

Arbeitszeitbedarf in der bäuerlichen Gästebewerbergung

Arbeitswirtschaftliche Kalkulationsgrundlagen für den Agrotourismus neu im «ART-Arbeitsvoranschlag»

Oktober 2013



Tätigkeiten in der bäuerlichen Gästebewerbergung. (Fotos: Karlheinz Rauter, ART)

Autorinnen und Autoren

Karlheinz Rauter, Andrea Wagner,
Katja Heitkämper, Matthias
Schick, ART
Elisabeth Quendler, BOKU Wien

Auskünfte: Katja Heitkämper,
E-Mail: katja.heitkaemper@agroscope.admin.ch

Impressum

Herausgeber:
Forschungsanstalt Agroscope
Reckenholz-Tänikon ART
Tänikon, CH-8356 Ettenhausen,
Redaktion: Erika Meili, ART

Die ART-Berichte/Rapports ART
erscheinen in rund 20 Nummern
pro Jahr. Jahresabonnement
Fr. 60.–. Bestellung von Abonne-
ments und Einzelnummern:
ART, Bibliothek, 8356 Ettenhausen
T +41 (0)52 368 31 31
F +41 (0)52 365 11 90
doku@art.admin.ch
Downloads: www.agroscope.ch

ISSN 1661-7568

Die bäuerliche Gästebewerbergung kann ein zusätzliches finanzielles Standbein für landwirtschaftliche Betriebe sein. Die Ausgaben für Arbeitskräfte zählen zu den kostenintensivsten Positionen in diesem Bereich. Deshalb ist es sinnvoll, den Arbeitszeitbedarf vorab zu berechnen, mit den verfügbaren Arbeitskapazitäten zu vergleichen und so die optimale Form der Gästebewerbergung zu finden (Frühstücks- oder Halbpension, Ausrichtung auf bestimmte Zielgruppen, Abhängigkeit von Jahreszeiten etc.). Auf diese Weise können negative Überraschungen nach getätigten Investitionen, welche die Kosten und den Arbeitszeitaufwand betreffen, vermieden werden. Momentan vorhandene Arbeitszeitbedarfswerte basieren auf Schätzungen und sind daher für eine Kalkulation valider Daten oft unzureichend. Dem soll mit den

nun vorliegenden Ergebnissen entgegengetreten werden.

Mit Hilfe des EDV-Programms «ART-Arbeitsvoranschlag» der Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART können künftig neben den landwirtschaftlichen Tätigkeiten zusätzlich Arbeitszeitkalkulationen für die bäuerliche Gästebewerbergung bereitgestellt werden. Dabei werden unter Einbezug von betriebspezifischen Einflussparametern wie beispielsweise Wegstrecken, Häufigkeiten, Flächengrössen, Stückzahlen etc. Berechnungen schnell und aussagekräftig durchgeführt. Dadurch lassen sich unter anderem Arbeitsspitzen erkennen, die durch einen optimal abgestimmten Arbeitskräfteeinsatz termingerecht und stressfrei bewältigt werden können. Im Zuge der Erhebungen wurden arbeitsablaufbezogene Optimierungspotenziale für die Praxis ermittelt.



Bäuerliche Gästebeherbergung heute

Die landwirtschaftliche Produktion muss einerseits Lebensmittel in ausreichender Menge und auf entsprechendem Qualitätsniveau bereitstellen, andererseits soll durch die Erzeugung diverser landwirtschaftlicher Produkte auch ein zufriedenstellendes Wirtschaften ermöglicht werden. Neben der Herstellung tierischer und pflanzlicher Erzeugnisse bekommt die Paralandwirtschaft immer mehr Bedeutung. Der Schweizerische Bauernverband (SBV) definiert Paralandwirtschaft als «... eine wirtschaftliche Aktivität, die in engem Bezug zur Nutztierhaltung, zum Pflanzenbau oder zur Bewirtschaftung von landwirtschaftlicher Fläche steht. Daraus entstehen Dienstleistungen, die die Landwirtschaft, neben der Produktion von Agrargütern, anbietet.» Zu den paralandwirtschaftlichen Aktivitäten zählen unter anderem die Verarbeitung und Direktvermarktung von landwirtschaftlichen Produkten, diverse Lohnarbeiten wie Kommunal- oder Maschinenringdienstleistungen, der Agrotourismus, Maschinen- und Gebäudevermietung, soziale Dienstleistungen, Bildungsdienstleistungen, die Erzeugung von erneuerbaren Energien etc.

Viele, vor allem kleinstrukturierte Betriebe, die nicht die nötige Technisierung und Finanzkraft aufweisen, können dem Druck des freien Marktes nicht standhalten und müssen ihren Hof aufgeben (Tab. 1). Auf Grund der strukturellen Veränderungen innerhalb des Sektors Landwirtschaft empfiehlt es sich, neben der eigentlichen landwirtschaftlichen Tätigkeit zusätzliche Standbeine auf dem Betriebsstandort zu etablieren. Sollte es beispielsweise in einem Jahr Ernteeinbussen auf Grund von Naturereignissen geben, kann dieser Betriebszweig monetär durch den Überschuss eines anderen ausgeglichen werden.

Eine erfolversprechende Nebenerwerbstätigkeit bietet sich mit der Gästebeherbergung im bäuerlichen Betrieb an. «Die Attraktionen und natürlichen Ressourcen in einer Region sind zudem je nach touristischem Marktsegment mehr oder aber auch weniger entscheidend für die Wahl der Ferienregion. Für Seminartouristen beispielsweise dürfte ein vielfältiges Angebot an touristischen Attraktionen

Tab. 1: Anzahl landwirtschaftlicher Betriebe in der Schweiz, Österreich und Deutschland (nach Gesamtanzahl, Anzahl kleinster und Anzahl grösster Betriebe).

Land	Betriebsgrössen	Anzahl landwirtsch. Betriebe		
		1999	2005	2010
CH	Anzahl Betriebe gesamt	73 591	63 627	59 065
	0 bis 3 ha (kleinste)	10 067	6 624	6 657
	über 20 ha (grösste)	18 155	19 877	20 448
A	Anzahl Betriebe gesamt	217 508	189 591	173 317
	0 bis 5 ha (kleinste)	54 947	39 955	35 047
	über 50 ha (grösste)	20 219	24 090	24 869
D	Anzahl Betriebe gesamt	471 960	396 581	299 134
	0 bis 5 ha (kleinste)	117 627	94 345	27 351
	über 100 ha (grösste)	24 358	30 297	33 618

Quellen: CH: Bundesamt für Statistik, 2012; A: Statistik Austria 2013; D: Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 2012.

nicht extrem wichtig sein. Und dies bedeutet: Auch in Regionen ohne derzeit auf den ersten Blick erkennbare herausragende natürliche und kulturelle Attraktionen kann durchaus mit Erfolg ein agrotouristisches Angebot entwickelt werden. Wichtig ist dabei die Orientierung an der Zielgruppe» (Vogt 2010).

Der «Arbeitszeitaufwand im bäuerlichen Haushalt» wurde 1993 in einer Studie untersucht. Als Ergebnis wurde ein Arbeitszeitaufwand von 48 Stunden pro Woche für Haushalt und Familie ausgewiesen (Rossier 1996). Die landwirtschaftliche Beratungszentrale AGRIDEA stellt arbeitswirtschaftliche Richtzahlen für den Bauernhaushalt in diversen Tätigkeitsbereichen zur Verfügung (Helfenberger 2002).

Agrotourismus in Zahlen: Vergleich Schweiz – Österreich – Deutschland

Laut Schätzungen (Hemmerlein 2009) beläuft sich die Anzahl agrotouristischer Anbieter auf 3000 Betriebe in der Schweiz. Das Bundesamt für Statistik weist keine separaten Zahlen zum Agrotourismus aus.

In der Schweiz besteht seit Juni 2011 der Dachverband «Agrotourismus Schweiz». Sein Ziel ist es, die Massnahmen der drei Gründerorganisationen «Ferien auf dem Bauernhof», «Schlaf im Stroh!» und «laendlicher-tourismus.ch» zu koordinieren und die Rahmenbedingungen für die Anbieter in der ganzen Schweiz zu verbessern. Im Fokus steht eine Steigerung der Wertschöpfung der etwa 600 Mitgliedsbetriebe (Schweizer Tourismus-Verband 2012). Die Organisation «Schlaf im Stroh!» weist für das Jahr 2010 insgesamt 181 Mitgliedsbetriebe aus. Im Jahr 2012 nahmen bei «Ferien auf dem Bauernhof» 210 Schweizer Bauernhöfe teil, und 250 Mitgliedsbetriebe verzeichnete ebenfalls im Jahr 2012 der Verein «laendlicher-tourismus.ch». Tendenziell nimmt die Anzahl der Mitgliedsbetriebe im Lauf der Jahre ab, die Anzahl der Übernachtungen insgesamt hingegen steigt (Ming-Heiniger 2011).

In Österreich gibt es einen Zusammenschluss von derzeit 2800 Mitgliedsbetrieben zur Dachorganisation «Urlaub am Bauernhof» (Stand: September 2012). Diese Organisation versteht sich als «Botschafter der bäuerlichen Welt» und kooperiert eng mit starken Partnern aus dem Tourismusbereich und der Landwirtschaft (www.urlaubambauernhof.at). Das Lebensministerium weist österreichweit 15500 Betriebe aus, die bäuerliche Ferien anbieten (BMLFUW 2011). Dies entspricht etwa einem Fünftel aller vorhandenen Tourismusbetriebe. Durch jährliche Erhebungen wurde unter anderem bekannt, dass die Zahl der Übernachtungen auf Bauernhöfen im direkten Jahresvergleich 2009 zu 2010 um 5,8 Prozent abgenommen hat, wohingegen die Zahl der Übernachtungen in Ferienwohnungen auf dem Bauernhof um ein Prozent gestiegen ist.

Für die Bundesrepublik Deutschland gibt es keine abgesicherten Zahlen zum Agrotourismus. Das Gros des ländlichen Tourismus (Betriebe mit weniger als neun Gästebetten) wird von den Erhebungen des Statistischen Bundesamtes nicht erfasst. Seit 1999 ist der ländliche Tourismus nicht mehr Bestandteil der Agrarstrukturhebung. Einer Schätzung der deutschen Bundesarbeitsgemein-

schaft für Urlaub auf dem Bauernhof zufolge bieten ca. 25000 Betriebe Urlaub auf dem Bauernhof an. Die Zahl der Gästebetten ist dabei unbekannt (Vogt 2010).

Problemstellung und Zielsetzung

Die Einnahmen aus dem Bereich der Gästebeherbergung auf dem Bauernhof sind stark an regionale Gegebenheiten sowie den Konkurrenzdruck mit anderen Betrieben gebunden. Deshalb kann nur über die Ausgabenseite ein finanzieller Spielraum zur Wirtschaftlichkeitsstärkung genutzt werden. Die Kosten für Arbeitskräfte machen einen wesentlichen Anteil an den Vollkosten der bäuerlichen Gästebeherbergung aus. Somit ist die Kenntnis über den Arbeitszeitbedarf von grosser Wichtigkeit, um fundierte Aussagen über die Planung und Wirtschaftlichkeit dieses zusätzlichen Standbeins zu geben.

Den Studien und Arbeitskreisauswertungen, die sich mit dieser Thematik befasst haben, liegen ausschliesslich Daten aus Erhebungen vor, die mit finalen (Schätz-) Methoden durchgeführt wurden (Abb. 1). Auf Grund fehlender kausal erhobener Zeitbedarfswerte kann keine exakte Aussage über die Arbeitszeit bei der Gästebeherbergung in unterschiedlichen Betrieben getroffen werden.

Ziel der vorliegenden Untersuchung ist die Erhebung von exakten arbeitswirtschaftlichen Kalkulationsgrundlagen und die Bereitstellung von Planungsgrundlagen für die bäuerliche Gästebeherbergung.

Erhebungsmethoden arbeitswirtschaftlicher Kennzahlen

Bei der Arbeitszeitermittlung wird zwischen ganzheitlichen (finalen) und detaillierten (kausalen) Methoden unterschieden. Kennzeichen der finalen Methoden ist, dass der Arbeitszeitaufwand erst nach vollendeter Tätigkeit geschätzt und notiert wird. Die mit finalen Methoden erhobene Arbeitszeit wird vor allem zur Betriebskontrolle oder für Betriebsvergleiche herangezogen. Die kausalen Methoden hingegen erfassen den Zusammenhang zwischen der Arbeitszeit und den auf die Arbeitszeit einwirkenden Einflussgrössen (Schick 2006). Die gängigsten Methoden der Arbeitszeitermittlung werden in Abbildung 1 dargestellt.

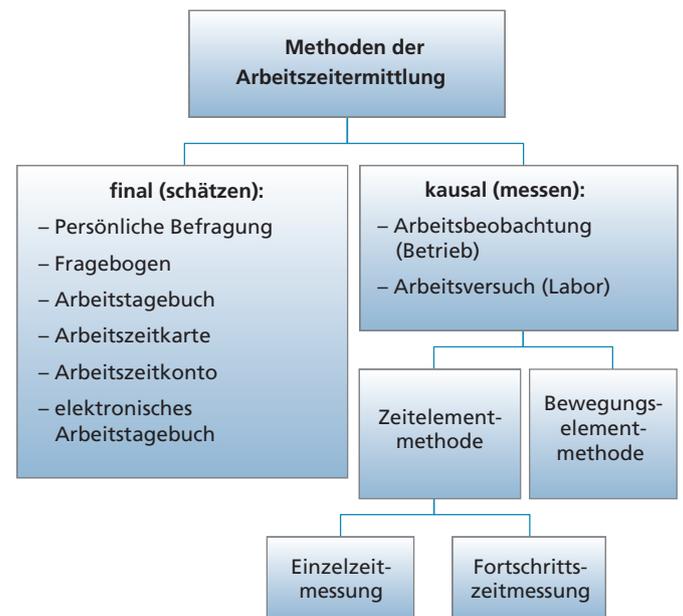


Abb. 1: Methoden der Arbeitszeitermittlung.

Tabelle 2 veranschaulicht die Vorgehensweise bei der Erhebung, Auswertung, Aufbereitung und Planzeiterstellung von arbeitswirtschaftlichen Daten (Arbeitsbeobachtung). Die Datenerfassung erfolgt nach kausaler Methode.

Tab. 2: Vorgehensweise bei der Erstellung von Arbeitszeitstudien (verändert nach Schick 2006).

Zeit	Abschnitt	Beschreibung
IST	Betriebsauswahl	Nutzung vorhandener Kontakte und Datenbanken
	Betriebsbeschreibung	Erfassung betriebspezifischer Kenngrössen (Fragebogen), Beschreibung der Arbeitsabläufe
	Einflussgrössenbestimmung	Welche Einflussgrössen wirken auf die jeweiligen Arbeitselemente (Anzahl Produktionseinheiten, Entfernungen, Massen etc.)?
	Datenerfassung	Arbeitsbeobachtung auf Teilzeitebene, Messung des Arbeitszeitaufwands und zugehöriger Einflussgrössen mit elektronischem Zeitmessgerät und REFA-standardisierter Zeiterfassungssoftware (Ortim b3) mit Urprotokollerstellung (Rückverfolgbarkeit)
	Auswertung	Datenaufbereitung mit Standardsoftware nach REFA (OrtimZeit) und einer Tabellenkalkulationssoftware (Excel) mit eigener VBA-Unterstützung
	Planzeiterstellung	Verarbeitung des abgesicherten Datenmaterials aus den Arbeitszeitmessungen zu Planzeitwerten und -funktionen. Planzeitwerte werden mit einer eindeutigen Codierung in einer Datenbanktabelle zur Verfügung gestellt
SOLL	Modellkalkulation	Erstellung der Kalkulationsmodelle. Logische Verknüpfung von Arbeitselementen und Einflussgrössen aus der Datenbank mittels mathematischer Formeln

Methodisches Vorgehen

Im Rahmen einer Masterarbeit an der Universität für Bodenkultur in Wien wurde eine umfangreiche Erhebung von Arbeitszeiten in einem Landwirtschaftsbetrieb mit Gästebeherbergung im Bundesland Kärnten, Österreich, durchgeführt (Rauter 2012).

Zur Ermittlung des Arbeitszeitbedarfs für den Betriebszweig Gästebeherbergung wurden zunächst die in der Sommersaison 2011 mittels Arbeitstagebuch erhobenen Arbeitszeiten für die einzelnen Tätigkeiten statistisch ausgewertet. Anschliessend wurde mit den Mittelwerten eine Regressionsrechnung durchgeführt, um den Arbeitszeitbedarf für verschiedene Gästezahlen zu ermitteln. Die Ergebnisse wurden in einem Kalkulationsmodell mit den zugehörigen Einflussgrössen verknüpft.

Die erhobenen Planzeitdaten wurden in das arbeitswirtschaftliche Kalkulationsprogramm «ART-Arbeitsvoranschlag» integriert, mit dem Ziel, den Bereich «Paralandwirtschaft» in dieser Software aufzubauen (siehe Infokasten).

Insgesamt stehen für die Modellierung über 600 Arbeitselemente und dazugehörige Planzeitwerte sowie rund

Der ART-Arbeitsvoranschlag

Der Arbeitsvoranschlag ist ein Planungsinstrument, mit dem u.a. Arbeitsabläufe analysiert, der Personalbestand sowie alternative Bewirtschaftungsformen geplant, Ursachen einer Überbelastung lokalisiert und Investitionsvorhaben überprüft werden können. Die Software enthält Kalkulationsdaten zu verschiedensten landwirtschaftlichen und künftig auch paralandwirtschaftlichen Produktionsverfahren eines Betriebs und kann von landwirtschaftlichen Beratungsorganisationen, Instituten, Schulen und Universitäten sowie von Landwirtinnen und Landwirten genutzt werden. Updates zu neuen Arbeits- und Produktionsverfahren werden in regelmässigen Abständen herausgegeben. Um die Funktionen kennenzulernen, steht eine kostenlose Demoversion des Arbeitsvoranschlages zum Download zur Verfügung (www.arbeitsvoranschlag.ch).

280 Einflussgrössen in der Datenbank des Arbeitsvoranschlags zur Verfügung. Mit dem Arbeitsvoranschlag kann in weiterer Folge der Arbeitszeitbedarf global oder mit umfassenden Angaben zu den betriebspezifischen Gegebenheiten detailliert berechnet werden. Als Ergebnis stellt das Programm den Jahresarbeitszeitbedarf insgesamt, zusammengefasst nach Produktionsverfahren oder aufgliedert nach Arbeitsverfahren, zur Verfügung (Abb. 2). Der Arbeitszeitbedarf im Jahresverlauf kann grafisch dargestellt und mit dem Arbeitszeitangebot verglichen werden. Ausserdem ist eine Visualisierung der Ausführungszeiträume der einzelnen Arbeiten möglich.

Arbeitsabläufe in der Gästebeherbergung

Die Gästebeherbergung umfasst folgende Tätigkeiten:

- **Hauptmahlzeit zubereiten:** Suppe, Salatbuffet (acht Sorten), Hauptspeise und Dessert zubereiten
- **Frühstück:** Tisch decken für Frühstück, Frühstücksbuffet auf-/abbauen und kontrollieren, Lebensmittel für Frühstück bereitstellen, Tisch nach Frühstück reinigen, Abwasch nach Frühstück
- **Hof- und Gartenpflege:** Rasen mähen, Hecken schneiden, Spielgeräte warten, Hof kehren, Blumen- und Gartenpflege
- **Arbeitsräume reinigen:** Abstellkammer, Buffetraum, Bügelraum, Gästehaus, Keller, Küche, Speisekammer, Speisesaal, Stube, Theke, Treppenhaus, Vorraum, Wäscheraum, Wäschetrockenraum, WC-Anlagen reinigen
- **Hauptmahlzeit (ohne Zubereitung):** Menüplan erstellen, Tisch decken für Hauptmahlzeit, Salatbuffet auf- und abbauen, Service, Tisch nach Hauptmahlzeit reinigen, Abwasch nach Hauptmahlzeit
- **Betriebsorganisation:** Abrechnung, Ab- und Anreise von Gästen, Bank- und Behördenwege, Einkauf, Finanzen verwalten, Hausprospekte erstellen, PR-Arbeit, Reparaturarbeiten, Zimmerplan
- **Gästezimmerreinigung:** Gästezimmer endreinigen, herrichten, zwischenreinigen, tägliche Zimmerreinigung
- **Wäschepflege:** Wäsche waschen, trocknen, bügeln und versorgen, nähen
- **Gästebetreuung:** Konversation

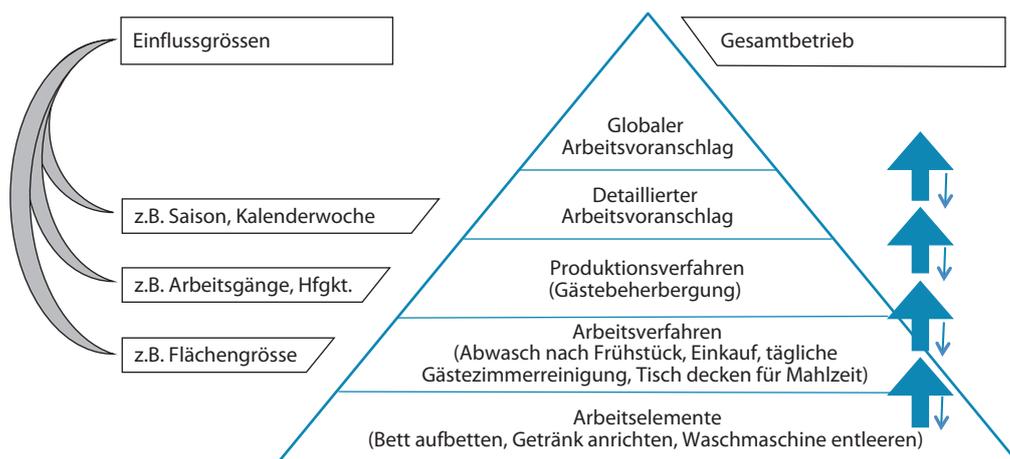


Abb. 2: Wie ein Puzzle wird das Abbild eines Betriebs aus Arbeitselementen und darauf einwirkenden Einflussgrössen zusammengesetzt. Alle Resultate des ART-Arbeitsvoranschlags können bis zu diesen Bausteinen verfolgt werden (verändert nach Schick und Stark 2007).

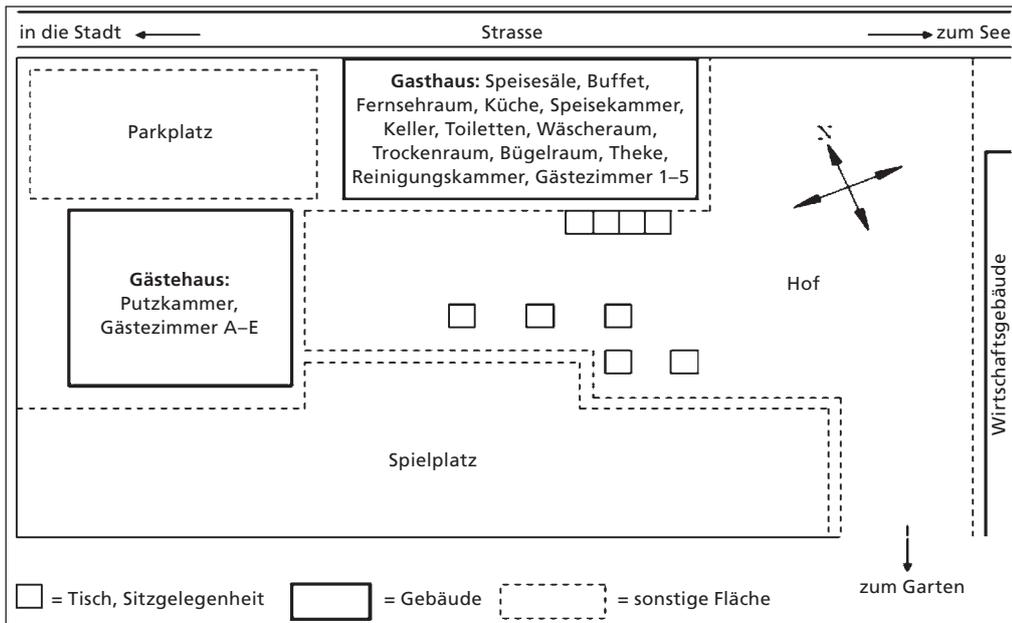


Abb. 3: Hofskizze des Versuchsbetriebs.

Die anfallenden Aufgaben werden in **tägliche** (Frühstück vor- und nachbereiten sowie auftragen, Hauptmahlzeit zubereiten, Tisch, Buffet, Geschirr etc. für Hauptmahlzeit vor- und nachbereiten sowie auftragen, Gäste betreuen, Gästezimmer reinigen und Finanzen verwalten) und **nicht tägliche** Tätigkeiten (Menüplan erstellen, Gästezimmer reinigen, Arbeitsräume reinigen, Wäschepflege, Aussenpflege und Betriebsorganisation) eingeteilt.

Erhebungsbetrieb

Die Untersuchungen zum Arbeitszeitbedarf in der bäuerlichen Gästebeherbergung wurden 2011 und 2012 auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit 26 Gästebetten durchgeführt. Der Betrieb besteht aus einem Wirtschaftsgebäude, einem Gasthaus für die Verpflegung sowie einem Gästehaus für die Unterbringung der Gäste (Abb. 3).

Modellbetrieb

Um den Arbeitszeitbedarf in der bäuerlichen Gästebeherbergung zu berechnen, wird eine Betriebsstruktur definiert, die sich an praxisüblichen Gegebenheiten orientiert (Tab. 3).

Arbeitszeitbedarf in der Gästebeherbergung

Bei durchschnittlich zehn Gästen mit Halbpension und sieben Tagen Aufenthaltsdauer ergibt sich nach Auswertung des Arbeitstagebuchs (finale Methode) ein Gesamtarbeits-

Tab. 3: Für die Berechnung des Arbeitszeitbedarfs wird von praxisüblichen Gegebenheiten ausgegangen.

Betriebsdaten	
Anzahl Gäste pro Tag	10
Durchschnittliche Aufenthaltsdauer	7 Tage
Zimmerkategorie	Doppelzimmer
Verpflegungsart	Halbpension (Frühstück und Abendessen)
Jahreszeit	Sommer
Saisondauer	22 Wochen (durchgehend gleich belegt)

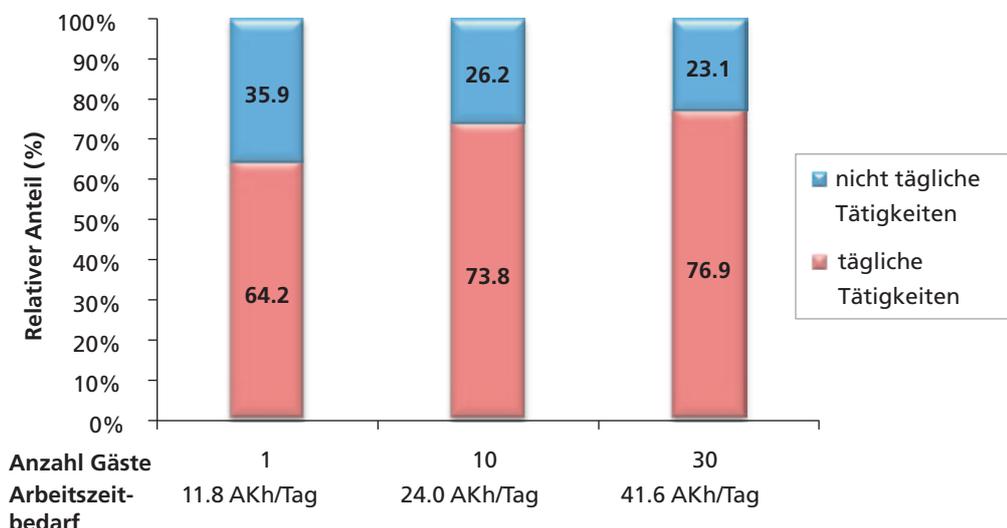


Abb. 4: Je mehr Gäste beherbergt werden, desto grösser wird der relative Anteil täglicher Arbeiten.

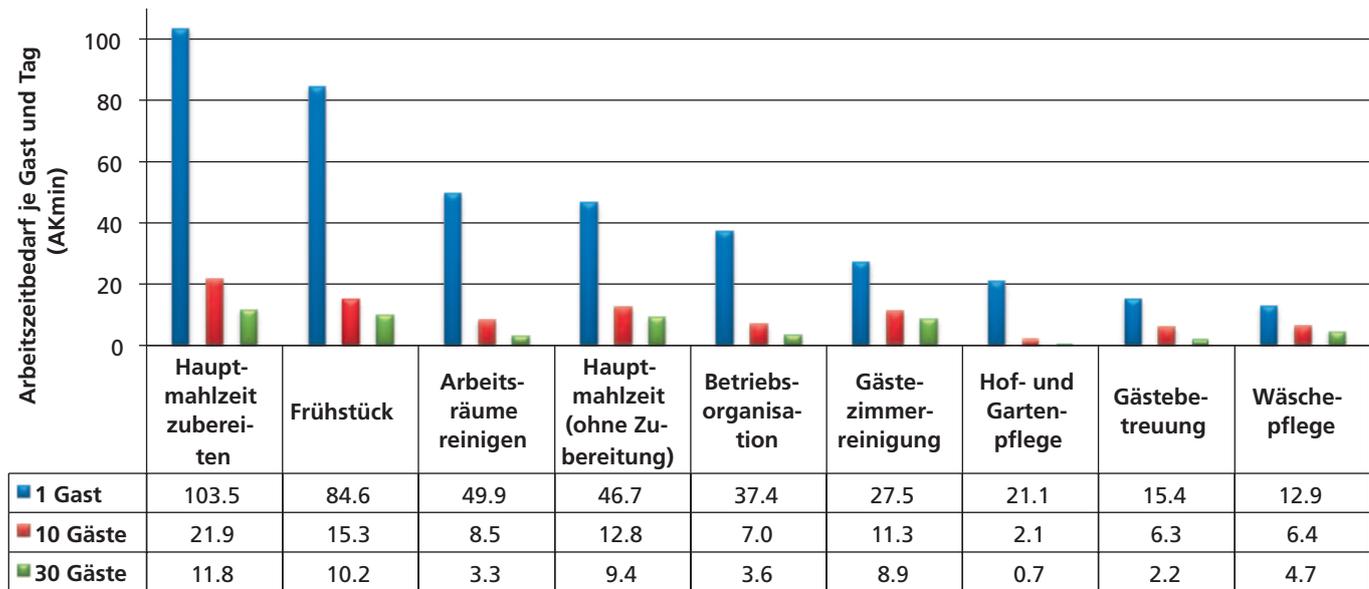


Abb. 5: Arbeitszeitbedarf für Tätigkeiten der Gästebeherbergung in Abhängigkeit von der Gästeanzahl.

zeitbedarf von 24 Arbeitskraftstunden (AKh) pro Tag. Werden hingegen 30 Gäste beherbergt, steigt der Zeitbedarf auf 41,6 AKh pro Tag. Der relative Anteil der täglichen Tätigkeiten nimmt, wie in Abbildung 4 dargestellt, mit zunehmender Gästeanzahl zu (Rauter 2012).

Die Ergebnisse der Einzelzeitmessung (kausale Methode) nach Modellierung der Planzeiten sind in Abbildung 5 dargestellt. Der Gesamtarbeitszeitbedarf variiert mit der Anzahl Gäste.

Eine Zusammenstellung über den Zeitbedarf für das gesamte Produktionsverfahren «Bäuerliche Gästebeherbergung» ist in Tabelle 4 dargestellt. Die Gästebeherbergung setzt sich aus bis zu 39 Arbeitsverfahren zusammen. Die Arbeitsverfahren werden neun Tätigkeitsfeldern zugeordnet. Zwei Drittel der anfallenden Arbeiten müssen täglich erledigt werden, in der Tabelle rot hinterlegt. Rund ein Drittel der Arbeiten kann zu einem ausgewählten Zeitpunkt durchgeführt werden, beispielsweise zu Saisonende, in der Tabelle blau hinterlegt.

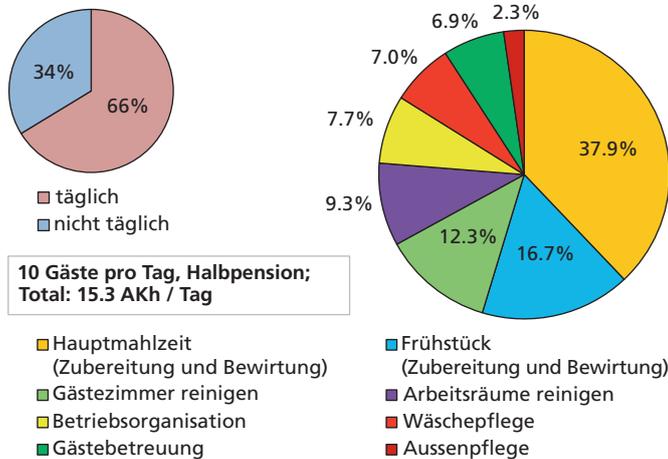


Abb. 6: Rund zwei Drittel der Tätigkeiten werden täglich erledigt. Die Zubereitung der Mahlzeiten und die Bewirtung beansprucht über die Hälfte des gesamten Arbeitszeitbedarfs.

Mahlzeiten

Die Zubereitung des Frühstücks und der viergängigen Hauptmahlzeit und die Bewirtung der Gäste machen mehr als die Hälfte des Gesamtarbeitszeitbedarfs aus (Abb. 6). Dieser hohe Zeitanteil würde beispielsweise bei der ausschliesslichen Vermietung von Ferienwohnungen ohne Verpflegung wegfallen.

Die Arbeitsverfahren «Frühstücksbuffet» und «Salatbuffet» beinhalten die Teilvorgänge «Aufbauen», «Kontrollieren» sowie «Abbauen und Reinigen». Für das Salatbuffet werden acht verschiedene Frischsalate gerüstet. Der tägliche Arbeitszeitbedarf für die Zubereitung der Salate beträgt 91 Arbeitskraftminuten (AKmin) bzw. durchschnittlich 11 AKmin pro Salat und hat damit den grössten Anteil am Gesamtverfahren.

Frühstückspension versus Halbpension

Für die Unterbringung der Gäste mit Halbpension, d.h. Frühstück und Hauptmahlzeit, ist im Vergleich zur Frühstückspension mit einem rund dreifach höheren Arbeitszeitbedarf zu kalkulieren (Abb. 7).

Nach dem Frühstück wird das Geschirr vom Tisch abgetragen. Vom Tisch, den Sitzflächen und dem Fussboden werden die Krümel entfernt. Nach einer Hauptmahlzeit wie beispielsweise dem Abendessen wird lediglich gelüftet (Fenster öffnen) und die Tischdecke gewechselt. Das Abtragen von Geschirr bei einem Hauptmenü ist im Arbeitsverfahren «Service» enthalten. Der Zeitaufwand für das Frühstück liegt mit 153 AKmin deutlich über dem Zeitbedarf für das Bereitstellen und Abräumen einer Hauptmahlzeit mit 124 AKmin (ohne Zubereitung).

Zimmerkategorie

Der Arbeitszeitbedarf für die Unterbringung der Gäste in unterschiedlichen Zimmerkategorien ist in Abbildung 8 dargestellt. Üblich sind die Kategorien Doppel-, Drei- und Vierbettzimmer. Der Zeitbedarf für die täglichen Reinigungsarbeiten eines Doppelzimmers beträgt 14 AKmin. Werden zwei Gäste in diesem Zimmer untergebracht, hal-

biert sich der Arbeitszeitbedarf pro Gast auf 7 AKmin. Für die Unterbringung von drei Gästen müssen zwei Doppelzimmer belegt werden, wodurch der Arbeitszeitbedarf pro Gast deutlich steigt (27 AKmin). Bei vier Gästen sinkt er wieder, da ebenfalls zwei Doppelzimmer belegt werden (Abb. 8).

Aufenthaltsdauer

Die Aufenthaltsdauer der Gäste beeinflusst vor allem Betriebsorganisationstätigkeiten wie beispielsweise die

An- und Abreise von Gästen, die Abrechnung des Zimmers, Bank- und Behördenwege etc., aber auch die Reinigung der Gästezimmer und die anfallende Wäsche. Im Modellbetrieb wie in der Praxis wird bei einer Aufenthaltsdauer von zehn und mehr Tagen eine gründliche Zwischenreinigung etwa nach der Hälfte des Aufenthalts durchgeführt. Bei dieser Zwischenreinigung werden u. a. die Betten frisch bezogen und die Fenster geputzt. Der Arbeitszeitbedarf steigt demzufolge bei einer zehntägigen Aufenthaltsdauer wieder leicht an (Abb. 9).

Tab. 4: Arbeitszeitbedarf gegliedert nach Arbeitsverfahren für die Beherbergung von durchschnittlich zehn Gästen.

Tätigkeit	Arbeitsverfahren	Arbeitszeitbedarf pro 10 Gäste und Tag (AKmin)	Relativer Anteil an Tätigkeit (%)	Relativer Anteil an Produktionsverfahren (%)
Frühstück (Zubereitung und Bewirtung)	Tisch decken für Frühstück	9.0	5.9	0.98
	Frühstücksbuffet	47.3	30.9	5.17
	Lebensmittel bereitstellen	45.1	29.5	4.93
	Tisch nach Frühstück reinigen	15.2	9.9	1.66
	Abwasch nach Frühstück	36.3	23.8	3.97
Hauptmahlzeit (Zubereitung und Bewirtung)	Tisch decken für Essen	7.5	2.2	0.82
	Salatbuffet	15.3	4.4	1.67
	Suppe zubereiten	31.4	9.0	3.43
	Salat zubereiten	91.2	26.3	9.97
	Hauptspeise zubereiten	55.3	15.9	6.04
	Dessert zubereiten	41.1	11.8	4.49
	Service	42.0	12.1	4.59
	Tisch nach Essen reinigen	8.2	2.4	0.90
	Abwasch nach Essen	50.9	14.7	5.56
Gästepflege	Menüplan erstellen	4.3	1.2	0.47
	Konversation	62.7	100.0	6.85
Gästezimmer reinigen	Tägliche Gästezimmerreinigung	40.1	35.5	4.38
	Gästezimmer herrichten	67.4	59.7	7.37
	Gästezimmer abräumen	5.4	4.8	0.59
	Gästezimmer zwischenreinigen	0.0	0.0	0.00
Arbeitsräume reinigen	Grundreinigung Speisesaal	6.3	7.4	0.69
	Grundreinigung Buffetraum	1.6	1.9	0.17
	Grundreinigung Arbeitsräume	74.7	87.9	8.16
	Gästehausreinigung	2.4	2.8	0.26
Wäschepflege	Wäsche waschen	8.0	12.6	0.87
	Wäsche trocknen	21.8	34.3	2.38
	Wäsche bügeln und versorgen	33.7	53.0	3.68
	Nähen	0.1	0.1	0.01
Aussenpflege	Hof- und Gartenpflege	20.7	100.0	2.26
Betriebsorganisation	Zimmerplan	2.1	3.0	0.23
	Abrechnung	1.6	2.3	0.17
	Hausprospekte erstellen	1.5	2.1	0.16
	PR-Arbeit	2.4	3.4	0.26
	Anreise der Gäste	1.9	2.7	0.21
	Abreise der Gäste	1.2	1.7	0.13
	Einkauf	32.6	46.5	3.56
	Bank- und Behördenwege	12.5	17.8	1.37
	Reparaturarbeiten	6.6	9.5	0.72
Finanzen verwalten	7.7	11.0	0.84	
Summe der täglichen Tätigkeiten		606.3 (△ 10.1 AKh/d)		66.3
Summe der nicht-täglichen Tätigkeiten		308.8 (△ 5.2 AKh/d)		33.7
Gesamtsumme		915.1 AKmin/Tag (△ 15.3 AKh/d)		100.0

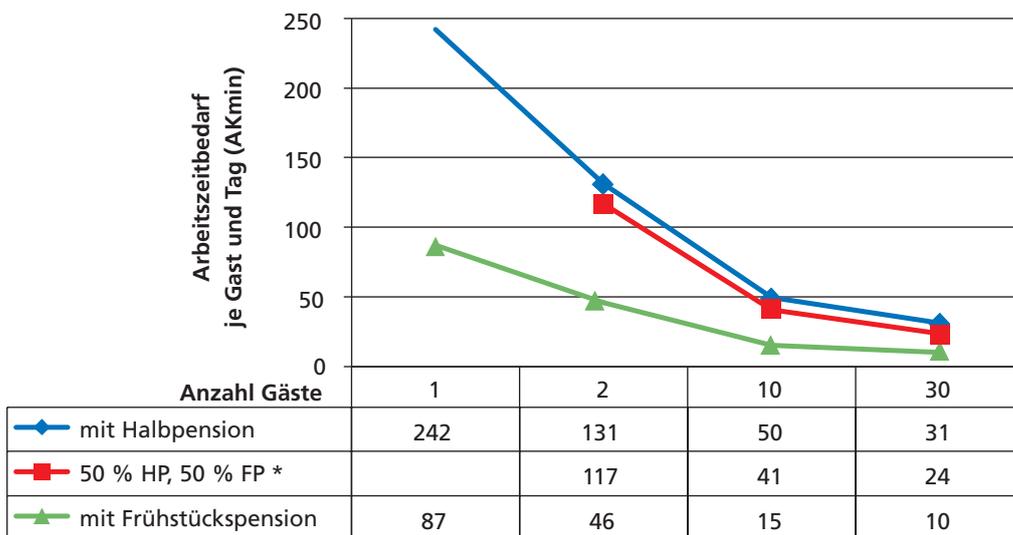


Abb. 7: Die Zubereitung einer mehrgängigen Hauptmahlzeit erfordert deutlich mehr Zeit als ein Frühstück. Bei der Halbpension spielt es kaum eine Rolle, ob alle Gäste oder nur ein Teil diese Pensionsform buchen. * 50% der Gäste nehmen Halbpension (HP) und 50% Frühstückspension (FP) in Anspruch.

Das Ergebnis der Arbeitstagebuchauswertung von 24 AKh/Tag für die Beherbergung von zehn Gästen in Doppelzimmern weicht deutlich von dem nach der kausalen Methode erhobenen und modellierten Zeitbedarf von 15,3 AKh/Tag ab. Der Grund hierfür ist, dass einerseits die Erhebungsmethode «Arbeitstagebuch» Schätzwerte liefert, die unter anderem auch Stör- und Ruhezeiten beinhalten. Andererseits wurde der Arbeitszeitbedarf für die unterschiedlichen Gästezahlen durch Regressionsrechnungen ermittelt.

Vor allem bei der Zubereitung der Speisen weisen die Ergebnisse nach finaler und kausaler Methode eine hohe Differenz hinsichtlich der Arbeitszeit auf. Dies ist hauptsächlich auf die unterschiedlichen Datengrundlagen zurückzuführen (Arbeitstagebuch: Schätzwerte der Arbeitspersonen auf dem Untersuchungsbetrieb; Einzelzeitmessung: KTBL-Datensammlung «Urlaub auf dem Lande» 2006). Ein Vergleich mit bereits vorhandener Literatur zeigt die Unterschiede zwischen den Studien auf (Tab. 5).

Die grosse Spannweite zwischen den Ergebnissen begründet sich in unterschiedlichen Annahmen bei Einflussgrös-

sen und Arbeitsverfahren. Diese Tabelle soll daher eine Übersicht geben, in welchem Rahmen sich der tägliche Arbeitszeitbedarf pro Gast für Tätigkeiten der bäuerlichen Gästebeherbergung bewegt.

Wie kann optimiert werden?

Folgende arbeitsorganisatorische Optimierungsmöglichkeiten, die im Zuge der Erhebungen ermittelt wurden, können bei der termingerechten Erledigung der Arbeiten helfen. Die angegebenen Zeiten beziehen sich, wie im Modellbetrieb angenommen, auf die Beherbergung von zehn Gästen:

- Beim Servieren der Speisen an den Gästetisch wird durch die Reduzierung der **Gehwege** eine effiziente Servieretechnik ermöglicht. Im Modellbetrieb beträgt die Strecke von der Küche zum Gästetisch 12m. Gelingt es beispielsweise, diese Distanz auf 6m zu verkürzen, verringert sich der Zeitbedarf für den Service um 4 AKmin pro Tag.
- Für die **Zubereitung** von sechs statt acht verschiedenen **Frischsalaten** verringert sich der Zeitbedarf für das Rüs-



Abb. 8: Der Zeitbedarf für die tägliche Zimmerreinigung im Doppelzimmer beträgt 14 AKmin pro Tag. Unter der Annahme, dass alle Gäste in derselben Zimmerkategorie untergebracht sind, nimmt der Zeitbedarf jeweils zu, wenn ein weiteres Zimmer belegt wird.

ten von 91 auf 74 AKmin, was einer Zeiteinsparung von 18,5 Prozent entspricht. Dabei ist bereits berücksichtigt, dass von den sechs Salaten entsprechend grössere Mengen zubereitet werden müssen.

- Beim **Geschirrspülen** ergeben sich Optimierungsmöglichkeiten, indem die Kapazität des Geschirrspülers bestmöglich ausgenutzt wird. Dadurch werden Spülvorgänge reduziert. Durch manuelles Vorspülen während eines Maschinenspülgangs wird das Spülergebnis verbessert und der Zeitbedarf für eventuelles Nachreinigen verringert.
- Beim **Buffetaufbau** für das Frühstück wird die Anzahl der Wege zwischen Küche und Frühstücksraum durch Verwenden eines Tablett oder Servierwagens verringert.
- Das Anrichten der **Wurst- und Käseplatten** benötigt Zeit. Zeiteinsparungen werden durch eine sinnvolle Anordnung der Packungen und Platten auf der Arbeitsfläche erreicht.
- Bei einer Reduktion der **Fensterreinigungen** im ganzen Haus von zweimal auf einmal pro Monat verringert sich der mittlere tägliche Arbeitszeitbedarf um 8 AKmin.
- Bei der **Hof- und Gartenpflege** machen vor allem das Giessen und das Jäten den zeitlichen Hauptanteil aus. Beim Giessen, das alle zwei Tage von Hand durchgeführt wird, kann alternativ eine zeitgesteuerte Sprengelanlage eingesetzt werden. Dadurch werden 27 AKmin pro Tag eingespart.
- Das **Einkaufen** bietet grosses Optimierungspotenzial. Auf eine gute Planung ist zu achten, um unnötige Wege wegen Kleinigkeiten zu vermeiden.
- Die Wegzeiten spielen grundsätzlich eine wichtige Rolle in Arbeitsabläufen, so auch bei der **Reinigung und Vorbereitung der Gästezimmer** vor der Belegung. Durch gute Arbeitsorganisation können Wegzeiten verringert werden.
- Eine gründliche **Einweisung der Mitarbeitenden** vor Arbeitsbeginn, bei Bedarf in schriftlicher Form (Arbeitsablaufplanung, Notfallhandbuch etc.), verhindert mangelhaft ausgeführte Arbeiten, die wiederholt oder korrigiert werden müssen, und eliminiert unnötige Wegzeiten.

Tab. 5: Arbeitswirtschaftlicher Vergleich von Literaturwerten und eigener Untersuchung.

	AKmin pro Gast und Tag	
AID (1987)	mit Frühstückspension bei 4 Gästen	26.0
	mit Frühstückspension bei 8 Gästen	23.0
KTBL (1994)	mit Frühstückspension	40.0
BMLFUW (2003)	mit Frühstückspension bei 2 Gästen	44.6 bis 47.3
KTBL (2006)	mit Halbpension bei 8 Gästen	54.8
Eigene Untersuchungen (2013)	mit Frühstückspension bei 10 Gästen	50.4
	mit Halbpension bei 10 Gästen	91.5

Schlussfolgerungen

Die Analyse des Arbeitszeitbedarfs in der bäuerlichen Gästebeherbergung zeigt, dass bei einem Gast mit Frühstückspension ein Gesamtarbeitszeitbedarf von mindestens 4,3 AKh pro Tag aufgewendet werden muss. Bei der Unterbringung der Gäste mit Halb- oder Vollpension ist vor allem das Zubereiten der Speisen massgeblich für den hohen Gesamtarbeitszeitbedarf verantwortlich.

Auf dem Untersuchungsbetrieb werden in der Hauptsaison im Sommer im Durchschnitt zehn Gäste mit Halbpension untergebracht. Dies entspricht einem täglichen Arbeitszeitbedarf von rund 15 AKh. In den Zeiten, in denen keine Gäste beherbergt werden, fallen ausser einigen Betriebsorganisationstätigkeiten kaum Arbeiten in der Gästebeherbergung an. Die Stosszeiten sind, je nach Buchungslage, meist nur durch den Einsatz zusätzlicher Fremdarbeitskräfte (Praktikanten, Lehrlinge, Angestellte etc.) zu bewältigen.

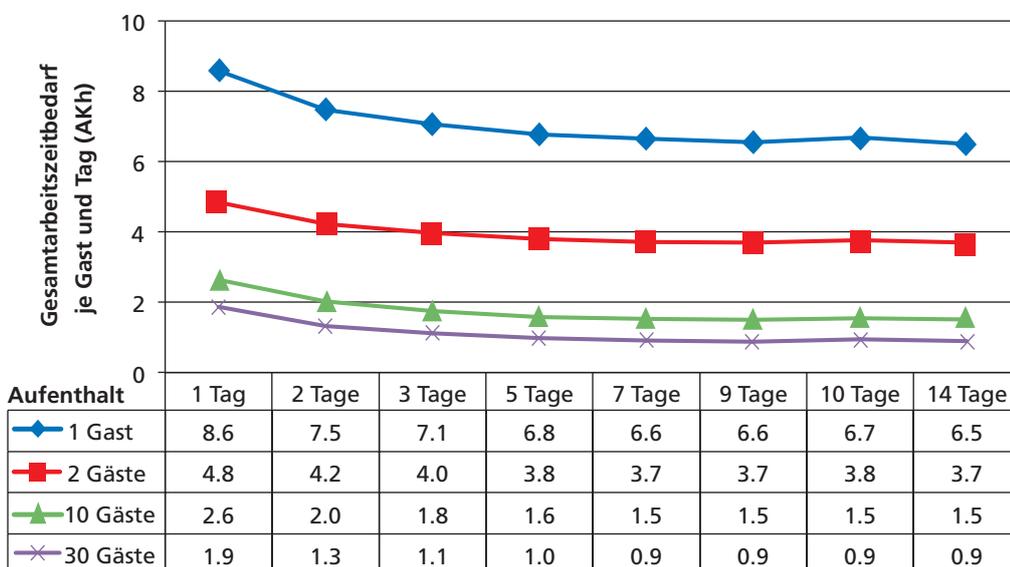


Abb. 9: Ab einer Aufenthaltsdauer von fünf Tagen verringert sich der tägliche Zeitbedarf pro Gast kaum noch. Wird eine zusätzliche gründliche Zwischenreinigung der Zimmer durchgeführt, in der Regel bei Aufenthalt von zehn Tagen und länger, steigt der Zeitbedarf tendenziell.

Bei der Planung des Betriebszweigs Gästebeherbergung sowie bei der Angebotserstellung sollte daher neben finanziellen Aspekten und räumlichen Gegebenheiten vorab geklärt werden, wie viele Arbeitskräfte zur Verfügung stehen, um die optimale Verpflegungsform für den jeweiligen Betrieb zu finden.

Literatur

- Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AID) e.v., 1987. Was Sie wissen sollten... wenn Sie Urlaubsgäste aufnehmen. AID-Schriftenreihe 1109, 22–24.
- BMLFUW, 2003. Deckungsbeiträge und Daten für die Betriebsplanung 2008. Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW), Referat II 2b – Beratung, Wien. S. 264 f.
- BMLFUW, 2011. Grüner Bericht 2011. Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Wien. S. 55.
- Bundesamt für Statistik, 2012. <http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/index/themen/07/03/blank/ind24.indicator.240201.2402.html>, Stand: 11.07.2012. Abgerufen am 28.2.2013.
- Helfenberger R., 2002. Arbeitsvoranschlag Bauernhaushalt. Richtzahlen und Anleitung für Analyse und Planung. 4. Landwirtschaftliche Beratungszentrale Lindau, LBL.
- Hemmerlein I., 2009. Den Agrotourismus verbessern. agil. Das Bulletin für Beratung und Bildung in der Landwirtschaft und bäuerlichen Hauswirtschaft. Januar 2009. 3–4.
- KTBL, 1994. Urlaub auf dem Lande – Gäste auf dem Bauernhof. Wirtschaftlichkeitsberechnung. KTBL-Schriften. Arbeitspapier 194. 36.
- KTBL, 2006. Urlaub auf dem Lande. Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft e.V. Darmstadt. 2006.
- Ming-Heiniger S., 2011. Geschichtliche Entwicklung von «schlaf im Stroh!». http://www.schlaf-im-stroh.ch/fileadmin/user_upload/dokumente/geschichtliche_Entwicklung/geschichtliche_Entwicklung_Dsis_02.pdf. Abgerufen am 8.4.2013.
- Rauter K., 2012. Arbeitszeitbedarf der bäuerlichen Gästebeherbergung. Methodenvergleich in der Erhebung von Arbeitszeiten zur Identifikation von Optimierungspotenzialen am Betrieb. Masterarbeit. Universität für Bodenkultur, Wien.
- Rossier R., 1996. Arbeitszeitaufwand im bäuerlichen Haushalt. Schriftenreihe Band 42. Eidg. Forschungsanstalt für Agrarwirtschaft und Landtechnik, Tänikon.
- Schick M., 2006. Dynamische Modellierung landwirtschaftlicher Arbeit unter besonderer Berücksichtigung der Arbeitsplanung. Ergonomia-Verlag, Stuttgart. 141 S.
- Schick M. und Stark R., 2007. Der Arbeitsvoranschlag unter Berücksichtigung von Arbeitsorganisation und Zeitplanung. In: Tagungsband, 8. Tagung Bau, Technik und Umwelt 2007 in der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung, Darmstadt. Vertrieb KTBL.
- Schweizer Tourismus-Verband, 2012. Schweizer Tourismus in Zahlen 2011. Struktur- und Branchendaten. Bern. S. 31.
- Schweizerischer Bauernverband SBV, 2013. Argumente für die Schweizer Landwirtschaft. http://www.sbvusp.ch/fileadmin/user_upload/bauernverband/Taetigkeit/Argumente/09_Paralandwirtschaft.pdf. Abgerufen am 25.2.2013.
- Statistik Austria, 2013. http://www.statistik.at/web_de/statistiken/land_und_forstwirtschaft/agrarstruktur_flaechen_ertraege/betriebsstruktur/index.html, Stand: 13.02.2013. Abgerufen am 28.2.2013.
- Statistisches Jahrbuch über Ernährung Landwirtschaft und Forsten, 2012. Herausgeber: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.
- Vogt L., 2010. Alp- und agrartouristische Wertschöpfungspotenziale. Wettbewerbsfaktoren, Erfolgsfaktoren und Herausforderungen. Ein strategischer Leitfaden. Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL, Birmensdorf. S. 7 und 18.

