Quote errechnet sich aus dem tatsächlichen Verbrauch an Lebensmitteln dividiert durch die Anzahl der Gesamtverpflegstage.

Dieser Berechnungsmethode mißt der Landesrechnungshof die größere Bedeutung zu, da diese den tatsächlich anfallenden Verpflegskosten gerecht wird.

1. Soll-Quoten

Die Höhe der Soll-Quoten seit 1989 ist aus folgender Tabelle ersichtlich:

<u>Landeskrankenhaus</u>	<u>1989</u>	<u>1990</u>	<u>1991</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>	<u>1994</u>
Bad Aussee	-	45,07	45,99	48,34	48,72	47,15
Bad Radkersburg	44,00	43,64	44,01	45,65	46,28	46,01
Bruck/Mur	43,20	43,10	42,45	46,00	48,00	48,50
Deutschlandsberg	44,22	43,47	44,06	46,20	48,76	48,00
Eisenerz	40,00					
Feldbach	43,38	43,09	44,00	43,84	46,00	47,61
Fürstenfeld	43,00	43,50	43,50	43,50	45,00	45,50
Hartberg	42,62	44,24	45,98	47,00	45,62	47,30
Judenburg	38,08	40,23	40,24	44,09	45,85	43,80
Knittelfeld	36,00	35,00	37,00	39,00	40,00	41,50
Leoben *	36,76	38,05*	40,00*	41,33*	42,70*	44,16*
Mariazell	39,43	42,88	47,04	48,53	49,05	50,00
Mürzzuschlag	44,41	45,68	46,00	47,19	47,99	48,51
Rottenmann	45,00	44,28	44,76	44,00	44,40	45,30
Voitsberg	44,83	44,89	44,44	45,50	46,17	46,54
Wagna	42,48	42,50	42,50	42,60	42,60	44,09
Hörgas-Enzenbach	39,00	39,00	41,00	47,00	47,00	48,50
Stolzalpe	47,18	48,84	48,65	49,41	49,22	48,25
Graz	37,40	38,40	45,87	46,45	47,98	49,66
LNKH Graz	46,00	45,00	50,00	50,30	52,00	53,80

* Inklusive Eisenerz

Daraus ist zu ersehen, daß es äußerst divergierende Budgetansätze gibt.

Dem Landesrechnungshof ist bewußt, daß in jenen An-

stalten, die entweder etwas abgelegen von den Ballungszentren situiert sind (wie z. B. Mariazell oder Stolzalpe) oder auch über wenig Lagermöglichkeiten verfügen (wie Bad Aussee), eine höhere Verpflegsquote durch hohe Preise - bedingt u. a. durch lange Anfahrtswege - gegeben ist.

Nicht verständlich ist jedoch die Tatsache, daß Anstalten in der Nähe von Ballungszentren (wie z. B. Hörgas-Enzenbach) oder auch Anstalten in Bezirksstädten (wie Bruck/Mur und Mürzzuschlag) eine rund 20 % höhere Soll-Quote für 1993 bzw. eine rund 17 % höhere Soll-Quote für 1994 der KAGES im Wege der Budgeterstellung vorlegen als das Landeskrankenhaus Knittelfeld.

Festzustellen ist auch, daß in einzelnen Anstalten die Soll-Quoten seit 1989 minimal (Rottenmann, Wagner, Voitsberg) bzw. in einigen anderen überaus stark angehoben wurden (Graz, Hörgas-Enzenbach, Mariazell) bzw. gestiegen sind.

Nach Ansicht des Landesrechnungshofes hätte die KAGES schon längst ordnend eingreifen müssen, um derartige Diskrepanzen bereits bei der Budgeterstellung hintanzuhalten.

Die hohe Verpflegsquote im Landesnervenkrankenhaus Graz wird damit begründet, daß hier im Gegensatz zu anderen Anstalten vermehrt Zwischenmahlzeiten ausgegeben werden.

2. Ist-Quoten

Die Berechnung der Ist-Quoten basiert auf den von den jeweiligen Anstaltsleitungen genannten Ausgaben für Lebensmittel (entnommen aus der Haushaltsliste 1992) und der Anzahl der nach den KRAZAF-Richtlinien erbrachten Verpflegstage.

Das Ergebnis der Berechnung ist aus der folgenden Aufstellung ersichtlich:

<u>Landeskrankenhaus</u>	<u>Verbrauch an Lebensmitteln 1992</u>	<u>Verpflegstage 1992</u>	<u>Quote 1992</u>
	S		S
Knittelfeld	2,726.119	67.547	40,36
Wagna	2,719.310	63.648	42,72
Judenburg	3,379.093	77.084	43,84
Leoben	12,325.441	277.603	44,40
Fürstenfeld	3,000.808	65.181	46,04
Voitsberg	3,466.541	75.049	46,19
Feldbach	4,161.714	89.139	46,69
Bad Radkersburg	2,923.696	62.483	46,79
Rottenmann	4,438.034	94.410	47,01
Mürzzuschlag	2,561.322	54.346	47,13
Bad Aussee	1,974.332	41.777	47,26
Graz	48,889.129	1,016.112	48,11
Hartberg	3,910.833	80.741	48,44
LNKH Graz	19,907.486	404.462	49,22
Hörgas-Enzenbach	3,500.495	69.423	50,42
Deutschlandsberg	4,479.417	87.793	51,02
Stolzalpe	6,098.586	115.830	52,65
Mariazell	905.286	17.162	52,75
Bruck/Mur	4,998.437	87.662	57,02
Durchschnitt			47,79

Daraus geht hervor, daß zwischen der niedrigsten Ist-Quote von S 40,36, erbracht im Landeskrankenhaus Knittelfeld, und der höchsten Ist-Quote von S 57,02, erbracht im Landeskrankenhaus Bruck/Mur, eine Differenz von S 16,66 (!) bzw. rund 41 % (!) pro Verpflegungstag besteht.

Dem Landesrechnungshof ist es unverständlich, daß derartige Differenzen möglich sind, zumal der Einkauf der Lebensmittel - mit Ausnahme von Obst und Gemüse - allgemeinen Ausschreibungen unterliegt.

Verwunderlich erscheint es überdies, daß die überaus hohe Verpflegungsquote von S 57,02 im Landeskrankenhaus Bruck/Mur offensichtlich zu keinerlei sichtbarer Reaktion seitens der KAGES geführt hat.

Diese höchst unterschiedlichen Ist-Quoten pro Verpflegungstag (Belagstag) erscheinen dem Landesrechnungshof zumindest zum Teil nicht begründet zu sein. Da die Ausgaben für Lebensmittel auch einen nicht unbedeutenden Kostenfaktor darstellen, sollte die KAGES die Notwendigkeit derartiger unterschiedlicher Ist-Quoten überprüfen, da doch ein gewisses Einsparungspotential in diesem Bereich gegeben erscheint.

V. SPEISEPLANGESTALTUNG

In den meisten steirischen Landeskrankenhäusern werden für die Hauptmahlzeit durchschnittlich zwei Vollkostmenüs angeboten, wobei meist ein Menü an mehreren Tagen der Woche fleischfrei gehalten wird. Dazu kommen noch vielfach ein Schonkostmenü, Angebote für die Sonderklasse und für die Personalverpflegung sowie verschiedenste Diätspesen.

Der durchschnittliche reine Diätanteil liegt bei 25 bis 30 Prozent.

Die Menüpläne werden meist vom Küchenleiter (von der Küchenleiterin) und der Diätassistentin für bestimmte Zeiträume im voraus erstellt und dem Verwaltungsleiter zur Genehmigung vorgelegt.

Saisonale Änderungen im Lebensmittelangebot finden in der Speiseplangestaltung durchaus ihren Niederschlag.

Die KAGES hat in den vergangenen Jahren, insbesondere durch die Einstellung von Diätassistentinnen in beinahe allen Landeskrankenhäusern, ihre Bemühungen zur Qualitätsverbesserung bzw. Reform der Verköstigung in ihren Spitälern, einschließlich der Diätetik, klar erkennbar verstärkt.

Den Diätassistentinnen kommt nicht nur im Zusammenhang mit der Diätverpflegung im Spital, sondern auch im Rahmen der Information und Beratung der Patienten und - wenn möglich und erforderlich - auch deren mit der Verköstigung zuhause befaßten Angehörigen, betreffend die Auswahl und Herstellungsweise geeigneter Diätspesen nach dem stationären Krankenhausaufenthalt, eine weitere, wichtige Funktion zu.

Diese Aufklärungsarbeit ist für die Akzeptanz der jeweils erforderlichen Ernährungsform von besonderer Wichtigkeit.

Im Verlauf der Erhebungen in den einzelnen Anstalten für den gegenständlichen Prüfbericht hat der Landesrechnungshof den Eindruck gewonnen, daß nach individuell unterschiedlichen "Startbedingungen" in den jeweiligen Landeskrankenhäusern die Mitwirkung der Diätassistentinnen im Rahmen der Patientenverpflegung und -beratung inzwischen allgemein als wertvoll anerkannt wird und durchwegs auch ein entsprechendes Engagement, basierend auf ärztlichen Anordnungen, spürbar ist.

Anzumerken ist hier allerdings auch, daß Fachleute die Meinung publizieren, in der westlichen Welt und insbesondere auch in Österreich habe die Diätetik Ausmaße angenommen, welche auch aus medizinischer Sicht nicht mehr zu begründen und über weite Teile nicht zu vertreten seien. Bei der diätetischen Versorgung von Kranken müsse gewährleistet sein, daß die Ernährung als Teil der Gesamt-Therapie gesehen wird und nicht durch fachegoistische Betrachtungsweisen und daraus resultierenden Anordnungen mehr Schaden als Hilfe entsteht. Damit unnötige Überlastungen des Küchenpersonals und der Diätassistentinnen sowie der räumlichen Gegebenheiten auf der einen bzw. eine nicht indikationsgerechte Diätetik auf der anderen Seite unterbleiben, macht der Landesrechnungshof auf diese Facette der Fachmeinungen besonders aufmerksam.

Ausdrücklich begrüßt auch in diesem Zusammenhang der Landesrechnungshof die Entscheidung des Vorstandes der KAGES, mit Wirkung vom 1. Jänner 1992 in der Abteilung für Krankenhaushygiene einen Mediziner mit der Aufgabe einzusetzen, in Kooperation mit den vorhandenen Einrich-

tungen bzw. personellen Ressourcen die Bemühungen um eine Reform der Krankenhausernährung - einschließlich der Diätetik - sowie der Lebensmittel- und Betriebs- hygiene voranzutreiben. Dies geschieht inzwischen teilweise auch in enger Zusammenarbeit mit dem Medizinisch- Chemischen Institut der Karl-Franzens-Universität Graz, das sich traditionell schon seit Jahrzehnten u. a. auch mit Fragen der Stoffwechselregulation und Ernährungsfor- schung beschäftigt.

Darüberhinaus hat sich zunächst unter der Leitung des Vorstandes der IV. Medizinischen Abteilung im Landes- krankenhaus Graz ein Arbeitskreis zur Überarbeitung der Diätetik unter besonderer Berücksichtigung der In- dikationsstellungen, inklusive Aufklärung und Schulung, gebildet, der auch die vorhin zitierten möglichen Über- belastungen des Küchenpersonals (einschließlich Mängel an Kochstellen) und der Diätassistentinnen einerseits bzw. eine nicht indikationsgerechte Diätetik anderer- seits verhindern helfen soll. Immerhin beträgt der durch- schnittliche Anteil der Diäten an der täglichen Patien- tenversorgung ca. 25 bis 30 Prozent, das sind Diätessen für rund 600 Personen, wovon wiederum ca. zehn Prozent einer Spezialdiät bedürfen.

Die Aufgabenstellung des vorhin genannten Arbeitskreises wurde in weiterer Folge dann durch die Abteilung für Krankenhaus-, Lebensmittel- und Betriebshygiene der KAGES übernommen und konzeptionell 1993 mit der "Ist- analyse zur Situation der Essensversorgung und Diätetik im LKH Graz" (Beilage 2) abgeschlossen.

Die Analyse beschäftigt sich mit den Anforderungs- und Auslieferungssystemen, dem Speisentransport und den küchentechnologischen Voraussetzungen und zeigt auch

einige Lösungsansätze, die in diesen Bereichen kurz- und mittelfristig Verbesserungen herbeiführen könnten, auf.

Sie ist als Teil der von der KAGES - wie erwähnt - in Angriff genommenen Reformarbeiten betreffend die Bereiche Betriebs- und Lebensmittelhygiene bzw. Diätetik für die gesamten Landeskrankenanstalten zu sehen.

Im Zusammenhang mit diesen Reformarbeiten hat eine solche in den einzelnen Anstaltsküchen der Landeskrankenanstalten vorgenommene Ist-Analyse ergeben, "daß auf Grund der heterogenen Struktur der Küchen in den Stmk. Krankenanstalten, wegen der verschiedenen Versorgungssysteme und der großen Unterschiede in den baulichen Voraussetzungen vorerst eine einheitliche Reform der Diätetik und der Speisenversorgung in allen Krankenanstalten der KAGES nicht möglich ist". Ferner ergab die Untersuchung, daß eine nährwert- bzw. energiebilanzierte Analyse nicht möglich ist bzw. war, da in den einzelnen Krankenanstalten wohl diverse Rezepturen vorhanden sind, aber entweder gar keine oder nur vereinzelt auch solche, welche sich als Berechnungsgrundlage geeignet hätten.

Die zum Prüfungszeitpunkt des Landesrechnungshofes gegebene individuelle Unterschiedlichkeit zeigt sich z. B. auch in der jeweiligen Quote pro Verpflegstag (siehe Kapitel IV, Seite 53).

Im folgenden wird der Bereich Fleisch und Wurstwaren für die einzelnen Krankenanstalten gegenübergestellt:

Landeskrankenhaus	Verpflegstage 1992	Verbrauch an Fleisch und Wurstwaren 1992	Quote pro Verpfl.Tag 1992
		S	S
Bad Aussee	41.777	431.656,45	10,33
Bad Radkersburg	62.483	896.842,13	14,35
Bruck/Mur	87.662	1,117.958,98	12,75
Deutschlandsberg	87.793	1,049.297,--	11,95
Feldbach	89.139	1,267.956,78	14,22
Fürstenfeld	65.181	844.743,24	12,96
Hartberg	80.741	1,108.796,--	13,73
Judenburg	77.084	838.276,87	10,87
Knittelfeld	67.547	569.201,33	8,43
Leoben	277.603	2,755.598,--	9,93
Mariazell	17.162	211.240,34	12,31
Mürzzuschlag	54.346	648.327,90	11,93
Rottenmann	94.410	1,327.765,47	14,06
Voitsberg	75.049	1,049.910,72	13,99
Wagna	63.648	848.923,--	13,34
Hörgas-Enzenbach	69.423	790.683,33	11,39
Stolzalpe	115.830	1,322.729,81	11,42
Graz	1,081.601	13,849.650,72	12,80
LNKH Graz	404.462	4,951.374,24	12,24

Besonders an diesem Teilbereich ist deutlich sichtbar, daß die gravierenden Unterschiede in der Quote der Verpflegstage (Landeskrankenhaus Knittelfeld S 8,43 - Landeskrankenhaus Bad Radkersburg S 14,35 !) aus der jeweils vor Ort gegebenen Preissituation allein nicht erklärbar sind. Vielmehr wird die Unterschiedlichkeit deutlich auch aus den mengenmäßigen und nur zum Teil aus den qualitativ geprägten Warenverbrauchswertkomponenten sichtbar.

Die vom Landesrechnungshof konkret erhobenen Unterschiede für die pro Menü von den einzelnen Krankenanstalten durchschnittlich berechneten und verwendeten Frischfleischmengen bestätigen dies. Die Unterschiede betragen bis zu zwanzig Prozent. Größere Mengen Fleisch sind nach Meinung der Fachleute ernährungsphysiologisch durchwegs entbehrlich und nach wie vor zu allererst offensichtlich darin begründet, daß größere Fleischportionen traditionell noch immer eine vermeintlich wichtige "Visitekarte" einer guten Anstaltsküche sind.

Der Landesrechnungshof hat im Zuge der Erhebungen für den gegenständlichen Prüfbericht auch die Meinungen der mit der Verköstigung in den Landeskrankenanstalten vorwiegend befaßten Verantwortlichen zu einer allfälligen Einführung von landesweiten, computergestützten Rezepturen erkundet. Eine Rezeptur ist eine Art "Bauplan", der aussagt, aus welchen Komponenten bestimmte Speisen gefertigt werden.

Grundsätzlich wurde eine derartige Neueinführung, zumindest mehrheitlich, positiv bewertet. Gleichzeitig wurden allerdings auch "Voraussetzungen" für deren Akzeptanz genannt: Die Autonomie und Individualität des eigenen Hauses bei der Speisenherstellung (Rezeptur), insbesondere im Fleischkostbereich und in der Würzung der Speisen, müsse unbestritten sein, soweit davon Stoffwechselfunktionen betroffen sind. Und schließlich müßten die technischen Voraussetzungen so geschaffen sein, daß ein problemloses Arbeiten jederzeit sichergestellt werden kann, wozu es auch eingehender Informationen und Schulungen bedürfe.

In diesem Zusammenhang erscheint es dem Landesrechnungshof berichtenswert, daß sich im Rahmen des KAGES-Reform-

konzeptes "Krankenhausernährung, Diätetik, Lebensmittel- und Betriebshygiene in der Stmk. Krankenanstaltenges.m. b.H." ein Abschnitt bereits auch mit der Entwicklung eines computergestützten Menüplanungsmodells beschäftigt, das folgende Schwerpunkte zum Inhalt hat:

1. Örtliche Gepflogenheiten, wie
 - a) Geschmack,
 - b) besondere Speisen der Region.
2. Technische Voraussetzungen.
3. Berücksichtigung des Angebotes und des Bedarfes jahreszeitlich bedingt.
4. Individualisierte, bedarfsorientierte Kost bei Stoffwechselgesunden.

Ferner sollen folgende Auswahlmöglichkeiten berücksichtigt werden:

1. Komponenten.
2. Rücksichtnahmen, z. B. auf Feiertage.
3. Rücksichtnahmen auf Möglichkeiten des Einkaufes.
4. Lagerverwaltung.
5. Ernährungsphysiologische Bedürfnisse wie Nährwert- und Energiebilanzierung.
6. Schließlich sollen noch weitere Möglichkeiten des Abwechslungsreichtums, Wahlmenüs etc. mit Hilfe der EDV forciert werden.

Weitere Schwerpunkte stellt noch die Überarbeitung des Anforderungskataloges dar, um den Überschuss an Produktion zu minimieren. Weiters das Bemühen, bei Kostenneutralität, eine bessere Qualität zu entwickeln. Kostenneutralität ist vielfach deshalb möglich, weil die tatsächliche "Ausbeute" bei qualitativ hochstehenden Produkten letztlich effizienter sein kann.

Das Verköstigungswesen in den Krankenanstalten - insgesamt gesehen - ist in den letzten Jahren u. a. durch die Wünsche der Essenteilnehmer (gleich ob Patienten oder Personal), wissenschaftliche Erkenntnisse, die Aufgabenstellungen und Ausrichtungen der einzelnen Krankenanstalten, die hygienischen Bestimmungen, technischen Errungenschaften und die diversen Anforderungen an den Arbeitsplatz im Bereich der Verpflegswirtschaft nicht nur starken Veränderungen unterworfen worden, sondern auch unter einen beachtlichen Kostendruck geraten.

Es nimmt daher nicht wunder, daß seitens der KAGES, noch bevor das vorhin zitierte Reformkonzept "Krankenhausernährung, Diätetik, Lebensmittel- und Betriebs-hygiene in der Stmk. Krankenanstaltenges.m.b.H." in der Praxis zum Tragen gekommen ist, im Auftrag des Vorstandes und unter Federführung der Finanzdirektion der KAGES bereits auch ein Entwurf für ein "Küchen-EDV-Sollkonzept" erarbeitet wurde, das das vorhin genannte Reformkonzept zwar mitberücksichtigt, aber durch die Einbeziehung wichtiger zusätzlicher, mit der Verpflegswirtschaft in Zusammenhang stehenden Sachbereichen noch mehr organisatorische und auch wirtschaftliche Effizienz erreichen soll.

Nachdem seitens der KAGES dem Landesrechnungshof gegenüber besonders darauf hingewiesen wurde, daß es sich hierbei vorerst nur um einen "Entwurf", sprich Diskussionsgrundlage, innerhalb des Unternehmens handelt, zitiert der Landesrechnungshof nachstehend informativ nur die Einleitung daraus, aus der die wesentlichsten Erwartungen in das Vorhaben ersichtlich sind:

"Das vorliegende Soll-konzept für ein Küchen-EDV-System behandelt sämtliche Bereiche der Speiserversorgung, wie die Speiseplangestaltung im Be-

reich der Normalen-Küche und der Diät-Küche, das Bestellwesen, die EDV-mäßige Unterstützung seitens der Warenanforderung und des Kochvorgangs sowie auch die Unterstützung bei den bestandsverändernden Buchungsvorgängen im bereits bestehenden Material- und Einkaufs-Informationssystem MATEKIS. Darüberhinaus besteht auch die Möglichkeit, verschiedenste Statistikauswertungen über den Verzehr an Speisen, den finanziellen Aufwand an Lebensmitteln und der Eigenleistung der Krankenanstalten bei der Erzeugung von Speisen im Kochvorgang zu erhalten."

Im Hinblick auf das "Entwurf-Stadium", in dem sich das angestrebte "Küchen-EDV-System" zum Erhebungszeitpunkt für den gegenständlichen Prüfbericht des Landesrechnungshofes befand, konnten seitens der KAGES weder der erforderliche Finanzierungsbedarf, noch ein Zeitrahmen für die Realisierung genannt werden.

Die Vorteile eines solchen EDV-Systems sind klar darin zu erkennen, daß die einzelnen Strukturen rasch erfaßt werden können, um in Zukunft Schwachstellen umgehend beseitigen zu können und vorhandene Ressourcen besser zum Tragen zu bringen.

Die Schaffung möglichst angeglicherer Strukturen in wichtigen Bereichen der einzelnen Krankenanstalten, die die Speisenversorgung berühren, ausführliche Informationen und Schulungen, wie etwa auch bei der erfolgreichen Einführung des MATEKIS-Systems, werden für das Gelingen der angestrebten Reform von wesentlicher Bedeutung sein.

VI. AUFTRAGSVERGABEN

Laut Haushaltslisten wurden im Jahr 1992 in den steiermärkischen Landeskrankenanstalten Lebensmittel im Wert von S 136,366.079,-- verbraucht.

Der gesamte Lebensmitteleinkauf erfolgt in den einzelnen Anstalten in der Regel letztlich aufgrund von Bestellungen, die vom jeweiligen Verwaltungsleiter rechtsverbindlich unterschrieben werden, wenn auch die jeweiligen Küchenleiter in beratender Funktion bzw. durch ihre konkreten Warenanforderungen in der Realität einen beträchtlichen Einfluß auf Bestellungen für ihren Bereich haben. In einigen Anstalten wird die Abwicklung des Einkaufes von Obst und Gemüse von den Verwaltungsleitern an die Küchenleiter delegiert, das Ergebnis jedoch seitens der Verwaltung administrativ geprüft.

Die Größe des Landeskrankenhauses Graz und dort gemachte Erfahrungen in den vergangenen Jahren in der Wirtschaftsführung haben zu einer Neuorganisation derselben mit entsprechenden Kompetenzregelungen und Dienstanweisungen auch für die Vergabe von Aufträgen geführt (Beilage 3).

Der vom Landesrechnungshof in seiner "Prüfung der Organisation und der Auslastung der Verwaltung im Landeskrankenhaus Graz", GZ: LRH 22 V 2 - 88/3, u. a. getroffenen Empfehlung

"Nach Ansicht des Landesrechnungshofes müßten, insbesondere was die Vergabe von Lieferungen und Leistungen betrifft, eine entsprechende grundsätzliche Einbindung der Verwaltungsdirektion sowie deren schriftliche Nachweisung erfolgen"

wurde somit, wenngleich erst wesentlich später, in Verbindung mit Vorkommnissen, die die gegebene Notwendig-

keit der zuvor zitierten Feststellungen des Landesrechnungshofes unterstrichen und u. a. zur Suspendierung des seinerzeitigen Wirtschaftsleiters führten, Rechnung getragen.

Für die Lieferung einer Reihe von Lebensmitteln, Speze-reiwaren (z. B. Zucker) sowie Obst und Gemüse bestehen keine bindenden Preisvorgaben durch die Krankenanstal-
tengesellschaft.

Für den Ankauf dieser Waren sind in den Anstalten - ent-
gegen der Situation vor einigen Jahren - wesentlich
besser nachzuvollziehende, schriftlich vorliegende
Preisvergleiche zur Prüfung der Wirtschaftlichkeit vor-
handen.

Die Preisorientierung erfolgt hier im allgemeinen auf-
grund von schriftlichen Firmenangeboten, Vertreterbesu-
chen und bei Obst und Gemüse vorwiegend auch telefonisch
sowie mit Hilfe der Marktberichte landwirtschaftlicher
Fachzeitschriften.

Für Brot und Gebäck sowie für Fleisch- und Wurstwaren
erfolgen für die einzelnen Anstalten beschränkte Aus-
schreibungen, durchwegs für die Periode eines Jahres.
Ausgangspunkt hiefür ist die in den betreffenden Anstal-
ten durchgeführte Bedarfserhebung.

Grundlage der Auftragsvergaben waren laut schriftlicher
Anfragebeantwortung durch die Finanzdirektion der KAGES
vom 13. Jänner 1994 (Beilage 4/1), nach wie vor unver-
ändert, die "Richtlinien für die Vergabe von Leistun-
gen der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft
m.b.H.", die auf einem Beschluß des Vorstandes der KAGES
vom 13. Dezember 1985 basieren (Beilage 4/2).

Der Landesrechnungshof ist im Zusammenhang mit Prüfun-

gen der KAGES und ihrer Einrichtungen schon mehrmals auf diese Vergaberichtlinien eingegangen. Besonders ausführlich anlässlich der "Prüfung der Steiermärkischen Krankenanstalten GesmbH, unter besonderer Berücksichtigung der Organisation der Zentralstelle, des Dienstrechtes und der Erstellung der Dienstposten- und Wirtschaftspläne (GZ: LRH 22 Z 1 - 91/4)". Zusammenfassend wurde darin folgendes empfohlen:

1. Beschlußfassung der "Vergaberichtlinien" durch den Aufsichtsrat oder die Generalversammlung, um zu verhindern, daß die Anwendung der Vergabevorschriften jederzeit durch einen Vorstandsbeschluß abgeändert oder gar außer Kraft gesetzt werden kann.
2. Herausnahme der Nachverhandlungsmöglichkeiten aus den Vergabevorschriften, da das Nachverhandeln mit Bietern zweifellos den Grundsätzen des freien Wettbewerbs und der Gleichbehandlung aller Bieter widerspricht und letztlich auch zum Nachteil für die vergebende Stelle führt.
3. Veröffentlichung der "Vergaberichtlinien" im Sinne einer nach außen hin erkennbaren Selbstbindung der KAGES an formalisierte Vergabevorschriften.
4. Um die Anwendung des Steiermärkischen Vergabekontrollgesetzes sicherzustellen, die Vereinbarung zwischen dem Land Steiermark und der KAGES über die einzuhaltenden Vergabevorschriften bzw. eine vertragliche "Unterwerfung" der KAGES unter die Vergabekontrolle auch für den Fall, daß weniger als 50 % der erforderlichen Mittel vom Land zur Verfügung gestellt werden.

Keiner dieser Empfehlungen ist die KAGES nachgekommen.

Realistischerweise ist die KAGES diesbezüglichen Überlegungen aufgrund der nunmehrigen Gegebenheiten enthoben, da die Vergaberichtlinien der KAGES ohnehin geändert werden müssen.

Zum Zeitpunkt der Berichterstellung befindet sich nämlich der Entwurf eines "Steiermärkischen Vergabegesetzes" im Anhörungsverfahren. Mit diesem Gesetz wird seitens des Landes Steiermark der durch die Teilnahme Österreichs am Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) übernommenen Verpflichtung Rechnung getragen, die als EWR-Recht übernommenen Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft zum öffentlichen Beschaffungswesen auf Landesebene umzusetzen. Dieses Gesetz wird umfassend die Vergaben von Lieferaufträgen, Bauaufträgen und Baukonzessionsaufträgen durch einen öffentlichen Auftraggeber regeln. Als öffentlicher Auftraggeber im Sinne dieses Gesetzes ist auch die KAGES anzusehen. Mit dem noch im Jahre 1994 zu erwartenden Inkrafttreten dieses Gesetzes ist die KAGES somit an die darin enthaltenen Vergabevorschriften, die sich eng an das bereits geltende Bundesvergabegesetz, BGBl. Nr. 462/1993, und damit im wesentlichen an die ÖNORM A 2050 anlehnen, gebunden. Als Ausfluß des EWR-Rechts waren über bestimmten "Schwellenwerten" besondere Regelungen zu treffen. Darunter fällt insbesondere auch die Sicherung der Möglichkeit eines Rechtsschutzes bei Verletzungen der Vergabevorschriften. Im Entwurf des Steiermärkischen Vergabegesetzes wird dieser Verpflichtung - und zwar auch unterhalb der Schwellenwerte - durch die Einrichtung eines Vergabekontrollsenats Rechnung getragen. Somit wird nach Inkrafttreten des Gesetzes auch die Auftragsvergabe der KAGES dem sogenannten "Nachprüfungsverfahren" unterliegen.

Bis zum Inkrafttreten des Steiermärkischen Vergabegesetzes gilt allerdings noch die bisherige Rechtslage -

somit die bereits mehrfach zitierten Vergaberichtlinien der KAGES. Dies allerdings mit einer wesentlichen Einschränkung:

- * Bei der Vergabe von Aufträgen **oberhalb** der Schwellenwerte sind die EG-Richtlinien zum öffentlichen Auftragswesen - mangels der rechtzeitigen Umsetzung dieser Richtlinien in innerstaatliches Recht - **direkt** anzuwenden.

Das bedeutet, daß bei Liefer- und Bauaufträgen über dem Schwellenwert nach den Liefer- und Baukoordinierungsrichtlinien der EG vorzugehen ist. Im wesentlichen bedeutet dies, daß europaweit - unter Einhaltung der Bekanntmachungsvorschriften - ausgeschrieben werden muß und daß ein Nachverhandlungsverbot besteht. Die Schwellenwerte und die Bekanntmachungsvorschriften können dem Bundesvergabegesetz, BGBl. Nr. 462/1993, bzw. der Bundes-Schwellenwerte-Verordnung, BGBl. Nr. 19/1994, entnommen werden. Bei nicht richtlinienkonformem Vorgehen besteht ein "Korrekturmechanismus" durch die **EFTA-Überwachungsbehörde**.

Für den Landesrechnungshof war es im Zuge der gegenständlichen Prüfung erneut erstaunlich, wie im Zusammenhang mit Auftragsvergaben nach wie vor von einigen Auftragswerbern im Rahmen ihrer Kalkulationen mit hohen Rabatten, Skonti etc. jongliert und - nicht selten auch auf Kosten der Qualität und sogar der Lieferbonität - letztlich die Preisschlacht gewonnen wird.

Einige Beispiele:

Landeskrankenhaus Bruck/Mur und Landeskrankenhaus Mürzzuschlag - Firma N.

o Die Lieferung von Fleisch- und Wurstwaren wurde für beide Anstalten in der "Grazer Zeitung", Stück 15, vom 10. April 1992, für den Zeitraum eines Jahres nach Auftragserteilung ausgeschrieben.

o Fünf Firmen haben sich durch die Einreichung von Angeboten um die Aufträge beworben:

1. Fa. N.	S 1,981.880,--
- 7 % Rabatt	S 138.731,60
	S 1,843.148,40
2. Fa. H.	S 1,922.000,--
3. Fa. K.	S 1,946.175,--
4. Fa. S.	S 1,980.710,--
5. Fa. C.	S 2,001.120,--

o Mit Schreiben vom 4. Mai 1992 wurden die beiden Billigstbieter (Fa. N. und Fa. H.) seitens der Finanzdirektion der KAGES schriftlich zu "Nachkalkulationen" eingeladen.

o Gemäß dem Grundoffert vom 22. April 1992 hat die Fa. N. - wie bereits dargestellt - einen Rabatt von 7 % und aufgrund der Nachverhandlung gemäß Offert vom 11. Mai 1992 einen weiteren Preisnachlaß von 2 % eingeräumt. Die zweitgereichte Fa. H. konnte gegenüber ihrem ursprünglichen Offert keine weiteren Konditionen einräumen.

o Mit Schreiben vom 14. Mai 1992 wurde auf Grundlage der von der KAGES durchgeführten Ausschreibung und schließlich dem Ergebnis der Nachverhandlungen der Fa. N. der Auftrag zur Lieferung der Fleisch- und Wurstwaren für die Landeskrankenhäuser Bruck/Mur und

Mürzzuschlag ab 25. Mai 1992 bis 30. April 1993 erteilt. Unter einem wurden hievon auch die Verwaltungsdirektionen der beiden Landeskrankenanstalten in Kenntnis gesetzt und darauf hingewiesen, daß über den eingeräumten Rabatt in der Höhe von 7 % und den Nachlaß von 2 % hinausgehend auch darauf zu achten wäre, daß die Rechnungsbegleichung so rechtzeitig durchgeführt wird, daß auch das vorgegebene Skonto in der Höhe von 3 % in Abzug gebracht werden kann.

Im Zusammenhang mit der vorhin genannten Auftragserteilung ist es berichtenswert,

- * daß die Verwaltungsdirektion des Landeskrankenhauses Mürzzuschlag mit Schreiben vom 28. April 1992 (Beilage 5/1) und jene des Landeskrankenhauses Bruck/Mur mit Schreiben vom 30. April 1992 (Beilage 5/2) - also in beiden Fällen noch vor der neuerlich erfolgten Auftragsvergabe - nachdrücklich auf negative Erfahrungen mit der Fa. N. im Hinblick auf Qualität und Zustellungsprobleme wegen der großen Entfernung zwischen dem Landeskrankenhaus Mürzzuschlag und dem Sitz der Lieferfirma in der Mittelsteiermark hingewiesen haben. Offensichtlich ohne Erfolg. Vielmehr wurden, laut handschriftlichem Vermerk seitens der Finanzdirektion der KAGES am Schreiben der Verwaltungsdirektion Mürzzuschlag, die Hinweise mit dem Vermerk "das sind für uns keine relevanten Umstände" abgetan. Im Falle des Landeskrankenhauses Bruck/Mur geschah dies unter Hinweis auf "die fehlende schriftliche Nachweisbarkeit der Beanstandungen".
- * Mit der Einbegleitung "Wie schon vor der Ausschreibung oftmals hingewiesen, gibt es nach wie vor Liefer-schwierigkeiten bei der obgenannten Firma" beginnt ein Schreiben der Verwaltungsdirektion des Landeskran-

kenhauses Bruck/Mur an die Finanzdirektion der KAGES vom 29. Juli 1992. Ihr folgt eine lange Liste mit Beanstandungen allein im Zeitraum nach dem Neuabschluß des Liefervertrages mit der Fa. N. von Ende Mai bis 29. Juli 1992 (Beilage 6).

- * Mit Schreiben vom 31. Juli 1992 schließt sich die Verwaltungsdirektion des Landeskrankenhauses Mürzzuschlag der Kritik der Verwaltungsdirektion des Landeskrankenhauses Bruck/Mur vom 29. Juli 1992 "vollinhaltlich an". Für ihre Anstalt fügt sie folgendes ergänzend an:

"Letzter Fall heute, 31. 7. 92 morgens. Der Preßschinken war in Ordnung, da dieser angeblich von einer Fremdfirma zugekauft wurde. Für Sonntag, 2. 8. 92, wurde Schweinskarree bestellt und nicht geliefert. Anmerkung vom Zusteller und Chef, Herrn N.: 'Was soll ich machen, jetzt ist allgemein Grillzeit, ich kann Ihnen kein Karree liefern.'

Bemerkt wird, daß die Firma N. u. a. auch Würstwaren zukaufen würde und der Küchenleiter der Ansicht ist, daß von der Firma N. selbst erzeugter Preßschinken von schlechter Qualität ist.

Sowohl der Küchenleiter als auch der Verwaltungsleiter sind der Ansicht, daß die Firma N. der Lieferungszuschlag künftig entzogen werden sollte, wenn sich die Situation nicht schlagartig ändert.

Es geht nicht an, daß die Firma bestellte Waren einfach nicht zu liefern imstande ist." (Beilage 7)

- * Mit Schreiben vom 5. August 1992 an die Fa. N. nimmt die Finanzdirektion der KAGES die bei ihr eingelangten schriftlichen Beschwerden zum Anlaß, die Qualitätsmängel und die teilweise nicht gegebene Lieferbonität als Gründe für eine allfällige vorzeitige Vertragskündigung, Schadenersatzansprüche und den Ausschluß von der Belieferung anderer Krankenanstalten, ungeachtet einer Anbotlegung, anzudrohen. Gleichzeitig wird die

vollinhaltliche Erfüllung der übernommenen Lieferverpflichtung verlangt. (Beilage 8)

- * Ungeachtet des Umstandes, daß die Auftragsvergabe an die Fa. N. schon am 14. Mai 1992 seitens der Finanzdirektion der KAGES erfolgte, und ungeachtet der inzwischen mit dieser Firma weiterhin gemachten und der Finanzdirektion ausdrücklich auch bekannt gewordenen gravierenden Mängel, hat diese am 21. August 1992 unter dem "Betreff: diverse Nachverhandlungen von Fleisch und Wurstwaren an den Vorstand der KAGES für dessen Sitzung vom 31. 8. 1992" diesbezüglich folgende schriftliche Information als Grundlage für einen zu fassenden Vorstandsbeschluß gegeben:

"1. LKH Bruck a.d.Mur und Mürzzuschlag, Fleisch- und Wurstwaren

An der von uns zentral in öffentlicher Form durchgeführten Ausschreibung über die Belieferung mit Fleisch- und Wurstwaren für die Landeskrankenhäuser Bruck a.d.Mur und Mürzzuschlag ab 25.5. d.J. haben sich 5 Firmen beteiligt. Die innerhalb von 5 % liegenden Firmen N. und H. wurden zur neuerlichen Offertlegung eingeladen und erbrachte nachstehendes Ergebnis:

1. Fa.N. S 1.843.148,40 -2 % Nachlaß (S 36.862,96)
S 1,806.285,--
2. Fa.H. S 1.922.000,--, kein weiterer Nachlaß

Die Auftragserteilung erfolgte an die bestbietende Firma N. und konnten Einsparungen gegenüber der ursprünglichen Ausschreibungssituation von S 36.862,96 erzielt werden."

Die Finanzdirektion der KAGES hatte zum Zeitpunkt der Erstellung der vorhin zitierten Information an den Vorstand der KAGES jedoch nicht nur Kenntnis von den Qualitäts- und Lieferproblemen, sondern bereits laut Fax vor dem 6. Juli 1992 auch darüber, daß die Fa. N. sichtbar mit Liquiditätsproblemen zu kämpfen

hatte (Beilage 9/1 und 9/2).

Dem Vorstand im Wissen all dieser Fakten nur eine "Einsparungs" - Erfolgsmeldung aufgrund der gepflogenen Nachverhandlungen zuzuleiten und die objektiv existenten Probleme mit der Fa. N. im Rahmen der vorbereiteten Entscheidungsgrundlage zu verschweigen, hält der Landesrechnungshof für eine **bedenkliche Vorgangsweise**.

- * Mit Telefax-Mitteilung vom 30. September 1992 hat die Fa. N. der KAGES schließlich tatsächlich mitgeteilt, daß sie aus wirtschaftlichen Gründen ab sofort nicht mehr in der Lage ist, ihren Lieferverpflichtungen nachzukommen. Gleichzeitig machte die Fa. N. von sich aus davon Mitteilung, "daß die Fa. K. bereit wäre, die Belieferung der Krankenhäuser zu den bestehenden Preis- und Lieferbedingungen bis zur nächsten Ausschreibung zu übernehmen".
- * Davon machte die Finanzdirektion der KAGES mit Telefax vom 1. Oktober 1992 u. a. auch den betroffenen Landeskrankenanstalten Bruck/Mur und Mürzzuschlag Mitteilung. Insbesondere auch davon, daß zur Sicherstellung der Versorgung bzw. deren Kontinuität ab 1. Oktober 1992 bis längstens zum Ende des restlichen Lieferzeitraumes die Fa. K. mit der Lieferung der Fleisch- und Wurstwaren auf der Basis der mit der Fa. N. ausgehandelten Preise betraut wurde (Beilage 10).
- * Gegenüber der Fa. N. hat die KAGES mit Schreiben vom 1. Oktober 1992 deren Austritt aus dem Vertrag aus wirtschaftlichen Gründen zur Kenntnis genommen. Rich-

tigerweise in Verbindung mit dem Hinweis, daß Mehrkosten, die sich aus der geänderten Situation ergeben könnten, gemäß den vertraglichen Vereinbarungen der Fa. N. angelastet würden (Beilage 11).

- * Ebenfalls am 1. Oktober 1992 wurde die künftige Belieferung der Landeskrankenhäuser Bruck/Mur und Mürzzuschlag bis Vertragsende zwischen der KAGES und der Fa. K. mündlich und schriftlich vereinbart.

- * Mittels einer Information der Finanzdirektion der KAGES vom 6. Oktober 1992 wurde der Vorstand anlässlich seiner Sitzung vom 12. Oktober 1992 davon in Kenntnis gesetzt, daß die Fa. N. aus wirtschaftlichen Gründen per 30. September 1992 ihre Lieferungen eingestellt hat und die Fa. K. in den Vertrag eingetreten ist.

Der Antrag der Finanzabteilung der KAGES vom 6. Oktober 1992, der der vorhin genannten Information angeschlossen war und die Beschlußfassung der Auftragsänderung zum Inhalt hatte, wurde schließlich vom Vorstand in seiner Sitzung vom 12. Oktober 1992 beschlossen (Beilage 12).

Von aktuellerer Bedeutung als das Beispiel der Fa. N. ist der Umstand, daß der Landesrechnungshof bei seinen Erhebungen relativ oft auch massiver Kritik an der Qualität gelieferter Waren der Fleischwerke K. begegnet ist. So ausdrücklich in den Landeskrankenhäusern Bad Radkersburg, Feldbach, Fürstenfeld, Hartberg, Rottenmann und Voitsberg, während in den Landeskrankenhäusern Deutschlandsberg und Hörgas-Enzenbach dezidiert dem Landesrechnungshof davon Mitteilung gemacht wurde, daß Auseinandersetzungen mit der Fa. K. betreffend Qualitätsmängel bei den von dieser Firma gelieferten Waren

die Geschäftsbeziehungen seinerzeit belastet haben und die genannte Fa. K. inzwischen dort als Lieferant ausgeschieden ist.

Der Landesrechnungshof muß Kritik daran üben, daß es der KAGES mit ihren Veranlassungen und offenbar zu wenig greifenden diesbezüglichen Kontrollen - trotz der negativen Erfahrungen z. B. seinerzeit mit der Fa.N. - noch immer nicht gelungen ist, abzustellen, daß in den meisten Mängelfällen nach wie vor telefonisch beim Fleisch- und Wurstwarenlieferanten - ohne Beweiskraft - reklamiert wird. Gemessen an den Schilderungen dem Landesrechnungshof gegenüber, liegen schriftliche, nachvollziehbare Darstellungen betreffend Reklamationen oder gar Zurückweisungen qualitativ offensichtlich mit Mängeln behafteter Ware nur in relativ geringer Zahl in den Anstalten auf.

Dennoch hat der Landesrechnungshof Grund zur Annahme, daß die KAGES seitens der verantwortlichen Verwaltungs- oder Küchenleiter in den Anstalten im großen und ganzen über die Leistungsqualität der Lieferfirmen bisher nicht uninformiert gelassen wurde. Alles andere würde ja, gerade in diesem wichtigen Bereich, auf unentschuldbare Mängel in der innerbetrieblichen Kommunikation und Information hinweisen.

Dem Landesrechnungshof gegenüber zeigte sich auch der Lebensmittelhygieniker der KAGES sehr wohl über die Notwendigkeit einer Verbesserung der Qualitätssicherung und insbesondere auch über den überdurchschnittlich hohen Grad an Beschwerden betreffend die Qualität der von der Fa. K. gelieferten Waren informiert.

Ungeachtet der diesbezüglich deutlich vernehmbaren Kritik ist es der Fa. K. in den letzten Jahren dennoch

gelungen, ihren Anteil an der Versorgung der steiermärkischen Landeskrankenanstalten mit Fleisch- und Wurstwaren auszubauen.

Im Landeskrankenhaus Rottenmann z. B. war im Jahr 1992 die Fa. S. Lieferant für Fleisch- und Wurstwaren. Mit Schreiben vom 5. Juni 1992 wurden der Verwaltungsdirektion des Landeskrankenhauses Rottenmann seitens der Finanzdirektion der KAGES, im Hinblick auf künftige Vergabeentscheidungen, vier Lieferanten für Fleisch- und Wurstwaren genannt, darunter an erster Stelle die Fa. K., an zweiter Stelle die bislang ohnedies liefernde Fa. S., an dritter Stelle die Fa. H. und schließlich auch - trotz allem - die Fa. N. (!) Das Schreiben schließt mit dem Passus: "Vielleicht könnten diese Firmen zur nächstjährigen Offertlegung eingeladen werden".

Dieser Hinweis der Finanzdirektion der KAGES wurde in derem Sinne positiv aufgegriffen, und hat schließlich in weiterer Folge die Fa. K. so günstig angeboten, daß sie gleich auf Anhieb und ohne Nachverhandlung zumindest einen Teilauftrag erreichen konnte.

Der Verwaltungsdirektor und der Küchenleiter des Landeskrankenhauses Rottenmann machten anlässlich der Erhebungen des Landesrechnungshofes für den gegenständlichen Prüfbericht des Landesrechnungshofes allerdings kein Hehl daraus, daß es gravierende Qualitätsprobleme mit der Fa. K. gibt, die in dieser Form bei früheren Lieferanten nicht aufgetreten waren.

Der Landesrechnungshof hat im Zuge der Erhebungen für den gegenständlichen Prüfbericht nachdrücklich empfohlen, auftretende Mängel schriftlich festzuhalten und davon auch die KAGES in Kenntnis zu setzen.

Daß die Qualitätsrisiken latent vorhanden sind und außerdem auch für das Landeskrankenhaus Rottenmann unangenehmen Verwaltungs- und Erklärungsbedarf mit sich bringen, ist evident. (Beilage 13)

Wie stark dennoch die Marktposition der Fa. K. in den steiermärkischen Landeskrankenanstalten vor allem aufgrund von Auftragsvergaben nach gepflogenen Nachverhandlungen seitens der KAGES ist, kann aus den nachstehenden Beispielen entnommen werden:

Nachtragsoffert -
Ergebnis in %

Firma S.

Landeskrankenhaus Deutschlandsberg und Schwanberg	- 1,5 %
--	---------

Firma C.

Landeskrankenhaus Bruck/Mur	- 5,0 %
Landeskrankenhaus Mürzzuschlag	- 5,0 %

Firma K.

Landeskrankenhaus Bad Radkersburg	- 2,5 %
Landeskrankenhaus Feldbach	- 2,5 %
Landeskrankenhaus Judenburg	- 5,0 %
Landeskrankenhaus Knittelfeld	- 5,0 %
Landeskrankenhaus Leoben	- 5,0 %
Landeskrankenhaus Eisenerz	- 5,0 %
Landeskrankenhaus Fürstenfeld	- 6,0 %
Landeskrankenhaus Hartberg	- 6,0 %
Landeskrankenhaus Voitsberg	- 9,5 %

Weil das Ergebnis der Nachverhandlung für das Landeskrankenhaus Voitsberg mit 9,5 % plus Skonto so hervorsticht, wird der Vergabevorgang seitens des Landesrechnungshofes als Beispiel nachvollzogen und nachstehend dargestellt:

- o Die Verwaltung des Landeskrankenhauses Voitsberg hat den Bedarf ermittelt und im Rahmen einer beschränkten Ausschreibung sieben Firmen zur Anbotslegung eingeladen.
- o Von diesen sieben Firmen haben sich folgende Firmen durch die Einreichung von Anboten um die Aufträge beworben:

	Gesamtsumme
1. Firma S.	S 1,206.745,--
2. Firma K.	S 1,254.910,--
3. Firma C.	S 1,286.134,--

- o Nach erfolgter Anboteröffnung im Landeskrankenhaus Voitsberg und Feststellung des obigen Ergebnisses wurde die Finanzdirektion der KAGES hievon am 25. Februar 1993 schriftlich unter Beifügung der Anbote, der Niederschrift und der Preisvergleichsliste in Kenntnis gesetzt.
- o Mit Schreiben vom 1. März 1993 hat die Finanzdirektion der KAGES die beiden Billigstbieter, Fa. S. und Fa. K. (Differenz S 48.165,--), im Hinblick auf das vorliegende Auswertungsergebnis jeweils ersucht, eine Nachkalkulation der offerierten Preisansätze unter dem Aspekt einer Gesamtvergabe des ausgeschriebenen Lieferumfanges vorzunehmen.
- o Anlässlich der Anboteröffnung am 10. März 1993, 10.00

Uhr, wurde laut schriftlichem Anbot der Fa. S. vom 9. März 1993 von dieser ein Nachlaß von 4,5 %, laut schriftlichem Anbot der Fa. K. vom 10. März 1993 jedoch ein solcher von 9,5 % gewährt (Beilage 14) und dies ordnungsgemäß in einer Niederschrift festgehalten. Summarisch ergibt sich folgende Darstellung daraus:

	<u>Angebotssumme</u>	<u>Nachverh.</u>	<u>Betrag</u>	<u>Endergebnis</u>
1. Fa. S.	S 1,206.745,--	4,5 %	S 54.303,50	S 1,152.441,50
2. Fa. K.	S 1,254.910,--	9,5 %	S 119.216,40	S 1,135.693,60

- o Am 11. März 1993 erfolgte eine schriftliche Information der Finanzdirektion der KAGES an den KAGES-Vorstand anlässlich dessen Sitzung am 22. März 1993 über die Ergebnisse der Ausschreibung und Nachverhandlung.
- o Am 15. März 1993 teilte die Finanzdirektion der KAGES der Verwaltungsdirektion des Landeskrankenhauses Voitsberg schriftlich mit, daß "unter Bezugnahme auf das übermittelte Ausschreibungsergebnis über die Lieferung von Fleisch- und Wurstwaren für den Lieferzeitraum 1. April 1993 bis 31. März 1994 eine Gesamtvergabe an die bestbietende Fa. K. zu erfolgen hat.
- o Am 22. März 1993 erteilte die Verwaltungsdirektion des Landeskrankenhauses Voitsberg der Fa. K., unter Angabe der Nettopreise (abzüglich 9,5 % Rabatt, zuzüglich 10 % MWSt.), den schriftlichen Auftrag zur Lieferung.

Signifikant an diesem Beispiel sind für den Landesrechnungshof folgende Punkte:

- * Der aufgrund der beschränkten Ausschreibung ermittelte Billigstbieter hat den Auftrag nicht erhalten.
- * Die Höhe des "Rabattes" von 9,5 Prozent, den die Nachtragsverhandlung erbrachte.
- * Schließlich die Feststellung des Küchenleiters im Landeskrankenhaus Voitsberg gegenüber dem Landesrechnungshof anlässlich der Erhebungen für den gegenständlichen Prüfbericht, daß er mit der Fa. K. unzufrieden sei. Als Begründung führte er Wurstlieferungen und "schlecht zugeputztes Kalbfleisch" beispielhaft an. Er mußte allerdings auch zugeben, nicht schriftlich reklamiert zu haben.

Wie sehr darüber hinaus die in den Küchen der Krankenanstalten, insbesondere für Fleisch- und Wurstwaren, so notwendige Qualitätskontrolle bei der Anlieferung auch ein finanzielles Risiko sein kann, das den ursprünglichen Preisvorteil reduziert, Ärger bringt und den Verwaltungsaufwand erhöht, soll folgendes Beispiel zeigen, auf das der Landesrechnungshof im Landeskrankenhaus Hörgas-Enzenbach - noch bezugnehmend auf die frühere Zusammenarbeit mit der Fa. K. - hingewiesen wurde:

Am 5. Juli 1991 wurden von drei Stangen Putenextrawurst und einer Puten-Krakauer aufgrund ihres verdächtigen Aussehens Proben zur Untersuchung an die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung in Graz eingesandt. Am 17. Juli 1991 wurde diese Vorgangsweise aufgrund des farblichen Aussehens auch für einen von der Fa. K. gelieferten Putenleberkäse gewählt. Detaillierte Schilderungen diesbezüglich und auch betreffend die anderen unerfreulichen Rahmenbedingungen sind aus den Beilagen 15/1 bis 15/4, insbesondere auch aus dem Telex der Anstaltsverwaltung des Landeskrankenhauses Hörgas-Enzen-

bach an die Finanzdirektion der KAGES vom 10. September 1991, ersichtlich.

Die Untersuchungen der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung in Graz haben in diesen Fällen schließlich ergeben, daß zwar für die Puten-Krakauer keine Handhabe zu einer Beanstandung gemäß den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes gegeben war, hingegen die drei Proben betreffend die Putenextrawurst in zwei Fällen als "wertgemindert" und in einem Fall als "verdorben" bewertet werden mußten.

Die Ergebnisse und Kosten dieser Untersuchungen in Höhe von S 10.470,-- wurden seitens der Anstaltsleitung der Fa. K. zur Kenntnis gebracht und die Kosten von dieser schließlich auch übernommen.

Nicht so im Falle des Puten-Leberkäses, welcher aufgrund seines Aussehens **sicherheitshalber** am 17. Juli 1991 einer Untersuchung zugeführt werden mußte. Das Ergebnis der Untersuchung war jedoch negativ und hat sich die Fa. K. aus diesem Grunde mit Schreiben vom 30. September 1991 auch geweigert, die Untersuchungskosten zu übernehmen. Diese sind somit in der Höhe von S 4.700,-- seitens der Anstaltsverwaltung zu begleichen gewesen.

Wenngleich Mängel dort und da immer auftreten können und es nach Ansicht des Landesrechnungshofes wohl am zielführendsten ist, Waren, deren einwandfreie Qualität bezweifelt wird, seitens der Anstalten erst gar nicht zu übernehmen, sollten dennoch die Rahmenbedingungen für die Lieferungsvergaben so gestaltet sein, daß anstatt einer notwendigen Qualitätssicherung nicht ein erhöhtes Maß an Qualitätsrisiken auftritt, deren Verfolgung für die Landeskrankenanstalten - abgesehen vom Gesundheits- und Hygienerisiko - auch noch zusätzliche

finanzielle Belastungen, in jedem Fall aber vermehrten administrativen Aufwand bringen kann.

Zum Prüfungszeitpunkt des Landesrechnungshofes für den gegenständlichen Prüfbericht war es nicht einmal möglich, lückenlos Preisvergleiche für bestimmte Fleisch- und Wurstwaren unter den einzelnen Landeskrankenanstalten objektiv anzustellen, weil einzelne Warenbezeichnungen zu wenig einheitlich und vor allem viel zu wenig präzise sind. So werden in der einen Anstalt Sammelbegriffe wie z. B. "Lungenbraten" im schriftlichen Leistungsverzeichnis für die Ausschreibung verwendet, während die nächste Anstalt ins Detail geht und z. B. konkret "Lungenbraten ohne Kopf, ohne Spitze" ausschreibt. Auch in diesen nur beispielhaft angeführten Unterscheidungen erblickt der Landesrechnungshof Möglichkeiten dafür, daß Lieferfirmen für sich darin Freiräume für ihre Preis- und Qualitätsdispositionen im Hinblick auf Nachverhandlungen ersehen können.

Da die Ausschreibungsunterlagen in der Regel von den Verwaltungsdirektionen der einzelnen Landeskrankenanstalten erstellt werden, spielt bei der Erstellung der Leistungsverzeichnisse unbestritten auch die Gewohnheit und Erwartung eine gewisse Rolle, aufgrund der Produktbezeichnung auch eine bestimmte Qualitätsausstattung zu erhalten. Daß dem nicht so ist, mußte seitens einiger Anstalten - wie erwähnt - anlässlich der Auftragsvergabe an einen neuen Billigstbieter erfahren werden und wurde auch dem Landesrechnungshof gegenüber entsprechend kommentiert.

Die Finanzdirektion der KAGES hat in den Jahren 1990 und 1991 Bemühungen unternommen, den Küchenleitern nebst Fachvorträgen über die fachgerechte Aufteilung der Fleischteile auch Unterlagen darüber zur Verfügung zu

stellen und bei dieser Gelegenheit auch die aktuelle fachspezifische Terminologie bekanntzumachen. (Beilage 16)

Wenngleich noch zusätzlich Bemühungen unternommen wurden, eine solche auch bei den konkret folgenden Ausschreibungen durch die Übermittlung von Ausschreibungsmustern zum Tragen zu bringen (Beilage 17), mußte der Landesrechnungshof dennoch feststellen, daß dies nicht optimal gelungen ist. Insgesamt gesehen, bedeuten die letztgenannten Aktivitäten nur einen völlig unzureichenden Ansatz in Richtung auf eine weitere Objektivierung der Auftragsvergaben und Qualitätssicherung. Bestensfalls erleichtern sie dort und da Preisvergleiche.

Der Landesrechnungshof erwartet daher, daß seitens der KAGES mit allem Nachdruck Kriterien zur Qualitätssicherung erarbeitet werden, die künftig auch als verbindlicher Bestandteil der zu verbessernden Ausschreibungsunterlagen für den Lebensmitteleinkauf heranzuziehen wären.

Der Landesrechnungshof bezieht sich nicht nur auf die einschlägige Fachliteratur, sondern vor allem auf Aussagen anerkannter Ernährungswissenschaftler, wenn er darauf hinweist, daß sich nach deren Meinung Verbesserungen der verarbeitungsmäßigen und ernährungsphysiologischen Qualität sehr wohl in hohem Maße insgesamt gesehen auch bei Kostenneutralität erreichen lassen. Wichtig ist dabei, daß zuvor hierfür die entsprechenden Erzeugermaßnahmen verlangt und nachweislich auch gesetzt werden.

Bei Fleisch zeigen sich positive Auswirkungen z. B. im geringen Saftverlust/Safthaltevermögen, der Steigerung der wertgebenden Inhaltsstoffe, wie Spurenelemente, Vitamine u. a. m.

Durch Qualitätssicherungsmaßnahmen, wozu auch die Hygiene, inklusive Auswirkungen auf die Umwelt, zählt, könnte gegenüber den derzeitigen Gegebenheiten verstärkt sichergestellt werden, daß durch einheitlichere Maßstäbe in der Relation Quantität/Qualität, z. B. auch bei der Berechnung diätetischer Ernährung, mehr Sicherheit und dazu überhaupt in der gesamten Speisenproduktion ein bedarfsgerechteres Produzieren möglich wäre.

Schließlich hält der Landesrechnungshof **klare Qualitätssicherungsmaßnahmen** auch im Zusammenhang mit den bereits konzeptionell existierenden Plänen der KAGES für die Reform der Krankenhausverpflegung und dem "EDV-Küchen-Soll-Konzept" für eine wichtige Grundlage, auf der überhaupt erst die verschiedensten Berechnungen und inhaltlichen Reformbestrebungen, auch im organisatorischen und wirtschaftlichen Bereich, optimal aufbauen können.

Nicht zuletzt wird bei all diesen Maßnahmen auch dem Ausbau der internen und externen Kontrolle (hier insbesondere auch bei der Auftragsvergabe) mehr Bedeutung zuzumessen sein.

VII. LAGERHALTUNG

Die Lagerhaltung hat sich im wesentlichen an der Beantwortung folgender Fragen zu orientieren:

- * Welche Materialien sind für die Verpflegswirtschaft,
- * in welchen Mengen,
- * wie oft und
- * in welcher optimalen Beschaffenheit erforderlich und daher unter Berücksichtigung des ökonomischen Prinzips - mit dem geringsten Aufwand den größtmöglichen Nutzen zu erzielen - auf Lager zu nehmen?

Hiebei sind insbesondere auch die Kosten für die Lagerung, die Kapitalbindung, die Anforderungen an das Personal, die Transportwege etc. zu berücksichtigen.

Die Bedarfssicherung für Katastrophen- und Notsituationen, z. B. Ausfälle bei Elementarereignissen - Hochwasser etc., wäre stets im Auge zu behalten und vorausschauend auch organisatorisch - soweit als möglich - zu regeln.

Die räumlichen Voraussetzungen in den einzelnen Landeskrankenhäusern betreffend die Lagerhaltung im Anstaltsküchenbereich sind äußerst unterschiedlich. Bemühungen, die Situation gegenüber den vom Landesrechnungshof in den vergangenen Jahren vorgefundenen Gegebenheiten sowohl in baulicher, als auch in betriebshygienischer und organisatorischer Hinsicht zu verbessern, sind durchaus festzustellen. Dennoch setzen sich die Lebensmittellager in der Mehrzahl der Anstalten noch immer aus einer Vielzahl kleinerer Räume zusammen, deren Streuung, historisch bedingt, sich an den vorhandenen Möglichkeiten der zur Verfügung stehenden Flächen ableiten läßt. Darunter leiden die Systematik und Rationalität der Arbeits-

abläufe, oftmals beginnend vom Antransport der Waren. Vielfach, so z. B. auch im Landeskrankenhaus Graz, vor allem für die Tagesabfassungen, fehlen geeignete Kühlräume.

Die mengenmäßige Erfassung der Warenzu- und -abgänge und somit auch des aktuellen Lagerbestandes erfolgt - mit Ausnahme des Landeskrankenhauses Bad Aussee, wo der Lagerbestand gering ist - EDV-mäßig mit Hilfe des MATEKIS-Systems.

Damit hat sich durchwegs eine wesentliche Verbesserung in der Lagerübersicht und bei den Möglichkeiten der Lagerkontrollen durch die jeweilige Verwaltung der Landeskrankenanstalten ergeben, die, wie sich der Landesrechnungshof stichprobenweise überzeugen konnte, in durchaus angemessenen Zeitabständen auch durchgeführt werden. Wünschenswert wäre es in diesem Zusammenhang allerdings, wenn derartige Kontrollen mit den Ergebnissen in allen Fällen schriftlich (Paraphe und allfällige Vermerke) und nicht nur aufgrund übereinstimmender Aussagen der Beteiligten nachvollziehbar wären.

Differenzen zwischen dem Soll-Bestand lt. EDV-Ausdrucken und dem Ist-Bestand im jeweiligen Lager kommen meist dadurch zustande, daß die Warenzugänge bzw. Abfassungen erst mit Verzögerungen buchungsmäßig erfaßt werden. Es wäre daher in allen Anstalten dafür Sorge zu tragen, daß diese Veranlassungen jeweils in kürzesten Zeitabständen getroffen werden.

Wie im Abschnitt "Hygiene" des gegenständlichen Prüfberichtes, weist der Landesrechnungshof auch an dieser Stelle auf die insbesondere in Gesundheitseinrichtungen notwendige permanente Kontrolle in Richtung "Hygiene in der Lagerhaltung" und hier insbesondere auch auf

die Kontrolle von "Ablaufdaten" hin. Diesbezüglich ist jede Nachsicht fehl am Platz, weil die Ursachen meist in Nachlässigkeiten liegen und daraus sich ergebende mögliche negative Auswirkungen gravierend sein könnten. Abgesehen davon ist es für die Verwaltungen mit Hilfe der EDV nunmehr durch die Erstellung von Lagerprofilen relativ einfach, die Warenlager in Richtung "Ladenhüter" zu durchforsten.

Der Landesrechnungshof hat im Zuge der Prüfung der Lagerhaltung in den einzelnen Anstalten auch feststellen müssen, daß die **Umschlagshäufigkeit** der Lagerbestände in den einzelnen Landeskrankenanstalten **gravierende Unterschiede** aufweist. Am besten läßt sich dies durch die Prozentsätze darstellen, die die Lagerbestände, gemessen am Gesamtbezug an Lebensmitteln innerhalb eines Jahres (= 100 Prozent), zu bestimmten Überprüfungssterminen ausmachen.

Das folgende Beispiel des Landesrechnungshofes soll die diesbezügliche Situation im Vergleich einiger Landeskrankenanstalten außerhalb von Graz demonstrieren:

<u>Landeskrankenhaus</u>	<u>Lebensmittel</u>	<u>Pflegetage Verpflegstage</u>	<u>Ø je Verpflegstag</u>	<u>Lagerbestand am Stichtag</u>	<u>Prozentueller Anteil am Jahresbezug</u>
Bad Aussee	1,974.332	44.801	44,07	68.500,52	3,47 ‰
Bad Radkersburg	2,923.696	67.884	43,07	108.038,22	3,70 ‰
Bruck/Mur	4,998.437	97.394	51,32	141.776,95	2,84 ‰
Fürstenfeld	3,000.808	71.026	42,25	75.982,26	2,53 ‰
Judenburg	3,379.093	84.799	39,85	183.625,93	5,43 ‰
Knittelfeld	2,726.119	76.387	35,69	138.371,53	5,08 ‰
Leoben	12,325.441	307.348	40,19	903.270,68	7,33 ‰
Mürzzuschlag	2,561.322	59.534	43,02	190.556,90	7,44 ‰
Voitsberg	3,466.541	82.821	41,86	241.630,94	6,97 ‰
Hörgas-Enzenbach	3,500.495	73.046	47,92	153.191,00	4,38 ‰
Stolzalpe	6,098.586	118.951	51,27	606.358,51	9,94 ‰

Das obige Beispiel zeigt bei näherer Betrachtung, daß weder eine geringe Raumkapazität, wie z. B. im Küchen-Lagerbereich des Landeskrankenhauses Bad Aussee, noch der Standort einzelner Landeskrankenhäuser eine ausreichende Begründung für das unterschiedliche Ausmaß der mengenmäßigen Lagerhaltung sind. Auch Hinweise auf allfällige größere Mengen lagernder, günstig gekaufter Sonderangebote erklären die gegebenen Unterschiede nur zum Teil.

Der Landesrechnungshof vermißt vielmehr das Vorhandensein entsprechender Richtlinien der KAGES, die dazu angetan sind, die Lagerhaltung im Verhältnis zum zu erwartenden Verbrauch einzelner Waren bzw. Warengruppen in eine jeweils realistische Größenordnung zu bringen und dadurch eine ökonomische Lagerhaltung durch weniger Kapitalbindung und mehr Platzeinsparung sicherzustellen. Auch eine Minimierung von Hygienerisiken durch eine übersichtlichere Lagerhaltung könnte damit verbunden sein.

Für die unmittelbare Verantwortlichkeit der Anstaltsverwaltung für die jeweilige Lagerhaltung im umfassenden Sinn bedeuten solche Überprüfungen der Relation Lagerbestand/Gesamtbezug im Hinblick auf die bereits bestehenden Möglichkeiten der EDV keinen besonderen Aufwand.

Im Zuge der Erhebungen für den gegenständlichen Prüfbericht wurde die Frage an Verwaltungs- und Küchenleiter "Was passiert, wenn morgen und allenfalls auch in den nächsten Tagen die Brot- und Gebäckzustellung z. B. wegen eines Energieausfalles beim Erzeuger oder wegen einer regionalen Elementarkatastrophe ausfällt?" von einem Teil mit "Das könnte ich momentan nicht sagen, wir haben bisher noch keine Probleme gehabt." und von einem anderen Teil der Angesprochenen damit beantwortet, daß zumindest für einen Tag Reserven aus dem Tiefkühlraum

entnommen werden bzw. auch ein oder mehrere Bäcker des Ortes "einspringen" könnten.

Jedenfalls hat der Landesrechnungshof insgesamt den Eindruck gewonnen, daß die Organisation der Lebensmittelversorgung durch Vorsorge für den Fall - aus welchen Gründen auch immer - auftretender Versorgungsprobleme innerhalb der KAGES der Wichtigkeit der Problematik nicht gerecht werdend durchdacht und behandelt wird. Dieser Eindruck wird auch durch die Beantwortung einer diesbezüglichen Anfrage, die der Landesrechnungshof am 2. Dezember 1993 an die Finanzdirektion der KAGES richtete, von dieser mit Schreiben vom 13. Jänner 1994, ZF 1 Tr/we, bestätigt:

"Zur Frage über getroffene Vorsorgemaßnahmen auf dem Lebensmittelbereich für allfällige Katastrophenfälle wurden seitens der Stmk. Krankenanstaltengesellschaft an die Landeskrankenanstalten keine schriftlichen Regelungen herausgegeben, da auf diesem Gebiet entsprechende gesetzliche Normierungen nicht vorliegen und derartige Maßnahmen mit nicht unbeachtlichen finanziellen Aufwendungen hinsichtlich der Infrastrukturerstellung sowie logistischen Voraussetzungen verbunden sind. Darüberhinaus wird der Terminus "Katastrophenfall" in bezug auf die Situation der Krankenhäuser in der Weise zu definieren sein, ob darunter lediglich zivile Unfallereignisse größeren Umfanges fallen oder auch Anlaßfälle der umfassenden Landesverteidigung zu subsumieren sind."

Hiezu stellt der Landesrechnungshof fest, daß die derzeitige Haltung der KAGES, sich in der wichtigen Frage der Versorgungssicherung auf Rechts- und ökonomische Positionen zurückzuziehen, nicht zielführend erscheint. Dies deshalb, da im Zuge eines eingetretenen Ernstfalles derartige Argumente nachrangige Bedeutung haben würden, wenn die Versorgung nicht mehr funktioniert. Schwerwiegend ist aus der Sicht des Landesrechnungshofes vor allem allein schon der Umstand, daß bei der KAGES

für Katastrophenfälle nicht einmal Modelle für allfällige Problembewältigungen in der Lebensmittelversorgung vorliegen, deren Erstellung für die KAGES zunächst sicherlich keinen unerschwinglichen Kostenaufwand verursacht hätte. Rechtliche, ökonomische und organisatorische Fragen hätten bei dieser Gelegenheit sowohl intern als auch mit jenen Stellen behandelt werden können, die hierfür als Ansprechpartner - bis hin zur umfassenden Landesverteidigung - in Frage kommen.

Der Landesrechnungshof meint daher, daß die KAGES Vorkehrungen treffen sollte, damit bei Lieferausfällen für wichtige Versorgungsmittel - wie z. B. auch Brot und Gebäck - Alternativlösungen mit den hierfür allenfalls erforderlichen Hinweisen und Richtlinien zur Verfügung stehen.

VIII. HYGIENE

Im Hinblick darauf, daß durch die Verpflegswirtschaft in den Krankenanstalten in erster Linie ein Personenkreis versorgt wird, welcher infolge Krankheit nicht nur hinsichtlich der Qualität des verabreichten Essens besonders empfindlich ist, sondern auch auf Kontaminationen der Speisen mit Bakterien sensibler reagiert als Gesunde, kommt der Hygiene im Speisenversorgungsgeschehen eines Krankenhauses eine besondere Bedeutung zu.

Abgesehen von den Landeskrankenhäusern Bruck/Mur (Neubau), Deutschlandsberg, Feldbach, Leoben, Rottenmann, Voitsberg und dem Landesnervenkrankenhaus Graz, befinden sich die übrigen Küchen und Wirtschaftsräume der steirischen Landeskrankenanstalten mehrheitlich in einem unbefriedigenden baulichen und vielfach daraus resultierend auch in einem nicht zufriedenstellenden Zustand im Hinblick auf hygienische Erfordernisse bzw. Vorschriften.

Zum Prüfungszeitpunkt des Landesrechnungshofes galt diese Aussage, aus der Sicht des Landesrechnungshofes, insbesondere für die Landeskrankenhäuser Mürzzuschlag, Hörgas, Enzenbach, Wagner, Judenburg und Fürstenfeld sowie auch das Landeskrankenhaus Graz.

Es muß allerdings auch hinzugefügt werden, daß bis auf die Anstaltsküchen in Hörgas und in Enzenbach, wo über eine auch vom Landesrechnungshof in seinen Prüfberichten betreffend die "Prüfung der Lebensmittelgebarung in den auswärtigen Landeskranken- und Landessonderkrankenanstalten" (GZ: LRH 22 L 4-1985) und die "Prüfung der Gebarung, der Organisation und der Auslastung des Landeskrankenhauses Hörgas-Enzenbach" (GZ: LRH 22 He 1-1991) vorgeschlagene Zusammenlegung der beiden Anstalts-

küchen noch keine Entscheidung im Rahmen der KAGES gefallen ist, und die Zentralküche des Landeskrankenhauses Graz, wo vorerst laut Technischer Direktion der KAGES außer der weitgehenden Umstellung vom Schöpf- auf das Tablettssystem keine gravierenden strukturellen Veränderungen mittelfristig zu erwarten sind, seitens der KAGES für die übrigen vorhin genannten sanierungsbedürftigen Anstaltsküchen durchaus weitgediehene Planungen zur Verfügung stehen. Sie lassen nach Einholung der erforderlichen Beschlüsse und der Bereitstellung der finanziellen Mittel in den dortigen Anstalten zeitgemäße Anstaltsküchen in zumindest absehbarer Zeit erwarten.

Insbesondere in den zur baulichen Gesamtsanierung heranstehenden, aber auch in den übrigen Landeskrankenhäusern hat der Landesrechnungshof entweder aufgrund eigener Erhebungen oder im Zusammenhang mit Kontrollberichten der Lebensmittelaufsicht der Fachabteilung für das Gesundheitswesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung Mängel festgestellt, auf deren wesentlichste - ohne Anspruch auf Vollständigkeit - nachstehend hingewiesen wird.

Die einzelnen negativen Prüfungsfeststellungen wurden schon im Zuge der Prüfung des Landesrechnungshofes mit den Zuständigen in den Anstalten ausführlich besprochen, um dort, wo dies möglich war, eine umgehende Behebung im Interesse des Hygienezustandes herbeizuführen.

In der folgenden Darstellung erscheint daher in den meisten Fällen ein Hinweis auf betroffene Anstalten entbehrlich. Der Landesrechnungshof will in erster Linie die Art der wichtigsten festgestellten Mängel aufzeigen. Keinesfalls soll damit der Eindruck entstehen, daß angeführte Mängel in jedem Fall von vornherein für mehrere oder alle Landeskrankenhäuser zutreffen.

- * In nicht allen Anstaltsküchen sind die konkret anzuwendenden Hygienevorschriften, inklusive Reinigungs- und Desinfektionspläne, auf aktuellem Stand und für das Personal an gut sichtbarer Stelle angebracht.
- * Aus- und Fortbildungsveranstaltungen sollten noch praxisnäher durchgeführt werden und besonders auch dafür hilfreich sein, daß die vielfach festzustellenden Mängel infolge "Betriebsblindheit" bzw. sich einbürgernder Oberflächlichkeiten abgestellt werden. Spektakuläre Vorfälle in den Küchenbetrieben passieren seltener durch "große" Fehler, als durch das Zusammenreffen einer Reihe zunächst meist harmlos aussehender Nachlässigkeiten.
- * In mehreren Anstaltsküchen stellt der baulich begründete Umstand, daß die hygienisch erforderliche Trennung von "Reinen und Unreinen Zonen", d. h. gesonderte Arbeitsplätze für die Verarbeitung von Rohware einerseits und die für Fertigspeisen andererseits, nicht gegeben ist, ein Hygienerisiko dar.
- * Schäden an Mauern, Fußböden und Verfließungen sind nicht nur in "Altbauten" festzustellen. Es sollte nicht soweit kommen, daß Sanierungen erst nach entsprechenden Beanstandungen der Lebensmittel-Aufsichtsbehörde in Angriff genommen werden.
- * Schimmelbildungen in Küchen und dazugehörenden Betriebs- und Vorratsräumen sollte durch eine wirksame Be- und Entlüftung vorgebeugt werden. Immer noch fehlt es dort und da einfach an der Anbringung von Fliegen- gittern, die diverse Schädlingsprobleme verhindern und eine optimale Be- und Entlüftung erleichtern.
- * Entgegen bestehender Vorschriften befinden sich verein-

zelt noch immer diverse Küchengeräte aus Holz in Verwendung. Ebenso ausgeschlagenes Geschirr und, z. B. im Landeskrankenhaus Graz, viele Metallkannen (10, 15 und 20 Liter) für den Transport von Milch etc., die wegen ihres unansehnlichen Zustandes aus hygienischen Gründen sofort auszuscheiden wären.

- * Im Hinblick auf die Frischangebote von gemahlenem Mohn und gemahlenen Nüssen etc. erhebt sich die Frage, ob es sinnvoll ist, meist schwer zu reinigende Mühlen, die noch dazu schon älteren Datums sind und unansehnlich aussehen, unter diesen Umständen weiterhin zu verwenden. Wie überhaupt danach getrachtet werden sollte, alte, unansehnlich oder schadhaft gewordene Küchengeräte laufend auszuscheiden und damit auch allfällige Hygienerisiken zu minimieren. Besonders krass ist der Bestand an veralteten Geräten im Landeskrankenhaus Graz.
- * Die Küchenreinigung sollte generell aus dem zentralen Reinigungsdienst ausgegliedert und das Reinigungspersonal dem (der) jeweiligen Küchenleiter(in) unterstellt werden. Der Reinigungsdienst im Küchenbereich erfordert ein spezifisches, umfassenderes Hygienebewußtsein, das wesentlich über das "Putzen" und "Saubermachen" im herkömmlichen Sinn hinausgehen soll. Es erweist sich durchwegs als richtig, die unmittelbare Hauptverantwortung für die Küchenhygiene insgesamt in einer Person zu vereinigen.
- * Im Landeskrankenhaus Graz steht für die Speisetransportwagen kein "Spritzraum" bzw. geeigneter Wagenwaschplatz, ausgestattet mit zumindest einer Hochdruckspritze, zur Verfügung.
- * In der Abwäsche der Anstaltsküche des Landeskranken-

hauses Graz fehlen Feuchtraumdecken. Im übrigen erzeugt die Entlüftung oberhalb der Abwäsche gesundheitsschädliche Zugluft.

- * In einzelnen Anstaltsküchenbereichen, so auch im Landeskrankenhaus Graz, können die Fliesenwände aufgrund der Beschaffenheit der Installationen von E-Schaltern und Steckdosen nicht durch Abspritzen gereinigt werden, wodurch die Reinigung teilweise mangelhaft, im positiven Fall wesentlich personalaufwendiger ist.
- * Seitens der KAGES wäre danach zu trachten, daß auch den sanitären Erfordernissen verstärkt Rechnung getragen wird:
Es fehlen an den diversen Handwaschbecken vielfach noch immer Wasserauslässe, die nicht per Hand bzw. Arm zu betätigen sind (Annäherungsschalter). Ebenso fehlen auch vielfach Duschen.
- * Die Trennung Privat-/Dienstkleidung in den Garderoben scheitert vielfach am Raummangel bzw. an entsprechenden Initiativen für eine Lösung.
- * Toiletteanlagen für das Küchenpersonal sind mehrfach immer noch so situiert, daß sie sogar auch von Betriebsfremden (z. B. Handwerkern) - weil nicht abgesperrt - benützt werden können. Plätze für das Ablegen von Dienstkleidungsstücken vor dem WC-Besuch fehlen vielfach bzw. wird diese Hygienemaßnahme von den meisten Küchenbediensteten - laut Feststellungen der Fachabteilung für das Gesundheitswesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung - negiert.
- * Mehrfach wurden dem Landesrechnungshof seitens des Personals auch Klagen über nichtfunktionierende, gesundheitsbeeinträchtigende Entlüftungsanlagen in ein-

zelenen Anstaltsküchen dargetan (z. B. Voitsberg, Eisenerz, Deutschlandsberg, LKH Graz).

- * Es ist nicht immer sichergestellt, daß neueingestelltes Personal den Dienst in den Küchenbereichen erst dann antreten darf, wenn die gesundheitliche Unbedenklichkeit schriftlich dem Küchenleiter (der Küchenleiterin) nachgewiesen wird. Im Landeskrankenhaus Graz z. B. kommt es fallweise dazu, daß die Gesundheitszeugnisse erst ca. eine Woche später der Küchenleiterin zugemittelt werden. Diese Vorgangsweise führte schon dazu, daß eine Bazillenausscheiderin einige Zeit in der Küche beschäftigt wurde und nach Vorliegen der Untersuchungsergebnisse ihren Arbeitsplatz verlassen mußte.
- * Gerade in Anstaltsküchen der Landeskrankenhäuser müßte es eine Selbstverständlichkeit sein, daß Ablaufdaten bei Lebensmitteln besonders berücksichtigt werden. Mängel diesbezüglich wurden z. B. bei paketierteM gemahlenem Mohn und vakuumverpackten Würstchen festgestellt.
- * Obwohl die gemeinsame Lagerung von Geflügel, Obst und Salaten nicht gestattet ist, wird sie offensichtlich - trotz aller Risiken - durchgeführt. Darauf weist ein Bericht der Lebensmittelaufsicht der Fachabteilung für das Gesundheitswesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung vom 11. August 1993 betreffend eine Überprüfung im Landeskrankenhaus Hartberg hin.
- * Im Zuge der gegenständlichen Prüfung hat der Landesrechnungshof den Eindruck gewonnen, daß vielfach, auch im Rahmen von diversen Überprüfungen z. B. durch die Lebensmittelaufsicht der Fachabteilung für das Gesundheitswesen beim Amt der Steiermärkischen Landes-

regierung, wohl die jeweilige Hauptküche der Anstalt kontrolliert wird, die Stationsküchen als wichtiger Schnittpunkt jedoch weitgehend unberücksichtigt bleiben.

Der Landesrechnungshof begrüßt es daher ausdrücklich, daß sich die KAGES, Abteilung für Krankenhaus-/Lebensmittelhygiene, in letzter Zeit verstärkt den Problemen der Stationsküchen sowohl in betriebs- als auch in lebensmittelhygienischer Sicht durch Begehungen, auf die auch schon konkrete Veranlassungen bis hin zu Gesamtsanierungen erfolgten, annimmt.

Hauptschwerpunkte der Probleme sind (ähnlich den Hauptküchen):

- a) Wände (Verfließung, Reinigungsprobleme)
- b) Fenster (allgemeiner Zustand, Eindringen von Schädlingen)
- c) Böden (Verfließung, Rutschfestigkeit, Reinigung)
- d) Be- und Entlüftungsmängel bzw. deren technische Ursachen.
- e) Zustand des Inventars (insbesondere Geschirr, Abstell- und Lagerflächenzustand im Zusammenhang mit der betriebshygienischen Sauberkeit, teilweise schlechte Raumausnutzung durch nicht kontinuierbare Geschirrgrößen).
- f) Herde, Warmhaltemöglichkeiten. (Da es aus stationsorganisatorischen Notwendigkeiten möglich sein muß, Patienten z. B. auch am Nachmittag zu versorgen, sind die Voraussetzungen hierfür sowohl durch den lebensmittelhygienischen Zustand der Speisen als auch durch die betriebshygienischen Möglichkeiten, etwa durch eine moderne Kühl- und Regenerations-technik, sicherzustellen.)
- g) Abwäsche, einschließlich hygienischer Lagerungsmöglichkeiten des stationseigenen Geschirrs etc.

- h) Lebensmittelanlieferung und Lagerhaltung.
- i) Küchenabfallentsorgung (u. a. Geruchsbelästigung durch Speiseabfälle etc.).

Zusammenfassend zum Abschnitt "Hygiene" stellt der Landesrechnungshof fest, daß allein schon die vorangegangene Darstellung aufzeigt, daß es in diesem Bereich teils einen großen Nachholbedarf für die Schaffung entsprechender Voraussetzungen in baulicher Hinsicht und in der gerätemäßigen Ausstattung, verbunden mit dem Erfordernis, wohlüberlegten modernen Organisationsstrukturen zum Durchbruch zu verhelfen, gibt.

Konzeptionelle Ansätze hierfür sind aner kennenswerterweise seitens der KAGES vorhanden.

Andererseits finden sich in den vorangegangenen Darstellungen des Landesrechnungshofes jedoch auch Kritikpunkte, deren Beseitigung teilweise ohne bedeutende finanzielle Aufwendungen bzw. zusätzlichen Personal- und Sachaufwand möglich ist.

Als besonderes Erfordernis stellt sich der Ausbau des Controllings innerhalb der KAGES dar, wofür ebenfalls die vorliegenden Reformkonzepte für Krankenhausernährung, Diätetik und Lebensmittel- und Betriebshygiene bzw. das - soweit dies aus den bisherigen Grundüberlegungen ersichtlich ist - "Küchen-EDV-Sollkonzept" als wichtige Grundlagen dienen könnten.

IX. ABFALLENTSORGUNG

Die Entsorgung der in den Küchenbereichen der Landeskrankenanstalten anfallenden Abfälle hat insbesondere in Beachtung des Bundesabfallwirtschaftsgesetzes vom 26. Juni 1990, BGBl. Nr. 325/1990, und des Abfallwirtschaftsgesetzes des Landes Steiermark vom 6. Februar 1991, LGBl. Nr. 5/91, zu erfolgen. In weiterer Folge ist der ÖNORM S 2104 und der Verpackungsverordnung per 1. Oktober 1993 eine entsprechende Bedeutung beizumessen.

Infolge seiner Rückwirkung auf die Landeskrankenanstalten hat auch das Tierseuchengesetz, RGBl. Nr. 177/1909, in der derzeit geltenden Fassung, in bezug auf die Verfüterung von Speiseabfällen (Kaspel) eine besondere Relevanz.

Gemäß ÖNORM S 2104 sind seitens der Anstaltsleitungen Abfallwirtschaftspläne für die jeweiligen Landeskrankenanstalten zu erstellen und der zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde zu melden.

Diese Abfallwirtschaftspläne haben zu enthalten:

- Den Namen des Abfallbeauftragten.
- Die Art und die Menge der einzelnen Abfallfraktionen und - wenn bekannt - die Schlüsselnummer.
- Angaben zur Bereitstellung und Sammlung der Abfälle, d. h. welche Abfälle kommen in welche Sammelbehälter, in welche Zwischenlager vor Ort, und wo befindet sich das Hauptzwischenlager der Abfälle.
- Angaben zum Transport, d. h. wer transportiert die Abfälle, wann, wohin.
- Angaben zur Entsorgung des Abfalls, d. h. welche Entsorgerfirma übernimmt welche Abfälle.

Zum Zeitpunkt der Erhebungen des Landesrechnungshofes für den gegenständlichen Prüfbericht waren die Konzepte für diese Abfallwirtschaftspläne (Beilage 18) in den einzelnen Landeskrankenanstalten unterschiedlich weit gediehen. So war z. B. in einigen Fällen schließlich noch die per 1. Oktober 1993 in Kraft getretene Verpackungsverordnung im Detail zu berücksichtigen. Im Landeskrankenhaus Graz wurde dem Landesrechnungshof auf Anfrage Mitte Jänner 1994 mitgeteilt, daß die Vorgangsweisen gemäß den einschlägigen Vorschriften des Abfallwirtschaftsgesetzes funktionieren würden (Beilage 19/1 und 19/2), wenngleich eine offizielle Meldung des Abfallwirtschaftsplanes, aufgrund der vorhandenen konzeptionellen Vorarbeiten, an den Magistrat noch ausstünde, weil einzelne personelle Zuständigkeiten noch abzuklären wären.

Der Landesrechnungshof hat im Zuge der Erhebungen für den gegenständlichen Prüfbericht auch feststellen können, daß sich die Technische Direktion der KAGES (T 4) bemüht, den Anstaltsleitungen dabei behilflich zu sein, möglichst optimale und praxisnahe Abfallwirtschaftspläne zu erstellen. Diese werden letztlich auch eine wichtige Basis für das Gesamt-Entsorgungskonzept für die steiermärkischen Landeskrankenanstalten sein, wichtige Zahlen für Statistiken liefern und Einfluß auf künftige ökologische und wirtschaftsbezogene Entscheidungen der KAGES haben.

Davon abgesehen hat der Landesrechnungshof feststellen können, daß die Mülltrennung in den Anstalten und somit auch in den Küchenbereichen gegenüber den Zuständen früherer Jahre relativ gut funktioniert. Verbesserungen diesbezüglich müßten insbesondere noch im Bereich einzelner Stationsküchen angestrebt werden, wo die Abfallentsorgung sowohl in bezug auf Mülltrennung als auch

in Richtung Geruchsbelästigung durch Speisereste - insbesondere beim "Schöpfsystem" - noch Probleme schafft.

Im Hinblick auf die vielfach verwandte Problematik wäre es wünschenswert, die Abfallbeauftragten der jeweiligen Landeskrankenanstalten auch in die Hygieneteams, die durchwegs wertvolle interdisziplinäre Arbeit zugunsten der umfassenden Krankenhaushygiene leisten, einzubauen und insbesondere auch im Schulungsbereich eng zu kooperieren.

Im Zuge der Erhebungen für den gegenständlichen Prüfbericht mußte der Landesrechnungshof feststellen, daß von einzelnen Anstalten für die Entsorgung von nicht mehr zu verwendendem Speiseöl an diverse Entsorgungsfirmen Zahlungen in unterschiedlicher Höhe geleistet werden. Andererseits war es zumindest bislang (Ende 1993) möglich, daß eine Reihe von Anstalten ihr Alt-Speiseöl bei zwei bekannten steirischen Seifenfabriken ohne weitere Kosten abgeben konnten.

Im Landeskrankenhaus Knittelfeld steht für die Abfallentsorgung auch eine mit allen Betriebsgenehmigungen ausgestattete Pyrolyseanlage in Betrieb.

Der Landesrechnungshof hat im Zuge der gegenständlichen Prüfung die Technische Direktion der KAGES mündlich davon informiert, daß - wie der Landesrechnungshof anlässlich einer Anstaltsprüfung erfahren hat - seitens des Landesaltenpflegeheimes Knittelfeld schon seit langer Zeit Interesse daran bestünde, die Pyrolyseanlage im Landeskrankenhaus Knittelfeld - gegen Kostenvorschreibung - allenfalls mitzubenenützen.

Trotz eines wesentlich verbesserten Umweltbewußtseins beim Personal in den steirischen Landeskrankenanstalten

böte der Einkauf von Lebensmitteln immer noch Möglichkeiten, der Müllvermeidung durch Verringerung des mit den Waren mitgelieferten und angenommenen Verpackungsmaterials noch stärker zum Durchbruch zu verhelfen. Immerhin ist Müll für die Anstalten zu einem beachtlichen Kostenfaktor geworden, der in der gesamten Bandbreite des Aufwandes bei den kalkulatorischen Wareneinkaufsüberlegungen permanent zu berücksichtigen ist. Vor allem mehr Müllvermeidung und eine durch verschiedene Maßnahmen erreichte Verbesserung der Mülltrennung haben in jüngerer Zeit dazu geführt, daß sich im Entsorgungsbereich (Mülldeponien) - wenn auch nur in geringem Ausmaß - marktwirtschaftsähnliche Strukturen entwickeln. Soweit als möglich sollten diese Tendenzen seitens der Anstalten verfolgt und - unter optimaler Sicherung der Abfallentsorgung - auch versucht werden, günstigere Abnahmeverträge zu erwirken.

Im Zuge der gegenständlichen Prüfung hat der Landesrechnungshof auch der Entsorgung von Speiseresten in den Landeskrankenanstalten sein besonderes Augenmerk zugewandt und in diesem Zusammenhang auch mit der Fachabteilung für das Veterinärwesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung Kontakt gehalten.

Das Verfüttern von nicht vorschriftsmäßig erhitzten Speiseresten ist eine der Hauptursachen für den Ausbruch der Schweinepest, eine der am meisten gefürchteten Tierseuchen. Bei den Seuchenausbrüchen im Bundesland Steiermark in den Jahren 1990 und 1992 hat dieser Infektionsweg über die Speisereste, laut Feststellung der Fachabteilung für das Veterinärwesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung, vor allem bei den Primärausbrüchen die größte Bedeutung besessen.

Im Falle des Auftretens der Seuche erfolgt die Bekämpfung

hauptsächlich durch Tötung aller Tiere der verseuchten Bestände, Desinfektionsmaßnahmen etc. Nach Feststellung der Schweinepest wird in dem gefährdeten Gebiet der Verkehr mit lebenden Schweinen bzw. Schweinefleisch auch besonders strengen gesetzlichen Auflagen unterworfen. Besonders dramatisch sind die wirtschaftlichen Auswirkungen auch auf den internationalen Handel mit lebenden Schweinen für die Landwirte ganzer Länder infolge strenger Reglementierungen etc.

Das Tierseuchengesetz, RGBI. Nr. 177/1909, in der derzeit gültigen Fassung, erlaubt laut § 15a die Verfütterung von Speiseresten u. a. auch aus Krankenanstalten ausdrücklich nur, wenn eine Bewilligung des Landeshauptmannes vorliegt. Die Erteilung der Bewilligung ist davon abhängig, daß mit Sicherheit die Speisereste und Schlachtabfälle vor dem Verfüttern wenigstens durch eine halbe Stunde auf mindestens 95° C erhitzt werden.

Die genauen Voraussetzungen für ein sicheres Durchführen der Maßnahmen sind durch das Bundesministerium für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz durch entsprechende Richtlinien (Beilage 20/1 und 20/2) geregelt.

Der Landesrechnungshof mußte in der Mehrzahl der Landeskrankenanstalten anlässlich der gegenständlichen Prüfung feststellen, daß

- * die Speisenresteentsorgung aus den Landeskrankenanstalten mehrheitlich nicht nach den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen erfolgt;
- * die zuständigen Veterinärbehörden auf Landes- und Bezirksebene ihrer Aufsichtspflicht vielfach nur unzureichend nachkommen. Selbst die von der Fachabteilung für das Veterinärwesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung im Sommer/Herbst 1993 gepflogene

nen Erhebungen über den Ist-Zustand, wobei die Landeskrankenhäuser nur ein Teilbereich davon waren, haben teilweise ein nicht besonders ausgeprägtes Problembewußtsein der zuständigen Veterinäre erkennen lassen. Den gepflogenen Erhebungen fehlte überdies die Einheitlichkeit der Vorgangsweise, sie wurden teilweise auch sehr schleppend durchgeführt.

Dies hat sich auch in mangelhaft vorgelegten Erhebungsberichten niedergeschlagen, aufgrund der immerhin landesweit Konsequenzen zu ziehen wären.

- * Entgegen der im Schreiben der KAGES vom 6. August 1993 an die Fachabteilung für das Veterinärwesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung aufgestellten Behauptung, "..., wobei wir selbstverständlich die Abnehmer auf die Erfordernisse des Tierseuchengesetzes bzw. der darauf basierenden Verordnung über das Abkochen dieser Produkte vor deren weiteren Verwendung besonders hinweisen ..." (Beilage 21), ist dies nicht immer geschehen. Mehrfach war - wie der Landesrechnungshof feststellen mußte - nicht einmal den Verwaltungsdirektoren und Küchenleitern der Anstalten bekannt, ob ihr Abnehmer von Küchenabfällen über eine ordnungsgemäße Genehmigung für die Verfütterung verfügt bzw. ob die vorschriftsmäßigen Voraussetzungen etc. hierfür im Betrieb überhaupt gegeben sind.

Vielmehr wurde dem Landesrechnungshof - nicht nur einmal - dezidiert erklärt, daß die betreffende Anstalt ohne Abnehmer für die Küchenabfälle dastünde, wenn alle Vorschriften tatsächlich eingehalten werden müßten.

- * Besonders sorglos wird mit den Erfordernissen der Seuchenverhütung in einigen Anstalten, in denen Bedienstete des Landeskrankenhauses Kaspel in Kleinmengen (per Milchkannen) mit Wissen der Verantwortlichen

aus dem Küchen- oder Stationsbereich zur Verfütterung mit nach Hause nehmen, umgegangen (z. B. aus dem Landeskrankenhaus Stolzalpe, aber auch aus Stationsbereichen in anderen Krankenanstalten).

Dadurch wird die Seuchengefahr in unverantwortlicher Weise maximiert.

- * Einer der Hauptgründe, wieso die gesetzeskonforme Entsorgung der Küchenabfälle noch immer nicht allseits zum Tragen gekommen ist, liegt nach Ansicht des Landesrechnungshofes auch in einem Erlaß der KAGES vom 10. April 1990 (Beilage 22) an alle Verwaltungsdirektionen der steiermärkischen Landeskrankenanstalten begründet, der seitens der Fachabteilung für das Veterinärwesen eindeutig als dem Tierseuchengesetz in der gültigen Fassung widersprechend angesehen werden mußte.

- * In den Jahren 1992/93 hat der Landesrechnungshof im Zuge einiger Anstaltsprüfungen, innerhalb und außerhalb der KAGES, auf die bestehenden Mängel bei der Einhaltung und Kontrolle des Tierseuchengesetzes in seinen Prüfberichten hingewiesen und dabei auch ein gewisses Maß an Mitsorge seitens der betroffenen Anstalten eingefordert. Offensichtlich im Zusammenhang mit der Kritik des Landesrechnungshofes an der nicht gesetzeskonformen Entsorgung der Küchenabfälle anlässlich der "Prüfung der Gebarung, der Organisation und der Auslastung des Landeskrankenhauses Fürstenfeld" (GZ: LRH 22 F 1-1992) und der sich daraus ergebenden Konsequenzen, vor allem auch in finanzieller Hinsicht, hat sich die Finanzabteilung der KAGES mit dem bereits zitierten Schreiben vom 6. August 1993 (Beilage 21) - in Kenntnis der Bestimmungen des § 15a des Tierseuchengesetzes und dessen Auswirkungen - an die Fachabtei-

lung für das Veterinärwesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung u. a. mit der Frage gewandt, ob die veterinärmedizinischen Vorschriften in vollem Umfang und mit letzter Konsequenz aufrechtzuerhalten sind oder allenfalls alternative Entsorgungsmöglichkeiten gesehen werden.

Insbesondere weist die KAGES aber auch auf die Kosten der ordnungsgemäßen Entsorgung hin, mit denen sie zwangsläufig konfrontiert ist.

- * Die Fachabteilung für das Veterinärwesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung hat die Anfrage der KAGES vom 6. August 1993 mit Schreiben vom 14. September 1993 (Beilage 23) aus ihrer Sicht ausführlich beantwortet und klargemacht, daß sie im Falle der Verfütterung der Speisereste ohne Zweifel auf die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen bestehen muß. Zu alternativen Möglichkeiten einer Entsorgung wollte sich die Fachabteilung für das Veterinärwesen aus Gründen der Kompetenzunzuständigkeit nicht äußern.

Ohne den dringend erforderlichen Maßnahmen zur Herstellung des gesetzlichen Zustandes vorgreifen zu wollen, stellt sich aus der Sicht des Landesrechnungshofes die Situation wie folgt dar:

- * Wenngleich auch andere Entsorgungsmöglichkeiten (z. B. Tierkörperverwertung, Kompostierung nach Trennung des Fleischanteiles, Entsorgung als Sondermüll etc.) gegeben wären, zeigt sich in der Praxis dennoch, daß die Kaspelentsorgung durch Erhitzen gemäß § 15a Tierseuchengesetz in der derzeit gültigen Fassung zurzeit noch am preisgünstigsten ist. Dennoch sind die Auflagen im Interesse der Seuchenverhinderung derart streng, daß kleinbäuerliche Betriebe aus Kostengründen von

sich aus die Entsorgung der Speisereste zu den bisherigen Bedingungen kaum mehr übernehmen werden können.

- * Eine realistische Möglichkeit, wie die Problematik gesetzeskonform, organisatorisch bewältigbar und ökonomisch erträglich gelöst werden könnte, wurde im Zuge der von der Fachabteilung für das Veterinärwesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung veranlaßten Erhebung im Herbst 1993 seitens der Bezirkshauptmannschaft Weiz aufgezeigt.

Im do. Runderlaß 48/1993 (Beilage 24) wird die Errichtung von entsprechend ausgestatteten Erhitzungsanlagen in regionalen Ballungszentren, möglichst im Anschluß an bestehende Kläranlagen oder andere kommunale Einrichtungen, unter Aufbau einer bäuerlichen Abnehmerstruktur als eine Lösungsmöglichkeit genannt. Die dafür erforderlichen Kosten könnten zwischen Verursachern und möglicherweise auch Gemeinden (umwelt- und vorbeugende seuchenhygienische Maßnahmen) getragen werden.

Insbesondere für die Landbezirke der Steiermark erscheint dem Landesrechnungshof die engere Kooperation all jener Anstalten, Großküchen, Gaststätten, Kasernen etc., deren Küchenabfallentsorgung Probleme schafft, im Sinne der Überlegungen der Bezirkshauptmannschaft Weiz prüfenswert.

- * Im übrigen ist auch aus dem Kostenfaktor Speiseresteentsorgung ersichtlich, wie wichtig es ist, die Überproduktion an Speisen durch alle zweckdienlich erscheinenden Maßnahmen (einschließlich EDV-gestützter Reform der Speiserversorgung) zum ehestmöglichen Zeitpunkt zu senken und auch dadurch in mehrfacher Hinsicht Kosten zu sparen.

X. SCHLUSSBEMERKUNGEN

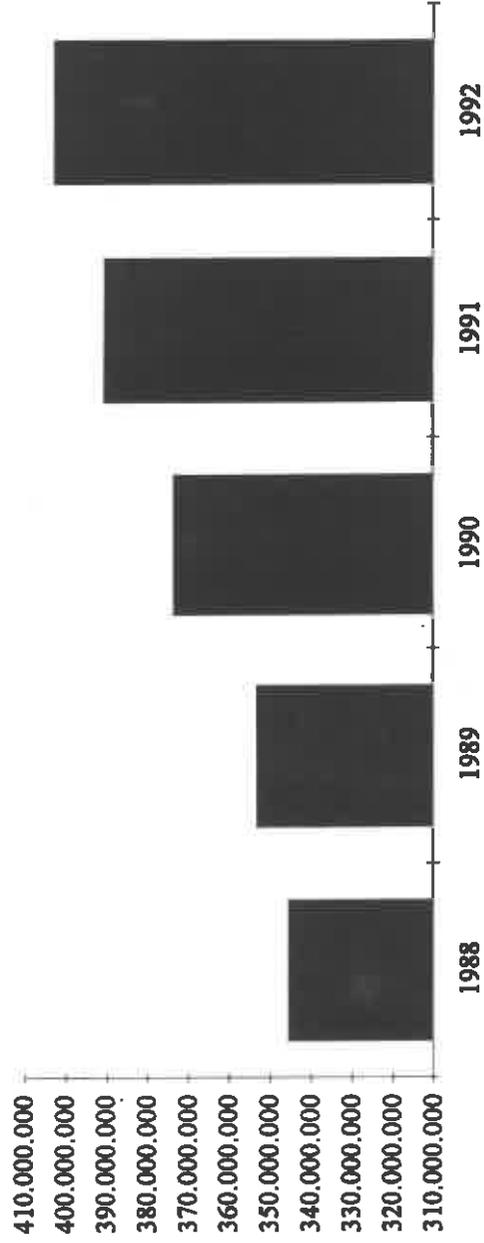
Der Landesrechnungshof hat die gesamte Verpflegswirtschaft im Bereich der Steiermärkischen Krankenanstalten GesmbH (KAGES) einer Prüfung unterzogen.

Die Prüfung bezog sich insbesondere auf die Jahre 1992 und 1993, wobei noch zusätzlich Entwicklungen in der Zeitreihe 1988 bis 1992/1993 dargelegt wurden.

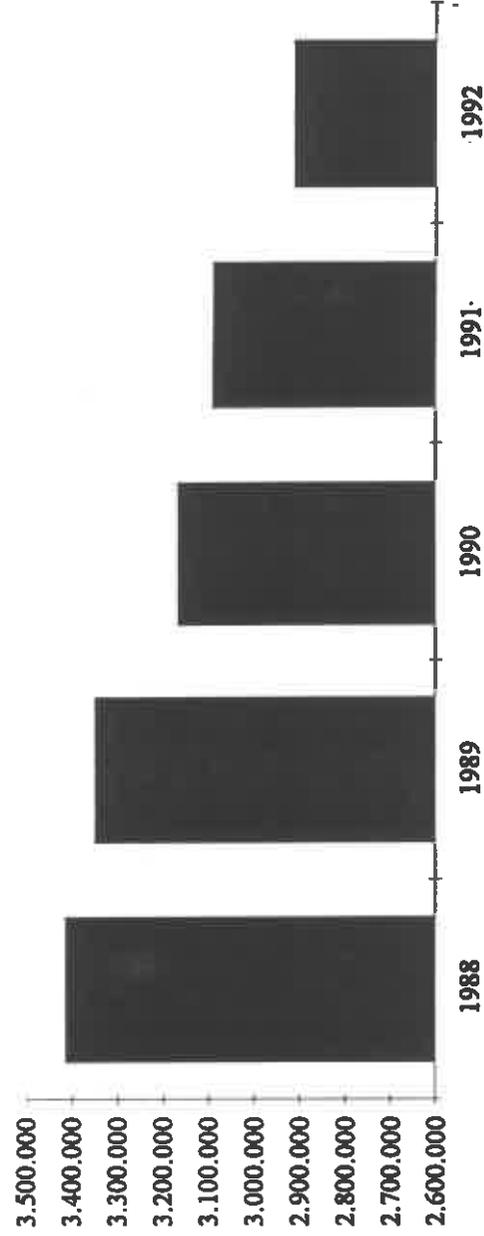
Bevor auf die einzelnen Prüfungsteilbereiche eingegangen wird, erscheint es zweckmäßig, einen Gesamtüberblick über die Entwicklung der Küchenkosten, der Verpflegstage und der Kosten pro Verpflegstag zu geben.

Jahr	Küchenkosten in S	Verpflegungstage Anzahl	Kosten pro Verpflegungstag in S	Küchenkosten Index 1988 = 100	Verpflegungstage Index 1988 = 100	Lebensmittel in S
1988	345.640.344	3.415.458	101,20	100,00	100,00	rd 136.000.000
1989	353.329.365	3.350.137	105,47	102,22	98,09	rd 141.000.000
1990	373.645.544	3.169.160	117,90	108,10	92,79	rd 143.000.000
1991	390.535.399	3.091.291	126,33	112,99	90,51	rd 141.000.000
1992	402.958.834	2.912.941	138,33	116,58	85,29	rd 138.000.000

Entwicklung der Küchenkosten



Entwicklung der Anzahl der Verpflegungstage



Daraus ist ersichtlich, daß die Küchenkosten seit 1988 um rund 16,6 % gestiegen sind. Die Anzahl der Verpflegungstage ist hingegen von 3,415.458 im Jahr 1988 auf 2,887.924 im Jahr 1993 zurückgegangen. Das ist ein Rückgang um 527.534 Verpflegungstage bzw. rund 15,4 %.

Am größten ist der Rückgang im Landeskrankenhaus Mariazell mit rund 39 %, im Landeskrankenhaus Hörgas-Enzenbach mit rund 26 %, im Landeskrankenhaus Eisenerz mit rund 25 % sowie im Landeskrankenhaus Graz mit rund 19 % (berechnet nach Pflagetagen).

Den geringsten Rückgang hatten neben dem Landeskrankenhaus Feldbach (bezogen auf 1993) mit 0,3 % das Landeskrankenhaus Knittelfeld mit rund 1,9 % und das Landeskrankenhaus Deutschlandsberg mit rund 2,3 % zu verzeichnen.

Die Lebensmittelkosten sind hingegen nur um rund 1,5 % gestiegen. Daraus ist ersichtlich, daß der rund 15 %ige Rückgang an Verpflegungstagen aufgrund des daraus sich ergebenden geringeren Lebensmitteleinsatzes sich unmittelbar in den Lebensmittelkosten, unverständlicherweise jedoch nicht in den übrigen Küchenkosten, insbesondere den Personalkosten, ausgewirkt hat.

Diese Entwicklung ist auch aus den durchschnittlichen Kosten pro Verpflegungstag zu ersehen. Betragen diese im Jahr 1988 rund S 101,--, so sind sie im Jahr 1992 auf rund S 138,-- gestiegen. Eine Steigerung von rund 36,7 %, deren Ursache - wie im Kapitel III des gegenständlichen Berichtes detailliert dargestellt - nur zu einem geringen Teil in den Indexsteigerungen zu suchen ist. Vielmehr liegt die Ursache der beträchtlichen Steigerung der Küchenkosten trotz Rückganges der Verpflegungstage darin, daß die KAGES es verabsäumt hat, eine Anpassung bzw.

Verringerung der Dienstposten der Küchen im Hinblick auf den doch beträchtlichen Rückgang der Leistung pro Küchenbedienstetem vorzunehmen.

PERSONALBEREICH

Der Anteil des Personalaufwandes am Gesamtaufwand ist nicht nur der dominierende Kostenfaktor bei der Führung der Krankenanstalten, sondern hat sich - auf die KAGES bezogen - in den letzten Jahren jeweils erhöht. Unter Zugrundelegung des Wirtschaftsplanes 1994 der KAGES ist der Personalaufwand bereits auf 72,48 % des Gesamtaufwandes gestiegen.

Der Landesrechnungshof hat sich daher auch im Rahmen der gegenständlichen Prüfung sehr ausführlich mit der personellen Besetzung in den einzelnen Küchen befaßt.

Zusammenfassend muß der Landesrechnungshof dazu folgende Feststellungen treffen:

* Die Anpassung des Dienstpostenplanes unter Zugrundelegung der erbrachten Leistungen hätte eine Dienstpostenreduzierung für

1992 um 55 Dienstposten

1993 um 50 Dienstposten

erbringen müssen.

Infolge der Nichtbesetzung einzelner Dienstposten, insbesondere von Lehrlingsposten, war für 1992 ein tatsächlicher Überhang von rund 43 Dienstposten und für 1993 ein tatsächlicher Überhang von rund 37 Dienstposten gegeben, wodurch für 1992 eine Einsparung von rund 12,8 Mio. Schilling und für 1993 eine Ein-

sparung von rund 11,1 Mio. Schilling möglich gewesen wäre (im Detail siehe Kapitel III, Seite 7 ff).

- * Die KAGES geht im Wirtschaftsplan 1994 selbst von einer weiteren Verringerung der Verpflegstage und somit der Küchenleistung aus. Trotzdem wurde auch für den Dienstpostenplan 1994 keine Dienstpostenreduktion für die Küchenbereiche der einzelnen Anstalten vorgenommen.

- * Auch der KRAZAF-Auswertung ist zu entnehmen, daß die Jahresleistung je korrigiertem Beschäftigten im Küchenbereich im Vergleich 1988 zu 1992 um durchschnittlich rund 18 % gesunken ist. Diese KRAZAF-Auswertung gründet sich ausschließlich auf die von der KAGES an den KRAZAF gemeldeten Zahlenangaben bzw. Leistungsdaten. Die KAGES hätte daraus bereits ersehen müssen, daß die Personalbesetzung der Küchen entsprechend der kontinuierlich sinkenden Leistung zu reduzieren ist bzw. zu reduzieren gewesen wäre (im Detail siehe Seite 40 f.).

- * Der Landesrechnungshof hat in den letzten Jahren bei Prüfung einzelner Krankenanstalten bereits darauf hinweisen müssen, daß die Personalbesetzung einiger Küchen im Hinblick auf den Rückgang der Verpflegstage als überhöht anzusehen ist.

Diesbezügliche Feststellungen mußten

1989 für das Landeskrankenhaus Rottenmann

1990 für das Landeskrankenhaus Mürzzuschlag

1992 für das Landeskrankenhaus Hörgas-Enzenbach

getroffen werden.

Obwohl seither die Verpflegstage weiter gesunken sind, wurde seitens der KAGES keine Reduzierung von Dienstposten im Küchenbereich vorgenommen.

- * Der Landesrechnungshof mußte auch feststellen, daß in einzelnen Krankenanstalten trotz Rückganges der Verpflegstage und somit sinkender Küchenleistung unverständlicherweise sogar Dienstpostenvermehrungen vorgenommen wurden, wie folgende Beispiele zeigen:

- o **Landeskrankenhaus Voitsberg**

Wie in anderen Anstalten ist auch im Landeskrankenhaus Voitsberg die Anzahl der Verpflegstage seit 1988 um 12.952 bzw. rund 14 % gesunken. Die Anzahl der Dienstposten wurde im Jahr 1991, wo bereits ein Rückgang der Verpflegstage um rund 6 % gegeben war, um einen Dienstposten angehoben.

- o **Landeskrankenhaus Stolzalpe**

Seit 1988 wurde die Anzahl der Dienstposten trotz Rückganges der Verpflegstage um 23.238 bzw. rund 15 % um drei Dienstposten angehoben.

- * Trotz der unterlassenen Reduzierung der Dienstposten im Küchenbereich wurde der Dienstpostenplan 1992 sogar noch um rund acht Dienstposten überzogen, was einen zusätzlichen Mehraufwand für 1992 von rund 2,4 Mio. Schilling zur Folge hatte.
- * Das Verhältnis Fachkräfte zu Hilfskräften ist in einzelnen Küchen zu hoch. So sind beispielsweise in der Küche des Landeskrankenhauses Feldbach mehr gelernte Kräfte als Hilfskräfte beschäftigt, wodurch sich der Personalaufwand unnötig erhöht. Ein Verhältnis "eine

Fachkraft zu drei Hilfskräften" muß als ausreichend angesehen werden.

- * Die von der KAGES unterlassene Reduzierung der Dienstposten im Küchenbereich - entsprechend der in den letzten Jahren jeweils gesunkenen Leistung - ist überdies nicht unter Rationalisierung zu subsumieren, sondern ist bzw. wäre lediglich eine Anpassung (Reduzierung) der Dienstposten an wesentlich geänderte Verhältnisse.

VERPFLEGSQUOTEN

Die Verpflegsquoten sind jene Quoten, die sich aus dem Verbrauch an Lebensmitteln bezogen auf die Gesamtverpflegungstage ergeben.

Als Grundlage für die Berechnung der Verpflegungstage dienen die Pflagestage bzw. Belagestage der Patienten sowie die gewichteten Mahlzeiten von Personal und Gästen.

Der Landesrechnungshof hat die Verpflegsquoten in den einzelnen Anstalten nach Soll-Quoten und Ist-Quoten erhoben.

Die Soll-Quoten sind jene Verpflegsquoten pro Tag, deren Höhe von den einzelnen Anstalten für die Erstellung des Voranschlages zunächst festgelegt werden, wobei im Rahmen der Patientenverpflegung die Anzahl der verrechenbaren Pflagestage als Basis für die Berechnung dient.

Die Ist-Quoten wurden gemäß den KRAZAF-Richtlinien, wonach im Rahmen der Patientenverpflegung die Belagestage als Grundlage für die Berechnung der Verpflegungstage dienen, errechnet.

Bereits der Vergleich der Soll-Quoten der einzelnen Anstalten zeigt zumindest zum Teil nicht ganz erklärbare unterschiedliche Ansätze (im Detail siehe Seite 51). Da jedoch die Ist-Quoten, nämlich der tatsächliche Verbrauch, von größerer Aussagekraft ist, werden im folgenden diese Quoten dargestellt:

<u>Landeskrankenhaus</u>	<u>Verbrauch an Lebensmitteln 1992</u>	<u>Verpflegstage 1992</u>	<u>Quote 1992</u>
	S		
Knittelfeld	2,726.119	67.547	40,36
Wagna	2,719.310	63.648	42,72
Judenburg	3,379.093	77.084	43,84
Leoben	12,325.441	277.603	44,40
Fürstenfeld	3,000.808	65.181	46,04
Voitsberg	3,466.541	75.049	46,19
Feldbach	4,161.714	89.139	46,69
Bad Radkersburg	2,923.696	62.483	46,79
Rottenmann	4,438.034	94.410	47,01
Mürzzuschlag	2,561.322	54.346	47,13
Bad Aussee	1,974.332	41.777	47,26
Graz	48,889.129	1,016.112	48,11
Hartberg	3,910.833	80.741	48,44
LNKH Graz	19,907.486	404.462	49,22
Hörgas-Enzenbach	3,500.495	69.423	50,42
Deutschlandsberg	4,479.417	87.793	51,02
Stolzalpe	6,098.586	115.830	52,65
Mariazell	905.286	17.162	52,75
Bruck/Mur	4,998.437	87.662	57,02
Durchschnitt			47,79

Daraus ist ersichtlich, daß zwischen der niedrigsten Ist-Quote von S 40,36, erbracht im Landeskrankenhaus Knittelfeld, und der höchsten Ist-Quote von S 57,02, erbracht im Landeskrankenhaus Bruck/Mur, eine Differenz von S 16,66 bzw. von rund 41 % (!) besteht. Die durchschnittliche Ist-Quote liegt bei S 47,79.

Da die Notwendigkeit derartiger Differenzen nicht begründet erscheint und diese Abweichungen der KAGES bekannt sind, verwundert es, warum die Geschäftsführung der KAGES hier nicht eingreift und offensichtlich mögliche Kosteneinsparungen nicht nützt.

SPEISEPLANGESTALTUNG

Die KAGES hat in den vergangenen Jahren, insbesondere durch die Einstellung von Diätassistentinnen in beinahe allen Landeskrankenhäusern, ihre Bemühungen zur Qualitätsverbesserung bzw. Reform der Verköstigung in ihren Spitälern, einschließlich der Diätetik, klar erkennbar verstärkt.

Ausdrücklich begrüßt auch in diesem Zusammenhang der Landesrechnungshof die Entscheidung des Vorstandes der KAGES, mit Wirkung vom 1. Jänner 1992 in der Abteilung für Krankenhaushygiene einen Mediziner mit der Aufgabe einzusetzen, in Kooperation mit den vorhandenen Einrichtungen bzw. personellen Ressourcen die Bemühungen um eine Reform der Krankenhausernährung - einschließlich der Diätetik - sowie der Lebensmittel- und Betriebshygiene voranzutreiben. Dies geschieht inzwischen teilweise auch in enger Zusammenarbeit mit dem Medizinisch-Chemischen Institut der Karl-Franzens-Universität Graz, das sich traditionell schon seit Jahrzehnten u. a. auch mit Fragen der Stoffwechselregulation und Ernährungsfor-schung beschäftigt.

Im Zusammenhang mit diesen Reformarbeiten hat eine solche in den einzelnen Anstaltsküchen der Landeskrankenanstalten vorgenommene Ist-Analyse ergeben, "daß auf Grund der heterogenen Struktur der Küchen in den Stmk. Krankenanstalten, wegen der verschiedenen Versorgungssysteme und der großen Unterschiede in den baulichen Voraussetzungen vorerst eine einheitliche Reform der Diätetik und der Speisenversorgung in allen Krankenanstalten der KAGES nicht möglich ist". Ferner ergab die Untersuchung, daß eine nährwert- bzw. energiebilanzierte Analyse nicht möglich ist bzw. war, da in den einzelnen Krankenanstalten wohl diverse Rezepturen vorhanden sind, aber entweder gar keine oder nur vereinzelt auch solche, welche sich als Berechnungsgrundlage geeignet hätten.

Besonders am Aufwand von Fleisch- und Wurstwaren pro Verpflegstag ist deutlich sichtbar, daß die gravierenden Unterschiede aus der jeweils vor Ort gegebenen Preissituation allein nicht erklärbar sind. So wendet beispielsweise das Landeskrankenhaus Knittelfeld S 8,43, das Landeskrankenhaus Bad Radkersburg hingegen S 14,35 pro Verpflegstag für Fleisch- und Wurstwaren auf (im Detail siehe Seite 59).

Vielmehr wird die Unterschiedlichkeit aus den mengenmäßigen und nur zum Teil aus den qualitativ geprägten Warenverbrauchswertkomponenten sichtbar.

Die vom Landesrechnungshof konkret erhobenen Unterschiede für die pro Menü von den einzelnen Krankenanstalten durchschnittlich berechneten und verwendeten Frischfleischmengen bestätigen dies. Die Unterschiede betragen bis zu zwanzig Prozent.

In diesem Zusammenhang erscheint es dem Landesrechnungshof berichtenswert, daß sich im Rahmen des KAGES-Reform-

konzeptes "Krankenhausernährung, Diätetik, Lebensmittel- und Betriebshygiene in der Stmk. Krankenanstaltenges.m. b.H." ein Abschnitt bereits auch mit der Entwicklung eines computergeschützten Menüplanungsmodells beschäftigt.

AUFTRAGSVERGABEN

Grundlage der Auftragsvergaben waren laut schriftlicher Anfragebeantwortung durch die Finanzdirektion der KAGES vom 13. Jänner 1994, nach wie vor unverändert, die "Richtlinien für die Vergabe von Leistungen der Steiermärkischen Krankenanstaltengesellschaft m.b.H.", die auf einem Beschluß des Vorstandes der KAGES vom 13. Dezember 1985 basieren.

Der Landesrechnungshof ist im Zusammenhang mit Prüfungen der KAGES und ihrer Einrichtungen schon mehrmals auf diese Vergaberichtlinien eingegangen. Besonders ausführlich anlässlich der "Prüfung der Steiermärkischen Krankenanstalten GesmbH, unter besonderer Berücksichtigung der Organisation der Zentralstelle, des Dienstrechtes und der Erstellung der Dienstposten- und Wirtschaftspläne" (GZ: LRH 22 Z 1-91/4). Zusammenfassend wurde darin folgendes empfohlen:

1. Beschlußfassung der "Vergaberichtlinien" durch den Aufsichtsrat oder die Generalversammlung, um zu verhindern, daß die Anwendung der Vergabevorschriften jederzeit durch einen Vorstandsbeschluß abgeändert oder gar außer Kraft gesetzt werden kann.
2. Herausnahme der Nachverhandlungsmöglichkeiten aus den Vergabevorschriften, da das Nachverhandeln mit Bietern zweifellos den Grundsätzen des freien Wettbe-

werbs und der Gleichbehandlung aller Bieter widerspricht und letztlich auch zum Nachteil für die vergebende Stelle führt.

3. Veröffentlichung der "Vergaberichtlinien" im Sinne einer nach außen hin erkennbaren Selbstbindung der KAGES an formalisierte Vergabevorschriften.
4. Um die Anwendung des Steiermärkischen Vergabekontrollgesetzes sicherzustellen, die Vereinbarung zwischen dem Land Steiermark und der KAGES über die einzuhaltenden Vergabevorschriften bzw. eine vertragliche "Unterwerfung" der KAGES unter die Vergabekontrolle auch für den Fall, daß weniger als 50 % der erforderlichen Mittel vom Land zur Verfügung gestellt werden.

Keiner dieser Empfehlungen ist die KAGES nachgekommen.

Realistischerweise ist die KAGES diesbezüglichen Überlegungen aufgrund der nunmehrigen Gegebenheiten enthoben, da die Vergaberichtlinien der KAGES ohnehin geändert werden müssen:

Zum Zeitpunkt der Berichterstellung befindet sich nämlich der Entwurf eines "Steiermärkischen Vergabegesetzes" im Anhörungsverfahren. Mit diesem Gesetz wird seitens des Landes Steiermark der durch die Teilnahme Österreichs am Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) übernommenen Verpflichtung Rechnung getragen, die als EWR-Recht übernommenen Rechtsvorschriften der Europäischen Gemeinschaft zum öffentlichen Beschaffungswesen auf Landesebene umzusetzen. Dieses Gesetz wird umfassend die Vergaben von Lieferaufträgen, Bauaufträgen und Baukonzessionsaufträgen durch einen öffentlichen Auftraggeber regeln. Als öffentlicher Auftraggeber im Sinne dieses Gesetzes ist auch die KAGES anzusehen. Mit dem

noch im Jahre 1994 zu erwartenden Inkrafttreten dieses Gesetzes ist die KAGES somit an die darin enthaltenen Vergabevorschriften, die sich eng an das bereits geltende Bundesvergabegesetz, BGBl. Nr. 462/1993, und damit im wesentlichen an die ÖNORM A 2050 anlehnen, gebunden. Als Ausfluß des EWR-Rechts waren über bestimmten "Schwellenwerten" besondere Regelungen zu treffen. Darunter fällt insbesondere auch die Sicherung der Möglichkeit eines Rechtsschutzes bei Verletzungen der Vergabevorschriften. Im Entwurf des Steiermärkischen Vergabegesetzes wird dieser Verpflichtung - und zwar auch unterhalb der Schwellenwerte - durch die Einrichtung eines Vergabekontrollsenats Rechnung getragen. Somit wird nach Inkrafttreten des Gesetzes auch die Auftragsvergabe der KAGES dem sogenannten "Nachprüfungsverfahren" unterliegen.

Bis zum Inkrafttreten des Steiermärkischen Vergabegesetzes gilt allerdings noch die bisherige Rechtslage - somit die bereits mehrfach zitierten Vergaberichtlinien der KAGES. Dies allerdings mit einer wesentlichen Einschränkung:

*** Bei der Vergabe von Aufträgen oberhalb der Schwellenwerte sind die EG-Richtlinien zum öffentlichen Auftragswesen - mangels der rechtzeitigen Umsetzung dieser Richtlinien in innerstaatliches Recht - direkt anzuwenden.**

Das bedeutet, daß bei Liefer- und Bauaufträgen über dem Schwellenwert nach den Liefer- und Baukoordinierungsrichtlinien der EG vorzugehen ist. Im wesentlichen bedeutet dies, daß europaweit - unter Einhaltung der Bekanntmachungsvorschriften - ausgeschrieben werden muß und daß ein Nachverhandlungsverbot besteht. Die Schwellenwerte und die Bekanntmachungsvorschriften können dem

Bundesvergabegesetz, BGBl. Nr. 462/1993, bzw. der Bundes-Schwellenwerte-Verordnung, BGBl. Nr. 19/1994, entnommen werden. Bei nicht richtlinienkonformem Vorgehen besteht ein "Korrekturmechanismus" durch die EFTA-Überwachungsbehörde.

Losgelöst von den vom Landesrechnungshof bereits wiederholt zum Ausdruck gebrachten Bedenken gegen das Nachverhandeln und den nunmehr ohnedies bevorstehenden notwendigen Änderungen muß der tatsächliche Erfolg des Ergebnisses der Nachverhandlungen in Frage gestellt bzw. zumindest beträchtlich relativiert werden.

Dies aus folgenden Gründen:

1. Im Wissen, daß nach Anboteroöffnung noch Preisverhandlungen geführt werden, wird dies von den Firmen ohnedies in der Höhe des Angebotes bereits berücksichtigt werden.
2. Die im Bericht dargelegten Beispiele zeigen, daß die Einräumung von Nachlässen in einer Größenordnung von 9 % bzw. 9,5 %, zuzüglich Skonto, darauf hinweist, daß die ursprünglichen Angebote nicht unter Konkurrenzdruck zustandegekommen sein konnten.
3. Im Rahmen der gegenständlichen Prüfung mußte der Landesrechnungshof feststellen, daß es gerade bei Firmen, die besonders hohe Nachlässe gewährten, immer wieder zu Problemen gekommen ist. So war beispielsweise die Fa. N. letztlich nicht in der Lage, ihren Lieferverpflichtungen betreffend die Landeskrankenhäuser Bruck/Mur und Mürzzuschlag nachzukommen und mußte aus wirtschaftlichen Gründen aus dem Vertrag austreten.

Hiezu wird ausgeführt, daß die Finanzdirektion der KAGES sowohl von der Verwaltungsdirektion des Landeskrankenhauses Mürzzuschlag als auch des Landeskrankenhauses Bruck/Mur bereits vor der Auftragsvergabe an die Fa. N. schriftlich über negative Erfahrungen mit dieser Firma hinsichtlich Qualität der gelieferten Ware und über Lieferschwierigkeiten informiert war und dennoch die Vergabe an diese Firma erfolgt ist (im Detail siehe Seite 70ff.).

Was die Fa. K. betrifft, haben die Verwaltungsdirektionen der Landeskrankenanstalten Bad Radkersburg, Feldbach, Fürstenfeld, Hartberg, Rottenmann und Voitsberg Kritik an der Qualität der gelieferten Ware der Fa. K. geübt. In den Landeskrankenhäusern Deutschlandsberg und Hörgas-Enzenbach haben Qualitätsmängel die Geschäftsbeziehungen seinerzeit belastet und ist in der Zwischenzeit die Fa. K. als Lieferant ausgeschieden.

Beispielsweise haben von der Verwaltungsdirektion des Landeskrankenhauses Hörgas-Enzenbach im Jahre 1991 veranlaßte Untersuchungen bei der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung in Graz ergeben, daß von drei Proben Putenextrawurst der Fa. K. zwei als wertgemindert und eine als verdorben zu bewerten waren.

Es verwundert daher, daß die Finanzdirektion der KAGES trotz wiederholter nachweislicher und auch der Finanzdirektion bekannten Schwierigkeiten mit den Firmen N. und K. beispielsweise mit Schreiben vom 5. Juni 1992 die Verwaltungsdirektion des Landeskrankenhauses Rottenmann aufgefordert hat, die Firmen N. und K. zu Anbotlegungen einzuladen.

Die im Bericht angeführten Beispiele zeigen, daß Firmen, die bei Nachverhandlungen derartige Preisnachlässe gewähren, gar nicht in der Lage sind, ihren Lieferverpflichtungen nachzukommen oder versuchen, zu Lasten der Qualität die gewährten Preisnachlässe zu kompensieren.

LAGERHALTUNG

Die räumlichen Voraussetzungen in den einzelnen Landeskrankenhäusern betreffend die Lagerhaltung im Anstaltsküchenbereich sind äußerst unterschiedlich. Bemühungen, die Situation gegenüber den vom Landesrechnungshof in den vergangenen Jahren vorgefundenen Gegebenheiten sowohl in baulicher, als auch in betriebshygienischer und organisatorischer Hinsicht zu verbessern, sind durchaus festzustellen. Dennoch setzen sich die Lebensmittellager in der Mehrzahl der Anstalten noch immer aus einer Vielzahl kleinerer Räume zusammen, deren Streuung, historisch bedingt, sich an den vorhandenen Möglichkeiten der zur Verfügung stehenden Flächen ableiten läßt.

Die mengenmäßige Erfassung der Warenzu- und -abgänge und somit auch des aktuellen Lagerbestandes erfolgt - mit Ausnahme des Landeskrankenhauses Bad Aussee, wo der Lagerbestand gering ist - EDV-mäßig mit Hilfe des MATEKIS-Systems.

Damit hat sich durchwegs eine wesentliche Verbesserung in der Lagerübersicht und bei den Möglichkeiten der Lagerkontrollen durch die jeweilige Verwaltung der Landeskrankenanstalten ergeben, die, wie sich der Landesrechnungshof stichprobenweise überzeugen konnte, in durchaus angemessenen Zeitabständen auch durchgeführt werden.

Der Landesrechnungshof hat im Zuge der Prüfung der Lagerhaltung in den einzelnen Anstalten auch feststellen müssen, daß die **Umschlagshäufigkeit** der Lagerbestände in den einzelnen Landeskrankenanstalten **gravierende Unterschiede** aufweist (im Detail siehe Seite 88).

Zur vom Landesrechnungshof aufgeworfenen Frage der Lebensmittelversorgung im Katastrophenfall hat die KAGES mitgeteilt, daß seitens der KAGES diesbezüglich keine schriftlichen Regelungen an die Landeskrankenanstalten ergangen sind, da auf diesem Gebiet entsprechende gesetzliche Normierungen nicht vorliegen und derartige Maßnahmen mit nicht unbeachtlichen finanziellen Aufwendungen hinsichtlich der Infrastrukturerung sowie logistischen Voraussetzungen verbunden sind.

Hiezu stellt der Landesrechnungshof fest, daß die derzeitige Haltung der KAGES, sich in der wichtigen Frage der Versorgungssicherung auf Rechts- und ökonomische Positionen zurückzuziehen, nicht zielführend erscheint. Dies deshalb, da im Zuge eines eingetretenen Ernstfalles derartige Argumente nachrangige Bedeutung haben würden, wenn die Versorgung nicht mehr funktioniert.

Der Landesrechnungshof vermeint daher, daß die KAGES sich doch Gedanken über mögliche Maßnahmen bei Lieferausfällen wichtiger Versorgungsmittel machen sollte.

HYGIENE

Abgesehen von den Landeskrankenhäusern Bruck/Mur (Neubau), Deutschlandsberg, Feldbach, Leoben, Rottenmann, Voitsberg und dem Landesnervenkrankenhaus Graz, befinden sich die übrigen Küchen und Wirtschaftsräume der steirischen Landeskrankenanstalten mehrheitlich in einem unbefriedigenden baulichen und vielfach daraus resultierend

auch in einem nicht zufriedenstellenden Zustand im Hinblick auf hygienische Erfordernisse bzw. Vorschriften.

Zum Prüfungszeitpunkt galt diese Aussage, aus der Sicht des Landesrechnungshofes, insbesondere für die Landeskrankenhäuser Mürzzuschlag, Hörgas, Enzenbach, Wagna, Judenburg und Fürstenfeld sowie auch das Landeskrankenhaus Graz.

Es muß allerdings darauf hingewiesen werden, daß seitens der KAGES für die meisten sanierungsbedürftigen Anstaltsküchen bereits weitgediehene Planungen zur Verfügung stehen. Sie lassen nach Einholung der erforderlichen Beschlüsse und der Bereitstellung der finanziellen Mittel in den dortigen Anstalten zeitgemäße Anstaltsküchen in zumindest absehbarer Zeit erwarten.

Der Landesrechnungshof hat entweder aufgrund eigener Erhebungen oder im Zusammenhang mit Kontrollberichten der Lebensmittelaufsicht der Fachabteilung für das Gesundheitswesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung diverse Mängel festgestellt, und wird im Detail auf Seite 94 ff. verwiesen.

Zusammenfassend zum Abschnitt "Hygiene" stellt der Landesrechnungshof fest, daß es in diesem Bereich teils einen großen Nachholbedarf für die Schaffung entsprechender Voraussetzungen in baulicher Hinsicht und in der gerätemäßigen Ausstattung gibt.

Konzeptionelle Ansätze hierfür sind anerkannterweise seitens der KAGES vorhanden.

Andererseits finden sich in den vorangegangenen Berichts-darstellungen des Landesrechnungshofes jedoch auch Kritikpunkte, deren Beseitigung teilweise ohne bedeutende

finanzielle Aufwendungen bzw. zusätzlichen Personal- und Sachaufwand möglich ist.

Als besonderes Erfordernis stellt sich der Ausbau des Controllings innerhalb der KAGES dar, wofür ebenfalls die vorliegenden Reformkonzepte für Krankenhausernährung, Diätetik und Lebensmittel- und Betriebshygiene bzw. das - soweit dies aus den bisherigen Grundüberlegungen ersichtlich ist - "Küchen-EDV-Sollkonzept" als wichtige Grundlagen dienen könnten.

ABFALLENTSORGUNG

Die Entsorgung der in den Küchenbereichen der Landeskrankenanstalten anfallenden Abfälle hat insbesondere in Beachtung des Bundesabfallwirtschaftsgesetzes vom 26. Juni 1990, BGBl. Nr. 325/1990, und des Abfallwirtschaftsgesetzes des Landes Steiermark vom 6. Februar 1991, LGBl. Nr. 5/91, zu erfolgen. In weiterer Folge ist der ÖNORM S 2104 und der Verpackungsverordnung per 1. Oktober 1993 eine entsprechende Bedeutung beizumessen.

Infolge seiner Rückwirkung auf die Landeskrankenanstalten hat auch das Tierseuchengesetz, RGBl. Nr. 177/1909, in der derzeit geltenden Fassung, in bezug auf die Verfütterung von Speiseabfällen (Kaspel) eine besondere Relevanz.

Zum Zeitpunkt der Erhebungen des Landesrechnungshofes für den gegenständlichen Prüfbericht waren die Konzepte für diese Abfallwirtschaftspläne in den einzelnen Landeskrankenanstalten unterschiedlich weit gediehen. So war z. B. in einigen Fällen schließlich noch die per 1. Oktober 1993 in Kraft getretene Verpackungsverordnung im Detail zu berücksichtigen. Im Landeskrankenhaus Graz

wurde dem Landesrechnungshof auf Anfrage Mitte Jänner 1994 mitgeteilt, daß die Vorgangsweisen gemäß den einschlägigen Vorschriften des Abfallwirtschaftsgesetzes funktionieren würden, wenngleich eine offizielle Meldung des Abfallwirtschaftsplanes, aufgrund der vorhandenen konzeptionellen Vorarbeiten, an den Magistrat noch ausstünde, weil einzelne personelle Zuständigkeiten noch abzuklären wären.

Der Landesrechnungshof hat im Zuge der Prüfungserhebungen auch feststellen können, daß sich die Technische Direktion der KAGES bemüht, den Anstaltsleitungen dabei behilflich zu sein, möglichst optimale und praxisnahe Abfallwirtschaftspläne zu erstellen. Diese werden letztlich auch eine wichtige Basis für das Gesamt-Entsorgungskonzept für die steiermärkischen Landeskrankenanstalten sein, wichtige Zahlen für Statistiken liefern und Einfluß auf künftige ökologische und wirtschaftsbezogene Entscheidungen der KAGES haben.

Davon abgesehen hat der Landesrechnungshof feststellen können, daß die Mülltrennung in den Anstalten und somit auch in den Küchenbereichen gegenüber den Zuständen früherer Jahre relativ gut funktioniert.

Im Prüfungsverlauf hat der Landesrechnungshof auch der Entsorgung von Speiseresten in den Landeskrankenanstalten sein besonderes Augenmerk zugewandt und in diesem Zusammenhang auch mit der Fachabteilung für das Veterinärwesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung Kontakt gehalten.

Das Verfüttern von nicht vorschriftsmäßig erhitzten Speiseresten ist eine der Hauptursachen für den Ausbruch der Schweinepest, eine der am meisten gefürchteten Tierseuchen. Bei den Seuchenausbrüchen im Bundesland Steier-

mark in den Jahren 1990 und 1992 hat dieser Infektionsweg über die Speisereste, laut Feststellung der Fachabteilung für das Veterinärwesen beim Amt der Steiermärkischen Landesregierung, vor allem bei den Primärausbrüchen die größte Bedeutung besessen.

Das Tierseuchengesetz, RGBl. Nr. 177/1909, in der derzeit gültigen Fassung, erlaubt laut § 15a die Verfütterung von Speiseresten u. a. auch aus Krankenanstalten ausdrücklich nur, wenn eine Bewilligung des Landeshauptmannes vorliegt. Die Erteilung der Bewilligung ist davon abhängig, daß mit Sicherheit die Speisereste und Schlachtabfälle vor dem Verfüttern wenigstens durch eine halbe Stunde auf mindestens 95° C erhitzt werden.

Der Landesrechnungshof mußte in der Mehrzahl der Landeskrankenanstalten anlässlich der gegenständlichen Prüfung feststellen, daß die Speisenresteentsorgung aus den Landeskrankenanstalten in weiterer Folge mehrheitlich nicht nach den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen erfolgt.

Das Ergebnis der vom Landesrechnungshof durchgeführten Überprüfung wurde in der am 11. Mai 1994 stattgefundenen **Schlußbesprechung** eingehend dargelegt.

An der Schlußbesprechung haben teilgenommen:

von der Steiermärkischen
Krankenanstalten GesmbH:

Dipl.Ing.Dr.Klaus FANKHAUSER
Vorstandsdirektor

Hofrat Dr.Johann THANNER
Bereichsdirektor

Oberamtsrat Ernst HECKE
Bereichsdirektor

Amtssekretär Siegfried FORTMÜLLER

vom Büro des Herrn Landes-
rates Dr. Strenitz: Regierungsrat Mag. Helmut HIRT

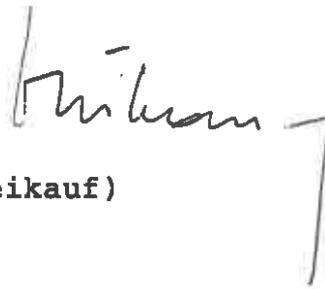
von der Rechtsabteilung 12: Wirkl. Hofrat Dr. Horst NIGITZ
Vorstand der Rechtsabteilung 12
VB Mag. Hans-Peter ORTNER

von der Rechtsabteilung 10: Wirtschaftsrat
DKfm. Friedrich STANGL

vom Landesrechnungshof: Landesrechnungshofdirektor-Stell-
vertreter Wirkl. Hofrat
Dr. Hans LEIKAUF
Hofrat Dr. Karl BEKERLE
Oberamtsrat Hans-Jörg KALIVODA
Fachoberinspektor Bernd RESSLER

Graz, am 27. Mai 1994

Der Landesrechnungshofdirektor-Stellvertreter:



(Dr. Leikauf)