
XXV. Wissenschaftlicher DGE-Kongreß, Gießen

ERMITTLUNG VON PLANZEITEN FÜR DEN ARBEITSZEIT-
BEDARF BEI DER SPEISENZUBEREITUNG IM PRIVATEN
HAUSHALT

C. Pfau, M. Ehle, Stuttgart-Hohenheim

Der Beratung stehen für die Speisenplanung im privaten Haushalt neben Rezepten vor allem Daten zu den Inhaltsstoffen und den Preisen zur Verfügung. Welche Speisen im privaten Haushalt zubereitet werden, hängt jedoch nicht nur von den Inhaltsstoffen und Preisen, sondern u.a. auch von der verfügbaren Arbeitszeit im Haushalt ab. Informationen über den Arbeitszeitbedarf sind vor allem für die Haushalte notwendig, denen für die Speisenzubereitung wenig Zeit zur Verfügung steht.

Zur Ermittlung von Arbeitszeitbedarfen sind Zeitaufnahmen erforderlich, die die einzelnen Teilvorgänge bei der Zubereitung einer Speise durch die jeweiligen Zeitwerte und die sie bestimmenden Einflußfaktoren genau kennzeichnen. Liegen nach wiederholten Messungen viele Werte für denselben Teilvorgang vor, können mit Hilfe statistischer Methoden Planzeiten für Teilvorgänge bestimmt werden.

Der Vorteil solcher Planzeiten besteht darin, daß auch für die Herstellung von Speisen, für die keine Zeitaufnahmen vorliegen, der Arbeitszeitbedarf schnell festgestellt werden kann.

Mit der Bestimmung von Planzeiten wurde begonnen, indem zuerst für häufig im privaten Haushalt vorkommende Speisen der Ablauf bei der Zubereitung in einzelne Teilvorgänge gegliedert wurde; eine Systematisierung der einzelnen Teilvorgänge erfolgte nach Lebensmittelarten, Betriebsmitteln und Verfahren. Anschließend wurden aus vorhandenen wie auch aus neu durchgeführten Zeitaufnahmen die Zeitwerte für die einzelnen Teilvorgänge zusammengestellt und die Planzeiten bestimmt.