

1.10 Planung von Änderungen: die neue Karte ist eine Änderung

Bearbeitbare Fassung des Arbeitsmaterials aus dem Buch: Fragen in ihrer Reihenfolge, Grund jeder Frage, Hinweis auf Verlangtes und Methode. Die Vorlage ersetzt keine Methode; jedes Haus bringt seine Antworten in sein eigenes Format.

Praktische Anwendung: eine Schleuse für Änderungen in sieben Schritten

- 1. Die Auslöser aufschreiben.** Eine halbe Seite: Gericht, Zutat, Lieferant, Gerät, Verfahren, Raum, Format, Personal, Vorschrift, Warnung.
- 2. Die Liste aufhängen.** Dort, wo entschieden wird: Küchenbüro, Einkauf, Direktion, Bankett.
- 3. Das Blatt entwerfen.** Vier Fragen, eine Seite: Zweck und Folgen, Stimmigkeit des Systems, Mittel, Verantwortung.
- 4. Die Stufen festlegen.** Klein, mittel, groß, mit Beispielen aus dem eigenen Haus.
- 5. Den Termin vorziehen.** Die Rezepte einer neuen Karte liegen dem Team vor dem Druck vor.
- 6. Den Ausgang regeln.** Am Tag der Einführung werden alte Allergenblätter und Rezepte an jedem Ort eingesammelt.
- 7. Die Einführung der Küchenleitung planen.** Am ersten Tag: System, Team, Ordner, Liste.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Gibt es eine Liste der Änderungen, die das Team erfahren muss?		
Erfährt das Team von einer neuen Karte vor dem Druck?		
Trägt der Allergenordner das Datum der geltenden Karte?		
Werden alte Fassungen am Tag der Einführung eingesammelt?		
Ist die Tageskarte aus geprüften Bausteinen aufgebaut?		
Wurde das letzte neue Garverfahren vor dem ersten Gast geprüft?		
Bekommt eine neue Küchenleitung am ersten Tag das System gezeigt?		
Entsprechen die Pflichtangaben der Karte dem Recht des Drucktags?		

Häufige Fehler

Die Karte als Sache der Küche behandeln. Sie ist die größte Änderung des Jahres.

Das Team nach dem Druck informieren. Dann ist nichts mehr zu entscheiden.

Alte Dokumente liegen lassen. Sie geben klare und falsche Antworten.

Für alles dasselbe Verfahren verlangen. Es wird für nichts mehr benutzt.

Die neue Küchenleitung nicht einführen. Sie verändert, wofür man sie geholt hat, ohne zu wissen, wen sie fragen muss.

Die Tageskarte vergessen. Sie wechselt am häufigsten und wird am seltensten geprüft.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Prüfung einer Karte mit elf neuen Gerichten	5 Stunden	Küchenchefin und Teamleitung
Neufassung des Allergenordners	3 Stunden	je Karte
Unterweisung des Service zu Allergenen	30 Minuten	je Karte, zwölf Personen
Einführung einer neuen Küchenleitung	4 Stunden	einmalig
Erstattung und Kulanz nach dem Vorfall	480 €	einmalig