

DIE LINKE Kreistagsfraktion MK, Heedfelder Str. 45, 58509 Lüdenscheid

Herrn Landrat
Thomas Gemke

- Im Hause -

Anja Claus
Fraktionsgeschäftsführung

DIE LINKE Kreistagsfraktion MK
Heedfelder Str. 45
58509 Lüdenscheid

Telefon 02351 / 966 – 6920

info@linksfraktion-mk.de
www.linksfraktion-mk.de

-
Anfrage zur Speiserversorgung – Märkische Catering GmbH

Lüdenscheid, 14.05.2013

Sehr geehrter Herr Landrat,

dem Entwurf des Gesamtabschlusses für das Haushaltsjahr 2011 ist zu entnehmen, der Aufsichtsrat der Märkischen Catering GmbH habe bereits im November 2010 einen Systemwechsel in der Speiserversorgung beschlossen.

Dazu fragen wir zunächst, was zukünftig mit der Märkischen Catering GmbH geplant ist, da die Aufgabe der Speiserversorgung damit ja entfällt.

Auf der Internetseite der Märkischen Gesundheitsholding GmbH ist bei der Darstellung der Konzernstruktur die Märkische Catering GmbH zwar aufgeführt, es lässt sich jedoch kein Untermenü zur weiteren Information mehr öffnen.

Daher fragen wir:

- Gibt es bereits ein neues Konzept zur Speiserversorgung
- Wurden bereits Verhandlungen mit entsprechenden Unternehmen geführt
- Wurde bereits eine Auswahl getroffen

Falls Ja:

- nach welchen Gesichtspunkten wurde das Unternehmen ausgewählt, wie beispielsweise die tarifliche Entlohnung der Beschäftigten, sowie der Aspekt der Umweltbelastung (u. A. durch Verpackungsmaterial)
- Wurden bei der Auswahl Firmen aus dem heimischen Raum, die evtl. mit regionalen Produkten arbeiten, ausreichend berücksichtigt
- wird das vorhandene Personal der Märkischen Catering GmbH komplett oder in Teilen in das neue Konzept integriert
- ist mit einer Mehrbelastung für das Krankenpflegepersonal zu rechnen bspw. durch das Erwärmen der Speisen auf den Stationen

Weiterhin bleibt festzustellen, dass derzeit 25% aller Patienten bereits mangelernährt sind, wenn sie zu einer Behandlung in ein Krankenhaus kommen. Gerade Langzeitpatienten mit längeren Liegezeiten benötigen eine ausgewogene, inhaltsreiche Verköstigung mit Ballaststoffen und frischen, vitaminreichen Zutaten. Wir stellen daher auch die Frage, wieweit die Qualität der Speisen in dem neuen Konzept berücksichtigt ist, denn Ernährung im Krankenhaus ist ein wesentlicher Aspekt für Gesundheit und Heilung.

Fraglich ist schlussendlich, welche Vorteile es überhaupt gegenüber dem jetzigen Konzept zur Speisenversorgung gibt. Der Gewinn- und Verlustrechnung in dem eingangs erwähnten Entwurf des Gesamtabchlusses für das Haushaltsjahr 2011 ist zu entnehmen, dass bei steigender Anzahl der Mitarbeiter noch immer ein Jahresüberschuss erwirtschaftet wird.

Mit freundlichen Grüßen,

Andreas Michel - Fraktionsvorsitzender

i.V. 

Anja Claus - Fraktionsgeschäftsführung