

### Krankenhaus Allgemein

#### Personalbedarfsberechnung HAUSWIRTSCHAFTLICHER DIENST Hauptküche, Diätküche, Spülküche, Cafeteria Leistungszahlen 2009

Beköstigungstage:	150000	Tagesportionen	Anhaltzahlen nach WIK	Bruttoarbeitszeit/VK in Std.	1917,3
- Patienten	120000	356	Küche 1:25	Ausfallzeit in %	21,5
- Personal	25500	70	Spülküche 4 Min./Tag/ Vollbeköst.	Nettoarbeitszeit/VK in Std.	1505,08
- Gästessen	4500	12		IST-Besetzung in VK	0

1. Hauptküche	Normalkost	Diätkost	Personalbedarf	IST
1.1 Patienten	100.000	20.000 x Faktor 1,3 = 30.000	14,74 Vollkräfte	
1.2 Personal	25.500	0 x Faktor 1,3 = 0	2,89 Vollkräfte	
1.3 Gästeessen, sonstige	4.500		0,51 Vollkräfte	
1.4 Sonstige Tätigkeiten			0,00 Vollkräfte	
- Lebensmittel-Einkauf, Lager	0 Std./Woche			
- Vesper für OP-Personal etc.	0 Std./Woche			
<b>Summe</b>	<b>130.000</b>	<b>30.000</b>	<b>18,15 VK</b>	

2. Diätküche	Zeitaufwand	Personalbedarf
2.1 Diätküche (ohne Zuber.)	20 Std./Woche	0,69 Vollkräfte
2.2 Ernährungsberatung	20 Std./Woche	0,69 Vollkräfte
2.3 Säuglingsnahrung	0 Std./Woche	0,00 Vollkräfte
<b>Summe</b>	<b>40 Std./Woche</b>	<b>1,38 VK</b>

3. Spülküche	Zeitaufwand	Personalbedarf
3.1 Spülmaschine	192,3 Std./Woche	6,64 Vollkräfte
3.2 Flaschenspüle	0,0 Std./Woche	0,00 Vollkräfte
3.3 Essenwagentransport	0,0 Std./Woche	0,00 Vollkräfte
<b>Summe</b>	<b>192,3 Std./Woche</b>	<b>6,64 VK</b>

4. Essenausgabe Cafeteria (Öffnungszeiten tägl. insges. 5,5 Std.)	Zeitaufwand	Personalbedarf
4.1 Frühstück	10,0 Std./Woche	0,35 Vollkräfte
4.2 Mittagessen	15,0 Std./Woche	0,52 Vollkräfte
4.3 Reinigung, Desinfektion	10,0 Std./Woche	0,35 Vollkräfte
<b>Summe</b>	<b>35,0 Std./Woche</b>	<b>1,21 VK</b>

**Gesamtbedarf Küchenbereich**  
**IST-Besetzung - Stand:**  
**Über-/Unterschreitung**

**27,38 Vollkräfte**  
**0 Vollkräfte**  
**-27,38 Vollkräfte**