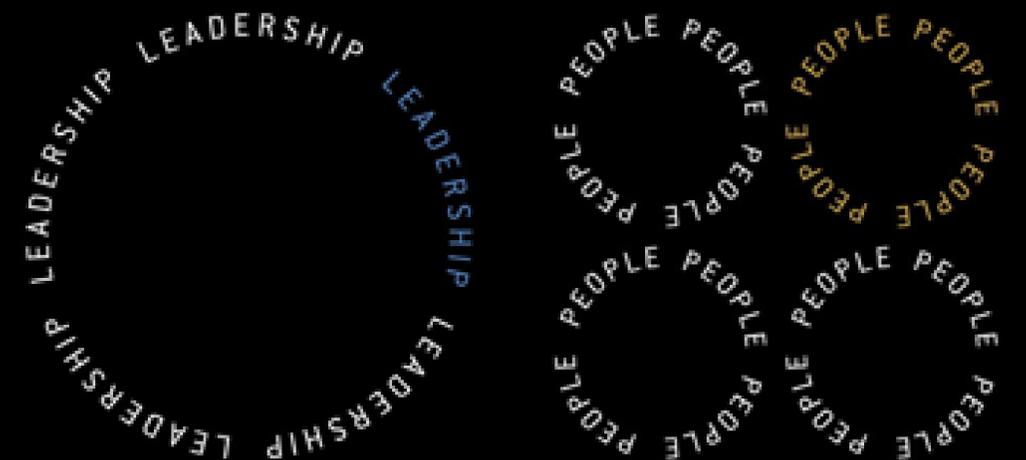
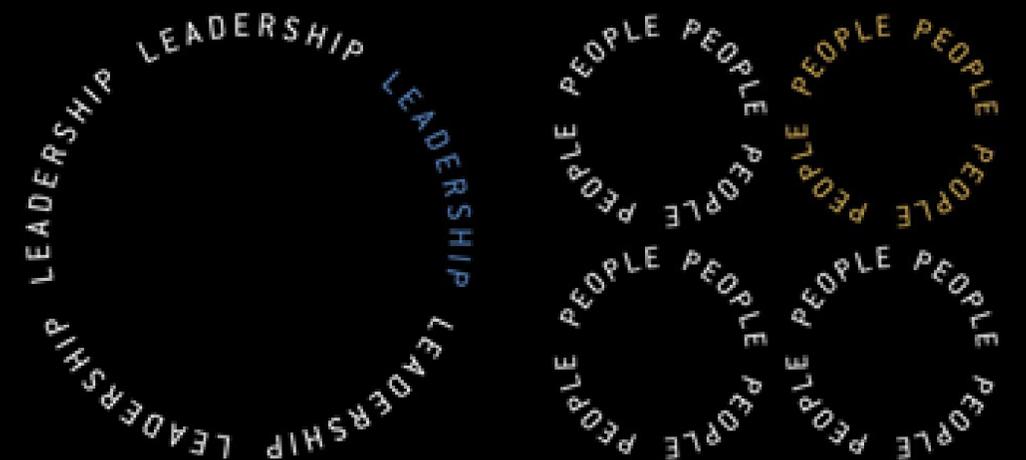


# HERZLICH WILLKOMMEN

**Obervinschgau**  
Vinschgau



# MITARBEITER BUDGET UND BEDARFSPLANUNG



01

# MITARBEITERBEDARFSPLANUNG

Wie viele Mitarbeitende  
braucht es?



Mit welcher  
Qualifikation?



## MITARBEITERBEDARFSPLANUNG: ZENTRALE FRAGEN

An welchem  
Ort?



Zu welchen  
Kosten?



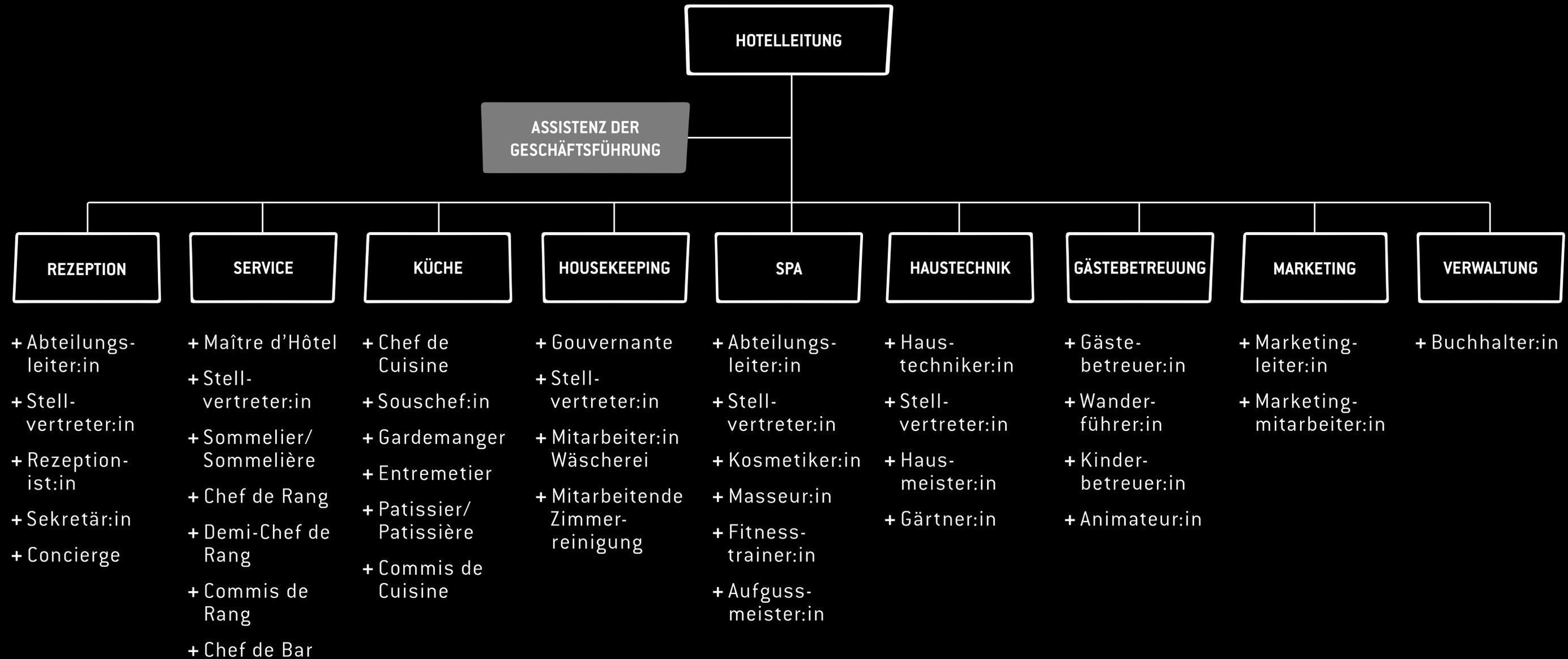
Zu welcher  
Zeit?

# Stellenplan

- + Grundlage für die Mitarbeiterbedarfsplanung ist der Stellenplan.
- + Enthält alle Stellen eines Unternehmens
- + Die Sollsituation der Stellen  
(d. h. besetzte und vakante Stellen)  
→ Kann auch Wunschsituation/Ziel darstellen
- + Miteinbeziehung der Führungskräfte!

# Stellenplan über Organigramm

Welche Stellen gibt es?





01a

---

QUANTITATIVE PLANUNG

# Quantitative Planung

Auf Basis des Stellenplans wird die nötige Anzahl der Mitarbeitenden definiert.

## WICHTIG!

Die Führungskräfte miteinbeziehen

Zu berücksichtigen:

+ Fünf-Tage- vs. Sechs-Tage-Woche

+ Freie Tage

+ Urlaub

+ Krankheit

Arbeite am besten mit einem Turnusplan.



		Besetzungsstärke											
Uhrzeit		7:00-8:00	8:00-9:00	9:00-10:00	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00
Besetzungsstärke		1	1	3	5	6	6	6	5	5	5	4	3
				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
					1	1	1	1	1	1	1	1	
						1	1	1	1	1	1		
							1	1	1				

# Benchmarks für Besetzungstärke

STERNE	5	4S	4	3S	3	2	1
<b>REZEPTION</b>	1 MA/ 9 Zimmer	1 MA/ 10 Zimmer	1 MA/ 15 Zimmer	1 MA/ 20 Zimmer	1 MA/ 25 Zimmer	1 MA/ 30 Zimmer	1 MA/ 30 Zimmer
<b>PORTIER:IN</b>	2	1	0	0	0	0	0
<b>NACHTDIENST</b>	1,5	0	0	0	0	0	0
<b>FRÜHSTÜCKSBEDIENUNG</b>	1 MA/ 15 Tische	1 MA/ 18 Tische	1 MA/ 20 Tische	1 MA/ 25 Tische	1 MA/ 30 Tische	1 MA/ 35 Tische	1 MA/ 40 Tische
<b>ZIMMERSERVICE</b>	wird von Service abgedeckt						
<b>CHEF DE RANG</b>	1 MA/ 8 Tische	1 MA/ 10 Tische	1 MA/ 10 Tische	1 MA/ 12 Tische	1 MA/ 12 Tische	1 MA/ 15 Tische	1 MA/ 20 Tische
<b>COMMIS DE RANG</b>	1 MA/ 8 Tische	1 MA/ 10 Tische	1 MA/ 15 Tische	1 MA/ 24 Tische	1 MA/ 30 Tische	1 MA/ 30 Tische	1 MA/ 30 Tische
<b>KÜCHE</b> (inkl. Waschküche & Buffetküche)	1 MA/ 5 Zimmer	1 MA/ 8 Zimmer	1 MA/ 10 Zimmer	1 MA/ 12 Zimmer	1 MA/ 15 Zimmer	1 MA/ 20 Zimmer	1 MA/ 25 Zimmer
<b>BAR</b>	3	2	1	wird von Service abgedeckt	wird von Service abgedeckt	wird von Service abgedeckt	wird von Service abgedeckt
<b>HOUSEKEEPING</b>	1 MA/ 8 Zimmer	1 MA/ 10 Zimmer	1 MA/ 12 Zimmer	1 MA/ 14 Zimmer	1 MA/ 14 Zimmer	1 MA/ 15 Zimmer	1 MA/ 15 Zimmer

# Der rechtliche Bedarf – Teil 1

Rahmenbedingungen aufgrund der Sternekriterien HGV:  
**Anzahl Mitarbeitende**

Es zählen nur Beschäftigte inkl. vollzeitbeschäftigte Familienmitglieder in den Bereichen:

+ Empfang

+ Portiert-/Informationsdienst

+ Küche

+ Bar

+ Restaurant

**NICHT** gezählt werden Personen, die nicht den Hausgästen gewidmete Dienste erbringen  
(z. B. Buchhaltung).

# Der rechtliche Bedarf – Teil 1

Rahmenbedingungen aufgrund der Sternekriterien HGV: Anzahl Mitarbeitende

<b>STERNE</b>	<b>HOTEL</b> Zimmer pro Mitarbeiter/ Mitarbeiterin	<b>GARNI</b> Zimmer pro Mitarbeiter/ Mitarbeiterin
<b>5</b>	1,25	4,00
<b>4S</b>	2,00	5,00
<b>4</b>	2,50	6,00
<b>3S</b>	3,50	10,00
<b>3</b>	4,00	12,00
<b>2</b>	8,00	15,00

# Berechnung Dauer

Die obgenannten Mitarbeiterzahlen müssen an einer bestimmten Anzahl an Tagen pro Jahr gewährleistet werden.

Vollbelegungstage des Betriebs:

$$\frac{\text{amtlich gemeldete Übernachtungen}}{\text{Gästebetten}}$$

Vollbelegungstage werden um folgenden Faktor reduziert:

45 % → 3S, 4 und 4S Sterne

30 % → 5 Sterne

# Berechnung Dauer – Beispiel

**Eckdaten:** 4-Sterne-Hotel, 40 Zimmer, 80 Gästebetten und 14 000 Übernachtungen

$14\ 000/80 = 175$  Vollbelegungstage

45 % abziehen → 96,25 Tage

An **96,25** Tagen im Fremdenverkehrsjahr (01.11.-31.10.), muss dieses Hotel 16 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen/vollzeitbeschäftigte Familienmitglieder aufweisen.

# Der rechtliche Bedarf – Teil 2

Rahmenbedingungen aufgrund der Sternekriterien HGV:  
**Vorgaben für zu erbringende Dienstleistung**

+ Rezeption

+ Gepäckbeförderung

+ Nachtdienst

+ Etc.

01b

QUALITATIVE PLANUNG

# Qualitative Planung

- + Welche Qualifikationen sind für die jeweiligen Stellen erforderlich?
- + Habe ich gewisse Schwerpunkte, die ich abdecken muss/will?  
Z. B. aufgrund der Positionierung/Spezialisierung?
- + Was kann mit Training on the Job erlernt werden?
- + Qualifikationen beeinflussen auch die quantitative Planung!

# Lohnelemente: Geld vs. Benefits

## ZEIT

- + Mehr Urlaub
- + Kürzere Arbeitszeiten

## GELD

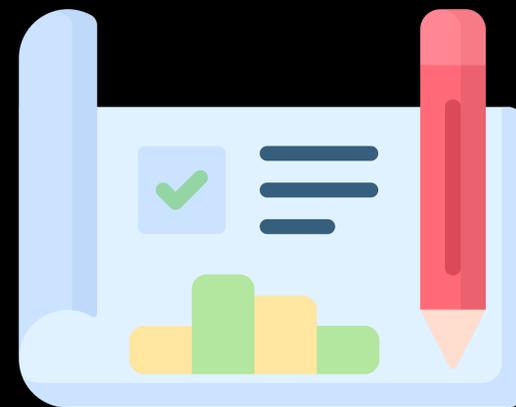
- + Gehalt
- + Gewinnbeteiligung
- + Provision

## VERSICHERUNG

- + Lebensversicherung
- + Krankenversicherung

## WEITERBILDUNG

- + Spezialisierung



## SACHLEISTUNGEN

- + Firmenwagen
- + Firmenwohnung
- + Work-Life-Balance
- + Jahresabo
- + Gutscheine für Schwimmbad oder Fitnessstudio
- + Psychologische Betreuung
- + Budget für Spa (Massagen, kosmetische Behandlungen, Friseur/Friseurin)

02

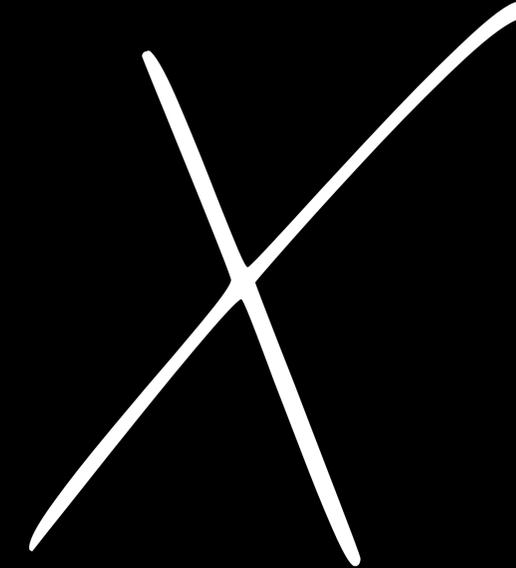
# MITARBEITERBUDGET

# Mitarbeiterkosten Budgetierung



**MENGE**

[Mitarbeiterbedarfsplanung]



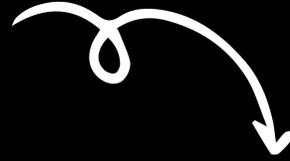
**PREIS**

[Gehälter]

## Relation zwischen Mitarbeiterkosten und Umsatz

- + Jahresbudget erstellen
- + Preisermittlung aufgrund der effektiven Kosten  
{Kostenansicht vs. Markt-/Produktansicht}
- + Vorlage von Personalberater oder Personalberaterin erstellen lassen mit Nettolöhnen und Lohnkosten {Saisonszeiten zwecks Steuergrundlage beachten!}

... liegen etwa zwischen 28 %  
und 39 % des Umsatzes.



... haben eine relativ große  
Spanne.



## DIE MITARBEITERKOSTEN ...

... liegen in personalintensiven  
Kinder- und Familienhotels  
meist höher (Ø 34,8 %).



... fallen in Familienbetrieben  
meist geringer aus.



NOCH FRAGEN?

**DANKE FÜR EURE ZEIT  
BIS ZUM NÄCHSTEN MAL**