

# Personalbedarf in der Gemeinschaftsverpflegung

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 notwendig? Zu dieser Frage gab es

bislang keine aktuelle Literatur, die die Besonderheiten des einzelnen Betriebs berücksichtigte. An der Hochschule Anhalt (FH) wurde unter der Leitung von Frau Prof. Dr. Margot Steinel hierzu unlängst ein Forschungsprojekt durchgeführt, über das hier berichtet wird.

## Ziel

Ziel des Forschungsprojektes war es, den Personalbestand in Küchen unterschiedlicher Betriebsmerkmale zu erfassen und damit zu untersuchen, welche Betriebsmerkmale einen signifikanten Einfluss auf den Personalbestand ausüben. Auf dieser Grundlage sollte dann ein Internetprogramm entwickelt werden, das den Personalbedarf einer beliebigen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung in Abhängigkeit dieser signifikanten Betriebsmerkmale schätzt.

## Methode

Grundgesamtheit der Studie waren alle Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe in Deutschland. Daraus wurde eine Freiwilligenstichprobe von 343 Betrieben schriftlich bzw. elektronisch nach ihrem Personalbestand (nach Qualifikationsstufen), den erstellten Leistungen (Anzahl der Essensteilnehmer zu den Mahlzeiten, Anzahl der Wunschkostmahlzeiten, Umfang der Ausführung einzelner Prozessschritte, Conveniencegrad der eingesetzten Lebensmittel) sowie weiteren Merkmalen des Betriebes (Profitorientierung, Technisierungsgrad, Anspruchsniveau der Essensteilnehmer) gefragt. Die gewonnenen Daten wurden zunächst deskriptiv ausgewertet. Anschließend wurde mit multivariater Regressionsanalyse nach den Betriebsmerkmalen geforscht, die den Personalbestand signifikant beeinflussen. Auf dieser Basis wurde dann ein Instrument zur Schätzung des Personalbedarfs programmiert.

## Personalbestand nach Betriebsmerkmalen

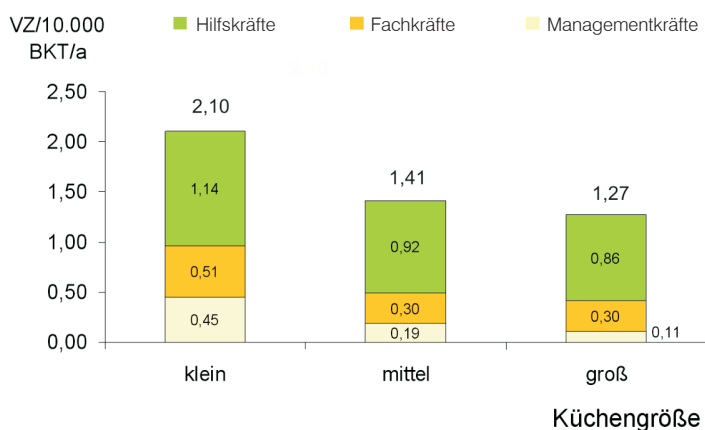


Abbildung 1: Personalbestand nach Küchengröße

Je nach Größe der Küche schwankt der Personalbestand zwischen 1,27 Vollzeitkräften pro 10.000 Beköstigungstagen und Jahr (VK/10.000 BKT\*a) für große Küchen (das sind Küchen mit über 100.000 BKT pro Jahr), 1,41 VK/10.000 BKT\*a für mittelgroße Küchen (50.000 bis 100.000 BKT pro Jahr) und 2,10 VK/10.000 BKT\*a für kleine Küchen (unter 50.000 BKT pro Jahr) (vgl. Abbildung 1). In den kleinen Küchen liegt der Anteil der Managementkräfte bei 17,4 %, wohingegen er bei den großen Küchen nur 7,9 % beträgt.

Entsprechend umfasst der Hilfskraftanteil in den kleinen Küchen nur 57,2 %, in den großen Küchen jedoch 68,4 %.

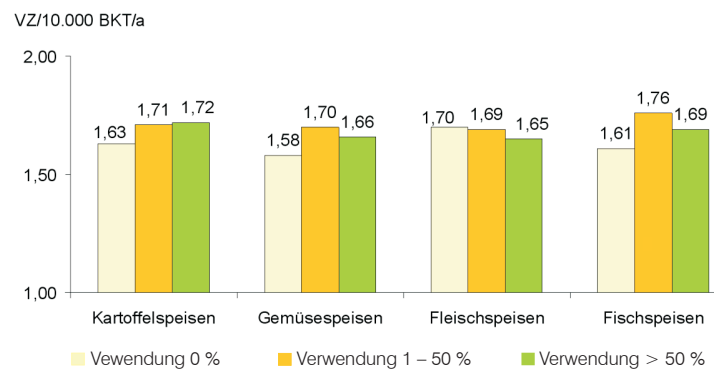


Abbildung 2: Personalbestand nach Verwendung küchenfertiger Lebensmittel

Eine Untersuchung des Personalbestands in Zusammenhang mit dem Conveniencegrad der verwendeten Lebensmittel (vgl. Abbildung 2) zeigte nicht bei allen Lebensmitteln die erwartete Personaleinsparung mit sinkendem Anteil küchenfertiger Ware. Nur bei Kartoffelspeisen ist der Personalbestand etwa 5 % niedriger, wenn alle Kartoffeln mindestens garfertig bezogen werden im Vergleich zu einer Küche, in der noch mindestens die Hälfte der Kartoffeln geschält werden müssen. Bei Fleischspeisen zeigt sich sogar, dass die Küchen, die überwiegend Fleisch höheren Conveniencegrades einsetzen, über mehr Personal verfügen als Küchen, die noch überwiegend küchenfertiges Fleisch einsetzen. Möglicherweise liegt hier eine Überlagerung mehrerer personaleinsparender und personalverbrauchender Effekte vor.

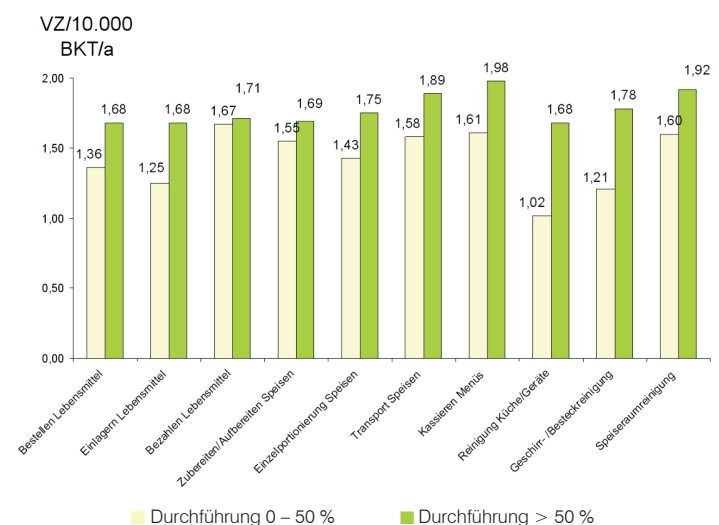


Abbildung 3: Personalbestand nach Umfang der Durchführung einzelner Arbeitsschritte

Abbildung 3 zeigt, wie der Personalbestand mit dem Umfang der Durchführung einzelner Arbeitsschritte variiert. Bei allen Arbeitsschritten zeigt sich, dass jene Küchen, die diesen Arbeitsschritt überwiegend mit eigenem Küchenpersonal ausführen, einen höheren Personalbestand aufweisen als jene Küchen, die diesen Arbeitsschritt zu weniger als 50 % mit eigenem Küchenpersonal ausführen. Am deutlichsten fällt dieser Unterschied bei dem Arbeitsschritt „Reinigen der Küche und der Geräte“ aus: Einrichtungen, die ihre Geräte und den Küchenraum nicht überwiegend mit eigenem Personal reinigen, haben 40 % weniger Personal also solche, bei denen die Reinigung mit eigenem Personal erfolgt. Möglicherweise liegt hier eine Überlagerung mit anderen Effekten vor. Wesentlich weniger deutlich fällt der Unterschied bei dem Arbeitsschritt „Bezahlen der Lebensmittel“ aus. Küchen, die diese administrative Aufgabe mit eigenem Küchenpersonal übernehmen, haben nur 2 % mehr Personal als Küchen, in denen dies von einer anderen Abteilung übernommen wird.

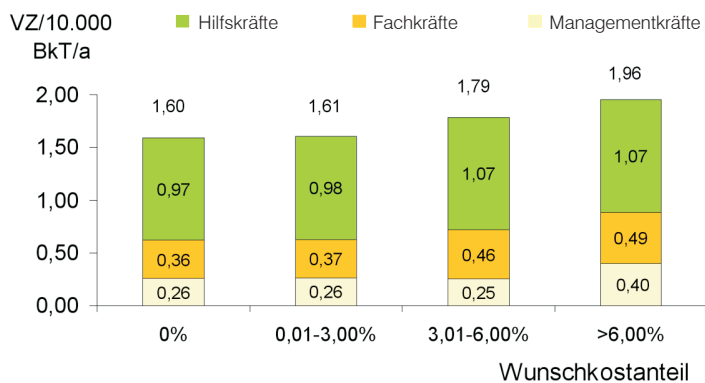


Abbildung 4 zeigt, wie der Personalbestand in den untersuchten Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen mit dem Anteil von Wunschkost variiert. Wunschkost sind Speisen, die auf Wunsch eines einzelnen Essensteilnehmers aufgrund eines besonderen Anlasses (schwere Krankheit, Jubiläum o. ä.) separat für diesen Essensteilnehmer zubereitet werden. Küchen, die bis zu 3 % der ausgegebenen Menüs als Wunschkost zubereiten, haben keinen deutlich erhöhten Personalbestand. Bei einem Wunschkostanteil über 3 % zeigt sich ein deutlich höherer Personalbestand. Bei Küchen mit einem Wunschkostanteil über 6 % ist der Personalbestand etwa 20 % höher als in Küchen, die keine Wunschkost anbieten.

## Signifikante Einflüsse auf den Personalbestand



Die Anzahl der Managementkräfte wird signifikant beeinflusst von der Anzahl der Beköstigungstage pro Jahr, der Anzahl der Auswahlmenüs, dem Wunschkostanteil, der Anzahl der Hilfskräfte, der Abwesenheitsquote des Personals, dem Bestell- sowie dem Abrechnungssystem. Die Anzahl der Fachkräfte wird signifikant beeinflusst von der Anzahl der Beköstigungstage pro Jahr, der Anzahl der Auswahlmenüs, dem Geschirrkreislaufsystem, dem Ausgabesystem, dem Bestellsystem, dem Transportsystem sowie dem Reinigungssystem des Speiseraums. Die Anzahl der Hilfskräfte wird von den meisten Betriebsmerkmalen signifikant beeinflusst: Hier haben die Anzahl der Beköstigungstage pro Jahr, die Anzahl der Auswahlmenüs, die Anzahl zusätzlicher Essensteilnehmer, der Bereich GV (Gesundheits- und Sozialwesen, Bildungs- und Ausbildungswesen oder Betriebsverpflegung), das Küchensystem, das Geschirrkreislaufsystem, das Transportsystem, das Reinigungssystem des Speiseraums, das Abrechnungssystem sowie das Anspruchsniveau der Essensteilnehmer jeweils signifikanten Einfluss auf den Personalbestand. Beim Conveniencegrad der eingesetzten Lebensmittel zeigen sich bei allen drei Qualifikationsstufen sowohl personalbestandserhöhende als auch -erniedrigendere Effekte.

## Internetprogramm zur Schätzung des Personalbedarfs

Auf 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/pb\\_dateneingabe.html](http://hauswirtschaft.loel.hs-anhalt.de/forschung/personalbedarf/pb_dateneingabe.html).

Der Nutzer gibt hier seine Betriebsdaten ein und erhält auf Knopfdruck eine Schätzung seines Personalbedarfs auf wissenschaftlicher Basis. Wer an einem kontinuierlichen Benchmarking teilnehmen möchte, kann seine Betriebsdaten auf dem Server der Arbeitsgruppe von Prof. Dr. Steinel speichern. Dadurch wird eine kontinuierliche Weiterentwicklung des Schätzmodells ermöglicht. ■

Prof. Dr. Margot Steinel