

# Übung 07 - Ressourcenplanung *Musterlösung*

## Aufgabe 1 – Ressourcenübersicht

Aufwand in  
Projekttagen für  
das gesamte AP

=

Anzahl der  
Mitarbeiter

X

Dauer der AP in  
Tagen

X

Verfügbarkeit der  
Mitarbeiter für  
das AP

| Ressourcenabschätzung |  |                        |                       |  |  |
|-----------------------|--|------------------------|-----------------------|--|--|
| Code                  | Arbeitspaket (AP)                      | Anzahl der Mitarbeiter | Dauer der AP in Tagen | Aufwand in Projekttagen für das gesamte AP | Verfügbarkeit der Mitarbeiter für das AP |
| 1.1                   | Vorbereitung                           |                        | 45                    | 150  |  |
| 1.1.1                 | Grobkonzept erstellen                  | 2                      | 5                     | 10   | 100%                                     |
| 1.1.2                 | Finanzierungskonzept erstellen         | 2                      | 10                    | 20   | 100%                                     |
| 1.1.3                 | Marketing Mix erarbeiten               | 2                      | 15                    | 30   | 100%                                     |
| 1.1.4                 | Organisatorisches klären               | 4                      | 10                    | 20   | 50%                                      |
| 1.1.5                 | Einkaufskonzept erstellen              | 2                      | 5                     | 10   | 100%                                     |
| 1.1.6                 | Räumlichkeiten suchen                  | 4                      | 40                    | 40   | 25%                                      |
| 1.1.7                 | Personal suchen                        | 2                      | 20                    | 20   | 50%                                      |
| 1.2                   | Aufbau (Umsetzung) Pizzeria            |                        | 45                    | 125  |  |
| 1.2.1                 | Speisekarte erstellen                  | 2                      | 5                     | 5  | 50%                                      |
| 1.2.2                 | Räumlichkeiten renovieren & einrichten | 4                      | 20                    | 80   | 100%                                     |
| 1.2.3                 | Zutaten einkaufen                      | 2                      | 5                     | 5  | 50%                                      |
| 1.2.4                 | Personal einstellen                    | 1                      | 10                    | 10   | 100%                                     |
| 1.2.5                 | Werbung umsetzen                       | 3                      | 5                     | 15   | 100%                                     |
| 1.2.6                 | Eröffnung planen                       | 2                      | 5                     | 10   | 100%                                     |
| 1.3                   | Eröffnung                              |                        | 10                    | 10   |  |
| 1.3.1                 | Mitarbeiter Einweisung                 | 1                      | 5                     | 5  | 100%                                     |
| 1.3.2                 | Feedback sammeln und auswerten         | 2                      | 5                     | 5  | 50%                                      |

# Aufgabe 2 & 3 – Ressourcenhistogramm und Kapazitäten

## Ressourcenplan auf Basis des Terminplans

| Balkenplan Projekt Pizzeria Fatto in Casa |  |                 |   |        |     |     |    |     |    |     |     |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
|---|--|-----------------|---|--------|-----|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| Code                                      | Arbeitspaket Name (AP)                 | Dauer in Wochen | Ressourcenbedarf (PT) inkl. Gleichverteilung pro AP | Wochen |     |     |    |     |    |     |     |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
|   |  |                 |   | 1      | 2   | 3   | 4  | 5   | 6  | 7   | 8   | 9   | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15  | 16  | 17  |
| 1.1.1                                     | Grobkonzept erstellen                  | 1               | 10 PT   | 10     |     |     |    |     |    |     |     |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
| 1.1.2                                     | Finanzierungskonzept erstellen         | 2               | 20 PT   |        |     |     | 10 | 10  |    |     |     |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
| 1.1.3                                     | Marketing Mix erarbeiten               | 3               | 30 PT   |        |     |     | 10 | 10  | 10 |     |     |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
| 1.1.4                                     | Organisatorisches klären               | 2               | 20 PT   |        | 10  | 10  |    |     |    |     |     |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
| 1.1.5                                     | Einkaufskonzept erstellen              | 1               | 10 PT   |        |     |     |    | 10  |    |     |     |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
| 1.1.6                                     | Räumlichkeiten suchen                  | 8               | 40 PT   |        | 5   | 5   | 5  | 5   | 5  | 5   | 5   | 5   |    |    |    |    |    |     |     |     |
| 1.1.7                                     | Personal suchen                        | 4               | 20 PT   |        |     |     |    | 5   | 5  | 5   | 5   |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
| 1.2.1                                     | Speisekarte erstellen                  | 1               | 5 PT  |        |     |     |    |     |    | 5   |     |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
| 1.2.2                                     | Räumlichkeiten renovieren & einrichten | 4               | 80 PT   |        |     |     |    |     |    |     |     |     | 20 | 20 | 20 | 20 |    |     |     |     |
| 1.2.3                                     | Zutaten einkaufen                      | 1               | 5 PT  |        |     |     |    |     |    |     | 5   |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
| 1.2.4                                     | Personal einstellen                    | 2               | 10 PT   |        |     |     |    |     |    |     |     |     |    |    |    |    | 5  | 5   |     |     |
| 1.2.5                                     | Werbung umsetzen                       | 1               | 15 PT   |        |     |     |    |     |    |     |     |     |    |    |    |    | 15 |     |     |     |
| 1.2.6                                     | Eröffnung planen                       | 1               | 10 PT   |        |     |     |    |     |    |     |     |     |    |    |    |    |    | 10  |     |     |
| 1.3.1                                     | Mitarbeiter Einweisung                 | 1               | 5 PT  |        |     |     |    |     |    |     |     |     |    |    |    |    |    |     | 5   |     |
| 1.3.2                                     | Feedback sammeln und auswerten         | 1               | 5 PT  |        |     |     |    |     |    |     |     |     |    |    |    |    |    |     | 5   |     |
|   |  |                 | Bedarf  | 10     | 15  | 15  | 25 | 40  | 20 | 15  | 15  | 5   | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 15  | 5   | 5   |
|   |  |                 | Verfügbarkeit                                       | 25     | 25  | 25  | 25 | 25  | 25 | 25  | 25  | 25  | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25  | 25  | 25  |
|   |  |                 | Über -/ Unterdeckung                                | +15    | +10 | +10 | +0 | -15 | +5 | +10 | +10 | +20 | +5 | +5 | +5 | +5 | +5 | +10 | +20 | +20 |

Unterdeckung der Ressourcen

## Ressourcenhistogramm

| Projektstage    | Januar |       |       |       | Februar |       |       |       | März  |       |       |       | April |       |       |     | Mai |       |       |       |
|-----------------|--------|-------|-------|-------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-----|-------|-------|-------|
|                 | 1      | 2     | 3     | 4     | 5       | 6     | 7     | 8     | 9     | 10    | 11    | 12    | 13    | 14    | 15    | 16  | 17  | 18    | 19    | 20    |
| 45              |        |       |       |       |         |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |     |     |       |       |       |
| 40              |        |       |       |       | 1.1.7   |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |     |     |       |       |       |
| 35              |        |       |       |       | 1.1.6   |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |     |     |       |       |       |
| 30              |        |       |       |       | 1.1.5   |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |     |     |       |       |       |
| 25              |        |       |       | 1.1.6 |         |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |     |     |       |       |       |
| 20              |        |       |       | 1.1.3 | 1.1.3   | 1.1.7 |       |       |       | 1.2.2 | 1.2.2 | 1.2.2 | 1.2.2 | 1.2.5 | 1.2.6 |     |     |       |       |       |
| 15              |        | 1.1.6 | 1.1.6 |       |         |       | 1.1.6 | 1.2.1 | 1.2.3 |       |       |       |       |       |       |     |     |       |       |       |
| 10              | 1.1.1  | 1.1.4 | 1.1.4 | 1.1.2 | 1.1.2   | 1.1.3 | 1.1.7 | 1.1.7 |       |       |       |       |       |       |       |     |     |       |       |       |
| 5               |        |       |       |       |         |       |       | 1.1.6 | 1.1.6 | 1.1.6 |       |       |       |       |       |     |     | 1.2.4 | 1.2.4 | 1.3.1 |
|                 |        |       |       |       |         |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |     |     |       |       |       |
| + / - Kapazität | +15    | +10   | +10   | +0    | -15     | +5    | +10   | +10   | +20   | +5    | +5    | +5    | +5    | +5    | +10   | +20 | +20 |       |       |       |

## Unterdeckung der Ressourcen

Lösung der Unterdeckung

| Überlegung Lösung der Unterdeckung        |  |                 |   |        |    |    |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
|---|--|-----------------|---|--------|----|----|----|----|----|----|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
| Balkenplan Projekt Pizzeria Fatto in Casa |  |                 |   |        |    |    |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| Code                                      | Arbeitspaket Name (AP)                 | Dauer in Wochen | Ressourcenbedarf (PT) inkl. Gleichverteilung pro AP | Wochen |    |    |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
|   |  |                 |   | 1      | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 1.1.1                                     | Grobkonzept erstellen                  | 1               | 10 PT   | 10     |    |    |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| 1.1.2                                     | Finanzierungskonzept erstellen         | 2               | 20 PT   |        |    |    | 10 | 10 |    |    |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| 1.1.3                                     | Marketing Mix erarbeiten               | 3               | 30 PT   |        |    |    | 10 | 10 | 10 |    |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| 1.1.4                                     | Organisatorisches klären               | 2               | 20 PT   |        | 10 | 10 |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| 1.1.5                                     | Einkaufskonzept erstellen              | 1               | 10 PT   |        |    |    |    | 10 |    | 10 |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| 1.1.6                                     | Räumlichkeiten suchen                  | 8               | 40 PT   |        | 5  | 5  | 5  | 5  | 5  | 5  | 5 | 5 |    |    |    |    |    |    |    |
| 1.1.7                                     | Personal suchen                        | 4               | 20 PT   |        |    |    |    | 5  | 5  | 5  | 5 | 5 |    |    |    |    |    |    |    |
| 1.2.1                                     | Speisekarte erstellen                  | 1               | 5 PT  |        |    |    |    |    |    | 5  | 5 |   |    |    |    |    |    |    |    |
| 1.2.2                                     | Räumlichkeiten renovieren & einrichten | 4               | 80 PT   |        |    |    |    |    |    |    |   |   | 20 | 20 | 20 | 20 |    |    |    |
| 1.2.3                                     | Zutaten einkaufen                      | 1               | 5 PT  |        |    |    |    |    |    |    | 5 | 5 |    |    |    |    |    |    |    |
| 1.2.4                                     | Personal einstellen                    | 2               | 10 PT   |        |    |    |    |    |    |    |   |   |    |    |    | 5  | 5  |    |    |
| 1.2.5                                     | Werbung umsetzen                       | 1               | 15 PT   |        |    |    |    |    |    |    |   |   |    |    |    | 15 |    |    |    |
| 1.2.6                                     | Eröffnung planen                       | 1               | 10 PT   |        |    |    |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    | 10 |    |    |
| 1.3.1                                     | Mitarbeiter Einweisung                 | 1               | 5 PT  |        |    |    |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |    | 5  |    |
| 1.3.2                                     | Feedback sammeln und auswerten         | 1               | 5 PT  |        |    |    |    |    |    |    |   |   |    |    |    |    |    |    | 5  |

|  |               |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|--|---------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
|  | Bedarf        | 10 | 15 | 15 | 25 | 40 | 20 | 15 | 15 | 5  | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 15 | 5  | 5  |
|  | Verfügbarkeit | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |

|  |                           |     |     |     |    |     |    |     |     |     |    |    |    |    |    |     |     |     |
|--|---------------------------|-----|-----|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
|  | Über -/ Unterdeckung      | +15 | +10 | +10 | +0 | -15 | +5 | +10 | +10 | +20 | +5 | +5 | +5 | +5 | +5 | +10 | +20 | +20 |
|  | neue Über- / Unterdeckung | +15 | +10 | +10 | +0 | +0  | +5 | +5  | +10 | +10 | +5 | +5 | +5 | +5 | +5 | +10 | +20 | +20 |

Verschiebung der Arbeitspakete, da dies keine Auswirkung auf die anderen PM-Elemente hat