

Kapazitätsengpass in den untersuchten Mensen ist nicht so sehr die Anzahl der Sitzplätze, sondern die Kapazität der Ausgabestellen und der Kassen während der Hauptpause.



Die magische Formel finden

Für die Bestimmung der Platzkapazität des Speisesaals ist es üblich, einen sogenannten Platzwechsel zu unterstellen. In diesem Beitrag wurde in drei Mensen an ostdeutschen Fachhochschulen untersucht, mit welchen Methoden die optimale Auslastung in der Studentenverpflegung bestimmt werden kann.

Studentenwerke erhalten bekanntlich für die Errichtung und den Betrieb von Verpflegungseinrichtungen unter anderem Landeszuschüsse, die nach den Grundsätzen der Wirtschaftlichkeit und Sparsamkeit zu verwenden sind. Eine Herangehensweise zur Bestimmung der Wirtschaftlichkeit ist die Ausnutzung der Kapazitäten der Küche und der Platzkapazität des Speisesaals. Das Hochschul-Informationssystem (HIS) empfiehlt hierzu, einen Platzwechsel von 2 bis 4 anzusetzen. In der Praxis der Studentenverpflegung stellt

„Im Durchschnitt ist der beobachtete Platzwechsel deutlich unter 2.“

Prof. Dr. Margot Steinel

sich die Frage, ob dieser Platzwechsel im Jahresverlauf wirklich erreicht werden kann, denn die Studierenden sind nur während der Vorlesungszeit kontinuierlich am Campus, während sie sich in der vorlesungsfreien Zeit häufig bei ihren Eltern oder an anderen Orten aufhalten. Hinzu kommt,

dass im Rahmen des Bologna-Prozesses das Studium wesentlich verschulter geworden ist und die Studierenden als Folge dessen nur noch einen engen Zeitraum (Mittagspause) haben, in dem sie die Verpflegungseinrichtung aufsuchen können.

Theoretisch möglicher Platzwechsel pro Tag. Eine übliche Methode zur Bestimmung der Platzkapazität ist die, eine gewisse Dauer zur Einnahme des Mittagessens zu unterstellen (z.B. 30 Minuten) und die Dauer der Öffnungszeit durch diese Essenseinnahmezeit zu dividieren. Für die drei Einrichtungen ergibt sich dann ein theoretisch möglicher Platzwechsel zwischen 3 und 6. Bei dieser Methode wird die unrealistische Annahme getroffen, dass sich die Verpflegungsteilnehmer gleichmäßig über die Öffnungszeit der Verpflegungseinrichtung verteilen.

Maximaler Platzwechsel während der Spitzenzeit. In den Spitzenzeiten kann die Zeit für die Esseneinnahme sogar kürzer sein als die durchschnittlich veranschlagten 30 Minuten.

Durch eine Analyse der Kassenprotokolle kann untersucht werden, wo das Maximum der ausgegebenen Essen innerhalb von 30 Minuten liegt. Die 30-Minuten-Intervalle werden dabei in 5-Minuten-Schritten rollierend über die ganze Öffnungszeit der Verpflegungseinrichtung gebildet. Es ergibt sich, dass in Einrichtung A in den bestbesuchten 30 Minuten jeder Platz 0,7-mal, in Einrichtung B etwa einmal und in Einrichtung C 1,5-mal benutzt wird. Dieser maximale Platzwechsel während der Spitzenzeit kann natürlich nicht auf die gesamte Öffnungszeit übertragen werden. Man kann daraus aber ableiten, ob die Verpflegungseinrichtung zu der Spitzenzeit an ihre Platzkapazität stößt oder nicht. Einrichtung C ist während der Spitzenzeit eindeutig überfüllt.

Maximaler Platzwechsel pro Tag. Die eben dargestellte Methode berücksichtigt nur die Spitzenzeit der Verpflegungseinrichtung, die nicht über die gesamte Öffnungszeit aufrecht erhalten werden kann. Deshalb ist es sinnvoll, Spitzentage zu unter-

Kennzahlen: Platzwechsel in drei Einrichtungen*

Kennzahl	Mensa A	Mensa B	Mensa C
Theoretisch möglicher Platzwechsel			
Dauer Esseneinnahme	30 Min.	30 Min.	30 Min.
Öffnungszeit	120 Min.	90 Min.	180 Min.
Möglicher Platzwechsel	4	3	6
Maximaler Platzwechsel während der Spitzenzeit			
Anzahl der Sitzplätze	300	80	199
max. Ausgabekapazität innerhalb 30 Minuten	215	77	298
max. Platzwechsel während der Spitzenzeit	0,71	0,96	1,5
Maximaler Platzwechsel pro Tag			
max. Anzahl Essenteilnehmer/Tag	538	210	616
max. Platzwechsel/Tag	1,79	2,63	3,1
Durchschnittlicher Platzwechsel			
Ø Kunden pro Tag	322	104	321
Ø Platzwechsel	1,07	1,3	1,61
Quelle: Hochschule Anhalt (FH) * mit verschiedenen Methoden bestimmt © gv-praxis-grafik			

suchen, also Tage mit maximaler Anzahl Essenteilnehmer im Jahresverlauf. Der maximale Platzwechsel pro Tag ergibt sich aus der maximalen Anzahl von Essenteilnehmern dividiert durch die Anzahl der Sitzplätze im Speisesaal. Daraus folgt, dass an Spitzentagen in Einrichtung A jeder Platz 1,8-mal besetzt wird, in Einrichtung B 2,6-mal und in Einrichtung C 3,1-mal. **Durchschnittlicher** Platzwechsel pro Tag. Studentenverpflegung ist durch den diskontinuierlichen Aufenthalt

der Studierenden am Campus charakterisiert. Dadurch entsteht eine geringere Auslastung der Verpflegungseinrichtungen während der vorlesungsfreien Zeit. Wenn man nun den Platzwechsel im Verlauf des ganzen Jahres betrachten will, muss man sowohl Semestertage als auch Tage in der vorlesungsfreien Zeit einbeziehen. Der durchschnittliche Platzwechsel pro Tag ergibt sich aus der durchschnittlichen Anzahl der Essenteilnehmer pro Tag dividiert durch die Anzahl

der Sitzplätze. In Einrichtung A wird im Jahresdurchschnitt jeder Platz täglich 1mal benutzt, in Einrichtung B 1,3-mal und in Einrichtung C 1,6-mal. Der theoretisch mögliche Platzwechsel hat keine praktische Relevanz, weil er die diskontinuierliche Auslastung während eines Tages ignoriert. Der maximale Platzwechsel während der Spitzenzeit gibt einen Minimumwert für den möglichen Platzwechsel an. Der maximale Platzwechsel pro Tag gibt an, wie häufig ein Platz pro Tag bei maximalem Andrang besetzt werden kann. Der durchschnittliche Platzwechsel kann als kalkulatorischer Durchschnittswert herangezogen werden.

Einzig die Einrichtung C erreicht nur an Spitzentagen die Faustzahl von HIS, in der ein Faktor 2 bis 4 für den Platzwechsel angesetzt wird. Im Durchschnitt ist der beobachtete Platzwechsel aber deutlich unter 2. Dies ist ein realistischer Durchschnittswert für den Platzwechsel in Einrichtungen der Studentenverpflegung.

Prof. Dr. Margot Steinel, Professorin für Wirtschaftslehre des Haushalts an der Hochschule Anhalt (FH)



IHR GESCHIRR HAT DEN GLANZ – SIE HABEN DEN ERFOLG!

Sauberes Geschirr, glänzende Gläser und ein reibungsloser Spülbetrieb sind elementare Voraussetzungen für einen professionellen Auftritt.

Deshalb setzen Sie auf:

- innovative Reinigungs-, Pflege-, und Desinfektionsprodukte
- hochwirksame Konzentrate für maximale Effizienz
- optimale Hygienesicherheit durch regelmäßigen Service und Schulungen vor Ort (HACCP)

Vertrauen Sie einem Hygiene-Partner, der Ihre Sprache spricht. Remsgold.

www.remsgold.de
Tel: 071 81/977 04-0

REMSGOLD
DIE REINE SAUBERKEIT