

**Bericht über die Prüfung der
Wirtschaftlichkeit einer Zentralküche
für die Landeskrankenhäuser**

Bregenz, im April 2006

Inhaltsverzeichnis

Vorlage an den Landtag und die Landesregierung	3
Darstellung der Prüfungsergebnisse	3
Prüfungsgegenstand und Ablauf	4
Zusammenfassung der Ergebnisse	5
1 Chronologie des Projekts	7
2 Versorgungskonzept	9
3 Bauverfahren der Zentralküche im Areal des LKH Feldkirch	13
3.1 Planungsphase	13
3.2 Bauverfahren in erster Instanz	16
3.3 Weiteres Prozedere	18
4 Neubau der Zentralküche am LKH Feldkirch	20
5 Alternativen für eine zentrale Produktionsküche	24
5.1 Bau der Zentralküche „auf der grünen Wiese“	24
5.2 Bau der Zentralküche im LKH Rankweil	27
6 Mehrdimensionale Betrachtung der Alternativen	29
7 Stellungnahme der Geschäftsführung	31
Abkürzungsverzeichnis	33

Vorlage an den Landtag und die Landesregierung

Der Landes-Rechnungshof hat gemäß Artikel 70 der Landesverfassung dem Landtag und der Landesregierung über seine Tätigkeit und die Ergebnisse seiner Prüfungen zu berichten.

Gemäß § 5 des Gesetzes über den Landes-Rechnungshof in der geltenden Fassung hat der Landes-Rechnungshof nach einer durchgeführten Gebarungsprüfung unverzüglich einen Bericht vorzulegen.

Darstellung der Prüfungsergebnisse

Der Landes-Rechnungshof gibt in diesem Bericht dem Landtag und der Landesregierung einen detaillierten Überblick über die Prüfung der Wirtschaftlichkeit einer Zentralküche für die Landeskrankenhäuser.

Er konzentriert sich dabei auf die aus seiner Sicht bedeutsam erscheinenden Sachverhaltsdarstellungen, die Bewertung von Stärken, Schwächen und Risiken sowie die daran anknüpfenden Empfehlungen.

Berichte über die Prüfungen durch den Landes-Rechnungshof erscheinen auf den ersten Blick eher nur Defizite aufzuzeigen. Dies bedeutet aber nicht, dass die Arbeit der geprüften Stellen generell mangelhaft ist, selbst wenn die Darstellung von Stärken aus deren Sicht zu kurz kommt. Vielmehr soll das oft schon vorhandene Bewusstsein über Verbesserungspotenziale und die Umsetzung der gegebenen Empfehlungen dazu beitragen, das anerkannt hohe Leistungsniveau nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit, Sparsamkeit und Zweckmäßigkeit noch zu verbessern.

Bei dem Zahlenwerk wurden gegebenenfalls kaufmännische Auf- und Abrundungen vorgenommen.

Im Bericht verwendete geschlechtsspezifische Bezeichnungen gelten grundsätzlich für Männer und Frauen.

Prüfungsgegenstand und Ablauf

Der Landes-Rechnungshof prüfte von Jänner bis März 2006 die erforderlichen Investitionen und den Finanzierungsbedarf zur Umsetzung der geplanten Speiserversorgung in den Landeskrankenhäusern.

Die Vorteile der Produktionsform Cook & Chill und die Zweckmäßigkeit einer Zentralküche wurden bereits im Prüfbericht des Landes-Rechnungshofs vom September 2000 „Reorganisation der Speiserversorgung in den Vorarlberger Landeskrankenanstalten“ nachgewiesen.

Somit stand im Fokus dieser Prüfung die Bewertung der geplanten Umsetzung nach wirtschaftlichen Kriterien. Prüfungsschwerpunkte waren die bewilligten Investitionen zur Errichtung der Zentralküche am LKH Feldkirch und die Betrachtung alternativer Konzepte zur Errichtung einer Zentralküche unter Kosten-Nutzen-Aspekten. Weiters wurden die erforderlichen Investitionen in die dezentralen Küchen errechnet und der Finanzierungsbedarf für die Gesamtinvestition dargestellt.

Die Prüfungsergebnisse wurden den Geschäftsführern der Krankenhaus-Betriebsgesellschaft mbH am 29. März 2006 zur Kenntnis gebracht. Die Krankenhaus-Betriebsgesellschaft mbH gab am 19. April 2006 eine Stellungnahme ab, die vom Landes-Rechnungshof in den Prüfbericht eingearbeitet wurde.

Zusammenfassung der Ergebnisse

Die Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft mbH (KHBG) beabsichtigt seit nunmehr zehn Jahren, die Speiserversorgung der Landeskrankenhäuser (LKH) neu und wirtschaftlicher zu gestalten. Im Jahr 1996 wurde ein Projekt zur Reorganisation der Speiserversorgung gestartet.

In den Jahren 1997 bis 1999 haben die Auseinandersetzungen über die Produktionsform „Cook & Chill“ die rasche Umsetzung des neuen Versorgungskonzepts verhindert. Der Landes-Rechnungshof hat in seinem Prüfbericht im Jahr 2000 die Vorteile der Produktionsform Cook & Chill aufgezeigt und den Bau einer Zentralküche als wirtschaftliche und zweckmäßige Lösung empfohlen.

Die Wirtschaftlichkeitsberechnung für das geplante Projekt wurde von zwei externen Beratern erstellt und stammt aus dem Jahr 1998. Da nach der Übernahme der LKH Hohenems und Bludenz keine Aktualisierung dieser Berechnung erfolgte, liegt keine umfassende Darstellung der Wirtschaftlichkeit für das erweiterte Gesamtprojekt vor. Das zusätzliche Abnahmenvolumen der beiden LKH verbessert die Wirtschaftlichkeit.

Nach dem Grundsatzbeschluss des Aufsichtsrats im September 2000 wurde die Planung einer Zentralküche am Standort des LKH Feldkirch in Angriff genommen. Das Bauverfahren in erster Instanz dauerte fast zwei-einhalb Jahre. Durch dieses überdurchschnittlich lange Bauverfahren hat sich die Realisierung der geplanten Zentralküche weiter verzögert. Obwohl ein gültiger Baubescheid inzwischen ergangen ist, könnte das Bauvorhaben noch mehrere Jahre verzögert werden.

Im Zuge des Bauverfahrens wurde neuerlich die Frage nach der Wirtschaftlichkeit des geplanten Projekts gestellt. Da für die Realisierung relativ hohe Investitionen vorgesehen sind, hat der Landes-Rechnungshof das geplante Projekt und zwei weitere Alternativen nach wirtschaftlichen Kriterien geprüft. Berücksichtigt wurden auch die Vor- und Nachteile einzelner Varianten sowie der Zeitraum bis zur Versorgung aller LKH.

Ein Umbau der bestehenden Küchen in Verteilerküchen ist wesentlich teurer als eine Adaptierung. Während die Umbaukosten in den geprüften Varianten zwischen € 6,4 Mio und € 10,4 Mio angesetzt werden müssen, sind Adaptierungen mit weniger Kosten nach detaillierter Prüfung realisierbar. Dementsprechend sollten Umbauten der bestehenden Küchen erst dann erfolgen, wenn dies aus den Erfahrungen des Vollbetriebs unbedingt notwendig ist.

Der geplante Neubau der Zentralküche Feldkirch ist die wirtschaftlich beste Alternative. Sollten die Investitionskosten in einzelnen Positionen noch reduziert werden können, würde dies die Wirtschaftlichkeit erhöhen. In den Positionen Haustechnik und Einrichtung sind eventuell noch Einsparungen möglich. Der wesentliche Vorteil ergibt sich durch die integrierte Küchenlösung am Standort des größten LKH. Die Versorgung Dritter und die künftige Umsetzung eines PPP-Modells sind allerdings an diesem Standort nur schwer realisierbar.

Falls sich das geplante Projekt zeitlich weiter verzögert, wäre die Errichtung einer Zentralküche „auf der grünen Wiese“ wirtschaftlich vertretbar. Dies allerdings nur dann, wenn die bestehende Küche in Feldkirch nicht neu errichtet, sondern in eine Verteilerküche umgebaut wird. Die Baukosten einer „Greenfieldküche“ sind deutlich geringer, da diese nicht in einen bestehenden Baukörper integriert werden muss und andere architektonische Ansprüche gelten. Ein deutlicher Nachteil dieser Variante liegt in der geringeren Flexibilität in der Versorgung des größten LKH mit der höchsten Personalverpflegungsquote.

Deutlich schlechter in der wirtschaftlichen Bewertung ist ein Umbau der bestehenden Küche in Rankweil in eine Zentralküche. Die Investitionskosten für den Umbau liegen annähernd in derselben Höhe wie die Neubaukosten der Zentralküche Feldkirch. Zusätzlich sind relativ hohe Investitionen für die Adaptierung einer Verteilerküche in Feldkirch notwendig. Die Realisierung bedarf einer umfassenden technischen Prüfung. Der Standort am LKH Rankweil hat zudem noch deutliche logistische Nachteile.

Der Zeitpunkt der Inbetriebnahme einer Zentralküche ist aus mehreren Gründen der absolut kritische Faktor. Der desolate Zustand der Küche in Feldkirch ist aus hygienischen Gründen nicht mehr vertretbar und stellt daher einen hohen Risikofaktor dar. Jede weitere zeitliche Verzögerung führt zu steigenden Baukosten, verlorenen Aufwendungen für Ersatzinvestitionen und nicht realisierten Einsparungspotenzialen. Ohne Indexierung der Baukosten sind die wirtschaftlichen Verluste jährlich mit bis zu € 2,0 Mio zu bewerten.

Die ursprüngliche Inbetriebnahme der Zentralküche sollte im Oktober 2005 erfolgen. Die Geschäftsführung plant, im Herbst 2006 mit den Bauarbeiten zu beginnen und die Zentralküche Mitte 2008 in Betrieb zu nehmen. Diese Verzögerung wird die KHBG rund € 5,3 Mio kosten. Die Versorgung aller LKH mit Cook & Chill ist zwei Jahre nach Inbetriebnahme der Zentralküche geplant, sollte aus wirtschaftlichen Überlegungen aber rascher erfolgen.

1 Chronologie des Projekts

Die Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft mbH (KHBG) beabsichtigt seit nunmehr zehn Jahren, die Speiserversorgung der Landeskrankenhäuser (LKH) neu und wirtschaftlicher zu gestalten. Im Jahr 1996 wurde ein Projekt zur Reorganisation der Speiserversorgung gestartet, das trotz einer intensiven Prüfung noch nicht umgesetzt werden konnte.

Start Projekt	Die KHBG stellte im Jahr 1994 den teilweise schlechten Zustand der Küchen der LKH – damals ohne Bludenz und Hohenems – fest. Im Zusammenhang mit den geplanten sonstigen baulichen Maßnahmen im Krankenhausbereich sowie der Verpflichtung, die neuen Hygienevorschriften einzuhalten, hat die Geschäftsführung die Entscheidung getroffen, ein Gesamtkonzept für die umfassende „Reorganisation der Speiseversorgung in den Landeskrankenhäusern“ zu erstellen.
Konzeptphase	Im Jahr 1996 wurde das Projekt der „Reorganisation der Speiseversorgung in den Landeskrankenhäusern“ offiziell gestartet. In den folgenden Jahren wurden von verschiedenen Experten vier Studien erarbeitet. Diese umfassten unterschiedliche Schwerpunkte wie eine Machbarkeitsstudie für die Entscheidungsfelder Standort und Produktionsform, eine Machbarkeitsstudie zum Thema Betriebsform oder eine gutachterliche Untersuchung zur Produktionsform. Das vierte Konzept zur Standortfrage und Produktionsform lag mit detaillierten Berechnungen der Investitions- und Betriebskosten der KHBG im April 2000 vor.
Beschluss Aufsichtsrat	<p>Auf der Grundlage dieses Konzepts ließ sich der Aufsichtsrat von den Experten noch eine weitere Variante berechnen, die ihm von der Geschäftsführung im September 2000 zur Entscheidung vorgelegt wurde. Das in dieser Sitzungsvorlage beschriebene Konzept enthält die Empfehlung der Experten für die Produktionsform Frischkühlkost (Cook & Chill) im Gegensatz zu der bisher praktizierten traditionellen Warmhaltekost (Cook & Serve).</p> <p>Hinsichtlich der Standorte schlägt die KHBG dem Aufsichtsrat nunmehr eine Variante vor, die eine Zentralküche am LKH Feldkirch sowie eine Produktionsküche in Bregenz vorsieht.</p>
Prüfbericht L-RH	Im September 2000 erscheint der Bericht des Landes-Rechnungshofs. Die Einführung der Frischkühlkost für alle LKH wird empfohlen. Ein zentraler Produktionsstandort sollte als wirtschaftlich sinnvollste Lösung realisiert werden. Die Kapazität der Zentralküche sollte so dimensioniert werden, dass auch umliegende Einrichtungen beliefert werden können. Die Einführung eines PPP-Modells wird empfohlen.

- Planungsphase**
- Im Mai 2001 werden dem Aufsichtsrat die Ergebnisse eines Variantenvergleichs Selbstversorgung/Fremdversorgung präsentiert. Der Aufsichtsrat beschließt die Variante Selbstversorgung und empfiehlt diese dem Mehrheitsgesellschafter Land Vorarlberg zur Umsetzung.
- Im Dezember 2001 werden externe Experten mit der Küchenplanung beauftragt und das Projekt der Baubehörde des Amtes der Stadt Feldkirch vorgestellt. Im März 2003 wird dem Aufsichtsrat ausführlich über das Gesamtprojekt berichtet. Der Aufsichtsrat nimmt die Entwurfsplanung und Kostenberechnung für die Zentralküche zur Kenntnis.
- Im Juni 2003 wird der Aufsichtsrat ein weiteres Mal umfassend informiert. Der vorliegenden Entwurfsplanung für das Gesamtprojekt samt Objektbeschreibung, Raum- und Funktionsprogramm, Kostenberechnung und Terminplan wird zugestimmt.
- Bauverfahren**
- Im September 2003 wird das Gesamtprojekt Zentralküche/Ver- und Entsorgungsspanne bei der Bau- und Spitalsbehörde eingereicht. Im Oktober 2003 wird der Aufsichtsrat über die erfolgte Einreichung informiert. Geplanter Baubeginn ist Februar 2004, geplanter Fertigstellungstermin Juli 2005.
- Im Dezember 2003 wird der Aufsichtsrat darüber informiert, dass sich durch das langwierige Bewilligungsverfahren der Baubeginn und die Fertigstellung des Gesamtprojekts verzögern werden. Der Fertigstellungstermin wird auf Oktober 2005 verschoben. Ebenfalls im Dezember 2003 liegen die Bescheide zur Errichtungsbewilligung nach dem Spitalgesetz und dem ArbeitnehmerInnenschutzgesetz vor.
- Im Jänner 2004 findet die erste Bauverhandlung statt. Im März 2004 werden die geforderten Ergänzungen zum Bauantrag an die Baubehörde übermittelt. Im Februar 2005 ersucht die KHBG die Stadt Feldkirch um rasche Bescheiderlassung.
- Im Oktober 2005 wird dem Aufsichtsrat berichtet, dass laut Auskunft der Stadt Feldkirch nunmehr alle erforderlichen Gutachten vorliegen. Die Stadt Feldkirch wünscht die Abhaltung einer zweiten Bauverhandlung. Im Dezember 2005 findet die zweite Bauverhandlung statt.
- Baubewilligung**
- Die erstinstanzliche Baubewilligung für die Zentralküche im Areal des LKH Feldkirch wird am 1. März 2006 erteilt. Am 14. März 2006 wird in offener Frist gegen den Bescheid der Stadt Feldkirch berufen.

2 Versorgungskonzept

Die Produktionsform Cook & Chill ist beschlossen und soll in allen Landeskrankenhäusern (LKH) konsequent eingeführt werden. Das Konzept für die geplante Speisenversorgung basiert auf einer externen Expertise aus dem Jahr 1998. Die Versorgung aller LKH ist zwei Jahre nach Inbetriebnahme der Zentralküche geplant, sollte aus wirtschaftlichen Überlegungen aber rascher erfolgen.

Situation Produktionsform

Die Produktionsform geht von der Frischkühlkost (Cook & Chill) aus. Dabei werden die warm produzierten Speisen in Mehrportionsschalen in Regalwagen angerichtet, schockgekühlt und in einem Kühlraum für die Portionierung gelagert. Die Kaltkomponenten werden direkt in den Kühlraum gebracht.

Die geplante Betriebsorganisation sieht eine Vorproduktion für das Abendessen bzw das Wochenende vor. Beim Cook & Chill-Verfahren wird unabhängig von den Essenszeiten chargenweise produziert. Der Kochvorgang wird nach zwei Dritteln der Garzeit unterbrochen. Anschließend werden die Speisen in kürzester Zeit auf +3°C abgekühlt. Durch die rasche Abkühlung wird eine Bakterienbildung verhindert.

Produktionsformen für die Speisenversorgung

cook & serve (Kochen und Servieren)

- Anlieferung von Rohwaren
- Klassische Zubereitung von Speisen
- Bereitstellen und Warmhalten von Speisen
- Verteilen der Speisen im Tablett- oder Schöpfsystem

cook & chill (Kochen und Kühlen)

- Anlieferung von Produkten
- Konventionelle Zubereitung der Speisen bis zu einem Fertigungsgrad von ca 90 Prozent
- Rückkühlen bis unter drei Grad C innerhalb von 90 Minuten
- Lagerung der Speisen bei zwei Grad C bis 72 Stunden
- Speisenverteilung im Tablettssystem
- Endgaren bzw Regenerieren

Cook & freeze (Kochen und Einfrieren)

- Anlieferung und Lagerung der tiefgekühlten Speisen bei minus 18 Grad C (der Fertigungsgrad beträgt ca 80 Prozent)
- Verteilung der gefrorenen Speisen im Tablett- oder Schöpfsystem
- Endgaren der Speisen

Quelle: Küchenkonzept Gesundheit Nord, Ausgabe 2/2005

Die Speisen für die zu versorgenden Patienten werden über ein Speisenverteilband kalt auf Tablettts angerichtet, in die Tablettwagen geschoben und auf die Station gebracht. Sie bleiben so lange gekühlt, bis sie benötigt werden. Etwa 25 Minuten vor der Speisenverteilung werden die Speisen auf 75°C erhitzt und dabei fertig gegart. Der Stand der Technik ermöglicht, dass nur die Speisen, die warm sein sollen, erhitzt werden, die übrigen bleiben kalt. Das Erhitzen der Speisen erfolgt im Wagen über Andockstationen mit Heißluft, anschließend werden sie zum Patienten gebracht. Die gebrauchten Tablettts werden wieder in den Wagen geschoben und gelangen in die Zentralspüle im Küchenbereich. Die Kaffeeverversorgung für das Frühstück erfolgt ebenfalls im Bereich der Speisenverteilung.

Die Verteilung an die anderen LKH oder an Dritte erfordert eine spezielle Logistik. Die Speisen werden in kaltem Zustand in Gastronorm-Behältern mit Dichtdeckel in Transportbehälter so genannten Thermoports kommissioniert und anschließend in den Auslieferungskühlraum gebracht. Die Thermoports werden mit dem LKW zu den einzelnen Verteilerküchen gebracht, dort auf Tablettts portioniert und in den Wägen regeneriert.

Als Verteilerküchen werden jene Küchen bezeichnet, in denen die kalt in Gastronorm-Schalen und Thermoporten angelieferten Mahlzeiten auf Teller portioniert werden. Die Portionierung der Speisen muss in einem absolut sauberen und gekühlten Umfeld erfolgen. Der Begriff sauber ist auch dahingehend zu verstehen, dass die fertig zubereiteten Mahlzeiten in sämtlichen Arbeitsschritten nicht mit Rohwaren in Verbindung gebracht werden dürfen. Diese Verbindung darf weder räumlich, noch durch sich kreuzende Wege oder durch Arbeitsprozesse wie beispielsweise Kreuzkontamination durch/über die Mitarbeiter erfolgen.

Das gekühlte Umfeld für die Portionierung wird durch Schaffung eigener abgegrenzter Verteilbereiche ermöglicht. Dieser Umstand ist insofern von Bedeutung, da in den Verteilerküchen neben der Portionierung auch die Zubereitung des Frühstücks und des kalten Abendessens erfolgen wird.

Für die Speisenausgabe an das Personal gelangen die fertigen Speisen grundsätzlich in kaltem Zustand in Mehrportionsschalen in allen Häusern in den Speisesaal, werden dort regeneriert und über ein Selbstbedienungssystem an die Mitarbeiter ausgegeben. In den Speisesälen besteht die Möglichkeit, in definierten Aktionen Speisen für die Mitarbeiter frisch bzw direkt vor Ort herzustellen.

Versorgungskonzept Das Versorgungskonzept basiert auf der Variante IV der externen Expertise. Vorgesehen sind eine Produktionsküche und vier Verteilerküchen in den LKH Bregenz, Hohenems, Rankweil und Bludenz. Für die Pulmologische Abteilung Gaisbühel ist eine Anlieferungsküche geplant.

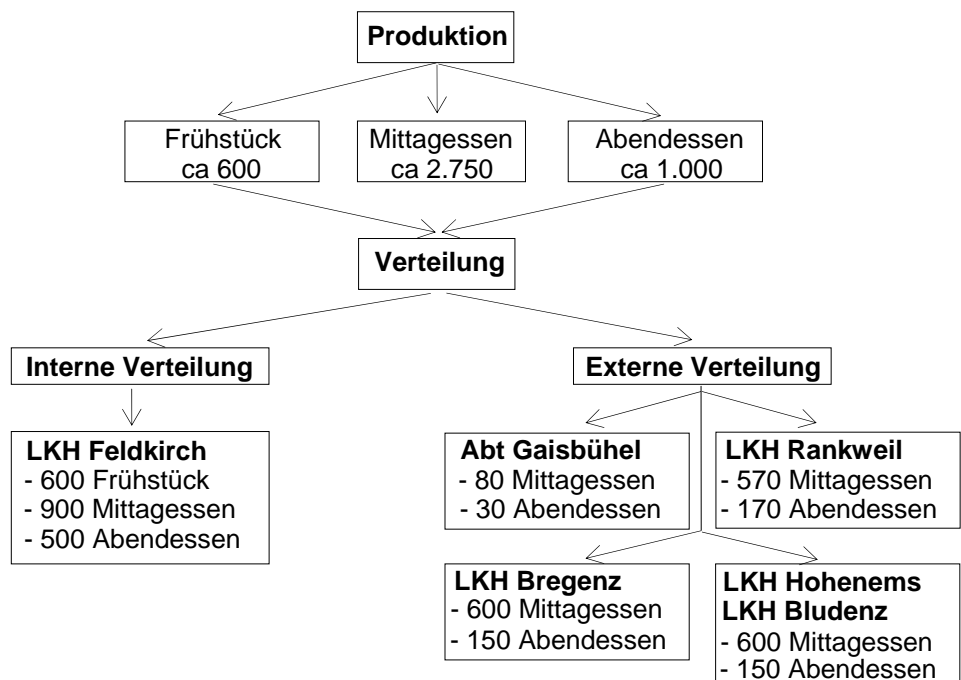
Der Aufsichtsrat hat im September 2000 mit der Variante III+ ein reduziertes Konzept beschlossen. Die wirtschaftlich sinnvollste Variante IV wurde bis dato keiner formalen Beschlussfassung durch den Aufsichtsrat unterzogen.

Stufenplan der Realisierung

Die flächendeckende Einführung des Versorgungskonzepts erfolgt in einem Stufenplan. Nach Inbetriebnahme der Zentralküche werden in der ersten Stufe für Feldkirch rund 600 Frühstücke, 980 Mittagessen und 530 Abendessen produziert. Davon werden etwa 80 Mittagessen und 30 Abendessen nach Gaisbühel geliefert.

In der zweiten Stufe wird zusätzlich das LKH Rankweil mit rund 570 Mittag- und 170 Abendessen beliefert. In der dritten Stufe erfolgt die Versorgung von Bregenz mit zusätzlich 600 Mittag- und 150 Abendessen. Mit der Versorgung der LKH Hohenems und Bludenz mit 600 Mittag- und 150 Abendessen wird in der vierten Stufe die flächendeckende Versorgung aller LKH gewährleistet. Somit werden im Endausbau 600 Frühstücke, 2.750 Mittag- und 1.000 Abendessen produziert.

Produktion und Verteilung im Endausbau



Quelle: KHBG

Bewertung

Die Umstellung auf die Produktionsform Cook & Chill stellt hohe Anforderungen an die Haustechnik, die Ausstattung und das Personal. Das Kochverfahren wird in zahlreichen Spitälern im In- und Ausland eingesetzt, die Systeme der Versorgung der Patienten und des Personals sind jedoch unterschiedlich. Der Landes-Rechnungshof erachtet die Entscheidung der Geschäftsführung als zweckmäßig, Cook & Chill konsequent für Patienten und Personal in allen LKH umzusetzen.

Die billigste Variante der Speiserversorgung mit Cook & Chill ist die direkte Anlieferung auf die Stationen und in die Speisesäle. Damit sind jedoch einige Nachteile wie Verlust an Flexibilität und dezentralen Arbeitsplätzen verbunden. Dementsprechend haben sich Geschäftsführung und Aufsichtsrat gegen diese Variante ausgesprochen.

Die Realisierung der flächendeckenden Versorgung soll schrittweise erfolgen. Ein konkreter Zeitplan für die dezentrale Versorgung der LKH wurde noch nicht erstellt. Laut Auskunft der Geschäftsführung werden in frühestens zwei Jahren nach Fertigstellung der Zentralküche alle Verteilerküchen in das System integriert. Einsparungen können somit erst relativ spät realisiert werden. Zusätzlich fallen in der Zwischenzeit in jeder Küche verlorene Investitionen in Höhe von durchschnittlich € 100.000 jährlich an.

Obwohl Erfahrungen mit dem neuen Kochsystem gesammelt werden müssen, erachtet der Landes-Rechnungshof den Zeitraum für die flächendeckende Umsetzung als zu lang. Mit jedem zusätzlichen Jahr sind wirtschaftliche Verluste verbunden.

Der Aufsichtsrat hat sich in zahlreichen Diskussionen mit der künftigen Speiserversorgung in den LKH befasst. Nach der Integration der LKH Hohenems und Bludenz wurde jedoch noch kein formeller Beschluss über die Konzeptvariante IV sowie den Zeitplan für die flächendeckende Umsetzung dieser Variante gefasst.

Empfehlung

Der Landes-Rechnungshof empfiehlt, die flächendeckende Versorgung aller LKH nach Inbetriebnahme der Zentralküche möglichst rasch zu realisieren.

Weiters empfiehlt der Landes-Rechnungshof dem Aufsichtsrat, einen formellen Beschluss über das Gesamtkonzept und den Zeitplan für die flächendeckende Umsetzung herbeizuführen.

3 Bauverfahren der Zentralküche im Areal des LKH Feldkirch

3.1 Planungsphase

Die Planungsphase für den Bau der Zentralküche dauerte insgesamt drei Jahre. Sie war geprägt von notwendigen Abklärungen über die Finanzierung, Projektabwicklung und Durchführung der Vergabeverfahren für die Detailplanungen. Der relativ spät gefasste Beschluss zur Projekterweiterung und die dadurch bedingte Ergänzung und Adaptierung der Detailplanung führten zu entsprechenden Verzögerungen.

Situation

Am 22. September 2000 beschließt der Aufsichtsrat der KHBG den Neubau einer Zentralküche am Standort Feldkirch. Gleichzeitig wird ein Raum- und Funktionsprogramm mit detaillierter Investitionskosten-schätzung in Auftrag gegeben.

Anfang 2001 werden Gespräche über die Finanzierung der Investitionskosten geführt und ein Gutachten über die rechtlich korrekte Vergabe der Architektenleistungen für die Planung der Zentralküche eingeholt. Nach diesem Gutachten ist im konkreten Fall eine Vergabe im Verhandlungsverfahren ohne öffentliche Bekanntmachung zulässig.

Im Mai 2001 beschließt der Aufsichtsrat, dass die Zentralküche nur für die Selbstversorgung betrieben werden soll.

In der zweiten Jahreshälfte finden Gespräche mit dem Landeshochbauamt über das Raum- und Funktionsprogramm am vorgeschlagenen Standort und mit der Abteilung Vermögensverwaltung (IIIb) im Amt der Landesregierung über die normgemäße Erfüllung der Bedarfplanungs-erfordernisse statt. Die Abteilung Vermögensverwaltung (IIIb) schließt sich den Ausführungen des Gutachtens betreffend die Vergabe der Architektenleistungen an.

Erstinformation der Baubehörde

Im Dezember 2001 stellt die KHBG das Projekt Neubau Zentralküche erstmals der Baubehörde im Amt der Stadt Feldkirch vor. Die Baubehörde teilt mit, dass ein Antrag auf Baugrundlagenbestimmung nicht erforderlich ist. Mit dem Projekt soll der Fachbeirat der Stadt Feldkirch befasst werden. Weiters soll eine Verkehrszählung zur Feststellung des Ist-Zustands in der Dorfstraße als Grundlage für eine Anrainerinformation in Auftrag gegeben werden. Die KHBG gibt bekannt, ein Logistik-Konzept der Ver- und Entsorgung der Zentralküche auszuarbeiten.

Ver- und Entsorgungsspanne	<p>Anfang 2002 wird vom Architekten ein Planlayout für die Zentralküche vorgelegt, welches auch eine so genannte Ver- und Entsorgungsspanne enthält. Ursprünglich war geplant, die Speiserversorgung von der Zentralküche für das LKH Feldkirch über eine direkte Verbindung vom Neubau der Küche in das angrenzende Haupthaus zu bewerkstelligen. Im Laufe des Projekts entstand die Idee, das schon lange im LKH Feldkirch anstehende Liftproblem zusammen mit einer Neustrukturierung der Ver- und Entsorgungsströme und damit auch der Speiserversorgung zu lösen. Die Schaffung zusätzlicher Aufzugskapazitäten war als Teilprojekt schon in der Zielplanung des LKH Feldkirch aus dem Jahr 2000 enthalten.</p> <p>Die Ver- und Entsorgungsspanne umfasst zwei Aufzugsgruppen, die an der Südseite des Hauptgebäudes des LKH angedockt und durch einen unterirdischen Verbindungsgang auf Höhe des Geschoßes G 03 verbunden werden. Der Verbindungsgang mündet in einen neu zu errichtenden Wirtschaftshof an der Dorfstraße. Von dort aus sollen sowohl die An- und Ablieferungen für die Zentralküche als auch die Ver- und Entsorgung des LKH erfolgen. Die Ver- und Entsorgungsspanne mit zusätzlichen Aufzügen dient der Entflechtung der Patienten-, Personal-, Besucher- und Güterströme.</p>
Vergabeverfahren Zentralküche	<p>In der ersten Jahreshälfte 2002 werden vom Landeshochbauamt bzw. von der Abteilung Hochbau (VIIc) die Verfahren zur Beauftragung von Bodenaufschlussarbeiten, Kanalisationsplanung, geotechnischer Beratung und Vermessungsarbeiten für die Zentralküche abgewickelt. Ebenso werden die Verfahren zur Beauftragung der Architektenplanung inklusive Brandschutzplanung und Planungscoordination, Bauphysik, Statik, Elektroplanung, Haustechnik und Beweissicherung für den Neubau der Zentralküche durchgeführt. Letztere Vergaben, darunter die Architektenplanung, die an den Architekten des Mehrzweckgebäudes ergehen soll, werden vom Aufsichtsrat im Juni 2002 beschlossen.</p>
Zustimmung Fachbeirat	<p>Im September 2002 stimmt der Fachbeirat des Amtes der Stadt Feldkirch dem Projekt Neubau Zentralküche zu. Der Fachbeirat empfiehlt, das Projekt zur weiteren Realisierung freizugeben.</p>
Projektanpassungen	<p>Ebenfalls im September 2002 genehmigt der Aufsichtsrat der KHBG die Vorentwurfsplanung samt Kostenschätzung sowie die Projekterweiterung Ver- und Entsorgungsspanne. In Anbetracht der geplanten Übernahme der Krankenhäuser der Städte Hohenems und Bludenz durch das Land Vorarlberg soll die Zentralküche kapazitätsmäßig für eine Mitversorgung dieser Häuser ausgelegt werden. Die geplante Mitversorgung der Krankenhäuser Hohenems und Bludenz macht Projektanpassungen im Bereich der Auslieferungskühlräume erforderlich.</p>

Im Oktober 2002 wird die Entwurfsplanung über den Neubau der Zentralküche abgeschlossen und die Baubehörde über die Projektanpassungen informiert. Das Verfahren zur Beauftragung der Örtlichen Bauaufsicht inklusive Baustellenkoordination wird von der Abteilung Hochbau (VIIc) durchgeführt.

Vergabeverfahren
Ver- und
Entsorgungsspanne

Von November 2002 bis Jänner 2003 wird von einer privaten ProjektentwicklungsgmbH das Vergabeverfahren für die Architektenplanung (inklusive Brandschutzplanung und Planungscoordination) für die Ver- und Entsorgungsspanne abgewickelt. Vom Landeshochbauamt bzw von der Abteilung Hochbau (VIIc) werden die Verfahren zur Beauftragung der Statik, Elektro- und Haustechnikplanung sowie Bodenaufschlussarbeiten für diesen Projektteil durchgeführt. Die Ver- und Entsorgungsspanne soll baulich auf die Installation eines automatischen Transportsystems ausgelegt werden.

Im Februar 2003 liegen die Ergebnisse der Verkehrszählung in der Dorfstraße vor. Darauf aufbauend wird im Mai 2003 ein von der KHBG in Auftrag gegebenes Verkehrsgutachten erstellt und eine Anrainer-Information zum geplanten Projekt durchgeführt. Ende Mai liegen auch der Entwurf für die Ver- und Entsorgungsspanne und der überarbeitete Entwurf für die Zentralküche vor.

Im Juni 2003 stimmt der Aufsichtsrat der KHBG der Entwurfsplanung für das Gesamtprojekt zu, erteilt den Auftrag zur Baueingabe und beschließt die Bauausführung. Die Abteilung Vermögensverwaltung (IIIb) im Amt der Landesregierung bestätigt die ordnungsgemäße Durchführung des Bedarfsplanungsverfahrens. Die KHBG lässt die Einreichunterlagen für das Gesamtprojekt erstellen und gibt ein Gutachten über die zu erwartenden Lärmemissionen in Auftrag.

Bewertung

Von der Beschlussfassung des Aufsichtsrats zum Neubau einer Zentralküche bis zur Eingabe des Projekts bei der Baubehörde sind drei Jahre vergangen. Die notwendigen Abklärungen und Gespräche mit verschiedenen Stellen hinsichtlich Finanzierung, Projektentwicklung und Durchführung der Vergabeverfahren für die Detailplanungen, insbesondere jenes für die Architektenplanung, haben viel Zeit in Anspruch genommen. Die Vergabe der Architektenplanung war rechtlich einwandfrei. Die Auswahl des Vergabeverfahrens bewertet der Landes-Rechnungshof im Hinblick auf den Zeitfaktor, den architektonischen Zusammenhang mit dem Mehrzweckgebäude sowie den lukrierbaren Rabatt als kostengünstig und wirtschaftlich.

Durch die Entscheidung, den Neubau der Zentralküche um die Errichtung einer Ver- und Entsorgungsspanne zu erweitern und als Gesamtprojekt zeitgleich einzureichen, konnten Synergien im Bauverfahren genutzt werden. Der Grund für diese Entscheidung war, dass die Ver- und Entsorgungsspanne als Voraussetzung für die Abwicklung der in-house Speisentransporte zeitgleich mit der Zentralküche in Betrieb genommen werden muss. Da der Beschluss zur Erweiterung des Projekts jedoch erst zwei Jahre nach dem Beschluss zum Neubau der Zentralküche gefasst wurde, konnten die notwendigen Verfahren für die Detailplanungen der Ver- und Entsorgungsspanne erst relativ spät in Angriff genommen werden. Darüber hinaus waren die Planungen hinsichtlich der Zentralküche zu adaptieren, wodurch weitere Verzögerungen entstanden.

3.2 Bauverfahren in erster Instanz

Das Bauverfahren in erster Instanz dauerte fast zweieinhalb Jahre. Aufgrund der Einwendungen von Nachbarn wurden von der Baubehörde zahlreiche Gutachten eingeholt und die Vorlage weiterer Unterlagen vom Bauwerber gefordert. Die einzelnen Verfahrensschritte nahmen überdurchschnittlich viel Zeit in Anspruch.

Situation Baueingabe

Im September 2003 wird das Gesamtprojekt bei der Bau- und bei der Spitalsbehörde eingereicht. Die Baueingabe umfasst im Wesentlichen den Neubau einer Zentralküche, die Errichtung eines Wirtschaftshofs mit Anbindung an die Dorfstraße sowie die Errichtung einer Ver- und Entsorgungsspanne mit zwei Aufzugsgruppen an der Südseite des bestehenden LKH-Gebäudes.

Plankorrekturen

Im Oktober 2003 führen Gespräche mit der Lebensmittelaufsicht und dem Sachverständigen für Brandschutz zu Plankorrekturen.

1. Bauverhandlung

Am 27. Jänner 2004 findet die erste Bauverhandlung statt. Zahlreiche Anrainer bringen verschiedenste Einwendungen gegen die Errichtung der Zentralküche vor. Die Baubehörde fordert von der Antragstellerin ergänzende Plan- und Beschreibungsunterlagen und beschließt die Einholung eines gewässerschutztechnischen, eines lufthygienischen, eines maschinenbau- bzw lärmschutztechnischen, eines ergänzenden verkehrstechnischen sowie eines humanmedizinischen Sachverständigengutachtens. Weiters knüpft die Baubehörde ihre Entscheidung an die Zustimmung sämtlicher Baugrundeigentümer zum Bauvorhaben.

Im März 2004 veranstaltet die Stadt Feldkirch eine Bürgerinformation zum Projekt Zentralküche. Die KHBG übermittelt der Baubehörde ergänzende Unterlagen zum Bauantrag. Die Baubehörde verlangt weiters die Vorlage eines Masterplans bzw. baulichen Entwicklungsplans für das LKH Feldkirch, ein Mobilitätskonzept sowie ein ergänzendes Verkehrsgutachten, das den Mehr-/Minderverkehr einer Zentralküche an einem anderen Standort auf der „grünen Wiese“ gegenüber einer Zentralküche am LKH Feldkirch für das gesamte Umfeld aufzeigt. Das Verkehrsgutachten liegt im Juni 2004, die Mobilitätsstudie im Dezember 2004 vor.

Im September 2004 wird im Aufsichtsrat über entstehende Kosten durch „verlorene Investitionen“ berichtet. Das lärmtechnische und das humanmedizinische Gutachten sind noch ausständig. Der Aufsichtsrat ersucht die Geschäftsführung, bei der Stadt Feldkirch auf Verfahrensbeschleunigung zu drängen.

Im Februar 2005 ersucht die KHBG beim Amt der Stadt Feldkirch um rasche Bescheiderlassung. Die Baubehörde erwidert das Ersuchen mit der Forderung nach weiteren Plan- und Beschreibungsunterlagen über alle Änderungen gegenüber den eingereichten Plänen, vor allem hinsichtlich der Anbindung des Wirtschaftshofs an die Dorfstraße.

Im März 2005 zieht die KHBG die Tekturpläne vom April 2004 betreffend die Verlegung der Einfahrt zum Wirtschaftshof zurück, da die ursprünglich eingereichte Variante lärmtechnische Vorteile aufweise.

Anfang Juli 2005 werden der Baubehörde aktuelle Pläne mit allen zwischenzeitlichen Änderungen übermittelt. Anfang September 2005 liegen sämtliche Gutachten – ein ergänzendes Verkehrsgutachten zur geänderten Einfahrtsvariante, das lufthygienische Gutachten, das lärm-schutztechnische sowie das humanmedizinische Gutachten – vor, ebenso eine damals noch fehlende Bauabstandsnachsicht. Über Auftrag der Baubehörde wird das lärmschutztechnische Gutachten am 21. Oktober und am 7. November 2005 nochmals ergänzt.

2. Bauverhandlung

Am 14. Dezember 2005 findet eine zweite Bauverhandlung statt. Die Baubehörde begründet ihre Notwendigkeit im Wesentlichen mit den Änderungen beim Wirtschaftshof und der Anbindung an die Dorfstraße. In der Verhandlung werden die eingeholten Gutachten erörtert und weitere Stellungnahmen der Parteien und Beteiligten aufgenommen. Am Ende hält der Verhandlungsleiter fest, dass der Bescheid schriftlich erlassen wird.

Baubescheid

Der erstinstanzliche Baubescheid wird von der Baubehörde am 1. März 2006 erlassen.

Bewertung

Das behördliche Bauverfahren erster Instanz war gekennzeichnet durch eine unüblich lange Verfahrensdauer. Die im Allgemeinen Verwaltungsverfahrensgesetz vorgegebene Entscheidungsfrist von sechs Monaten wurde um mehr als das Vierfache überschritten. Aufgrund der Einwendungen von Anrainern holte die Baubehörde zahlreiche Gutachten und Ergänzungsgutachten ein und forderte mehrfach ergänzende Unterlagen von der KHBG, darunter auch solche, die für eine Entscheidung im Bauverfahren nicht zwingend erforderlich scheinen.

Weiters haben die einzelnen Verfahrensschritte viel Zeit in Anspruch genommen. So fand die erste Bauverhandlung beispielsweise erst vier Monate nach der Baueingabe statt. Die Erstellung einzelner Gutachten dauerte offensichtlich mehrere Monate. Vom Zeitpunkt als sämtliche Gutachten vorlagen bis zur zweiten Bauverhandlung sind mehr als drei Monate und bis zur Bescheiderlassung weitere zweieinhalb Monate vergangen.

3.3 Weiteres Prozedere

Bis zur Inbetriebnahme der Zentralküche könnten je nach Verlauf des Bauverfahrens im Instanzenzug noch zwei bis sechs Jahre vergehen. Weitere Verzögerungen im Bauverfahren haben Auswirkungen auf die Wirtschaftlichkeit des Projekts. Bei absehbaren langfristigen Verzögerungen sind mögliche Alternativen zu prüfen.

Situation

Gegen den Baubescheid haben mehrere Nachbarn Berufung erhoben und darüber hinaus kundgetan, sämtliche möglichen Rechtsmittel und Rechtsbehelfe bis zur Anrufung des Verwaltungsgerichtshofs ausschöpfen zu wollen.

Die Geschäftsführung der KHBG beabsichtigt nach Rechtskraft des Baubescheids mit der Bauausführung zu beginnen. Dies bedingt das Risiko eines Baustopps, sollte allfälligen weiteren Rechtsbehelfen der Nachbarn aufschiebende Wirkung zuerkannt oder der Baubescheid aufgehoben werden.

Wird dieses Risiko in Kauf genommen und wird mit der Rechtskraft des Baubescheids Mitte 2006 gerechnet, dann könnte die Zentralküche bei einer geschätzten Bauzeit von eineinhalb Jahren im best case Anfang 2008 in Betrieb genommen werden. Suspendiert der Aufsichtsrat der KHBG den Beschluss zur Bauausführung bis über sämtliche in Anspruch genommenen Rechtsbehelfe entschieden worden ist, würde der Bau der Zentralküche weiter verzögert.

Unter der Annahme, dass eine endgültige bestätigende Entscheidung durch den VwGH Mitte 2008 vorliegt, wäre unter Einberechnung der Bauzeit im real case eine Inbetriebnahme Anfang 2010 möglich. Im worst case, sollte der VwGH den Bescheid wegen Verfahrensmängeln aufheben, wären weitere zwei Jahre zur Verfahrensergänzung zu veranschlagen und wäre mit einer Inbetriebnahme der Zentralküche erst Anfang 2012 zu rechnen.

Bewertung

Der Zeitpunkt der Inbetriebnahme einer Zentralküche ist aus mehreren Gründen der absolut kritische Faktor. Der desolate Zustand der Küche am LKH Feldkirch ist aus hygienischen Gründen nicht mehr vertretbar und stellt daher einen hohen Risikofaktor dar. Zudem stellt sich die Frage nach der Verantwortung und Haftung für Fehlleistungen, die aufgrund des hygienischen Zustands der Küche verursacht werden. Die behördliche Schließung der Küche könnte nach Ansicht des Landes-Rechnungshofs jederzeit erfolgen.

Jede weitere zeitliche Verzögerung führt zu steigenden Baukosten, verlorenen Aufwendungen für Ersatzinvestitionen und nicht realisierten Einsparungspotenzialen. Ohne Indexierung der Baukosten sind die wirtschaftlichen Verluste jährlich mit bis zu € 2,0 Mio zu bewerten.

Die ursprüngliche Inbetriebnahme der Zentralküche sollte im Oktober 2005 erfolgen. Die Geschäftsführung plant, im Herbst 2006 mit den Bauarbeiten zu beginnen und die Zentralküche Mitte 2008 in Betrieb zu nehmen. Diese Verzögerung wird die KHBG rund € 5,3 Mio kosten.

Empfehlungen

Der Landes-Rechnungshof empfiehlt, im Fall absehbarer langfristiger Verzögerungen mögliche Alternativen, die in kürzerer Zeit realisierbar wären, zu prüfen.

4 Neubau der Zentralküche am LKH Feldkirch

Eine Zentralküche am LKH Feldkirch ist die wirtschaftlich beste Alternative. Einsparungspotenziale sind sowohl bei den Errichtungskosten der Zentralküche als auch bei den Umbauten der Verteilerküchen zu prüfen. Diese sollten genutzt werden, um die Wirtschaftlichkeit der gesamten Investition noch zu erhöhen.

Situation

Für die Planung der Zentralküche wurde ein Architekt beauftragt. Die Einreichpläne wurden im Jahr 2003 fertig gestellt. Die Bruttogrundfläche für die Küchen- und Nebenräume beträgt 3.263 m². Zusätzlich wird ein Speisesaal mit einer Bruttogrundfläche von 655 m² errichtet. Die gesamte Geschoßfläche auf den Ebenen G01 bis G03 beträgt 3.918 m². Die Küche ist auf eine Kapazität von rund 3.200 Mittagmahlzeiten ausgerichtet.

Baubeschreibung

Die Küche wird als eigenes Versorgungsgebäude errichtet. Die Ver- und Entsorgung erfolgt über einen separaten Wirtschaftshof. Über eine Übernahmerampe gelangen die Waren in den Manipulationsbereich, werden dort übernommen und umgepackt. Die Getränke und Langzeit-Trockenvorräte werden in den entsprechenden Lagerräumen aufbewahrt, die restlichen Waren werden über einen Lift in die Lager- und Kühlräume für Trockenvorrat, Milch, Geflügel, Fleisch, Gemüse, Allgemein- und Tiefkühlprodukte in die Ebene G02 gebracht. Die genannten Räume sind als Durchlader konzipiert, so dass küchenseitig die Waren entnommen werden können, ohne den Anlieferungsgang zu betreten.

Ebenso ist an der Rampe der Auslieferungskühlraum für die Zwischenlagerung der externen Versorgung situiert. Über die Rampe erfolgt auch der Personalzugang in die Garderoben und Nassräume, das Küchenpersonal gelangt im reinen Zustand über eine eigene Verbindungstreppe in den Küchenbereich.

Im Anschluss an die einzelnen Kühlräume befinden sich die Vorbereitungszonen für Fleisch, Gemüse sowie Geflügel. Aus diesen Bereichen gelangen die Speisen in die Produktion, welche sich in die Zonen für Warme Küche, Diät, Kalte Küche und Patisserie gliedert. Neben der Patisserie befindet sich die Topfspüle, um das Kochgeschirr aus der Produktion bzw die Gastronorm-Schalen aus der Speisenverteilung zu reinigen. Im Anschluss befindet sich das Lager für das Koch- und Transportgeschirr.

Investition für
Zentralküche

Die aktuellste Kalkulation des Architekten geht von Errichtungskosten in Höhe von € 11,107 Mio für Zentralküche und Speisesaal aus. Gleichzeitig mit der Zentralküche soll am LKH Feldkirch eine neue Ver- und Entsorgungsspanne errichtet werden. Die Kosten für die Errichtung dieser Spanne betragen € 9,998 Mio.

Kostenberechnung Neubau Zentralküche Feldkirch
In Tausend €

Kostenposition	Zentral- küche	Versorgungs- spanne
Aufschließung	102	1.200
Bauwerk-Rohbau	1.429	4.265
Elektroinstallationen	810	
Fördertechnische Anlagen	194	
Heizungs-Sanitäreanlagen	1.500	
Bauwerk-Technik	2.504	1.695
Bauwerk-Ausbau	2.626	1.675
Einrichtung Küche	2.415	
Einrichtung Sonstige	120	
Nassmüllentsorgung	170	
Einrichtung	2.705	103
Außenanlagen	185	60
Honorare	964	500
Nebenkosten	167	120
Reserven	425	380
Gesamt	11.107	9.998

Quelle: KHBG

Die Projekte Neubau der Zentralküche und Versorgungsspanne erfordern Investitionen in Höhe von € 21,105 Mio. Dieser Wert basiert auf der Preisbasis Mai 2003. Hochgerechnet auf das Jahr 2005 betragen die Kosten für die Gesamtinvestition bereits € 22,683 Mio.

Freiwerdende
Flächen

Durch die neu errichtete Zentralküche werden Flächen im Zentrum des LKH Feldkirch frei, die nach Aussage der Geschäftsführung dringend für andere Zwecke benötigt werden. Die geplante Verwendung der frei werdenden Flächen wurde dem Aufsichtsrat in der Sitzung am 22. September 2000 zur Kenntnis gebracht.

Geplante Verwendung der Freiflächen

Bereiche	Erforderliche Fläche in m ²
Zentraler Wäscheumschlagplatz	140
Zentralgarderoben	600
Zentralbibliothek, Studenten, Sitzungszimmer	120
Zentrale Fotodokumentation	40
Forschungsinstitut VIVIT	40
Zentraler Bereich Primararztzimmer	200
Erweiterung Zentralsterilisation	150
Tageschirurgischer Bereich – Ost	160
In-vitro-Fertilisation	50
Aufbahrung	40
Gesamt ohne Pathologie	1.540

Quelle: KHBG

Gesamtinvestition

Die Errichtungskosten für die notwendigen Neu- und Umbauten in allen Küchen betragen € 16,047 Mio. Diese umfassen die Zentralküche am LKH Feldkirch, den Umbau der Küchen in Bregenz, Hohenems, Rankweil und Bludenz in Verteilerküchen sowie den Umbau der Küche in Gaisbühel in eine Anlieferungsküche. Nicht enthalten ist der Umbau des Speisesaals am LKH Feldkirch mit € 1,450 Mio.

Berechnungsgrundlage war die Kostenschätzung des Architekten für die Zentralküche, Berechnungen aus der Expertise 1998 und Richtwerte von Experten.

Verteilerküchen

Im beschlossenen Konzept wird von einem Umbau der bestehenden Produktionsküchen in Rankweil und Bregenz in Verteilerküchen und von Gaisbühel in eine Anlieferungsküche ausgegangen. Für jede Küche wurden die notwendigen Investitionen berechnet. Die Investitionen für die Küchen in Hohenems und Bludenz wurden bisher nicht bewertet. Laut Auskunft der Geschäftsführung liegen diese in etwa bei den geschätzten Umbaukosten der Küche in Rankweil, somit bei maximal € 2,0 Mio.

Geplant ist der Versand der kalten Speisen in Gastronorm-Behältern in die dezentralen Küchen, dort Einzelportionierung, Tablettierung und Spülen. Von den Experten wurden die gesamten Umbaukosten für vier Verteilerküchen und eine Anlieferungsküche auf € 6,389 Mio geschätzt. Der Umbau umfasst eine weitgehende Erneuerung der Küchen, somit bauliche Maßnahmen, eine komplette Erneuerung der Haustechnik sowie eine neue Einrichtung und Geräteausstattung. Auf Basis der Planung der Experten ist in den Verteilerküchen sowohl die kalte Verteilung der Speisen, als auch die warme Zubereitung von Speisen möglich.

Einsparungen

Die geplante Personalausstattung beträgt 56,5 Stellen in der Zentralküche, 52,0 Stellen in den Verteilerküchen und 2,5 Stellen in der Anlieferungsküche Gaisbühel. Nach vollständiger Einführung des neuen Versorgungskonzepts ist eine Personalreduktion von bis zu 60 Stellen möglich. Die Personaleinsparungen werden laut Aussage der Geschäftsführung sukzessive durch Fluktuation, anderweitige Verwendung oder durch Outplacement erfolgen.

Die Betriebskosten wurden mit jährlich € 11,257 Mio errechnet. Das Einsparungspotenzial beträgt nach vollständiger Umsetzung des neuen Versorgungskonzepts € 1,377 Mio jährlich. Die gesamte Investition amortisiert sich in 11,65 Jahren.

Bewertung

Der Bau der Zentralküche am LKH Feldkirch erfordert relativ hohe Investitionen. Im Gegenzug dazu werden im LKH Feldkirch Freiflächen im Zentrum des LKH gewonnen. Der Neubau der Zentralküche tangiert während der Bauphase nicht den laufenden Versorgungsbetrieb.

Die vom Architekten berechneten Errichtungskosten für die Zentralküche im LKH Feldkirch sind aufgrund der Größe, der architektonisch ansprechenden Bauausführung sowie der eingerechneten Reserven relativ hoch. Die Haustechnik wird beispielsweise mit € 2,504 Mio kalkuliert.

Nach Ansicht des Landes-Rechnungshofs und nach Rücksprache mit Architekten und Planern sind Einsparungen bei den Flächen einzelner Nutzungsbereiche, der Haustechnik, der Küchenausstattung und bei den angesetzten Reserven noch möglich.

Weitere Einsparungen sind nach Ansicht des Landes-Rechnungshofs bei den Verteilerküchen möglich. Der vollständige Umbau der dezentralen Küchen ist unter Umständen nicht zwingend erforderlich. Für die Verteilung der Speisen ist eine Adaptierung der Küchen mit einem gekühlten Band ausreichend. Die Kosten für die Adaptierung der Verteilerküchen wurden für die Berechnung der Wirtschaftlichkeit mit gesamt € 1,505 Mio angesetzt und liegen somit bei rund einem Viertel der Umbauvariante.

Unter Annahme der vollen Errichtungskosten für die Zentralküche in Höhe von € 9,658 Mio und den angenommenen Adaptierungskosten der Verteilerküchen in Höhe von € 1,505 Mio reduzieren sich die Gesamtkosten der Investition von € 16,047 Mio auf € 11,163 Mio. Die jährliche Ersparnis würde € 1,573 Mio betragen, die Amortisationsdauer reduziert sich von 11,65 auf 7,10 Jahre.

Empfehlung

Der Landes-Rechnungshof empfiehlt, mögliche Einsparungen bei der Zentralküche zu prüfen und ein Kostenziel für die Errichtungskosten vorzugeben.

Weiters empfiehlt der Landes-Rechnungshof, bei den künftigen Verteilerküchen lediglich die unbedingt notwendigen Adaptierungen vorzunehmen.

5 Alternativen für eine zentrale Produktionsküche

Die KHBG hat vor Beschlussfassung des Aufsichtsrats im September 2000 über das künftige Speisensversorgungskonzept mehrere alternative Standorte für die Ansiedlung einer Zentralküche geprüft bzw. von Experten prüfen lassen. Die Verteilerküchen in Hohenems und Bludenz wurden bei den vorliegenden Wirtschaftlichkeitsprüfungen noch nicht berücksichtigt.

Die letzte Prüfung eines alternativen Standorts für die Zentralküche erfolgte Ende 2005 durch die KHBG. Im Zuge des Bauverfahrens wurde von der Stadt Feldkirch neuerlich die Prüfung der Wirtschaftlichkeit einer Zentralküche an einem neuen Standort „Grüne Wiese“ eingefordert. Das Ergebnis der Prüfung wurde von der KHBG dem Landtag in der Anfragebeantwortung Zl. 29.01.088 vom 30. Dezember 2005 zur Kenntnis gebracht. Vorgelegt wurde ein Kostenvergleich zwischen dem Neubau der Zentralküche am LKH Feldkirch und dem Bau einer Zentralküche an einem anderen Standort mit einem zusätzlichen Neubau der Verteilerküche am LKH Feldkirch.

5.1 Bau der Zentralküche „auf der grünen Wiese“

Die Errichtung einer Zentralküche auf der grünen Wiese ist dann wirtschaftlich vertretbar, wenn die Verteilerküche in Feldkirch nicht neu gebaut, sondern lediglich umgebaut wird. Die Baukosten einer „Greenfield-Küche“ sind deutlich geringer, da diese nicht in einen bestehenden Baukörper integriert werden muss und andere architektonische Anforderungen gelten.

Situation

Das gesamte Investitionsvolumen für Zentralküche und alle Verteilerküchen wurde noch keiner umfassenden Wirtschaftlichkeitsprüfung unterzogen. Eine Greenfieldküche kann unter bestimmten Voraussetzungen durchaus wirtschaftlich sinnvoll sein. Zu berücksichtigen ist jedoch eine Vorlaufzeit für die Realisierung dieses Bauvorhabens von bis zu zwei Jahren.

Baubeschreibung

Beim Greenfield-Projekt wird von einem Industriebau in Massivbauweise ausgegangen. Die Ausführung erfolgt nach Krankenhausstandard über dem üblichen Standard vergleichbarer Produktionsküchen. Für das Bauvorhaben wurden aufgrund der geringeren Erschließungsflächen, des Wegfalls der Verteilerküche und der einfacheren Gebäudestruktur 2.700 m² Bruttogrundfläche kalkuliert.

Investitionen für
Greenfieldküche

Die Errichtungskosten für die Greenfield-Küche wurden von Experten unter Berücksichtigung von Benchmarks und Erfahrungswerten berechnet. Für die Bauwerkskosten wurde ein durchschnittlicher Quadratmeterpreis von € 1.624 herangezogen, der über den Vergleichswerten für industrielle Produktionsküchen liegt.

Errichtungskosten für eine „Greenfield-Küche“

In Tausend €

Kostenpositionen	Kosten
Aufschließung	50
Bauwerk-Rohbau	877
Bauwerk-Technik	1.841
Bauwerk-Ausbau	1.666
Einrichtungen	1.400
Außenanlagen	140
Honorare	627
Nebenkosten	150
Vergabereserven	250
Gesamt	7.001

Quelle: Berechnungen L-RH in Abstimmung mit externen Experten

Die Haustechnik wurde mit 42 Prozent der Baukosten berechnet. Als kalkulatorische Reserve für den Neubau wurden fünf Prozent vorgesehen. Die Kosten für Einrichtung, Außenanlagen und Honorare wurden von der KHBG übernommen oder um erzielbare Einsparungen gekürzt. Die Einrichtungskosten können auf € 1,400 Mio reduziert werden, ohne dass dabei Geräte aus dem Altbestand weiter genutzt werden. Bei einer Nutzung bestehender Geräte würde sich die Summe nochmals reduzieren.

Die Errichtungskosten wurden gesamt mit € 7.001 Mio ermittelt. Zusätzlich sind die Kosten für den Erwerb von 3.000 m² Industriegrund in Höhe von € 300.000 zu berücksichtigen. Vergleichbare Bauprojekte wurden in den letzten Jahren mit einem noch geringeren Investitionsvolumen realisiert.

Verteilerküchen

Die KHBG geht von einem Neubau der Verteilerküche am LKH Feldkirch aus. Die Kosten für den Umbau der bestehenden Küche in eine Verteilerküche wurden nicht geprüft, da laut Aussage der Geschäftsführung die erforderliche Raumhöhe von 3 m nicht gegeben ist. Die Leitlinie mit der Raumhöhe gilt nur für Produktionsküchen. Derzeit gibt es keine Klassifizierung für Verteilerküchen, da deren Ausstattung nicht exakt in einer Leitlinie definiert ist.

Die Umbaukosten der bestehenden Produktionsküche in Feldkirch in eine Verteilerküche wurden mit € 1,915 Mio angesetzt. In diesen Kosten sind keine Umbauten im Speisesaal enthalten. Unter Berücksichtigung der Kosten für den Umbau der anderen vier Verteilerküchen und der Anlieferungsküche Gaisbühel in Höhe von € 6,389 Mio ergeben sich Investitionskosten für die Umsetzung des gesamten Versorgungsprojekts von € 15,605 Mio.

Einsparungen

Die Personalausstattung dieser Variante wurde mit 40 Stellen in der Zentralküche und 32 Stellen in der Verteilerküche Feldkirch angegeben. In der Anfragebeantwortung wird von der KHBG ausgeführt, dass diese Variante rund € 1,0 Mio an Mehrkosten verursacht. An zusätzlichen Aufwendungen würden jährlich € 550.000 für Personalaufwand und € 500.000 für Sachaufwand anfallen.

Diese Berechnungen berücksichtigen keine Einsparungseffekte in den übrigen Verteilerküchen. Werden diese berücksichtigt, so resultiert daraus eine Personalausstattung von gesamt 126,5 Stellen. Nach der Systemumstellung wäre eine Personalreduktion von bis zu 45 Stellen möglich.

Die Betriebskosten wurden mit jährlich € 11,543 Mio errechnet. Die Einsparungen betragen nach der Inbetriebnahme der Zentralküche und nach der Umstellung des Systems in allen LKH jährlich € 1,091 Mio. Die gesamte Investition amortisiert sich in 14,3 Jahren.

Bewertung

Der Architekt der KHBG hat die Investitionskosten für die beiden Küchen mit € 16,250 Mio errechnet. Für die Zentralküche wurden € 9,760 Mio und für den Neubau der Verteilerküche am LKH Feldkirch wurden € 6,490 Mio kalkuliert. Die Mehrkosten gegenüber der Zentralküche am LKH Feldkirch wurden mit € 5,143 Mio ausgewiesen.

Nach Ansicht des Landes-Rechnungshofs und nach Rücksprache mit Architekten und Planern betragen die Errichtungskosten einer Greenfield-Küche maximal € 7,0 Mio. Ein Bauvorhaben auf der grünen Wiese ist somit deutlich billiger zu realisieren als ein Neubau mit Anbindung an einen bestehenden Baukörper und entsprechenden architektonischen Erfordernissen.

Die Regelung der Raumhöhe in der Leitlinie gilt nur für Küchen mit einer Produktionsfläche von über 100 m², in denen mit thermischen Geräten warm gekocht wird. In den Verteilerküchen ist dies nicht der Fall, da gekühltes Essen an einer gekühlten Umgebung über ein Band verteilt wird. Die Zubereitung von Frühstück und Abendessen erfordert ebenfalls keinen Warmkochbereich. Die Umbaukosten der Küche in Feldkirch in eine Verteilerküche sind auf Grund des desolaten Zustands relativ hoch anzusetzen. Die technische Umsetzung ist im konkreten Fall zu prüfen.

Die Greenfield-Küche ist nach Ansicht des Landes-Rechnungshofs unter bestimmten Voraussetzungen – wie weitere zeitliche Verzögerungen – eine wirtschaftlich vertretbare Variante. Falls die übrigen Verteilerküchen nicht umgebaut sondern nur adaptiert werden, reduzieren sich die gesamten Investitionen auf € 10,721 Mio. Die jährlichen Einsparungen betragen bei optimierten Betriebskosten € 1,287 Mio. Die Amortisationsdauer reduziert sich von 14,3 auf 8,3 Jahre.

5.2 Bau der Zentralküche im LKH Rankweil

Der Umbau der bestehenden Küche in Rankweil in eine Zentralküche ist aus mehreren Gründen keine vertretbare Lösung. Die Investitionskosten liegen annähernd in derselben Höhe wie die Neubauskosten der Zentralküche am LKH Feldkirch. Zusätzlich sind relativ hohe Investitionen für den Umbau einer Verteilerküche in Feldkirch notwendig.

Situation

Als mögliche weitere Alternative zum favorisierten Projekt wurde die Möglichkeit des Umbaus der bestehenden Küche im LKH Rankweil in eine Zentralküche geprüft. Diese Variante wurde bereits mehrfach diskutiert.

Baubeschreibung

Bei dieser Alternative würde die Küche in Rankweil unter Einbindung der bestehenden und für die Versorgung zum Teil ungenutzten Kellerräumlichkeiten zu einer Zentralküche umgebaut.

Nach einer Grobschätzung beträgt die derzeit verbaute Substanz für die Küche inkl Neben- und Lagerräumlichkeiten 2.400 m², aufgeteilt auf zwei Geschoße. Vom Kellergeschoß werden derzeit rund zwei Drittel für den laufenden Küchenbetrieb nicht genutzt. Um die benötigte Bruttogeschoßfläche von 3.260 m² zu erschließen, wäre eine geringfügige Erweiterung der vorhandenen Bausubstanz notwendig. Diese könnte möglicherweise durch einen vorderen Anbau mit Zufahrtsrampe am bestehenden Keller bewerkstelligt werden. Die technische Machbarkeit wäre hierbei jedoch noch zu prüfen.

Ausgehend von einem Richtwert für den Neubau eines Industriegebäudes wurde eine Kostenkennzahl für die Bauwerkskosten in Höhe von € 1.850/m² errechnet. Dabei wurden die hohen Hygienestandards berücksichtigt, die auf Grund der Leitlinie für Krankenhausküchen zu erfüllen sind.

Gesamtinvestition	<p>Unter Anwendung dieses Index würden die Kosten für den Umbau der bestehenden Küche im LKH Rankweil in eine Zentralküche € 9,6 Mio betragen.</p> <p>Für die Einrichtung einer Verteilerküche am LKH Feldkirch bestehen wie beim Greenfield-Projekt die Alternativen des Neu- oder Umbaus der bestehenden Küche in eine Verteilerküche.</p> <p>Die Gesamterrichtungskosten für das Projekt betragen beim Umbau der bestehenden Küche in Feldkirch in eine Verteilerküche und unter Annahme einer Reserve von zehn Prozent gesamt € 18,234 Mio.</p>
Einsparungen	<p>Die Betriebskosten wurden mit jährlich € 11,344 Mio errechnet. Die Einsparungen betragen nach der Inbetriebnahme der Zentralküche und nach der Umstellung des Systems in allen LKH jährlich € 1,290 Mio. Die gesamte Investition amortisiert sich in 14,14 Jahren.</p>
Bewertung	<p>Die Alternative des Umbaus der bestehenden Küche in Rankweil in eine Zentralküche hätte den Vorteil, dass mit dem Bau relativ rasch begonnen werden könnte. Eine zusätzliche Verteilerküche wie bei der Alternative des Greenfield-Projekts wäre nicht erforderlich. Die Investitionskosten für den Umbau der Küche, die Erschließung der Kellerräume und die Errichtung des kleinen Zubaus sind relativ hoch.</p> <p>Das Bauvorhaben bedürfte jedoch einer eingehenden technischen Prüfung. Der Aufwand dafür ist nach Ansicht des Landes-Rechnungshofs nicht gerechtfertigt, da der Ausbau der Küche in Rankweil in eine Zentralküche die wirtschaftlich schlechteste Variante darstellt.</p> <p>Falls nur die Küche in Feldkirch umgebaut und die übrigen Küchen zu Verteilerküchen adaptiert werden, reduzieren sich die gesamten Investitionen auf € 12,695 Mio. Die jährlichen Einsparungen betragen € 1,512 Mio. Die Amortisationsdauer reduziert sich von 14,14 Jahren auf 8,40 Jahre.</p>

6 Mehrdimensionale Betrachtung der Alternativen

Der Zeitpunkt der Realisierung ist der absolut kritische Faktor. Der desolate Zustand der Küche in Feldkirch ist aus hygienischen Gründen nicht mehr vertretbar und stellt daher einen hohen Risikofaktor dar. Jede weitere Verzögerung führt zu steigenden Baukosten, verlorenen Aufwendungen und nicht realisierten Einsparungspotenzialen.

Wirtschaftlichkeit

Die Prüfung der Wirtschaftlichkeit hat ergeben, dass die Errichtung einer Zentralküche am LKH Feldkirch die wirtschaftlich beste Alternative darstellt. Die Errichtung der Zentralküche an einem neuen Standort ist dann wirtschaftlich vertretbar, wenn die geschätzten Errichtungskosten reduziert, keine neue Verteilerküche in Feldkirch errichtet wird sowie der dargestellte Zeitfaktor zum Tragen kommt. Der Umbau der Küche in Rankweil in eine Zentralküche erfordert relativ hohe Investitionen.

Wirtschaftlicher Vergleich der Varianten

In Tausend €

	Alternative 1	Alternative 2	Alternative 3	Alternative 4
	ZK FK KHBG Umbau VK	ZK FK KHBG Adaptierung VK	Greenfield L-RH Adaptierung VK	ZK Rankweil L-RH Adaptierung VK
Investitionskosten ZK	9.658	9.658	7.001	9.605
Investitionskosten VK	6.389	1.505	3.420	3.090
Grundstückskosten			300	
Investitionskosten gesamt	16.047	11.163	10.721	12.695
Betriebskosten	11.257	11.062	11.348	11.123
Einsparung	1.377	1.573	1.287	1.512
Pay Back in Jahren	11,65	7,10	8,33	8,40
Wirtschaftlicher Verlust bei Inbetriebnahme 2008	5.348	5.891	5.097	5.720

ZK = Zentralküche; VK = Verteilerküchen; FK = Feldkirch; L-RH = Landes-Rechnungshof
Quelle: Berechnungen KHBG und Landes-Rechnungshof

Ob die bestehenden Küchen in Verteilerküchen umgebaut oder lediglich adaptiert werden, wirkt sich auf den Wirtschaftlichkeitsvergleich nicht unmittelbar aus. Durch höhere Investitionen verlängert sich die Dauer der Amortisation. Die Reihung der Projekte nach ihrer Wirtschaftlichkeit bleibt unverändert.

Zweckmäßigkeit

Neben wirtschaftlichen Kriterien sind zusätzlich noch weitere Faktoren zu berücksichtigen. Dazu zählen auch die Prämissen, die der Aufsichtsrat seinen Beschlüssen zu Grunde gelegt hat. Daraus resultieren Vorgaben an die Geschäftsführung wie beispielsweise die Absicherung dezentraler Arbeitsplätze in den Küchen. Werden die drei Alternativen nach strategischen Kriterien bewertet, differieren diese deutlich.

Mit der Errichtung einer Zentralküche am LKH Feldkirch kann eine integrierte Küchenlösung realisiert werden. Die Produktion der Speisen findet an jenem Standort statt, an dem sich das größte LKH mit den meisten Bediensteten befindet. Die Zentralküche am LKH Feldkirch dient laut Beschluss des Aufsichtsrats überwiegend der Versorgung der landeseigenen Krankenanstalten. Dadurch wird nach Ansicht des Landes-Rechnungshofs eine Erweiterung zur Versorgung Dritter sowie die spätere Umsetzung eines PPP-Modells erschwert. Nachteilig wirken sich auch die bisher erfolgten und eventuell noch anstehenden Verzögerungen im Bauverfahren aus.

Die Greenfield-Küche macht den Neu- bzw Umbau und Betrieb einer zusätzlichen Verteilerküche in Feldkirch notwendig, sofern das vom Aufsichtsrat beschlossene Verteilsystem beibehalten wird. Die Vorlaufzeit bis zur Inbetriebnahme ist mit bis zu zwei Jahren anzusetzen. Für eine eventuelle Änderung der Geschäftspolitik besteht nach Ansicht des Landes-Rechnungshofs jedoch eine höhere Flexibilität. Falls sich künftig eine verstärkte externe Nachfrage entwickelt, ist die Ausweitung der Produktion für die Versorgung Dritter relativ problemlos möglich. Auch ist die Einbringung der Küche in ein PPP-Modell ohne größere Restriktionen durchführbar.

Mit dem Umbau und der Erweiterung der Küche in Rankweil wäre ebenfalls eine integrierte Küchenlösung erzielbar. Die vorhandene Bausubstanz mit den überdimensionierten Kellerräumen könnte effizienter genutzt werden. Die technische Machbarkeit des Projekts bedarf noch einer eingehenden Prüfung. Die Zentralküche am LKH Feldkirch und die Greenfield-Küche sind baulich einfacher umzusetzen. Nach Ansicht des Landes-Rechnungshofs ist für die geplante Versorgung aller LKH eine Zentralküche am Standort des LKH Rankweil logistisch nicht attraktiv.

7 Stellungnahme der Geschäftsführung

Die Geschäftsführung der KHBG sieht sich in den Ausführungen des vorliegenden Berichtes des Landes-Rechnungshofes grundsätzlich bestätigt. Das Projekt einer Zentralküche wurde bereits im Jahr 1995 gestartet und ist im Laufe der vergangenen Jahre sowohl unternehmensintern wie auch extern durch eine Reihe von Sachverständigenexpertisen begutachtet und bestätigt worden. Unter anderem hat auch der Landes-Rechnungshof im Jahr 2000 in seinem Bericht über die „Reorganisation der Speiseversorgung in den Landeskrankenanstalten“ das vorliegende Projekt positiv bewertet und ausgeführt, „dass aus Sicht des Landes-Rechnungshofes ein zentraler Produktionsstandort die sinnvollste Lösung darstellt“.

Der Landes-Rechnungshof formuliert im vorliegenden Bericht an mehreren Stellen: „Der geplante Neubau der Zentralküche Feldkirch ist die wirtschaftlich beste Alternative“. Die Geschäftsführung der KHBG hat in den vergangenen Jahren somit entgegen allen bekannten Widerständen ihrem Auftrag gemäß ein Projekt der Realisierung näher gebracht, das für die Vorarlberger als Patienten und als Steuerzahler die beste Lösung darstellt.

Einzelne Passagen des Berichtes erlauben wir uns konkret zu kommentieren, da aus der Praxis des Krankenhaus- und Bauprojektmanagements einige Positionen des Landes-Rechnungshofes unserer Ansicht nach differenziert betrachtet werden können.

Als Rechtsträger mehrerer öffentlicher Krankenanstalten muss in besonderem Maß auch auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter und auf die Spezifitäten der peripheren Häuser eingegangen werden, sodass eine Realisierung der jeweiligen Verteilerküchen nicht – wie vom Landes-Rechnungshof gefordert – in weniger als zwei Jahren erfolgen kann, sondern entsprechend den arbeits- und sozialpolitischen Rahmenbedingungen sowie den gemäß Masterplan avisierten Generalsanierungen adäquat eine längere Realisierungsphase notwendig erscheint. Selbstverständlich ist die Geschäftsführung der KHBG an einer raschen Gesamtumsetzung interessiert, berücksichtigt aber wesentliche Prämissen wie Vermeidung verlorener Kosten sowie eine nur durch natürliche Fluktuation bedingte Personalreduktion.

Bezüglich des desolaten Zustandes der derzeitigen Küche am LKH Feldkirch muss ergänzt werden, dass trotz des dringenden Sanierungsbedarfes derzeit ein den Vorschriften entsprechender Betrieb gewährleistet ist, allerdings unter besonders erschwerten Bedingungen und unter großer Belastung der Mitarbeiter in der Küche des LKH Feldkirch.

Der Landes-Rechnungshof formuliert zB auf den Seiten 23 ff, dass Einsparungen noch möglich seien. Einsparungsmöglichkeiten sind selbstverständlich immer gegeben, Frage ist nur, ob diese auch realisierbar sind. Auf Grund kaufmännischer Vorsicht und der Expertise unserer erfahrenen Partner im Baubereich sind wir sogar verpflichtet, mögliche Kosten - immer mit bestimmten Abweichungsfaktoren - darzustellen und unseren Gremien vorzulegen.

Gerade auch nach Vorliegen dieses Berichtes des Landes-Rechnungshofes sowie im Hinblick auf den desolaten Zustand der derzeitigen Küche am LKH Feldkirch darf die Geschäftsführung der KHBG darauf hinweisen, dass die Realisierung dieses Projektes - vorausgesetzt möglichen weiteren Einsprüchen wird keine aufschiebende Wirkung zuerkannt und die Gremien der KHBG stimmen für einen Baubeginn - unmittelbar umgesetzt werden müsste.

Bregenz, im April 2006

Der Direktor

Dr Herbert Schmalhardt



Abkürzungsverzeichnis

KHBG	Krankenhaus-Betriebsgesellschaft mbH
LKH	Landeskrankenhaus/Landeskrankenhäuser
PPP	Public Private Partnership
VIVIT	Vorarlberg Institute for Vascular Investigation and Treatment
VwGH	Verwaltungsgerichtshof