

## Tab. 29 Benötigte Vollzeitäquivalente pro Mittagessen,

Verpflegungssystem Warmverpflegung

	Anzahl der Mittagessensmahlzeiten						
	25	50	100	150	200	250	300
	benötigte Vollzeitäquivalente						
Fachkraft	0,28	0,34	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28
Hilfskraft	0,00	0,00	0,28	0,28	0,39	0,39	0,56
Summe	0,28	0,34	0,56	0,56	0,67	0,67	0,85

**Tab. 28 Benötigte Vollzeitäquivalente pro Mittagessen,**

Verpflegungssystem Frisch- und Mischküche

	Anzahl der Mittagessmahlzeiten						
	25	50	100	150	200	250	300
	benötigte Vollzeitäquivalente						
Managementkraft	0,00	0,00	0,23	0,23	0,23	0,23	0,56
Fachkraft	0,40	0,40	0,90	0,90	0,90	1,00	1,13
Hilfskraft	0,40	0,64	1,13	1,13	1,69	1,69	1,69
Summe	0,80	1,04	2,26	2,26	2,82	2,92	3,38

## Tab. 30 Benötigte Vollzeitäquivalente pro Mittagessen,

Verpflegungssystem Tiefkühlkost

	Anzahl der Mittagessenszeiten						
	25	50	100	150	200	250	300
	benötigte Vollzeitäquivalente						
Fachkraft	0,51	0,51	0,51	0,51	0,51	0,62	0,62
Hilfskraft	0,00	0,00	0,34	0,62	0,75	0,90	1,13
Summe	0,51	0,51	0,85	1,13	1,26	1,52	1,75

## Tab. 30 Benötigte Vollzeitäquivalente pro Mittagessen,

Verpflegungssystem Tiefkühlkost

	Anzahl der Mittagessensmahlzeiten						
	25	50	100	150	200	250	300
	benötigte Vollzeitäquivalente						
Fachkraft	0,51	0,51	0,51	0,51	0,51	0,62	0,62
Hilfskraft	0,00	0,00	0,34	0,62	0,75	0,90	1,13
Summe	0,51	0,51	0,85	1,13	1,26	1,52	1,75