

Wie viele Köche braucht eine Großküche?

In einem Projekt der Hochschule Anhalt (FH) wurde ein internetgestütztes Programm entwickelt, das Großküchen ermöglicht, den Personalbedarf zu ermitteln.

Margot Steinel

DER DRUCK ZU wirtschaftlichem Handeln hat längst die hauswirtschaftlichen Bereiche der sozialen Einrichtungen erreicht und in vielen Großküchen zur Streichung von Stellen geführt. Aber wie viel Personal ist in einer Großküche realistisch gesehen notwendig? Zu dieser Frage gab es bislang keine aktuelle Literatur, die die Besonderheiten des einzelnen Betriebs berücksichtigt hätte. An der Hochschule Anhalt (FH) wurde unter der Leitung von Margot Steinel, Professorin für Wirtschaftslehre des Haushalts, ein entsprechendes Forschungsprojekt initiiert.

Ziel war es, den Personalbestand in Küchen mit unterschiedlichen Betriebsmerkmalen zu erfassen und zu untersuchen, welche Merkmale einen signifikanten Einfluss auf den Personalbestand ausüben. Auf dieser Grundlage sollte ein internetgestütztes Programm entwickelt werden, das den erforderlichen Personalbedarf einer beliebigen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung in Abhängigkeit von Betriebsmerkmalen ermittelt.

Grundgesamtheit der Studie waren alle Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe in Deutschland. Daraus wurde eine Freiwilligenstichprobe von 343 Betrieben gezogen: Betrachtet wurden sie nach ihrem Personalbestand (nach Qualifikationsstufen), den erstellten Leistungen (Anzahl der Essensteilnehmer, Anzahl der Wunschkostmahlzeiten, Umfang der Ausführung einzelner Prozessschritte, Conveniencegrad, also wie weit Essenskomponenten oder komplette Mahlzeiten bereits vorgefertigt sind) sowie weiteren Merkmalen des Betriebs (Profitorientierung, Techni-

sierungsgrad, Anspruchsniveau der Essensteilnehmer). Die Daten wurden zunächst deskriptiv ausgewertet. Anschließend wurde nach Betriebsmerkmalen geforscht, die den Personalbestand signifikant beeinflussen. Auf dieser Basis wurde ein Instrument zur Schätzung des Personalbedarfs programmiert.

Ein Komplex von Einflussfaktoren

Je nach Größe der Küche schwankt der Personalbestand zwischen 1,27 Vollzeitkräften pro 10.000 Beköstigungstagen und Jahr für große Küchen und 2,10 Vollzeitkräften pro 10.000 Beköstigungstagen und Jahr für kleine Küchen. In den kleinen Küchen liegt der Anteil der Managementkräfte bei 17,4 Prozent, wohingegen er bei den großen Küchen nur 7,9 Prozent beträgt. Entsprechend umfasst der Hilfskräfteanteil in den kleinen Küchen nur 57,2 Prozent, in den großen Küchen jedoch 68,4 Prozent.

Eine Untersuchung des Personalbestands in Zusammenhang mit dem Conveniencegrad der verwendeten Lebensmittel zeigte nicht bei allen Lebensmitteln die erwartete Personaleinsparung mit steigendem Anteil vorgefertigter Ware. Nur bei Kartoffelspeisen ist der benötigte Personalbestand etwa fünf Prozent niedriger, wenn alle Kartoffeln mindestens garfertig bezogen werden im Vergleich zu einer Küche, in der noch mindestens die Hälfte der Kartoffeln geschält werden müssen.

■ Die Anzahl der Managementkräfte wird signifikant beeinflusst von der Anzahl der Beköstigungstage pro Jahr, der Anzahl

der Auswahlmenüs, dem Wunschkostenanteil, der Anzahl der Hilfskräfte, der Abwesenheitsquote des Personals, dem Bestell- sowie dem Abrechnungssystem.

■ Die Anzahl der Fachkräfte hängt deutlich von der Anzahl der Beköstigungstage pro Jahr, der Anzahl der Auswahlmenüs, dem Geschirrkreislaufsystem, dem Ausgabe-, Bestell- und Transportsystem sowie dem Reinigungssystem des Speiseraums ab.

■ Die Anzahl der Hilfskräfte wird von fast allen Betriebsmerkmalen signifikant beeinflusst.

Beim Conveniencegrad der Lebensmittel zeigen sich bei allen drei Qualifikationsstufen sowohl personalbestandserhöhende als auch -senkende Effekte.

Fach- und Hilfskräfte detailliert ermitteln

Auf der Basis der statistischen Analyse der signifikanten Einflüsse auf den Personalbestand wurde ein Modell entwickelt, mit dem der Personalbedarf einer beliebigen Küche aus ihren Betriebsmerkmalen geschätzt werden kann. Dieses Modell ist in ein Internetprogramm überführt worden, das unentgeltlich genutzt werden kann unter: <http://hauswirtschaft.loel.hs-anhalt.de/forschung/personalbedarf/personalbedarfsbestimmung.html>

Prof. Dr. Margot Steinel

Professorin für Wirtschaftslehre des Haushalts an der Hochschule Anhalt (FH)
E-Mail: steinel@loel.hs-anhalt.de