

Vortrag

Brennpunkt: Kosten

Kosten- und Leistungstransparenz

in der Sozialgastronomie

Klinik und Heimverpflegung



damit Sparen nicht zum Drahtseilakt wird !

ODER damit sie nicht Schiffbruch erleiden !



Das ökonomische Prinzip (→ Wirtschaftlichkeitsprinzip)

= Jedes Unternehmen ist bestrebt, wirtschaftlich zu arbeiten

Minimalprinzip

Minimalprinzip:

= vorgegebenes Ziel mit möglichst geringen (minimalen) Mitteln erreichen

Beispiel: Anrichten eines Kalten Buffets mit bestimmten, vorgegebenen Speisen

→ hierfür soll so wenig wie möglich an Geld ausgegeben werden

Maximalprinzip:

= mit vorgegebenen Mitteln das höchstmögliche (maximale) Ziel erreichen.

Beispiel: Budgetvorgabe von z.B. 2.500,- Euro für ein Kaltes Buffet

→ welche Speisen können angeboten werden, um das Buffet zum Erlebnis werden zu lassen

Entscheidungsbasis für Verfahrensvergleiche

Zweck in der GV:

➤ **Preiskalkulation und Preisbeurteilung**

- ✓ Verkaufspreise für die erzeugten Produkte
- ✓ Einkaufspreise für zu beschaffende Einsatzstoffe
- ✓ Verrechnungspreise für interne Leistungen

➤ **Kontrolle der Wirtschaftlichkeit**

- ✓ ausgewählter Kostenarten und Kostenstruktur
- ✓ ausgewählter Kostenstellen (Abteilungen Verantwortungsbereiche)

➤ **Entscheidungsbasis für Verfahrensvergleiche**

➤ **Erfolgsermittlung und Bestandsbewertung**

- ✓ kurzfristige Erfolgsrechnung (G&V nur 1 x pro Jahr)
- ✓ Bewertung der Herstellungskosten eigener Erzeugnisse

Aufbau der Kostenrechnung

→ gliedert sich in drei Stufen

I	II	III
Kostenarten- Rechnung	Kostenstellen- Rechnung	Kostenträger- Rechnung
= Erfassung & Systematisierung aller Kostenarten einer Großküche	= Ermittlung der Kosten nach dem Entstehungsort	= Ermittlung der Kosten je Kalkulationsobjekt
= Welche Kosten sind angefallen?	= Wo sind die Kosten angefallen?	= Wer/ welches Projekt hat die Kosten verursacht?

Kostenarten/ Kostenstrukturen in der GV

→ systematische Erfassung aller Kosten, die bei Erstellung/ Abgabe der Verpflegungsleistung einer Periode anfallen.

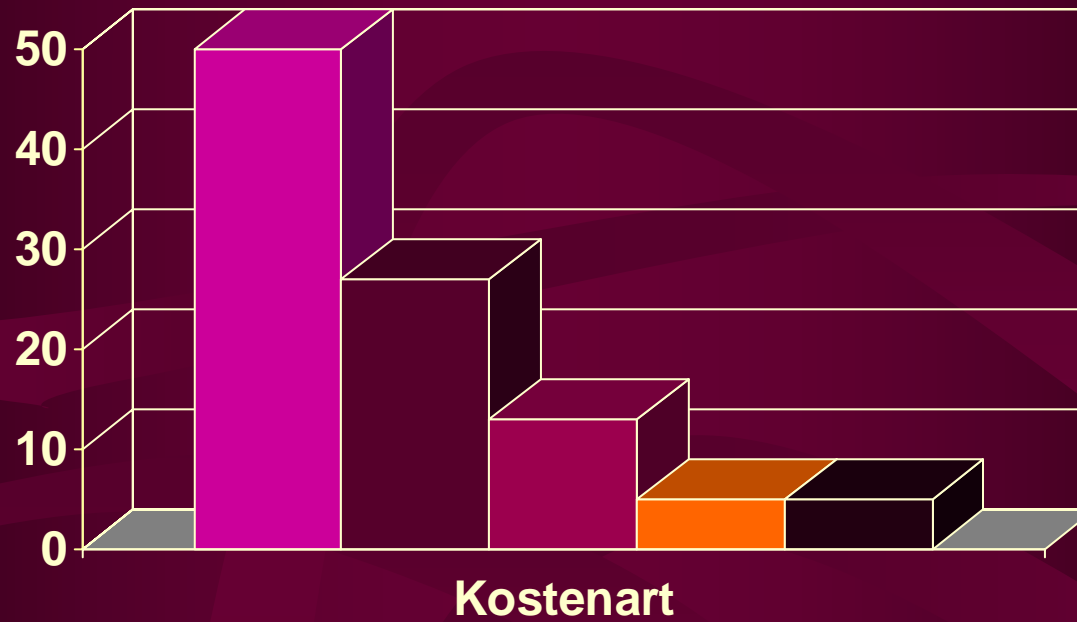
- Arten:
- Lebensmittel
 - Personal
Beispiel: Lohn- und Lohnnebenkosten
 - Sachmittel
Beispiel: Wäsche, Bürobedarf, Reinigungsmittel, etc.
 - Gemeinkosten
Beispiel: Energie, Wasser, Entsorgung, Versicherungen, etc.
 - kalkulatorische Kosten
Beispiel: Abschreibung, kalk. Miete, kalk. Unternehmerlohn, etc.

Relation: Die Abbildung auf der folgenden Seite zeigt, wie sich o.a. Kosten in unserem Bereich (Klinik.- und Heimgastronomie) annähernd zusammensetzen.

Achtung:

→ nur Näherungswerte, die individuell abweichen können!!

Gesamtkostenstruktur der Klinik- und Heimverpflegung:



Der Kostenbegriff:

→ wo etwas geschaffen/ produziert wird, werden Güter/ Dienstleistungen verbraucht. Dieser Verbrauch wird als Kosten bezeichnet, wenn folgende drei Bedingungen vorliegen:

1. Güterbrauch

= Verbrauch von Sachgütern, Dienstleistungen, Rechten, Geld

2. Leistungsbezogener Güterverbrauch

= Güterverbrauch dient der Erstellung oder Verwertung betrieblicher Leistung und zur Aufrechterhaltung der Betriebsbereitschaft.

Bsp.: Nicht die Spende des Firmeninhabers an einen Sportverein

Dies ist betriebsfremder Aufwand!

3. Güterverbrauch muss bewertet werden

= muss also in Geld ausgedrückt werden können.

Primärkosten



Dabei übernimmt die Kostenart Lebensmittel (die Schlüsselgröße der Vergangenheit!) nur etwa einen Anteil von 25-30 % der Gesamtkosten. Etwa 4,50 € plus/minus 1,- € ist die gängige Bandbreite in der Branche für 3-4 Mahlzeiten.

**Die Personalkosten hingegen belaufen sich in der Regel auf etwa 50 %. In konkreten Zahlen bedeutet das: 7,50 € plus/ minus 2,50 €
Gemeinsam mit den Sachmitteln umfassen diese Primärkosten meist mehr als 80 % der Gesamtkosten in der Klinik- und Heimverpflegung.**

Primärkosten

Diese Primärkosten werden in der Regel auch als Vergleichsgröße zu Angeboten externer Dienstleister herangezogen. Die verbleibenden Kostenarten, die sich in der Praxis, im Vergleich zu den primären Kosten, nur sehr schwer ermitteln lassen, beanspruchen mit ca. 15- 20 % einen geringen Kostenanteil.

**In absoluten Zahlen bewegt er sich um die Größe 2,- €plus/ minus 0,50 €
Die Gesamtkosten für eine Tagesverpflegung in der Branche bewegen sich etwa zwischen 11,50 €bis 14,- €**

Dass es eine solche Schwankungsbreite gibt, lässt sich durch den Einfluss verschiedener Bestimmungsgrößen erklären, wie z. B. den Umfang und die Vielfalt des gastronomischen Angebotes, den Mitarbeiterereinsatz, die Küchentechnik, u.v.m.

Kalkulatorische Kosten

Hierbei handelt es um Kosten, denen in der Finanzbuchhaltung kein Aufwand gegenübersteht, also auch keine Zahlungsvorgänge vorkommen – die aber dennoch für eine genaue Kalkulation in der Betriebsbuchhaltung erfasst werden müssen.

Beispiel:

- Kalkulatorischer Unternehmerlohn („gedachter“ Lohn für den selbstständigen Gastwirt),
- kalkulatorische Zinsen („errechnete“ Zinsen für das eingebrachte Kapital des Unternehmers),
- kalkulatorische Miete („gedachte“ Miete für die eigene Gastwirtschaft)

Abschreibungen

Abschreibungen sind die Kosten einer Investition, sie werden auf die Nutzungsdauer verteilt.

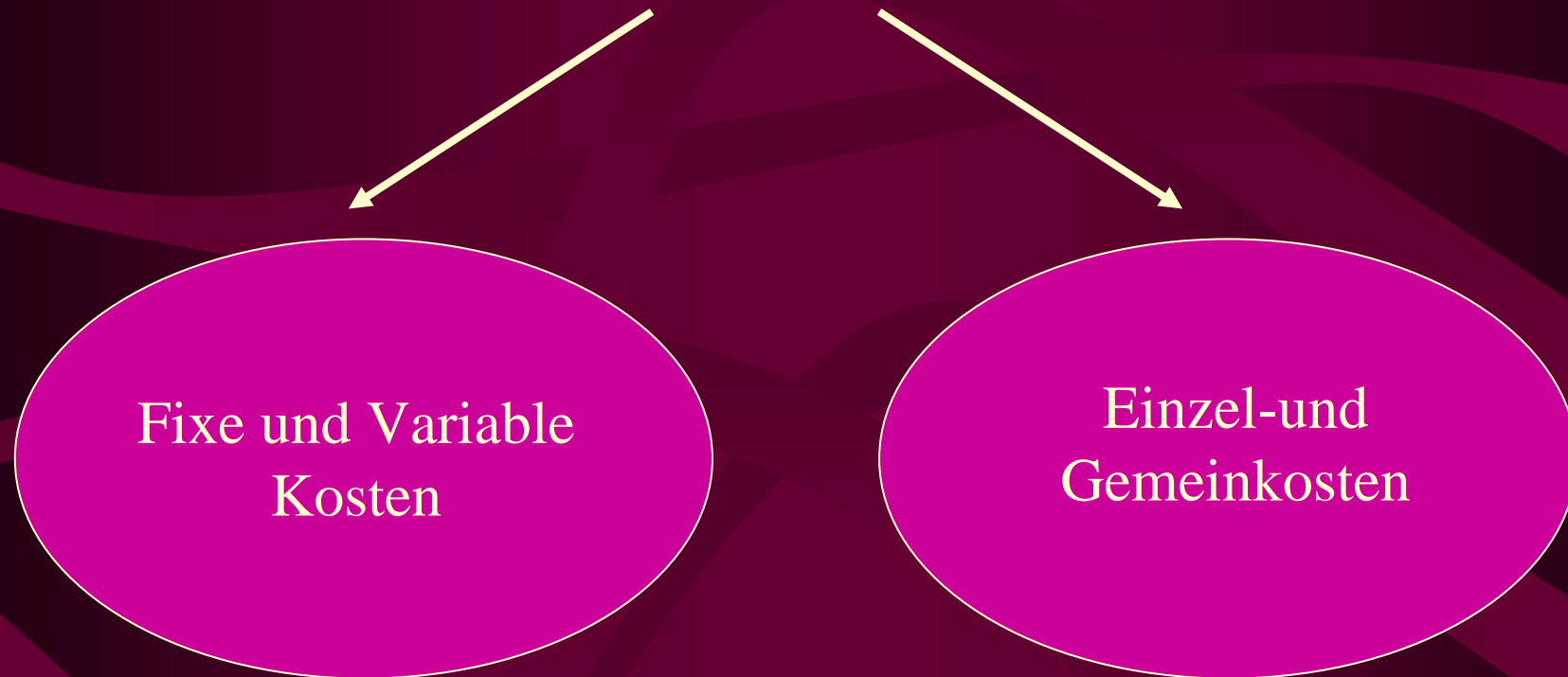
**Beispiel: Ein Krankenhaus kauft einen Kombidämpfer für 6000,- €
Dieses Gerät soll für Ca. 10 Jahre benutzt werden. Daher müssen die
Kosten für diese Anschaffung auf 10 Jahre verteilt werden. Das ergibt
einen jährlichen Betrag von 500,- € die sog. Abschreibungskosten
oder auch AfA (Absetzung für Abnutzung).**

**Der Gesetzgeber schreibt nach der Art des abzuschreibenden Objektes vor, in
welchem Zeitraum abgeschrieben werden darf. Man unterscheidet:**

- **Lineare Abschreibung: der jährlich abzuschreibende Betrag bleibt immer gleich hoch.**
- **Degressive Abschreibung: der jährlich abzuschreibende Betrag verringert sich im Laufe der Nutzungsdauer.
Sinnvoll, wenn der Werteverzehr zu Beginn der Nutzungszeit einer Investition am höchsten ist (z. B. Auto oder Personalcomputer).**
- **Sonderabschreibung**
- **Erhöhte Abschreibungen**

Gliederung von Kostenarten

Kostenarten können nach diversen Kriterien gegliedert werden. Für die Praxis von besonderer Relevanz sind die beiden Unterscheidungen in

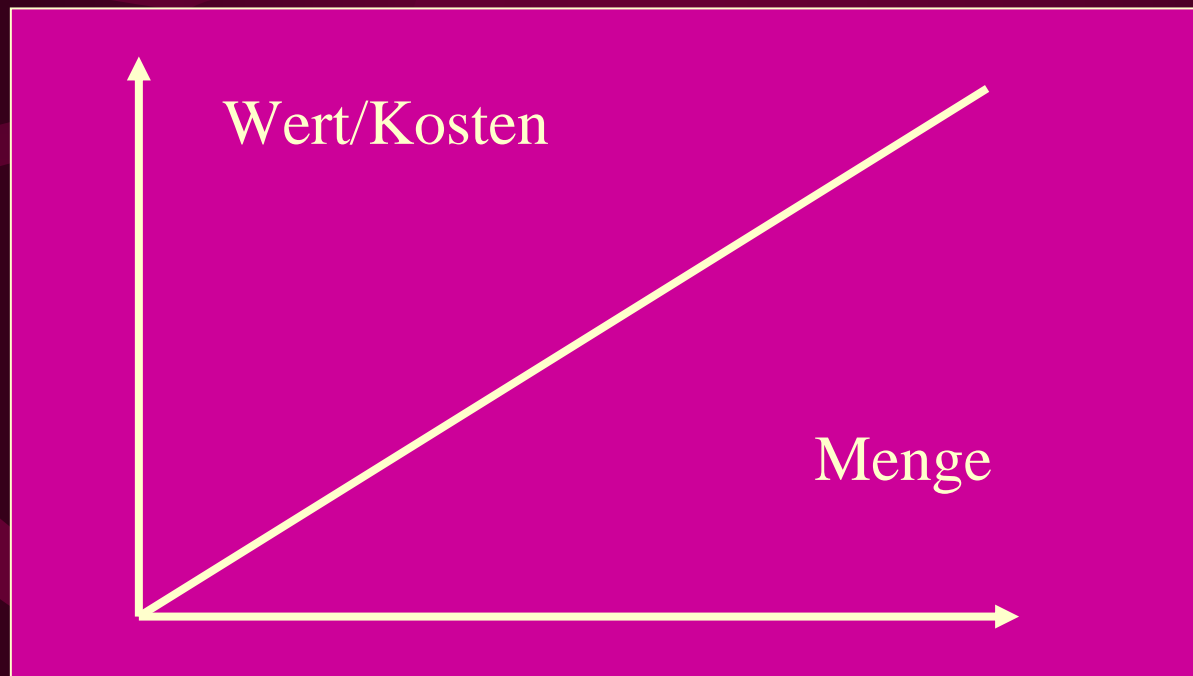


Variable Kosten

Variable Kosten sind leistungsabhängige Kosten. Sie verhalten sich proportional zur Ausbringungsmenge, d. h. mit steigender Produktion steigen die variablen Kosten.

Beispiele aus der Küche:

Lebensmittelkosten, Energiekosten, Wasser, Entsorgungskosten



Fixe Kosten

Fixe Kosten sind leistungsabhängig. Ihre Höhe wird durch Schwankungen in der Ausbringungsmenge nicht verändert. Sie werden auch Kosten der Betriebsbereitschaft genannt, denn sie entstehen immer, auch wenn nichts produziert oder hergestellt wird.

Beispiele:

Versicherungen, Raumkosten, Personalkosten Vollzeitkräfte

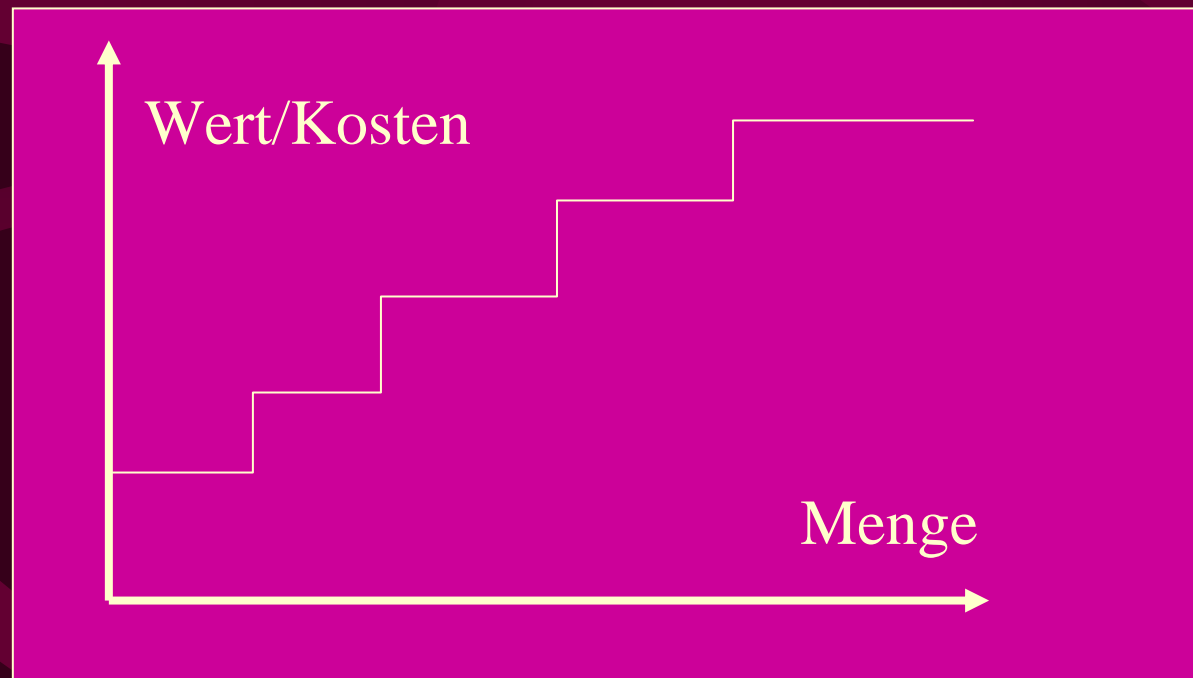


Sprungfixe Kosten

Sprungfixe Kosten entstehen an der Kapazitätsgrenze eines Betriebes, wenn die Kapazität erweitert werden soll. Für die Erweiterung der Kapazitäten fallen zusätzliche fixe Kosten an.

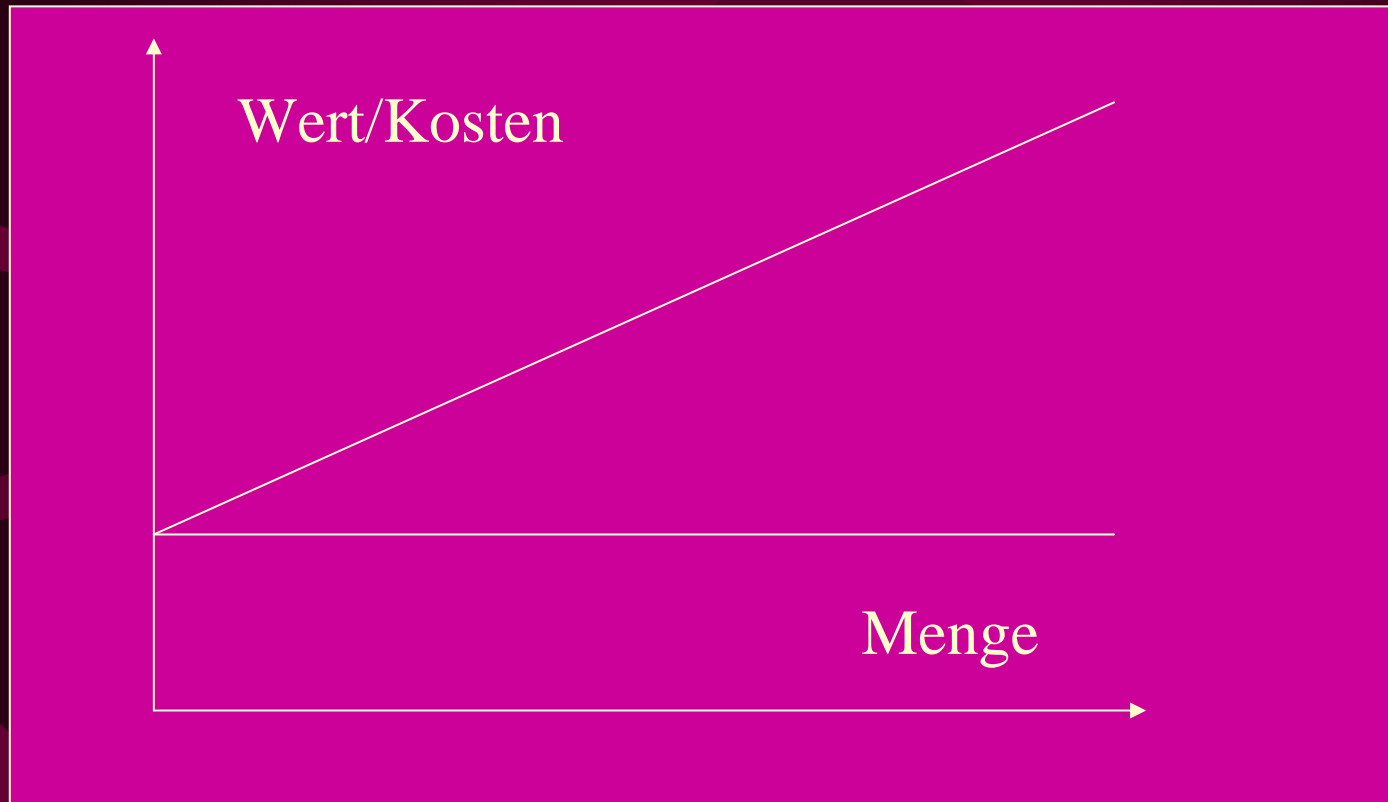
Beispiele:

Neueinstellung eines Mitarbeiters, Beschaffungskosten von Geräten



Gesamtkosten

= **Fixe und variable Kosten**



Gesamtkostenverlauf

Stückkosten

Formel

$$\text{Stückkosten} = \frac{\text{Gesamtkosten}}{\text{Stückzahl}}$$

Die Stückkosten sinken mit wachsender Menge der produzierten Güter (Menüs, Komponenten) weil der Anteil der fixen Kosten je produziertem Gut mit steigender Menge geringer wird, während die variablen Stückkosten unabhängig von der Menge immer gleich groß sind.



Einzelkosten

Einzelkosten sind solche Kosten, die den einzelnen Endprodukteinheiten (Beköstigungstag, Menü, Komponenten, Auftrag) auf Grund genauer Aufzeichnungen zugerechnet werden können.

Gemeinkosten

Gemeinkosten sind solche Kosten, die nicht unmittelbar für das einzelne Erzeugnis (allg. Kalkulationsobjekt) anfallen. Sie betreffen vielmehr eine Gesamtheit von Erzeugnissen, Aufträge oder gar den ganzen Betrieb. Sie werden mittelbar (über Schlüssel) zugeordnet.

Kostenträger

Kostenträger sind jene betrieblichen Leistungen, welche den Güter- und Dienstleistungsverzehr ausgelöst haben und demzufolge auch die Kosten tragen sollen.

Welche Leistungen als eigenständige Kostenträger behandelt werden, hängt von den individuellen Betriebsstrukturen und den jeweiligen Informationsbedürfnissen ab

(z.B. Beköstigungstage, Mahlzeiten, Komponente)

Kostenträgerrechnung

Die Kostenträgerrechnung ermittelt/kalkuliert die für die Erstellung einer einzelnen Leistungseinheit (Menü, Komponenten, Beköstigungstag) angefallenen Kosten. Daraus ergeben sich die wichtigsten Aufgaben der Kostenträgerrechnung:

- ✓ **Ermittlung von Angebotspreisen**
- ✓ **Ermittlung von kurz- und langfristigen Preisuntergrenzen**
- ✓ **Ermittlung von Kosteninformationen zur Bestandsbewertung eigener Produktion**

Kostenträgerrechnung

Eine weitere wichtige Aufgabe der Kostenträgerrechnung ist die Ermittlung von Daten zur kurzfristigen Erfolgsrechnung. Die Gegenüberstellung von Kosten und Erlösen führt zum Betriebserfolg bzw. zum wirtschaftlichen Erfolg einzelner Aufträge, Projekte, Produktarten. Dabei unterscheidet man zwischen

Teilkostenrechnung Stichwort

Deckungsbeitrag

und Vollkostenrechnung Stichwort

Zuschlagskalkulation

Deckungsbeitrag

Der (Fixkosten-) Deckungsbeitrag dient zur Deckung der im Betrieb anfallenden Fixkosten. Sind durch die erwirtschafteten Deckungsbeiträge alle Fixkosten gedeckt, beginnt der Betrieb Gewinn zu erzielen.

Formel:

$$\text{Deckungsbeitrag} = \text{Nettoerlöse} - \text{variable Kosten}$$

Beispiel:

Verkaufspreis je Personalesen	2,40 €
- Wareneinsatzkosten	1,64 €
= Deckungsbeitrag je Personalesen	0,76 €

Dieser Deckungsbeitrag je Personalesen sagt aus, wie sich der Erfolg des Unternehmens bei gegebenen Bereitschaftskosten (hier Kapazitätsreserven vorhanden, keine zusätzlichen Fixkosten entstehen) ändert, wenn das Absatzvolumen der betreffenden Leistungsart um eine Mengeneinheit zu- oder abnimmt.

Deckungsbeitrag

Dieser Deckungsbeitrag je Personalesse sagt aus, wie sich der Erfolg des Unternehmens bei gegebenen Bereitschaftskosten (hier Kapazitätsreserven vorhanden, keine zusätzlichen Fixkosten entstehen) ändert, wenn das Absatzvolumen der betreffenden Leistungsart um eine Mengeneinheit zu- oder abnimmt.

Die Deckungsbeitragsrechnung ist eine einfache, billige, schnelle und genaue Form der Kostenrechnung. Stehen Produktionskapazitäten (Personal und Betriebsmittel) leer, ist die Übernahme eines Zusatzauftrages vorteilhaft, wenn die Erlöse höher sind als die variablen Kosten.

Aber Achtung ! Langfristig ist es notwendig, dass die gesamten Kosten der Leistung mit dem Angebotspreis gedeckt werden. Keine Küche kann auf Dauer an der Substanz zehren.

Zuschlagskalkulation

Die Zuschlagskalkulation unterteilt die Gesamtkosten eines Unternehmens in Einzel- und Gemeinkosten. Während die als Einzelkosten behandelten Kostenelemente den Kostenträgern direkt zugeordnet werden, lastet man die Gemeinkosten den einzelnen Produkten mit Hilfe von Zuschlagssätzen an.



Differenziertes Gesamtkosten- Kalkulationsschema

Lebensmittelkosten

+ Zuschlag in % für Gemeinkosten der
Beschaffung und Lagerung

Materialkosten

Einzelkosten der Vor- und Zubereitung

+ Zuschlag in % für Gemeinkosten
der Vor- und Zubereitung

Fertigungskosten

Einzelkosten der Verteilung

+ Zuschlag in % der Gemeinkosten der
Verteilung

Verteilungskosten

Einzelkosten der Entsorgung

+ Zuschlag in % für Gemeinkosten der
Entsorgung

Entsorgungskosten

Herstellkosten

Differenziertes Gesamtkosten- Kalkulationsschema

+ Zuschlag in % für allgemeine
Verwaltungskosten

Selbstkosten

+ Gewinnzuschlag

Nettoverkaufspreis

+ MwSt

Bruttoverkaufspreis



In der Mehrzahl der GV-Einrichtungen wird mangels einer differenzierten Kostenerfassung wie folgt verfahren:

	Lebensmitteleinstandskosten
+	Gemeinkostenzuschlag
<hr/>	
	Selbstkosten
+	Gewinnzuschlag
<hr/>	
	Verkaufspreis netto
+	MwSt
<hr/>	
	Verkaufspreis brutto



Formel:

$$\text{Gemeinkostenzuschlag \%} = \frac{\text{Gemeinkosten (€) x 100}}{\text{Wareneinsatz (€)}}$$

Kostenstellen

Kostenstellen sind Teilbereiche des GV-Betriebes (z.B. Funktionalbereiche wie Cafeteria, Spülküche, einzelne Arbeitsplätze oder auch Automaten etc.) für die, die von ihnen jeweils verursachten Kosten erfasst, ggf. auch geplant und kontrolliert werden.

Kostenstellenrechnung

Die Kostenstellenrechnung ermittelt, in welchen Kostestellen welche Kostenarten in welcher Höhe entstanden sind. Sie greift auf Ergebnisse der Kostenartenrechnung zurück und gibt wesentliche Ergebnisse ihrerseits an die Kostenträgerrechnung weiter. Sie verknüpft somit die Kostenarten- mit der Kostenträgerrechnung. Ein bekanntes Instrumentarium zur Durchführung der Kostenstellenrechnung ist der Betriebsabrechnungsbogen (BAB).

Betriebsabrechnungsbogen (BAB) für die Klinik und Heimgastronomie

Gewinn

Formel	Gewinn =	Umsatz - Kosten
	Gewinn =	Deckungsbeitrag – fixe Kosten

Handelsspanne

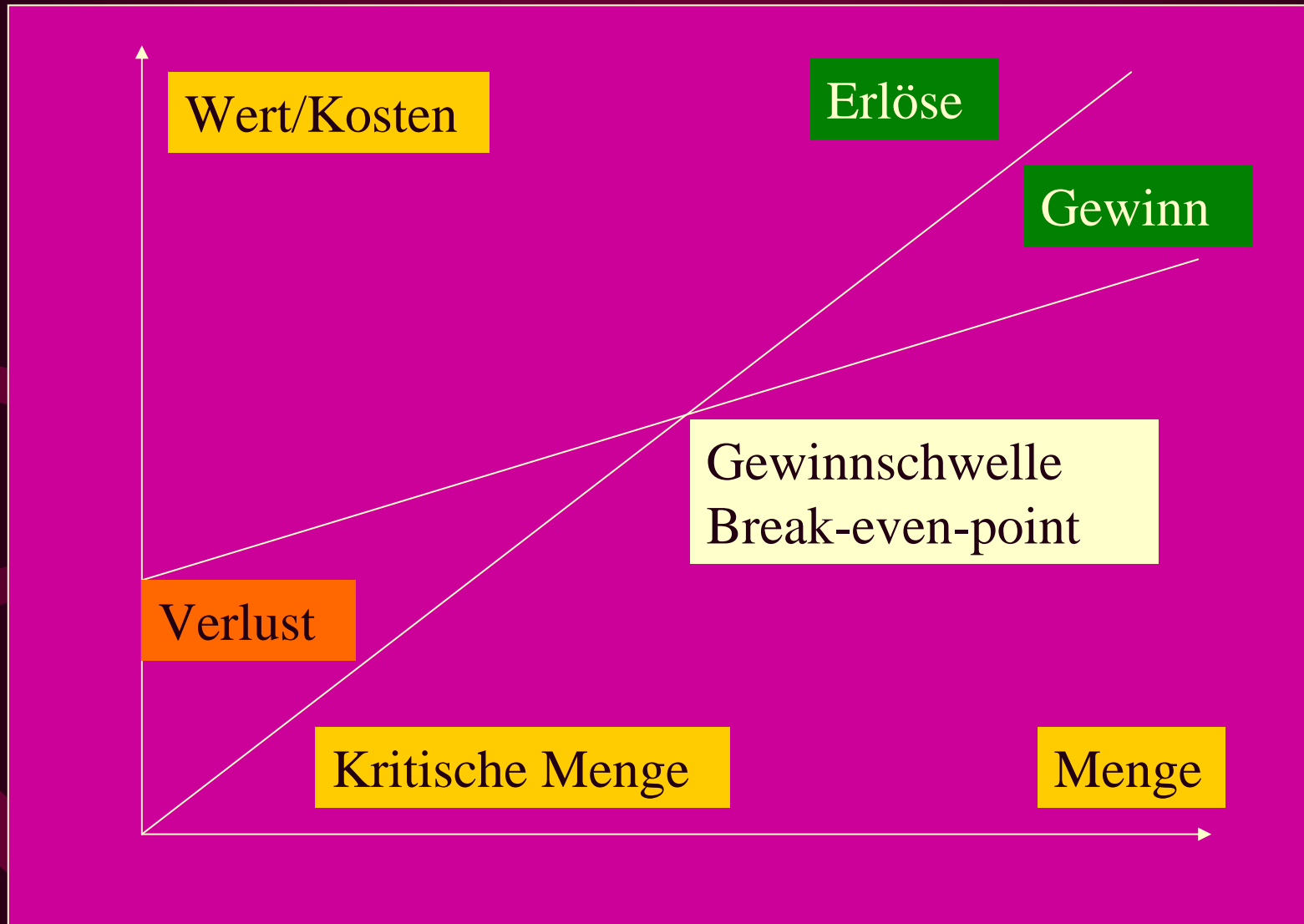
Die Handelsspanne ist die Differenz zwischen dem Nettoverkaufspreis und dem Nettoeinkaufspreis eines Produktes. Die Bezugsgröße der Handelsspanne ist der Verkaufspreis

Break – even - point

Der Break – even - point (Gewinnschwelle) ist jener Punkt, in dem der Umsatz einer Abrechnungsperiode genau den fixen Kosten der Periode zuzüglich den angefallenen variablen Kosten entspricht. Im Break-even-point sind die Gewinne und Verluste gleich Null

$$\text{Break-even-Menge} = \frac{\text{Fixkosten}}{(\text{Stückpreis} - \text{variable Kosten})}$$

Break – even - point



Umsatzrentabilität

Formel

$$\text{Umsatzrentabilität (in \%)} = \frac{\text{Gewinn} \times 100}{\text{Umsatz}}$$

Produktivität

Als Produktivität wird das Maß für die mengenmäßige Ergiebigkeit der im GV-Betrieb eingesetzten Produktionsfaktoren bezeichnet. Dabei sind die zu verrechnenden Messgrößen sowohl auf den Einsatz- als auch auf der Ausbringungsseite so verschieden, dass sie sich nicht einfach addieren lassen. Deshalb muss man vielfach sogenannte Teilproduktivitäten bilden, die sich auf einzelne Bereiche beziehen. Im Vordergrund stehen dabei meist Kennzahlen zur Darstellung der Arbeitsproduktivität, die sich wie folgt definieren lässt.

$$\text{Arbeitsproduktivität} = \frac{\text{Ausbringungsmenge der Produktion}}{\text{Arbeitskräfteeinsatz}}$$

Beispiel

$$\begin{aligned} \text{Arbeitsproduktivität der} & & \text{252 Beköstigungstage} \\ \text{Vollverpflegung} = & \frac{\hspace{10em}}{\text{15,3 Vollkräfte}} \\ & = \text{16,5 BT je Vollkraft} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Arbeitsproduktivität der} & & \text{550 Schnitzel} \\ \text{Schnitzelproduktion} = & \frac{\hspace{10em}}{\text{2 Stunden}} \\ & = \text{275 Schnitzel je Stunde} \end{aligned}$$

Produktivität

Ein erhebliches Problem bei der Darstellung von Produktionskennzahlen, insbesondere wenn sie zu Vergleichszwecken unterschiedlicher GV Betreibe herangezogen werden, ist, dass qualitative Leistungsmerkmale dabei unberücksichtigt bleiben.

So bedeutet etwa ein Gespräch mit dem Patienten oder Heimbewohner über das Gastronomieangebot zwar eine Verbesserung der Qualität, aber für die nüchterne Produktivitätskennzahl eine Leistungsminderung, denn der zusätzliche Zeitaufwand für die Beratung wirkt sich produktivitätsmindernd aus.

Wirtschaftlichkeit

Während die Produktivität die mengenmäßige Ergiebigkeit eines Betriebsprozesses darstellt, benennt die Wirtschaftlichkeit die wertmäßige (in Geldgrößen ausgedrückte) Ergiebigkeit des Betriebes.

Das Ausmaß der erzielten wertmäßigen Wirtschaftlichkeit wird in Wirtschaftlichkeitskennzahlen ausgedrückt.

Formel:

$$\text{Wirtschaftlichkeit (\%)} = \frac{\text{Leistungswert x 100}}{\text{Kosten}}$$

Beispiel:

Erlös (3300 Mittagessen x 3,00 €) 9.900,00 €

Gesamtkosten 20.196,03 €

$$\text{Wirtschaftlichkeitsgrad} = \frac{9.900,00 \text{ €} \times 100 \%}{20.196,03 \text{ €}} = 49,02 \%$$

D.h. die Preise für das Mittagessen decken bei weitem nicht die gesamten Kosten der Verpflegungsherstellung. Der Träger des GV Betriebes subventioniert die Mahlzeit mit 49 %

Personalbedarfsberechnung

Begriff: Beköstigungstag

Unter einem Beköstigungstag versteht man die Summe der angebotenen Mahlzeiten eines Tages, als 1 Frühstück, 1 Mittagessen und 1 Abendessen sowie ggf. Zwischenmahlzeiten.

In der Praxis spielt der Beköstigungstag als eine statistische Bezugsgröße eine wichtige Rolle. Dabei werden die ausgegebenen Portionen je Mahlzeit in über einen bestimmten Zeitraum nach bestimmten Schlüsselzahlen in volle Beköstigungstage umgerechnet.

Diese Anzahl voller Beköstigungstage gibt dann Auskunft über den Leistungsumfang eines Küchenbetriebes in einem bestimmten Zeitraum.

Medizinisch notwendige Diäten (keine abgeleiteten Kostformen) werden bei dieser Berechnung mit dem Faktor 1,3 gewichtet. Die Erfassung der einzelnen Mahlzeiten kann dabei über verschiedene Zeitperioden erfolgen, z.B. 1 Tag, 1 Woche, 1 Monat, 1 Quartal, 1 Halbjahr, 1 Jahr.

Berechnung der relevanten Beköstigungstage

1. Erfassung der Zahl der ausgegebenen Portionen je Mahlzeit
2. Gewichtung mit Hilfe folgender Faktoren:

Bei 3 Mahlzeiten pro Tag

Mahlzeit	Gewichtung
Frühstück	25 %
Mittagessen	40 %
Abendessen	35 %

Bei 4 Mahlzeiten pro Tag

Mahlzeit	Gewichtung
Frühstück	25 %
Mittagessen	35 %
Nachmittagskaffe	10%
Abendessen	30 %

3. Addition der Einzelergebnisse
4. Multiplikation mit dem Diätanteil, Gewichtung und Addition der Werte

Berechnungsbeispiel

Mahlzeit	ausgegebene Port. / Jahr	Gewichtung	BT pro Jahr
Frühstück	127.750	25 %	31.938
Mittagessen	182.500	35 %	63.875
Nachmittagskaffee	127.750	10 %	12.775
Abendessen	146.000	30 %	43.800
<hr/>			
Zwischensumme			152.388
Diätanteil	53.336	0,3	16.001
<hr/>			
Summe			<u>168.389</u>

Anhaltswerte zur Bemessung des Personalbedarfs nach Funktionsbereichen

Bereich	Anhaltswerte	
Produktion (1)	Tagesportionen	Vollkraft für Vollbeköstigungen
	Bis zu 19	1 : 10
	20 - 37	1 : 11
	38 - 55	1 : 12
A	56 - 91	1 : 13
	92 - 109	1 : 15
	110 - 129	1 : 16
	130 - 149	1 : 17
	150 - 169	1 : 18
	170 - 189	1 : 19
	190 - 216	1 : 20
	217 - 249	1 : 21
	250 - 283	1 : 22
	284 - 324	1 : 23
	325 - 374	1 : 24
	375 - 449	1 : 25
	450 - 599	1 : 26
	600 - 849	1 : 27
	850 und mehr	1 : 28

Bereich	Anhaltswerte	
B	Produktion (2) 6 bis 10 Minuten / Vollbeköstigung 1 Vollkraft für 9.300 bis 15.500 Vollbeköstigung /Jahr bis 80.000 Vollbeköstigung / Jahr (220 /Tagesportionen) = 1 : 9.300 Bei 150.000 Vollbeköstigung /Jahr (411/Tagesport.) = 1 : 12.000	143.000 Patienten + 13.000 Personal 156.000 : 12.000 = 13,00 VK
	Speiseverteilung Portionierung (Band) (2) 3 bis 5 Minuten/ Vollbeköstigung 1 Vollzeitkraft für 18.600 bis 31.000 Vollbeköstigungen	143.000 : 31.000 = 4,06 VK
	Geschirrspüle (2) 3,5 Minuten bis 4,5 Minuten pro Vollbeköstigung 1 Vollzeitkraft für 20.670 bis 31.000 Vollbeköstigungen	143.000 : 26.750 = 5,40 VK
	Topfspüle (2) 0,8 bis 1,2 Minuten je Vollbeköstigung 1 Vollzeitkraft für 77.500 bis 116.250 Vollbeköstigungen	143.000 : 116.250 = 1,23 VK
	Küchenreinigung (2) 100 qm / Stunde 0,35 Vollkräfte je 100 Planbetten (LKN über 400 Planbetten)	0,35 x 4 = 1,40 VK
	Lebensmitteleinkauf und Lager Bei einer Bedarfsermittlung und Bestellung durch die Küchenleitung	0,75 VK
	Speiseraum (2) 1 Kraft für 65 Beköstigungstage ohne Spülarbeiten pro Tag	13.000 / Jahr
	Cafeteria (2) 1 Kraft für 34 Beköstigungstage inkl. Spülarbeiten Pro Tag	13.000 / 365 = 35,6 BT/Tag 1,00 VK
	Diätküche ohne Zubereitung Diätberastung Durchführung HACCP 0,1 Vollzeitkräfte je 100 belegte Betten 0,1 Vollzeitkräfte je 100 Planbetten (LKN über 400 Planbetten)	0,1 x 4 = 0,40 VK
	GESAMTBEDARF AN VOLLZEITKRÄFTEN	27,24 VK

Die Zahlen enthalten folgende Tätigkeiten:

- ❖ Küchenleitung (Aufstellung Speisepläne, Personaleinsatz und sonstige Verwaltungsaufgaben)
 - ❖ Einkauf bzw. Abruf des täglichen Lebensmittelbedarfes (ohne Aufwand für Ausschreibungen, und Vergabe von Lieferaufträgen)
 - ❖ Herstellung umfasst auch alle vorbereitenden Hilfsarbeiten (z.B. Gemüse- und Fleischvorbereitung, Kalte Küche)
 - ❖ Herstellungsprozess, umfasst auch Grobportionierung der Speisen, wie z.B. Füllen der Transportbehälter nach Schöpfplan
 - ❖ Reinigung des gesamten Küchenbereiches (einschl. Nebenräume) und der gesamten Kücheneinrichtung sowie das Küchengeschirr
- (1) In den Zahlen ist eine Ausfallzeit für Krankheit, Urlaub, Rehabilitationsmaßnahmen von 15 % enthalten
- (2) In diesen Zahlen ist eine Ausfallzeit von 20% enthalten.

Formeln zur Berechnung des Personalbedarfs

1. Berechnung des Diätanteils

$$\frac{\text{Anzahl der ausgegebenen Diäten} \times 100 \%}{\text{Anzahl der insgesamt ausgegebenen Mahlzeiten}}$$

2. Berechnung der Ausfallzeit je Mitarbeiter

Die Ausfallzeit ist die Summe aller Fehltage für Urlaub, Krankheit, Kur, Mutterschutz etc.

$$\Sigma \frac{\text{Fehltage} \times \text{tägliche Arbeitszeit (Std.)} \times 100 \%}{\text{Bruttojahresarbeitszeit (Std.)}}$$

Bruttojahresarbeitszeit = tariflich festgelegt Wochenarbeitszeit (Std./Woche)
x 52 Wochen

Berechnung Personal für Frühstücksband

1. Frühstücksband

95 min. (Inklusive Rüstzeit) Gesamtlaufzeit mit 9 Personen ist 855 min.

143.000 BT/ Portionierung im Jahr : 365 Tage ist 391,78 BT/Tag

855 min. Frühstücksband : 391,78 BT/Tag ist 2,18 min.

Bruttoarbeitszeit: 2002 Std./Jahr gleich 120.120 min.

Abzüglich 20 % Jahresausfallzeit

120.120 : 100 x 20 % = 24024 min. Ausfallzeit 120.120 min.

- 24.024 min.

96.096 min.

=====

2,18 min. pro BT/Tag x 143.000 : 96096 min =

3,24 VK

Berechnung Personal für Frühstücks Spülband

1. Spülband "Frühstück"

95 min. (Inklusive Rüstzeit) Gesamtlaufzeit mit 4 Personen ist 380 min.

143.000 BT/ Portionierung im Jahr : 365 Tage ist 391,78 BT/Tag

380 min. Frühstücksband : 391,78 BT/Tag ist 0,97 min.

Bruttoarbeitszeit: 2002 Std./Jahr gleich 120.120 min.

Abzüglich 20 % Jahresausfallzeit

120.120 : 100 x 20 % = 24024 min. Ausfallzeit 120.120 min.

- 24.024 min.

96.096 min.

=====

0,97 min. pro BT/Tag x 143.000 : 96096 min =

1,44 VK

3. Berechnung der Nettojahresarbeitszeit

Bruttojahresarbeitszeit

- Ausfallzeit

Nettojahresarbeitszeit

Berechnung der tatsächlich gearbeiteten Stunden im Jahr

Jahr	52 Wochen		
-Feiertage	-2 Wochen		
-Urlaub	-6 Wochen		
-Krankheit/ Weiterbildung			
(6-7 % der Arbeitszeit)	-3 Wochen		
= tatsächlich gearbeitet	41 Wochen		
x 38,50 Stunden pro Woche			
(Tarif)			
=tatsächlich gearbeitete Stunden	1.579 Stunden	(30,36 Std./Woche)	

Berechnung der Lohnkosten

Der Mitarbeiter bekommt 1.500,- Lohn pro Monat

1.500,- € Lohn

x 13 (Weihnachtsgeld)

19.500,- €

x Lohnnebenkosten (Krankenversicherung, Arbeitslosenversicherung,
Pflegeversicherung, Rentenversicherung etc.)

= 23% gleich 4.485,- €

=23.985,- €

x Anteiligen freiwilligen Lohnnebenkosten (Berufsgenossenschaft, VWL, ZVK etc.)

= 5% gleich 1.199,25 €

Total 25.184,25 € : 205 Tage = 122,85 €/Tag : 8 Std. = 15,36 €/Std. : 60 = 0,26 €/min.

Ein Mitarbeiter kostet in der Minuten 0,26 €