

Auszug aus dem Lehrbrief für Küchenmeister

"Betriebsorganisation I – Mitarbeiter führen und fördern"

des Fernlehrinstituts Eckert, Regenstauf, Autorin: Sabine Ernst, 2006

1.1 Arbeitsaufwand analysieren, Personalbedarf feststellen

...

1.1.1 Ermittlungstechniken

Betrachten wir nun, welche Möglichkeiten es gibt, den Personalbedarf herauszufinden. Im Lehrbrief "Personalwirtschaft 1" haben Sie bereits die theoretischen Verfahren kennen gelernt, mit denen sich der Personalbedarf ermitteln lässt:

Was bedeuten nun diese Verfahren für die Gastronomie und Hotellerie?

1.1.1.1 Schätzverfahren

Vor allem in kleinen und mittelständischen Betrieben verlässt man sich in der Regel auf das Schätzverfahren, also auf die persönliche **Erfahrung** der Führungskraft oder Vergleichswerte aus ähnlich strukturierten Unternehmen. Je besser der Vorgesetzte dabei den Betrieb kennt, desto verlässlicher werden seine Prognosen, da er auch Faktoren wie Spitzenzeiten oder Krankheit berücksichtigen kann.

Sollten wir aber auf diese Weise den Bedarf für unserer Messegastroonomie ermitteln, werden wir uns nur in etwa der Zahl an Beschäftigten nähern können, die wir tatsächlich benötigen. Wenn wir uns auf eine solche Schätzung verlassen, riskieren wir, am Eröffnungstag noch händeringend nach Personal zu suchen oder wegen zu hoher Personalkosten bald Insolvenz anmelden zu müssen.

1.1.1.2 Globale Bedarfsprognose

Mit dieser Methode errechnen **Statistiker** zum Beispiel, wie viele Besucher für das kommende Oktoberfest zu erwarten sind. Sie setzen dazu Werte wie die vergangenen Besucherzahlen, die Größe bestimmter Altersgruppen, politische Ereignisse oder Weltkonjunktur in ein Verhältnis zueinander. Damit lässt sich auch der Bedarf an Kindergartenplätzen oder Seniorenheimen berechnen. Große Unternehmensgruppen aus Systemgastronomie oder Hotellerie nutzen diese Methode, um die Entwicklung ihrer Zielgruppe zu errechnen.

Vielleicht kennen Sie ein ganz ähnliches System: In vielen Hotels wird heute das sogenannte Yield Management verwendet, das – ähnlich wie bei Flugreisen – den Preis für eine Übernachtung davon abhängig macht, wie groß die erwartete Nachfrage ist. Zu Messezeiten ist das Zimmer im Stadthotel also teurer als im Hochsommer u. s. w. In die Berechnung fließt unter anderem ein, wie die Belegungszahl in den Vorjahren war, ob im Hotel oder in der Stadt eine große Veranstaltung stattfindet oder welche Prognosen die Tourismusindustrie für die Region abgab.

In Bezug auf unser Messe-Projekt hilft uns dieses Verfahren insofern, als sich die zu erwartende Besuchermenge auf dem Messegelände in etwa ermitteln lässt.

1.1.1.3 Kennzahlenmethode

...