

Anlage 2: Orientierungshilfe zur Planung des Personalaufwandes

Art des Verpflegungssystems und Anzahl Essen	Cook&Hold	Cook&Chill oder Cook& Freeze	Mischküche auf Basis von Cook&Chill
bis 50 Essen	2-3 Std.	4-5- Std.	8-10 Std.
50-100 Essen	4 Std.	6 Std.	11-13 Std.
100-200 Essen	7 Std.	8 Std	14-16 Std.
Faktoren die die Stundenzahl weiter beeinflussen sind:			
Anzahl der Essensschichten			
Anzahl Menülinien			
Eigenzubereitung von Salaten oder Desserts			
Einsatz von angelernten Kräften oder Fachpersonal			