

Landeshauptstadt Stuttgart
Der Oberbürgermeister
GZ: OB 5206-05

Stuttgart, 11.03.04

Stellungnahme zum Antrag

Stadträtinnen/Stadträte – Fraktionen Freie Wähler-Gemeinderatsfraktion, FDP/DVP-Gemeinderatsfraktion
Datum 09.10.03
Betreff Privatisierung der Krankenhausküche und der Kantinen

Anlagen

Text der Anfragen/ der Anträge

1. Das Klinikum Stuttgart prüft gegenwärtig, das DreamSteam-Kochverfahren bei der Speiserversorgung der Patienten und / oder Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einzusetzen. Hierbei ist ein Kostenvergleich mit anderen möglichen Speiseversorgungssystemen vorgesehen. Nach den vorliegenden Erkenntnissen ist die Qualität der Speisenzubereitung mittels DreamSteam-Kochverfahren als sehr hoch zu bewerten. Im DaimlerChrysler-Werk Untertürkheim ist dieses Kochverfahren im Bereich der Mitarbeiterspeiserversorgung erfolgreich eingeführt und erreicht bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine hohe Akzeptanz.

Das DreamSteam-Kochverfahren wird in Gesundheitseinrichtungen bei der Patientenversorgung bislang noch nicht eingesetzt. Eine Versorgung für Patienten im Patientenrestaurant wird von Experten für möglich gehalten. Um Planungssicherheit bei der Patientenverpflegung am Krankenbett zu erhalten, werden gegenwärtig die organisatorischen Abläufe durch Fachplaner untersucht.

Im Zusammenhang mit der grundlegenden Untersuchung, das DreamSteam-Kochverfahren bei der Patienten- und / oder Mitarbeiterverpflegung einzusetzen, werden auch die unter Nr. 1 des Antrags formulierten Fragen geprüft und geklärt. Dabei wird auch geklärt, unter welchen Bedingungen eine externe Belieferung mit Speisen erfolgen kann.

2. Eine Umstellung des gesamten Kantinenwesens der Stadt Stuttgart auf das DreamSteam-Kochverfahren ist aus heutiger Sicht nur möglich, wenn eine Zentralküche für alle Ämter und Eigenbetriebe aufgebaut wird, die dann bestehende Einrichtungen als Relaisküchen beliefern würde.

Eine weitere Möglichkeit ist der Bezug von DreamSteam-Komponenten von der DaimlerChrysler-Zentralküche in Untertürkheim, die zusammen mit frischen Produktionen zur Essenversorgung in den bestehenden städtischen Küchen eingesetzt würden. Die Verwaltung hat sich daher in den vergangenen Wochen mehrfach bemüht, ein konkretes Angebot von DaimlerChrysler (DC) Gastronomie und Services zu erhalten. Erste Zahlen liegen jedoch erst seit einem Treffen der Werkküchenverwaltung mit DC am 26.01.2004 vor. Bei diesem Treffen wurde vereinbart, in der Werkküche im Interimsrathaus (IRH) 14 Tage versuchsweise von DC gelieferte Komponenten einzusetzen. Der Speiseplan der Werkküche IRH und das Angebot von DC müssen aufeinander abgestimmt werden. Das Angebot für den Testzeitraum im April 2004 liegt wiederum erst seit 16.02.2004 vor. Die Werkküchenverwaltung wird die in diesem Test gewonnenen Erkenntnisse hinsichtlich der Einkaufspreise, der Zeit- und Personaleinsparung usw. auswerten.

Die Versorgung kleiner Außenstellen könnte durch den Bezug von sogenannten Monoschalen durch DC erfolgen, die vor Ort in Mikrowellen regeneriert werden. Die Verwaltung wird auch hier ein Angebot von DC einholen und mit den bestehenden Kosten vergleichen. Bisher werden einige Außenstellen mit Produktionen aus städtischen Küchen durch private Transportunternehmen beliefert.

3. Zu gegebener Zeit werden +der Gesundheitsausschuss zu Nr. 1 und der Personalbeirat zu Nr. 2 informiert.

Dr. Wolfgang Schuster

Verteiler