Arbeitsplatzanalyse

Gutshof Herzfelde

Kurzgutachten

Uwe Mantik, Partner cima Deutschland
27. November 2024

Inhalt

1. Grundlagen
2. Arbeitskräftebedarf
3. Hinweise zu den Berechnungen

Grundlagen

Grundlagen

Mit Datum vom 24.10.2024 wurden der cima zur Erstellung eines Kurzgutachtens zur Arbeitsplatzanalyse für den Gutshof Herzfelde folgende Unterlagen übersandt:

- Masterplan- komprimiert
- Herzfelde Ausnutzungsuntersuchung
- Schloss Herzfelde Flächenüberschlag

Daraus ergeben sich folgende Komponenten der Gesamtanlage, die den nachfolgenden Berechnungen zugrunde gelegt wurden:

- Haupthaus (v.a. Gästewohnen, Restauration, Konferenzräume, Büro, Rezeption etc.)
- Cottages (Gästewohnen in zweigeschossiger Holzbauweise)
- Scheunen (Gästewohnen mehrgeschossig mit Laubengang)
- Orangerie (Gastronomie, kl. Tagung, Veranstaltungen etc.)
- Wellness- Anlage (separates Gebäude)

Grundlagen

Die den Berechnungen zum Arbeitskräftebedarf zugrunde gelegten Flächenangaben sind - soweit erforderlich - den übersandten Unterlagen entnommen worden. Die jeweiligen Nutzflächen betragen danach:

- Haupthaus: 4.519 m²
- Cottages: 1.036 m²
- Scheunen: 2.170 m²
- Orangerie: 549 m²
- Wellness: 574 m²

Es handelt sich jeweils um separate bauliche Anlagen bzw. Gebäudeensembles, die nicht miteinander verbunden sind.

Arbeitskräftebedarf

Arbeitskräftebedarf

Die cima hat den Arbeitskräftebedarf auf der Basis branchenüblicher Durchschnittswerte (Hotellerie, Gastronomie) und eigenen Referenzen ermittelt.

Grundsätzlich sind alle Berechnungen auf der Basis eines ganzjährigen Betriebes durchgeführt worden.
Alle Angaben beziehen sich auf Vollzeitäquivalente (VZ).

Als maximale Arbeitszeiten und zur Berücksichtigung der Urlaubszeiten sind die in den einschlägigen Mantel- und Entgelttarifverträgen der NGG getroffenen Regelungen für Brandenburg bzw. die gesetzlichen Vorschriften zugrunde gelegt worden.

Arbeitskräftebedarf

Bei der Bemessung der erforderlichen Reinigungsleistung für die Gästebereiche (Wohnbereiche, Gastrobereich und Sanitärbereiche) inkl. des Wellness- Angebotes sind die einschlägigen Normen und Richtwerte der RAL- Gütegemeinschaft und die DIN 32736 zugrunde gelegt worden.

Die in den Normen und Richtwerten vorhandenen Skalenwerte sind entsprechend der konkreten Ausgestaltung des Planvorhabens in Herzfelde ausgewählt worden.

Die Begründung für Abweichungen nach oben oder unten sind in den folgenden Anmerkungen dargestellt.
Der Gesamtbedarf der Arbeitskräfte kann der beigefügten Tabelle entnommen werden.

Hinweise zu den Berechnungen

Hinweise zu den Berechnungen

Die beigefügte EXCEL- Tabelle gliedert den Personalbedarf in die klassischen Bereiche Management, Administration, Food and Beverage und Rooms Division. Die nachfolgenden Hinweise beziehen sich auf diese Einteilung und nehmen auf die spezifischen Anforderungen Bezug.
Ergänzend sind die Arbeiten der Garten- und Landschaftspflege bewertet worden, die aufgrund der Größe der Anlage einen nicht unbedeutenden Aufwand erfordern.

Im den Bereichen **Management und Administration** ist gegenüber den noch vor wenigen Jahren üblichen Personaleinsatzquoten mit einem verringerten Personalbedarf zu rechnen. Die Gründe dafür sind:

- Fortschreitende Digitalisierungsprozesse und automatisierte Abläufe im Beherbergungsmarkt führen zu Einsparpotenzialen. Beispiele sind der Einsatz von leistungsfähiger Software für die Personalverwaltung, die weitgehend elektronische Abwicklung von Incoming- und Rechnungslegungsprozessen, automatisierte Bestellvorgänge etc.

Hinweise zu den Berechnungen

Im Bereich **Food and Beverage** ist mit einem erhöhten Personalaufwand gegenüber den Durchschnittswerten gerechnet worden. Die Gründe dafür sind:

- Die Anlage ist aufgrund des Konzeptes darauf angewiesen, mindestens zwei separat voneinander funktionierende und ganzjährig zu betreibende gastronomische Einheiten bereitzuhalten.
  Das Haupthaus verfügt über einen aufgrund des Hotelbetriebes ganzjährig erforderlichen Restaurantbereich mit Frühstücksservice und allen sonstigen Bedarfen eines Restaurants im Mittags- und Abendbetrieb. Zusätzlich müssen die vorhandenen Konferenzräume bedient werden.

- Die Orangerie soll gemäß Konzept über einen Café- Betrieb verfügen und für interne und externe Veranstaltungen genutzt werden, so dass hier eine Catering- Küche und eine Einheit für eine Bistro- Küche ebenfalls ganzjährig vorzuhalten ist. Durch die räumliche Trennung beider Bereiche sind im Vollbetrieb jeweils separate bzw. sich ergänzende Personalkapazitäten erforderlich.

Hinweise zu den Berechnungen

Im Bereich **Rooms Division** ist mit einem erhöhten Personalaufwand gegenüber den Durchschnittswerten gerechnet worden. Die Gründe dafür sind:

- Die Anlage ist aufgrund des Konzeptes mit Haupthaus, Cottages, Scheunen, Orangerie und Wellness sehr individuell, aber damit auch sehr weitläufig ausgelegt.

- Das bedeutet, dass der Wegeaufwand für das Service- und Reinigungspersonal, aber auch für das Facility- Management deutlich über dem von z.B. neu errichteten kompakten Hotelanlagen angesiedelt ist.

- Am Beispiel der Cottages und deren Bauweise mit den Schlafgelegenheiten im OG wird der individuelle Aufwand für die Reinigung besonders deutlich.

- Diese Effekte werden nach Einschätzung der cima auch nicht durch die zwischenzeitliche Entwicklung hin zu Wahlmöglichkeiten bei der täglichen Reinigung von Zimmern und Appartements kompensiert.

- Nach den uns vorliegenden Auswertungen der gehobenen Hotellerie macht nur ein sehr geringer Teil der Gäste von den Angeboten Gebrauch; am häufigsten, wenn ein finanziell attraktives Angebot damit verknüpft ist, was die Gesamtkalkulation wiederum negativ beeinflusst.

Hinweise zu den Berechnungen

- Die Anlage erfordert ebenfalls im Unterschied zu durchschnittlichen Betrieben der gehobenen Hotellerie einen erheblichen Aufwand an gärtnerischen und landschaftspflegerischen Arbeiten. Hier sind entsprechende Vollzeitäquivalente unter Berücksichtigung saisonaler Schwankungen der Inanspruchnahme berücksichtigt worden.

Arbeitsplatzeffekt

Nach den hier zugrunde gelegten Werten bei der Ermittlung des Arbeitskräftebedarfs ergibt sich ein Gesamtbedarf von

64 Beschäftigten (Vollzeitäquivalente)

Cima Beratung + Management GmbH
Uwe Mantik
Moislinger Allee 2, 23558 Lübeck
Internet: www.cima.de
Telefon: 0451 38968 22
E-Mail: mantik@cima.de

Nutzungs- und Urheberrechte
Die vorliegende Ausarbeitung ist durch das Gesetz über Urheberrecht und verwandte Schutzrechte (Urheberrechtsgesetz) und andere Gesetze geschützt. Die Urheberrechte verbleiben bei der CIMA Beratung + Management GmbH (cima). Der Auftraggeber kann die Ausarbeitung innerhalb und außerhalb seiner Organisation verwenden und verbreiten, wobei stets auf die angemessene Nennung der CIMA Beratung + Management GmbH als Urheber zu achten ist. Jegliche - vor allem gewerbliche - Nutzung darüber hinaus ist nicht gestattet, sofern nicht eine gesonderte Vereinbarung getroffen wird. Veranstalter von Vorträgen und Seminaren erwerben keinerlei Rechte am geistigen Eigentum der cima und ihrer Mitarbeiter. Inhalte von Präsentationen dürfen deshalb ohne schriftliche Genehmigung nicht in Dokumentationen jeglicher Form wiedergegeben werden.

Der Inhalt dieses Angebotes ist geistiges Eigentum der CIMA Beratung + Management GmbH und ist nur für die Auftrag gebende Stelle und die entsprechenden Entscheidungsgremien bestimmt. Eine Weitergabe an unbeteiligte Dritte ist nicht erlaubt. Sofern kein Auftrag an die cima ergeht, sind im Verlauf des Vergabeprozesses angefertigte Kopien, auch digital, zu vernichten.

Sprachgebrauch
Aus Gründen der Lesbarkeit wird bei Personenbezügen die männliche Form gewählt. Die Angaben beziehen sich jedoch immer auf Angehörige aller Geschlechter, sofern nicht ausdrücklich auf ein Geschlecht Bezug genommen wird.

cima.