

1. Einführung

In Heft 3/1967 dieser Zeitschrift (1) wurden verschiedene Beiträge zur Arbeitsbewertung in hauswirtschaftlichen Tätigkeitsbereichen veröffentlicht. Es erscheint nun an der Zeit, von den inzwischen gemachten Fortschritten zu berichten.

Für alle neuen Leser soll aber zunächst eine Zusammenfassung der genannten Beiträge erfolgen, um die Zusammenhänge deutlich zu machen.

Die Arbeitsbewertung ist ein Mittel zur objektiven Beurteilung von Arbeitsplätzen – unabhängig von der dort beschäftigten Person und deren Leistung –, um eine möglichst objektive Grundlage für die Lohnfindung zu haben. Dieser feine Unterschied zwischen Arbeitsplatz- und Leistungsbewertung wird häufig übersehen, was leicht zu Mißverständnissen führt. Die Methode der Arbeitsbewertung beschränkt sich ganz auf den Arbeitsplatz oder den Arbeitsbereich und die Anforderungen, die an den dort arbeitenden Menschen gestellt werden.

Bei der Leistungsbewertung wird dagegen der persönliche Einsatz erfaßt. Die über das Übliche hinausgehenden Leistungen werden durch besondere Zuschläge vergütet. Im hauswirtschaftlichen Großbetrieb besteht großes Interesse an einer brauchbaren Methode der Erfassung. Es ist deshalb wichtig, die beiden Begriffe: *Arbeitsbewertung* und *Leistungsbewertung* deutlich zu unterscheiden.

Die Methode der Arbeitsbewertung wurde im industriellen Bereich entwickelt. Die Bezeichnungen „ungelehrt, angelernt und gelernt“ genügten mit zunehmender Spezialisierung und Verfeinerung der Arbeitsverfahren nicht mehr. Es wurden Lohnklassen und Lohngruppen entwickelt, für deren Bildung allgemeine Definitionen oder auch Tätigkeitsverzeichnisse erforderlich waren. Aber auch diese noch relativ grobe Unterscheidung – summarische Arbeitsbewertung genannt – genügte in vielen Bereichen nicht mehr, so daß sich ganz zwangsläufig die analytische Arbeitsbewertung stärker durchsetzen konnte.

Die Anforderungen werden nach 4 Hauptmerkmalen aufgeteilt ¹⁾:

*Können,
Verantwortung,
Belastung und
Umgebungseinflüsse,*

wobei „Können“ in *Kenntnisse* und *Geschicklichkeit*,

„Belastung“ in *geistig-nervöse* und *körperliche Belastung* unterteilt werden. Jedes Merkmal wird anhand einer Rangreihe von 0-100 (sog. Platznummern) und entsprechenden Brückenbeispielen eingestuft.

Die Brückenbeispiele sind das Ergebnis intensiver Gemeinschaftsarbeit von Experten aus den verschiedensten Bereichen der Industrie, welche die Beschreibung und Bewertung der Arbeitsplätze vorgenommen haben.

Durch eine Gewichtung der Anforderungsarten werden die Platznummern korrigiert und ergeben in der Summe den *Arbeitswert*. Die Festsetzung der Gewichtungsfaktoren ist Aufgabe der Tarifpartner – es handelt sich hier um weitgehend statische Größen; sie richten sich nach den Besonderheiten der jeweiligen Branche.

Der so errechnete Arbeitswert dient dann zur Errechnung des Grundlohnes.

Im o.g. Bericht (1) wird die Bedeutung der Methode der Arbeitsbewertung im hauswirtschaftlichen Bereich wie folgt dargestellt:

1. Für Gutachtertätigkeit bei Schadensersatzfällen bzgl. verunglückter Hausfrauen.
2. Für gerechte Lohn- und Gehaltsfindung bei hauswirtschaftlichen Berufen.
3. Für Überprüfung von Lehrplänen und evtl. Bildung von Haushaltstypen im pädagogischen und wissenschaftlichen Bereich.

Diese Punkte werden näher erläutert und mit Beispielen belegt.

Zu Punkt 1: Bei der Gutachtertätigkeit konnte für die Festlegung des Wertes des Arbeitsbereiches einer Hausfrau nur summarisch vorgegangen werden, da detaillierte Unterlagen noch fehlen.

Die Anwendung dieser relativ groben Methode hat aber die Bewertung der Hausfrauentätigkeit einen großen Schritt vorwärts gebracht. Es konnte – entgegen früher gefällten globalen Urteilen – ein monatlicher Schadensersatz zwischen DM 800,- und DM 1200,- erreicht werden.

Zu Punkt 2 „der gerechten Lohnfindung“ wurde das Beispiel „Leitung einer Gemeinschaftsküche für 200 Personen“ gewählt, – eine Arbeit aus Stufe 2 eines REFA-Grundlehrganges.

Am Beispiel wird deutlich, wie klar sich die Aufgaben und die daraus entstehenden Belastungen mit Hilfe dieser Methode darstellen lassen.

¹⁾ Festgelegt auf der Internationalen Arbeitskonferenz 1950 in Genf – deshalb auch Genfer Schema genannt

Unter Punkt 3 „Bedeutung für pädagogische Zwecke“ wird ausgeführt, daß durch die analytische Betrachtung der Anforderungsarten die Schwerpunkte für die verschiedenen Ausbildungsziele präziser gesetzt werden können, – sei es für Fächer, bei denen das Können, die Verantwortung oder die Geschicklichkeit überwiegt. Zum ändern können sich durch unterschiedliche Arbeitswerte Gruppen von Haushalten abgrenzen lassen.

Das Interesse, das die o.g. Ausführungen ausgelöst haben, veranlaßte die Gesellschaft für Hauswirtschaft, die Bildung einer Arbeitsgruppe innerhalb des Fachausschusses Haushaltstechnik vorzuschlagen. Anlässlich der Jahrestagung der Gesellschaft in Aschaffenburg (1967) wurde dieser Vorschlag befürwortet.

2. Zielvorstellungen der Arbeitsgruppe

In der ersten Sitzung der Arbeitsgruppe 1968 wurde folgendes festgelegt: „Da auf dem Gebiet der Hauswirtschaft noch keine nennenswerten Unterlagen von Arbeitsbewertungen vorliegen, wird es das Ziel des Ausschusses sein, eine Reihe von Arbeitsplatzbeschreibungen anzufertigen. Die Beschreibungen sollen mit Unterstützung von Fachleuten in Rangreihen eingestuft und der bestehenden Sammlung von Brückenbeispielen des REFA zugeordnet werden“. Mit diesen Unterlagen sollte es möglich sein, in den o.g. Bereichen (Schadensersatz, Lohnfestsetzung und pädagogische Zwecke) tätig zu werden.

3. Vorgehen der Arbeitsgruppe

3.1 Einteilung der hauswirtschaftlichen Arbeiten in Aufgabenbereiche

Nach einer gewissen Einarbeitung in die Materie der Arbeitsbewertung wurden von den Mitgliedern einzelne Beschreibungen hauswirtschaftlicher Tätigkeiten angefertigt, bei denen es sich deutlich zeigte, wie schwierig die Darstellung bekannter Abläufe ist, wenn aus der Beschreibung der Schwierigkeitsgrad der betreffenden Arbeit abgeleitet werden soll.

Es wurden die folgenden Tätigkeiten beschrieben:

1. Herstellen von Obstkuchen,
2. Auffrischen von Herrenhosen,
3. Reinigen von Tiefkühltruhen,
4. Reinigen von Elektroherden.

Eine weitere Schwierigkeit stellte die Form der Beschreibungen dar; sie wurde erst nach mehreren Versuchen gefunden.

Der nächste Schritt zur Erarbeitung hauswirtschaftlicher Brückenbeispiele war die Auswahl bestimmter *Haushalte* und die Beschreibung der dort anfallenden *Aufgabenbereiche*. Es wurde hierfür die bei der Bundesforschungsan-

stalt für Hauswirtschaft verwendete Zusammenstellung der Aufgabenbereiche übernommen, wie sie auch als Kontenrahmen bei Tagebuchehebungen jahrelang erprobt worden ist. Allerdings wurden einige Umstellungen und Ergänzungen vorgenommen, die sich aus der Erfahrung ergeben haben. Die Bereiche wurden im übrigen näher beschrieben, um sie auch für hauswirtschaftliche Laien verständlich zu machen. Der umstrittene Bereich „Ordnungsarbeiten“ wurde gestrichen, da er sehr schwer zu beschreiben und abzugrenzen ist, – die Ordnungsarbeiten sollten besser den jeweiligen Aufgabenbereichen zugeordnet werden.¹⁾ Es besteht die vielleicht nicht unbegründete Hoffnung, daß sich alle in der Hauswirtschaft Tätigen dieser Zusammenstellung bedienen, damit auch hier die gleiche Sprache gesprochen wird.

Es ist oft so bedauerlich, daß z.B. Ergebnisse von Erhebungen nicht miteinander zu vergleichen sind, weil die Abgrenzungen unterschiedlich gehandhabt wurden.

3.2 Auswahl von Haushalten und Beschreibung von Aufgabenbereichen

Folgende Haushalte wurden von der Arbeitsgruppe erfaßt:

Nr.	Art des Haushaltes	Pers. Zahl	Stellung der Hausfrau
1	Privathaushalt/Stadt	1	nichterwerbstätig, Rentnerin
2	Privathaushalt/Stadt	1	nichterwerbstätig
3	Privathaushalt/Stadt	2	erwerbstätig
4	Privathaushalt/Stadt	4	nichterwerbstätig
5	Privathaushalt/Stadt	6	nichterwerbstätig
6	Privathaushalt/Stadt	6	erwerbstätig
7	Privathaushalt/Land	4	erwerbstätig
8	Gästehaus eines Industriebetriebes	30-50	Wirtschaftsleiterin
9	Kantine	45	Köchin

Die Mitglieder der Arbeitsgruppe entschieden sich zunächst für die Bearbeitung des Bereiches „Ernährung und Nahrungszubereitung.“

Dieser Bereich dürfte der Schwierigste sein und daraus erklärt sich vielleicht auch der zeitliche Aufwand für die Bearbeitung dieses Gebietes. Es hatte sich nämlich gezeigt, daß eine genaue Beschreibung des *gesamten* Aufgabenbereiches gar nicht möglich war, deshalb mußte er in sog. Schlüsselarbeiten unterteilt werden.²⁾

¹⁾ Auf einen Abdruck der Beschreibung hauswirtschaftlicher Aufgabenbereiche wird hier verzichtet, da anzunehmen ist, daß die Aufstellung bekannt ist. Es können jedoch Zusammenstellungen bei der Autorin angefordert werden.

²⁾ Dieses Vorgehen geht auf eine Anregung von Frau Fließner (Höhere Fachschule für Hauswirtschaft, Hamburg) zurück, die in einem unveröffentlichten Manuskript „Gedanken zur Arbeitsbewertung im Aufgabenbereich Ernährung und Nahrungszubereitung“ 12 Schlüsselarbeiten vorschlägt.

Bemerkungen: Haushalt Nr. 9 Kantine für 30-50 Personen	
Beschreibung der Arbeitsaufgabe	
Arbeitsgegenstand (Werkstück, Werkstoff, Transportgut) Frischfleisch, vorgeeilt; Fisch, frisch u. gefroren (in Port.), küchenfertig; Geflügel frisch u. gefroren, kochfertig vorgeeilt; Obst u. Gemüse frisch u. als Naß- u. Gefrierkonserven, küchenfertig; Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Säfte, Milch). Öle u. Fette (Gebinde bis ca. 10 kg); Milcherzeugnisse; Kartoffeln (frisch-geschält, Trockenerzeugnis); Trockenerzeugnisse (z.B. Reis, Mehl); Gewürze. Einzelgewichte bis etwa 15 kg.	
Arbeitsunterlagen und Anweisungen Speisenplan, Rezepte, gelegentlich mündliche Anweisungen durch Hauswirtschaftsleiterin.	
Betriebsmittel (Anlage, Einrichtung und Gerät, Werkzeuge, Transportmittel, Hilfsmittel) In der Küche: Einbau-Kühlschrank (400 l), 2 Universal-Küchenmaschinen (je 400 W), Alleschneider (150 W), 4-fl. Herdplatte (Stadtgas) Hockerkocher (Stadtgas), 4-Plattenherd (8,6 kW) mit Backofen (1,2 kW), Zweibeckenküche, Ausguß, Wärmeschrank Koch- und Arbeitsgeschirr (z.B. Töpfe bis 20 l, Schüsseln bis 15 l), Arbeitsgerät (z.B. Messer, Wender, Siebe). Feste Arbeitsplatte (4 m lang). Servierwagen, Rollhocker, Küchenstuhl mit ausklappbarem Tritt. Im Aufenthaltsraum: Hochschrank (250 cm hoch) für Trockenvorräte.	
Arbeitsplatz und Arbeitsbedingungen (einschl. Körperhaltung bei der Arbeit) Einzelarbeitsplatz. Arbeit zeitweise mit einer Küchenhilfe, wechselnd an den angegebenen Einrichtungen, in einer etwa 20 m ² großen und 3,20 m hohen, hellen, lüft- und heizbaren Küche mit Lüftungsschacht und rutschfestem Fußbodenbelag. Arbeitsverrichtung vorwiegend im Gehen und Stehen, verbunden mit häufigem Bücken.	
Arbeitsvorgang und Arbeitsablauf Zum Herstellen des Mittagessens nach Rezepten oder eigener Erfahrung Lebensmittel, Zutaten, Koch-, Arbeitsgeschirr und Arbeitsgeräte an die jeweilige Arbeitsstelle bringen. Lebensmittel auf Beschaffenheit prüfen, von der Spüle, vom Vorbereitungsplatz bzw. vom Kühlschrank zum Herd bringen, zum vorgegebenen Zeitpunkt ansetzen, Garungsvorgang überwachen, Zustand und Geschmack nach Erfahrung prüfen bzw. verändern. Speisen warm stellen oder weiter verarbeiten (z.B. Portionieren von Fleisch, Zerteilen von Geflügel für Frikassee sowie Soße herstellen) und danach ebenfalls für die spätere Ausgabe warm stellen. Zum Abstellen und evtl. Transportieren Rollhocker bzw. Servierwagen benutzen. Zwischendurch Arbeitsplatten reinigen, Koch- und Arbeitsgeschirr zur Spüle tragen, Abfall beseitigen, Vorbereitungsarbeiten übernehmen (z.B. Zwiebeln schälen und schneiden, Äpfel raspeln). Eine Küchenhilfe ist zeitweise anzuweisen und zu überwachen. Der Speisenplan enthält im allgemeinen: Fleischgerichte: gekocht, geschmort oder gebraten; in Form von Braten, größeren oder kleineren Fleischstücken oder aus Fleischteig, Koch- oder Bratwurst. Beilagen: Kartoffeln, vorwiegend frisch und vielseitig verarbeitet, Reis oder Teigwaren. Gemüsegerichte: im Sommer und Herbst in frischer Form, im Winter und Frühjahr mehr als Naß- oder Gefrierkonserven. Gemüse meist gedünstet, Salate unter Verwendung roher oder gekochter Nahrungsmittel, zuweilen pro Mahlzeit 2 - 3 verschiedene Salatarten. Süßspeisen: Alle Arten, von der einfachen Mischmilch und Flammeri bis zur abgeschlagenen Creme.	
Aufsicht, Kontrolle Selbständige Tätigkeit, gelegentliche Kontrolle durch Hauswirtschaftsleiterin.	
Fertigungsart Herstellung von unterschiedlichen Mahlzeiten in kleinen Serien.	
Zeitbedarf etwa 2 Stunden.	

Abw. 4

REFA-Grundlehrgang Arbeitsbewertung	Benennung der Arbeitsaufgabe Zubereiten von Lebensmitteln nach verschiedenen Gar- machungsarten.	Nr. 3,2 - 9	Stichwort: Zubereiten	Bezugsbeispiele REFA-Buch Band 3:
	Skizze/Foto	Charakteristische Einzelangaben für das Einordnen		
		Können A, »Arbeitskenntnisse«: Berufsausbildung, Berufserfahrung, Denkfähigkeit (-Köpfchen-gewußt wie-)	50	003
		Kenntnisse und Erfahrung in der Arbeit nach Rezepten sowie in der Beurteilung und Behandlung der Nahrungsmittel, Kenntnisse im Umgang mit den Betriebsmitteln, Einteilen des Arbeitsablaufs, Anweisen einer Hilfe.		
		Können B, »Geschicklichkeit«: Handfertigkeit, Körpergewandtheit (-Wenn jeder Griff sitzt-)	30	040,046
		Vorwiegend Handfertigkeit bei den unterschiedlichen Garungs- und Mischvorgängen (z.B. Wenden von Eierpfannkuchen in heißem Fett, Unterziehen von Schlagsahne unter Crememasse). Vorwiegend Körpergewandtheit beim Handhaben von gefülltem Koch- und Arbeitsgeschirr (z.B. Umsetzen eines Kochtopfes mit heißem Inhalt vom Hockerkocher auf den Rollwagen).		
		Verantwortung für die eigene Arbeit, für die Arbeit anderer und für die Sicherheit anderer unter Berücksichtigung von Wahrscheinlichkeit und Höhe möglicher Schäden. (-Welcher Schaden angerichtet werden kann-)	35	015
		Verantwortlich für wirtschaftliche Verwendung der Nahrungsmittel und sorgfältige Behandlung der Einrichtung und Geräte. Verantwortung für einen angemessenen Nähr- und Genußwert der Mahlzeit sowie für das termingerechte Fertigstellen der Gerichte. Zum Beispiel kann Überhitzen von Fett zu Verdauungsstörungen führen, Verwechslung von Gewürzen die Mahlzeit ungenießbar machen, zu langes Warmhalten der Speisen die Qualität mindern. Verantwortlich für die Arbeit und Sicherheit der Küchenhilfe.		
		Arbeitsbelastung A, »geistige Belastung«: Aufmerksamkeit, Denktätigkeit, Inanspruchnahme der Sinnesorgane. (-Wovon man durchgedreht werden kann-)	40	040
		Aufmerksamkeit beim Einhalten der zeitlichen und sachlichen Zubereitungsfolge bei ständiger Bereitschaft zum Eingreifen in laufende Garungsvorgänge. Denktätigkeit beim gelegentlichen Umdisponieren wegen wechselnder Anzahl der Essensteilnehmer, bei Beurteilung der Qualität der Lebensmittel und unter Berücksichtigung des Zustandsgrades. Zeitweilige Beaufsichtigung der Küchenhilfe.		
		Arbeitsbelastung B, »Muskelbelastung«: dynamisch und statisch (-Was die Muskeln hernimmt-)	35	031,015
		Dynamische und statische Belastung durch Hantieren mit Behältern bis zu 15 kg Gewicht mit meist flüssigem Inhalt. Belastung durch häufiges Bücken (das Koch- und Arbeitsgeschirr wird vorwiegend in Unterschränken aufbewahrt). Arbeiten im Stehen und Gehen, gesamter Wegaufwand etwa 1,5 km.		
		Umgebungseinflüsse, (-Was behindert, belästigt o. gefährdet-)	20	007
		Gefährdung beim Hantieren mit Behältern heißen Inhalts (z.B. Verbrühungsgefahr beim Abgießen von Kartoffelwasser, durch Fettspritzer) und bei Benutzung des ausklappbaren Tritts, Verletzungsgefahr beim Umgang mit Messern bzw. Schneidgeräten. Belästigung durch Kochdämpfe und Bratdünste, zeitweise Hitzebelastung beim Braten größerer Mengen.		
	Datum: 10. November 1970	Arbeitswert		

Die Ausschußmitglieder einigten sich auf die folgenden Schlüsselarbeiten:

1. Vorbereiten bzw. mechanische Behandlung von Lebensmitteln,
2. Zubereiten von Lebensmitteln nach verschiedenen Garmachungsarten,
3. Zubereiten von Getränken,
4. Arbeiten für die „Kalte Küche“,
5. Herstellen von Backwaren,
6. Herstellen von Sonderkost bzw. Diät,
7. Haltbarmachen von Lebensmitteln,
8. Anrichten.

Als besonders wertvoll erwies sich eine zeitweilig sehr intensive Zusammenarbeit mit dem REFA-Grundsatzausschuß „Arbeitsbewertung“ und hier besonders mit dem Unterausschuß „Beispiele und Rangreihen“. Der Verband für Arbeitsstudien war selbst interessiert an Unterlagen aus dem Dienstleistungsbereich und wird eines der von der Arbeitsgruppe zusammengestellten Beispiele in der in Vorbereitung befindlichen neuen Ausgabe des REFA-Buches, Bd. 3 „Arbeitsbewertung“ veröffentlichen. Es handelt sich dabei um die auf S. 100-101 gebrachte Beschreibung der Schlüsselarbeit „Zubereiten von Lebensmitteln nach verschiedenen Garmachungsarten.“ An der ausführlichen Beschreibung der Arbeitsaufgabe (linke Seite des Formulars) wird deutlich, wie umfassend die Information sein muß, um eine exakte Bewertung zu ermöglichen.

Jede Information muß so gefaßt sein, daß auch ein Außenstehender die daraus folgenden Anforderungen ablesen kann, denn es handelt sich hier um ein Brückenbeispiel, das von den verschiedenen Berufsgruppen für Bewertungen als Vergleich herangezogen werden soll.

Bei der Zusammenstellung der *Lebensmittel* konnte oft auf das Handbuch für Lebensmittelverarbeitung im Haushalt zurückgegriffen werden, um zu einheitlichen Bezeichnungen zu kommen. Sehr umfangreich ist die Aufzählung der *Betriebsmittel*. Auch hier bemühte man sich um eine einheitliche Form der Aussage: Anschlußwert der Geräte, Beispiele für die Art der Ausstattung an Arbeitsgeschirr und -gerät sind notwendig für die Beurteilung aller Anforderungsarten.

So sind z.B. beim Vorhandensein einer umfangreichen Auswahl elektrischer Geräte und Einrichtungen in der Küche spezielle Kenntnisse erforderlich; die Geschicklichkeit kann u.U. geringer sein als bei vorwiegend manuellen Ausführungen der Arbeit; die Verantwortung für den wirtschaftlichen Einsatz der Geräte ist größer als bei einer konventionellen Einrichtung. Die geistig-nervöse Belastung kann bei Vorhandensein weitgehend automatisch regulierter Geräte gering sein; die körperliche Belastung ist sicher geringer und die Umgebungseinflüsse können z.B. durch einen erhöhten Lärmpegel gekennzeichnet sein.

Für die Beurteilung der Umgebungseinflüsse und der körperlichen Belastung ist die genaue Beschreibung des *Arbeitsplatzes* erforderlich, — ein Grundriß allein genügt nicht, denn es interessiert die Art des Fußbodens, die Raumhöhe sowie die bei der Arbeit notwendigen Körperhaltungen. Am schwersten fiel die Beschreibung des *Arbeitsvorganges* und des *Arbeitsablaufes*. Da sich die Küchenarbeit nicht jeden Tag in derselben Art abspielt, muß allgemeiner und grundsätzlicher vorgegangen werden. Eine gewisse Hilfe stellt die Beschreibung eines üblichen Wochenspeisenplanes und die Garungsart der einzelnen Lebensmittel dar.

Die *charakteristischen Einzelangaben* für das Einordnen (rechte Seite des Formulars) sind auch erst nach vielen Diskussionen entstanden, denn hier muß Farbe bekannt und genau ausgesagt werden, wie die Anforderungen sich ausdrücken lassen. Wie hoch ist zum Beispiel die notwendige Geschicklichkeit? — Welche Tätigkeit beim Garen wäre dafür anzugeben? Und welche Schäden können entstehen bei der nicht sachgemäßen Wahrnehmung der Verantwortung? Läßt sich der anzurichtende Schaden in Geldwert ausdrücken, wie sich dies z.B. bei Arbeiten in der Industrie relativ leicht feststellen läßt.

Hier besteht unserer Meinung nach noch ein Lücke im System der Bewertung. Denn die Verantwortung für die Gesunderhaltung und das Wohlbefinden von Menschen, gleichgültig wie groß ihre Zahl ist, müßte über der Bewertung von Verantwortung für Sachgüter stehen.

Die Anforderungsarten „geistig-nervöse und körperliche Belastung“ sowie die Umgebungseinflüsse sind ebenso sachlich zu beschreiben, — günstig sind hier immer Beispiele zur Belegung der Aussage.

3.3 Einstufung der Anforderungsarten

Diese Unterlagen dienen nun der Bewertung, d.h. der Einstufung in Rangreihen bzw. der Vergabe von Platznummern. Da es sich hier um den wichtigsten Schritt der Arbeitsbewertung handelt, ist es notwendig, daß ein möglichst gemischter Kreis von Fachleuten zusammenkommt mit Erfahrungen auf dem speziellen Gebiet, Sachkenntnissen bzgl. der Arbeitsbewertung und Kenntnissen von industriellen Arbeitsvorgängen.

In unserer Praxis hat es sich bewährt, die Anforderungsarten hintereinander — gemeinsam für alle Haushalte — durchzusprechen. Die Unterschiede lassen sich so am besten herausarbeiten. Hier werden nun die Brückenbeispiele benötigt. Von der Gruppe angegebene Platznummern werden in der Sammlung der Brückenbeispiele (2) aufgesucht und die dort vorliegenden Beschreibungen mit den eigenen verglichen. Die darüber und darunter liegenden Beispiele werden zur Absicherung herangezogen und danach wird die Entscheidung getroffen. Das Beispiel „Zubereitung von Lebensmitteln“ wurde zunächst von der Arbeitsgruppe und dann anschließend vom Unterausschuß „Beispiele und

Rangreihen“ bewertet. Die Ergebnisse der Diskussionen sind in Tabelle 1 zusammengestellt.

Aus der Gegenüberstellung (Tabelle 1) werden die o.a. Streitpunkte deutlich. Bei *Verantwortung* und bei der *geistig-nervösen* Belastung haben die hauswirtschaftlichen Fachleute höhere Rangplätze vergeben. Wenn allerdings

Tab. 1 Ergebnisse der Bewertung der Schlüsselarbeit „Zubereiten von Lebensmitteln nach verschiedenen Garmachungsarten“

Anforderungsarten	Bewertung durch die Arbeitsgruppe	Bewertung durch den Unterausschuß REFA
Können A (Arbeitskenntnisse)	50	50
Können B (Geschicklichkeit)	30	30
Verantwortung	55	35
Belastung A (geistig-nervös)	70	40
Belastung B (körperlich)	40	35
Umgebungseinflüsse	15	20

das Bezugsbeispiel für 35 Rangplätze bei „Verantwortung“ betrachtet wird, dann erscheint die Einstufung durch den REFA-Unterausschuß doch gerechtfertigt. Es handelt sich

um die Beschreibung des Aufgabenbereiches eines Betriebs-elektrikers:

Schadensmöglichkeiten bei Stillstand wichtiger Maschinen durch zu spätes Erkennen entstehender Schäden oder zu häufige Reparaturen. Selbständige Fehlersuche und Festlegung der Reparaturart. Sicherheitsvorschriften bei Reparaturen einhalten, um die Gefährdung anderer zu vermeiden.

Es wird immer wieder die Frage gestellt, ob es nicht besser sei, eine eigene hauswirtschaftliche Bewertung aufzubauen, um unabhängig von den oft sehr fernliegenden industriellen Beispielen zu werden. Solange wir aber noch so am Anfang unserer Arbeit stehen, erscheint dies wenig sinnvoll. Ein Vergleichsmaßstab sollte zunächst noch benutzt werden können.

Die Schwierigkeiten bei der Bewertung von Arbeiten durch Fachleute liegt im allgemeinen in der Gefahr der Überbewertung — hier sind die REFA-Brückenbeispiele ein guter Regulator.

3.4 Zusammenfassung bewerteter Schlüsselarbeiten

Anhand des Beispiels soll das Vorgehen bei der Zusammenfassung der Ergebnisse bei den Schlüsselarbeiten zum Aufgabenbereich „Ernährung und Nahrungszubereitung“ gezeigt werden. Da wir im hauswirtschaftlichen Bereich noch

Tab. 2 Zusammenstellung der Bewertungen für den Aufgabenbereich „Ernährung und Nahrungszubereitung“-Haushalt 9

Schlüsselarbeit	Anteil a.d. Ges. Arb.-zeit (in%)	Können A		Können B		Verantwortung			Arbeitsbelastg. A			Arbeitsbelastg. B			Umgebungseinflüsse			Arbeitswert		
		Gewichtsfaktor 1.0	Platz-Nr.	Gew.Faktor 0.4	Pl.Nr.	W.Z.	Gew.Faktor 0.9	Pl.Nr.	W.Z.	Korr. W.Z.	Gew. Faktor 0.9	Pl.Nr.	W.Z.	Korr. W.Z.	Gew. Faktor 0.7	Pl.Nr.	W.Z.		Korr. W.Z.	Gew. Faktor 0.8
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
3.1 Vorbereiten bzw. mechanische Behandlg. v. Lebensmitteln	40	40	40	30	12	30	27,0	10,8	30	27	10,8	30	21,0	8,4	15	12	4,8	13,9		
3.2 Zubereiten nach verschied. Garmachungsarten	20	50	50	30	12	35	31,5	6,3	40	36	7,2	35	24,5	4,9	20	16	3,2	15,6		
3.3 Zubereiten v. Getränken	3	30	30	25	10	30	27,0	0,8	20	18	0,5	15	10,5	0,3	10	8	0,2	10,3		
3.4 Kalte Küche	16	45	45	30	12	30	27,0	4,3	30	27	4,3	30	21,0	3,4	15	12	1,9	14,4		
3.7 Haltbarmachen	6	15	15	15	6	45	40,5	2,4	30	27	1,6	35	24,5	1,5	10	8	0,5	12,1		
3.8 Anrichten	15	25	25	25	10	25	22,5	3,4	40	36	5,4	35	24,5	3,7	10	8	1,2	12,6		
Gesamter Bereich „Ernährung u. Nahrungszubereitung“	100		50,0		12,0			28,0			29,8			22,2			11,8	15,4		

keine verbindliche Gewichtung der Anforderungsarten aufgestellt haben, werden hier zur Darstellung eines Modells die in Heft 3/1967 auf S. 107 vorgeschlagenen Zahlen eingesetzt (s. Tab. 2, Kopfspalte). Der Arbeitswert ist – wie vorher beschrieben – abhängig von der Gewichtung der einzelnen Anforderungsarten und in unserem Falle auch vom prozentualen Anteil der Schlüsselarbeiten an der Gesamtarbeitszeit.

Zunächst werden die Platznummern mit den Gewichtungsfaktoren multipliziert (Platznummer x Wichtefaktor = Wertzahl). Dann werden, mit Ausnahme von Können A und B, die Wertzahlen korrigiert durch den prozentualen Anteil an der Gesamtarbeitszeit, – das Ergebnis ist die korrigierte Wertzahl.

Die Wertzahlen für Können A und B werden nicht korrigiert, da eine Umrechnung nicht gerechtfertigt wäre. Das Können muß vorhanden sein, unabhängig von der Zeitdauer, in der es in Anspruch genommen wird. Es wird deshalb die höchste Platznummer berechnet. Der Arbeitswert ergibt sich dann aus der Summe der korrigierten bzw. höchsten Wertzahlen, – zur besseren Verwendbarkeit durch 10 dividiert. In Tabelle 2, Sp. 19, sind die Arbeitswerte pro Schlüsselarbeit und schließlich für den gesamten Aufgabenbereich angegeben.

Dieser Arbeitswert müßte nun in Verbindung zu einem Lohn- oder Gehaltstarif gesetzt werden, um zu einem Geldwert zu kommen.

4. Augenblicklicher Stand der Tätigkeit der Arbeitsgruppe

Es liegen im Augenblick die Schlüsselarbeiten von 6 Haushalten für den Bereich „Ernährung und Nahrungszubereitung“ vor, deren Bewertung noch nicht abgeschlossen ist.

Als nächstes wurde der Bereich „Reinigung und Pflege von Wäsche und waschbaren Textilien“ in Angriff genommen. Dieser Bereich wurde nur in 4 Schlüsselarbeiten unterteilt und war wesentlich leichter zu beschreiben. Als Schlüsselarbeiten kamen in Frage:

1. Arbeiten für die Vergabe,
2. Wäsche waschen und entwässern,
3. Wäsche trocknen,
4. Wäsche schrankfertig machen.

Zur Erfassung der Informationen wurden Formulare entwickelt, die eine Übertragung auf die Formblätter für die Arbeitsbewertung sehr erleichterten. Diese Arbeiten (5 Haushalte) müssen ebenfalls noch bewertet werden.

Als nächstes soll der Bereich „Reinigung und Pflege von Oberbekleidung“ beschrieben werden. Nach Abschluß dieser Bewertungen wird an eine Sammlung von Brückenbeispielen gedacht werden können.

5. Nebenprodukte der Arbeitsbewertung

Der Arbeitswert ist nicht das alleinige Ergebnis der Beschäftigung mit der beschriebenen Methode, vielmehr treten einige Nebenprodukte auf, die ebenso einschneidende Folgen haben können, wie z.B. die Änderung einer Lohn- bzw. Gehaltsfestsetzung. So war es auch bei der Arbeit der Arbeitsgruppe. Um präzise Angaben zum Haushaltsgeschehen machen zu können, war es notwendig, mindestens einmal einen Arbeitsablauf in der Küche zu beobachten und möglichst schriftlich festzuhalten. So konnte u.a. in einer Küche festgestellt werden, daß trotz des Einsatzes von Fachkräften keine optimale Arbeitsorganisation gegeben war. Bei der Herstellung eines zwar gepflegten aber doch relativ einfachen Menüs mit drei Gängen waren drei Personen beschäftigt, – bei besserer Einteilung hätten zwei Personen die Arbeit ruhiger durchführen können. Ein Umstellung erfolgte unmittelbar auf diese Beobachtung hin.

Eine Wegestudie brachte die Erkenntnis, daß die relativ aufwendig eingerichtete Küche vom Arbeitswirtschaftlichen her nicht sehr günstig war. Es wurden Anstöße für ein neues Durchdenken der Einrichtung gegeben.

In einem anderen Haushalt erbrachte eine Arbeitsablaufstudie das getreue Bild des Alltags einer Hausfrau, gekennzeichnet durch häufige Unterbrechungen und umständliche Mahlzeitenzubereitung, verursacht durch verschiedene Essenszeiten. Die ungünstige Lage des Telefons wurde durch eine Wegestudie deutlich, – eine zweimalige Bedienung machte schon 28 % des gesamten Wegeaufwandes aus. Verbesserungsvorschläge fielen so nicht schwer.

Eine Wegestudie ergab in einer Küche eine Länge von 1,5 km pro Vormittag. Ein Grund hierfür war die ungünstige Lage der Wasserzapfstelle. Außerdem wurde die Arbeit wesentlich erschwert durch Unterbringung des gesamten Arbeitsgeschirrs in Unterschränken. Auch hier ergaben sich Anstöße für Verbesserungen.

Diese Beobachtungen scheinen auch mit dem gesunden Menschenverstand alleine möglich zu sein, – doch sollte die Gefahr der Betriebsblindheit nicht unterschätzt werden.

6. Ausblick

Die Arbeitsgruppe wird an der Sammlung von Beschreibungen und deren Bewertung weiterarbeiten. In absehbarer Zeit ist mit der Veröffentlichung von Brückenbeispielen zu rechnen. Es wird weiter Wert gelegt auf einen engen fachlichen Kontakt mit den Experten innerhalb des Verbandes für Arbeitsstudien. Im Interesse einer Intensivierung der Arbeit wird der Arbeitskreis durch Fachleute verstärkt werden müssen. Es muß außerdem auf eine Vereinfachung der Methode hingearbeitet werden; dies wird allerdings erst möglich sein, wenn genügend Material vorhanden ist.

Zusammenfassend kann gesagt werden, daß die Beschäftigung mit der Arbeitsbewertung auf dem hauswirtschaftlichen Sektor in jedem Falle ein Gewinn darstellt. Zurückgehend auf die anfangs angeführten Möglichkeiten der Anwendung dieser Methode gilt,

daß für gutachterliche Entscheidungen immer noch summarisch vorgegangen werden muß, daß für Lohn- und Gehaltsansprüche nicht zu vielseitiger Tätigkeiten schon Material vorliegt – dies vornehmlich für den Großhaushalt, und daß zum Dritten der pädagogisch-methodische Wert

groß ist, da hiermit eine sinnvolle Einführung in das so notwendige kritische, analytische Denken gegeben wird.

Literatur

- 1) Beiträge zur Arbeitsbewertung in hauswirtschaftlichen Tätigkeitsbereichen I – IV. Hauswirtschaft und Wissenschaft (1967) Nr. 3, S. 97 – 116
- 2) Methodische Grundlagen der analytischen Arbeitsbewertung. München: Hanser 1965 (Das REFA-Buch, Bd. 3)

Anschrift der Verfasserin: Hilde Deist, Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft, 7000 Stuttgart-Hohenheim, Garbenstr. 13

Fortsetzung von Seite 97

wartet werden, sieht der Arbeitskreis in der Entwicklung von Planungsmethoden und Planungsformularen seine vordringliche Aufgabe. Voraussetzung für Planungen im finanziellen und arbeitswirtschaftlichen Bereich sind Daten über Kosten von Arbeitshilfsmitteln und Arbeitszeitbedarfswerte für Arbeitsverfahren. In Band A „Hauswirtschaft“ stellt das KTBL der Beratung Kalkulationsdaten für Maschinen und Geräte zur Verfügung. Im Katalog B des KTBL sollen 1971 Arbeitszeitbedarfswerte veröffentlicht werden.

Für die Gesamtplanung des Haushalts im arbeits- und geldwirtschaftlichen Bereich sind bisher keine Veröffentlichungen bekannt; eine Information über vorhandene und geeignete Methoden für Planungsvorhaben in Haushalten durch zuständige Institutionen wäre wünschenswert. Grundlagen für Planungsansätze in Haushalten – insbesondere den Haushalten landwirtschaftlicher Betriebe – können nach der Haushaltsanalyse von Prof. Dr. von Schweitzer und nach dem arbeitsorganisatorischen Rahmenplan von Prof. Dr. Stübler ermittelt werden. Der Arbeitskreis beschloß, in Form der Teilanalyse des Haushaltes Formulare für Arbeitszeit- und Kostenplanung zu entwickeln und will in folgender Weise vorgehen:

1. Verbale Zielformulierung für einen bestimmten Haushalt unter Berücksichtigung seiner Besonderheiten

2. Haushaltsaufnahme zum Zwecke der Planung
 - a) Aufnahme der Ausstattung des Haushalts in bezug auf Sachmittel, Arbeitskräfte und Geldmittel;
 - b) Aufnahme der vorhandenen Verfahren im Hinblick auf Leistung, Zeit und Kosten pro Einheit;
 - c) Feststellung der Ausdehnung der Verfahren.
3. Haushaltsplanung
 - a) Beschreibung der möglichen Verfahren hinsichtlich Zeit, Kosten und Leistung pro Einheit;
 - b) Feststellung der maximalen Ausdehnung der neuen Verfahren nach subjektiven Maßstäben;
 - c) Zusammenstellung der Planungsergebnisse.

Bei der Erfassung der erforderlichen Familien-, Infrastruktur- und Betriebsdaten sind die Verwendung der vom AID veröffentlichten Schrift „Sozialökonomische Beratung - Einführung zur Erhebung der Sozialdaten“ und der bundeseinheitlichen Formulare für landwirtschaftliche Betriebsplanung denkbar.

Dem Arbeitskreis der Beraterseminare wurde weiterhin die Aufgabe übertragen, für die Kalkulation bei der Aufnahme von Urlaubsgästen auf dem Bauernhof einheitliche Formulare auszuarbeiten. Da es sich hier um ein Gebiet handelt,

das sowohl in der Geld- als auch in der Arbeitswirtschaft den gesamten Betrieb tangiert, wurde davon ausgegangen, daß es möglich sein muß, die Kalkulation „Fremdenverkehr“ an die allgemeine Betriebsplanung anzuschließen und dies so nahtlos, daß in einem Programmplanungsverfahren und in einer linearen Programmierung gerechnet werden kann.

Im Berichtszeitraum arbeitete die Gruppe unter Leitung von Frau LR Kaiser, Landesanstalt für die Anpassung der Landwirtschaft mit Landesstelle für landw. Marktkunde, Donaueschingen, Formularentwürfe aus. Aus diesem Formularentwurf lassen sich folgende Werte ablesen:

der Deckungsbeitrag je Einheit, der Gesamtdeckungsbeitrag und der Gesamtarbeitsbedarf, der gesamte Kapitalbedarf und die Finanzierung, die Festkosten und der Einkommensbeitrag.

Als Unterlage für die Arbeit mit den Formularen ist eine geraffte Datensammlung notwendig. Das KTBL nahm die Aufbereitung der Daten in Angriff. Für die Errechnung der veränderlichen Kosten, des Kapitalbedarfs und der Arbeitszeitwerte sind aufbereitete Daten notwendig. Außerdem ist eine Einigung über die erforderlichen Abschreibungs- und Unterhaltungssätze nötig.