

Tabelle1

OLGAHOSPITAL			
Personalbedarfsberechnung HAUSWIRTSCHAFTLICHER DIENST			
Hauptküche, Diätküche, Spülküche, Cafeteria			
Leistungszahlen ???			
Beköstigungstage:	170.500	Tagesportionen	Anhaltzahlen nach WIK
- Patienten	96.587	320	Küche
- Personal	35.186	100	Spülküche
- Gästessen	38.227	105	
1. Hauptküche		Normalkost	Diätkost
1.1 Patienten		55.990	40.597
1.2 Personal		35.186	780
1.3 Gästeessen, sonstige		38.227	
1.4 Sonstige Tätigkeiten			
- Lebensmittel-Einkauf, Lager		35,0 Std./Woche	
- Vesper für OP-Personal etc.		7,5 Std./Woche	
Summe		129.403	
2. Diätküche		Zeitaufwand	
2.1 Diätküche (ohne Zuber.)		22,9	Std./Woche
2.2 Ernährungsberatung		25,8	Std./Woche
2.3 Säuglingsnahrung		3,5	Std./Woche
Summe		52,2	Std./Woche
3. Spülküche		Zeitaufwand	
3.1 Spülmaschine		218,6	Std./Woche
3.2 Flaschenspüle		27,4	Std./Woche
3.3 Essenwagentransport		41,5	Std./Woche
Summe		287,5	Std./Woche
4. Essenausgabe Cafeteria		Zeitaufwand	
(Öffnungszeiten tägl. insges. 5,5 Std.)			
4.1 Frühstück		51,3	Std./Woche
4.2 Mittagessen		69,6	Std./Woche
4.3 Reinigung, Desinfektion		20	Std./Woche
Summe		140,9	Std./Woche
Gesamtbedarf Küchenbereich			
IST-Besetzung	- Stand: 14.05.1997		
Über-/Unterschreitung			

