



STADTRECHNUNGSHOF WIEN

Landesgerichtsstraße 10
A-1082 Wien

Tel.: 01 4000 82829 FAX: 01 4000 99 82810

E-Mail: post@stadtrechnungshof.wien.at

www.stadtrechnungshof.wien.at

DVR: 0000191

StRH VI - 6/16

Maßnahmenbekanntgabe zu

Unternehmung Wiener Krankenanstaltenverbund,

Prüfung des Küchenkonzepts;

Nachprüfung

INHALTSVERZEICHNIS

Erledigung des Prüfungsberichtes	4
Kurzfassung des Prüfungsberichtes	4
Bericht der Unternehmung Wiener Krankenanstaltenverbund zum Stand der Umsetzung der Empfehlungen	6
Umsetzungsstand im Einzelnen	7
Empfehlung Nr. 1.....	7
Empfehlung Nr. 2.....	7
Empfehlung Nr. 3.....	8
Empfehlung Nr. 4.....	9
Empfehlung Nr. 5.....	10
Empfehlung Nr. 6.....	12
Empfehlung Nr. 7.....	12
Empfehlung Nr. 8.....	13
Empfehlung Nr. 9.....	14

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

Abs	Absatz
bzw.	beziehungsweise
d.h.	das heißt
inkl.	inkl.
Krankenanstaltenverbund.....	Unternehmung Wiener Krankenanstaltenver- bund
Nr.....	Nummer
Pkt.	Punkt

Teilunternehmung Geriatrie-	
zentren und Pflegewohnhäuser	Teilunternehmung Geriatriezentren und Pflege-
	wohnhäuser der Stadt Wien mit sozialme-
	dizinischer Betreuung
W-KKG	Wiener Katastrophenhilfe- und Krisenma-
	nagementgesetz

Erledigung des Prüfungsberichtes

Der Stadtrechnungshof Wien unterzog das Küchenkonzept des Krankenanstaltenverbandes einer Nachprüfung. Der diesbezügliche Bericht des Stadtrechnungshofes Wien wurde am 18. Jänner 2017 veröffentlicht und im Rahmen der Sitzung des Stadtrechnungshofausschusses vom 25. Jänner 2017, Ausschusszahl 16/17 mit Beschluss zur Kenntnis genommen.

Kurzfassung des Prüfungsberichtes

Die Unternehmung Wiener Krankenanstaltenverbund entwickelte ab Mitte der 1990er-Jahre mehrere Projekte zur Speisenversorgung seiner Anstalten in Wien. Im Zeitpunkt der Erstprüfung verfolgte sie das Ziel der Realisierung einer Zentralküche, mit der langfristig alle ihre Einrichtungen mit Ausnahme des Allgemeinen Krankenhauses der Stadt Wien - Medizinischer Universitätscampus versorgt werden sollten. Für die Umsetzung dieses Projekts wurden umfangreiche Vorplanungsarbeiten durchgeführt, sodass die Realisierungsphase im Jahr 2015 eingeleitet hätte werden können.

Ab Mitte des Jahres 2015 wurde dieses Ziel nicht mehr weiterverfolgt. Nunmehr wurden Überlegungen angestellt, künftig die Speisenversorgung mit Ausnahme des Allgemeinen Krankenhauses der Stadt Wien - Medizinischer Universitätscampus langfristig gänzlich auszulagern und durch externe Speisenanbieterinnen vorzunehmen. Im Rahmen der Nachprüfung wurde festgestellt, dass für diese Vorgehensweise noch kein Personalkonzept vorlag.

Ferner fehlten Prozesse für eine Qualitätssicherung im Rahmen der Eingangskontrolle unter Einbeziehung eines von der Unternehmung Wiener Krankenanstaltenverbund beauftragten Lebensmittelabfalls. Ebenso war ein einheitlicher Kostformenkatalog noch nicht ausgearbeitet und ein Konzept für die Speisenversorgung im Krisen- und Katastrophenfall nicht vorhanden.

Die mittlerweile geschaffene Funktion einer Koordinationsstelle Küche war mit keiner ausreichenden Entscheidungs- und Durchsetzungskompetenz ausgestattet worden. Auch bestand bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen weiterhin Verbesserungs-

potenzial. Die Verwendung von Einwegverpackungen beim Bezug von Speisen externer Speisenanbieterinnen stand im Widerspruch zu den Zielsetzungen des Wiener Abfallvermeidungsprogramms und des Wiener Abfallwirtschaftsplans.

Bericht der Unternehmung Wiener Krankenanstaltenverbund zum Stand der Umsetzung der Empfehlungen

Im Rahmen der Äußerung der geprüften Stelle wurde folgender Umsetzungsstand in Bezug auf die ergangenen 9 Empfehlungen bekannt gegeben:

Stand der Umsetzung der Empfehlungen	Anzahl	Anteil in %
Umgesetzt	2	22,2
In Umsetzung	4	44,4
Geplant	2	22,2

Nicht geplant	1	11,1
---------------	---	------

Allfällige Rundungsdifferenzen bei der Darstellung von Berechnungen wurden nicht ausgeglichen.

Umsetzungsstand im Einzelnen

Begründung bzw. Erläuterung der Maßnahmenbekanntgabe seitens der geprüften Stelle unter Zuordnung zu den im oben genannten Bericht des Stadtrechnungshofes Wien erfolgten Empfehlungen, der jeweiligen Stellungnahme zu diesen Empfehlungen seitens der geprüften Stelle und allfälliger Gegenäußerung des Stadtrechnungshofes Wien:

Empfehlung Nr. 1

Der Stadtrechnungshof Wien empfahl dem Krankenanstaltenverbund, der Programmleitung Küche eine Zieldefinition für die künftige Speiserversorgung vorzugeben und diese Funktion mit einer ausreichenden Entscheidungs- und Durchsetzungskompetenz auszustatten.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Die Zieldefinition für die künftige Speiserversorgung im Krankenanstaltenverbund inkl. der notwendigen Entscheidungs- und Durchsetzungskompetenzen in den Bereichen "Führung - Mitwirkung - Information" für das Programm Küche ist bereits in Ausarbeitung und soll bis 31. Jänner 2017 vom Vorstand genehmigt werden.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung befindet sich in Umsetzung

Die Zieldefinition inkl. der notwendigen Entscheidungs- und Durchsetzungskompetenzen für das Programm Küche wird mit Etablierung des Nicht Klinischen Betriebes vorliegen.

Empfehlung Nr. 2

Es wurde empfohlen, nach Vorliegen der Zieldefinition ein Personalkonzept zu erstellen. Die Erstellung eines derartigen Konzepts wäre als vordringlichste Aufgabe der Küchenkoordinationsstelle anzusehen.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Der Empfehlung des Stadtrechnungshofes Wien wird insofern Rechnung getragen, indem die Erstellung eines Personalkonzepts in die Zieldefinition integriert wird, die sich in Ausarbeitung befindet.

Aufbauend auf eine Status quo-Erhebung inkl. Funktionsbezeichnungen wird ein Soll-Personalkonzept erstellt, welches unter Berücksichtigung der Umstrukturierungsmaßnahmen in diesem Bereich und der jeweils avisierten Zeithorizonte, in Abstimmung mit den Verwaltungsdirektionen und Personalvertretungen umgesetzt werden soll.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Umsetzung der Empfehlung ist geplant.

Das Personalkonzept wird im Zuge des Umsetzungsprojektes IFM (Infrastrukturelles Facility Management) an den Standorten der Wiener Städtischen Krankenhäuser aufgenommen.

Empfehlung Nr. 3

Es wurde empfohlen, auf der Grundlage des W-KKG Pläne und Konzepte für die Speiserversorgung im Krisen- und Katastrophenfall auszuarbeiten.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Die Aufrechterhaltung der Speiserversorgung soll Bestandteil der Katastrophenpläne in den Häusern des Krankenanstaltenverbundes werden und so über einen gewissen Zeitraum die Verpflegung je Haus gewährleisten.

Bei Neustrukturierung der Speiserversorgung soll ein entsprechendes Ausfallskonzept Bestandteil in der Planungsphase sein.

Wesentlich in beiden Fällen ist, zwischen internen und externen Ereignissen zu unterscheiden, welche die Speiserversorgung in den Häusern des Krankenanstaltenverbundes beeinträchtigen bzw. verhindern. Insbesondere für externe Ereignisse sind aus Sicht des Krankenanstaltenverbundes präventiv Vorgaben mit den einschlägigen Magistratsdienststellen abzustimmen und festzulegen.

Die Empfehlung des Stadtrechnungshofes Wien soll umgesetzt werden.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Umsetzung der Empfehlung ist geplant.

Aktuell werden die Regelungen je Haus zur Aufrechterhaltung der Speiserversorgung im Krisen- bzw. Katastrophenfall an das Programm Küche übermittelt. Für die Ausarbeitung eines entsprechenden Ausfallskonzeptes bei Neustrukturierung der Speiserversorgung haben bereits Gespräche mit internen und externen Fachdienststellen stattgefunden.

Empfehlung Nr. 4

Aufgrund der Leistungskapazität und der nur teilweisen Auslastung der Küche im Wilhelminenspital wäre die Speiserversorgung für das Krankenhaus Nord neuerlich einer wirtschaftlichen Betrachtung zu unterziehen.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Aufgrund der im Juni 2015 getroffenen Vorstandsentscheidung zur Auslagerung der Speiserversorgung für das Krankenhaus Nord wurde ein Vergabeverfahren eingeleitet, bei welchem nun bereits Bieterinnen- bzw. Bieterverhandlungen stattfinden.

Die freien Leistungskapazitäten im Wilhelminenspital sollen, gemäß der Empfehlung des Stadtrechnungshofes Wien, durch die Übernahme der Produktion für ein anderes Krankenanstaltenverbund-Krankenhaus ausgelastet werden. Aktuell wird die Speiserversorgung für die Häuser Semmelweis Frauenklinik, Orthopädisches Krankenhaus Gersthof und eventuell Otto Wagner-Spital in Betracht gezogen. Ein Entscheidungsantrag für die Betrachtung der Speiserversorgung im Otto Wagner-Spital, welches derzeit auch die Semmelweis Frauenklinik und das Orthopädische Krankenhaus Gersthof mit Speisen beliefert, wurde bereits im September 2016 genehmigt. Notwendige Kostenschätzungen sind in Bearbeitung.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Umsetzung der Empfehlung ist nicht geplant.

Die ursprüngliche Stellungnahme ist aufrecht.

Empfehlung Nr. 5

Es wurde empfohlen, bei guten Ergebnissen der Versuche mit Heißluftgeräten für die Verbesserung der Speisenqualität beim Servieren die Nutzung von Heißluft auszuweiten.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Im Allgemeinen ist geplant, die Regeneriertechnik den Rahmenbedingungen des jeweils betroffenen Hauses anzupassen. Aufgrund der Infrastruktur der einzelnen Häuser kann eine bestimmte Regeneriertechnik nicht vorgegeben werden. Tests mit den unterschiedlichen Techniken (Heißluft, Kontaktwärme, Induktion) haben gezeigt, dass die Qualität der regenerierten Speisen grundsätzlich bei allen drei Varianten gut bis sehr gut ist. Keine Regeneriertechnik ist im Ergebnisvergleich wesentlich besser oder schlechter, es

gibt immer einzelne Speisen, die keine optimale Regeneration erfahren.

In Abhängigkeit der Rahmenbedingungen und der notwendigen Budgetmittel wird je nach Haus entschieden, welche Regeneriermethode die besten Ergebnisse liefert. Hierbei wird immer das Gesamtsystem (inkl. Geschirr) betrachtet.

Die Empfehlung des Stadtrechnungshofes Wien dient als Entscheidungsgrundlage für Neubauten und zur finalen Optimierung nach der Umsetzung des *Wiener Spitalskonzepts 2030*.

Im Speziellen wurde in der Teilunternehmung Geriatriezentren und Pflegewohnhäuser bereits eine Ausschreibung für Speisetransportwägen für das Pflegewohnhaus Rudolfsheim-Fünfhaus gemacht, in deren Leistungsbeschreibung die guten Testergebnisse der Regeneriertechnik "Heißluft" eingeflossen sind. Das Pflegewohnhaus Rudolfsheim-Fünfhaus wird mit Heißluft-Regenerierwägen ausgestattet werden. Bei der Reinvestition von Regenerierwägen in den übrigen Pflegewohnhäusern wird auch hier diese Technik Anwendung finden.

Die Empfehlung des Stadtrechnungshofes Wien unter Bezugnahme auf Pkt. 3.5.5 ist in den Häusern der Teilunternehmung Geriatriezentren und Pflegewohnhäuser in Umsetzung.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung befindet sich in Umsetzung.

Unter Bezugnahme auf Pkt. 3.5.5: In den Häusern der Teilunternehmung Geriatriezentren und Pflegewohnhäuser wird nach Maßgabe der Notwendigkeit (d.h. notwendige

Reinvestition der Regenerierwägen) in den kommenden Jahren die Regeneriertechnik "Heißluft" angewendet werden.

Empfehlung Nr. 6

Es wurde nachdrücklich empfohlen, einen Prozess einer Qualitätskontrolle unter Einbeziehung eines Lebensmittellabors einzurichten.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Es wurden bereits Anfragen an drei Lebensmittellabors versendet, um sowohl Preisauskünfte wie auch Modalitäten zur Ablauforganisation in Erfahrung zu bringen. Nach Einlangen aller notwendigen Informationen wird eine Betriebsorganisation geplant, die den Prozess einer Qualitätskontrolle unter Einbeziehung eines Lebensmittellabors ermöglicht.

Die Empfehlung des Stadtrechnungshofes Wien soll umgesetzt werden.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung wurde umgesetzt.

Die Produktionslinie für den Krankenanstaltenverbund wird einem Hygieneaudit inkl. Probenziehung durch unabhängige Stellen (Magistratsabteilung 38) unterzogen, deren Endberichte automatisch an die Direktion der Teilunternehmung Geriatriezentren und Pflegewohnhäuser übermittelt wird.

Empfehlung Nr. 7

Es wurde empfohlen, die Bemühungen zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen weiter zu verstärken.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Aktuell finden im Krankenanstaltenverbund Gespräche und Verhandlungen mit einer externen Firma statt, die ein Projekt "Lebensmittelabfall-Monitoring für die Gemeinschaftsverpflegung" betreut. Es wird angestrebt, durch die Teilnahme an diesem Projekt eine Status quo-Erhebung aller Küchen (außer Sophienspital) im Krankenanstaltenverbund in Bezug auf Lebensmittelabfälle durchzuführen und Handlungsanleitungen für Reduktionsmaßnahmen setzen zu können.

Küchenpersonal und Küchenleitungen sowie jener Personenkreis, der mit der Speisenausgabe und Speisenanforderung betraut ist, sollen in Bezug auf Lebensmittelabfälle weiterhin sensibilisiert werden. Laufende Evaluierungen geben Aufschluss über die Effizienz getroffener Maßnahmen zur Vermeidung bzw. Reduktion von Lebensmittelabfällen.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung wurde umgesetzt.

Die Bemühungen Lebensmittelabfälle zu vermeiden wurden verstärkt. Die Übermittlung relevanter Daten an die unterstützende externe Firma haben bereits stattgefunden. Nach Begutachtung und Auswertung dieser Daten werden Handlungsanleitungen für Reduktionsmaßnahmen erarbeitet.

Empfehlung Nr. 8

Es wurde empfohlen, für die Lebensmittelverpackungen eine Gegenüberstellung von Einweg- und Mehrwegsystemen unter Berücksichtigung der Ziele und Vorgaben des *Wiener Abfallvermeidungsprogramms* und des *Wiener Abfallwirtschaftsplans* vorzunehmen.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Die Ziele und Vorgaben des *Wiener Abfallvermeidungsprogramms* und des *Wiener Abfallwirtschaftsplans* in Bezug auf Lebensmittelverpackungen unter Pkt. 9.1.2, Abs 4 "*Die Machbarkeit des forcierten Einsatzes von Mehrwegtransportverpackungen im Lebensmittelbereich [...] soll geprüft werden.*" sollen in künftigen Projekten zur Speiserversorgung Berücksichtigung finden.

Die Gegenüberstellung von Einweg- und Mehrwegsystemen soll bereits in der Planung erfolgen. Unter Beachtung der Infrastruktur je Haus, der Wahrung der Lebensmittelsicherheit und der budgetären Möglichkeiten, wird eine Systementscheidung erfolgen.

Aktuell werden im Krankenanstaltenverbund bereits Lebensmittel, wie beispielsweise Milch- und Molkereiprodukte, Brot- und Backwaren, Gemüse und Erdäpfel in Mehrweggebinden angeliefert, die an die Lieferfirmen retourniert werden.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung befindet sich in Umsetzung.

Fragen zur bewertenden Gegenüberstellung von Einweg- und Mehrwegsystemen wurden formuliert und werden bereits in der Planung bei Projekten zur Speiserversorgung einfließen.

Empfehlung Nr. 9

Im Hinblick auf die hygienische Betriebssicherheit sowie die bauliche Standsicherheit im Pfliegerwohnhaus Leopoldstadt wurde empfohlen, auf eine unverzügliche Behebung des Mangels (Feuchteschaden) im Bereich der Küche durch die Vermieterin zu drängen bzw. erforderlichenfalls weitere Schritte einzuleiten.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Vonseiten der Teilunternehmung Geriatriezentren und Pflege-
wohnhäuser wurden die entsprechenden Schritte zu einer raschen
Mängelbehebung durch die Vermieterin eingeleitet. Der Grund für
den Feuchteschaden wird derzeit durch eine Gutachtensergän-
zung abschließend geklärt und darauf basierend zeitnah der Sa-
nierungsvorschlag seitens der Vermieterin für die nachhaltige
Mängelbehebung erarbeitet. In der Zwischenzeit werden die
Feuchteschäden saniert.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung befindet sich in Umsetzung.

Derzeit ist keine Schimmelbildung mehr im Bereich der Küche vorhanden. Der Be-
obachtungszeitraum (Wassereintritt) endet per Juni 2017. Ab Juli 2017 (sofern kein
neuerlicher Wassereintritt) findet eine Generalsanierung durch die Vermieterin statt.

Für den Stadtrechnungshofdirektor:

Dipl.-Ing. Albert Otto

Wien, im August 2017