

# RGP KÜCHENNOTE 01

## SPEISENVERSORGUNG IN 24 SENIORENEINRICHTUNGEN MIT 1,1 MIO. PFLEGETAGEN/JAHR

Ein bundesweit tätiger Betreiber von Senioreneinrichtungen beauftragte die RGP GmbH & Co. KG, für insgesamt 24 Senioreneinrichtungen eine Expertise zur betriebswirtschaftlichen Situation der Speisenversorgung zu erstellen.

Die Hausgröße der untersuchten Einrichtungen lag in einer Bandbreite von 70 bis 180 Plätzen. In 22 Einrichtungen fand die Versorgung der Bewohner mit Mittagessen mittels portionierten Tablettts statt. Das Frühstück

und das Abendbrot wurden in jeweils 11 Einrichtungen vorportioniert durch die Küche bereitgestellt. In den folgenden Ausführungen werden die unterschiedlichen Parameter beleuchtet und vergleichend dargestellt.



- Täglich Suppe und Dessert
- Hauptgericht mit korrespondierender Gemüse- und Sättigungsbeilage oder alternativ mit zusätzlicher Salatbeilage
- Frühstück
- Abendbrot
- Zwischenmahlzeit
- Stationsbedarf exkl. Mineralwasser, Sondennahrung

### Speisenangebot /Anzahl der Menüs

Als einer der ersten Parameter ist das Speisenangebot zu beleuchten, da die Anzahl der tatsächlich monatlich zubereiteten Menüs von grundlegender Bedeutung hinsichtlich des in der Küche eingesetzten Personals und deren Produktivität ist.

Das bedeutet, dass eine von der Vollkost abgeleitete leichte Vollkost (im Ofen gedünstet statt gegrillt) keine differenzierte Zubereitungsart darstellt. Gleichmaßen wird bei einem Eintopf verfahren, bei dem lediglich durch das Weglassen der Wursteinlage ein vegetarisches Menü auf dem

Menüplan enthalten ist. Die Anzahl der Tagesmenüs belief sich zwischen einem und drei Menüs.

#### Anzahl Menüs pro Monat

niedrigster Wert	30 Menüs
mittlerer Wert	40 Menüs
höchster Wert	56 Menüs

### Speisenangebot Leistungsinhalte und Kosten

Neben der Menüanzahl stellt der Leistungsinhalt ein wesentliches Kriterium dar. Die Eckdaten für die Kalkulationserstellung für die Küchenleitungen waren:

Nachmittagskuchen / Gebäck wurde in der Häufigkeit sehr unterschiedlich gehandhabt und floss daher aus Gründen der Vergleichbarkeit nicht in die Kalkulationen der Küchenleitungen ein.

#### Mittagsmenü in Euro exkl. MwSt.

niedrigster Wert	1,35
mittlerer Wert	1,48
höchster Wert	1,95

Der Rückschluss, dass der Betrieb mit dem höchsten prozentualen Anteil an Convenienceprodukten zugleich den höchsten Wareneinsatzwert beim Mittagessen deklarierte, war nicht belegbar. Bei der Ermittlung Lebensmitteleinsatz je Pflgetag (s. Leistungsinhalte) wurde der Gesamtlebensmitteleinkauf um die „bewohner-

fremden“ Leistungen (Bewirtungen, externe Belieferungen, Kiosk, Mitarbeiterversorgung etc.) entsprechend bereinigt.

#### Lebensmitteleinsatz je Pflage- tag/ Bewohner gesamt in Euro exkl. MwSt.

niedrigster Wert	3,25
mittlerer Wert	4,02
höchster Wert	5,11

Der Durchschnitt aller 24 Einrichtungen lag bei netto 4,24. Anhand von detailliert durchgeführten Erhebungen / Kostenerfassungen & Nachkalkulationen errechnete sich der Mittelwert in Höhe von 4,02 wie folgt:

#### Kostendifferenzierung Lebensmitteleinsatz je Pflage- tag/ Mittelwert

Frühstück	0,85
Hauptgericht	1,05
Suppe	0,18
Dessert	0,25
Stationsbedarf	0,59
Abendessen	1,10
<b>Gesamt</b>	<b>4,02</b>

#### Personaleinsatz und -produktivität

Auf Grundlage der in den Abschnitten eins und zwei beleuchteten Parameter ist bei einer Gesamtbetrachtung das eingesetzte Personal näher zu analysieren. Mit dem Ziel einer Vergleichbarkeit der Küchenproduktivität (Ausbringungsmenge Pflage- tage je Vollzeitstelle und Jahr) wurde der ausschließlich in der Küche eingesetzte Personalkörper (einschließlich der Zurverfügungstellung von hauswirtschaftlichem Personal) herangezogen.

Das bedeutet:

- Exklusiv personelle Besetzung von Cafeteria / Kiosk / Außenstelle
- Exklusiv Transportdienste
- Exklusiv Service in den Wohngruppenräumen
- Exklusiv Service im Speisesaal, da einige Einrichtungen keinen Speisesaal vorwiesen

Enthalten sind jedoch die produktiven Anteile für die Speisenzubereitung der Mitarbeiterversorgung, Sonderveranstaltungen, Bewirtungen, Außer-Haus-Verpflegung etc. Die Werte stellen die Produktivitätswerte unter folgender Prämisse dar:

- Frühstück und Abendbrot im Großgebäude
- Mittagessen im Tablettssystem

#### Produktivitätswert (Pflage- tage je Vollzeitkraft und Jahr) nur Mittagessen mittels Tablett- system

niedrigster Wert	4.350
mittlerer Wert	5.500
höchster Wert	11.128

#### Produktivitätswert (Pflage- tage je Vollzeitkraft und Jahr) alle Mahlzeiten mittels Tablett- system

niedrigster Wert	4.629
mittlerer Wert	4.900
höchster Wert	6.636

In den untersuchten Einrichtungen stellte sich das Verhältnis unabhängig von der Hausgröße wie folgt dar:

#### Verhältnis Fachkräfte vs. Hilfskräfte

niedrigster Wert	1 : 2
mittlerer Wert	1 : 3
höchster Wert	1 : 4





Der höchste Wert traf auf insgesamt 7 Einrichtungen zu. Die Bandbreite der Pflage tage pro Jahr lag zwischen 27.100 und 65.000 Pflage tagen. Der Durchschnitt aller Einrichtungen lag bei 45.800 Pflage tagen im Jahr.

Als Fachkräfte wurden die Arbeitskräfte erfasst, die eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin bzw. den Prüfungsabschluss als Diätassistent/in nachweisen konnten.

### Betriebswirtschaft (Lebensmittel- und Personalbruttokosten)

Ein Beurteilungsmerkmal für die Wirtschaftlichkeit einer Küche sind die Produktionskosten I, die sich aus Materialeinsatz und Personalkosten zusammensetzen.

### Produktionskosten I je Beköstigungstag (Lebensmittel- und Personalbruttokosten)

niedrigster Wert	6,56
mittlerer Wert	7,95
höchster Wert	9,66

Der Durchschnitt aller 24 Einrichtungen lag bei 6,25. Auffallend war der Sachverhalt, dass die Werte nicht zwingend in einer Abhängigkeit zu der Betriebsgröße stehen. Das bedeutet, nicht der größte Betrieb mit der höchsten Ausbringungsmenge hatte die niedrigsten Produktionskosten I. Der Umkehrschluss, dass der kleinste Betrieb die höchsten Werte hatte, war nicht gegeben. Die durchschnittlichen Personalbruttokosten je Vollzeitstelle

lagen bei 11 Einrichtungen  $\leq$  32.000 pro Jahr. Der Höchstwert lag bei durchschnittlich 39.500 Jahrespersonalbruttolohnkosten je Vollzeitstelle.

### Betriebswirtschaft (betriebsbedingte und anlagebedingte Kosten)

In der Mehrheit der Einrichtungen konnten durch intensive Recherchen die in der Küche anfallenden Kosten ermittelt werden. Im Durchschnitt ergaben sich folgende Werte.

#### Betriebsbedingte $\bar{\sigma}$ Kosten je Pflage tag exklusive MwSt.

Kostenart	Wert
Wasser	0,35
Energie	0,66
Reinigungsmittel	0,22
Entsorgungskosten	0,23
<b>Gesamt</b>	<b>1,46</b>

In 10 Einrichtungen konnten die Kosten für Investitionen / Instandhaltung / Zinsen / kalkulatorische Abschreibung (Gebäude und Maschinen) ermittelt werden.

Je nach Alter des Gebäudes, Küchengröße und Kücheneinrichtung beliefen sich die Werte je Pflage tag auf:

#### Anlagebedingte Kosten je Pflage tag exklusive MwSt.

Substanzinvestition / Gebäude	0,20 – 0,35
Ersatzinvestition / Neuanschaffung	0,15 – 0,25
Instandhaltung für Geräte	0,10 – 0,25
Kalkulatorische Abschreibung	2,50 – 3,50
Kalkulatorische Zinsen	0,24 – 0,39



## FAX-RÜCKANTWORT AN: 030 549112-50

- Ja, ich interessiere mich. Bitte rufen Sie mich an.
- Bitte senden Sie mir folgende Küchennote zu:  
„Drei Küchen zusammengelegt – viel Geld gespart“

.....  
Einrichtung

.....  
Nachname

.....  
Vorname

.....  
PLZ, Ort

.....  
Telefon