

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Rechtsgrundlage.....	2
2.	Allgemeines	2
3.	Ziel und Umfang der Prüfung	2
4.	Statistik.....	3
5.	Bauliche Gestaltung und technische Ausstattung	4
6.	Personal	5
7.	Leistungserbringung durch Fremdfirmen	10
8.	Beschaffung und Lagerung	11
9.	Speisenangebot und -produktion.....	13
10.	Speisenbestellung und -transport	17
11.	Kostenrechnung und Kalkulation.....	18
12.	Controlling.....	26

1. Rechtsgrundlage

Die NÖ Landesnervenklinik Mauer (in der Folge kurz „LNK Mauer“) ist eine öffentliche Sonderkrankenanstalt für Psychiatrie und Neurologie im Sinne des § 2 Abs.1 Z.2 NÖ Krankenanstaltengesetz 1974 - NÖ KAG 1974, LGBl.9440; Träger ist das Land NÖ, für die Verwaltung ist die Abt.Sanitätsrecht und Krankenanstalten (GS4) verantwortlich.

Mit Bescheid der NÖ Landesregierung vom 11.Mai 1995, VII/3-24/VIII-9/176 wurde die sanitätsbehördliche Genehmigung für die Reduzierung der Gesamtkapazität auf 635 Betten erteilt. Vorher verfügte die LNK Mauer - lt.Bescheid der NÖ Landesregierung vom 17. September 1991, VII/3-24/VIII-9/85 - über 760 Betten. Wegen der Trennung der LNK Mauer in den Bereich Gesundheit (Landes-Krankenanstalt) und den Bereich Soziales (Landes-Pensionisten- und Pflegeheim) ist eine Neusystemisierung des Krankenhausbereiches auf 380 Betten geplant, das Pflegeheim soll vorerst ca.250 Betten umfassen.

Die Anstaltsordnung wurde am 14. Juni 1994 gem.§ 16 Abs.1 leg.cit. erlassen und von der NÖ Landesregierung genehmigt, die letzte Änderung erfolgte im Jahre 1995 aufgrund der Neusystemisierung auf 635 Betten im Zuge des sanitätsbehördlichen Genehmigungsverfahrens. Derzeit wird die Anstaltsordnung grundsätzlich überarbeitet, um diese an die Erfordernisse der KAG-Novellen anzupassen.

2. Allgemeines

Bei einer im Jahre 1983 durchgeführten Überprüfung der Küchenwirtschaft durch den Finanzkontrollausschuß (WB II/1983) wurde festgestellt, daß die Räumlichkeiten der Küche nicht mehr den Anforderungen an eine Großküche eines Krankenhauses entsprechen. Es wurde daher empfohlen, daß die Neuerrichtung der Küche im Rahmen des Zielplanes über den Ausbau der LNK Mauer vordringlich behandelt werden sollte.

Die NÖ Landesregierung hat in ihrer Sitzung vom 25.April 1989 den Neubau der Anstaltsküche mit Bäckerei beschlossen. Eine bautechnische Prüfung dieses Bauvorhabens durch den Finanzkontrollausschuß erfolgte im Jahre 1996 (WB I/1997).

3. Ziel und Umfang der Prüfung

Im Zuge einer Querschnittsprüfung der Beschaffung in den NÖ Landeskrankenanstalten - WB II/1996, 1.Teil - wurde festgestellt, daß die LNK Mauer die höchsten Lebensmittelkosten dieser Anstalten aufweist.

Es wurde daher gefordert:

- eine Untersuchung für den Bereich Küche durchzuführen und
- Maßnahmen für eine Neuorganisation zu treffen.

Als kurzfristige Maßnahmen wurde die Verbesserung der internen Kontrolle mit den Schwerpunkten Wirtschaftlichkeit der Beschaffung und Vorgang der Offerteinholung gefordert.

Ziel der ggst. Prüfung ist es festzustellen,

- wie sich die Kosten in der LNK Mauer entwickelt haben,
- welche Ergebnisse die Untersuchung der Küche gebracht hat,
- welche Maßnahmen für eine Neuorganisation des Bereiches Küche getroffen wurden.

Untersucht wurde das Rechnungsjahr 1996. Die Zahlen des laufenden Rechnungsjahres 1997 wurden nur dann herangezogen, wenn diese für eine Gesamtbeurteilung von Bedeutung sind. Noch während der Prüfungstätigkeit durch das Kontrollamt wurde seitens der Anstaltsleitung mit Umstrukturierungen im Bereich der Küche begonnen. Da dies als Prozeß zu sehen ist, wird aus Gründen der Zweckmäßigkeit im ggst.Bericht die Situation bis September 1997 dargestellt. Alle Änderungen können im Zuge der Stellungnahme durch die Landesregierung ausgeführt werden. Dadurch ist eine entsprechende Dokumentation gegeben.

Die Prüfung umfaßt den Prozeß der Essensproduktion von der Beschaffung der Lebensmittel bis zur Abgabe an den Hol- und Bringdienst zur Auslieferung an die Stationen.

4. Statistik

Rechnungsabschluß 1996

Bezeichnung	RA/S
Personalaufwand	364.159.930,05
Anlagen	13.606.965,51
Sonst.Sachaufwand	228.989.448,25
Summe Aufwand	606.756.343,81
Ertrag	379.674.745,87
Betriebsabgang	227.081.597,94

4.1. Kennzahlen

Bezeichnung	1995	1996
system. Betten	635	635
tatsächl.aufgestellte Betten	727	793
Pflegetage	229.022	218.195
Belagstage	224.415	213.587
Aufnahmen stat.Patienten	4.206	4.322
Ambulante Fälle	8.847	13.358
Verweildauer in Tagen	53,36	49,42
Auslastung in %	84,57	73,59
Korrigierte Beschäftigte	838,39	844,70

Bei der Angabe der „tatsächl.Betten“ in der Krankenanstaltenstatistik des KRAZAF ist in der LNK Mauer offensichtlich ein Fehler unterlaufen, da weder 1995 noch 1996 mehr Betten aufgestellt gewesen sein dürften (727 bzw. 793) als Betten bescheidmäßig systemisiert waren (635). Es ist daher auch die errechnete Auslastung in % unrichtig.

Wiederholt wurde bereits festgestellt, daß in den Landeskrankenhäusern die Statistikzahlen ungenau erfaßt werden. Ein Vergleich der Anstalten ist daher nur sehr schwer möglich bzw. wenig aussagekräftig.

Ergebnis 1

Um zu aussagekräftigen und vergleichbaren Kennzahlen zu kommen, sind die einzelnen Basisdaten der Statistiken in den Landeskrankenhäusern möglichst genau zu erfassen.

LR: In personeller Hinsicht wurde die Kostenrechnung der NÖ Landesnervenklinik Mauer mit einem kompetenten Mitarbeiter neu besetzt und es wurden umfangreiche Kontrollen und Berichtigungen von Fehlern aus der Vergangenheit durchgeführt. In Hinkunft ist daher mit aussagekräftigen Kennzahlen zu rechnen.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

5. Bauliche Gestaltung und technische Ausstattung

Wie vorstehend erwähnt, wurde bei einer im Jahre 1983 durchgeführten Überprüfung der Küchenwirtschaft durch den Finanzkontrollausschuß festgestellt, daß die Räumlichkeiten der Küche nicht mehr den Anforderungen an eine Großküche eines Krankenhauses entsprechen. Der vom Finanzkontrollausschuß empfohlene Neubau der Anstaltsküche wurde von der NÖ Landesregierung in ihrer Sitzung vom 25. April 1989 beschlossen.

Die folgende Beschreibung ist auszugsweise dem Bericht „Mauer b. Amstetten, NÖ Landesnervenklinik West - Küchenumbau; bautechnische Prüfung“ - WB I/1997 - entnommen.

Der Küchenneubau wurde an der Stelle des alten Gebäudes errichtet, die verbaute Fläche beträgt 2.182,86 m².

Erdgeschoß

- Hauptküche, Bäckerei, Patisserie inkl. Vorbereitungs-, Lager- und Kühlräume, Topf- und Geschirrspüle etc.
- Küchenadministration
- Personalaufenthaltsraum mit Sanitärgruppe
- Eingang und Stiegenhaus für den Personalspeiseraum

Obergeschoß

- Personalspeisesaal für ca. 200 Personen mit Speisenausgabe
- Technikzentrale
- Besprechungsraum, Büro für Betriebsräte, Sanitärgruppe etc.

Kellergeschoß

- Lagerräume
- Garderoben für das Küchenpersonal
- Technikräume
- Büros mit Besprechungsraum und Dienstzimmer

Der Planung zugrunde gelegt wurde eine Gesamtkapazität von 1.200 Essen täglich.

Die küchentechnische Ausstattung erfolgte entsprechend dem Stand der Technik. Die Speisenverteilung für die Patienten erfolgt mittels Tablettssystem, für das Personal mittels Schöpfsystem.

Finanziert wurde das Projekt im Rahmen einer Sonderfinanzierung.

6. Personal

6.1. Aufbauorganisation

Die Küche in der LNK Mauer ist als eigene Kostenstelle eingerichtet.

Mit der Leitung dieser Kostenstelle ist Insp.Rat Karl Steinhauser betraut, der auch die Funktion des Stellvertreters des Verwaltungsdirektors ausübt. Diesem sind die Kostregiebeamtin, die Fleischer, die Bäcker, die Konditoren, der Hol- und Bringdienst, die Magaziniere und der Chefkoch direkt unterstellt. Die Diätassistentinnen unterstehen ihm in organisatorischer Hinsicht, fachlich und dienstrechtlich unterstehen diese dem ärztlichen Direktor.

Die Geschirreinigung wurde an eine Fremdfirma vergeben.

Stellenbeschreibungen wurden für den Bereich Küche keine erarbeitet. In den Richtlinien für das Führen und Mitarbeiten in der NÖ Landesverwaltung, 01-01/00-2700, ist bestimmt, daß die mit den einzelnen Stellen (Aufgabenbereichen) allgemein verbundenen Ziele in der Stellenbeschreibung darzulegen sind, um klare Kompetenzbereiche für die einzelnen Mitarbeiter festzulegen. Bereits bei der erwähnten Querschnittsprüfung der Materialwirtschaft wurde gefordert, für die Verantwortlichen der Einkaufsbereiche Stellenbeschreibungen in Kraft zu setzen. Dies wurde von der Landesregierung zugesagt. Nunmehr muß festgestellt werden, daß nicht nur diese Zusage nicht eingehalten wurde, sondern in der LNK Mauer grundsätzlich keine Stellenbeschreibungen existieren.

Ergebnis 2

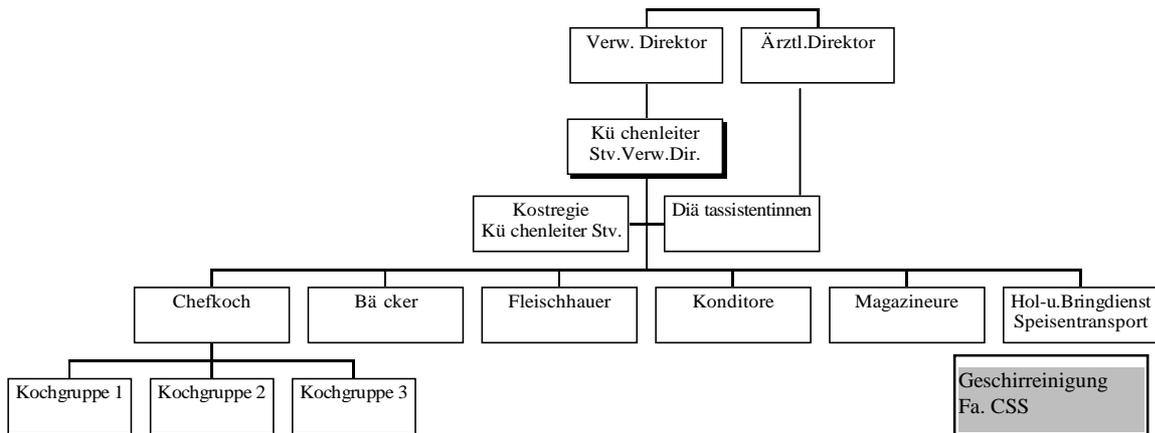
Für die LNK Mauer sind Stellenbeschreibungen zu erlassen. In diesem Zusammenhang wird ausdrücklich auf die Führungsrichtlinien hingewiesen.

LR: Sämtliche Führungskräfte im Verwaltungsbereich wurden angewiesen, Stellenbeschreibungen zu entwerfen. Es werden die erforderlichen Stellenbeschreibungen erarbeitet und in Hinkunft die Führungsrichtlinien eingehalten. Mit Ablauf des Kalenderjahres 1998 ist zu erwarten, daß jeder Verwaltungsdienstposten durch eine entsprechende Stellenbeschreibung charakterisiert ist.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

Festgehalten wird jedoch, daß Stellenbeschreibungen nicht nur für den Verwaltungsbereich, sondern für alle Stellen innerhalb einer Dienststelle zu erarbeiten sind.

Organigramm der Kostenstelle Küche



6.2. Dienstpostenplan

Im Dienstpostenplan des Landes NÖ (DPPL) für das Jahr 1997 sind für die Kostenstelle Küche insges. 69 Dienstposten vorgesehen. In der folgenden Untersuchung wurden 5 Dienstposten, die für den Essenstransport ab Küche an die Stationen zuständig sind (Hol- und Bringdienst) ausgeklammert, da diese für die Essensproduktion nicht maßgeblich sind und einen Vergleich mit anderen Häusern erschweren würden. Dadurch ergibt sich für den Bereich Küche eine Anzahl von 64 Bediensteten lt. DPPL.

Der Soll-Ist-Vergleich ergibt folgendes Bild:

Bereich	Anzahl der Bediensteten	
	Soll (DPPL 97)	Ist (IX/97)
Küchenverwaltung (B/b u.C/c)	2	2
Diätassistentinnen (B/b)	3	3
Chefkoch (K ₆)	1	1
Küchenbedienstete (ES II)	46	47,5 ¹⁾
Köche (p3/p2)		13
Hilfsköche (p4)		7,5
Küchengehilfen (p5)		27
Bäcker (p3/p2)	3	3
Fleischer (p3/p2)	3	3
Konditore (p3/p2)	3	3
Magazineure (p5/p4)	3	3
Zwischensumme	64	65,5
- 3 Karenzurlaube		- 3
+ 3 geschützte Arbeitsplätze		+ 1,5 ²⁾
Stand der Küchenmitarbeiter	64	64

1) Davon befanden sich 3 Bedienstete in Karenz- bzw. Mutterschaftsurlaub, diese Dienstposten wurden befristet nachbesetzt.

2) Die Leistung der geschützten Arbeitsplätze wurden mit 50 % bewertet.

Der Dienstpostenplan (DPPL) wird mit Ausnahme des Bereiches Küchenbedienstete - ES II - (d.s. Köche bzw. Küchengehilfen) eingehalten. Von den Köchen befinden sich 2 Mitarbeiterinnen, von den Küchengehilfen befindet sich eine Mitarbeiterin im Karenz- bzw. Mutterschaftsurlaub. Diese Dienstposten wurden befristet nachbesetzt. Werden von der „Zwischensumme“ der vorstehenden Aufstellung jene Bediensteten abgezogen, die sich im Karenzurlaub befinden, versehen daher tatsächlich 1,5 Mitarbeiter weniger Dienst als im DPPL vorgesehen ist. Andererseits sind in der Küche 3 Bedienstete auf geschützten Arbeitsplätzen beschäftigt, die nicht im DPPL aufscheinen. Wenn deren Leistung mit 50 % bewertet wird, ergibt sich somit ein Ist-Stand von 64 Bediensteten, der dem Soll-Stand entspricht.

Zu den Aufgaben des Küchenpersonals zählen neben allen mit der Speisenzubereitung zusammenhängenden Tätigkeiten die Reinigung der Küche und des Personalspeisesaales sowie die Essensausgabe für das Personal.

Im Zuge der Neuerrichtung der Küche wurde die Geschirreinigung an eine Fremdfirma vergeben. Diese Leistung wurde vorher teilweise vom eigenen Küchenpersonal bzw. dezentral in den einzelnen Stationen erbracht. Als Folge dieser Auslagerung wurde der DPPL um 5 Dienstposten reduziert. An Kosten für die Geschirreinigung wurden durch die Fremdfirma rd.4 Mio S jährlich verrechnet. Dies entspräche jedoch einer Anzahl von rd.12 Dienstposten.

Auch wenn die Umstellung auf Tablettensystem und Wahlmenü berücksichtigt wird, ergibt sich noch immer ein sehr hoher Personalstand der Kostenstelle Küche im Verhältnis zur produzierten Menge:

Insgesamt wurden im Jahre 1996 ca.240.000 Tagesmenüs hergestellt. Die errechnete Leistung ergibt somit 10,3 Tagesmenüs je Bedienstetem, obwohl die Geschirreinigung ausgelagert wurde und daher im Sachaufwand verrechnet wird (detaillierte Berechnungen finden sich im Abschnitt „Kostenrechnung und Kalkulation“). Vergleichbare Einrichtungen erreichen wesentlich höhere Werte, obwohl die Geschirreinigung von den Küchenbediensteten miterledigt wird:

z.B.: LKH Tulln rd.20 Tagesmenüs je Bedienstetem
 KH Waidhofen/Ybbs rd.18 Tagesmenüs je Bedienstetem
 LNK Gugging rd.17 Tagesmenüs je Bedienstetem

Die Ursachen für die geringe Leistung je Bedienstetem liegen einerseits in der großzügigen personellen wie räumlichen Ausstattung des Küchenbereiches (Kapazität der Küche für 1.200 Tagesverpflegungen, eigene Bäckerei, eigene Fleischhauerei etc.), andererseits werden wegen der im Fluß befindlichen Reform der Psychiatrie regelmäßig die systemisierten Betten reduziert, was zwangsläufig eine Verringerung der benötigten Verpflegung mit sich bringt.

Ein Vergleich mit der letzten Überprüfung der Küche aus dem Jahre 1983, der naturgemäß aufgrund der Umstellung auf Tablettensystem und Ausweitung des Speisenangebots (Diäten) nur bedingt aussagekräftig ist, zeigt folgendes:

Jahr	Anzahl Tagesmenüs	Bedienstete	Tagesmenü je Bed.
1983	1.130	44	25,7
1996	654	64	10,3
Differenz	- 476 (42 %)	+ 20 (45 %)	- 15,4 (60 %)

Ergebnis 3

Die mengenmäßige Leistung je Bedienstetem der Küche in der LNK Mauer ist deutlich rückläufig und liegt auch wesentlich unter jener vergleichbarer Einrichtungen. Es sind geeignete Schritte zu setzen, die eine Verbesserung bewirken. Die Maßnahmen sind im Dienstpostenplan entsprechend zu berücksichtigen.

LR: In der NÖ Landesnervenklinik Mauer ist derzeit im Küchenbereich eine Untersuchung im Gange, um etwaige Ablaufverbesserungen festzustellen. Aufgrund der bei Erstellung des Dienstpostenplanes 1999 bereits vorliegenden Vorinformationen wird es durch diese Ablaufverbesserungen bei den Küchengehilfen freie Kapazitäten geben. Um diese Ressourcen optimal nutzen zu können, werden die im Reinigungsbereich durch heranstehende Pensionierungen freiwerdenden Dienstposten nicht durch Neuaufnahmen, sondern durch die vorhin erwähnten Hilfskräfte nachbesetzt. Dieser Maßnahme wurde bereits insoferne Rechnung getragen, als im Dienstpostenplan 1999 sechs Dienstposten im Küchenbereich eingezogen wurden.

Darüber hinaus wird klargestellt, daß hier Zahlen gegenübergestellt werden, die nicht vergleichbar sind. Im Jahr 1983 wurden in einer nahezu altertümlichen Küche durchschnittlich 1.130 Tagesmenüs angefertigt. Es wurde damals das „Schöpfsystem“ angewendet, d.h. es wurden die Speisen in großen Mengen in geeigneten Warmhaltegefäßen auf die Stationen verfrachtet und dort den einzelnen Patienten gereicht. Das Geschirr und Besteck wurde auf den Stationen gewaschen. Mit der Inbetriebnahme der neuen Küche erfolgte die Umstellung auf Tablettssystem, d.h. es werden sämtliche Speisen bereits in der Küche - auf Anforderungen von der Station und nach Überprüfung durch die Diätassistenten - für die einzelnen Patienten portioniert und auf Tablets in geeigneten Warmhaltegefäßen an die Stationen ausgeliefert. In diesem Fall obliegt die Reinigung des Geschirrs und des Bestecks, das verschmutzt zurückgebracht wird, dem Küchenbetrieb. Alleine daraus ist ein erhöhter Personalaufwand im Küchenbereich abzuleiten. Daß die mengenmäßigen Leistungen je Bediensteten der Küche auch im Vergleich mit ähnlichen Einrichtungen gering sind, liegt an mehreren Faktoren, wie zum Beispiel die Größe des Küchenbetriebes, die Organisationsstruktur und das optimale Speisen- und Diätangebot für Patienten.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird **teilweise** zur Kenntnis genommen.

Die Behauptung, daß Zahlen gegenübergestellt werden, die nicht vergleichbar sind, wird aber zurückgewiesen. Im Bericht wird ausdrücklich auf die bedingte Aussagekraft des Vergleiches verwiesen. Die Tatsache, daß die Produktivität in vergleichbaren Krankenhäusern wesentlich höher ist, kann durch die in der Stellungnahme angeführten Faktoren nicht erklärt werden, zumal die Geschirreinigung im dargestellten Zeitraum **nicht** durch eigenes Personal erfolgte, sondern an eine Fremdfirma vergeben war.

6.3. Diensteinteilung

Die Küchenverwaltung sowie die Diätassistentinnen versehen Normaldienst mit 40 Wochenstunden an 5 Werktagen, die übrigen Bereiche sind in 3 Produktionsgruppen eingeteilt und versehen Wechseldienst, wobei folgende Dienstzeiten gelten:

Bereich	Dienstbeginn Uhr	Dienstende Uhr
Bäcker	4,00	12,00
Frühdienst - Kaffee	4,30	12,30
Fleischer	5,00	13,00
Magazineur	5,30	13,30
Frühdienst Männer	5,30	16,30
Hauptdienst	6,00	14,00
Beidienst	9,00	17,00
Konditorei	6,00	14,00
Reinigungsdienst	6,00	17,00

Für Dienstzeiten vor 6,00 Uhr wird im Wechseldienst eine Frühdienstzulage gewährt.

Bereits bei der Überprüfung im Jahre 1983 wurde gefordert, durch entsprechende technische Ausstattung „eine zeitliche Verschiebung des Dienstbeginns für den Frühdienst“ zu erreichen. Bei der nunmehrigen Kontrolle wurde festgestellt, daß - trotz bester technischer Ausstattung - weiterhin vermeidbare Frühdienste geleistet werden.

Generell ist festzustellen, daß die Diensteinteilung wesentlich optimiert werden könnte. Beispielsweise erfolgt die Zustellung des Frühstücks auf die Pavillons bereits um 6,00 Uhr, die Ausgabe des PersonalesSENS erfolgt von 10,30 (!) - 13,30 Uhr. Auch durch eine Umstellung der Produktionsgruppen könnte ein effizienterer Personaleinsatz erreicht werden.

Ergebnis 4

Die Diensteinteilung ist generell zu optimieren. Ein Dienstbeginn vor 6,00 Uhr kann nur in nicht vermeidbaren Ausnahmefällen akzeptiert werden.

LR: Es erfolgte eine erste Umstrukturierung des Dienstbetriebes im Küchenbereich und die Diensteinteilung wurde tageszeitmäßig optimiert. Dienstbeginn vor 6.00 Uhr gibt es nur für unvermeidbare Ausnahmefälle, wie zum Beispiel für die Bäcker.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

7. Leistungserbringung durch Fremdfirmen

Wie vorstehend ausgeführt, erfolgt die Geschirreinigung zentral im Bereich der Anstaltsküche durch eine Fremdfirma. Die Jahresabrechnung 1996 betrug S 4.043.000,-- (netto).

Ein schriftlicher Vertrag wurde nicht abgeschlossen. Die Leistung wurde mündlich auf Basis einer 1984 erfolgten Auftragsvergabe für die Unterhaltsreinigung erteilt. Berechnungsgrundlage bildet der jeweilige Satz für eine Regiestunde.

Bringt man die Ausgaben für Geschirreinigung in ein Verhältnis zur Leistung, ergeben sich alleine aus diesem Titel Kosten von rd.S 17,-- pro Tagesverpflegung ohne anteilige Investitionskosten.

Diese Vorgangsweise war unwirtschaftlich. Es wurde damit auch gegen § 4 Abs.1 Z.19 der Verordnung über die Geschäftsordnung der NÖ Landesregierung, LGBl.0001/1, verstoßen, welcher besagt, daß die Vergabe von Lieferungen und Leistungen über S 1.000.000,-- der kollegialen Beschlußfassung und Beratung durch die Landesregierung vorbehalten ist. Durch den mündlichen Vertragsabschluß wurde weiters gegen § 14 leg.cit. verstoßen. Darüber hinaus wurde gegen den Beschluß der Landesregierung vom 25.März 1980 verstoßen, demzufolge im Bereich des Landes die ÖNORM A 2050 anzuwenden ist.

Ergebnis 5

Bei der Vergabe von Lieferungen und Leistungen sowie dem Abschluß von Verträgen sind die Bestimmungen der Verordnung über die Geschäftsordnung der NÖ Landesregierung, LGBl.0001/1, einzuhalten.

LR: Die Verantwortlichen der NÖ Landesnervenklinik Mauer werden laufend entsprechend der Kritik des Landesrechnungshofes geschult. Sie wurden angewiesen, in Hinkunft die Verordnung über die Geschäftsordnung der NÖ Landesregierung einzuhalten. Außerdem ist ein Erlaß über die Bestimmungen der Geschäftsordnung der NÖ Landesregierung ergangen.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

Ergebnis 6

Für die Vergaben im Bereich des Landes ist die Anwendung der ÖNORM A 2050 verbindlich vorgeschrieben. In Hinkunft ist diese Bestimmung einzuhalten.

LR: Die Einhaltung der ÖNORM A 2050 für Vergaben wurde bereits in vielen Bereichen verwirklicht. Über Initiative der Abteilung Sanitätsrecht und Krankenanstalten fanden Schulungsseminare für die Sachbearbeiter von Krankenanstalten - unter Teilnahme eines Referenten des NÖ Landesrechnungshofes - statt. Weiters wurde von der Abteilung Sanitätsrecht und Krankenanstalten eine Einkaufskooperation mit einem eigenen Arbeitskreis Beschaffungswesen ins Leben gerufen und es kann daher in Hinkunft erwartet werden, daß die Bestimmungen der ÖNORM A 2050 eingehalten werden. Darüber hinaus wurden mit Erlaß der Abteilung Sanitätsrecht und Krankenanstalten sämtliche einschlägigen Vorschriften und Regelungen zusammengefaßt und an die NÖ Landeskrankenanstalten und somit auch an die NÖ Landesnervenklinik Mauer weitergeleitet. Mit dieser Zusammenfassung ist es nunmehr für die betroffenen Sachbearbeiter relativ einfach, in die entsprechenden Regelungen Einschau zu nehmen und sich danach zu verhalten.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

8. Beschaffung und Lagerung

Der Bedarf an Lebensmitteln wird durch die Kostregiebeamtin festgestellt. Die Bedarfsermittlung erfolgt EDV-mäßig nach Speiseplan (Menge lt.Rezeptur x Anzahl der Portionen). Die Abfassung erfolgt täglich lt.Abfaßzettel, allfällige Restbestände im Handlager werden berücksichtigt, die tatsächlichen Abfassungen werden verbucht.

ABC-Analysen werden keine durchgeführt, da dies beim derzeit verwendeten EDV-Programm nicht automationsunterstützt möglich ist. Die Preise von Artikeln mit großem Wert werden nach Erfahrungswerten regelmäßig überprüft.

Die Beschaffungsanbahnung erfolgt in der Regel durch den Besuch von Vertretern von Großhandelsfirmen.

Fleisch (Schwein und Rind) wird von einem Großschlachthof bezogen und in der anstaltseigenen Fleischhauerei weiterverarbeitet. Der Bezugswert ist stark rückläufig (Jahresbetrag 1993: rd.3,4 Mio S, Jahresbetrag 1996 rd. 2,3 Mio S), da Kalbfleisch, Geflügel und Wild nunmehr hauptsächlich als Tiefkühlware bezogen werden.

Fisch, Gemüse, Früchte etc. werden von einschlägigen Firmen beschafft.

Ausschreibungen gemäß ÖNORM A 2050 werden keine durchgeführt.

Brot und Backwaren werden aus der anstaltseigenen Bäckerei bezogen.

Die Preisermittlung erfolgt durch Offerteinholung, bei Lagerware für den Jahresbedarf (z.B. Speiseöl, klare Rindfleischsuppe) sonst nach Angebot.

Frischobst und -gemüse werden durch 2 Großhändler bzw. durch Landwirte geliefert.

Die Auswertung der Offerte erfolgt durch die Kostregiebeamtin, Nachverhandlungen werden geführt. Die Überprüfung der Offerteinholung erfolgt durch den Leiter der Kostenstelle.

Allenfalls gewährte Naturalrabatte werden erfaßt und auf den Einkaufspreis umgelegt.

Die Wirtschaftlichkeit wird durch zwischenbetriebliche Preisvergleiche im Rahmen der Arbeitsgemeinschaft der Verwaltungsdirektoren überprüft.

Die Bestellungen erfolgen durch die Kostregiebeamtin, die Überprüfung, ob die gelieferte Ware mit der bestellten übereinstimmt, erfolgt hinsichtlich der Menge und Qualität durch den Magazineur bzw. Fleischhauer, die Überprüfung des Preises erfolgt durch die Kostregiebeamtin.

Die Beschaffung wurde im Zuge einer Querschnittsprüfung in den NÖ Landeskrankenanstalten bereits eingehend untersucht (WB II/1996, 1. Teil). Bei der nunmehrigen Überprüfung wurde festgestellt, daß alle damaligen Kritikpunkte im gleichen Umfang aufrecht erhalten bleiben müssen:

Die NLK Mauer hat weiterhin im Vergleich der NÖ Krankenanstalten überdurchschnittlich hohe Gesamt- und Lebensmittelkosten je Tagesmenü. Die vom Finanzkontrollausschuß geforderten Maßnahmen wurden nicht umgesetzt.

Folgende Aufstellung zeigt die Entwicklung der Kosten:

Kosten je Tagesmenü in S	1993		1996		
	Ø NÖ ¹⁾	Mauer ¹⁾	Ø NÖ ¹⁾	Mauer ¹⁾	Mauer ²⁾
Gesamtkosten der Tagesmenüs	149,--	186,--	146,--	166,--	234,--
Kosten für Lebensmittel je Tagesmenü	46,--	54,--	42,--	49,--	53,--

1) lt. Kostenrechnung der Krankenanstalten

2) lt. Berechnungen des Kontrollamtes (eine detaillierte Aufstellung findet sich im Kapitel „Kostenrechnung und Kalkulation“).

Im Zuge der ggst. Überprüfung wurden stichprobenweise Preisvergleiche mit ähnlichen Einrichtungen angestellt. Dabei wurde festgestellt, daß die Preise, die von der LNK Mauer bezahlt werden, durchaus günstig sind. Überdurchschnittlich teuer kommen lediglich die in eigener Produktion hergestellten Brot- und Backwaren sowie Fleisch und Wurstwaren (siehe dazu nähere Ausführungen im Kapitel „Kostenrechnung und Kalkulation“).

Die Gesamtkosten für die Lebensmittel ergeben sich aus den Faktoren

- Qualität
- Preis
- Menge

Da die Qualität der Produkte, die in vergleichbaren Einrichtungen verarbeitet werden, vermutlich nicht schlechter ist als in der LNK Mauer, die Preise der zugekauften Waren - außer Fleisch - in der LNK Mauer jedoch vergleichsweise günstig sind, dürfte die Ursache für die Kostendifferenz in der Menge und in der Eigenproduktion der Brot- und Backwaren sowie Fleisch und Wurstwaren zu suchen sein.

Ergebnis 7

Die Forderung, eine genaue Untersuchung zur Feststellung der Ursachen der ungünstigen Kostensituation in der LNK Mauer durchzuführen, bleibt aufrecht.

LR: Eine genaue Untersuchung zur Feststellung der Ursachen der ungünstigen Kostensituation in der Landesnervenklinik Mauer wird durchgeführt werden. Nach ersten Erhebungen konnte bereits mit November 1997 die Geschirreinigung, die bisher durch eine Fremdfirma durchgeführt wurde, ohne Personalaufstockung übernommen werden, wodurch eine jährliche Einsparung von ca. 4 Mio S erzielt wurde. Desweiteren werden ab 1. September 1998 schrittweise weitere 2,5 Dienstposten (zusätzlich zu den im Ergebnis 3 angeführten 6 Dienstposten) aus dem Küchenbetrieb in den Reinigungsdienst überstellt. Es können dadurch weitere Klinikbereiche in Hinkunft durch eigenes Personal gereinigt werden, wodurch wiederum eine Einsparung im Sachaufwand von etwa 3 Mio S möglich wird.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

9. Speisenangebot und -produktion

Die Speisenproduktion erfolgt in der LNK Mauer ausschließlich zentral in der Küche. Es werden Frühstück, Jause, Mittagessen und Abendessen produziert.

Frühstück:

Das Frühstück besteht aus einer Standardzusammensetzung (Tee oder Kaffee, Butter, Marmelade oder Honig, 2 Stk. Gebäck). Die Anforderung der erforderlichen Menge erfolgt durch die Stationen nach Patientenstand. Zusätzlich werden umfangreiche Einzelanforderungen getätigt (Schwarzbrot, Weißbrot, Weckerl, Obst, Joghurt etc.).

Jause:

Jause wird an ca. 30 Langzeitpatienten abgegeben, die in der Arbeitstherapie eingesetzt sind und besteht in der Regel aus Wurst und Brot.

Mittagessen und Abendessen:

Für das Mittag- und das Abendessen wurde ein Menüplan erstellt, der im 7-wöchentlichen Turnus wiederholt wird. Grundsätzlich besteht freie Menüwahl.

Es werden regelmäßig täglich 10 Kostformen in 3 verschiedenen Portionsgrößen - klein, normal, groß - angeboten:

Normalkost (NK), leichte Vollkost (VK), Seniorenkost (Sen), Breikost (BK), Reduktionskost (Red), Diabetes Normalkost (Diab NK), Diabetes Breikost (Diab BK), Hyperlipidämie (Hyp), Purinarm (Pur), fleischfreie - vegetarische Kost (Veg).

Weitere Kostformen werden nach Bedarf zubereitet.

In die Speiseplanerstellung sind die Diätassistentinnen eingebunden, die auch regelmäßig den Produktionsprozeß und die Menüzusammenstellung überwachen.

Um einen Überblick über den Umfang zu geben, werden in der folgenden Aufstellung die Diätformen und einzelnen Produktionsmengen (ohne Personalkost) für das Mittagessen des 6. August 1997 angeführt:

Speise \ Kostform	NK	VK	Sen	BK	Red	Di-abN K	Di-abB K	Hyp	Pur	Veg	Summe
Nudelsuppe	295	66	41	36							438
gek.Rindfleisch	295										295
Röstkartoffel	295			36							331
Saisongemüse	295										295
Wurstschüsserl		66	41								107
Kräuterkartoffel		66	41			38	7	19	6		177
Cremespinat		66	41	36	45	38	7	19	6		258
Ung.Krautsuppe					45	38	7	19	6		115
gek.Tafelspitz					45	38		19	6		108
Wurstsch.Hasche				36							36
Milchmix ZFR 1BE						38	7				45
veget.Nudelsuppe										24	24
geb.Camembert										24	24
Preiselbeeren										24	24
Salat										24	24

An diesem Tag wurden außerdem 37 Portionen weiterer 8 Diätformen (z.B. glutenfrei, zuckerfrei, Rohkost etc.) zubereitet.

Kostformen	NK	VK	Sen	BK	Red	D-NK	D-BK	Hyp	Pur	Veg	sonst.	Summe
Portionen	295	66	41	36	45	38	7	19	6	24	37	614

Es wurden aus 18 Diätformen mit mehr als 15 verschiedenen Komponenten insges. 614 Portionen für Patienten und zusätzlich 210 Portionen für die Personalverpflegung, insgesamt somit 824 Portionen, zubereitet.

Zusätzlich zur sehr aufwendigen Menü- und Diätgestaltung werden sehr umfangreiche Einzelanforderungen von der Küche zusammengestellt bzw. zur Auslieferung vorbereitet.

Ergebnis 8

In Zusammenarbeit aller betroffenen Berufsgruppen ist die Speisenversorgung in der LNK Mauer zu überarbeiten. Ziel muß eine den medizinisch und pflegerischen Anforderungen entsprechende Versorgung sein, die wirtschaftlich vertretbar ist. Eine derart große Kostendifferenz zu allen anderen Krankenanstalten ist mit Qualitätsunterschieden nicht zu erklären.

LR: Bereits seit einem Jahr wird in Zusammenarbeit mit den betroffenen Berufsgruppen die Speiserversorgung überarbeitet, wobei die medizinischen und pflegerischen Anforderungen im Mittelpunkt stehen und die wirtschaftliche Vertretbarkeit dieser Versorgung jedoch genau überprüft wird. Durch erste Maßnahmen konnte bereits eine Kostenreduzierung erreicht werden.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

9.1. Personalverpflegung

In den NÖ Landeskrankenanstalten existiert eine Vorschrift für die Regelung der Personalverpflegung aus dem Jahre 1983. Diese ist veraltet und wird in der LNK Mauer nicht angewendet.

Im Jahresdurchschnitt nehmen zu Mittag rd. 140 Personen an der Personalverpflegung teil (Bedienstete, Praktikanten, Zivildienstler).

Die Essensausgabe erfolgt mittels Selbstbedienung. Es kann aus 3 Wahlmenüs - gegen Vorlage einer ärztlichen Bestätigung zusätzlich auch eine Diätform - gewählt werden. Die Menüs sind mit der jeweiligen Patientenkost ident. Die Öffnungszeiten sind täglich von 10,30 bis 13,30 Uhr.

Ein Mittagessen besteht in der Regel aus Suppe, Hauptspeise, 2 Beilagen und Dessert.

Menüangebot („A“) und Nachfrage („N“) in der 32.Kalenderwoche:

Menüform Portionen Tag	NK	VK	Veg	Diät	Summe	
	„A“	„A“	„A“	„A“	„A“	„N“
Sonntag	60	10	20	0	90	53
Montag	120	80	40	0	240	206
Dienstag	100	80	40	0	220	205
Mittwoch	120	30	60	0	210	212
Donnerstag	120	30	40	0	190	211
Freitag	100	30	40	0	170	172
Samstag	60	10	10	0	80	48
Summe					1.200	1.107

Aus der vorstehenden Tabelle ist ersichtlich, daß in der 32.Kalenderwoche 1.200 Mittagessensportionen angeboten wurden, 1.107 Portionen wurden tatsächlich bezogen. Auffallend sind dabei die Überproduktionen an den Wochenenden. Die Abweichung am Donnerstag (Angebot 190 - Nachfrage 211) ist durch einen nicht vorhersehbaren Mehrbedarf an Gästeessen wegen einer Besprechung begründet.

Wegen des auffallenden Ergebnisses dieser Stichprobenuntersuchung wurden die Jahreswerte für 1997 erhoben:

Personalverpflegung 1997	Angebot	Nachfrage	Differenz
Portionen	62.400	48.000	14.400

Im Jahre 1997 wurden für die Personalverpflegung 62.400 Mittagessensportionen gekocht und bereitgestellt, tatsächlich wurden nur 48.000 Portionen nachgefragt, also verkauft. Die Überproduktion betrug 14.400 Portionen, d.s.30 % der benötigten Menge! Die Mengenerrechnungen werden vom Chefkoch durchgeführt, der nach Erfahrungswerten die Anzahl der Portionen für die einzelnen Menüformen festlegt. Die Mehrproduktion wird nach seinen Angaben nach Möglichkeit weiterverwertet - z.B.kalter Schweinsbraten für die Jause, Einlage in Suppen, Salatbuffet etc. Eine Verwertung ist, soweit hygienisch unbedenklich, zu begrüßen. Das Problem der Überproduktion muß jedoch in erster Linie über die Herstellung und nicht über die Verwertung gelöst werden.

Die Verrechnung erfolgt entweder bargeldlos mittels Bankeinzug im nachhinein bzw. durch Barzahlung, verrechnet werden folgende Preise:

	Personal/S	Gäste/S
Frühstück	12,--	20,--
Mittagessen	22,--	40,--
Abendessen	15,--	30,--

Gegen gesonderte Verrechnung steht saisonal ein Salatbuffet zur Verfügung.

Zusätzlich werden von Montag bis Donnerstag durchschnittlich 12 Mittagessensportionen an Bedienstete der Straßenbauabteilung und der Straßenmeisterei Amstetten zu den gleichen Konditionen wie Personalverpflegung abgegeben. Der Transport erfolgt durch die Straßenmeisterei.

Ergebnis 9

Die Personalverpflegung für die NÖ Landeskrankenhäuser ist neu zu regeln.

LR: Es werden entsprechende Schritte gesetzt, um Kriterien für die Neuregelung der Personalverpflegung für die NÖ Landeskrankenhäuser zu erarbeiten. Als erste Maßnahme wurden die Ausgabezeiten um 33 Prozent gekürzt.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

Ergebnis 10

Unbeschadet einer generellen Regelung ist die Personalverpflegung in der LNK Mauer mit dem Ziel einer Kostenreduzierung neu zu organisieren. Erste Ansatzpunkte wären beispielsweise die Überproduktion, die langen Ausgabezeiten und das vielfältige Menüangebot.

LR: Ein Ziel dieser Überarbeitung wird insbesondere die Kostenreduzierung sein. Darüber hinaus wurde die Überproduktion schrittweise reduziert, das vielfältige Menüangebot wird neuerlich überprüft.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

10. Speisenbestellung und -transport

Die LNK Mauer umfaßt ca.40 Objekte. Durch das weitläufige Pavillonsystem gestaltet sich der Speisentransport sehr aufwendig. Um die Vergleichbarkeit mit anderen Anstalten zu erhalten, wurde daher der Hol- und Bringdienst bei der Kostenkalkulation für die Küche ausgeklammert. Dieser Bereich ist daher auch keiner eingehenden Prüfung unterzogen worden.

Die einzelnen Stationen fordern aufgrund des Patientenstandes die notwendigen Portionen an. Diese werden auf Tablett vorbereitet und stationsweise in Warmhalte- bzw. Transportbehälter bereitgestellt. Die Auslieferung an die Pavillons erfolgt mittels 2 LKWs, die mit Ladebordwänden ausgerüstet sind. Die Pavillons sowie das Küchengebäude sind mit entsprechenden Rampen ausgerüstet, die ein rasches Be- bzw. Entladen der LKWs ermöglichen. Im Bereich des Hol- und Bringdienstes sind insges.5 Personen beschäftigt.

Neben der Anforderung von Frühstück, Mittag- und Abendessen tätigen die Stationen 3mal täglich umfangreiche Zusatzanforderungen von Lebensmitteln (Brot, Wurst, Obst, Milchprodukte etc.) sowie Getränken (Tee, Kaffee, Mineralwasser). Ebenso wird aufgrund der zentralen Abwäsche das auf den Stationen benötigte Geschirr angefordert.

Ergebnis 11

Die Bereitstellung dieser zahlreichen individuellen Anforderungen gestaltet sich für die Küche relativ aufwendig. Im Zuge einer Neuorganisation sollte daher angestrebt werden, diesen Aufwand durch Standardisierungen zu reduzieren sowie die Anzahl der Sonderanforderungen generell zu verringern.

LR: Im Zuge einer Neuorganisation wird versucht werden, den Aufwand durch Standardisierung zu reduzieren, sowie die Anzahl der Sonderanforderungen generell zu verringern. Individuelle Anforderungen wurden bereits erheblich eingeschränkt. Weiters ist geplant, die sogenannten „Stationsanforderungen“ nur mehr ein- bzw. dreimal pro Woche auszuliefern.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

11. Kostenrechnung und Kalkulation

Die Kostenrechnung in der LNK Mauer wird augenscheinlich nur wegen der gesetzlichen Verpflichtung geführt und nicht als Managementinstrument genutzt. Sie weist zudem Ungenauigkeiten in der Kostenzuordnung auf.

Beispielsweise wurden Kosten von Fremdleistungen (Geschirreinigung im Betrag von rd.4 Mio S, Kosten für Wäscheversorgung etc.), kalkulatorische Zusatzkosten für den Neubau, Kosten für Entsorgung bzw. öffentliche Abgaben nicht berücksichtigt, andererseits wurden die Kosten der Diätassistentinnen zur Gänze der Küche zugerechnet, obwohl eine wesentliche Aufgabe der Diätassistentinnen auch die Diätberatung der Patienten auf den Stationen ist. Die zeitliche Verteilung dieser Beratungstätigkeit und die Leistung für die Planung und Überwachung der Speisenproduktion können mit je 50 % bewertet werden.

Weiters weichen die Berechnungen des Kostenstellenverantwortlichen von den endgültigen Zahlen der Kostenrechnung ab, was am Beispiel der Berechnung der Lebensmittelkosten demonstriert werden kann:

Kosten für Lebensmittel	S
Ausgaben lt RA	12.624.857,89
Kosten lt. Kostenrechnung	12.624.551,00
Kosten lt. Betriebsvergleich	11.834.000,00
Kosten lt. Küche	10.701.643,72

Diese Kostenrechnung kann daher weder verlässliche Zahlen für einen zwischenbetrieblichen Vergleich, noch für einen innerbetrieblichen Periodenvergleich liefern.

Ergebnis 12

Die Kostenrechnung in der LNK Mauer ist zu überarbeiten. Einerseits wird auf die Bestimmungen der Krankenanstaltenkostenrechnungsverordnung - KRV, BGBl.Nr. 328/1977, hingewiesen, andererseits muß darauf geachtet werden, daß die für die betrieblichen Entscheidungen notwendigen Zahlen geliefert werden.

LR: Seitens der Abteilung Sanitätsrecht und Krankenanstalten wurde in Zusammenarbeit mit den betroffenen Mitarbeitern die Kostenrechnung der NÖ Landesnervenklinik Mauer neu organisiert und überarbeitet und ist seit 1. Jänner 1998 neu strukturiert.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

Aus den vorstehenden Gründen war es nicht möglich, die Angaben der Kostenrechnung der LNK Mauer unmittelbar zu übernehmen. Im Zuge der ggst.Prüfung wurden die Werte der Kostenrechnung der LNK Mauer daher überarbeitet und einige Adaptierungen durchgeführt. Insbesondere wurde dabei auf eine Vergleichbarkeit mit bereits früher durch das Kontrollamt angestellten Berechnungen der Kosten für Küchen in den Landeskrankenhäusern und Landes-Pensionisten- und Pflegeheimen geachtet. Deshalb sind auch die Investitionskosten durch eine kalkulatorische Abschreibung (Abschreibungsdauer lt. Verträgen für die Sonderfinanzierung) sowie die Finanzierungskosten durch kalkulatorische Zinsen (Basis aktuelle Landeskonditionen) aufgenommen worden.

Diese berichtigte Kostenkalkulation zeigt folgendes Bild:

Kostenart	Kosten/S	Anteil /Jahre	S	
FIXKOSTEN				
Personalkosten				24.245.000
Investitionskosten				9.172.930
Gebäude	127.213.000	66 % ¹⁾		
kalk.Abschreibung		30	2.798.686	
kalk.Zinsen		5,7 %	2.392.877	
Einrichtung Langläufer	28.232.000	66 % ¹⁾		
kalk.Abschreibung		10	1.863.312	
kalk.Zinsen		5,7 %	531.044	
Einrichtung Kurzläufer	7.557.000	66 % ¹⁾		
kalk.Abschreibung		5	997.524	
kalk.Zinsen		5,7 %	142.147	
kalk.Abschreibung lt. Kostenrechnung			447.340	
Summe Fixkosten				33.417.930
Fixkosten je Tagesverpflegung				139,70
VARIABLE KOSTEN				
Verbrauchsgüter				12.686.500
Lebensmitteleinsatz		52,78	12.624.500	
Gebrauchsgüter				425.000
Fremdleistungen				5.056.000
Betriebskosten				4.503.000
Summe variable Kosten				22.670.500
variable Kosten je Tagesverpflegung				94,78
Gesamtkosten				56.088.430
Anzahl der Tagesverpflegung				239.204
davon Personalverpflegung etc.				25.617
Gesamtkosten je Tagesverpflegung				234,48

1) Da sich im Küchengebäude auch Einrichtungen befinden, die nicht bzw. nicht direkt mit der Speisenproduktion im Zusammenhang stehen, wurde der Anteil des Küchenbereiches an den Gesamtinvestitionskosten mit 66 % bewertet.

Die LNK Mauer kommt lt. Betriebsvergleich auf Gesamtkosten je Tagesverpflegung von S 166,04, die Kosten aufgrund der vorstehenden Aufstellung liegen somit um rd. S 68,-- , d.s. 41 % höher. Die Gründe hierfür wurden im Zusammenhang mit der Kostenrechnung erläutert (siehe Ergebnis 12.).

Die LNK Mauer liegt mit den Kosten je Tagesverpflegung weit über jenen vergleichbarer Einrichtungen. Zum Beispiel hat eine ähnliche Kalkulation für die LNK Gugging Gesamtkosten je Tagesverpflegung von S 123,63 erbracht. Dies liegt im wesentlichen an folgenden Gründen:

- Der Küchenneubau ist viel zu großzügig ausgelegt. Einer Kapazität von 1.200 Tagesverpflegungen steht im Jahre 1997 eine durchschnittliche Tagesproduktion von 660 entgegen. Im Jahre 1996 betrug diese ebenfalls nur 654 Tagesmenüs.
- Der Personalstand im Küchenbereich ist gemessen an anderen Landeseinrichtungen sowie in bezug auf die produzierte Menge sehr hoch. Zusätzlich ist die Geschirreinigung an eine Fremdfirma vergeben worden.
- Die eigene Fleischerei und Bäckerei verursachen erhebliche Mehrkosten gegenüber dem Fremdbezug von Fleisch und Wurstwaren sowie Backprodukten.
- Zum Teil konnten erhebliche Überproduktionen festgestellt werden.
- Bei der Beschaffung sind durch Anwendung der ÖNORM A 2050 sowie durch Maßnahmen in bezug auf den Verbrauch (Menge) noch beträchtliche Einsparungspotentiale gegeben.

Ergebnis 13

Im Hinblick auf die leistungsorientierte Krankenhausfinanzierung sowie auf die vorgesehene Umwandlung eines Teilbereiches der LNK Mauer in ein Landes-Pensionisten- und Pflegeheim ist es unerlässlich, möglichst rasch eine merkbare Reduzierung der Gesamtkosten je Tagesverpflegung herbeizuführen. Die Stoßrichtungen müssen einerseits Einsparungen in allen Kostenbereichen und andererseits eine Verbesserung der Auslastung der Küche durch Mitversorgung anderer Einrichtungen sein.

LR: Die Kritik des Landesrechnungshofes wird zur Kenntnis genommen und es wird darauf hingearbeitet, daß möglichst rasch eine merkbare Reduzierung der Gesamtkosten je Tagesverpflegung herbeigeführt wird. Es wird darauf verwiesen, daß durch die Umwandlung eines Teilbereiches der Landesnervenklinik Mauer in ein Landes-Pensionistenheim und -Pflegeheim keine Kostensenkungen zu erwarten sind, daß aber aus anderen Gründen diese Kostensenkungen erfolgen müssen.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

11.1. Veranschlagung der Ausgaben für Lebensmittel

Ausgaben für Lebensmittel - Vergleich zwischen Voranschlag und Rechnungsabschluß:

Jahr	VA	RA	Differenz	
			in S	in %
1993	16.850.000	14.875.000	1.975.000	13,3
1994	17.930.000	16.225.000	1.705.000	10,5
1995	17.400.000	14.422.000	2.978.000	20,7
1996	15.400.000	12.625.000	2.775.000	22,0
1997	15.400.000	10.694.000 ¹⁾	4.706.000	44,0

1) Vom Rechnungsabslußergebnis wurden 10 % USt. abgezogen, da durch den Wegfall des Vorsteuerabzuges ab dem RJ 1997 die Bruttokosten zur Verrechnung gekommen sind, die Veranschlagung jedoch noch netto erfolgt ist.

Wie diese Aufstellung zeigt, wurden die Lebensmittel über Jahre wesentlich zu hoch veranschlagt. Im Rahmen der Prüfung konnte festgestellt werden, daß der Hauptgrund hierfür darin lag, daß im Rahmen der Voranschlagserstellung eine weit überhöhte und daher unrealistische Lebensmittelquote angenommen wurde (z.B. für 1996 und 1997 jeweils S 67,--). Mit dieser Vorgangsweise wurde eindeutig gegen den Budgetgrundsatz der Wahrheit, Klarheit und Genauigkeit verstoßen. Außerdem vermittelte diese überhöhte Veranschlagung das verstärkte Bild von Einsparung bei den Lebensmitteln.

Ergebnis 14

Bei der Voranschlagserstellung ist der Grundsatz der Wahrheit, Klarheit und Genauigkeit unbedingt einzuhalten. Das Einsetzen von mehr oder weniger willkürlichen Zahlen verfälscht das Bild und bietet keine Grundlagen für eine sinnvolle Budgetüberwachung.

LR: Seitens der Abteilung Sanitätsrecht und Krankenanstalten wurde mit dem Ziel einer realistischen Voranschlagserstellung für das Jahr 1999 eine Überprüfung in der NÖ Landesnervenklinik Mauer vorgenommen.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

11.2. Fleischerei

Schweine- und Rindfleisch wird von einem Fleischgroßhändler in größeren Einheiten (Tierhälften oder -teilen) angekauft und in der anstaltseigenen Fleischerei mit 3 Bediensteten für die Weiterverarbeitung in der Küche aufbereitet. Weiters stellt die Fleischerei verschiedene Wurst- und Selchprodukte selbst her. Der Arbeitsaufwand teilt sich in ca.50 % Fleischaufbereitung und ca.50 % Erzeugung von Wurst- und Selchprodukten.

Aus der nachstehenden Aufstellung ist ersichtlich, daß in der LNK Mauer der durchschnittliche Einkaufspreis für Rindfleisch S 59,27 und für Schweinefleisch S 57,85 beträgt. Unter Berücksichtigung der anfallenden Kosten für die küchenfertige Aufbereitung beläuft sich der Preis je Kilo bei Rindfleisch auf S 85,60 und bei Schweinefleisch auf S 84,48 (jeweils netto ohne USt).

Ein Vergleich mit anderen Landeseinrichtungen zeigt, daß die Preise der LNK Mauer sehr hoch sind. Zum Beispiel wird im LKH Tulln küchenfertig aufbereitetes Schweinefleisch um einen Durchschnittspreis von S 49,- und Rindfleisch um durchschnittlich S 72,- je Kilo bezogen.

Auffallend ist jedenfalls auch der geringe Preisunterschied zwischen Rind- und Schweinefleisch in der LNK Mauer.

Auf den Umstand hoher Preise in der LNK Mauer wurde bereits mehrfach hingewiesen. Seit Jahren wird kritisiert, daß gegen die ÖNORM A 2050 verstoßen wird, da z.B. Fleischwaren nicht ausgeschrieben werden. Bisher ist es jedoch zu keiner erkennbaren Reaktion seitens der LNK Mauer bzw. der Abt.Sanitätsrecht und Krankenanstalten gekommen.

Die folgende Aufstellung zeigt ein detaillierte Bild:

	Rind	Schwein	Gesamt
Jahresprod.in kg (exkl.Abfälle aus Verarbeitung)	12.941	16.088	29.029
durchschnittlicher Einkaufspreis je kg (netto) in S	59,27	57,85	58,56
Materialkosten in S	767.013,07	930.690,80	1.697.703,87
anteilige Lohnkosten in S	315.534,11	392.265,89	707.800,00
anteilige Energiekosten in S	11.000,45	13.675,55	24.676,00
anteiliges Reinigungsmaterial in S	6.686,93	8.313,07	15.000,00
anteilige Abschreibung in S	11.443,57	14.226,43	25.670,00
Gesamtkosten (netto) in S	1.111.678,13	1.359.171,74	2.470.849,87
10 % MWSt in S	111.167,81	135.917,17	247.084,98
Gesamtkosten (brutto) in S	1.222.845,94	1.495.088,91	2.717.934,85
Ø Kosten je kg küchenfertiges Fleisch (netto) in S	85,90	84,48	85,12
Ø Kosten je kg küchenfertiges Fleisch (brutto) in S	94,49	92,93	93,63
Anzahl der Tagesverpflegungen / Jahr 239.204			
Anzahl der Tagesverpfl.m.Fleisch ¹⁾ /J. 167.443			
Verbrauch je Tagesverpfl.in dag	7,73	9,61	17,34

1) An rd.70 % der Tage wird im Jahresdurchschnitt Rind- bzw. Schweinefleisch verabreicht.

Die übrigen Fleischsorten wie z.B. Geflügel werden bereits verarbeitungsgerecht portioniert angekauft.

11.3. Wurst- und Selchprodukte

Wurst- und Selchprodukte werden 2 bis 3mal wöchentlich frisch erzeugt. Ein Verkauf an Bedienstete erfolgt nicht.

Für die Wurst- und Selchprodukte trifft die Aussage der überhöhten Preise wie bei Fleischwaren zu. Die Preise in der LNK Mauer sind aufgrund der Eigenproduktion sowie der hohen Einstandspreise für die produktionsbedingten Fleischwaren durchwegs höher als fertig gekaufte Produkte in vergleichbaren Einrichtungen. Im LKH Tulln ergibt sich ein durchschnittlicher Einkaufspreis pro Kilogramm Wurst von S 44,30 netto, in der LNK Mauer ergeben sich dafür doppelt so hohe Kosten von S 90,--. Auch frühere Untersuchungen bestätigten diese Feststellung.

Die folgende Aufstellung zeigt ein detaillierte Bild:

		Wurst-	Selchprodukte
Materialkosten in S		620.472,00	120.793,00
anteilige Lohnkosten in S		566.240,00	141.560,00
anteilige Energiekosten in S		19.741,00	4.935,00
anteiliges Reinigungsmaterial in S		12.000,00	3.000,00
anteilige Abschreibung in S		20.536,00	5.134,00
Gesamtkosten (netto) in S		1.238.989,00	275.422,00
10 % MWSt in S		123.898,90	27.542,20
Gesamtkosten (brutto) in S		1.362.887,90	302.964,20
Jahresproduktion in kg		13.767	1.953
durchschnittliche Kosten je kg (netto) in S		90,00	141,03
durchschnittliche Kosten je kg (brutto) in S		99,00	155,13
Tagesverpfl.mit Wurstprodukten ¹⁾	110.034		
Tagesverpfl.mit Selchprodukten ¹⁾	14.352		
Verbrauch je Portion bzw. Tagesverpfl. in dag		12,51	13,61

1) An rd.46 % der Tage werden im Jahresdurchschnitt Wurstprodukte, an rd.6 % Selchprodukte verabreicht.

Untersuchenswert ist auch der relativ hohe Verbrauch an Fleisch und Wurstwaren je Portion bzw. Tagesverpflegung.

Ergebnis 15

Im Zuge der Neuorganisation der Küche ist verstärktes Augenmerk auf die Fleischerei zu legen. Wenn Fleisch und Wurstwaren, wie in allen übrigen Landeseinrichtungen, küchenfertig bezogen werden, kann die Fleischhauerei aufgelassen werden. Die Mitarbeiter könnten direkt in die Küche eingegliedert werden. Auf die Bestimmungen der ÖNORM A 2050 wird ausdrücklich hingewiesen.

LR: *Der Vorschlag des NÖ Landesrechnungshofes, die Fleisch- und Wurstwaren küchenfertig zu beziehen und die Fleischhauerei aufzulassen wird aufgenommen. Die entsprechenden Schritte zur Einleitung dieses Prozesses werden gesetzt. Im neuen Organisationskonzept der Küche ist keine Fleischerei mehr vorgesehen, die Bearbeitung der Fleisch- und Wurstwaren erfolgt im Rahmen des üblichen Küchenbetriebes.*

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

11.4. Bäckerei

In der Bäckerei sind 3 gelernte Bäcker beschäftigt. Es werden an 5 Tagen pro Woche (Dienstag bis Samstag) frische Backwaren hergestellt. Produziert werden Schwarzbrot, Weißbrot und Weißgebäck.

Ein Vergleich der Kosten mit anderen Einrichtungen zeigt auch für diesen Produktionsbereich ein sehr ungünstiges Ergebnis.

Beispielsweise liegen die Einkaufspreise für Schwarzbrot im LKH Tulln bei S 12,17, in der LNK Mauer fallen dafür S 18,93 an. Noch ungünstiger ist das Verhältnis bei Weißbrot und Weißgebäck. Hochgerechnet auf den Jahresbedarf errechnen sich in Summe Mehrkosten für Brot und Backwaren im Betrag von rd.S 700.000,-- d.s.58 %. **Dabei ist anzumerken, daß bei dieser Kostenkalkulation keine Kosten für die Investition der Bäckerei enthalten sind!**

Die folgende Aufstellung zeigt ein detailliertes Bild:

	Schwarzbrot	Weißbrot	Weißgebäck	Gesamt
Arbeitsaufwand in %	25	35	40	100
Lohnkostenanteil in S	359.334,75	503.068,65	574.935,60	1.437.339,00
Materialeinsatz in S	113.936,30	93.955,35	155.442,35	363.334,00
Energiekosten in S	39.200,85	25.659,10	31.308,05	96.168,00
Hilfsmaterialien in S	6.469,88	4.234,90	5.167,22	15.872,00
Gesamtkosten (netto) in S	518.941,78	626.918,00	766.853,22	1.912.713,00
10 % MWSt in S	51.894,18	62.691,80	76.685,32	191.271,30
Gesamtkosten (brutto) in S	570.835,96	689.609,80	843.538,54	2.103.984,30
Jahresproduktion in kg	27.411	17.942	21.892	67.245
davon Verkauf in kg an Personal	3.245	506		
Jahresproduktion in Stück			437.850	
Tagesverpflegungen/Jahr 239.204				
Verbrauch je Tagesverpfl. in dag	10,1	7,3	9,2	26,6
Verbrauch je Tagesverpfl. in Stk.			1,83	
Preis je kg ohne MWSt	18,93	34,94	35,03	
Preis je kg mit MWSt	20,83	38,44	38,53	
Preis je Stück ohne MWSt			1,75	
Preis je Stück mit MWSt			1,93	
Verkaufspreis je kg an Personal	20,00	40,00	kein Verkauf	

Die Kostenkalkulation der Backwaren bestätigt die seinerzeitige Meinung des Kontrollamtes, welches sich im Zuge des Küchenneubaus aus Kostengründen gegen einen Weiterbetrieb der anstaltseigenen Bäckerei ausgesprochen hat.

Der Verbrauch von insges. 26,6 dag Backwaren pro Tagesverpflegung ist sehr hoch und auf alle Fälle im Rahmen der Neuorganisation der Speiserversorgung untersuchenswert. Wie schon mehrmals angeführt, scheint ein wesentliches Einsparungspotential im Bereich der Menge zu liegen.

Ergebnis 16

Trotz der getätigten Investitionen in die Bäckerei sind im Zuge der Neuorganisation der Küche Überlegungen mit dem Ziel einer Kostenreduzierung anzustellen.

LR: Auch in Hinblick auf die Bäckerei werden die Erfahrungen aus anderen Bereichen umgesetzt werden. Im Zuge des neu organisierten Küchenbetriebes wurden als erste Maßnahme Bäckerei und Patisserie zu einer Einheit zusammengeführt, der zweite Schritt - bereits seit Monaten für den Zeitraum ab 1. September 1998 geplant - beinhaltet eine Personalreduktion um 33 % und eine Ausweitung des Aufgabenbereiches. Es wird allerdings die Wirtschaftlichkeit der Bäckerei noch einmal neu überprüft werden.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

12. Controlling

Im Zuge der Prüfung wurde der Eindruck gewonnen, daß Controlling als Führungsinstrument zur Steuerung der Betriebsabläufe in der LNK Mauer nicht bzw. äußerst eingeschränkt genutzt wird.

Wie die seit Jahren bestehenden starken Abweichungen zwischen Voranschlag und Rechnungsabschluß bei den Lebensmitteln zeigen, werden nicht einmal aus dem Instrument der Budgetüberwachung die notwendigen Konsequenzen gezogen.

Ergebnis 17

In der LNK Mauer sind geeignete Maßnahmen zur Einführung des Controlling als Führungsinstrument zu setzen. Diese Forderung wird durch die aufgezeigte Kostensituation im Bereich der Küchenwirtschaft eindringlich untermauert.

LR: Seitens der Abteilung Sanitätsrecht und Krankenanstalten wurde ein Arbeitskreis Controlling für die NÖ Landeskrankenanstalten eingesetzt; somit ist auch die Landesnervenklinik Mauer von diesem Arbeitskreis umfaßt und es sind im Jahr 1999 erste Ergebnisse und Umsetzungsmaßnahmen im Hinblick auf die Arbeiten dieses Arbeitskreises zu erwarten.

LRH: Die Äußerung der NÖ Landesregierung wird zur Kenntnis genommen.

St.Pölten, im November 1998
Der Landesrechnungshofdirektor
Dr. Walter Schoiber