



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

KA VI - KAV-2/13

Maßnahmenbekanntgabe zu Unternehmung "Wiener Krankenanstaltenverbund", Prü- fung des Küchenkonzepts

Tätigkeitsbericht 2015

INHALTSVERZEICHNIS

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

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

bzw.	beziehungsweise
etc.	et cetera
Krankenanstaltenverbund.....	Unternehmung "Wiener Krankenanstaltenverbund"
Nr.....	Nummer
SOUND.....	"Sachkostenoptimierung. Unser Nutzen dauerhaft"

Erledigung des Prüfberichtes

Das Kontrollamt unterzog das Küchenkonzept des Krankenanstaltenverbundes einer stichprobenweisen Prüfung. Der diesbezügliche Bericht des Stadtrechnungshofes Wien wurde am 17. Jänner 2014 veröffentlicht und im Rahmen der Sitzung des Stadtrechnungshofausschusses vom 24. Jänner 2014, Ausschusszahl 15/14 mit Beschluss zur Kenntnis genommen.

Kurzfassung des Prüfberichtes

In einer von der Unternehmung "Wiener Krankenanstaltenverbund" im Jahr 1995 in Auftrag gegebenen Studie wurde empfohlen, die Speisensversorgung durch eine Reduktion der Küchen auf wenige Standorte wirtschaftlicher zu gestalten und dafür ein Konzept zu erstellen. Diesbezüglich wurde festgestellt, dass zwar einzelne Standorte geschlossen bzw. zusammengelegt wurden, ein Küchenkonzept für die künftige Ausrichtung der Speisensversorgung lag im Prüfungszeitraum allerdings noch nicht vor. Die geprüfte Stelle beabsichtigt nunmehr, auf Basis der Lösungsvorschläge aus einer im Jahr 2013 neuerlich beauftragten Studie, ein endgültiges Küchenkonzept zu erarbeiten.

Bei den Begehungen der in Betrieb befindlichen Küchen und den Einsichtnahmen in die Unterlagen über deren behördlichen Kontrollen wurde im Wesentlichen ein Zustand konstatiert, der einen weiteren Betrieb nicht ausschließt.

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	22,22
In Umsetzung	4	44,44
Geplant	3	33,33

Nicht geplant	-	-
---------------	---	---

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

Im Zeitpunkt der Prüfung lag kein Küchenkonzept für die Speisversorgung der Einrichtungen des Krankenanstaltenverbundes vor. Unter Heranziehung der eigenen Betriebsdaten sowie der Ergebnisse der im Zeitpunkt der Prüfung beauftragten Beratungsleistungen zur Erstellung einer Machbarkeitsstudie für die künftige Speisversorgung des Krankenanstaltenverbundes wäre nunmehr ein langfristig gültiges Küchenkonzept zu erstellen.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Die Generaldirektion fühlt sich durch die Empfehlungen gestärkt, den Weg der Machbarkeitsstudie zu gehen, um zu einer Zentralisierung mit den Vorteilen der Vereinheitlichung, Standardisierung und Wirtschaftlichkeit zu kommen.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung wurde umgesetzt.

Der Krankenanstaltenverbund hat eine externe Studie zum künftigen Küchenkonzept für die Speisversorgung der Einrichtungen des Krankenanstaltenverbundes in Auftrag gegeben. Der Vorstand hat nach Prüfung dieser Machbarkeitsstudie die Ausführung der Variante 4 dieser Studie beschlossen sowie die Aufsetzung in Form einer Programmorganisation analog Krankenhaus Nord.

Empfehlung Nr. 2

Im Zusammenhang mit der Erstellung des Küchenkonzepts wären die Reinvestitionserfordernisse bei den bestehenden Produktionsküchen zu erheben und deren Ergebnisse in weiterer Folge in die Managemententscheidungen über die künftige Ausrichtung der Speiserversorgung einfließen zu lassen.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Die Generaldirektion fühlt sich durch die Empfehlungen gestärkt, den Weg der Machbarkeitsstudie zu gehen, um zu einer Zentralisierung mit den Vorteilen der Vereinheitlichung, Standardisierung und Wirtschaftlichkeit zu kommen.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung wurde umgesetzt.

Teil der Studie war auch die Erhebung der notwendigen Kosten für die Planung und baulichen Maßnahmen in den verschiedenen ausgearbeiteten Varianten. Es liegt eine Kostenschätzung und ein Finanzierungsplan für das Projekt Zentralküche vor, der jedoch an die zeitliche Schiene und an noch nicht feststehenden Variablen (Standort etc.) angepasst werden muss.

Empfehlung Nr. 3

Mit der Entscheidung über die künftige Speiserversorgung im Krankenanstaltenverbund ergeben sich zwangsläufig Auswirkungen auf die derzeit bestehende Personalstruktur. In diesem Zusammenhang wird die Erstellung eines Personalkonzepts als vordringliche Maßnahme angesehen.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Auf Basis der bereits erwähnten Machbarkeitsstudie und den damit einhergehenden Entscheidungen ist mit der Personalvertretung vereinbart, ein entsprechendes Personalentwicklungskonzept zu erstellen, wobei im Zentrum dieses Konzepts die Per-

sonaleigenleistung mit externer Expertise zur Etablierung der Prozesse vorgesehen ist.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Umsetzung der Empfehlung ist geplant.

Mit Start des Projektes "Küchenkonzept" wird auch die Ausarbeitung eines Personal-konzepts begonnen. Der zeitliche Faktor und die daraus resultierenden Änderungen im Personalstand und allfällige flankierende Maßnahmen werden wesentlicher Bestandteil dieses Personalkonzepts sein.

Empfehlung Nr. 4

Die Generaldirektion des Krankenanstaltenverbundes hat für die strategische Ausrichtung der Speiserversorgung einen Projektleiter bestellt. Hinsichtlich der operativen Steuerung der Speiserversorgung in sämtlichen Einrichtungen wurde die Schaffung einer zentralen Küchenkoordinationsstelle in der Generaldirektion, die mit einer ausreichenden Entscheidungs- und Durchsetzungskompetenz ausgestattet ist und an der Umsetzung des künftigen Küchenkonzepts maßgeblich mitwirkt, empfohlen.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Die Empfehlung wird in die Planungen aufgenommen. In diesem Kontext ist auch die Bestellung der Leiterin bzw. des Leiters für das Organisationsentwicklungsprojekt Speiserversorgung zu sehen.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung befindet sich in Umsetzung.

Es wurde - wie zu Empfehlung Nr. 1 erwähnt - entschieden, die Umsetzung in Form einer Programmorganisation analog Krankenhaus Nord aufzusetzen. Ein interimistischer Leiter für die Programmvorbereitung wurde eingesetzt. Derzeit ist die Projektleitung in Ausschreibung.

Empfehlung Nr. 5

Bei der Speiserversorgung im Krankenanstaltenverbund ist Potenzial für eine wirtschaftliche Optimierung, insbesondere beim Personaleinsatz, gegeben. Diesbezüglich wurde empfohlen, unter Heranziehung der zu schaffenden Küchenkoordinationsstelle, die Optimierungsmöglichkeiten noch im Zeitraum bis zur Umsetzung eines endgültigen Küchenkonzepts zu nutzen.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Der Krankenanstaltenverbund sieht sich aufgrund dieser Empfehlung in seinem Ziel, zu einer Zentralisierung, Standardisierung und Vereinheitlichung der Speiserversorgung zu kommen, bestärkt.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Umsetzung der Empfehlung ist geplant.

Diese Empfehlung des Stadtrechnungshofes Wien ist ein wesentlicher Bestandteil der Empfehlung Nr. 3 und wird, wie schon erwähnt, ab Projektstart beginnen.

Empfehlung Nr. 6

Hinsichtlich der im Rahmen der Prüfung festgestellten unterschiedlichen Kostformenkataloge wurde die Ausarbeitung eines für die Krankenanstalten einheitlichen Kataloges auf der Grundlage der Empfehlungen der Fachgesellschaften für Ernährung empfohlen.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Im Rahmen der bereits angeführten Standardisierung und Zentralisierung auf weniger Standorte wird auch diese Empfehlung umgesetzt werden.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung befindet sich in Umsetzung.

Im Zuge des SOUND-Projektes zur Kostendämpfung im Bereich des Sachaufwandes werden permanent Kostformen und Speisepläne durchforstet und optimiert, die Produktvielfalt im Sinn eines optimierten Einkaufes gestrafft und ab Projektstart Schritt für Schritt in alle Häuser implementiert werden.

Empfehlung Nr. 7

Für die Eingangskontrolle fremdbezogener Speisen wäre ein Prozess einer Qualitätskontrolle einzurichten, der auch eine stichprobenweise Überprüfung der Qualität durch ein Lebensmittellabor umfasst.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Die Machbarkeitsstudie sieht dies bereits vor.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung befindet sich in Umsetzung.

Im Zuge der Umsetzung des Küchenprogrammes wird eine entsprechende Qualitätskontrolle eingerichtet werden.

Empfehlung Nr. 8

Bei Vornahme der Neuausschreibung zur Speisenlieferung durch eine externe Anbieterin wäre auf die Kompatibilität der Verpackung mit der in Verwendung stehende Regeneriertechnik Augenmerk zu legen, sodass Schäden an den der Stadt Wien gehörenden Geräten vermieden werden.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Diese Empfehlung wird in das Konzept der Zentralisierung der Standorte aufgenommen.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Empfehlung befindet sich in Umsetzung.

Im Zuge der Umsetzung des Küchenprogrammes wird diese Empfehlung berücksichtigt werden.

Empfehlung Nr. 9

Hinsichtlich der Vermeidung von Lebensmittelabfällen in den Krankenanstalten wurde ebenfalls Handlungsbedarf gesehen. Diesbezüglich wäre ein in die Betriebsabläufe integrierter kontinuierlicher Verbesserungsprozess zu implementieren.

Stellungnahme der geprüften Stelle:

Dem Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen wird verstärkte Aufmerksamkeit gewidmet werden.

Maßnahmenbekanntgabe der geprüften Stelle:

Die Umsetzung der Empfehlung ist geplant.

Die Müllvermeidung im Krankenanstaltenverbund war Teil der beauftragten Machbarkeitsstudie und wird im Zuge der Umsetzung des Küchenprogrammes in enger Zusammenarbeit mit der Magistratsabteilung 22 auf Machbarkeit und Umsetzung geprüft und gegebenenfalls implementiert werden.

Der Stadtrechnungshofdirektor:

Dr. Peter Pollak, MBA

Wien, im Oktober 2014