

STEIERMÄRKISCHER LANDTAG

LANDESRECHNUNGSHOF

GZ.: LRH 22 VW 1 - 84/3

BERICHT

betreffend die Prüfung der Verpflegswirtschaft
im Landeskrankenhaus Graz
in Verbindung mit der Prüfung
der Auslastung des Küchenpersonals

Inhaltsverzeichnis

	Seite
I. Prüfungsauftrag	1
II. Allgemeines	2
III. Personelle Ausstattung	4
IV. Kosten der Verpflegswirtschaft	7
V. Lebensmitteleinkauf	13
VI. Hauptküche	30
VII. Schlußbemerkung	46

I. Prüfungsauftrag

Der Landesrechnungshof hat die Verpflegswirtschaft im Landeskrankenhaus Graz in Verbindung mit der Auslastung des Küchenpersonals geprüft.

Mit der Durchführung der Prüfung war die Gruppe 4 des Landesrechnungshofs (Anstalten des Landes) beauftragt. Unter dem verantwortlichen Gruppenleiter, Wirkl. Hofrat Dr. Rudolf Taus, hat die Einzelprüfungen Oberregierungsrat Dr. Josef Traby durchgeführt.

Das Ergebnis dieser Überprüfung ist im folgenden Bericht dargestellt:

II. Allgemeines

Die Anforderung an die Krankenhausküche hat sich im Laufe der letzten Jahrzehnte bedeutend gewandelt. Von der reinen Versorgung der Patienten mit Speise und Trank hat sie sich auf Grund der Erkenntnisse der modernen Ernährungswissenschaft durch Aufwerten der einzelnen Mahlzeit zu einem Bestandteil der ärztlichen Therapie mit einer Vielfalt von Speisen und Diätformen entwickelt.

Im Landeskrankenhaus Graz werden den Patienten derzeit täglich wahlweise drei Menüformen - Menü I (Schonkost), Menü II (Normalkost) und Menü III (fleischfreie, vegetarische Kost) - geboten. Daneben werden noch zusätzlich bis zu 49 verschiedene Diäten angefertigt.

Diese Vielfalt in der Speisenzubereitung stellt erhöhte Anforderungen nicht nur an das Küchenpersonal, sondern auch an die gesamte Organisation des Verpflegungsbereiches, beginnend beim Bestellwesen über die Lagerhaltung, die eigentliche Speisenzubereitung bis zum Transport- und Verteilungssystem, dar.

Im allgemeinen kann davon ausgegangen werden, daß der Patient die medizinischen Leistungen eines Krankenhauses normalerweise nicht selbst beurteilen kann, während er sehr wohl in der Lage ist, den Beherbergungs- und Pflegebereich zu beurteilen. Die Versorgung der Patienten mit gutem, schmackhaftem Essen ist daher für das Image eines Krankenhauses von großer Bedeutung.

In diesem Zusammenhang möchte der Landesrechnungshof auf die Patientenbefragungsaktion 1980 hinweisen. Der Steiermärkische Landtag hat in seiner Sitzung am 30. Juni 1976, Einl.Zahl: 565/1 - 1976, die Steiermärkische Landesregierung aufgefordert, Fragebögen an die Patienten der Landeskrankenanstalten auszugeben. Die Patienten sollten diese Fragebögen vor ihrer Entlassung ausfüllen,

um allfällige Wünsche, Beschwerden, Verbesserungsvorschläge usw. vorbringen zu können.

Nach einer längeren Vorbereitungszeit wurde schließlich in den Monaten März bis September 1980 die Patientenbefragungsaktion durchgeführt.

Wie aus dem Vorlagebericht der Steiermärkischen Landesregierung an den Steiermärkischen Landtag zu entnehmen ist, lag die Beteiligungsquote (= Verhältnis der an die Anstalt ausgegebenen Fragebögen zu den von den Patienten ausgefüllten und abgegebenen Fragebögen) zwischen 6,2 % (Landeskrankenhaus Graz) und 66,6 % (Landeskrankenhaus Bad Radkersburg). Die durchschnittliche Gesamtbeteiligung lag bei 20,2 %, also relativ niedrig. Die Auswertung der Patientenbefragungsaktion hat für das Landeskrankenhaus Graz unter anderem ergeben, daß 11,8 % der Patienten des Landeskrankenhauses Graz, die einen Fragebogen ausgefüllt und abgegeben haben, mit dem Essen unzufrieden waren. Die Prozentsätze jener Patienten, die mit dem Essen unzufrieden waren, lagen in den übrigen steirischen Krankenanstalten zwischen 0,62 (Landeskrankenhaus Bad Radkersburg) und 11,98 % (Landeskrankenhaus Feldbach).

Derzeit ist eine neuerliche Patientenbefragungsaktion in Vorbereitung.

Nach Meinung des Landesrechnungshofs müßten aus dem Ergebnis von Patientenbefragungen die notwendigen Folgerungen gezogen werden. Aufden Küchenbetrieb bezogen heißt dies, daß sich die Küche noch mehr als bisher bemühen muß, auf die Wünsche und Anregungen der Patienten unter Beachtung der notwendigen Wirtschaftlichkeit einzugehen.

III. Personelle Ausstattung

Für die Besorgung der wirtschaftlichen Patientenversorgung im Landeskrankenhaus Graz stehen nach dem Dienstpostenplan nachfolgende Dienstposten zur Verfügung:

Der Dienstposten des Leiters der wirtschaftlichen Patientenversorgung (FOI Scheuch) ist seit dem Jahre 1982 in der Zentralstelle verankert. Vor dem Jahre 1982 schien dieser Dienstposten beim Verpflegsbüro auf.

Verpflegsbüro:

Für das Verpflegsbüro scheinen im Dienstpostenplan drei Dienstposten (2 Beamte und 1 VB) auf.

Hauptküche:

Im Dienstpostenplan für die Hauptküche waren bis zum Jahre 1980 138 Dienstposten (2 Beamte, 136 VB) vorgesehen. Ab dem Jahre 1981 scheinen 140 Dienstposten (1981: 2 Beamte, 138 VB; ab 1982: 1 Beamter, 139 VB) auf.

Lebensmittellagerhaltung:

Für die Lebensmittellagerhaltung sind nach dem Dienstpostenplan drei Dienstposten (3 Beamte) vorgesehen.

Aus der Post 5200, welche die Geldbeträge der nicht ganzjährig beschäftigten Vertragsbediensteten ausweist, sind für die wirtschaftliche Patientenversorgung noch zusätzlich neun Dienstposten gegeben. Dazu kommen noch 25 bis 27 Lehrlinge und ein geschützter Arbeitsplatz.

Der Landesrechnungshof vertritt die Meinung, daß verschiedene

Umstände und Maßnahmen, wie z. B. der Einsatz von Fertigprodukten, die Rationalisierungen durch den Küchenneubau, die Ausstattung mit modernen, arbeitssparenden Maschinen und Geräten und letztlich der ständige Rückgang an Verpflegstagen, zu Personaleinsparungen führen müßten.

Wie festgestellt werden konnte, sind von den 140 vorhandenen Dienstposten der Hauptküche zwei Bedienstete ständig in der Kantine, die vom Betriebsrat geführt wird, beschäftigt. Weitere vier Bedienstete, die dienstpostenplanmäßig in der Hauptküche gebunden sind, werden zusätzlich in der Lebensmittellagerhaltung eingesetzt.

Festgehalten wird noch, daß vom Personalreferat des Landeskrankenhauses Graz sowohl im Jahre 1983 als auch im Jahre 1984 Anträge um Aufstockung von drei Dienstposten für die Kantine des Betriebsrates gestellt wurden. In beiden Anträgen wird begründet, daß mit den ursprünglich genehmigten zwei Dienstposten der Entlohnungsgruppe p4 des Entlohnungsschemas II von haus aus nicht das Auslangen gefunden werden konnte, sodaß der Kantine über Antrag des Betriebsrates drei Hilfskräfte (VB II/p4) überplanmäßig zugewiesen werden mußten. In beiden Anträgen wird vonseiten des Landeskrankenhauses Graz ersucht, die zusätzlich erforderlichen drei Dienstposten zu vermehren oder aber die Zustimmung zu erteilen, daß weiterhin drei Bedienstete aus der Post 5200 ständig überplanmäßig zugewiesen werden dürfen.

Obwohl beide gleichlautenden Anträge von der Personalabteilung des Amtes der Landesregierung abgewiesen wurden, blieben die drei Bediensteten weiterhin der Kantine überplanmäßig zugewiesen.

Es kann nach Meinung des Landesrechnungshofs nicht geduldet werden, daß die Direktion des Landeskrankenhauses Graz - entgegen dem genehmigten Dienstpostenplan - eigenmächtig Personalerhöhungen durchführt. Die zuständige Abteilung des Amtes der Landesregierung hat die erhobene Forderung sicher erst nach eingehender Überprü-

fung abgelehnt. Die Direktion des Landeskrankenhauses Graz wäre daher nach Meinung des Landesrechnungshofs anzuweisen, diese Überbesetzungen sofort abzuziehen.

Seit dem Jahre 1980 wird die Versorgung der Landeskantine im Burgbereich mit Mittagessen durch die Küche des Landeskrankenhauses Graz besorgt. Auf Grund des Beschlusses der Steiermärkischen Landesregierung vom 21. April 1980 ist als Ersatz der Personalkosten von vier Bediensteten des Entlohnungsschemas II, Entlohnungsgruppe p4, des Landeskrankenhauses Graz, die für die Erstellung und Lieferung des Mittagessens an die Landeskantine benötigt werden, für das Haushaltsjahr 1980 der Betrag von S 600.000,-- vom Ansatz 550000 (Landeskrankenhaus Graz), Post 5101, auf den Ansatz 094500 (Betriebskantine), Post 5101, umzubuchen.

Zur Berechnung des Personalaufwandes für die Zubereitung des Mittagessens der Betriebskantine im Burgbereich wurden rund 300 Mittagessen angenommen. Es zeigte sich jedoch im Laufe des Jahres 1980, daß nur rund die Hälfte der ursprünglich angenommenen Menüs tatsächlich beansprucht wurden. Daher wurde ab dem Jahre 1981 der Ersatz des Personalaufwandes nur mehr auf der Basis von zwei Bediensteten des Entlohnungsschemas II, Entlohnungsgruppe p4, berechnet.

Folgende Beträge wurden daher vom Ansatz 550000 (Landeskrankenhaus Graz), Post 5101, auf den Ansatz 094500 (Betriebskantine), Post 5101, umgebucht:

1980	S 600.000,--	(4 VB II/p4)
1981	S 320.000,--	(2 VB II/p4)
1982	S 377.000,--	(2 VB II/p4)
1983	S 390.000,--	(2 VB II/p4)

IV. Kosten der Verpflegswirtschaft

Für die Kostenermittlung steht ab dem Jahre 1978 die auf Grund der Krankenanstaltenkostenrechnungsverordnung (KRV), BGBl. Nr. 328/1977, eingeführte Kostenstellenrechnung zur Verfügung.

Die Kosten der Verpflegswirtschaft ergeben sich dabei aus der Hilfskostenstelle 103 "Küche", als Summe der Primär- und Sekundärkosten. Hauptanteile an den Primärkosten stellen die Personalkosten (01,) die Kosten für Gebrauchs- und Verbrauchsgüter (03,) wie z.B. Lebensmittel, Reinigungsmittel, Servietten, geringwertige Ersatzteile, Küchen- und Haushaltsgeräte usw., die Kosten für Instandhaltung durch Fremde (05) und die kalkulatorischen Zusatzkosten (OB) dar. Dagegen stellen die Kosten der Speiseabfallverwertung (Kostenstelle 108) und die mittels Schlüsselzahlen ermittelten Kosten, wie z. B. für Strom, Heizung, Außenanlagenpflege, Fuhrpark, Wäscherei usw., den Hauptanteil der Sekundärkosten dar.

Die für die Jahre 1981, 1982 und 1983 vorgenommene Überprüfung der Hilfskostenstelle 103 "Küche" hat für das Jahr 1982 kein plausibles Ergebnis erbracht, weil nach Meinung des Landesrechnungshofs die Personalkosten- insbesondere die Kosten für das Betriebspersonal (Kostenart. Nr. 128) - offensichtlich unrichtig ermittelt wurden.

Die Aufgliederung der Personalkosten der Hilfskostenstelle 103 "Küche" zeigt umseitiges Bild:

	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>
	S	S	S
Verwaltungspersonal, prngn. Beante (Kostenart.Nr.117)	994.260,-	1,077.480,-	1,115.805,-
techn. Dienstpersonal, Diätass. (Kostenart. Nr.125)	9.753,-	1,037.465,-	1,070.90,-
Verwaltungspersonal (VB) (Kosten- art.Nr.127)	746.282,-	757.740,-	1,215.540,-
Betriebspersonal, VB (Kostenart.Nr.128)	26771364,-	30,344.130,-	29,479.570,-
Lehrpersonal (Kostenart.Nr.128)	2,72.5250,-	3,158.447,-	2,893.815,-
Sonstige Personal, VB (Kostenart.Nr.129)	12.450,-	23.250,-	67.300,-
Summe	32,216.359,-	36,398.512,-	35,842.940,-

Die obige Personalkostenaufgliederung zeigt vom Jahre 1981 zum Jahre 1982 eine Steigerung von rd. 13 %, dagegen ergibt sich vom Jahre 1982 zum Jahre 1983 ein Rückgang von rd. 1,5 %. Die Untersuchung der einzelnen Kostenartennummern hat besondere Abweichungen beim Betriebspersonal (Kostenart. Nr. 128) ergeben. Die Berechnung der zugeordneten Personalkosten erfolgt auf Grund von Tagesdurchschnittssätzen, die EDV-mäßig ermittelt werden.

Die Kosten des Betriebspersonals (Kostenart. Nr. 128) wurden nach folgendem Modus errechnet:

Personalkosten = modifizierte Bedienstete x Tagesdurchschnittsalz
x Tage

1981:	150,61 x 487 x 365	=	S 26,771.364,--
1982:	155,39 x 535 x 365	=	S 30,344.130,--
1983:	150,96 x 535 x 365	=	S 29,479.570,--

Aus den obigen Berechnungsgrundlagen ist ersichtlich, daß für die Jahre 1982 und 1983 derselbe Tagesdurchschnittsatz (jeweils S 535,--) herangezogen wurde. Es erscheint dem Landesrechnungshof denkunmöglich, daß für zwei aufeinanderfolgende Jahre derselbe Tagesdurchschnittsatz herangezogen werden kann, weil sich die Personalkosten von Jahr zu Jahr erfahrungsgemäß erhöhen.

Da die Kostenstellenrechnung für das Jahr 1982 auf Grund der vorgehenden Ausführungen kein plausibles Ergebnis erbringen kann, hat der Landesrechnungshof für dieses Jahr auf eine Kostenermittlung verzichtet. Eine genaue Ermittlung der effektiven Personalkosten war dem Landesrechnungshof deshalb nicht möglich, weil die EDV-Unterlagen der Jahre 1981 und 1982 nicht mehr zur Verfügung stehen. Bei entsprechender Ausnützung der EDV wäre nach Ansicht des Landesrechnungshofs eine Kostenermittlung durch Tagesdurchschnittsätze gar nicht erforderlich. Vielmehr könnten die effektiven Personalkosten ermittelt werden. Dadurch würde ein wesentlich genaueres Kostenergebnis erzielt werden können.

Einen weiteren Unsicherheitsfaktor für die Ermittlung der effektiven Kosten der Verpflegswirtschaft stellen die mittels Schlüsselzahlen errechneten Kostenanteile dar. So werden die auf die Hilfskostenstelle "Küche" entfallenden Anteile in allen Jahren mit gleichen Prozentsätzen angesetzt, wobei Änderungen durch Kapazitätserweiterungen (z.B. Mehlspeisküche) unberücksichtigt bleiben.

Diese Ansätze betragen für:

Energie: Strom	10,75 $\frac{01}{10}$
Energie: Heizung	36,-- $\frac{01}{10}$
Außenanlagenpflege	3,06 $\frac{01}{10}$

Fuhrpark	20,64 6
Materialverwaltung	O, 77 %
Wäscherei	U, 62 %

Daneben werden aber auch gewisse Kosten, **wie z. B.** die Kosten der Bautechnik, der Maschinenteknik und der Elektrotechnik, der Hilfskostenstelle "Küche" direkt zugerechnet.

In absoluten Zahlen wurden zugerechnet:

1981:	S 8,630.14',--
1982:	S 9,953.335,--
1983:	S 9,574.073,--

Wie bereits ausgeführt, sind in den Primärkosten auch die Kalkulatorischen Zusatzkosten mit folgenden Beträgen enthalten:

	<u>1981</u>	<u>1982</u>	<u>1983</u>
kalk. Abschreib. n. Jen Lrd kalk. Zirkeln	S 1,365.649,-	S 1,491.686,-	S 1,397.739,--
kalk. Abschreib. f. d. Gebäuden	S 6,224.528,-	S 5,258.285,-	S 3,952.252,-
Summe	S 7,590.177,-	S 6,749.971,-	S 5,349.991,-

Die Kalkulatorischen Zusatzkosten werden bei den weiteren Betrachtungen des Landesrechnungshofs jedoch außer Ansatz gelassen, weil sie bei Einrechnung zu unrealistischen Ergebnissen führen würden.

Die Kosten der Verpflegswirtschaft für die Jahre 1981 und 1983 ermitteln sich daher wie folgt:

	<u>1981</u>	<u>1983</u>
	S	S
Personalkosten	32,216.359,--	35,842.940,--
Materjalkosten	44,631.338,--	47,488.911,--
S u m m e I	76,847.697,--	83,331.851,--
Speiseabfallverwertung	2,760.158,--	2,718.153,--
Energiekosten usw.	8,630.110,--	9,574.073,--
Kostend. Verwaltung	64.846,--	54.355,--
S u m m e II	11,451.104,--	12,346.581,--
S u m m e I und II	88,303.111,--	95,678.432,--

Um die durchschnittlichen Verpflegskosten pro Tag zu errechnen, sind die Kosten der Verpflegswirtschaft durch die Anzahl der Verpflegstage zu dividieren.

	<u>1981</u>	<u>1983</u>
Kosten der Verpflegswirtschaft	S 88,303.101,--	S 95,678.432,--
Verpflegstage	1,455.495	1,422.113
Durchschnittliche Verpflegskosten pro Tag	S 60,67	S 67,28

Um in Zukunft die Unsicherheitsfaktoren auszuschalten bzw. zu verringern, wäre es einerseits notwendig, die effektiven Personalkosten zu berücksichtigen und andererseits die indirekten Kosten (Strom, Heizung usw.) sepr.1rat zu erfassen und nicht mit gleichbleibenden Schlüsselzahlen Kosten zu ermitteln.

V. Lebensmitteleinkauf

Unter der Post 4300 sind die Aufwendungen für die Lebensmittel-
einkäufe im Landesrechnungsabschluß erfaßt. In der folgenden
Zusammenstellung werden die Zahlen des Rechnungsabschlusses mit
denen des Voranschlag verglichen und der sich daraus ergebende
Unterschiedsbetrag ausgewiesen:

Jahr	Rechnungsabschluß S	Voranschlag S	Unterschiedsbetrag S
1979	43,996.158,91	45,150.000,--	- 1,153.841,09
1980	45,366.409,44	46,550.000,--	- 1,183.590,56
1981	45,107.689,90	47,254.000,--	- 2,146.310,10
1982	45,619.030,72	46,962.000,--	- 1,342.969,28
1983	47,068.520,73	48,013.000,--	944.479,27

Der Unterschiedsbetrag ergibt sich einerseits dadurch, daß beim
Voranschlag von einer zu hohen Anzahl von Verpflegstagen ausgegan-
gen und andererseits auch die jeweilige Verpflegsquote zu
hoch bewertet wurde.

Jahr	<u>Verpflegstage</u> (VA geschätzt)	<u>Tatsächl. Verpflegstage</u>
1981	1,558.470	1,455.495
1982	1,459.380	1,432.783
1983	1,440.790	1,422.113

Die tatsächlichen Verpflegsguoten haben sich wie folgt entwickelt:

1979	28,--
1980	29,25
1981	30,56
1982	31,25
1983	32,96

Der Lebensmitteleinkauf (Bestellwesen) wird durch das Verpflegsbüro besorgt, wobei drei Arten des Einkaufes der Lebensmittel vorherrschend sind:

1. Wareneinkäufe, deren Bestellungen durch die Rechtsabteilung 12 erlaßmäßig geregelt sind;
2. Wareneinkäufe, die auf hauseigene Anbotseinholungen zurückzuführen sind, und
3. der Frischwarendienst (Gemüse).

Der überwiegende Anteil der Wareneinkäufe ist durch die ausschreibende Rechtsabteilung 12 erlaßmäßig vorgeschrieben.

Hauseigene Anbotseinholungen wurden vor allem bei Kompotten, Konserven, Mineralwasser, Bohnen usw. festgestellt. Als Beispiel dafür wird die Offerteinholung für Konserven bzw. Kompotte vom 26. April 1983 kurz beschrieben.

Sieben Firmen (Hornig, Graz; Pomona, Villach; Konsum, Graz; Kolonial-Import-Gesellschaft, Graz; SPAR, Graz; Julius Meinl, Graz, und Fa. Inzersdorfer) wurden zur Offertlegung eingeladen. Alle angeschriebenen Firmen, mit Ausnahme der Fa. Inzersdorfer, haben Offerte abgegeben.

Folgende Konserven bzw. Kompotte waren zu offerieren:

<u>Anzahl</u>	<u>Bezeichnung</u>	<u>Füllgewicht in Gramm</u>	<u>Preis per Kilogramm</u>
3.000 kg	Bohnen Schnitt 5/1		
2.000 kg	Bohnen weiß klein 5/1		
4.000 kg	Ananaskompott 3/1		
1.000 kg	Früchtecocktail 3/1		
2.000 kg	Marillenkompott 3/1		
1.000 kg	Marillenkompott DD 5/1		
2.000 kg	Pfirsichkompott DD 5/1		
1.000 kg	Pflaumenkompott 5/1		
2.000 kg	Rote Rüben 5/1		

Die schriftlich eingelangten Offerte wurden verarbeitet, wobei für jeden Artikel ein eigenes Formblatt verwendet wurde, in das neben dem Namen der offertlegenden Firma die angebotenen Preise (netto/netto frei Haus, zuzüglich Umsatzsteuer) eingetragen wurden. Der Billigstbieter wurde durch Unterstreichen mit roter Farbe kenntlich gemacht. Außerdem ist auf dem Formblatt noch vermerkt, wann und unter welcher Bestellscheinnummer die Bestellung schließlich erfolgte. Beim Vergleich der offerierten Preise wurden bei einzelnen Artikeln Preisunterschiede bis zu 45 % festgestellt.

Die stichprobenweise Überprüfung von Lebensmitteleinkäufen hat ergeben, daß diese den Vorschriften entsprechend erfolgen.

Lagerhaltung:

Die vom Verpflegungsbüro bestellten Lebensmittel werden durch die Lieferfirmen angeliefert. Die Übernahme der Waren erfolgt entweder durch den Leiter der wirtschaftlichen Patientenversorgung, FOI

Scheuch, oder durch Fr. Kropf, die jeweils auch die qualitative und quantitative Kontrolle der Waren durchführen. Darnach wird die Ware in den entsprechenden Lagerräumen eingelagert. Die Lagerräume sind genügend belüftet und trocken, sodaß sie für den Verwendungszweck hervorragend geeignet sind.

Der Warenzugang wird vom Lagerleiter auf dem Lieferschein bestätigt und darnach vom Verpflegsbüro auf dem Karteiblatt eingetragen. Auf dem Lieferschein wird noch vermerkt, wo in der Lagerkartei (Buchstabe und Seite) der Zugang erfaßt wurde.

Die Ausgabe von Lebensmitteln an die Küche erfolgt auf Grund von Auflistungen, in denen die Menüwünsche und die Diäten bekanntgegeben wurden. Auf Grund dieser Menülisten wird vom Lagerleiter nach den vorgegebenen Rezepturen der Warenverbrauch errechnet und die benötigten Lebensmittel nach Kilogramm zusammengestellt. Nach Berücksichtigung der Korrekturen zu den Menübestellungen und Diäten werden dann die genau zusammengestellten Lebensmittel für die Abholung in den Küchenbereich bereitgestellt. Die Auslieferungsscheine werden dem Verpflegsbüro übergeben und in der Lagerkartei ausgetragen. In der Küche selbst werden sonst keine Lebensmittel gelagert.

Die Lagerkartei wird in gewissen Zeitabständen von Herrn Scheuch oder Frau Kropf überprüft und abgezeichnet.

Neben der Abgabe von Waren an die Küche wurden auch Warenabgaben an die Teeküchen der einzelnen Abteilungen in der Lagerkartei festgestellt.

Eine Besonderheit im Bestellwesen der wirtschaftlichen Patientenversorgung im Landeskrankenhaus Graz stellen die Fleischlieferungs- und Arbeitsleistungsverträge dar, die je.-ieils für zwei Jahre abgeschlossen werden.

Das Besondere dieser Verträge besteht darin, daß sich die Lieferfirma verpflichtet, entsprechend dem täglichen Bedarf des Landeskrankenhauses Graz nach Anforderung die jeweils benötigte Menge an Frischfleisch bzw. Fleischwaren an den Lieferungstagen rechtzeitig zu liefern und die Fleischwaren nach den vom Verplegsbüro ergangenen Aufträgen entweder küchenfertig zu verarbeiten oder die erforderlichen Arten von Würsten bzw. Selchfleisch herzustellen. Außerdem verpflichtet sich die Lieferfirma, die von der Anstalt aufgebrauchten Schweine zu schlachten und zu verarbeiten.

Das angelieferte Fleisch ist in den vom Landeskrankenhaus Graz hierfür zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten durch eine im Vertrag festgelegte Anzahl firmeneigener Fachkräfte, wovon mindestens einer die Meisterprüfung als Fleischer, Wurstbereiter und Selcher haben muß, rechtzeitig küchenfertig zu verarbeiten. Auch sind die aus der anstaltseigenen Schweinezucht anfallenden bzw. von der Anstalt beschafften Schweine vom firmeneigenen Personal in der Anstalt zu schlachten und nach Anforderung der Küchenleitung entweder küchenfertig zu verarbeiten, zuselchen oder zu verwursten.

Die Preise für das gelieferte Fleisch wie auch für die vorzunehmenden Arbeitsleistungen sind auf der Grundlage der in den wöchentlichen Marktberichten der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermarks laufend veröffentlichten Viehmarktpreise zu erstellen. Diese Preise werden in der Zeitung "Neues Land", Wochenzeitung des Steirischen Bauernbundes, verlautbart. Die dort aufgezeigten Durchschnittspreise, vermehrt um bestimmte, im Vertrag festgesetzte Aufschlagsätze, je nach Tierart, gelten dann als Verkaufspreise, wobei die gesetzliche Mehrwertsteuer gesondert zuzurechnen ist.

Die Übernahme jeder gelieferten Fleischart und Menge erfolgt mit Liefer- und Gegenschein. Die Rechnungslegung ist wöchentlich in doppelter Ausfertigung unter Beischließung des jeweiligen wöchent-

liehen Marktberichtes an die Anstaltsdirektion vorzunehmen. Die Bezahlung der überprüften Rechnungen erfolgt innerhalb von 30 Tagen.

Nach den vorgelegten Unterlagen wurden in den Jahren 1979 bis 1983 nachfolgend dargestellte Fleischarten und Fleischmengen (in Kilogramm) eingekauft.

	1979	1980	1981	1982	1983
Altersstierfleisch	95.033	87.962	93.595	94.130	86.728
Kalbfleisch	74.188	63.489	57.365	58.820	62.573
Schweinefleisch	39.470	31.687	18.759	13.371	20.496
Zwischenfleisch	200.691	183.138	169.719	166.307	169.797
Schweinefleisch Einzeltierfleisch	49.511	49.116	59.643	60.700	56.800
Industrie- und Putenfleisch	31.245	39.575	35.521	31.953	35.826
Fleisch in kg	289.447	271.829	263.883	258.980	262.429
Fleisch in S	13,614.90,-	13,027.100,-	14,139.400,-	13,079.600,-	14,537.400,-
Verpflegung	1,517.4%	1,527.505	1,455.495	1,432.783	1,422.113
Fleisch pro Verpf. Tag in kg	0,191	0,178	0,181	0,180	0,185

Umgelegt auf die durchschnittlichen Fleischpreise ergeben sich daher pro Verpflegstag nachfolgende Kosten:

1979	S 8,98
1980	S 8,53
1981	S 9,70
1982	S 9,12
1983	S 10,22

Die zu den in den Marktberichten aufgezeigten Durchschnittspreisen zuzurechnenden Aufschlagsätze für die Fleischlieferungen und für die vorzunehmenden Arbeitsleistungen haben sich wie folgt entwickelt:

	Vert	agsdauer	von
	01.10.1978 - 30.09.1980	01.10.1980 - 30.09.1982	01.10.1982 - 30.09.1984
Jungstiere (1)	109 $\frac{01}{10}$	111 $\frac{01}{10}$	110 $\frac{01}{10}$
Kälber (2)	37 $\frac{01}{10}$	39 $\frac{01}{10}$	39 $\frac{01}{10}$
Schweine (3)	15 $\frac{01}{10}$	17 $\frac{01}{10}$	17 $\frac{01}{10}$

- (1) Der Aufschlagsatz wird auf dem Durchschnittspreis für Stiere, Lebendverkauf mit rückgerechneter Tatvermarktung, gerechnet.
- (2) Der Aufschlagsatz wird auf dem Durchschnittspreis für Kälber gerechnet.
- (3) Der Aufschlagsatz wird auf dem Durchschnittspreis für Schweine, Klasse I, gerechnet.

In den genannten Verträgen wurden noch Produkte mit folgenden Kilogramm-Preisen angeboten:

	V e r t r a g s d a u e r v o n		
	01.10.1978 - 30.09.1980	01.10.1980 - 30.09.1982	01.10.1982 - 30.09.1984
Schweineleber	S 27,--	S 29,--	S 25,--
Schweinsbeuschel	S 24,--	S 22,--	S 22,--
Diätschinken	S 90,--	S 92,--	S 90,--

Mit Beschluß der Steiermärkischen Landesregierung vom 22. Oktober 1984 wurde ein neuer Lieferant mit der Versorgung des Landeskrankenhauses Graz mit Fleisch- und Wurstwaren, einschließlich der Arbeitsleistungen, für die Zeit vom 1. November 1984 bis 31. Oktober 1986 betraut. In diesem Vertrag, in dem das Land Steiermark auf die Festsetzung einer bestimmten Anzahl von beizustellenden Arbeitskräften verzichtet - die Anzahl der Arbeitskräfte richtet sich nach dem Anfall des Fleischbedarfes, wobei die Firma automatisch und unaufgefordert bei Bedarf zusätzliche Arbeitskräfte beizustellen hat und für Ausfälle durch Urlaub oder Krankheit rechtzeitig entsprechende Ersatzkräfte zu stellen hat -, konnten im Vergleich zu den Vorjahren günstigere Konditionen erreicht werden. So konnten die Aufschlagsätze gegenüber dem vorher gültigen Vertrag erheblich herabgesetzt werden. Im neuen Vertrag sind folgende Aufschlagsätze enthalten:

Jungtiere	Aufschlag 108 % gegenüber 110 %
Kälber	Aufschlag 20 % gegenüber 39 %
Schweine I.Kl.	Aufschlag 15 % gegenüber 17 %

Unter der Annahme, daß die neuen Aufschlagsätze bereits für das Jahr 1983 gegolten hätten, ließe sich folgende Einsparung errechnen:

	<u>.l.rgstiere</u>		<u>Kälber</u>		<u>ire</u>
cilrchn.t--brktpreis	29,68		66,07		25,90
AufschlaJS8tz bis-er	110 .; <u>32,64</u>	39 .;	<u>25,77</u>	17 .;	<u>4,41</u>
cilrchn.Eirkauf reis 1983	62,32		91,84		30,31
cilrchn.M3rktpreis	29,68		66,07		25,90
ra.er AufschlaJS8tz	100 .; <u>32,05</u>		<u>13,21</u>	15 .;	<u>3,89</u>
kalk. Eirka.if reis	61,73		79,28		29,79
Differenz prokg	0,59		12,56		0,52
1983 eirg)l<aufte	86.728		62.573		20.496
kalk.Einspart.rc;J in S rd.	51.(11),-		786.(11),-		10.(11),-

Die Einsparung würde unter den dargestellten Annahmen rund S 847.000,-- (rd. 6 %) betragen. Da angenommen werden kann, daß die durchschnittlichen Fleischpreise eine steigende Tendenz haben werden, wird die Einsparung, die durch die Reduzierung der Aufschlagsätze eintreten wird, relativ noch höher liegen.

Auch beim Bezug von Schweineleber mit einem Preis von S 24,-- per Kilogramm (bisher S 25,--) und von Diätschinken mit einem Preis von S 88,-- per Kilogramm (bisher S 90,--) konnten gegenüber dem vorherigen Vertrag günstigere Preise erreicht werden.

Bezüglich der Arbeitsbedingung behält sich die Anstaltsdirektion vor, die hygienische und fachliche Zubereitung aller Fleisch- und Wurstwaren laufend zu kontrollieren bzw. Probestücke durch die amtliche Lebensmitteluntersuchungsanstalt überprüfen zu lassen.

Bei Nichtentsprechung der Zusammensetzung oder der Qualität der einzelnen Fleisch- und Wurstwaren hat die Firma alle sich hieraus ergebenden Konsequenzen zu tragen. Bei begründeter Beanstandung hinsichtlich der Qualität der Fleisch- und Wurstwaren, der nicht rechtzeitigen Lieferung und Fertigstellung oder bei sonstigen mit der Lieferung und Verarbeitung im Zusammenhang stehenden Unregelmäßigkeiten behält sich das Amt der Steiermärkischen Landesregierung im Interesse des Anstaltsbetriebes vor, die erforderlichen Maßnahmen (sofortige Kündigung bzw. Auflösung des Vertrages, Heranziehung zur Schadenersatzleistung usw.) zu ergreifen.

Das Schlachten und Verarbeiten der anstaltseigenen oder der von der Anstaltsdirektion besorgten Schweine, das Verarbeiten der gelieferten Fleischmengen und die Herstellung der Wurst- und Selchwaren muß in den dafür vorgesehenen und eingerichteten Räumlichkeiten im Landeskrankenhaus Graz durchgeführt werden. Ein Entgelt für die Benützung der Fleischbank, des Kühlraumes sowie für den Verbrauch an Strom und Wasser wird der Lieferfirma nicht vorgeschrieben. Jedoch ist die Reinigung der Betriebsräume, einschließlich der Einrichtung und der Maschinen, durch das firmeneigene Personal zu besorgen. Die übrigen Arbeitsbehelfe sind von der Firma beizustellen, wobei die Arbeitskleidung und die sonstigen Arbeitsbehelfe den hygienischen Anforderungen entsprechen müssen. Die Firma verpflichtet sich, ausschließlich Fleisch "erster Qualität" zu liefern und die Verarbeitung des Fleisches wie auch die Herstellung der Wurst- und Selchwaren so durchzuführen, daß sie fachlich, hygienisch, geschmacklich und auch sonst für die Verpflegung der Patienten und des Personals bei Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften entsprechen.

Befugte Organe des Landeskrankenhauses Graz und des Landes Steiermark haben das Recht, die Betriebsräume jederzeit zu betreten, Proben zu entnehmen und dem firmeneigenen Personal im Interesse des Anstaltsbetriebes Anweisungen zu geben.

Innerhalb der Vertragsdauer (1. November 1984 bis 31. Oktober 1986) ist, abgesehen vom sofortigen Rücktrittsrecht zugunsten des Landes Steiermark im Falle der Geltendmachung einer neuen Kalkulation unter dem Titel von Lohnerhöhungen, eine Kündigung vierteljährig mit dreimonatiger Kündigungsfrist aus folgenden Gründen möglich:

- a) bei nicht rechtzeitiger Lieferung der in Auftrag gegebenen Fleischmengen;
- b) bei Lieferung nicht erstklassiger Qualität;
- c) bei Feststellung einer nicht rechtzeitigen oder einwandfreien Verarbeitung bzw. Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren;
- d) bei sonstiger Nichteinhaltung der bedungenen Arbeitsleistungen;
- e) bei Nichtbefolgung von Anweisungen seitens der hiezu befugten Organe der Anstalt oder des Landes.

Für die Jahre 1980 und 1983 wurden Analysen des Lebensmitteleinsatzes durchgeführt.

Der Anteil an Fertigprodukten ist in den beiden Jahren mit rund 10,0 am Gesamtlebensmitteleinsatz etwa gleich geblieben. Jedoch haben sich in der Zusammensetzung der Fertigprodukte Verschiebungen ergeben.

Folgende Mengen an Fertigsuppen wurden verbraucht:

	1980	1983
	in kg	in kg
Suppe Alm		32,5
Suppe Champignoncreme	614	343
Suppe Eintopf	782	940
Suppe Eiermuscherl	486	246
Suppe Fleischklößchen	514	623
Suppe Fleischreis	63	96
Suppe Frühlingskräuler	298	246
Suppe Gerstl	194	
Suppe Gemüsecreme		125
Suppe Gulasch	519,1	852,5
Suppe Kalbscreme	86	241
Suppe Herrenpilz (Steinpilz)	80	69
Suppe Hühnerfleisch	112	
Suppe Kalbfleisch	200	
Suppe Lauch	364	449
Suppe Leberreis	492	470
Suppe Minestrone	590	256
Suppe Ochsenbouillon	127	100
Suppe Ochsenfleisch	750	270
Suppe Riebeli	976	321
Suppe Rind klar	4.560	4.465
Suppe Spargelcreme	424	326
Suppe Wildpürrecreme	18	
	<hr/>	
	12.249,1	10.471
Durchschnittspreis in S	73,53	61,57
Suppeneinsatz in S rd.	900.700,--	644.700,--

Es zeigt sich, daß im Jahre 1980 ca. 12.250 kg Fertigsuppen mit einem Durchschnittspreis von S 73,53 pro Kilogramm, im Jahre 1983 aber nur rd. 10.470 kg mit einem Durchschnittspreis von S 61,57 pro Kilogramm verbraucht wurden.

Fertige Suppeneinlagen:

	<u>1980</u>		<u>1983</u>	
		S		S
Frittaten	1.158 kg	37.635,-	1.373 kg	52.860,50
Grie&U<alen	624 kg	61.857,12	846 kg	96.265,20
Grießred<erln	480 kg	49.578,20	541 kg	60.564,20
LE.berkritlü	49.360 Stk.	90.328,80	40.040 Stk.	54.154,40
Reibteig	1.130 kg	17.322,90	840 kg	15.036,-
		256.723,02		278.880,30
		-----		-----

An Fertigmehlspeisen wurden verbraucht:

	<u>1980</u>	<u>1983</u>
	S	S
Apfelstrudel	6.174,--	
Marillenstrudel	166.656,--	
Nußkronen	93.589,50	
Powidltascherl	42.681,60	
Topfentascherl	18.810,--	
Topfenstrudel (tief gekühlt)	89.767,92	100.884,96
Topfen-Heidelbeer- strudel (tiefgekühlt)		205.920,--
	417.679,02	306.804,96

Der Einkauf der Fertigmehlspeisen *im* Jahre 1980 ist deshalb verständlich, weil die Mehlspeisküche wegen des Umbaus in weitem Umfange nicht funktionstüchtig war. Die neugestaltete Mehlspeisküche wurde *im* Jahre 1982 in Betrieb genommen. Es ist daher der beträchtliche Einkauf von Fertigmehlspeisen im Jahre 1983 nicht mehr einsichtig.

Einige Beispiele sonstiger Fertigwaren:

	1 9 8 0		1 9 8 3	
	<u>t:a9:</u>	<u>S</u>	<u>t:'e':g,</u>	<u>S</u>
Kartoffelteig	1.140 kg	49.5 , -	1.470 kg	81.80, 20
Krautra.Jlcrln	13.200 Stk.	184.912,-	6.072 Stk.	mS.260,-
Let:sctn	497,5 kg	12.487,25	1.235 kg	16.771,30
erln	2.960 kg	148.917,60	4.742 kg	312.420,98
Pizza	7.711 Stk.	142.653,50	2.831 Stk.	50.313,10
Pmrresfrittes	215 kg	3.440,-	160 kg	2.865,-
Pürre	8.163 kg	418.480,9	8.274 kg	501.818,44
tzle	2.780 kg	151.676,80	5.385 kg	334.343,-
5:t-wy:zerlailx:hen	4.788 Stk.	16.007,68	9.258 Stk.	33.143,64
Topferpilatschin<en	22.2.29 Stk.	389.007,50	13.276 Stk.	256.764,-
Topf l mit Brösel			39.560 Stk.	187.910,-
		<u>1,517.253,29</u>		<u>1,884.429,66</u>

Der Landesrechnungshof ist der Meinung, daß zu einer kostenbewuß-
ten Wirtschaftsführung auch der Einsatz von Fertigprodukten (Tief-
kühlwaren) gehört. Da die Fertigprodukte erfahrungsgemäß "ihren"
Preis haben, können über das Ausmaß des gerechtfertigten Fertig-
produkteneinsatzes nur genaue Einzelberechnungen Aufschluß geben.
Derartige Berechnungen konnten nicht vorgelegt werden. Eine

Ausweitung des Einsatzes von Fertigprodukten kann nur dann wirtschaftlich vertretbar sein, wenn dadurch eine anderweitige Kosteneinsparung wie etwa eine Personalreduzierung erreicht wird. Eine Ausweitung des Einsatzes von Fertigprodukten unter gleichbleibenden anderen Kosten führt zwangsläufig zu einer nicht gerechtfertigten Kostensteigerung in der Verpflegswirtschaft und ist als gegen die Prinzipien der Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit stehend abzulehnen.

Nach Meinung des Landesrechnungshofs ließen sich durch einen wohldurchdachten Einsatz von qualitativ hochwertigen, industriell hergestellten Fertigprodukten (Fertigmenüs) bei gleichzeitiger Personalreduktion erhebliche Kosten einsparen.

Der Landesrechnungshof hat die Anzahl der hergestellten Menüs in den Monaten April und August 1983 aufgeschlüsselt und dabei folgende prozentuelle Aufteilung festgestellt:

Menü I	38 %
Menü II	30 a
Menü III	12 a
Diäten	20 a

Demnach schlägt der Landesrechnungshof als ersten Schritt eine wirtschaftliche Prüfung dahingehend vor, das Hauptmenü (Menü I) nicht mehr durch die Küche zubereiten zu lassen, sondern dieses als industriell hergestelltes Fertigmenü zu beziehen. Bei einer entsprechenden Abstimmung des Speiseplanes könnten auch für die beiden anderen Menüs teilweise Fertigprodukte (z. B. Beilagen, Nachspeisen) bezogen werden. Allein durch Setzen dieser Maßnahme könnte eine erhebliche Einsparung beim Küchenpersonal und damit bei den Verpflegskosten insgesamt erreicht werden. Eine derartige Überlegung wird durch die Berücksichtigung des Anteiles der Personalverpflegung an den gesamten Verpflegstagen noch einsichtiger. Von den 1,422.113 Verpflegstagen im Jahre 1983 entfielen auf Personal und Gäste 464.486 Verpflegstage, das sind immerhin fast 33 % der gesamten Verpflegstage.

Lebensmittelbestände (Vorräte)

Im Zuge der Überprüfung waren folgende Warenvorräte festzustellen:

<u>31.12.1982</u>	<u>31.12.1983</u>
S 4,592.045,12	S 4,311.718,18

In den obigen Summen sind unter anderem folgende Waren enthalten:

	<u>31.12.1982</u>		<u>31.12.1983</u>	
	t- in kg	\\ert in S	!l:n- in kg	\\ert in S
Fleischwaren	9.545,76	564.123,65	6.264,17	395.775,95
Kaffee	2.632,45	127.599,13	3.143,--	138.956,73
Reis	7.555,--	70.245,93	12.126,--	100.151,74
Suppen	3.286,40	214.636,80	2.911,90	172.268,27
Zucker lose	49.206,--	545.694,54	66.447,--	783.410,13

Hierbei fällt auf, daß zu den jeweiligen Stichtagen große Mengen an Zucker vorrätig waren. Dieser Zuckervorrat stellt beinahe den gesamten Jahresbedarf dar. Derartig hohe Vorräte müssen selbst dann als überhöht und unwirtschaftlich bezeichnet werden, wenn dadurch eventuell bevorstehende Preiserhöhungen abgefangen werden sollten.

Betriebswirtschaftlich betrachtet wären die Warenvorräte so nieder als nur irgend möglich zu halten, weil durch überhöhte Warenvorräte unnötigerweise beträchtliche Geldmittel gebunden werden.

Bei der Beurteilung des gesamten Lebensmitteleinkaufes kommt der Landesrechnungshof zum Schluß, daß schon allein bei einem nach kaufmännischen Grundsätzen geführten Warenlager (Warenvorräte so n.mer als möglich) erhebliche Einsparungen möglich sind. Bei der

heutigen Weltmarktlage sind kurzfristige Warendispositionen, auch ohne Unterstützung durch die EDV, durchaus möglich. Auf Grund der derzeitigen personellen Ausstattung der Küche erscheinen dem Landesrechnungshof die Anteile an Fertigprodukten, die bei rund 10 % des Gesamtwareneinsatzes liegen, als zu hoch. Wie bereits dargestellt wurde, kann ein forcierter Einsatz von Fertigprodukten nur bei einer entsprechenden Reduktion beim Personaleinsatz gerechtfertigt sein.

VI. Hauptküche

Die Dienstzeit des Küchenpersonals ist gestaffelt. Während der "Kaffeedienst" bereits um 02.30 Uhr mit seinem Dienst beginnen muß, beginnt der "Frühdienst" um 04.00 Uhr. Allgemeiner Dienstbeginn in der Hauptküche ist um 06.30 Uhr.

Das gesamte Küchenpersonal ist in Gruppen (I bis IV) eingeteilt, wobei jede einzelne Gruppe aus 28 bis 32 Bediensteten besteht. Zusätzlich ist noch in der Gruppe V der Reinigungsdienst zusammengefaßt. Die Zuteilung der Bediensteten in die Gruppen (I bis IV) erfolgt derart, daß in jeder Gruppe alle Bereiche des Küchendienstes (Menü I, II und III, Suppen-, Mehlspeis-, Diät-, Kalte Küche, Speisesaal, Gemüseraum usw.) vertreten sind.

Die Diensteinteilung der Gruppen erfolgt grundsätzlich so, daß an Wochentagen immer drei Gruppen zum Dienst eingeteilt sind, während die vierte Gruppe dienstfrei hat. An Samstagen, Sonn- und Feiertagen sind immer nur zwei Gruppen zum Dienst eingeteilt, die beiden anderen Gruppen haben dienstfrei.

Die vier Gruppen versehen ihren Dienst nach folgender Einteilung:

		Gruppe I	Gruppe II	Gruppe III	Gruppe IV
<u>1. Woche</u>	Mo	A	A	A	F
	Di	A	A	A	F
	Mi	F	A	A	A
	Da	A	F	A	A
	Fr	B	F	E	E
	Sa	F	C	F	C
	So	F = 37,5	D = 38,5	F = 46,5	D = 37,5

		<u>Gruppe I</u>	<u>Gruppe II</u>	<u>Gruppe III</u>	<u>Gruppe IV</u>
<u>2.Woche</u>	Mo	A	A	F	A
	Di	A	A	F	A
	Mi	A	A	A	F
	Do	F	A	A	A
	Fr	F	E	E	B
	Sa	C	F	C	F
	So	D = 38,5	F = 46,5	D = 37,5	F = 37,5
<u>3.Woche</u>	Mo	A	F	A	A
	Di	A	F	A	A
	Mi	A	A	F	A
	Do	A	A	A	F
	Fr	E	E	B	F
	Sa	F	C	F	C
	So	F = 46,5	D = 37,5	F = 37,5	D = 38,5
<u>4.Woche</u>	Mo	F	A	A	A
	Di	F	A	A	A
	Mi	A	F	A	A
	Do	A	A	F	A
	Fr	E	B	F	E
	Sa	C	F	C	F
	So	D = 37,5	F = 37,5	D = 38,5	F = 46,5
Stunden		160	160	160	160

- A = 06.30 Uhr bis 11.30 Uhr und 12.00 Uhr bis 16.30 Uhr = 9,5 Std.
 B = 06.30 Uhr bis 11.30 Uhr und 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr = 9 Std.
 C = 06.30 Uhr bis 12 Uhr = 5,5 Std.
 D = 06.30 Uhr bis 11 Uhr = 4,5 Std.
 E = 06.30 Uhr bis 11.30 Uhr und 12.00 Uhr bis 15.30 Uhr = 8,5 Std.
 F = dienstfrei

Das Küchenpersonal hat die vom Lebensmittellager nach den vorgegebenen Rezepturen gelieferten Lebensmittel für die Erstellung der Menüs und der Diäten vorzubereiten, zu putzen (Salat u. dgl.), die einzelnen Mahlzeiten herzustellen und diese fristgerecht in Warmhalteboxen zur Verteilung zu bringen.

Nach dem Kochvorgang sind die einzelnen Vorbereitungsflächen und die Zubereitungsgegenstände, wie Kessel, Pfannen, Töpfe usw., zu reinigen und zu desinfizieren. Gleichfalls sind die Küchenböden, Fliesen, Kacheln und das nach der Essenzustellung zurückkommende Leergeschirr und die Warmhalteboxen zu reinigen und zu desinfizieren.

Durch das Hygieneinstitut, Graz, finden laufend Begehungen des Küchenareals im Landeskrankenhaus Graz statt, wobei verschiedene Abstriche gemacht und Proben entnommen werden. Die Ergebnisse dieser Begehungen brachten die unterschiedlichsten Feststellungen. Ungünstige Resultate hat beispielsweise die am 19. Mai 1983 durchgeführte Begehung gebracht. Als tragbar wurde das Ergebnis der am 3. Juni 1983 erfolgten Begehung bezeichnet, während die Begehung am 24. Juni 1983 ein durchaus zufriedenstellendes Ergebnis erbrachte. Bei der Begehung, die am 9. Mai 1984 stattgefunden hat, wurden hygienische Mängel bei der Ausgabe im Speisesaal (Wasserhahn: Abwasch, Abwäsche: Transportrechen, Putzkasten: Besen- und Reibbürste und im Warmhalteschrank), im Gemüseraum (Wasserhahn, Holzrost), in der Fleischbank (Hackstock und Arbeitsflächen ungereinigt, Fleischkuten, Fleischmulde und Fleischwolf ungereinigt, Wurstfüllmaschine), in der Abwäsche (Holzrost, Töpfe, Palette), im Küchenbereich (Reibbürsten, Mopp, Fleischbrett, Wetttextuch, Handwaschbecken, Holzkochlöffel groß, Wasserschlauch - in diesem Bereich wurden E.Coli festgestellt), in der Kalten Küche (Wurstschneidemaschine, Brotbrett) Ln! in der Mehlspeisküche (Arbeitsfläche Plastik, Teigwalktuch, Besen und Mopp) festgestellt. Bei dieser Begehung wurde mitgeteilt, daß wegen Lieferschwierig-

keiten bei dem derzeit verwendeten Flächendesinfektionsmittel Dodarcana Rapid seE ca. einer Woche keine Desinfektionsmaßnahmen durchgeführt werden konnten. Aus den Abstrichen ist eindeutig ersichtlich, wie rasch bei fehlender Desinfektion der Hygienestatus absinkt. Es muß daher in einem solchen Fall unbedingt auf ein anderes Desinfektionsmittel - zumindest vorübergehend - ausgewichen werden.

Ausdrücklich möchte der Landesrechnungshof aber darauf hinweisen, daß der Großteil der bei Begehungen durch das Hygieneinstitut genommenen Abstriche und Proben günstige und zufriedenstellende bakteriologische Untersuchungsergebnisse erbracht hat. Trotzdem wird auch in Zukunft auf einen entsprechenden Hygienestatus besonderes Augenmerk zu legen sein

Wie bereits dargestellt, sind die in den Gruppen I bis IV zusammengefaßten Bediensteten in den verschiedensten Küchenbereichen eingesetzt. Ein Vergleich, wie sich der Personaleinsatz in den einzelnen Bereichen entwickelt hat, zeigt die ständig notwendige Personalanpassung. Als Unterlagen für diesen Vergleich dienen die tatsächlichen Personaleinsätze der Jahre 1976/77, 1980 und 1985 der Hauptküche. Es wurden folgende Bereiche ausgewählt:

Text	<u>1976/77</u>	1980	1985
Diätküche	23	33	33
1.Klasse-Küche	3	2	2
Menü I	8	13	11
Menü II	10	10	9
Menü III	9	13	9
Kaffee-Küche	2	3	4
LKW-Beifahrer	2	2	3

Bei Betrachtung dieser Tabelle fällt vor allem der Anstieg des Personaleinsatzes in der Diätküche von 23 im Jahre 1976/77 auf 33 im Jahre 1980 und im Jahre 1985 auf. Die prozentuelle Steigerung beträgt mehr als 43 %. In der 1. Klasse-Küche konnte der Personaleinsatz dagegen um einen Bediensteten verringert werden. Beim Menü I ergibt sich von 1976/77 zum Jahre 1980 eine Erhöhung um fünf Bedienstete (Steigerung über 62 %), im Jahre 1985 erscheint diese Erhöhung wieder um zwei Bedienstete reduziert, sodaß sich gegenüber dem Jahre 1976/77 letztlich eine rund 37 %ige Erhöhung im Personaleinsatz ergibt. Für die Erstellung des Menü II werden im Jahre 1985 um einen Bediensteten weniger eingesetzt als in den anderen Jahren.

Nicht geklärt werden konnte die Erhöhung beim Menü III um vier Bedienstete vom Jahre 1976/77 zum Jahre 1980 (Steigerung rund 44 %).

In der Kaffee-Küche scheinen im Jahre 1980 und im Jahre 1985 jeweils um einen Bediensteten mehr auf. So ergibt sich vom Jahre 1976/77 zum Jahre 1985 eine 100 %ige Steigerung im Personaleinsatz.

Für die Essenzustellung, den Transport von Leergeschirr usw. sind etwa ab dem Jahre 1981/82 drei LKW eingesetzt. Die Beifahrer zu diesen LKW sind aus dem Personalstand der Hauptküche beizustellen.

Der Landesrechnungshof nimmt zunächst positiv zur Kenntnis, daß die erforderlichen Personalanpassungen innerhalb der einzelnen Bereiche offenbar erkannt und durchgeführt wurden, wenn auch die Notwendigkeit und Zweckmäßigkeit der einzelnen getroffenen Maßnahmen nicht mehr nachvollziehbar waren. Damit wird dokumentiert, daß eine bestimmte Personalbeweglichkeit im Küchenbereich erhalten wurde.

Andererseits wurden Personalmaßnahmen, die sich auch nach außen ausgewirkt hätten, nicht gesetzt. So war beispielsweise eine Klärung hinsichtlich der Notwendigkeit der Vermehrung der Gruppe Menü III oder in der Kaffee-Küche nicht möglich. Beim Rückgang der Zahl der zu Verpflegenden ist gerade eine Vermehrung in der Kaffee-Küche überhaupt nicht verständlich. Offensichtlich wurde verabsäumt, einer Verminderung der Leistungen in der Küche mit einer tatsächlichen Reduzierung des Personals in der Küche insgesamt zubegegnen.

Die Leistungen der Hauptküche spiegeln sich in den Verpflegstagen wider.

Entwicklung der Verpflegstage

(10-Jahresvergleich)

Jahr	Patienten	<u>Personal+Gäste</u>	<u>insgesamt</u>
1974	1,087.986	578.485	1,666.471
1975	1,081.779	610.592	1,692.371
1976	1,067.772	569.926	1,637.698
1977	1,063.804	535.547	1,599.351
1978	1,054.827	523.328	1,578.155
1979	1,022.915	494.581	1,517.496
1980	1,016.038	511.467	1,527.505
1981	995.868	459.627	1,455.495
1982	973.430	459.353	1,432.783
1983	957.627	464.486	1,422.113

Wie die obige Zusammenstellung zeigt, sind die Verpflegstage vom Höchststand 1975 mit 1,692.371 Verpflegstagen auf 1,422.113 Verpflegstage zurückgegangen. Der Rückgang für diesen Zeitraum beträgt rund 19 0. Vergleicht man nun die Anzahl der in der Küche

beschäftigten Bediensteten, mit der die jeweiligen Verpflegstage erreicht wurden, das heißt wieviele Verpflegstage im Durchschnitt auf einen Bediensteten in der Küche pro Arbeitstag entfallen, zeigt sich, daß ab dem Jahre 1977 ein fallender Leistungstrend festzustellen ist. Nachfolgende Leistungen wurden erbracht:

Jahr	Verpflegstage	Bedienstete	Pro Arbeitstag und pro Bediensteten
1977	1,599.351	138	41,4
1978	1,578.155	138	40,8
1979	1,517.496	138	39,3
1980	1,527.505	140	39,0
1981	1,455.495	140	37,1
1982	1,432.783	140	36,5
1983	1,422.113	140	36,3

Entfiel im Jahre 1977 noch eine Leistung von 41,4 Verpflegstagen auf einen in der Küche Beschäftigten pro Tag, so ist diese Vergleichszahl im Jahre 1983 auf 36,3 abgesunken. Mit anderen Worten: Wenn im Jahre 1977 138 in der Küche Beschäftigte in der Lage waren, eine Leistung von 1,599.351 Verpflegstagen zu erbringen, warum sind dann für eine Leistung von 1,422.113 Verpflegstagen im Jahre 1983 140 Beschäftigte erforderlich?

Vergleicht man das Jahr 1980 mit seinen 1,527.505 Verpflegstagen mit den 1,422.113 Verpflegstagen des Jahres 1983, so ergibt sich ein Rückgang von 105.392 Verpflegstagen. In beiden Vergleichsjahren waren in der Küche 140 Bedienstete beschäftigt. Geht man davon aus, daß die Beschäftigten in der Küche im Jahre 1980 voll ausgelastet waren, so muß auf Grund der obigen Darstellung der Schluß gezogen werden, daß im Jahre 1983 eine volle Auslastung der Bediensteten in der Küche nicht mehr gegeben war.

Hiebei kann nicht übersehen werden, daß gerade in den letzten Jahren im Küchenbereich sehr beträchtliche Investitionen, die jedenfalls einen Rationalisierungseffekt nach sich ziehen müßten,

getätigt wurden.

Aber auch die Zahl der Lehrlin wurde - primär aus beschäftigungspolitischen Gründen in den letzten Jahren bedeutend vermehrt. Eine genaue Personalauslastungsanalyse müßte auch diese Gegebenheit berücksichtigen. Wenn auch ein genauer Anrechnungsschlüssel der Lehrlinge auf das Personal nicht existiert, so ist deren Effizienz je nach dem Grad der Ausbildung bzw. Lehrdauer

eindeutig gegeben.

Von der Küchenleitung wird hingegen die Meinung vertreten, daß das Küchenpersonal voll ausgelastet sei. In den letzten Jahren seien vor allem nach Überprüfungen durch das Hygieneinstitut sehr strenge Vorschriften bezüglich der Reinigung und der Desinfektion des Küchenbereiches sowie für Küchenmaschinen und Küchengeräte erlassen worden. Die Erfüllung dieser sehr strengen Reinigungsvorschriften erfordere eine enorme Arbeitszeit. Auch seien die jetzt gebotenen Menüs und vor allem die vielen verschiedenen Diäten viel

arbeitsaufwendiger .

Der Landesrechnungshof hat die Verpflegstage der Monate April und August 1983 analysiert und dabei festgestellt, daß der Anteil an Diät Mahlzeiten im April 22,67 % und im August 20,39 % betragen

hat.

Wie sich der Landesrechnungshof überzeugen konnte, ist die Zuordnung und Verteilung der jeweiligen Diät Mahlzeiten besonders zeitaufwendig. Die einzelnen Warmhalteboxen müssen bereits am Vortag mit den Namen der Patienten beschriftet und abteilungsweise sortiert werden. Abänderungen der Bestellungen, die z. B. durch eine Entlassung von Patienten bedingt sind, lassen sich nur durch zeitaufwendiges Aussortieren der schon beschrifteten Warmhalte-

behälter realisieren.

Die Zunahme der Zahl der täglichen Diäten hat zweifelsfrei ein vermehrtes Arbeitsvolumen in der Küche gebracht.

Allerdings können jene Maßnahmen, die zwangsläufig zu einer Verminderung der Auslastung führen, wie Rückgang der Verpflegstage, Rationalisierungsinvestitionen in der Küche und in der Personalverpflegung, verstärkter Einsatz von Fertigprodukten, vermehrter Einsatz von Lehrlingen, nicht außer Betracht bleiben.

Der Landesrechnungshof bezweifelt daher die entsprechende Auslastung des derzeitigen Personals im Rahmen der dargestellten Organisation des Küchenbetriebes. Im Zuge der gegenständlichen Prüfung war jedoch eine noch eingehendere Überprüfung nicht möglich, weshalb der Landesrechnungshof eine neue eingehende Personalbedarfsermittlung für den gesamten Küchenbereich durch die Personalabteilung des Amtes der Landesregierung anregt. überdies erschiene es dem Landesrechnungshof überlegenswert, allenfalls einen Küchenfachmann mit der Erstellung einer Neuorganisation der gesamten Küche zu beauftragen, wobei im Rahmen der Wirtschaftlichkeit auch der vermehrte Einsatz von Fertigprodukten mitzuberücksichtigen wäre.

Personalverpflegung:

Bei der Überprüfung der Personalverpflegung hat der Landesrechnungshof festgestellt, daß diese teilweise entgeltlich und teilweise unentgeltlich abgegeben wird.

Unentgeltlich wird die Personalverpflegung an Famulanten, Schülerinnen, Geistliche Herren, Ruheschwestern und an bestimmte im Krankenhausbereich Beschäftigte, **wie z. B. Kohlenarbeiter, abgegeben.**

Die Verpflegstage der Bediensteten setzen sich in den Jahren 1982

und 1983 wie folgt zusammen:

	<u>1982</u>	<u>1983</u>
	135.799	126.870
Allgem. Personalverpflegung	3.411	3.958
Hebammenschülerinnen	13.092	10.750
Geistliche Schwestern	284	307
Jausensuppen	3.853	2.062
Kochlehrlinge	1.456	3.563
Zahntechn. Lehrlinge	4.188	4.000
Famulanten	4.650	24.399
Krabbelstube	19.431	264.962
LUV (Kantine Burg)	258.832	730
Schülerinnen	730	6.735
Geistliche Herren	6.327	<u>2.670</u>
Ruheschwestern	<u>2.670</u>	
Betrieb	454.723	451.006
Summe Pers.Verpflegstage	-----	-----
	2.182	1.570
Gästeverpflegstage		11.910
Kindergarten		

Der Anteil an der Personalverpflegung, die unentgeltlich abgegeben wird, betragt im Jahre 1982 59,98 I und im Jahre ~~1983~~ 61,791.

Mit Schreiben der Wirtschaftsdirektion des Landeskrankenhauses Graz vom 15. februar 1982, ZL 1B7B/6B, wurde um ghöhung des Betrages für diverse Jausen, die mit Genehmigung des Amtes der Landesregierung ausgefolgt werden, angesucht.

In diesem Schreiben sind u. a. die unentgeltlichen Jausenbezieher wie folgt angeführt:

1. Schülerinnen der Kranken- und Säuglingspflegeschulen, lt. Erlaß vom 4. März 1955, GZ.: 12-105 Ka 33/1-1955, täglich eine Jause in der Höhe von S
Wenn eine Schülerin Nachtdienst verstehtS
2. Lehrlinge und Jugendliche, lt. GZ.: 12-182 Ju 1/3-1954, täglich eine Zubeße vonS
3. Für Kohlenarbeiter, Schlackenzieher, Kesselputzer und Heizer, lt. Erlaß vom 16. April 1957, GZ.: 12-181 Ku 1/11-1957, eine Tagesverpflegung ohne Fleisch, und zwar:
 $\frac{3}{4}$ Liter weißer Kaffee gezuckert, vormittag und die gleiche Menge nachmittags, mittags Je eine Portion Suppe, Gemüse und Kartoffeln, abends ebenfalls Gemüse, Kartoffeln oder ein Eintopfessen im Ausmaß des jeweiligen Tagessatzes lt. VA pro Person.
4. Verabreichung von Tee an die Bediensteten der Zentralwäscherei, lt. Erlaß vom 31. Oktober 1960, GZ.: 12-181 Wa 6/2-1960, täglich um •.S
5. Kostenlose Verabreichung von Tee an die Bediensteten der Zentralküche, während des Umbaues der Hauptküche, lt. Erlaß vom 28. Juli 1967, GZ.: 12-181 Ku 1/39-1967, täglich umS
6. Tagesverpflegung für zweigeistliche Herren, lt. GZ.: 12-181 Ve 2/1-1951, im Ausmaß des jeweiligen Tagessatzes lt. VA pro Person.

Mit Erlaß vom 4. März 1968, GZ.: 12-181 Ve 5/7-1968, wurde der Antrag auf Erhöhung des Betrages für diverse Jausen an Anstalts- bzw. Landesbedienstete des Landeskrankenhauses Graz genehmigt.

Der Landesrechnungshof bezweifelt grundsätzlich, ob überhaupt eine kostenlose Abgabe von Bedienstetenverpflegung derzeit noch zu rechtfertigen ist. Seit dem Inkrafttreten der zitierten Erlasse sind weitreichende verbesserte Zulagenänderungen erfolgt. Darüberhinaus wurden in vielen Bereichen wesentlich verbesserte Arbeitsbedingungen geschaffen. Eine generelle Überprüfung dieser seinerzeitigen Genehmigungen wäre daher umgehend in die Wege zu leiten.

Beispielsweise wird in dem unter Punkt 4. angeführten Erlaß vom 31. Oktober 1960, GZ.: 12-181 Wa 6/2-1960, die Verabreichung von Tee, und zwar eine Menge von maximal einem halben Liter pro Kopf ohne Beisatz, an die Bediensteten der Zentralwäscherei der Anstalt unter Berücksichtigung des Umstandes, daß es sich hier um einen Hitzebetrieb handelt, bis auf weiteres, längstens aber bis zu dem Zeitpunkt, als eine wirksame Klimaanlage vorhanden ist, genehmigt.

Der Landesrechnungshof schlägt vor zu prüfen, ob die im genannten Erlaß angeführten Umstände auf die Bediensteten der Zentralwäscherei auch heute noch zutreffen.

In dem unter Punkt 5. angeführten Erlaß vom 28. Juli 1967, GZ.: 12-181 Ku 1/39-1967, wird an die Küchenbediensteten für die Zeit der infolge der Umbaumaßnahmen in der Hauptküche herrschenden besonders ungünstigen Temperatur- und Feuchtigkeitsverhältnisse die kostenlose Abgabe von täglich ein bis zwei Tassen Tee (Pfefferminztee mit Zitronenpulver) genehmigt.

Obwohl der Umbau der Hauptküche längst abgeschlossen ist, wird immer noch von der im Erlaß genannten Genehmigung Gebrauch gemacht. Allerdings wird in den vorgelegten Unterlagen (Berechnungsgrundlagen) der angeführte Erlaß mit einem anderen Datum (28. Jänner 1967) und einer anderen Geschäftszahl (12-181 Ku 1/49) zitiert.

Der Leiter der wirtschaftlichen Patientenversorgung im Landeskrankenhaus Graz, FOI Scheuch, gibt auf Befragen an, daß er den Inhalt des Erlasses vom 28. Juli 1967, GZ.: 12-181 Ku 1/39-1967, bisher nicht gekannt habe. Vielmehr habe er die bisherige Vorgangsweise von seinem Vorgänger unüberprüft übernommen und weitergeführt.

Für die Einnahme der einzelnen Mahlzeiten steht den Bediensteten des Landeskrankenhauses Graz ein gut ausgestatteter Speisesaal zur Verfügung. Für Speisenausgabe, Service, Getränkeverkauf und Reinigung des Geschirrs und des Speisesaales sind in den Ausspeisungszeiten bis zu 22_Bedienstete eingesetzt. Der Einsatz dieser Bediensteten verursacht erhebliche Kosten.

Es wäre bei einer Reorganisation des gesamten Speisesaaldienstes besonderes Augenmerk auf einen zweckmäßigen, optimalen Einsatz des Personals zu richten.

Entgelte für die Bedienstetenverpflegung

Die Entgelte für die Bedienstetenverpflegung in den steirischen Landesanstalten, die auf Grund von Beschlüssen der Steiermärkischen Landesregierung festgesetzt wurden, haben sich ab 1. Jänner 1968 wie folgt entwickelt:

<u>Beschluß der Steierm.Lds.Reg. vom</u>	<u>Wirkung ab</u>	<u>Höhe in S</u>	<u>(Frühst/Mittage ss /Abende ss)</u>		
18.12.1967	1. 1.1968	14,50	(2,50/	7,--/	5,--)
19. 7.1971	1. 8.1971	16,--	(2,50/	8,--/	5,50)
15. 9.1975	1.10.1975	20,--	(3,--/	10,--/	7,--)
20.10.1980	1. 1.1981	26,--	(4,--/	13,--/	9,--)

Im Herbst 1984 wurde von der Rechtsabteilung 1 eine Neufestsetzung der Entgelte für die Bedienstetenverpflegung mit S 32,-- (5,--/16,--/11,--) vorbereitet. Ausgangspunkt dafür waren die durch Beschluß der Steiermärkischen Landesregierung vom 20. Oktober 1980 festgesetzten Entgelte, wobei die in der Zwischenzeit erfolgten generellen Bezugserhöhungen, im Jahre 1981 6,2 O, im Jahre 1982 6,0 %, im Jahre 1983 4,42 O und im Jahre 1984 durchschnittlich 3,89 %, berücksichtigt wurden. Unter Berücksichtigung dieser Bezugserhöhungen wurde das Entgelt für die Bedienstetenverpflegung mit S 32,-- errechnet.

Ein Beschluß der Steiermärkischen Landesregierung ist allerdings in dieser Angelegenheit bis jetzt noch nicht erfolgt, sodaß auch heute noch die mit Wirkung ab 1. Jänner 1981 festgesetzten Sätze (S 26,--) für die Personalverpflegung zu bezahlen sind.

In der Zwischenzeit wurde im Februar 1985 durch die Rechtsabteilung 1 eine neuerliche Berechnung der Verpflegssätze unter Einbeziehung der im Jahre 1985 erfolgten Bezugserhöhung im Ausmaß von 4,7 % erstellt. Demnach würde sich das Entgelt für die Personalverpflegung auf S 34,-- (5,--/17,--/12,--) erhöhen. Die Gewerkschaft öffentlich Bediensteter, Sektion 9, Landesanstalten und Betriebe, hat in ihrer Stellungnahme vom 10. April 1985 eine neuerliche Erhöhung der Entgelte für die Bedienstetenverpflegung der Landeskrankenanstalten abgelehnt, war aber mit S 32,-- einverstanden. Als Begründung ist angeführt:

"Eine Bruttogehaltserhöhung im Ausmaß von 4,7 O berechtigt nach Auffassung des Verhandlungsausschusses der Landessektion nicht zur gleichzeitigen Erhöhung der Verpflegskosten für die Bedienstetenverpflegung und würde darüber hinaus, selbst ausgehend von der bereits vorgelegten Zustimmung des täglichen Verpflegssatzes von S 32,--, nur rund S 1,50 betragen und ist auch unüblich.

Aus diesem Grund erklärt sich die Gewerkschaft öffentlicher Dienst, Landessektion 9, Landesanstalten und Betriebe, nochmals mit der im September 1984 vorgeschlagenen Erhöhung der do. Rechtsabteilung einverstanden."

Gleichfalls hat der Zentralbetriebsrat der steirischen Landeskrankenanstalten und Landesbetriebe mit Schreiben vom 11. April 1985 eine neuerliche Erhöhung der Entgelte für die Bedienstetenverpflegung auf S 34,-- abgelehnt. Mit einer Erhöhung auf S 32,- ist der Zentralbetriebsrat einverstanden (Sitzung des Zentralbetriebsrates vom 24. Oktober 1984).

Wie der Landesrechnungshof erhoben hat, betragen die Entgelte für die Personalverpflegung in den Bundesländern wie folgt:

Bundesland	Frühst. S	Mittagess. S	Abendess. S	Gesamt S
Burgenland	6,--	16,--	10,--	32,--
Kärnten	8,--	20,--	15,--	43,--
Niederösterr.	6,--	16,--	10,--	32,--
Oberösterreich	4,--	12,--	8,--	24,--
Salzburg	6,50	21,--	11,50	39,--
Steiermark	4,--	13,--	9,--	26,--
Tirol	8,--	20,--	16,--	44,--
Vorarlberg	8,--	26,--	15,--	49,--

Die obige Tabelle zeigt, daß in der Steiermark derzeit, außer in Oberösterreich, die niedrigsten Entgelte für die Personalverpflegung verrechnet werden, wogegen Vorarlberg, gefolgt von Tirol, Kärnten und Salzburg, die Spitze hält.

Das durchschnittliche Entgelt für die Personalverpflegung der angeführten Bundesländer liegt bei S 36,--. Die Entgelte für die Personalverpflegung in der Steiermark liegen daher um nahezu ein Drittel niedriger als der Durchschnitt in den angeführten Bundesländern.

Wie der Landesrechnungshof errechnet hat, lagen die durchschnittlichen Kosten pro Verpflegstag im Jahre 1983 bei S 67,28 (lt. Kostenrechnung S 71, --) . Daraus folgt, daß der "Zuschuß" des Landes Steiermark zur Personalverpflegung bei ca. 61% lag.

Die Kosten für den durchschnittlichen Verbrauch an reinen Lebensmitteln (ohne sonstige Kosten) betragen im Jahre 1983 pro Verpflegstag S 32,96. Damit decken die derzeit gültigen Verpflegsätze für den Bezug von Personalverpflegung (S 26,--) die reinen Lebensmittelkosten nur mit rund 79 % ab.

Der Landesrechnungshof vertritt die Meinung, daß die Sätze für den Bezug der Personalverpflegung zumindest die reinen Lebensmittelkosten abdecken sollten. Außerdem sollten die Sätze in kürzeren Intervallen angepaßt werden. Damit könnten größere Preissprünge für den Bezug der Personalverpflegung vermieden werden.

VII. Schlußbemerkung

Der Landesrechnungshof hat die Verpflegswirtschaft im Landeskrankenhaus Graz in Verbindung mit der Auslastung des Küchenpersonals geprüft.

Auf Grund der Erkenntnisse der modernen Ernährungswissenschaft hat sich die Aufgabenstellung an die Krankenhausküche grundsätzlich gewandelt. Aus der reinen Versorgung der Patienten mit Speise und Trank haben sich die einzelnen Mahlzeiten (Diäten) zu einem Bestandteil der ärztlichen Therapie entwickelt.

Zudem ist die Versorgung der Patienten mit gutem Essen für das Image eines Krankenhauses von großer Bedeutung, denn es kann davon ausgegangen werden, daß der Patient, der die medizinischen Leistungen eines Krankenhauses normalerweise nicht selbst beurteilen kann, sehr wohl in der Lage ist, den Beherbergungs- und Pflegebereich zu beurteilen.

Für die wirtschaftliche Patientenversorgung im Landeskrankenhaus Graz sind im Dienstpostenplan 1983 folgende Dienstposten ausgewiesen:

Leiter	1 Dienstposten
Verpflegsbüro	3 Dienstposten
Hauptküche	140 Dienstposten
Lebensmittellager	3 Dienstposten
zusammen	147 Dienstposten

Aus der Post 5200, die die Geldbeträge der nicht ganzjährig beschäftigten Vertragsbediensteten ausweist, sind noch zusätzlich 9 Dienstposten ganzjährig besetzt. Dazu kommen noch 25 bis 27

Lehrlinge und ein geschützter Arbeitsplatz.

Der Dienstposten des Leiters der wirtschaftlichen Patientenversorgung (FOI Scheuch) ist seit dem Jahre 1982 bei der Zentralstelle gebunden. Im Dienstpostenplan für die Hauptküche scheinen bis zum Jahre 1980 138 und *clb* dem Jahre 1981 140 Dienstposten auf. **Zwei** Bedienstete, deren Dienstposten zur Hauptküche gehören, werden ständig in der Kantine, die vom Betriebsrat betrieben wird, beschäftigt. Sowohl im Jahre 1983 als auch *im* Jahre 1984 wurden von der Direktion des Landeskrankenhauses Graz Anträge auf Vermehrung von drei Dienstposten für die Kantine gestellt, wobei darauf hingewiesen wurde, daß mit den zwei ursprünglich genehmigten Dienstposten von haus aus nicht das Auslangen gefunden werden könnte. Über Antrag des Betriebsrates wurden daher der Kantine drei Hilfskräfte überplanmäßig aus der Post 5200 zugewiesen.

Obwohl beide obigen Anträge um Vermehrung der Dienstposten von der Personalabteilung des Amtes der Landesregierung abgewiesen wurden, verblieben die drei Hilfskräfte weiterhin in der Kantine.

Dazu stellt der Landesrechnungshof fest, daß der Einsatz von drei zusätzlichen Bediensteten entgegen dem genehmigten Dienstpostenplan eigenmächtig durch das Personalreferat des Landeskrankenhauses Graz durchgeführt wurde. Die negative Erledigung der erwähnten Anträge kann von der Personalabteilung des Amtes der Landesregierung nicht grundlos erfolgt sein.

Es wäre daher nach Meinung des Landesrechnungshofs die Direktion des Landeskrankenhauses Graz aufzufordern, diese eigenmächtigen, dienstpostenplanmäßig nicht gedeckten Personaleinsätze sofort abzustellen.

Als Ersatz der Personalkosten, die für die Erstellung und Lieferung des Mittagessens an die Landeskantine benötigt werden, wurden folgende Beträge vom Budgetansatz 550000 (Landeskrankenhaus Graz), Post 5101, auf den Ansatz 094500 (Betriebskantine), Post 5101, umgebucht:

1980	S	600.000,--	(4 VB II/p4)
1981	S	320.000,--	(2 VB II/p4)
1982	S	377.000,--	(2 VB II/p4)
1983	S	390.000,--	(2 VB II/p4)

Die Verminderung war notwendig, weil die ursprünglich angenommene Zahl der täglichen Menus nicht erreicht wurde.

Aus der Hilfskostenstelle 103 "Küche" wurden die Kosten der Verpflegungswirtschaft (= Summe der Primär- und Sekundärkosten) errechnet, wobei die kalkulatorischen Zusatzkosten außer Ansatz gelassen wurden. Um die durchschnittlichen Verpflegungskosten pro Tag zu ermitteln, sind die korrigierten Verpflegungskosten durch die Anzahl der Verpflegungstage zu dividieren. Da das Ergebnis dieser Rechnung für das Jahr kein plausibles Ergebnis gebracht hat - die Untersuchung der Personalkostenaufgliederung hat besondere Abweichungen beim Betriebspersonal ergeben, die offensichtlich auf einem falschen Tagesdurchschnittsatz beruhen -, wurde vom Landesrechnungshof auf eine Kostenermittlung für das Jahr 1982 verzichtet.

Die für die Jahre 1981, 1982 und 1983 vorgenommene Überprüfung der Hilfskostenstelle 103 "Küche" hat für das Jahr 1982 kein plausibles Ergebnis erbracht, weil nach Meinung des Landesrechnungshofs die Personalkosten - insbesondere die Kosten für das Betriebspersonal (Kostenart . Nr. 128) - offensichtlich unrichtig ermittelt wurden.

Die Aufgliederung der Personalkosten der Hilfskostenstelle 103 "Küche" zeigt umseitiges Bild:

	1 9 8 1	1 9 8 2	1 9 8 3
	S	S	S
Verwalb..rgs-trdK817Zlei- persmal, pñqn. Beante (Kostenart.Nr.117)	994.2€E,-	1,077.480,-	1,115.805,-
.-tecm.Dierstperscnal, Diätass. (Kostenart. Nr. 125)	9€/J.753,-	1,037.465,-	1,070.910,-
Verwuhrgs- lrd Kanzlei- perscm1 (\13) (Kostencirt. Nr.127)	746.282,-	757.740,-	1,215.540,-
eetri , \13 (Kostenart.Nr.128)	26,771.364,-	30,344.130,-	29,479.570,-
(Kostenart.Nr.128) Lrnrl1	2,725.250,-	3,158.447,-	2,893.815,-
Smsli Persmal, \13 (Kostenart.Nr.129)	12.1'.150,-	23.250,-	67.300,-
Summe	32,216.359,-	36,398.512,-	35,842.940,-

Die obige Personalkostenaufgliederung zeigt vom Jahre 1981 zum Jahre 1982 eine Steigerung von rd. 13%, dagegen ergibt sich vom Jahre 1982 zum Jahre 1983 ein Rückgang von rd. 1,5%. Die Untersuchung der einzelnen Kostenartennummern hat besondere Abweichungen beim Betriebspersonal (Kostenart. Nr. 128) ergeben. Die Berechnung der zugeordneten Personalkosten erfolgt auf Grund von Tagesdurchschnittsätzen, die EDV-mäßig ermittelt werden.

Die Kosten des Betriebspersonals (Kostenart. Nr. 128) wurden nach folgendem Modus errechnet:

Personalkosten= modifizierte Bedienstete x Tagesdurchschnittsdtz
xTage

1981:	150,61 x 487 x 365	=	S 26,771.364,--
1982:	155,39 x 535 x 365	=	S 30,344.130,--
1983:	150,96 x 535 x 365	=	S 29,479.570,--

Aus den obigen Berechnungsgrundlagen ist ersichtlich, daß für die Jahre 1982 und 1983 derselbe Tagesdurchschnittsatz (jeweils S 535,--) herangezogen wurde. Es erscheint dem Landesrechnungshof denkunmöglich, daß für zwei aufeinanderfolgende Jahre derselbe Tagesdurchschnittsatz herangezogen werden kann, weil sich die Personalkosten von Jahr zu Jahr erfahrungsgemäß erhöhen.

Da die Kostenstellenrechnung für das Jahr 1982 auf Grund der vorgehenden Ausführungen kein plausibles Ergebnis erbringen kann, hat der Landesrechnungshof für dieses Jahr auf eine Kostenermittlung verzichtet. Eine genaue Ermittlung der effektiven Personalkosten war dem Landesrechnungshof deshalb nicht möglich, weil die EDV-Unterlagen der Jahre 1981 und 1982 nicht mehr zur Verfügung stehen. Bei entsprechender Ausnützung der EDV wäre nach Ansicht des Landesrechnungshofs eine Kostenermittlung durch Tagesdurchschnittsätze gar nicht erforderlich. Vielmehr könnten die effektiven Personalkosten ermittelt werden. Dadurch würde ein wesentlich enaueseres Kostenergebnis erzielt werden können.

Einen weiteren Unsicherheitsfaktor für die Ermittlung der effektiven Kosten der Verpflegswirtschaft stellen die mittels Schlüsselzahlen errechneten Kostenanteile dar. So werden die auf die Hilfskostenstelle "Küche" entfallenden Anteile in allen Jahren mit gleichen Prozentsätzen angesetzt, wobei Änderungen durch Kapazitätserweiterungen (z. B. Mehlspeiseküche) unberücksichtigt bleiben.

Die Kosten der Verpflegswirtschaft für die Jahre 1981 und 1983
ermitteln sich wie folgt:

	1981	1983
	S	S
Personalkosten	32,216.359,--	35,842.940,--
Materialkosten	44,631.338,--	47,488.911,--
S u m m e I	76,847.697,--	83,331.851,--
Speiseabfallverwertung	2,760.158,--	2,718.153,--
Energiekosten usw.	8,630.410,--	9,574.073,--
Kosten der Verwaltung	64.846,--	54.355,--
Summe II	11,455.414,--	12,346.581,--
Summen I und II	88,303.111,--	95,678.432,--

Um die durchschnittlichen Verpflegskosten pro Tag zu errechnen,
sind *die* Kosten der Verpflegswirtschaft durch *die* Anzahl der
Verpflegstage zu dividieren.

	<u>1981</u>	<u>1983</u>
Kosten der Verpflegswirtschaft	S 88,303.101,--	S 95,678.432,--
Verpflegstage	1,455.495	1,422.113
Durchschnittliche Verpflegskosten pro Tag	S 60,67	S 67,28

Um in Zukunft die Unsicherheitsfaktoren auszuschalten bzw. zu verringern, wäre es einerseits notwendig, die effektiven Personalkosten zu berücksichtigen und andererseits die indirekten Kosten (Strom, Heizung usw.) separat zu erfassen und nicht mit gleichbleibenden Schlüsselzahlen Kosten zu ermitteln.

Eine Besonderheit im Bestellwesen der wirtschaftlichen Patientenversorgung im Landeskrankenhaus Graz stellen die Fleischlieferungs- und Arbeitsleistungsverträge dar. Nach diesen Verträgen verpflichtet sich die Lieferfirma, die für den täglichen Bedarf benötigte Menge an Frischfleisch bzw. Fleischwaren an den Lieferungstagen rechtzeitig zu liefern und in dem dafür vorgesehenen Bereich nach Auftrag entweder küchenfertig zu verarbeiten oder die erforderlichen Arten von Würsten bzw. Selchwaren herzustellen. Außerdem verpflichtet sich die Lieferfirma, die von der Anstalt erzeugten oder zugekauften Schweine zu schlachten und zu verarbeiten.

Die Preise für das gelieferte Fleisch wie auch für die zu erbringenden Arbeitsleistungen sind auf der Grundlage der in den wöchentlichen Marktberichten der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark laufend veröffentlichten Viehmarktpreise zu erstellen. Die dort aufgezeigten Durchschnittspreise, vermehrt um bestimmte, im Vertrag festgesetzte Aufschlagsätze, gelten dann als Verkaufspreis.

Für die Jahre 1980 und 1983 wurden Lebensmitteleinsatzanalysen durchgeführt, die ergeben haben, daß der Anteil an Fertigprodukten in beiden Jahren rd. 10 % des Gesamtlebensmitteleinsatzes betragen hat. Im Hinblick auf die laufend sinkende Anzahl an Verpflegungstagen - bei gleichbleibendem Personaleinsatz - erscheint dieser Anteil sehr hoch.

So wurden z. B. für Fertigsuppen und vorgefertigte Suppeneinlagen im Jahre 1980 rd. 1,1 Mio. S ausgegeben, während im Jahre 1983 dafür rd. 0,9 Mio. S ausgegeben wurden.

Der Landesrechnungshof vertritt die Meinung, daß der Einsatz von Fertigprodukten dann gerechtfertigt ist, wenn dadurch Personalkosten eingespart werden. Eine Ausweitung des Einsatzes "On Fertigprodukten bei gleichbleibendem Personaleinsatz führt zwangsläufig zu überhöhten Kosten und ist daher abzulehnen.

Es sollte jedoch die Möglichkeit des Einsatzes von qualitativ hochwertigen, industriell hergestellten Fertigprodukten, bei gleichzeitiger Personalreduktion, geprüft werden.

Nach Meinung des Landesrechnungshofs ließen sich durch einen wohl-durchdachten Einsatz von qualitativ hochwertigen, industriell hergestellten Fertigprodukten (Fertigmenüs) bei gleichzeitiger Personalreduktion erhebliche Kosten einsparen.

Der Landesrechnungshof hat die Anzahl der hergestellten Menüs in den Monaten April und August 1983 aufgeschlüsselt und dabei folgende prozentuelle Aufteilung festgestellt:

Menü I	38 %
Menü II	
Menü III	12 %
Diäten	20 6

Demnach schlägt der Landesrechnungshof als ersten Schritt eine wirtschaftliche Prüfung dahingehend vor, das Hauptmenü (Menü I) nicht mehr durch die Küche zubereiten zu lassen, sondern dieses als industriell hergestelltes Fertigmenü zu beziehen. Bei einer entsprechenden Abstimmung des Speiseplanes könnten auch für die beiden anderen Menüs teilweise Fertigprodukte (z. B. Beilagen, Nachspeisen) bezogen werden. Allein durch Setzen dieser Maßnahme könnte eine erhebliche Einsparung beim Küchenpersonal und damit bei den Verpflegskosten insgesamt erreicht werden.

Bei der Überprüfung der Lebensmittelbestände wurde festgestellt,

daß zu den jeweiligen Stichtagen sehr große Warenvorräte, und zwar

<u>31.12.1982</u>	<u>31.12.1983</u>
S 4,592.045,12	S 4,311.718,18

vorhanden waren. Der am 31. Dezember 1983 mit einem Wert von S 783.410,13 vorrätige Zucker stellt beinahe den gesamten Jahresbedarf dar.

Vorräte in dieser Höhe sind unwirtschaftlich, selbst dann, wenn dadurch Preiserhöhungen abgefangen werden sollten, weil durch überhöhte Warenvorräte unnötigerweise beträchtliche Geldmittel gebunden sind.

Die Leistungen der Hauptküche spiegeln sich in den Verpflegstagen wider. Der Zehnjahresvergleich zeigt einen Rückgang an Verpflegungstagen von rd. 19 %.

Wenn man nun vergleicht, wieviele Verpflegungstage im Durchschnitt auf einen Bediensteten in der Küche pro Arbeitstag entfallen, zeigt sich, daß ab dem Jahre 1977 ein fallender Leistungstrend vorhanden ist.

Jahr	Verpflegungstage	Bedienstete	Vergleichszahl pro Arbeitstag und pro Bediensteten
1977	1,599.351	138	41,4
1978	1,578.155	138	40,8
1979	1,517.496	138	39,3
1980	1,527.505	140	39,0
1981	1,455.495	140	37,1
1982	1,432.783	140	36,5
1983	1,422.113	140	36,3

Vergleicht man das Jahr 1980 mit seinen 1,527.505 Verpflegstagen mit den 1,422.113 Verpflegstagen des Jahres 1983, so ergibt sich eine Abnahme von 105.392 Verpflegstagen. Geht man nun davon aus, daß die Bediensteten in der Küche im Jahre 1980 voll ausgelastet waren, so muß auf Grund der obigen Darstellung der Schluß gezogen werden, daß im Jahre 1983 eine volle Auslastung der Beschäftigten in der Küche nicht mehr gegeben war.

Die Zunahme der Zahl der täglichen Diäten hat zweifelsfrei ein vermehrtes Arbeitsvolumen in der Küche gebracht.

Allerdings können jene Maßnahmen, die zwangsläufig zu einer Verminderung der Auslastung führen, wie Rückgang der Verpflegungstage, Rationalisierungsinvestitionen in der Küche und in der Personalverpflegung, verstärkter Einsatz von Fertigprodukten, vermehrter Einsatz von Lehrlingen, nicht außer Betracht bleiben.

Der Landesrechnungshof bezweifelt daher die entsprechende Auslastung des derzeitigen Personals im Rahmen der dargestellten Organisation des Küchenbetriebes. Im Zuge der gegenständlichen Prüfung war jedoch eine noch eingehendere Überprüfung nicht möglich, weshalb der Landesrechnungshof eine neue eingehende Personalbedarfsermittlung für den gesamten Küchenbereich durch die Personalabteilung des Amtes der Landesregierung anregt. überdies erschiene es dem Landesrechnungshof überlegenswert, allenfalls einen Küchenfachmann mit der Erstellung einer Neuorganisation der gesamten Küche zu beauftragen, wobei im Rahmen der Wirtschaftlichkeit auch der vermehrte Einsatz von Fertigprodukten mitzuberücksichtigen wäre.

Bei der Überprüfung der Personalverpflegung hat der Landesrechnungshof festgestellt, daß diese teilweise entgeltlich und teilweise unentgeltlich abgegeben wird.

Unentgeltlich wird die Personalverpflegung an Famulanten, Schülerinnen, Geistliche Herren, Ruheschwestern und an bestimmte im Krankenhausbereich Beschäftigte, wie z. B. Kohlenarbeiter, Beschäftigte in Druckkammern usw., abgegeben.

Der Anteil an der Personalverpflegung, die unentgeltlich abgegeben wird, beträgt im Jahre 1982 59,98% und im Jahre 1983 61,79%.

Der Landesrechnungshof bezweifelt grundsätzlich, ob überhaupt eine kostenlose Abgabe von Bedienstetenverpflegung an bestimmte Bedienstetengruppen derzeit noch zu rechtfertigen ist. Eine rigorose Überprüfung dieser Benefizien durch die Aufsichtsbehörde erscheint erforderlich. Mindestens teilweise sind die Voraussetzungen für die seinerzeitige Gewährung eindeutig nicht mehr gegeben.

Bei der Überprüfung der Entgelte für die Bedienstetenverpflegung hat der Landesrechnungshof festgestellt, daß diese letztmalig mit Regierungsbeschluß vom 20. Oktober 1980 mit Wirksamkeit ab dem 1. Jänner 1981 mit S 26,-- (Frühstück S 4,--, Mittagessen S 13,- und Nachtmahl S 9,--) festgesetzt wurden. Diese Sätze decken derzeit die reinen Lebensmittelkosten in der Höhe von S 32,96 nur mit rd. 79 6 ab.

Der Landesrechnungshof vertritt daher die Meinung, daß die Sätze für den Bezug der Personalverpflegung zumindest die reinen Lebensmittelkosten abdecken sollten. Außerdem sollten die Sätze in kürzeren Intervallen angepaßt werden, denn der "Zuschuß" des Landes Steiermark zur Personalverpflegung betrug im Jahre 1983 bei den errechneten Kosten je Verpflegstag bereits rd. 61 %.

Ein Vergleich der Entgelte für die Personalverpflegung in den übrigen Bundesländern zeigt, daß nur Oberösterreich ein um S 2,-- je Verpflegstag niedrigeres Entgelt einhebt, während alle anderen

Bundesländer zum Teil beträchtlich höhere Entgelte verrechnen. Das durchschnittliche Entgelt für die Personalverpflegung der Bundesländer liegt bei S 36,--. Die Entgelte für die Personalverpflegung in der Steiermark liegen daher um nahezu ein Drittel niedriger als der Durchschnitt in den Bundesländern.

Der Landesrechnungshof empfiehlt daher:

- * eine dem Dienstpostenplan entsprechende Personalbesetzung herbeizuführen und die in der Post 5200 gebundenen Überbesetzungen abzubauen;
- * auf das Ergebnis der Kostenstellenrechnung ein besonderes Augenmerk zu legen (Plausibilitätsgrundsatz);
- * den Einsatz von Fertigprodukten im Zusammenhang mit den rückläufigen Verpflegstagen und dem derzeitigen Personaleinsatz zu überdenken;
- * die Auslastung des Küchenpersonals durch die zuständige Rechtsabteilung des Amtes der Landesregierung bzw. durch einen anerkannten Küchenfachmann einer Prüfung zu unterziehen;
- * eine Neuorganisation und ein "maßgeschneidertes" Arbeitsablaufprogramm zu erstellen, wobei auf den Einsatz von industriell hergestellten Fertigménüs Bedacht zu nehmen wäre;
- * die Bestände an Lebensmitteln so nieder wie möglich zu halten, um unnötige Bindungen von Geldmitteln zu vermeiden;
- * die Entgelte für die Bedienstetenverpflegung in kürzeren

Abständen anzupassen, wobei die Sätze zumindest die reinen Lebensmittelkosten abdecken sollten. überdies wäre zu prüfen, inwieweit bisher gewährte unentgeltliche Personalverpflegung gerechtfertigterweise derzeit und künftighin gewährt werden kann.

Das Ergebnis der vom Landesrechnungshof durchgeführten Überprüfung wurde in einer am 21. November 1985 stattgefundenen Schlußbesprechung, an der

vom Landesrechnungshof:

Landesrechnungshofdirektor
Dr. Gerold Ortner

Landesrechnungshofdirektor-
Stellvertreter Dr. Egbert Thaller

Wirkl. Hofrat Dr. Rudolf Taus

Oberregierungsrat Dr. Josef Trabny

von der Rechtsabteilung 1:

Abteilungsvorstand
Wirkl. Hofrat Dr. Herbert Lieb

Oberregierungsrat Dr. Johann Thanner

von der Rechtsabteilung 12:

Abteilungsvorstand
Wirkl. Hofrat Dr. Josef Schaffer

Oberregierungsrat Dr. Reinfried Strobl

Oberamtsrat Gerhard Karch

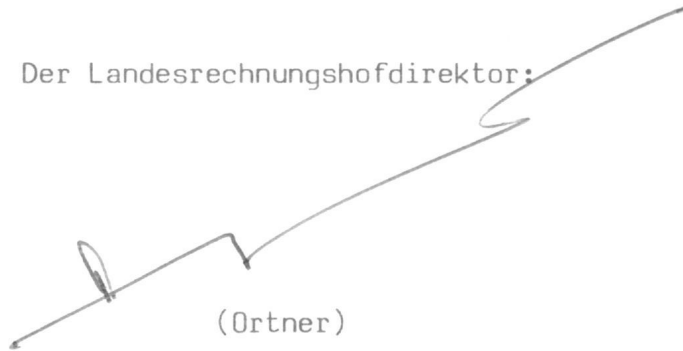
teilgenommen haben, von den Vertretern des Landesrechnungshofs eingehend dargelegt und darüber diskutiert.

Der Vorstand der Rechtsabteilung 1, Wirkl. Hofrat Dr. Herbert Lieb, teilte *im* Zuge der Diskussion mit, daß über Beschluß der

Steiermärkischen Landesregierung mit Wirkung vom 1. Dezember 1985 die Verpflegssätze für die Personalverpflegung von bisher S 26,-- täglich auf S 32,--erhöht wurden.

Graz, am 22. November 1985

Der Landesrechnungshofdirektor:

A handwritten signature in black ink, consisting of a long, sweeping horizontal line that curves upwards at the right end. There are several small, distinct marks and loops within the line, particularly a small loop near the middle and a larger one near the end.

(Ortner)