

Krause & Böttcher · Schlossplatz 4 · D-91217 Hersbruck

An die Hausleitung,  
die Hauswirtschafts-  
und Küchenleitung

August 2011

### PerDiePlan 1.0

Sehr geehrte Damen und Herren,

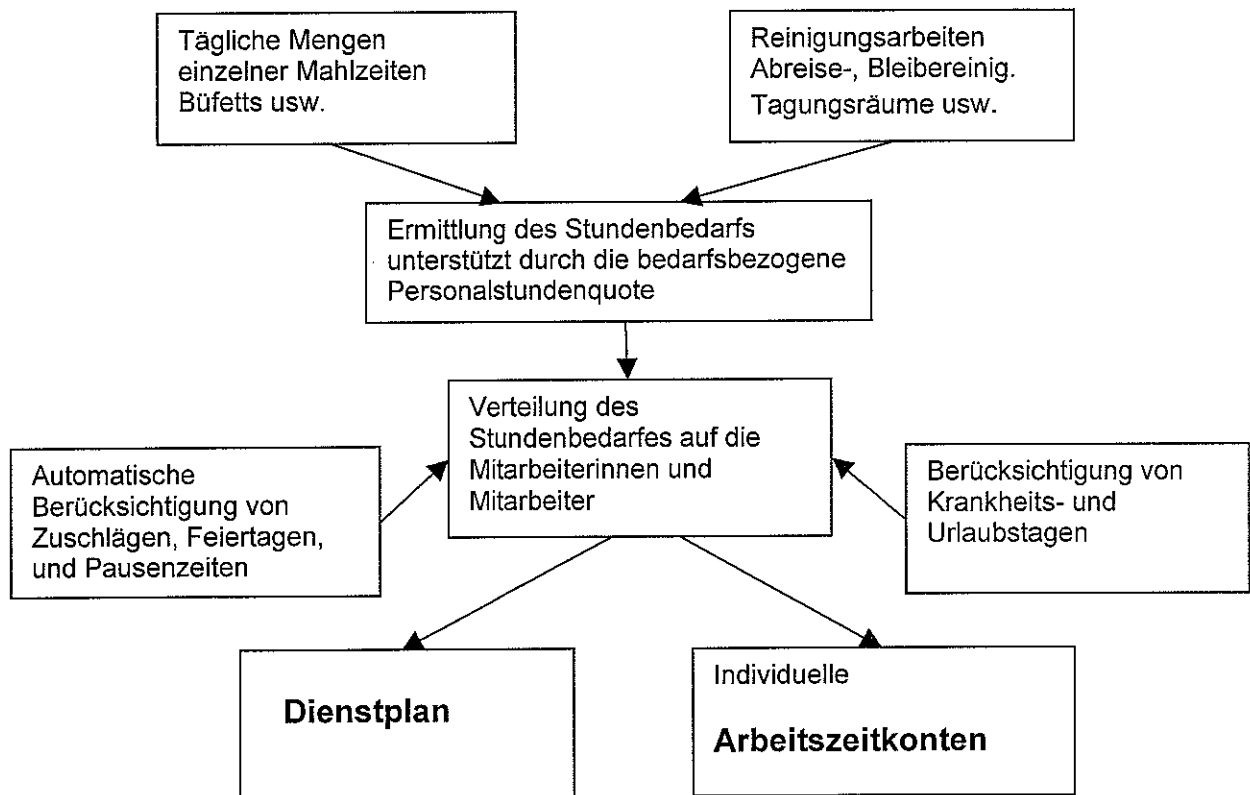
die Planungsaufgaben in der Hauswirtschaft werden immer komplizierter und zeitaufwendiger. Noch vor wenigen Jahren konnten viele Tagungshäuser und Übernachtungsstätten ihren Personaleinsatz für die Küche und Reinigung mit einem mehr oder weniger festen, gleichbleibenden Dienstplan organisieren.

Dies ist heute kaum noch möglich. Die immer kürzere Verweildauer der Gäste, mit Belegungswechseln an fast allen Tagen, und die gestiegenen Anforderungen an die Verpflegung, oft mit unterschiedlichsten Zusatzleistungen, erfordern einen flexiblen und bedarfsgerechten Personaleinsatz. Um einerseits die Personalplanung sinnvoll zu gestalten und andererseits die Kosten im Griff zu behalten, wird deshalb in immer mehr Häusern mit einem flexiblen Dienstplan gearbeitet, verbunden mit unterschiedlichsten Arbeitszeitmodellen.

Aus dieser Ausgangslage entsteht eine komplexe Aufgabenstellung für die Leitung:

1. Ermittlung der täglichen Verpflegungsmengen, inkl. der „Zusatzleistungen Küche“
2. Tägliche Abreise- und Bleibereinigungen, Unterhaltsreinigungen, weitere notwendige Arbeiten in der Hauswirtschaft
3. Hierzu Ermittlung und Planung der notwendigen Personalstunden
4. Verteilung der notwendigen Personalstunden auf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
5. Erstellung eines Dienstplanes
6. Erfassung der Arbeitsstunden pro Mitarbeiterin und Mitarbeiter im Rahmen der zur Verfügung stehenden Kontingente, dabei sind Urlaub, Krankheit und Zeitzuschläge zu beachten.

Für diesen komplexen Organisationsvorgang haben wir jetzt ein unterstützendes Programm auf Excel-Basis entwickelt. Es berücksichtigt u.a. folgende Parameter:



Eine Basisversion des Programms wird bereits seit einiger Zeit in der Praxis eingesetzt. Neu in der aktuellen Version ist die Dienstplangestaltung mit einer monatlichen Darstellung der Dienstzeiten im aktuellen Jahreskalender und allen notwendigen Zeitberechnungen inkl. eventueller Zuschläge. Für jedes Bundesland wird dabei der jeweilige Feiertagskalender berücksichtigt.

Wie bereits im Kundeninfo Nr. 1 2011 dargestellt, kostet das Programm 1.890,75 € ohne und 2.250 € mit Mehrwertsteuer, hierin enthalten sind:


- das Programm für ein Haus, bei Bedarf in mehrfacher Ausfertigung, wenn z.B. Küche und Reinigung getrennt bearbeitet werden sollen,
- ein Handbuch,
- ein Tag Beratung vor Ort,
  - o zur Einrichtung des Programms,
  - o mit Einweisung in die Handhabung und
  - o praktische Übung einer Monatsplanung.

Wenn Sie das Programm kennenlernen möchten oder eine Anschaffung planen, haben wir ein Angebot für Sie!

Sie buchen bei uns einen Beratungstag zum Preis von 710,00 €, zuzüglich der Fahrtkosten von 0,40 € pro Kilometer und der Mehrwertsteuer. An diesem Tag wird Ihnen das Programm und sein betriebswirtschaftlicher Hintergrund genau erläutert. Sie erfahren, was eine Personalstundenquote ist, wie der Zeitbedarf für einzelne Arbeiten ermittelt wird usw.. Das Programm wird speziell für Ihr Haus eingerichtet, sämtliche Erst- und Grundeingaben durchgeführt. Sie können danach 3 Monate kostenlos mit dem Programm arbeiten. Danach haben Sie die Möglichkeit das Programm zu erwerben, in diesem Fall wird der Beratungstag auf den Kaufpreis angerechnet oder Sie möchten das Programm nicht weiter nutzen, dann sind Sie keine weiteren Verpflichtungen eingegangen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Frau Hoffmann:  
[hoffmann@bildungsstaettenberatung.de](mailto:hoffmann@bildungsstaettenberatung.de)

Mit freundlichen Grüßen



Norbert Krause

Krause & Böttcher  
Bildungsstättenberatung GmbH