

Personalbedarf per Mausclick

Wie viel Personal brauche ich in meiner Küche? Diese Frage stellt sich wohl jeder Küchenleiter oder jede Küchenleiterin öfters. Ein Internetprogramm schätzt für jede Küche individuell anhand bestimmter Merkmale den Personalbedarf ab.

In den letzten Jahrzehnten sind die Forderungen nach wirtschaftlichem Handeln im sozialen Bereich immer stärker geworden. Das betrifft auch die Gemeinschaftsverpflegung. Die Betriebe sind angehalten, Kosten zu sparen. Da Personalkosten meistens den größten Posten unter den Kostenarten einnehmen, ist die Bestimmung des Personalbedarfs von erheblicher wirtschaftlicher Bedeutung. Die bislang verfügbaren Kennzahlen sind sehr pauschal und veraltet. Im Rahmen eines Forschungsprojektes sollte deshalb der Personalbestand in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen Deutschlands nach Qualifikationsstufen (Managementkräfte, Fachkräfte, Hilfskräfte) ermittelt werden. Dabei war zu untersuchen, welche der folgenden Betriebsmerkmale einen signifikanten Einfluss auf den Personalbestand ausüben:

- Anzahl der Essenteilnehmer
- Anzahl der Betriebstage
- Anzahl der Auswahlmenüs
- Conveniencegrad der verwendeten Lebensmittel
- Abwesenheit des Personal
- zusätzliche Leistungen (z.B. Buffets)
- Individualisierung der Dienstleistung (z.B. Wunschkost)
- Anspruchsniveau der Essenteilnehmer
- Verweildauer der Essenteilnehmer
- küchentechnische Ausstattung
- Küchensystem
- Bestell-/Lagersystem
- Ausgabesystem
- Transportsystem
- Geschirrkreislaufsystem
- Conveniencegrad der verwendeten Lebensmittel
- Profitorientierung des Betriebs.

Darauf aufbauend war ein Internetprogramm zu entwickeln, das für Betriebe mit gegebenen Betriebsmerkmalen den Personalbedarf für die drei Qualifikationsstufen schätzt.

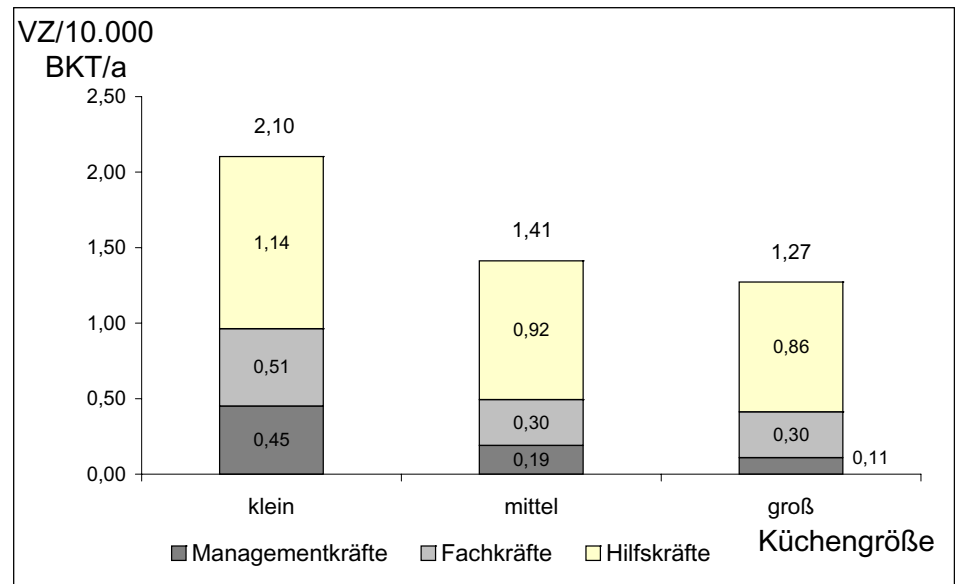


Abbildung 1: Personal in Vollzeitstellen pro 10.000 Beköstigungstage pro Jahr unterteilt nach Qualifikationen in Abhängigkeit von der Küchengröße

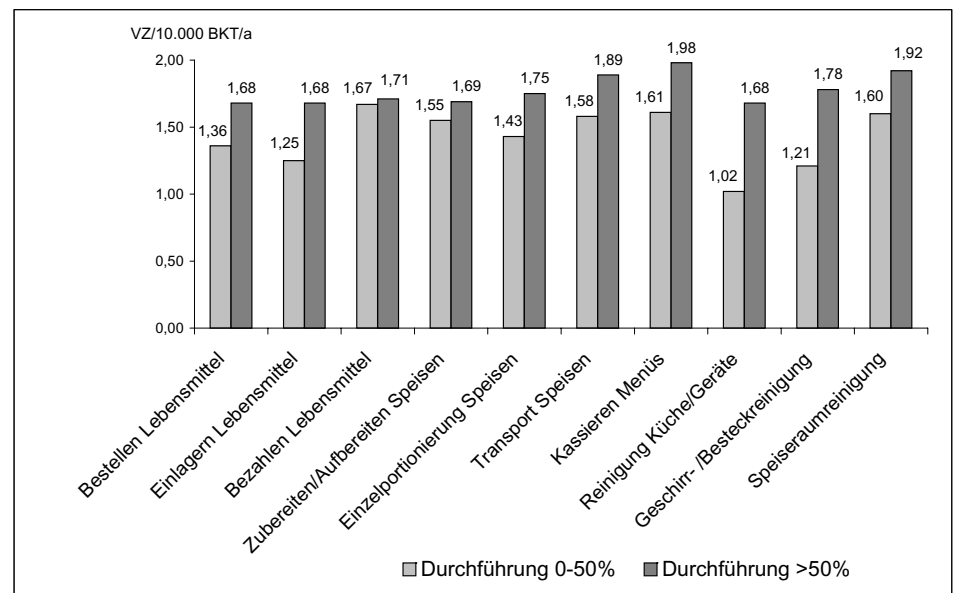


Abbildung 2: Personal in Vollzeitstellen pro 10.000 Beköstigungstage pro Jahr nach Umfang der Durchführung einzelner Arbeitsschritte durch kücheneigenes Personal

Methode

Zu diesem Zweck wurde zwischen November 2005 und März 2006 eine empirische

Untersuchung mit strukturiertem, standardisiertem schriftlichem bzw. elektronischem Fragebogen durchgeführt.

Aus der Grundgesamtheit der Gemeinschafts- und Pflegeeinrichtungen Deutschlands wurde eine Freiwilligenstichprobe (Aufruf unter anderem im Infodienst) mit 343 Einrichtungen ausgewählt. Mangels statistischer Informationen über die Grundgesamtheit kann die Repräsentativität der Stichprobe nicht gewährleistet werden. Die Abhängigkeit des Personalbestands von Betriebsmerkmalen wurde mittels multivariater Regressionsanalyse untersucht.

Ergebnisse

Die deskriptive Statistik zeigte unter anderem folgende Ergebnisse:

Kleine Küchen (bis 50.000 Beköstigungstage pro Jahr – BKT/a) setzen 2,10 Vollzeitkräfte pro 10.000 BKT/a ein, mittelgroße Küchen (50.001 bis 100.000 BKT/a) setzen 1,41 Vollzeitkräfte pro 10.000 BKT/a ein, bei großen Küchen (mehr als 100.000 BKT/a) sind es 1,27 Vollzeitkräfte pro 10.000 BKT/a (vgl. Abbildung 1). Über alle Küchen beträgt der Anteil der Managementkräfte ca. 11 %, der Anteil der Fachkräfte ca. 23 % und der Anteil der Hilfskräfte ca. 65 %. Der Personalbestand wird ausführlich nach den untersuchten Betriebsmerkmalen ausgewiesen.

In der Betriebsverpflegung ist der Personalbestand pro 10.000 BKT/a höher als im Gesundheits- und Sozialwesen und im Bildungs-/Ausbildungsbereich. In den neuen Bundesländern ist der Personalbestand geringfügig höher als in den alten Bundesländern. Nur bei den Fachkräften ist der Ost-West-Unterschied signifikant: in den neuen Bundesländern werden signifikant mehr Fachkräfte eingesetzt als in den alten Bundesländern. Bei einem Vergleich des Personalbestandes in Küchen mit unterschiedlichem Conveniencegrad der eingesetzten Lebensmittel, könnte eine Personaleinsparung nicht bei allen Lebensmitteln festgestellt werden. Bei Kartoffelspeisen ist der Personalbestand höher, wenn mehr küchenfertige oder garfertige Kartoffeln eingesetzt werden. Bei Gemüsespeisen, Fleischspeisen und Fischspeisen war dieser Zusammenhang nicht eindeutig nachweisbar. Hinsichtlich der von kücheneigenem Personal durchzuführenden Arbeitsschritte zeigte sich, dass der Personalbestand hö-

her ist, wenn das kücheneigene Personal mehr Arbeitsschritte durchzuführen hat. Am deutlichsten ist dies bei den Arbeitsschritten Reinigung der Küche und Geräte, sowie Geschirr- und Besteckreinigung (vgl. Abbildung 2).

Betrachtet man den Personalbestand in Zusammenhang mit der Abwesenheitsquote des Personals, so zeigt sich ein steigender Personalbestand mit steigender Abwesenheitsquote. Besonders die Anzahl an Managementkräften ist höher, wenn das Personal mehr ausfällt.

Die erklärende Statistik ergab folgende Ergebnisse. Der Personalbestand an Managementkräften ist abhängig von den Betriebsmerkmalen Anzahl Hilfskräfte, Anzahl Auswahlmenüs, Wunschkostenteil, Abwesenheitsquote des Personals, Beschaffungssystem, Abrechnungssystem sowie Conveniencegrad von Kartoffeln und Gemüse. Der Personalbestand an Fachkräften ist abhängig von den Betriebsmerkmalen Anzahl Auswahlmenüs, Beschaffungssystem, Ausgabesystem, Transportsystem, Geschirreinreinigungssystem, Organisation der Speiseraumreinigung sowie Conveniencegrad von Kartoffeln und Gemüse. Der Personalbestand an Hilfskräften ist abhängig von den Betriebsmerkmalen Anzahl Auswahlmenüs, Anzahl zusätzlicher Essenteilnehmer, Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, Anspruchsniveau der Essen-

teilnehmer, Lagersystem, Küchensystem, Transportsystem, Abrechnungssystem, Geschirreinreinigungssystem, Organisation der Speiseraumreinigung sowie Conveniencegrad von Kartoffeln und Fleisch. Auf Grundlage dieser Schätzmodelle wurde ein Internetprogramm entwickelt, das für einen Betrieb mit gegebenen Betriebsmerkmalen den Personalbedarf schätzt und mit dem tatsächlichen Personalbestand vergleicht. Das Internetprogramm ist unter folgender Internetadresse unentgeltlich abrufbar:

<http://hauswirtschaft.loel.hs-anhalt.de/forschung/personalbedarf/personalbedarfsbestimmung.html>. Das Programm ermöglicht es Betrieben und auch hauswirtschaftlichen Fachkräften, den Personalbedarf für eine Küche mit gegebenen Betriebsmerkmalen zu schätzen. Durch ein damit verbundenes Datenbanksystem wird gewährleistet, dass die Dateneingaben der Nutzer gespeichert werden, sofern der Nutzer damit einverstanden ist. Dies ermöglicht langfristiges elektronisches Benchmarking sowie eine Aktualisierung dieses Internetprogramms in einigen Jahren. Wer lieber anonym bleiben möchte, kann das Programm auch verwenden, ohne Datenspuren zu hinterlassen.

Prof. Dr. Margot Steinel,
Anja Müller

