

# Wirtschaftlichkeitsberechnung

## Krankenhäuser

### Methoden zur Personalbedarfsermittlung

Ausgangslage zur Ermittlung des Personalbedarfs ist die Anzahl der Beköstigungstage. Für die Bereiche Speissherstellung, Speisenverteilung, Geschirreinigung (Bandspüle) und Topfspüle gibt es Anhaltskennzahlen, um die benötigte Anzahl an Personal festzustellen. Der Speistransport und die Küchenreinigung werden bei dieser Analyse vernachlässigt. Der Speisetransport ist individuell, abhängig von den spezifischen Wegezeiten im Krankenhaus, die Küchenreinigung nach der Größe und dem Zustand der Krankenhausküche zu errechnen.

Der **Personalbedarf** ermittelt sich nach folgender Formel:

$$\frac{\text{Beköstigungstage (BKT)} \times \text{Zeitvorgabe}}{\text{Bruttoarbeitszeit (Min.) Vollzeitarbeitskraft}} = \text{Ausfallzeiten (\%)}$$

### Personalberechnungskennziffern:

#### Beköstigungstage (BT) x Zeitvorgabe

#### Bruttoarbeitszeit

Speissherstellung	10,5 min/BT	bis	13,0 min/BT
Speiseverteilung (Tablettsystem)	4,0 min/BT		
Diätverpflegung	15,0 min/BT		
Geschirreinigung (Bandspüle)	3,5 min/BT	bis	5,0 min/BT
Topfspüle	1,5 min/BT	bis	2,0 min/BT

---

Bruttoarbeitszeit gesamt	19,5 min/BT	bis	24,0 min/BT
--------------------------	-------------	-----	-------------

---

---

Die jährliche Bruttoarbeitszeit beträgt 120.120 Minuten. Im folgenden Beispiel wird von einer durchschnittlichen Ausfallzeit von 22 Prozent, aufgeteilt in 12 % Urlaub und 10 % Krankheit ausgegangen. Die gesamte Beköstigungstage sollen 105.00 betragen.

Für die Speisenherstellung (aufgeteilt in Voll-/ leichte Vollkost und Diätkost) ergibt sich der Personalbedarf:

Voll- und leichte Vollkost	$75.000 \times 10,5$	
	<hr/>	+ 22 % = 8,00 VZK (VK)
	120.120	

Diätkost	$30.000 \times 15,75$	
	<hr/>	+ 22 % = 4,80 VZK (VK)
	120.120	

Für die Speisenherstellung insgesamt werden somit **12,80 Vollzeitkräfte** benötigt

Speisenverteilung (Tablettsystem):	$105.000 \times 4,0$	
	<hr/>	+ 22 % = 4,27 VZK (VK)

	120.120	
Geschirreinigung (Spülbereich)	$105.000 \times 4,6$	
	<hr/>	+ 22 % = 4,91 VZK (VK)
	120.120	

## Zusammenfassung:

$$\begin{aligned} \text{Bruttoarbeitszeit BT / Jahr} &= 38,5 \text{ h / Woche} \times 52 \text{ Wochen} \\ &= 2.002,0 \text{ h / Jahr} \\ &= 120.120,0 \text{ min / Jahr} \end{aligned}$$

$$\frac{150.000 \text{ BT / Jahr} \times 19,5 \text{ min / BT}}{120.120 \text{ min / Jahr}} = 24,35 \text{ VZK (VK)}$$

120.120 min / Jahr

davon 40 % Diäten

$$\frac{60.000 \text{ BT / Jahr} \times 4,4 \text{ min / BT}}{120.120 \text{ min / Jahr}} = 2,25 \text{ VZK (VK)}$$

Küchenleitung 1,00 VZK (VK)

---

Gesamt Vollzeitkräfte (VZK) 27,60 VZK (VK)

=====