

VERFASSTER:  Ingenieurbüro Bliestle		
PHASE: Grundlagenermittlung		
Titel	1. Eigenproduktion Cook & Chill Kaltverteilung	2. Eigenproduktion Cook & Chill Regenerieren in Zentralküche Warmverteilung
Bezeichnung	Regenerieren in Wohnbereichsküchen	
Nr.		
1. Ergänzung Geräte Zentralküche		
1.1 Anschaffung eines Einfahrschnellkühlers	ca. 25.000,--	ca. 25.000,--
1.2 Umbauarbeiten Küchentechnik	ca. 20.000,--	ca. 20.000,--
1.3 Zusätzlicher Heißluftdämpfer zum Regenerieren in Zentralküche		ca. 14.000,--
2. Neuorganisation Geschirreinigung		
2.1 Haubengeschirrspülmaschine, für 2 Spülkörbe inkl. Tische	ca. 25.000,--	ca. 25.000,--
3. Sanierung Kältetechnische Anlagen		
3.1 Neue Verbundkälteanlage und Verdampfer	ca. 30.000,--	ca. 50.000,--
4. Einrichtung Wohnbereichsküchen		
4.1 Ertüchtigung 3 Bestandsküchen	ca. 45.000,--	ca. 6.000,--
3 neue Nachbarschaftsküchen (2 x 14 Bewohner)	ca. 120.000,--	ca. 90.000,--
2 Wohnbereichsküchen (12 Bewohner)	ca. 70.000,--	ca. 50.000,--
1 Ausgabe Speiseraum	ca. 35.000,--	ca. 20.000,--
Summe 1-4	ca. 370.000,--	ca. 300.000,--
zzgl. 19 % MwSt.	ca. 70.300,--	ca. 57.000,--
Summe brutto	ca. 440.300,--	ca. 357.000,--

+	Flexible Speiseplangestaltung	+	Flexible Speiseplangestaltung
+	Herkunft und Qualität der Rohwaren kann selbst beeinflusst werden	+	Herkunft und Qualität der Rohwaren kann selbst beeinflusst werden
+	Flexibilität bei Sonderessen und Veranstaltungen	+	Flexibilität bei Sonderessen und Veranstaltungen
+	Geringe Warmhaltezeiten	+	Geringerer Gerätebedarf in Wohnbereichsküchen
+	Flexibilität bei Portionsmengen		
+	Personaleinsparung in Zentralküche		
-	Hoher Gerätebedarf / hohe Betriebskosten	-	Hoher Gerätebedarf / hohe Betriebskosten in Zentralküche
-	Großer Flächenbedarf / hohe Reinigungskosten	-	Großer Flächenbedarf / hohe Reinigungskosten
-	Höherer Gerätebedarf in Wohnbereichsküchen	-	Hoher Personalbedarf / hohe Personalkosten
		-	Teilweise lange Warmhaltezeiten

Zentralküche Mo-Fr
08:00 - 16:00 Uhr
11:00 - 16:00 Uhr

3 Personen (Vor- und Zubereitung)
1 Person (Geschirreinigung)

Zentralküche Mo-Fr
08:00 - 16:00 Uhr
11:00 - 16:00 Uhr
10:30 - 13:00 Uhr

3 Personen (Vor- und Zubereitung)
1 Person (Geschirreinigung)
2 Personen (Regenerieren)

Zentralküche Sa + So + Fei
10:30 Uhr - 13:00 Uhr

2 Personen (Regenerieren)

Wohnbereichsausgaben Mo-So
07:00 - 10:00 Uhr (1)
10:30 - 14:00 Uhr (2)
16:30 - 19:30 Uhr (1)

8 Personen (Frühstücksbereitung / Geschirreinigung)
12 Personen (Ausgabe / Geschirreinigung)
8 Personen (Ausgabe / Geschirreinigung)

Wohnbereichsausgaben
07:00 - 10:00 Uhr (1)
11:00 - 14:00 Uhr (2)
16:30 - 19:30 Uhr (1)

8 Personen (Frühstücksbereitung / Geschirreinigung)
12 Personen (Ausgabe / Geschirreinigung)
8 Personen (Ausgabe / Geschirreinigung)

Arbeitszeit entspricht 29 h/Tag an 250 Tage/Jahr
und 90 h/Tag an 365 Tagen/Jahr
Insgesamt 40.100 h/Jahr

Insgesamt 22,8 Vollzeitstellen (4)

Arbeitszeit entspricht 34 h/Tag an 250 Tage/Jahr
und 5 h/Tag an 115 Tagen/Jahr (5)
und 84 h/Tag an 365 Tagen/Jahr
Insgesamt 39.735 h/Jahr

Insgesamt 22,6 Vollzeitstellen (4)

- (1) Pro Wohnbereichsausgabe 1 Person
(2) Pro Nachbarschaftsküche 2 Personen
(3) Arbeitszeit 10:30 - 14:00 Uhr
(4) Vollzeitstelle 220 Tage/Jahr x 8 h/Tag = 1760 Stunden/Jahr
(5) 104 Tage Wochenende und 11 Feiertage