

STEIERMÄRKISCHER LANDTAG

LANDESRECHNUNGSHOF

GZ.: LRH 22 L 4 - 85/3

BERICHT

betreffend die Prüfung der Lebensmittelgebarung
in den auswärtigen Landeskranken- und
Landessonderkrankenanstalten.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
I.	Prüfungsauftrag 1
II.	Allgemeines 2
III.	Voranschlag 1984 - Rechnungsabschluß 1984 der VP 4300 (Lebensmittel) - Kostenrechnung 1984 4
IV.	Lebensmitteleinkauf 19
V.	Personelle Ausstattung 23
VI.	Kosten der Verpflegswirtschaft des Jahres 1984 35
VII.	Schlußbemerkung 44

I. Prüfungsauftrag

Der Landesrechnungshof hat die Lebensmittelgebarung in den auswärtigen Landeskranken- und Landessonderkrankenanstalten geprüft.

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

Das Ergebnis dieser Überprüfung ist im folgenden Bericht dargestellt:

II. Allgemeines

Im Laufe der letzten Jahrzehnte hat sich die Anforderung an die Krankenhausküche erheblich gewandelt und erweitert.

Der wesentliche Unterschied zwischen einer Krankenhausküche und einer Küche im kommerziellen Bereich liegt darin, daß es hier nicht um Gewinnerzielung, sondern um Mithilfe bei der Wiederherstellung der Gesundheit der Patienten geht. Daher hat sich die Krankenhausküche von der reinen Versorgung der Patienten mit Speise und Trank auf Grund der Erkenntnisse der modernen Ernährungswissenschaft zu einem Bestandteil der ärztlichen Therapie und einer Vielfalt von Speisen und Diätformen weiterentwickelt.

In allen steirischen Krankenanstalten wurde in den letzten Jahren die Möglichkeit der Menüauswahl geschaffen. In der Regel kann zwischen zwei oder drei Tagesmenüs ausgewählt werden. Zusätzlich werden noch die verschiedensten Diätmahlzeiten angefertigt.

Die Versorgung der Patienten mit gutem, schmackhaftem Essen ist für das Image eines Krankenhauses von besonderer Bedeutung, denn es 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.

In diesem Zusammenhang möchte der Landesrechnungshof auf die Patientenbefragung 1980 hinweisen, die in den Monaten März bis September 1980 durchgeführt wurde. Dabei sollten die Patienten vor ihrer Entlassung Fragebögen ausfüllen, die zehn gezielte Fragen zum Ankreuzen enthielten. Außerdem wurde den Patienten die Möglichkeit geboten, mit eigenen Worten die Meinung über den Aufenthalt im Krankenhaus zu äußern und spezielle Wünsche, Anregungen oder Beschwerden vorzubringen.

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 1980 - bezogen auf das Essen - hat recht unterschiedliche Werte ergeben. Die Prozentsätze jener Patienten, die mit dem Essen unzufrieden waren (selten oder nie gutes Essen) lagen zwischen 0,62 % und 11,98 % (beispielsweise: Landeskrankenhaus Bad Radkersburg 0,62 %; Landeskrankenhaus Knittelfeld 1,93 %; Landeskrankenhaus Eisenerz 2,95 %; Landeskrankenhaus Bruck/Mur 9,60 %; Landeskrankenhaus Rottenmann 10,82 %; Landeskrankenhaus Graz 11,80 % und Landeskrankenhaus Feldbach 11,98 %). Die übrigen nicht angeführten Landeskrankenanstalten lagen innerhalb der oben dargestellten Bandbreite.

Obwohl das Ergebnis dieser Patientenbefragung für den Küchenbereich durchwegs positiv ausgefallen ist, muß das Bemühen der Küche darauf gerichtet sein, noch mehr als bisher auf die Wünsche und Anregungen der Patienten einzugehen, wobei allerdings auf das Prinzip der Wirtschaftlichkeit besonderes Augenmerk zu legen sein wird.

<u>Beitrag</u>	<u>1979</u>	<u>1981</u>	<u>1984</u>
Landeskrankenhaus Graz	11,80	11,80	11,80
Landeskrankenhaus Bad Radkersburg	0,62	0,62	0,62
Landeskrankenhaus Knittelfeld	1,93	1,93	1,93
Landeskrankenhaus Eisenerz	2,95	2,95	2,95
Landeskrankenhaus Bruck/Mur	9,60	9,60	9,60
Landeskrankenhaus Rottenmann	10,82	10,82	10,82
Landeskrankenhaus Feldbach	11,98	11,98	11,98
Landeskrankenhaus
Landeskrankenhaus

III. Voranschlag 1984 - Rechnungsabschluß 1984 der VP 4300 (Lebensmittel) - Kostenrechnung 1984

Aus dem Voranschlag und aus dem Rechnungsabschluß der steirischen Landeskranken- und Landessonderkrankenanstalten kann der Aufwand für den Küchenbetrieb der Krankenanstalten nicht direkt entnommen werden, weil darin lediglich die Aufwendungen für den Einkauf von Lebensmitteln (VP 4300) aufscheinen, während die übrigen Aufwendungen (z. B. Personalausgaben, Anlagegüter und sonstige Sachausgaben) in den verschiedenen Voranschlagsposten anteilig enthalten sind.

Die Höhe des Ansatzes im Voranschlag für Lebensmitteleinkäufe wird im Schätzungswege in Anlehnung an das Ergebnis des vorangegangenen Jahres ermittelt, indem die Anzahl der vermutlichen Verpflegstage mit der vorgegebenen Verpflegsquote multipliziert wird. Die Höhe des Ansatzes ist daher abhängig

- a) von der Anzahl der Verpflegstage und
- b) von der Höhe der Verpflegsquote.

Die Verpflegsquoten für die steirischen Landeskranken- und Landessonderkrankenanstalten haben sich wie folgt entwickelt:

<u>Anstalt</u>	<u>1 9 7 9</u>	<u>1 9 8 1</u>	<u>1 9 8 4</u>
Bad Aussee	37,--	38,50	44,50
Bruck/Mur	36,50	38,50	44,--
Eisenerz	36,50	38,--	44,--
Feldbach	36,50	38,--	44,--
Fürstenfeld	36,50	38,--	44,--
Hartberg	36,50	38,--	44,--
Judenburg	36,50	38,--	44,--

<u>Anstalt</u>	<u>1 9 7 9</u>	<u>1 9 8 1</u>	<u>1 9 8 4</u>
Knittelfeld	36,50	38,--	44,--
Leoben	36,--	36,--	40,--
Mariazell	36,50	38,--	44,--
Mürzzuschlag	36,50	38,--	44,--
Bad Radkersburg	36,50	38,--	44,--
Rottenmann	37,--	38,50	45,--
Voitsberg	36,50	38,--	44,--
Wagna	36,50	38,--	44,--
Hörgas-Enzenbach	36,50	38,--	44,--
Stolzalpe	37,--	38,--	44,--
LSKH Graz	35,--	36,50	44,--
Tbc-Verpfl.	36,--	37,50	45,--
Schwanberg	36,50	38,--	40,--
Graz	27,90	30,--) 34,20
Tbc-Verpfl.	33,20	35,--	

Die Erhöhung der Verpflegsquoten entspricht etwa der durchschnittlichen Steigerung der Lebensmittelpreise.

Der Landesrechnungshof hat sich im speziellen mit der Frage, ob die Anstalten mit der vorgegebenen Verpflegsquote das Auslangen gefunden haben, auseinandergesetzt.

Als ersten Schritt hat der Landesrechnungshof daher die Anzahl der Verpflegstage laut Voranschlag den tatsächlichen Verpflegstagen, wie sie sich aus den Verpflegsabrechnungen, die monatlich der Landesbuchhaltung vorzulegen waren, gegenübergestellt. Diese monatlichen Verpflegungsabrechnungen, mit deren Hilfe von der Landesbuchhaltung die Einhaltung der vorgegebenen Verpflegsquote überprüft wurde, beinhalten

- a) die Pflegetage der Patienten,
- b) die Verpflegstage der Bediensteten,

- c) die Verpflegstage der Gäste und
- d) sonstige Verpflegstage (z. B. Essen auf Rädern).

Aus dieser Aufgliederung ist bereits ersichtlich, daß für die Abrechnung einerseits Pflegetage der Patienten (= medizinischer Begriff) und andererseits Verpflegstage (= Leistungsbegriff) herangezogen wurden.

Die Pflegetage der Patienten können jedoch nicht mit Verpflegstagen gleichgesetzt werden. Unter Pflegetag versteht man jene Tage, für die der Patient eine Pflegegebühr zu bezahlen hat, gleichgültig ob er an einer Tagesverpflegung teilgenommen hat oder nicht (z. B. Aufnahmetag, Entlassungstag, Tage der Vorbereitung auf Operationen u. dgl.).

Die Anzahl der Pflegetage wird daher gegenüber der Anzahl der Verpflegstage höher sein und stellt damit eine nicht unerhebliche Reserve für die Anstalten dar.

Nach den monatlichen Meldungen an die Landesbuchhaltung ergibt sich daher folgendes Bild:

Periode	Pflegetage	Verpflegstage
Januar	31,36	31,36
Februar	28,47	28,47
März	31,36	31,36
April	30,47	30,47
Mai	31,36	31,36
Juni	30,47	30,47
Juli	31,36	31,36
August	30,47	30,47
September	31,36	31,36
Oktober	30,47	30,47
November	31,36	31,36
Dezember	30,47	30,47
Gesamt	367,91	367,91

Anstalt	Patienten- Pflegetage	Personal- Verpflegung	davon		Gäste- Essen	Sonstige	Summe
			entgeltlich	unentgeltlich			
Bad Aussee	26.967	6.469	6.253	216	582	5.559	39.577
Bruck/Mur	82.695	9.231	8.008	1.223	57	2.570	94.553
Eisenerz	29.256	5.972	5.227	745	3	5.720	40.951
Feldbach	85.472	10.685	9.657	1.028	62	11.606	107.825
Fürstenfeld	70.311	13.915	12.948	967	294	-	84.520
Hartberg	75.910	17.440	16.657	783	4	4.907	98.261
Judenburg	79.540	14.083	13.285	798	7	-	93.630
Knittelfeld	52.064	13.196	12.485	711	7	-	65.267
Leoben	234.269	58.684	31.726	26.958	783	550	294.286
Mariazell	17.473	5.589	5.173	416	59	6.025	29.146
Mürzzuschlag	60.796	10.167	9.138	1.029	11	12.320	83.294
Bad Radkersburg	53.740	12.412	11.125	1.287	10	-	66.162
Rottenmann	82.907	11.490	10.095	1.395	67	1.788	96.252
Voitsberg	74.135	12.359	11.429	930	18	-	86.512
Wagna	69.434	11.578	9.708	1.870	187	-	81.199
Hörgas-Enzenbach	87.482	19.194	18.764	430	2	-	106.678
LSKH Graz (Feldhof)	546.553	35.006	31.932	3.074	223	6.170	587.952
Stolzalpe	125.332	26.960	24.227	2.733	201	2.064	154.557
Graz	943.594	447.703	192.944	254.759	1.645	10.600	1,403.542
Summe	2,797.930	742.133	440.781	301.352	4.222	69.879	3,614.164

% 77,42 20,53 - - 0,12 1,93 100,00

% 100,00 59,39 40,61

Die umseitige Tabelle zeigt, daß in den steirischen Landeskranken- und Landessonderkrankenanstalten (das Landespflegeheim für Geisteskranke Schwanberg ist nicht enthalten) im Jahr 1984 insgesamt 3,614.164 Verpflegstage (bzw. Pfl egetage) angefallen sind. Davon entfielen auf die Patientenversorgung 2,797.930 Verpflegs- bzw. Pfl egetage, das sind rund 77,42 %. Auf die Bediensteten entfielen 742.133 Verpflegstage (20,53 %). An sonstigen Verpflegstagen (z. B. Essen auf Rädern: 23.599; Jugend am Werk: 3.125; Altenpfl egestation Feldbach: 11.606; Bezirksaltenheim Mariazell: 6.025) sind im Jahr 1984 insgesamt 69.879 (1,93 %) angefallen.

Die Bedienstetenverpflegung wird teilweise entgeltlich und teilweise unentgeltlich abgegeben. Von den insgesamt angefallenen 742.133 Personalverpflegstagen wurden 440.781 (59,39 %) gegen Entgelt und 301.352 (40,61 %) unentgeltlich abgegeben. Bei den unentgeltlich abgegebenen Personalverpflegungen fallen besonders das Landeskrankenhaus Leoben (von 58.684 Personalverpflegstagen entfallen 26.958 Tage = 46 % auf unentgeltliche) und das Landeskrankenhaus Graz (von 447.703 Personalverpflegstagen entfallen 254.759 Tage = 56,9 % auf unentgeltliche) heraus; dies deshalb, weil dort die Schulen untergebracht sind und die Schülerinnen unentgeltlich versorgt werden.

Scheidet man in beiden Krankenanstalten die auf die Schülerinnen entfallenden unentgeltlich abgegebenen Verpflegstage aus, so bleiben immerhin noch 35.850 unentgeltliche Verpflegstage, die eine Mindereinnahme von rund 1 Mio. S ergeben.

	<u>Personal- verpflegung</u>	<u>entgeltlich</u>	<u>unentgeltlich</u>
Insgesamt	742.133	440.781	301.352
- Schülerinnen Leoben	25.214	-	25.214
- Schülerinnen Graz	240.288	-	240.288
Verbleiben	476.631	440.781	35.850
in %	100	92,48	7,52

Die unentgeltliche Tagesverpflegung wird u.a. an Famulanten, Geistliche Herren, Ruheschwestern, Volontärärzte, an bestimmte im Krankenhausbereich Beschäftigte (Kohlenarbeiter, Beschäftigte in Druckkammern usw.), teilweise aber auch an Zivildienstler und an "Jugend am Werk" ausgegeben.

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

Stellt man nun die für den Voranschlag 1984 ermittelten Verpflegstage der einzelnen Anstalten den von diesen Anstalten tatsächlich erreichten Verpflegstagen (Patienten-Pflegetagen) gegenüber, so sieht man, daß bei den jeweiligen Anstalten entweder mehr oder weniger Verpflegstage (Pflegetage) angefallen sind. Die nachfolgende Aufstellung zeigt, daß im Jahr 1984 für alle Anstalten zusammen (außer Schwanberg) um 68.074 Verpflegstage (Pflegetage) weniger angefallen sind. Um den sich aus dem Rechnungsabschluß 1984 ergebenden Erfolg bei der VP 4300 (Lebensmittel) richtig beurteilen zu können, sind die jeweiligen Mehr- oder Weniger-Verpflegstage mit den vorgegebenen Verpflegsquoten zu berücksichtigen. Nach dem Rechnungsabschluß für das Jahr 1984 ergibt sich für die angeführten Anstalten eine Einsparung bei der VP 4300 (Lebensmittel) in der Höhe von S 7,648.691,50. Berücksichtigt man jedoch die 68.074 weniger angefallenen Verpflegstage mit der veranschlagten Quote, so ergibt sich, daß die Einsparung bei VP 4300 (Lebensmittel) um S 2,618.284,10 weniger, nämlich nur S 5,030.407,40 ausmacht.

Anstalt	Voranschlag 1984		Verpfl. Tage 1984 lt. BH	+ Differenz	x Quote	Erfolg lt. Rechnungs- abschluss 1984	+ gegenüber BH	effektive Quote
	Quote	Verpfl. Tage						
Bad Aussee	44,50	45.490	39.577	- 5.913	- 263.128,50	- 156.762,55	+ 106.365,95	46,94
Bruck/Mur	44,—	103.800	94.553	- 9.247	- 406.868,—	- 201.925,19	+ 204.942,81	46,03
Eisenerz	44,—	40.110	40.951	+ 841	+ 37.004,—	- 234.896,22	- 271.900,22	36,09
Feldbach	44,—	104.180	107.825	+ 3.645	+ 160.380,—	- 25.739,78	- 186.119,78	43,15
Fürstenfeld	44,—	82.000	84.520	+ 2.520	+ 110.880,—	- 193.784,43	- 304.664,43	40,05
Hartberg	44,—	95.530	98.261	+ 2.731	+ 120.164,—	- 518.943,08	- 639.107,08	37,35
Judenburg	44,—	94.550	93.630	- 920	- 40.480,—	- 766.095,50	- 725.615,50	35,52
Knittelfeld	44,—	73.300	65.267	- 8.033	- 353.452,—	- 703.737,57	- 350.285,57	39,10
Leoben	40,—	294.510	294.286	- 224	- 8.960,—	-1,539.439,93	-1,530.479,93	33,31
Mariazell	44,—	29.330	29.146	- 184	- 8.096,—	- 35.247,28	- 27.151,28	43,20
Mürzzuschlag	44,—	80.120	83.294	+ 3.174	+ 139.656,—	- 232.910,66	- 372.566,66	39,25
Bad Radkersburg	44,—	68.000	66.162	- 1.838	- 80.872,—	- 150.215,88	- 69.343,88	43,10
Rottenmann	45,—	83.600	96.252	+12.652	+ 570.690,—	+ 116.066,63	- 454.623,37	39,63
Voitsberg	44,—	76.680	86.512	+ 9.832	+ 432.608,—	- 112.484,13	- 545.092,13	36,99
Wagna	44,—	79.876	81.199	+ 1.323	+ 58.212,—	- 152.676,22	- 210.888,22	42,14
Höngas-Enzenbach	44,—	110.000	106.678	- 3.322	- 146.168,—	- 537.546,72	- 391.378,72	40,86
LSKH Graz (Feldhof)	44,—	592.272	587.952	-36.320	-1,598.080,—	- 978.280,15	+ 619.799,85	45,26
	45,—	32.000						
Stolzalpe	44,—	156.100	154.557	- 1.543	- 67.892,—	- 416.373,97	- 348.481,97	42,59
Graz	34,20	1,440.790	1,403.542	-37.248	-1,273.881,60	- 807.698,87	+ 466.182,73	34,29
		3,682.238	3,614.164	-68.074	-2,618.284,10	-7,648.691,50	-5,030.407,40	

68.074

-2,618.284,10

Erläuterungen zu umseitiger Tabelle:

Im Landeskrankenhaus Bad Aussee wurden im Jahr 1984 um 5.913 weniger Verpflegstage (Pflegetage) erreicht, als im Voranschlag angenommen wurde. Daher hätten um S 263.128,50 weniger für den Einkauf von Lebensmitteln ausgegeben werden dürfen. Aus dem Rechnungsabschluß 1984 ergibt sich für das Landeskrankenhaus Bad Aussee bei der VP 4300 (Lebensmittel) eine Einsparung von S 156.762,55. Berücksichtigt man aber die weniger angefallenen Verpflegstage (Pflegetage) des Jahres 1984, so ergibt sich, daß keine Einsparung, sondern ein Mehraufwand von S 106.365,95 für den Einkauf von Lebensmitteln angefallen ist. Die dem Landeskrankenhaus Bad Aussee vorgegebene Verpflegsquote von S 44,50 wurde mit S 46,94 überschritten.

Im Landeskrankenhaus Bruck/Mur sind im Jahr 1984 um 9.247 weniger Verpflegstage (Pflegetage) angefallen, als laut Voranschlag angenommen wurde. Es hätten demnach für Lebensmitteleinkäufe (VP 4300) wegen der weniger angefallenen Verpflegstage (Pflegetage) S 406.868,-- eingespart werden müssen. Nach dem Rechnungsabschluß 1984 ergibt sich für das Landeskrankenhaus Bruck/Mur bei der VP 4300 (Lebensmittel) jedoch nur eine Einsparung von S 201.925,19, sodaß tatsächlich um S 204.942,81 mehr für Lebensmitteleinkäufe ausgegeben wurde.

In den Landeskrankenhäusern Eisenerz, Feldbach, Fürstenfeld, Hartberg, Mürzzuschlag, Rottenmann, Voitsberg und Wagna sind jeweils mehr Verpflegstage (Pflegetage) angefallen, als im Voranschlag 1984 angenommen wurde. Die Auswirkungen gegenüber dem im Rechnungsabschluß ausgewiesenen Erfolg sind aus der umseitigen Tabelle zu entnehmen. Im Landeskrankenhaus Rottenmann sind gegenüber dem Voranschlag um 12.652 Verpflegstage (Pflegetage) mehr angefallen; das ergibt einen Mehraufwand für Lebensmittel von S 570.690,--. Da im Rechnungsabschluß 1984 jedoch nur ein Mehraufwand von S 116.066,63 ausgewiesen ist, ergibt sich auf Grund der mehr angefallenen Verpflegstage (Pflegetage) eine Einsparung von S 454.623,37, was sich in der effektiven Verpflegsquote von S 39,63 widerspiegelt.

Im Landessonderkrankenhaus Graz (Feldhof) sind laut Meldungen an die Buchhaltung im Jahr 1984 um 36.320 Verpflegstage (Pflegetage) weniger angefallen, als im Voranschlag angenommen wurde. Daraus hätte sich eine Einsparung von S 1,598.080,-- ergeben müssen. Im Rechnungsabschluß 1984 scheint jedoch nur eine Einsparung bei VP 4300 (Lebensmittel) in der Höhe von S 978.280,15 auf. Wegen der weniger angefallenen Verpflegstage (Pflegetage) ergibt sich jedoch ein Mehrverbrauch von S 619.799,85 und eine effektive Verpflegsquote von S 45,26.

Im Landeskrankenhaus Graz sind im Jahr 1984 gegenüber dem Voranschlag um 37.248 Verpflegstage (Pflegetage) weniger angefallen. Dadurch hätte sich bei einer vorgegebenen Verpflegsquote von S 34,20 pro Tag eine Einsparung von S 1,273.881,60 ergeben müssen. Da im Rechnungsabschluß 1984 bei der VP 4300 (Lebensmittel) nur eine Einsparung von S 807.698,87 ausgewiesen ist, ergibt sich für das Landeskrankenhaus Graz wegen der weniger angefallenen Verpflegstage (Pflegetage) ein Mehraufwand von S 466.182,73.

Als nächsten Schritt hat der Landesrechnungshof die Verpflegstage (Pflegetage), wie sie von den einzelnen Anstalten an die Buchhaltung zu melden waren (monatliche Verpflegskostenabrechnung) mit den Verpflegstagen, wie sie von den einzelnen Anstalten in der Kostenrechnung eingesetzt wurden, verglichen.

In den Landeskrankenhäusern Bad Aussee, Feldbach, Hartberg, Knittelfeld, Leoben und Voitsberg haben sich keine Abweichungen ergeben. Die Abweichungen der übrigen Landeskrankenanstalten sind in nachfolgender Aufstellung erfaßt:

<u>Anstalt</u>	<u>Verpfl.Tage</u> <u>lt. BH</u>	<u>(Pfl.Tage)</u> <u>lt. KORE</u>	<u>±</u>	<u>Differenz</u>
Bruck/Mur	94.553	92.977	-	1.576
Eisenerz	40.951	34.992	-	5.959
Fürstenfeld	84.520	84.226	-	294
Judenburg	93.630	87.821	-	5.809
Mariazell	29.146	29.151	+	5
Mürzzuschlag	83.294	72.239	-	11.055
Bad Radkersburg	66.162	68.410	+	2.248
Rottenmann	96.252	97.096	+	844
Wagna	81.199	96.655	+	15.456
Hörgas-Enzenbach	106.678	105.726	-	952
LSKH Graz (Feldhof)	587.952	699.032	+	111.080
Stolzalpe	154.557	155.214	+	657
Graz	1,403.542	1,403.110	-	432
	2,922.436	3,026.649	+	104.213
Anstalten ohne Abweichung	691.728	691.728	-	
S u m m e	3,614.164	3,718.377	+	104.213

Die obige Aufstellung zeigt, daß anlässlich der monatlichen Verpflegskostenabrechnung an die Buchhaltung für das Jahr 1984 3,614.164 Verpflegstage (Pflegetage) gemeldet wurden, während in der Kostenrechnung um 104.213 Verpflegstage mehr, nämlich 3,718.377, aufscheinen. Außerdem zeigt die obige Aufstellung, daß bei den einzelnen Anstalten entweder Plus-Differenzen (130.290) oder Minus-Differenzen (26.077) gegenüber den Meldungen an die Buchhaltung aufgetreten sind.

Der Landesrechnungshof hat versucht, die umseitig dargestellten Differenzen aufzuklären und hat dabei festgestellt, daß die Anstalten bei den Meldungen an die Buchhaltung von verschiedenen Grundlagen ausgegangen sind:

- a) einige Anstalten gingen von den Patienten-Pflegetagen aus;
- b) andere wieder errechneten die Patienten-Verpflegstage;
- c) bei der Personalverpflegung wurde teilweise von den verkauften Essenbons, teilweise von den tatsächlich an das Personal verabreichten Menüs ausgegangen;
- d) bei der Aktion "Essen auf Rädern" wurde von einigen Anstalten von den gewichteten Essenseinheiten ausgegangen, während bei einer Anstalt pro Mittagessen ein Verpflegstag angesetzt wurde.

Diese kurze Aufzählung der unterschiedlichen Grundlagenerfassung für die Meldungen an die Buchhaltung zeigt, daß die Ergebnisse (Verpflegstage - Pfelegetage) der einzelnen Anstalten sehr mit Vorsicht zu betrachten sind.

In die Kostenrechnung wurden - für die Ermittlung der Kosten pro Verpflegstag - von einigen Anstalten die aus den oben dargestellten unterschiedlichen Grundlagen stammenden Meldungen der Verpflegstage (Pflegetage) an die Buchhaltung übernommen. Es wurde aber auch festgestellt, daß von Anstalten die von der Küche tatsächlich erbrachten Leistungen in die Kostenrechnung übertragen wurden. Und schließlich wurde festgestellt, daß von einigen Anstalten entweder die an die Buchhaltung gemeldeten Verpflegstage (Pflegetage) oder die tatsächlich erbrachten Leistungen der Küche mittels Äquivalenzzahlen, wobei für Diätmahlzeiten die Äquivalenzzahl von 1,2 bis 1,5 pro Einheit angesetzt wurde, ermittelt wurden.

In den Anstalten Bruck/Mur, Eisenerz, Judenburg und Mürzzuschlag wurden offenbar die an die Buchhaltung gemeldeten Verpflegstage (Pflegetage) auf Leistungseinheiten der Küche umgerechnet bzw. die Leistungseinheiten der Küche separat erfaßt. Dagegen wurden in den Anstalten Bad Radkersburg, Wagna und im Landessonderkrankenhaus Graz (Feldhof) die an die Buchhaltung gemeldeten Verpflegstage (Pflegetage) offensichtlich mit Äquivalenzzahlen gewichtet (Diäten) und die so ermittelten Leistungseinheiten der Küche in die Kostenrechnung aufgenommen.

Aus der Definition zur Kostenstellen-Statistik (ausgewählte Hilfskostenstellen) ergibt sich, daß die Leistungseinheiten der Küche durch die Anzahl der Tagesverpflegungen, die im Laufe des Jahres erstellt werden, gegeben sind. Eine Tagesverpflegung besteht aus nachfolgend angeführten Essenseinheiten, welche wie folgt zu gewichten sind:

Frühstück	0,1
Gabelfrühstück	0,1
Mittagessen	0,4
Jause	0,1
Abendessen	0,3

Werden weniger als die angeführten Essenseinheiten je Tag erstellt, so sind diese derart zu gewichten, daß die Summe einer kompletten Tagesverpflegung 1,0 ergibt.

Ist die Angabe der gewichteten Essenseinheiten nicht möglich, so ist die Anzahl der Patienten- und Personalverpflegungstage anzugeben und diese Zahl mit einem Stern (*) zu kennzeichnen.

Da beinahe jede Anstalt bei der Ermittlung der Leistungseinheiten der Küche von verschiedenen Grundlagen ausgeht, ist ein zielführender Vergleich, weder innerhalb der Anstalt über mehrere Jahre, noch mit anderen Anstalten möglich. Es geht nicht an, daß Pflege-

tage mit Verpflegstagen gleichgesetzt und diese wiederum mit durch Äquivalenzzahlen ermittelten Tagesverpflegungen verglichen werden. Die sich aus der Kostenstellenrechnung für die Hilfskostenstelle "Küche" ergebenden Kosten je Verpflegstag (= Tagesverpflegung) sind daher nicht vergleichbar und haben damit keinen echten Aussagewert.

Die Kosten pro Verpflegstag laut Hilfskostenstelle "Küche" für die einzelnen Anstalten betragen:

Anstalt	Kosten pro Tagesverpflegung 1983	Stellen- wert	Kosten pro Tagesverpflegung 1984	Stellen- wert
Bad Aussee	101,--	12.	121,--	16.
Bruck/Mur	102,--	13.	112,--	12.
Eisenerz	110,--	15.	120,--	14.
Feldbach	76,--	3.	91,--	6.
Fürstenfeld	95,--	9.	95,--	8.
Hartberg	84,--	6.	88,--	5.
Judenburg	80,--	5.	82,--	4.
Knittelfeld	98,--	11.	105,--	10.
Leoben	89,--	8.	93,--	7.
Mariazell	130,--	19.	134,--	20.
Mürzzuschlag	114,--	16.	108,--	11.
Bad Radkersburg	115,--	17.	120,--	15.
Rottenmann	85,--	7.	131,--	18.
Voitsberg	97,--	10.	101,--	9.
Wagna	79,--	4.	82,--	3.
Hörgas)	122,--	18.	123,--	17.
Enzenbach)	109,--	14.	112,--	13.
LSKH Graz (Feldhof)	71,--	2.	79,--	2.
Stolzalpe	132,--	20.	132,--	20.
Graz	71,--	1.	77,--	1.

Wie bereits festgestellt, haben die in der obigen Zusammenstellung dargestellten Kosten pro Verpflegstag keinen echten Aussagewert und sind daher für Kostenvergleiche nicht brauchbar.

Als Beweis für diese Behauptung werden zwei Beispiele angeführt, und zwar das Landessonderkrankenhaus Graz (Feldhof) und das Landeskrankenhaus Wagna. In beiden Anstalten wurden die Tagesverpflegungen für die Zwecke der Kostenrechnung mit Hilfe von Äquivalenzzahlen errechnet (LSKH Graz: lt. Meldungen an die Buchhaltung 587.952 Verpflegstage bzw. Pflagestage, lt. Ausweis in der Kostenrechnung jedoch 699.032 Tagesverpflegungen, also um 110.080 mehr; LKH Wagna: lt. Meldungen an die Buchhaltung 81.199 Verpflegstage bzw. Pflagestage, lt. Ausweis in der Kostenrechnung jedoch 96.655 Tagesverpflegungen, also um 15.456 mehr). Setzt man nun in beiden Anstalten statt der mittels Äquivalenzzahlen hochgerechneten Tagesverpflegungen die an die Buchhaltung gemeldeten Verpflegstage bzw. Pflagestage an, so errechnen sich im Landessonderkrankenhaus Graz für das Jahr 1984 die Kosten pro Tagesverpflegung mit S 94,-- (statt S 79,--) und im Landeskrankenhaus Wagna mit S 98,-- (statt S 82,--). Damit würde das Landessonderkrankenhaus Graz von der zweiten Stelle an die siebente Stelle zurückfallen, während das Landeskrankenhaus Wagna von der dritten Stelle an die neunte Stelle zurückfallen würde.

Diese angeführten Beispiele machen deutlich, daß eine der Hauptaufgaben der Kostenrechnung, nämlich der Vergleich zwischen den einzelnen Anstalten, derzeit nicht erfüllt wird.

Deshalb regt der Landesrechnungshof an, daß von der zuständigen Stelle (Steiermärkische Krankenanstalten GesmbH) genaue Richtlinien für die Erfassung und Bewertung bzw. Gewichtung der Tagesverpflegung erlassen werden, die jedoch für alle Anstalten in gleicher Weise verpflichtend sein müssen.

IV. Lebensmitteleinkauf

Unter der Post 4300 sind die Aufwendungen für die Lebensmitteleinkäufe im Landesrechnungsabschluß erfaßt. In der folgenden Tabelle werden die Lebensmitteleinkäufe des Jahres 1984 der einzelnen Anstalten dargestellt:

<u>A n s t a l t</u>	<u>Lebensmitteleinkäufe (Post 4300)</u>
Bad Aussee	S 1,868.237,45
Bruck/Mur	S 4,365.074,81
Eisenerz	S 1,529.103,78
Feldbach	S 4,558.260,22
Fürstenfeld	S 3,414.215,57
Hartberg	S 3,684.056,92
Judenburg	S 3,393.904,50
Knittelfeld	S 2,521.262,43
Leoben	S 10,240.576,07
Mariazell	S 1,254.752,72
Mürzzuschlag	S 3,292.089,34
Bad Radkersburg	S 2,841.784,12
Rottenmann	S 3,878.066,63
Voitsberg	S 3,261.515,87
Wagna	S 3,362.323,78
Hörgas-Enzenbach	S 4,302.453,28
LSKH Graz (Feldhof)	S 26,521.719,85
Stolzalpe	S 6,564.489,94
Graz	S 48,467.301,13
Schwanberg	S 3,077.455,57
Summe aller Anstalten	S 142,398.643,98

Der Lebensmitteleinkauf wird je nach Größe der Anstalt von einem Verpflegsbüro (z. B. Landeskrankenhaus Graz) oder von den jeweiligen Anstaltsleitern, wobei die Küchenleiter in den Einkaufsprozeß mehr oder weniger eingebunden sind, besorgt. Der überwiegende Anteil der Wareneinkäufe ist durch die ausschreibende Rechtsabteilung 12 erlaßmäßig vorgeschrieben, während nur ein kleiner Anteil durch anstaltseigene Anboteinholungen besorgt wird. Der Frischwarendienst (Gemüse) wird jedoch zur Gänze von den Anstaltsleitern bzw. von den Küchenleitern erledigt.

Lagerhaltung

Die Übernahme der von den Lieferfirmen angelieferten Lebensmittel erfolgt in den meisten Anstalten durch den Küchenleiter oder einen dafür zuständigen Bediensteten. Bei der Übernahme wird jeweils auch die qualitative und quantitative Kontrolle der Waren durchgeführt. Für die Führung der Lagerkartei ist in den meisten Anstalten der Küchenleiter verantwortlich. Die Lagerräume sind in den vom Landesrechnungshof besuchten Anstalten (Landeskrankenhäuser Graz, Bruck/Mur, Müzzzuschlag und Wagner sowie Heilstätten Hörgas-Enzenbach) genügend belüftet und trocken, sodaß sie für ihren Verwendungszweck gut geeignet sind. Auch die notwendigen Kühlvorrichtungen sind vorhanden.

Eine überschlagsmäßig durchgeführte Warenanalyse hat ergeben, daß - außer in Hörgas-Enzenbach - in den besuchten Anstalten auch Fertigprodukte (in unterschiedlicher Höhe), wie z. B. Fertigsuppen, Suppeneinlagen, Fertigpürre u. dgl., eingesetzt werden.

Recht unterschiedlich ist auch der Verbrauch an Frischfleisch und Wurstwaren. Werden im Landeskrankenhaus Graz pro Verpflegstag durchschnittlich 0,18 kg, im Landeskrankenhaus Wagner, Landeskrankenhaus Müzzzuschlag und in der Heilstätte Hörgas durchschnittlich zwischen 0,21 und 0,23 kg pro Verpflegstag verbraucht,

liegt der durchschnittliche Verbrauch an Fleischwaren in der Heil-
stätte Enzenbach bei 0,26 kg. Das ist ein Unterschied bis zu rund
30 %. Die Kosten pro Verpflegstag für Fleisch- und Wurstwaren
liegen zwischen S 10,22 und S 14,50.

Die Warenbestände der einzelnen Anstalten zum 31. Dezember 1984
weisen im Verhältnis zum Warenverbrauch recht unterschiedliche
Ansätze bzw. Prozentsätze aus:

<u>A n s t a l t</u>	<u>Stand 31.12.1984</u>	<u>%-Satz vom Warenverbrauch</u>
Bad Aussee	S 101.684,75	5,5
Bruck/Mur	S 89.743,77	2,0
Eisenerz	S 121.058,82	8,2
Feldbach	S 348.217,99	7,5
Fürstenfeld	S 124.536,60	3,7
Hartberg	S 190.126,63	5,2
Judenburg	S 349.892,14	10,5
Knittelfeld	S 111.924,06	4,3
Leoben	S 1,229.002,10	12,5
Mariazell	S 38.168,82	3,0
Mürzzuschlag	S 252.107,54	7,7
Bad Radkersburg	S 218.156,36	7,7
Rottenmann	S 341.082,85	8,9
Voitsberg	S 289.653,10	9,0
Wagna	S 185.772,18	5,4
Hörgas-Enzenbach	S 409.038,49	9,4
LSKH Graz (Feldhof)	S 1,139.644,--	4,2
Stolzalpe	S 626.440,52	9,5
Graz	S 4,648.396,40	9,6
Schwanberg	S 266.345,33	8,5
Summe	S 11,080.992,45	
Gesamtverbrauch	S 141,695.565,31	
Durchschnitt	<u>7,8 %</u>	

Wie die obige Tabelle zeigt, liegen die Prozentsätze zwischen 2,0 und 12,5 vom Warenverbrauch.

Der Landesrechnungshof vertritt die Meinung, daß die Warenvorräte so nieder wie nur irgend möglich zu halten sind, weil durch überhöhte Warenvorräte unnötigerweise beträchtliche Geldmittel gebunden werden. Bei der Beurteilung des gesamten Lebensmitteleinkaufes aller Anstalten kommt der Landesrechnungshof zum Schluß, daß schon allein bei einem nach kaufmännischen Grundsätzen geführten Warenlager erhebliche Einsparungen möglich sind. Bei der derzeitigen Weltmarktlage sind kurzfristige Warendispositionen durchaus möglich, sodaß mit einem kleinen Warenlager das Auslangen gefunden werden kann.

Im speziellen möchte der Landesrechnungshof darauf hinweisen, daß der Anteil der Fertigprodukte auf Grund der derzeitigen personellen Ausstattung der "Küchen" - darauf wird der Landesrechnungshof noch näher eingehen - sehr hoch ist und auf keinen Fall erhöht werden soll. Ein höherer Anteil an Fertigprodukten könnte nach Meinung des Landesrechnungshofes nur bei einer entsprechenden Reduktion beim Personaleinsatz in Frage kommen.

V. Personelle Ausstattung

Die personelle Ausstattung der Küchenbereiche der Landeskranken- und Landessonderkrankenanstalten ergibt sich auf Grund des für das Jahr 1984 gültigen Dienstpostenplanes.

Die laut Dienstpostenplan Beschäftigten werden in der nachfolgenden Übersicht den in der Hilfskostenstelle "Küche" Beschäftigten (korrigierten Beschäftigten) gegenübergestellt. Unter "korrigierten Beschäftigten" im Sinne der Kostenstellenrechnung versteht man die Anzahl der Personen, umgerechnet auf Vollzeitbeschäftigung nach Beschäftigungsdauer und Arbeitszeit, welche im Erhebungsjahr in Dienstesverwendung der Krankenanstalt stehen (Personal im Karenz- und Mutterschaftsurlaub, Zivil- und Präsenzdienst sind nicht hinzuzurechnen) und der ausgewählten Hilfskostenstelle (Küche) zugeordnet sind. Die Anzahl der Personen je Kostenstelle muß im Zusammenhang mit den in der Kostenstellenrechnung verrechneten Personalkosten stehen.

Vollbeschäftigte sind Personen, welche die in den geltenden gesetzlichen Bestimmungen über die Arbeitszeitregelung bzw. die im Kollektivvertrag festgesetzte Wochenarbeitszeit voll leisten.

Teilzeitbeschäftigte sind Personen, die weniger als die in den geltenden gesetzlichen Bestimmungen über die Arbeitszeitregelung bzw. die im Kollektivvertrag festgesetzte Wochenarbeitszeit leisten, z. B.

- a) Personen, die die gesamte Erhebungsperiode über vollzeitbeschäftigt waren, sind mit dem Gewichtungsfaktor = 1,0 anzusetzen;
- b) Personen, die nur einen Teil der Erhebungsperiode über vollzeitbeschäftigt waren, sind mit dem Gewichtungsfaktor = $\text{Beschäftigungsmonate}/12$ anzusetzen;

- c) Personen, die die gesamte Erhebungsperiode über teilzeitbeschäftigt waren, sind mit dem Gewichtungsfaktor = Wochenstunden/40 anzusetzen;
- d) Personen, die nur einen Teil der Erhebungsperiode über teilzeitbeschäftigt waren, sind mit dem Gewichtungsfaktor = Wochenstunden/40 x Beschäftigungsmonate/12 anzusetzen;
- e) Lehrlinge sind wie folgt anzusetzen (GZ: 12-182 Ka 1/148-1977 vom 19. Dezember 1977):

im 1. Lehrjahr mit 50 %
im 2. Lehrjahr mit 70 % und
im 3. Lehrjahr mit 90 %.

ihrer in der Erhebungsperiode angefallenen Beschäftigung.

Die Gegenüberstellung der Beschäftigten nach dem Dienstpostenplan und der im Sinne der obigen Ausführungen korrigierten Beschäftigten zeigt für das Jahr 1984 folgendes Bild:

<u>A n s t a l t</u>	<u>Dienstpostenplan</u>	<u>korrigierte Beschäftigte</u>	<u>Unterschied in %</u>
Bad Aussee	4	11,1	177,75
Bruck/Mur	15	21,9	46,00
Eisenerz	6	9,0	50,00
Feldbach	10	17,6	76,00
Fürstenfeld	11	19,3	75,45
Hartberg	11	12,4	12,73
Judenburg	10	12,1	21,00
Knittelfeld	10	15,2	52,00
Leoben	35	49,6	41,71
Mariazell	4	7,4	85,00
Mürzzuschlag	11	15,4	40,00
Bad Radkersburg	11	18,2	65,45
	-----	-----	
	138	209,2	

<u>A n s t a l t</u>	<u>Dienstposten-</u> <u>plan</u>	<u>korrigierte</u> <u>Beschäftigte</u>	<u>Unterschied</u> <u>in %</u>
Übertrag	138	209,2	
Rottenmann	11	21,3	93,64
Voitsberg	10	21,1	111,00
Wagna	10	11,9	19,00
Hörgas-Enzenbach	22	26,6	20,91
LSKH Graz (Feldhof)	54	74,0	37,04
Stolzalpe	18	38,0	111,11
Graz	140	180,1	28,64
Summe	403	582,2	
in%%	100	144,47	

Der Landesrechnungshof hat aus der obigen Aufstellung fünf Anstalten (Bad Aussee, Fürstenfeld, Mariazell, Stolzalpe und Wagna) ausgewählt und den Unterschied zwischen der Anzahl der nach dem Dienstpostenplan vorgesehenen Beschäftigten und den in der Kostenrechnung ausgewiesenen korrigierten Beschäftigten untersucht. Dabei wurde festgestellt, daß z. B. in den Anstalten Bad Aussee und Fürstenfeld die Lehrlinge entgegen den im zitierten Erlaß der Rechtsabteilung 12 aufgestellten Regelungen mit 1,0 bewertet wurden. Nach den Bestimmungen des Erlasses der Rechtsabteilung 12 sollten die Lehrlinge im 1. Lehrjahr mit 50 %, im 2. Lehrjahr mit 70 % und im 3. Lehrjahr mit 90 % ihrer im Erhebungszeitraum angefallenen Beschäftigung angesetzt werden. In beiden Anstalten ist auch je ein geschützter Arbeitsplatz mitberücksichtigt. Im Landeskrankenhaus Mariazell z. B. ist ein in der Landwirtschaft Beschäftigter mit 75 % seiner Dienstleistung der Hilfskostenstelle "Küche" zugeordnet, obwohl er dort nicht arbeitet, weil es für die Landwirtschaft im Landeskrankenhaus Bad

Aussee keine eigene Kostenstelle gibt. Im Landessonderkrankenhaus Stolzalpe sind unter den korrigierten Beschäftigten auch der Wirtschaftsleiter, die Bediensteten der Zentralabwäsche, die Bediensteten der Speisesäle (Erwachsenen- und Kinderabteilung) und die Lehrlinge enthalten.

Die Untersuchung der fünf Anstalten hat ergeben, daß nicht alle Anstalten von den gleichen Grundvoraussetzungen (z. B. Bewertung der Lehrlinge) ausgehen und daß in den Anstalten unterschiedliche Zuordnungsprinzipien zu den Kosten(hilfs)stellen vorliegen (z. B. Beschäftigte in der Landwirtschaft). Ein aussagefähiger Vergleich der Anstalten untereinander ist daher kaum möglich.

Auf Grund der vorliegenden Unterlagen hat der Landesrechnungshof die Leistungskapazität der einzelnen Küchenbetriebe wie folgt ermittelt:

<u>Anstalt</u>	<u>Beschäftigte</u>		<u>durchschn. je Bediensteten pro Arbeitstag</u>	
	<u>lt.DPPI.</u>	<u>lt.KORE</u>	<u>lt.DPPI.</u>	<u>lt.KORE</u>
Bad Aussee	4	11,1	35,34	12,73
Bruck/Mur	15	21,9	22,51	15,42
Eisenerz	6	9,0	24,38	16,25
Feldbach	10	17,6	38,51	21,88
Fürstenfeld	11	19,3	27,44	15,64
Hartberg	11	12,4	31,90	28,30
Judenburg	10	12,1	33,44	27,64
Knittelfeld	10	15,2	23,31	15,34
Leoben	35	49,6	30,03	21,19
Mariazell	4	7,4	26,02	14,07
Mürzzuschlag	11	15,4	27,04	19,32
Bad Radkersburg	11	18,2	21,48	12,98
Rottenmann	11	21,3	31,25	16,14
Voitsberg	10	21,1	30,90	14,64

<u>Anstalt</u>	<u>Beschäftigte</u>		<u>durchschn. je Bediensteten je Arbeitstag</u>	
	<u>lt.DPPl.</u>	<u>lt.KORE</u>	<u>lt.DPPl.</u>	<u>lt.KORE</u>
Wagna	10	11,9	29,00	24,37
Hörgas-Enzenbach	22	26,6	17,32	14,32
LSKH Graz (Feldhof)	54	74,0	38,89	28,38
Stolzalpe	18	38,0	30,67	14,53
Graz	140	180,1	35,80	27,83

Bei der Errechnung der Durchschnittsleistung je Bediensteten pro Arbeitstag wurden vom Landesrechnungshof die "Großküchen" (Landeskrankenhäuser Graz und Leoben sowie Landessonderkrankenhäuser Graz und Stolzalpe) ausgeschieden. Die Durchschnittsleistung je Küchenbediensteten und Tag auf Basis des systemisierten Personalstandes liegt bei 27,99 Verpflegstagen.

Die Errechnung der Durchschnittsleistung je korrigierten Bediensteten laut Kostenrechnung ergibt dagegen 17,94 Verpflegstage. Wie bereits ausgeführt, sind in der Kostenrechnung auch die Küchenlehrlinge und teilweise auch Bedienstete erfaßt, die mit der Leistungserbringung der Küche nicht im Zusammenhang stehen, z. B. Beschäftigte in Zentralabwäschen und Beschäftigte bei der Verteilung der Speisen in Speisesälen u. dgl. Es geben also weder die nach dem Dienstpostenplan Beschäftigten noch die laut Kostenrechnung (korrigierte Bedienstete) Beschäftigten Auskunft über den tatsächlichen Personaleinsatz im Bereich der Küche. Separate Aufzeichnungen, die über den tatsächlichen Personaleinsatz eine Aussage zulassen, werden in den Anstalten nicht geführt.

Der Landesrechnungshof hat für das Jahr 1983 die Auslastung des Personals in den Landeskrankenhäusern Feldbach, Voitsberg und Wagna geprüft (GZ: LRH 11 P 1 - 1983) und dabei festgestellt, daß der effektive Personaleinsatz im Küchenbereich gegenüber den systemisierten Dienstposten erheblich überschritten wurde. In

Feldbach wurden damals für den Küchenbetrieb 13,66 effektive Bedienstete ermittelt. Da laut Dienstpostenplan für den Küchenbetrieb in Feldbach zehn Dienstposten vorgegeben waren, ergibt sich eine Überschreitung von 3,66 Bediensteten.

In Voitsberg wurden 13,86 effektive Bedienstete festgestellt. Bei zehn vorgegebenen Dienstposten ergibt dies eine Überschreitung von 3,86 Bediensteten.

In Wagna wurden für das Jahr 1983 11,05 effektive Bedienstete für den Küchenbereich festgestellt. Da auch für Wagna zehn Dienstposten vorgegeben sind, ergibt sich auch hier eine Überschreitung von einem Bediensteten.

Im Zuge der jetzigen Prüfung hat der Landesrechnungshof für das Jahr 1984 den Einsatz der effektiven Bediensteten für den Küchenbereich des Landeskrankenhauses Wagna mit 11,43 ermittelt. Da für den Küchenbereich in Wagna nach wie vor zehn Dienstposten vorgegeben sind, bedeutet dies eine Überschreitung von nahezu 1,5 Dienstposten. Wie bereits festgestellt, sind dabei die Lehrlinge nicht berücksichtigt. Im Jänner 1986 standen im Landeskrankenhaus Wagna vier Lehrlinge in Ausbildung. Dazu kamen noch drei ehemalige Lehrlinge, für die nach Abschluß der Ausbildung noch die gesetzliche Behaltspflicht bestand. Wie sich der Landesrechnungshof im Zuge der Prüfung an Ort und Stelle überzeugen konnte, sind die Lehrlinge im Landeskrankenhaus Wagna vollständig im Produktionsprozeß der Küche integriert. Unter besonderer Aufsicht der Küchenleiterin werden von den Lehrlingen nicht nur die einzelnen Teile der Menüs produziert, sondern sogar die Zubereitung und Portionierung der Fleischwaren vorgenommen. Ebenso werden von den Lehrlingen die verschiedensten Mehlspeisen und Nachspeisen hergestellt. Unter Berücksichtigung des Einsatzes der Lehrlinge könnten daher im Küchenbereich des Landeskrankenhauses Wagna nach Meinung des Landesrechnungshofes zwei effektive Bedienstete eingespart werden.

Das Küchenpersonal produziert die jeweiligen Speisen und stellt diese in Warmhaltewagen für die sechs zu versorgenden Stationen des Landeskrankenhauses Wagna bereit. Die eigentliche Essenausgabe an die Patienten erfolgt durch das Personal der Stationen und liegt damit außerhalb des Einflußbereiches der Küche. Neben der langen Dauer der Essenausgabe (bis zu 40 Minuten) bringt diese Art der Speisenverteilung auch sonstige Nachteile mit sich; so werden z. B. manche Fleischspeisen durch das Herausschöpfen aus dem Warmhaltewagen unansehnlich. Wie der Landesrechnungshof aus Gesprächen mit Patienten feststellen konnte, sind die Portionen vielfach zu groß, sodaß sie zu einem erhöhten Anfall von Kaspel führen.

Als Mangel muß der Landesrechnungshof die fehlende Kommunikation zwischen den Stationen und der Küche hervorheben. Die Küche bekommt von den Stationen keine Rückmeldungen. So werden von den Stationen beispielsweise für das Frühstück immer dieselben Mengen an Milch, Kaffee, Tee usw. verlangt, selbst dann, wenn nicht alle Betten belegt sind. Das gleiche gilt für Brot. In der Kaspel wurden vom Landesrechnungshof im Beisein der Küchenleiterin große Mengen an Brot - sogar halbe Brotwecken - festgestellt.

Zusätzlich zum normalen Abendessen wird im Landeskrankenhaus Wagna noch eine Milchspeise aus rund 35 Liter Milch und ca. 3 kg Gries usw. hergestellt und den Patienten angeboten. Der Landesrechnungshof glaubt nicht, daß alle Patienten zusätzlich zum normalen Abendessen noch die angebotene Milchspeise essen. Es konnte jedoch nicht festgestellt werden, daß wegen der angebotenen Milchspeise die Anzahl der benötigten normalen Abendmahlzeiten verringert wurde. Durch den Verbrauch an Milch, Gries, Zucker usw. für die Milchspeise wird die Lebensmittelquote um rund S 1,25 pro Tag erhöht.

Der Landesrechnungshof empfiehlt, die bestehende Organisation der Küche zu überdenken und ein auf die Gegebenheiten des Landeskrankenhauses Wagna abgestimmtes "Arbeitsablaufprogramm" zu

erstellen, wobei ein besonderes Augenmerk auf den bestmöglichen Personaleinsatz - unter Berücksichtigung der Lehrlinge - zu richten sein wird. In dieser überarbeiteten Organisation muß die reibungslose Zusammenarbeit mit den Stationen gewährleistet sein. In diesem Zusammenhang wäre auch das gegenwärtige System der Speisenverteilung mittels Warmhaltewagen an die Patienten zu überdenken. Mit der derzeitigen personellen Ausstattung der Küche müßte es möglich sein (ohne zusätzliches Personal), auf das Tablettsystem umzustellen. Dadurch müßten sowohl im Bereiche der Stationen durch den Wegfall des zeitaufwendigen Portionierens - in den Stationen wäre nur mehr die Verteilung der namentlich zugeordneten Tabletts zu besorgen - als auch beim Reinigungspersonal beträchtliche Einsparungen möglich sein. Die für die Umstellung notwendigen Investitionen müßten sich durch die Personaleinsparungen in kurzer Zeit amortisieren.

Der Landesrechnungshof hat sich vom Funktionieren des Tablett-systems im Landes-Lungenkrankenhaus Hörgas überzeugt. Innerhalb von 15 Minuten waren die Tabletts für ca. 80 Patienten unter Mitwirkung und Aufsicht der Diätassistentin gefüllt und für die Verteilung bereitgestellt, obwohl kein Verteilerband vorhanden ist. Das Tablettssystem bringt den Vorteil, daß der Patient die für ihn vorgesehenen Speisen (Diäten) auch tatsächlich im besten Zustand bekommt.

Es ist sowohl in Hörgas als auch in Enzenbach je eine eigene Küche vorhanden. In beiden Heilstätten waren zum Zeitpunkt der Einschau für die Küchenbetriebe von den 22 vorgesehenen Dienstposten nur 20 besetzt. Dazu kamen noch je fünf Lehrlinge in Ausbildung und ein Lehrling nach Abschluß der Ausbildung in der gesetzlichen Behaltspflicht.

Der Landesrechnungshof glaubt, daß es auf Grund der räumlichen Nähe der beiden Heilstätten möglich ist, die Versorgung der Patienten und des Personals mit nur einem Küchenbetrieb zu gewähr-

leisten. Der Küchenbetrieb in Hörgas könnte die für beide Heilstätten benötigten Tagesverpflegungen produzieren. Im Jahr 1984 sind für die Heilstätte Hörgas rund 49.000 und für die Heilstätte Enzenbach rund 57.000, zusammen rund 106.000, Tagesverpflegungen angefallen. Mit entsprechenden, gut durchdachten Investitionen (Verteilerband, Zentralabwäsche usw.) und durch Setzen von zweckmäßigen organisatorischen Maßnahmen könnte nach Meinung des Landesrechnungshofes der Küchenbetrieb in Hörgas auf die für die Versorgung beider Heilstätten benötigten Kapazitäten erweitert werden.

Durch das Auflassen des Küchenbetriebes in Enzenbach könnten erhebliche Einsparungen an Energie- und Personalkosten erreicht werden. So könnten z. B. zwischen fünf und sechs Küchenbedienstete eingespart werden, was eine jährliche Einsparung zwischen 1 und 1,2 Mio. S bringen würde. Allein durch diese Personaleinsparungen würden sich die für die Erweiterung und Verbesserung des Küchenbetriebes in Hörgas notwendigen Investitionen in kurzer Zeit amortisieren. Weitere Einsparungen würden sich dadurch ergeben, daß in Zukunft nur mehr ein Warenlager geführt werden müßte.

Bei einer Warenanalyse hat der Landesrechnungshof festgestellt, daß im Landes-Lungenkrankenhaus Hörgas-Enzenbach außer Gefrierwaren, wie Fisch, Bohnenschoten, Erbsen, Schwarzwurzeln etc., keine sonstigen Fertigwaren zum Einsatz kommen. Auch Suppen und sämtliche Suppeneinlagen werden selbst hergestellt.

Der Bezug von Fleisch- und Wurstwaren erfolgte im Jahr 1984 auf Grund von Ausschreibungen. In früheren Jahren wurde das Lebendvieh mit Ausnahme der Kälber, die ebenfalls lebend zugekauft wurden, vom Landes-Landwirtschaftsbetrieb Hörgas bezogen. Die Schlachtung und Verarbeitung der Tiere bis zur küchenfertigen Zubereitung des Fleisches sowie das Wursten und Selchen oblag damals Bediensteten der anstaltseigenen Fleischerei. Die Fleischpreisquote war damals im Vergleich mit den von Firmen belieferten Anstalten viel höher.

und lag zwischen S 15,-- und S 16,--. In der Zwischenzeit wurde die anstaltseigene Fleischerei aufgelassen, die beiden Bediensteten anderwertig verwendet und der landwirtschaftliche Betrieb verpachtet.

Nach den vorgelegten Unterlagen wurden im Jahr 1984 in Hörgas die Fleisch- und Wurstwaren (inkl. Hühner- und Putenfleisch) mit einem Durchschnittspreis von S 60,29 und in Enzenbach mit einem Durchschnittspreis von S 55,37 erworben. Der mengenmäßige Verbrauch an Fleischwaren pro Verpflegstag (Tagesverpflegung) wurde für Hörgas mit 0,23 kg und für Enzenbach mit 0,26 kg errechnet. Daraus ergibt sich eine Fleischpreisquote von S 14,02 (Hörgas) und von S 14,30 (Enzenbach). Mit diesen Quoten liegen beide Heilstätten im Vergleich mit den übrigen Anstalten im Spitzenfeld, was jedoch für Lungenheilstätten nicht ungewöhnlich ist.

Allerdings möchte der Landesrechnungshof festhalten, daß die Fleischpreisquoten gegenüber den Jahren, wo die Fleisch- und Wurstwaren nicht auf Grund von Ausschreibungen, sondern Lebewild vom landwirtschaftlichen Betrieb Hörgas bezogen und selbst verarbeitet wurde, erheblich gesenkt werden konnten. So betrachtet war die seinerzeitige Entscheidung, den landwirtschaftlichen Betrieb zu verpachten und den Fleischbedarf der Heilstätten durch Ausschreibungen zu decken, betriebswirtschaftlich richtig.

Im Zuge der Prüfung des Küchenbetriebes des Landeskrankenhauses Bad Aussee hat der Landesrechnungshof festgestellt, daß auch die Bediensteten der Politischen Expositur Bad Aussee mit Mittagessen versorgt werden. Täglich werden von Bediensteten der Politischen Expositur die vorbestellten Menüs in Warmhalteboxen von der Küche des Landeskrankenhauses Bad Aussee abgeholt und in der Politischen Expositur zur Verteilung gebracht. Wie dem Landesrechnungshof von der Verwaltung des Landeskrankenhauses Bad Aussee mitgeteilt wurde, wird den Bediensteten der Politischen Expositur für das

Mittagessen der Gästetarif verrechnet. Wie weiters ermittelt werden konnte, wurde vor längerer Zeit dem Leiter der Politischen Expositur, der zum damaligen Zeitpunkt in Bad Aussee keine Wohnung hatte, die Möglichkeit eingeräumt, im Landeskrankenhaus Bad Aussee zu essen. Offensichtlich wurde diese für den Leiter ausgesprochene, zeitlich begrenzte Begünstigung auf die Bediensteten der Politischen Expositur erweitert. Eine schriftliche Bewilligung der Rechtsabteilung 12 zur Versorgung der Politischen Expositur konnte nicht vorgelegt werden. Nach Meinung des Landesrechnungshofes wäre dieser Sachverhalt gründlich zu überprüfen. Dabei wäre zu bedenken, daß gerade im Landeskrankenhaus Bad Aussee für ein Mittagessen laut Kostenrechnung ein Betrag von S 60,-- aufgewendet werden muß. Der Gästetarif beträgt hingegen S 27,--.

Wie der Landesrechnungshof im Zuge dieser Prüfung feststellen konnte, wurden im Jahr 1984 von den Küchen einiger Anstalten, neben der Versorgung der eigenen Patienten und des eigenen Personals, auch noch andere Einrichtungen teils vollständig, teils nur durch die Abgabe von Mittagessen mitversorgt. So wurden von der Küche des Landeskrankenhauses Bad Aussee neben der Politischen Expositur noch für die Aktion "Essen auf Rädern" 5.559 Tagesverpflegungen produziert. Für die gleiche Aktion ("Essen auf Rädern") wurden in der Küche des Landeskrankenhauses Eisenerz 5.720 Tagesverpflegungen und in der Küche des Landeskrankenhauses Müzzuschlag 13.320 Mittagessen erzeugt. Für "Jugend am Werk" wurden in der Küche des Landeskrankenhauses Bruck/Mur 2.570 Tagesverpflegungen und in der Küche des Landeskrankenhauses Leoben 555 Tagesverpflegungen erzeugt. Vom Küchenbetrieb des Landeskrankenhauses Leoben wurden noch 751 Häftlingsessen und 555 Essen für den "Sonnenzug" hergestellt. Von der Küche des Landeskrankenhauses Feldbach wurde die Altenpflegestation Feldbach mit 11.606 Tagesverpflegungen und schließlich wurde noch von der Küche des Landeskrankenhauses Mariazell das Bezirksaltenheim Mariazell mit 6.025 Tagesverpflegungen versorgt.

Die angeführten Tagesverpflegungen bzw. Mittagessen wurden von den jeweiligen Anstalten gegen Entgelt abgegeben. Lediglich vom Landeskrankenhaus Leoben wurde, zumindest nach den vorliegenden Meldungen an die Landesbuchhaltung, "Jugend am Werk" unentgeltlich versorgt. Uneinigkeit innerhalb der Anstalten besteht bei der Verköstigung der Zivildienenr (teils gegen Entgelt, teils unentgeltlich). Eine Klärung wäre im Sinne der gleichen Behandlung der Zivildienenr notwendig.

Grundsätzlich gibt der Landesrechnungshof zu bedenken, ob es (wirtschaftlich) vertretbar ist, Leistungen der Küche (Tagesverpflegungen) an andere Einrichtungen zu Preisen abzugeben, die die Selbstkosten (teilweise) mit weniger als einem Drittel abdecken.

VI. Kosten der Verpflegswirtschaft des Jahres 1984

Für die Kostenermittlung steht ab dem Jahr 1978 die auf Grund der Krankenanstaltenrechnungsordnung (KRV), BGBI. Nr. 80/1977, eingeführte Kostenstellenrechnung zur Verfügung.

Die Kosten der Verpflegswirtschaft ergeben sich dabei aus der Hilfskostenstelle "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, geringwertige Ersatzteile, Küchen- und Haushaltsgeräte usw., die Kosten für Instandhaltung durch Fremde (05) und die kalkulatorischen Zusatzkosten (08) dar. Dagegen stellen die Kosten der Speiseabfallverwertung und die mittels Schlüsselzahlen ermittelten Kosten, wie z. B. für Strom, Gas, Heizung, Wasser, Wäscherei usw., den Hauptanteil der Sekundärkosten dar.

Im Bericht des Landesrechnungshofes werden die Ergebnisse der Hilfskostenstelle "Küche" der jeweiligen Anstalten nicht im Detail wiedergegeben. Die Kosten pro Verpflegstag der Anstalten sind unter Abschnitt III dieses Berichtes dargestellt.

Der Landesrechnungshof hat - der besseren Übersicht halber - die Kosten der Verpflegswirtschaft der Anstalten (außer Landeskrankenhaus Graz und Pflegeheim Schwanberg) in vier Gruppen zusammengestellt.

In die erste Gruppe fallen die Personalkosten, die in den jeweiligen Anstalten zwischen 36,22 % und 47,75 % der Kosten der Verpflegswirtschaft ausmachen. In der zweiten Gruppe wurden die Materialkosten, wie Lebensmittel, Reinigungsmittel, geringwertige Wirtschaftsgüter usw., zusammengefaßt. Die Materialkosten lagen zwischen 25,56 % und 48,63 % der Kosten der Verpflegswirtschaft.

In der dritten Gruppe wurden die Kalkulatorischen Zusatzkosten (kalkulatorische Zinsen und kalkulatorische Abschreibungen) zusammengefaßt. Sie betragen zwischen 2,25 % und 19,19 % der Kosten der Verpflegswirtschaft. In der vierten Gruppe wurden schließlich alle übrigen Kosten, hauptsächlich die Kosten für Energiebezug, Wasser, Entsorgung usw. erfaßt.

Die Kosten verteilen sich wie folgt:

Gruppe 1	Personalkosten	S 88,400.000,--	39,3 %
Gruppe 2	Materialkosten	S 83,275.000,--	37,0 %
Gruppe 3	Kalk.Zusatzkosten	S 18,263.000,--	8,1 %
Gruppe 4	Sonstige Kosten	S 35,007.000,--	15,6 %
Kosten der Verpflegswirtschaft lt. KORE		S 224,945.000,--	100 % %

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

Kosten der Verpflegswirtschaft	S 224,945.000,--
Verpflegstage lt. KORE	2,315.267
Durchschnittliche Verpflegskosten pro Tag	S 97,15

Im Zuge dieser Prüfung hat sich der Landesrechnungshof besonders mit der Frage nach Einsparungsmöglichkeiten bei den Kosten der Verpflegswirtschaft der Anstalten auseinandergesetzt, wobei sich die Überlegungen vorrangig auf den Materialeinsatz und auf die Personalkosten bezogen. Dabei hat sich gezeigt, daß beim Materialeinsatz (Lebensmitteln usw.), der mit rund 37 % zu den Kosten der Verpflegswirtschaft beiträgt, nur verhältnismäßig geringe Einsparungsmöglichkeiten gegeben sind. Der überwiegende Teil der Waren-

einkäufe ist nach Ausschreibungen der Rechtsabteilung 12 erlaßmäßig vorgeschrieben. Wie sich der Landesrechnungshof überzeugen konnte, ist der Lebensmitteleinkauf im wesentlichen gut organisiert. Trotzdem sind nach Meinung des Landesrechnungshofes auch beim Lebensmitteleinkauf durch vorsorgliche Planung und gezielten Einkauf, wobei der Anteil der Fertigprodukte möglichst gering zu halten wäre, Einsparungen möglich. Auch dadurch, daß die Warenvorräte so nieder als nur irgend möglich gehalten werden, sind Einsparungen möglich, weil durch überhöhte Warenvorräte unnötigerweise beträchtliche Geldmittel gebunden werden.

Ganz anders sieht dagegen die Situation bei den Personalkosten der Küchenbetriebe der Anstalten aus. Die Personalkosten des Jahres 1984 machen mit 88,4 Mio. S immerhin rund 40 % der Kosten der Verpflegswirtschaft aus. Gegenüber dem Vorjahr haben sich die Personalkosten (81,2 Mio. S) um rund 9 % erhöht.

Der Landesrechnungshof vertritt die Meinung, daß - im Gegensatz zu den Materialkosten - bei den Personalkosten erhebliche Einsparungen möglich sind. Im folgenden werden einige Einsparungsmöglichkeiten in Schlagworten dargelegt:

- * Abbau der vorhandenen Überbesetzungen.
- * Erstellung einer straffen, auf die Gegebenheiten der einzelnen Anstalten abgestimmten Organisation.
- * Erarbeitung von zweckmäßigeren Arbeitsabläufen.
- * Schaffung durchdachter Diensterteilungen (auch stundenweiser Einsatz), damit ein zweckmäßiger, optimaler Einsatz des Personals gewährleistet wird.
- * Genaue Leistungsvorgaben an die Bediensteten, abgestimmt auf die jeweiligen Anstaltsküchen unter Berücksichtigung der erhöhten Anzahl der Lehrlinge.

* Kontrolle dieser Leistungsvorgaben, wobei Abweichungen zu begründen sind.

Der Landesrechnungshof bezweifelt eine entsprechende Auslastung des vorhandenen Personals im Rahmen der derzeitigen Organisation der Küchenbetriebe. Als Beweis dafür werden die unterschiedlichen Lohnquoten pro Tagesverpflegung der jeweiligen Anstalten angeführt:

<u>A n s t a l t</u>	<u>Lohnquote in S</u>
Bad Aussee	50,18
Bruck/Mur	46,65
Eisenerz	53,83
Feldbach	35,16
Fürstenfeld	45,26
Hartberg	33,92
Judenburg	35,40
Knittelfeld	45,27
Leoben	37,78
Mariazell	50,64
Mürzzuschlag	41,29
Bad Radkersburg	51,92
Rottenmann	47,60
Voitsberg	46,82
Wagna	32,43
Hörgas	52,32
Enzenbach	49,73
LSKH Graz	25,58
Stolzalpe	57,90

Der Landesrechnungshof vermeint, daß eine der Hauptursachen für diese unterschiedlichen Lohnquoten - neben festgestellten Zuordnungsproblemen - in der unterschiedlichen Auslastung des Küchen-

personals zu suchen ist. Wie im Abschnitt III dieses Berichtes dargestellt, lagen die Leistungswerte pro Bediensteten und Arbeitstag im Jahr 1984 zwischen 18,9 und 38,9 Tagesverpflegungen. Es erscheint dem Landesrechnungshof daher dringend geboten, einerseits die den einzelnen Bediensteten vorgegebenen Leistungswerte wirklichkeitsnah festzulegen und andererseits die Erfüllung dieser vorgegebenen Leistungswerte auch zu überprüfen und - wenn erforderlich - die notwendigen personellen Konsequenzen zu ziehen, damit eine bessere Personalauslastung erreicht wird.

Einen für Österreich neuen Weg in der Patientenversorgung (Verpflegungsbereich) geht seit 1. Dezember 1984 das Krankenhaus der Barmherzigen Brüder in St. Veit a. d. Glan (Kärnten). Mit diesem Datum hat die dortige Krankenhausführung nach monatelangen Überlegungen und Verhandlungen den gesamen Verpflegungsbereich einem externen Dienstleistungsunternehmen (Fa. Pedus International-P. Dussmann GesmbH & Co. KG) übergeben.

Wie der Landesrechnungshof ermitteln konnte, hat die vertragliche Zusicherung der Einführung von Wahlmenüs, der Einstellung einer Diätassistentin, einer Qualitätsverbesserung und letztlich eine errechnete 15 %ige Kosteneinsparung den Ausschlag für die Übergabe des gesamten Verpflegungsbereiches an die Fa. Pedus gegeben, wobei von der Fa. Pedus auch das gesamte Küchenpersonal übernommen wurde.

Vor der Übergabe

Fa. Pedus

Die gesamten Räumlichkeiten des Küchenbereiches wurden der Fa. Pedus zur Verfügung gestellt. Diese hat nun die Aufgabe der gesamen Speisenproduktion übernommen. Im Rahmen eines Pauschalbetrages pro Vollverpflegstag sind folgende Leistungen abgedeckt:

- * Stellung des gesamten Küchenpersonals.
- * Einkauf und Lagerhaltung.
- * Sachkosten für Lebensmittel.

- * Ausarbeitung der Speisepläne.
- * Wahlmenüs.
- * Beratung und Betreuung der Diätpatienten durch die Diätassistentin.
- * Essentransport bis auf die Stationen (Tablettsystem).
- * Reinigung der Küche und des Personalspeisesaales.
- * Arbeitskleidung des Küchenpersonals.
- * Reinigung der Arbeitskleidung.
- * Sämtliche Reinigungsmittel.

Der Speiseplan ist von der Krankenhausleitung zu genehmigen. Weiters ist bei Einstellung von neuen Mitarbeitern der Fa. Pedus ein Mitspracherecht gegeben. Damit sind, ausgenommen die monatliche Rechnungskontrolle, die Aufgaben der Krankenhausverwaltung erschöpft. Dies ist ein wesentlicher Vorteil des gesamten Systems, nämlich die komplette Entlastung von sämtlichen den Küchenbetrieb betreffenden organisatorischen und administrativen Arbeiten.

Es drängt sich natürlich die Frage auf, wieso die Fa. Pedus trotz Verbesserungen billiger sein kann. Eine kurze Analyse der Aufteilung des Pauschalbetrages pro Vollverpflegstag nach Kostenarten gibt darüber Aufschluß:

	<u>Vor der Übergabe</u>	<u>Fa. Pedus</u>
Personalaufwand	51,5 %	36,0 %
Lebensmittel	46,7 %	61,4 %
Instandhaltungen	1,2 %	2,6 %
Diverses	0,6 %	-

Die Kostenart Personalaufwand hat demnach einen wesentlich geringeren Anteil als vor der Übergabe. Die Gründe dafür sind einerseits im rationellen Einsatz der Arbeitskräfte zu suchen,

andererseits auch in der Tatsache, daß aufwendige Arbeiten teilweise schon durch die Lieferanten erledigt werden. So werden die Schnitzel schon geschnitten geliefert, Mehlspeisen werden von einem ortsansässigen Bäcker täglich frisch für das Krankenhaus produziert. Für die Produktion der Patienten- und Personalverpflegung sind vor der Übergabe durchschnittlich pro Arbeitstag 140 Produktionsstunden angefallen, während die Fa. Pedus mit durchschnittlich 85 Produktionsstunden pro Arbeitstag das Auslangen findet.

Wie der Landesrechnungshof in Erfahrung gebracht hat, wurde die errechnete Einsparung von 15 % sogar wesentlich übertroffen. Der ursprünglich nur auf ein Jahr abgeschlossene Vertrag mit der Fa. Pedus wurde daher verlängert.

Seit Februar 1986 hat auch das Krankenhaus der Barmherzigen Brüder in Graz, Marschallgasse, den Verpflegungsbereich an die Fa. Pedus übergeben. Die Übergabe erfolgte in mehreren Phasen. In der ersten Phase hat die Fa. Pedus nur die Leitung - das Management - über den Verpflegungsbereich übernommen. Mit Ende April 1986 wurde dann als nächster Schritt der gesamte Verpflegungsbereich, jedoch ohne das Küchenpersonal - dieses verblieb weiterhin im Dienstbereich des Krankenhauses der Barmherzigen Brüder -, einschließlich Warenlager und Lebensmitteleinkauf von der Fa. Pedus übernommen. Das Küchenpersonal wurde mittels Dienstanweisung den Führungskräften der Fa. Pedus unterstellt. Neuaufnahmen werden in Zukunft nur mehr durch die Fa. Pedus durchgeführt. Abgänge an Küchenpersonal werden von den Barmherzigen Brüdern nicht mehr nachbesetzt, sodaß in absehbarer Zeit sämtliches Küchenpersonal von der Fa. Pedus gestellt wird. Mit der Übernahme durch die Fa. Pedus wurde auch das Tablettssystem eingeführt. Die überalterte Küche wurde erneuert, wofür Investitionskosten von rund 2,5 Mio. S angefallen sind.

Sämtliche Mahlzeiten werden von der Fa. Pedus in der hauseigenen Küche frisch zubereitet (keine Tiefkühlfertigmenüs). Der Speiseplan wiederholt sich in einer fünfwöchigen Folge.

Früher wurden die Speisen aus den Warmhaltebehältern durch das Stationspersonal ausgegeben. Jetzt, beim Tablettsystem, sind vom Stationspersonal nur mehr die von den Patienten ausgefüllten Menüwünsche an die Küche weiterzuleiten und bei den Mahlzeiten die gefüllten Tablettts, die namentlich zugeordnet sind, auszugeben und später wieder einzusammeln. Das Reinigen des Eßgeschirrs erfolgt nicht mehr durch das Reinigungspersonal, sondern in einer Zentralabwäsche, die vom Küchenpersonal bedient wird. Nach Meinung des Verwaltungsleiters der Barmherzigen Brüder ist durch das neue System der Speisenverteilung der mit der Essenausgabe in Zusammenhang stehende Zeitaufwand des Stationspersonals auf etwa ein Fünftel des ursprünglichen Zeitaufwandes reduziert worden.

Wie der Verwaltungsleiter weiters mitteilte, laufe nunmehr der gesamte Verpflegungsbereich nach kleineren Anfangsschwierigkeiten zur vollen Zufriedenheit der Patienten und des Personals. Auch die mit der Übernahme durch die Fa. Pedus errechnete Einsparung werde eintreten, weil pro Vollverpflegstag nur ein bestimmter Pauschalbetrag zu bezahlen ist.

Wie die ausführlich dargestellten Beispiele der Krankenhäuser der Barmherzigen Brüder in St. Veit a. d. Glan und in Graz (Marschallgasse) zeigen, sind durch die Übergabe des gesamten Verpflegungsbereiches eines Krankenhauses an ein externes Dienstleistungsunternehmen beträchtliche Einsparungen (über 15 %) möglich.

Daher regt der Landesrechnungshof an, vorerst einmal mit einem externen Dienstleistungsunternehmen (neben der Fa. Pedus International soll dem Vernehmen nach auch eine Wiener Dienstleistungsunternehmenskette in Frage kommen) zwecks versuchsweiser Übernahme des gesamten Verpflegungsbereiches einer steirischen Krankenanstalt Kontakt aufzunehmen und detaillierte Übernahmeangebote einzuholen.

Der Landesrechnungshof glaubt, daß die steirischen Landeskrankenanstalten für jedes externe Dienstleistungsunternehmen besonders interessante Verhandlungspartner sind, weshalb auch für einen Vertragsabschluß (wegen der möglichen Folgeverträge) im Verhandlungswege sehr günstige Konditionen erreicht werden könnten.

VII. Schlußbemerkung

Der Landesrechnungshof hat die Lebensmittelgebarung in den auswärtigen Landeskranken- und Landessonderkrankenanstalten geprüft.

Die Verpflegswirtschaft in einem modernen Krankenhaus soll nicht nur den Zweck haben, die Patienten mit Speisen und Getränken zu versorgen, sondern muß auch ein wesentlicher Bestandteil der ärztlichen Therapie sein. Bei der Herstellung der Speisen sind auch nach Ansicht des Landesrechnungshofes die neuesten Erkenntnisse der Ernährungslehre zu berücksichtigen und alle erforderlichen Diätmahlzeiten herzustellen.

Es wird deshalb auch vom Landesrechnungshof außer Streit gestellt, daß die Verpflegswirtschaft in den Krankenhäusern einen entsprechenden Aufwand erfordert. Trotzdem sind aber auch in diesem Bereich - ohne daß die Qualität der Versorgung leidet - die Grundsätze der Sparsamkeit, Wirtschaftlichkeit und Zweckmäßigkeit anzuwenden und durchaus anwendbar.

Eine Aufgliederung der Kosten der Verpflegswirtschaft nach der Kostenstellenrechnung für das Jahr 1984 ergibt - unter Nichtberücksichtigung des Landeskrankenhauses Graz und des Pflegeheimes Schwanberg - folgendes Bild:

Gruppe 1	Personalkosten	S 88,400.000,--	39,3 %
Gruppe 2	Materialkosten	S 83,275.000,--	37,0 %
Gruppe 3	Kalk.Zusatzkosten (Zinsen und Abschreibungen)	S 18,263.000,-- S 10	8,1 %
Gruppe 4	Sonstige Kosten (Energie, Entsorgung etc.)	S 35,007.000,--	15,6 %
Kosten der Verpflegswirtschaft lt. Kostenstellenrechnung		S 224,945.000,-- =====	100,0 %

Wenn man diese Kosten durch die Anzahl der angefallenen Pflegetage (2,315.267) dividiert, ergibt dies durchschnittliche Verpflegskosten pro Tag in der Höhe von S 97,15.

Ziel der gegenständlichen Prüfung waren Einsparungsmöglichkeiten, wobei sich die Prüfungen primär auf den Materialeinsatz und die Personalkosten erstreckt haben.

Wie oben dargestellt, entfallen auf die Materialkosten (wie Lebensmittel, Reinigungsmittel etc.) 37 % des anfallenden Aufwandes. Von wesentlicher Bedeutung ist der Einkauf der erforderlichen Lebensmittel. Unter Berücksichtigung der auch für das Landeskrankenhaus Graz erforderlichen Ankäufe betragen die Kosten für den Lebensmitteleinkauf im Jahr 1984 über 142 Mio. Schilling.

Obwohl der Lebensmitteleinkauf im wesentlichen gut organisiert ist, muß der Landesrechnungshof auf die divergierenden Lebensmittelquoten (Kosten der aufgewendeten Lebensmittel dividiert durch die Anzahl der Verpflegstage) aufmerksam machen. Diesbezüglich wird auf die detaillierten Ausführungen im Bericht verwiesen. Für das Landeskrankenhaus Leoben wurde beispielsweise eine Lebensmittelquote von S 33,31 errechnet, während sie im Landeskrankenhaus Bad Aussee S 46,94 betrug.

Eine Analyse der Wareneinkäufe hat ergeben, daß alle Anstalten - außer Hörgas-Enzenbach - auch Fertigprodukte einsetzen. Der Einsatz von Fertigprodukten erfordert einen höheren Lebensmittelaufwand, erspart jedoch wesentliche Arbeitszeit. In vielen Anstalten und Betriebsküchen werden deshalb in vermehrtem Ausmaß Fertigprodukte eingekauft, wodurch sich wesentliche Personaleinsparungen ergeben. Im Bereich der steirischen Landeskrankenhäuser mußte der Landesrechnungshof feststellen, daß der größere Einsatz von Fertigprodukten zu keinen Personaleinsparungen geführt hat.

Nahezu 40 % der im Rahmen der Verpflegswirtschaft anfallenden Kosten entfallen auf den Personalaufwand. Gegenüber 1983 haben sich die Personalkosten im Jahr 1984 um rund 9 % erhöht.

Ein Vergleich des Dienstpostenplanes mit den in der Kostenrechnung ausgewiesenen tatsächlichen Bediensteten zeigt, daß in sämtlichen Anstalten über das im Dienstpostenplan genehmigte Ausmaß hinaus Küchenpersonal eingesetzt wird:

- * Im Dienstpostenplan waren insgesamt 403 Dienstposten vorgesehen.
- * Laut Kostenrechnung wurden tatsächlich 582,2 Bedienstete verwendet.

Dies bedeutet eine Überschreitung des Dienstpostenplanes um 44,47 %, wobei die Überschreitung in einzelnen Anstalten mehr als 100 % beträgt. Auf die detaillierten Ausführungen im Bericht wird verwiesen.

Auf Grund einer Untersuchung der Lohnquoten pro Tagesverpflegung muß der Landesrechnungshof eine entsprechende Auslastung des vorhandenen Personals im Rahmen der derzeitigen Organisation der Küchenbetriebe bezweifeln. Während die Lohnquoten pro Tagesverpflegung beispielsweise in Wagna S 32,43 und in Hartberg S 33,92 betragen, lagen die Lohnquoten in den Anstalten Bad Aussee, Eisenerz, Mariazell, Bad Radkersburg, Hörgas und Stolzalpe über S 50,--. Ähnliche Schlußfolgerungen über eine teilweise mangelnde Auslastung des Personals sind auch aus der vorgenommenen Untersuchung der Leistungswerte pro Bediensteten und Arbeitstag zu ziehen. Diese Leistungswerte liegen zwischen 18,9 und 38,9 Tagesverpflegungen.

Bereits im Jahr 1983 hat der Landesrechnungshof die Auslastung des Küchenpersonals in den Landeskrankenhäusern Feldbach, Voitsberg

und Wagna geprüft (GZ: LRH 11 P 1 - 1983) und dabei festgestellt, daß der effektive Personaleinsatz im Küchenbereich gegenüber den systemisierten Dienstposten erheblich überschritten wurde. Für das Landeskrankenhaus Wagna beispielsweise hat der Landesrechnungshof für das Jahr 1984 den Einsatz der effektiven Bediensteten für den Küchenbetrieb mit 11,43 ermittelt. Da für den Küchenbetrieb zehn Dienstposten vorgegeben sind, bedeutet dies eine Überschreitung von nahezu 1,5 Dienstposten. Unter Berücksichtigung des Einsatzes der Lehrlinge könnten im Landeskrankenhaus Wagna nach Meinung des Landesrechnungshofes zwei effektive Bedienstete eingespart werden. Ein sparsamerer Personaleinsatz erfolgte jedoch in weiterer Folge nicht.

Weiters hat der Landesrechnungshof bei der Überprüfung u. a. noch folgendes festgestellt:

- * Im Jahr 1984 entfielen von der gesamten Speiserversorgung 22,5 % auf Bediensteten- und Gästeverpflegung. Die Abgabe von Verpflegung an die Bediensteten erfolgt teilweise entgeltlich und teilweise unentgeltlich. Wenn auch die unentgeltliche Abgabe von Essen an die Krankenpflegeschülerinnen in den Landeskrankenhäusern Graz und Leoben vom Landesrechnungshof als gerechtfertigt angesehen wird, so verbleiben noch immer 35.850 unentgeltliche Verpflegstage, die für andere Personengruppen angefallen sind und eine Mindereinnahme von rund einer Million Schilling ergeben. Der Landesrechnungshof bezweifelt grundsätzlich, ob eine unentgeltliche Abgabe von Bedienstetenverpflegung heute noch zu rechtfertigen ist. Eine dringende Überprüfung der seinerzeitigen Genehmigungen wird empfohlen.

- * Bei der Überprüfung der Entgelte für die Bedienstetenverpflegung hat der Landesrechnungshof festgestellt, daß diese in der Vergangenheit immer nur in sehr großen Zeitabständen angepaßt wurden. So waren die Entgelte, die mit

Beschluß der Steiermärkischen Landesregierung vom 20. Oktober 1980 ab 1. Jänner 1981 mit S 26,-- pro Verpflegstag festgesetzt wurden, bis Ende November 1985 gültig. Im Bericht des Landesrechnungshofes zu GZ: LRH 22 VW 1 - 1983 hat der Landesrechnungshof eindringlichst auf die Notwendigkeit einer Anpassung der Entgelte hingewiesen, weil mit den damals gültigen Sätzen die reinen Lebensmittelkosten nur zu rund drei Viertel abgedeckt waren. Mit Beschluß der Steiermärkischen Landesregierung vom 4. November 1985 ist es zu der vom Landesrechnungshof angeregten Anhebung der Entgelte für den Bezug der Bedienstetenverpflegung von bisher S 26,-- auf nunmehr S 32,-- (ab 1. Dezember 1985) pro Verpflegstag gekommen. Der Landesrechnungshof vertritt die Meinung, daß die Sätze der Bedienstetenverpflegung zumindest die reinen Lebensmittelkosten abdecken sollten, was zur Folge hat, daß die Sätze in kürzeren Intervallen angepaßt werden müßten.

- * Wie festgestellt wurde, wird in den Küchenbetrieben hergestelltes Essen auch an andere Institutionen (z. B. Essen auf Rädern, Bedienstete der Politischen Expositur Bad Aussee usw.) abgegeben. Dagegen besteht grundsätzlich kein Einwand, doch sollte angestrebt werden, zumindest die Selbstkosten zu decken. Den Bediensteten der Politischen Expositur Bad Aussee wird beispielsweise nur der Gästetarif verrechnet, der S 27 ,-- beträgt. Laut Kostenrechnung erwachsen dem Land dagegen Kosten in der Höhe von S 60 ,--.

- * Auf Grund eingehender Überprüfungen vertritt der Landesrechnungshof die Ansicht, daß es auf Grund der räumlichen Nähe der beiden Heilstätten Hörgas und Enzenbach möglich wäre, die Versorgung mit nur einem Küchenbetrieb zu gewährleisten. Wie im Bericht eingehend dargelegt, könnten damit erhebliche Einsparungen an Energie- und Personalkosten erreicht werden. Nach Ansicht des Landesrechnungshofes

könnte der Personalstand um fünf oder sechs Küchenbedienstete reduziert werden, was eine jährliche Einsparung zwischen 1,0 und 1,2 Millionen Schilling bringen würde.

- * Anlässlich dieser Prüfung wurde auch festgestellt, daß der seinerzeitige Landwirtschaftsbetrieb Hörgas, der im Schnitt der letzten Jahre Abgänge von rund 1 Mio. S pro Jahr brachte, aufgelassen und an denjenigen Landesbediensteten, der früher als Verwalter tätig war, verpachtet wurde. Damit wurde einer langjährigen Forderung der seinerzeitigen Kontrollabteilung nachgekommen, die nicht nur das Wegfallen der jährlichen Abgänge, sondern zusätzlich noch Pachteinahmen (laut Voranschlag 1985 S 180.000,--) bringt.

Abschließend verweist der Landesrechnungshof noch darauf, daß das Krankenhaus der Barmherzigen Brüder in St. Veit a. d. Glan mit 1. Dezember 1984 einen neuen Weg in der Patientenversorgung im Verpflegungsbereich geht. Der gesamte Verpflegungsbereich wurde einem externen Dienstleistungsunternehmen übertragen, das auch das gesamte Personal übernommen hat. Die gewonnenen Erfahrungen sind im Überprüfungsbericht detailliert dargestellt. Wie daraus ersichtlich ist, ist es nicht nur zu einer wesentlichen Verbesserung der Qualität der Verpflegung, sondern auch zu einer zumindest 15 %igen Kosteneinsparung gekommen. Besonders auffallend ist dabei, daß der Anteil des Personalaufwandes an den Gesamtkosten von 51,5 % auf 36,0 % zurückgegangen ist.

Um weitere Einsparungsmöglichkeiten zu erschließen, regt der Landesrechnungshof an, vorerst einmal mit einem externen Dienstleistungsunternehmen zwecks versuchsweiser Übernahme des gesamten Verpflegungsbereiches einer steirischen Krankenanstalt in Verhandlungen zu treten.

Insgesamt gelangt der Landesrechnungshof zur Überzeugung, daß die Kosten der Verpflegswirtschaft durch gezielte Maßnahmen sowohl im Material- als auch im Personaleinsatz nicht unbeträchtlich gesenkt werden können.

Konkret erstattet der Landesrechnungshof auf Grund der durchgeführten Überprüfung folgende Empfehlungen:

- * Abbau von vorhandenen Überbesetzungen.
- * Erarbeitung von zweckmäßigen Arbeitsabläufen in einer straffen, auf die Gegebenheiten der einzelnen Anstalten abgestimmten Organisation.
- * Schaffung durchdachter Diensterteilungen (auch stundenweiser Einsatz), damit ein zweckmäßiger, optimaler Einsatz des Personals gewährleistet wird.
- * Wirklichkeitsnahe Leistungsvorgabe an die Bediensteten, abgestimmt auf die jeweiligen Anstaltsküchen unter Berücksichtigung der erhöhten Anzahl der Lehrlinge.
- * Kontrolle dieser Leistungsvorgabe, wobei Abweichungen zu begründen wären.
- * Überprüfung der Möglichkeit der Einführung des Tablett-systems (Einsparungen beim Stations- und Reinigungspersonal).
- * Gänzliche Auflassung eines Küchenbetriebes bei den Heilstätten Hörgas-Enzenbach.
- * Abgabe von Küchenleistungen an Dritte (Essen auf Rädern, Jugend am Werk, Politische Expositur Bad Aussee, Altenheime) zu Selbstkostenpreisen.
- * Prüfen der Wirtschaftlichkeit der gänzlichen Übertragung der Speiserversorgung an ein Dienstleistungsunternehmen.

Obwohl sich die Überprüfung auf einen Zeitraum bezieht, für den die Zuständigkeit der Steiermärkischen Landesregierung gegeben war, wird der seit 1. Jänner 1986 für die Führung der Landes-

krankenanstalten zuständigen Steiermärkischen Krankenanstalten-
gesellschaft m. b. H. empfohlen, ehestmöglich die erforderlichen
Veranlassungen zu treffen.

Das Ergebnis der vom Landesrechnungshof durchgeführten Überprüfung
wurde in einer am 6. November 1986 stattgefundenen Schlußbespre-
chung, an der

vom Landesrechnungshof:

Wirkl. Hofrat Dr. Rudolf Taus
Oberregierungsrat Dr. Josef Traby
Regierungsrat Arnold Haas

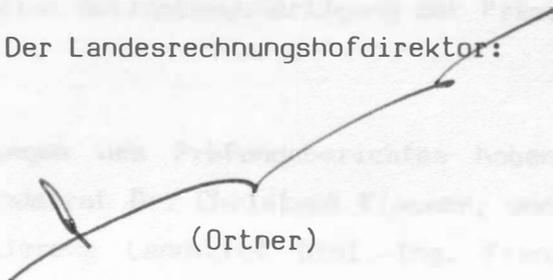
von der Steiermärkischen
Krankenanstaltengesell-
schaft m. b. H.:

Oberregierungsrat Dr. Reinhard Sudy
Mag. Beate Hartinger

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

Graz, am 6. November 1986

Der Landesrechnungshofdirektor:



(Ortner)