

Die Staatsministerin

SÄCHSISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES UND GESELLSCHAFTLICHEN ZUSAMMENHALT
Albertstraße 10 | 01097 Dresden

Präsidenten des Sächsischen Landtages
Herrn Dr. Matthias Rößler
Bernhard-von-Lindenau-Platz 1
01067 Dresden

Durchwahl
Telefon +49 351 564-55000
Telefax +49 351 564-55010

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Aktenzeichen
(bitte bei Antwort angeben)
34-0141.51-20/73

Dresden,
20. März 2020

Kleine Anfrage des Abgeordneten André Wendt (AfD)
Drs.-Nr.: 7/1739
Thema: Krankenhausküchen und Krankenhausessen

Sehr geehrter Herr Präsident,

den Fragen sind folgende Ausführungen vorangestellt:

„Basierend auf den Ergebnissen der Care-Studie 2019 des DKI (Deutsches Krankenhausinstitut) und der K&P Consulting GmbH kam es zu Berichten über Qualitätsmängel bei der Krankenhausverpflegung in Deutschland. Dabei wurde v.a. auf die Reduktionen beim Wareneinsatz seit 2005 und den vorherrschenden Investitionsstau in Krankenhäusern verwiesen. Das DKI wies die Ergebnisse dieser Studie teilweise zurück und machte deutlich, dass eine Verringerung des Wareneinsatzes v.a. auf zentralisierte Strukturen und den damit verbundenen günstigeren Einkauf zurückzuführen seien. Rückschlüsse auf die Qualität der Krankenhausverpflegung könnten mit dieser Studie deshalb nicht gezogen werden. (vgl. <https://www.dki.de/pressemitteilung/kranken-hau-sessen-klarstellung-in-eigener-sache>).“

Namens und im Auftrag der Sächsischen Staatsregierung beantworte ich die Kleine Anfrage wie folgt:

Frage 1: Welche sächsischen Krankenhäuser haben eine eigene Krankenhausküche / an welchen Standorten in Sachsen gibt es Krankenhausküchen?

Bzgl. der Sächsischen Krankenhäuser Altscherbitz, Arnsdorf, Großschweidnitz und Rodewisch wird auf die Anlage verwiesen. Im Übrigen liegen der Staatsregierung hierzu keine Erkenntnisse vor.

Krankenhausträger sind selbstständig wirtschaftende Unternehmen und damit gegenüber der Staatsregierung u.a. in Bezug auf die Ausstattung mit oder den Betrieb von (eigenen) Krankenhausküchen nicht auskunftspflichtig. In Anbetracht dessen verfügt die Staatsregierung über keine Kenntnisse, welches

Hausanschrift:
Sächsisches Staatsministerium
für Soziales und Gesellschaft-
lichen Zusammenhalt
Albertstraße 10
01097 Dresden

www.sms.sachsen.de

Krankenhaus über eine eigene Krankenhausküche verfügt bzw. an welchen Standorten es Krankenhausküchen gibt.

Frage 2: Welche Kenntnisse hat die Staatsregierung über die Höhe der Investitionsmittel, die jeweils in den letzten 20 Jahren in Krankenhausküchen investiert worden sind?

Bzgl. der Sächsischen Krankenhäuser Altscherbit, Arnsdorf, Großschweidnitz und Rodewisch wird auf die Anlage verwiesen. Im Übrigen liegen der Staatsregierung über die Höhe der auf die Krankenhausküchen entfallenden Investitionsmittel keine Erkenntnisse vor.

Krankenhausküchen wurden in den letzten 20 Jahren nicht gesondert gefördert, sondern waren stets in komplexe Gesamtfördervorhaben der Krankenhauseinzelförderung gemäß § 10 SächsKHG eingebunden. Im Rahmen der Antragstellung auf die Bewilligung von Fördermitteln nach § 10 SächsKHG wurden für diese Gesamtfördervorhaben die Kosten nach sog. Kostengruppen gemäß DIN 276 gegliedert. Diese Gliederung ermöglicht es jedoch nicht, die Kosten trennscharf den jeweiligen Funktionsstellen (hier: Funktionsstelle Speisenversorgung 5.06) zuzuordnen (z. B. weil bestimmte Planungsleistungen, Baukosten u. a. zugleich mehrere Funktionsstellen betreffen). Eine hinreichend sichere oder gar eine exakte Bestimmung der jeweils auf die Funktionsstelle Speisenversorgung (der Krankenhausküchen zuzurechnen sind) entfallenden geförderten Investitionsmittel ist daher nicht möglich.

Frage 3: Welche Vorgaben an die Qualität gibt es, die über die allgemeinen Vorgaben hinsichtlich der Lebensmittelzubereitung / Lebensmittelqualität hinausgehen?

Bzgl. der Sächsischen Krankenhäuser Altscherbit, Arnsdorf, Großschweidnitz und Rodewisch wird auf die Anlage verwiesen. Der Staatsregierung sind im Übrigen keine allgemeinen Vorgaben der Lebensmittelzubereitung / Lebensmittelqualität bekannt, die über die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) hinausgehen.

Frage 4: Inwieweit sind die Kosten der Verpflegung (Wareneinsatz, Personalkosten) Teil der Budgetverhandlungen und wie hoch war der Betriebskostenanteil jeweils in den letzten 10 Jahren, der auf die Krankenhausverpflegung entfiel?

Bzgl. der Sächsischen Krankenhäuser Altscherbit, Arnsdorf, Großschweidnitz und Rodewisch wird auf die Anlage verwiesen. Im Übrigen liegen der Staatsregierung hierzu keine Erkenntnisse vor.

Die Staatsregierung gehört nicht zum Kreis der Vertragsparteien nach § 18 Abs. 2 des Krankenhausfinanzierungsgesetzes (KHG), die die Budgetverhandlungen führen. Die Staatsregierung, insbesondere das Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt, nimmt dementsprechend auch nicht an den Budgetverhandlungen teil.

In den Budgetvereinbarungen, die dem Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt nach Abschluss der Verhandlungen zur Genehmigung vorgelegt werden, sind die Kosten der Verpflegung (Wareneinsatz, Personalkosten) nicht gesondert ausgewiesen, da sie im Wesentlichen in den G-DRG Fallpauschalen enthalten sind.

Mit freundlichen Grüßen


Petra Köpping
Anlage

Einrichtung	SKH Altscherbitz	SKH Arnsdorf	SKH Großschweidnitz	SKH Rodewisch	Zusammenfassung
Frage 1	Krankenhausküche wird durch Caterer betrieben	Krankenhausküche wird durch Caterer betrieben	verfügt über eigene Krankenhausküche	verfügt über eine eigene Krankenhausküche, die seit 2003 von einem Caterer betrieben wird	Krankenhausküchen vorhanden, in einem SKH wird die Küche durch das SKH selbst betrieben, sonst durch Caterer
Frage 2	843.000 € (seit 2000)	253.753 € (seit 2004)	1.933.426 € (seit 2015)	298.643 € (seit 2002)	3.328.822 € (seit 2000)
Frage 3	Bei der Menü-Planung werden in erster Linie die Regeln für eine vollwertige Ernährung der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) berücksichtigt. Die Kost soll den Bedarf an essentiellen Nährstoffen decken, in ihrem Energiegehalt den Energiebedarf berücksichtigen und die Erkenntnisse der Ernährungsmedizin zur Prävention berücksichtigen. Außerdem soll sie in ihrer Zusammensetzung, soweit es geht, den üblichen Ernährungsgewohnheiten entsprechen. Regionalen und saisonalen Produkten wird der Vorrang gegeben. Zusätzlich werden besondere Anforderungen durch Erkrankungen und /oder spezielle Vorlieben (z.B. Vegetarier, Schweinefleischfreie Kost, Allergien/Unverträglichkeiten usw.) berücksichtigt. Es wird auf eine Vitamin- und Mineralstoffschonende Zubereitung geachtet und die Warmhaltezeiten sind so kurz wie möglich zu halten. Zudem erfolgt die Auftragsvergabe an zertifizierte Unternehmen nach ENISO: 9001:2015 / ENISO14001:2015. Es erfolgen regelmäßig (hygienische) Kontrollen der regionalen Lieferanten. Das Qualitätsmanagement wird gelebt (jährliche Kontrollen durch externe Unternehmen) und ein Beschwerdemangement ist installiert (im SKH Altscherbitz).				
Frage 4	Die Kosten der Verpflegung sind als Betriebskosten Bestandteil der Budgetverhandlungen. Jedoch werden sowohl im DRG- (Somatik) als auch im PEPP-System (Psychiatrie) Leistungen verhandelt und vereinbart. Diese Leistungen enthalten pauschale Prozentsätze für die Betriebskosten und somit für die Verpflegung des Krankenhauses. Der Anteil der Kosten für Verpflegung (Wareneinsatz, Personalkosten, Transport, Verteilkosten, Medienkosten usw.) an den Gesamtkosten variiert bei den Einrichtungen zw. rund 2% und rund 8%. Die Unterschiede ergeben sich beispielsweise aus der Größe der Einrichtung oder den regionalen Medienkosten.				