

1.11 Infrastruktur als Investitionsentscheidung

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: die Küche in sieben Schritten in ein Bauvorhaben bringen

- 1. Die Anweisungen zählen.** Listen Sie die Arbeitsanweisungen auf, die einen fehlenden Raum, ein fehlendes Becken oder einen fehlenden Weg ersetzen.
- 2. Den vollsten Tag beschreiben.** Gedecke, Lieferungen, Geschirrmenge, Personal: Dafür wird bemessen, nicht für den Durchschnitt.
- 3. Den Absatz schreiben.** Eine halbe Seite für das Raumprogramm: Wege, Kapazität, Klima, Becken und Reinigbarkeit.
- 4. Die Wege einzeichnen.** Fünf Farben auf dem Entwurf: Ware, Speisen, Geschirr, Abfall, Personal. Jede Kreuzung von Reinem und Unreinem wird markiert.
- 5. Den Plan abzeichnen lassen.** Der Leiter des Lebensmittelsicherheitsteams zeichnet Raumprogramm, Entwurf und Ausführungsplan ab.
- 6. Die Sparrunde prüfen.** Jede Streichung wird gegen die Annahmen der Gefahrenanalyse gelesen, bevor sie beschlossen wird.
- 7. Die Behörde unterrichten.** Bauliche Änderungen und neue Kapazitäten werden gemeldet, die Fließdiagramme angepasst.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Kreuzen sich in unserer Küche reine und unreine Wege?		
Reicht die Kühlkapazität am vollsten Tag nach der Lieferung?		
Ist an jedem Posten ein Handwaschbecken in Reichweite?		
Kennen wir die Temperatur am Pass an einem vollen Abend?		
Enthielt das Raumprogramm des letzten Umbaus einen Absatz zur Lebensmittelsicherheit?		
Hat der Teamleiter die Pläne vor der Baugenehmigung gesehen?		
Wurden Streichungen im Projekt gegen die Gefahrenanalyse geprüft?		
Zeigen die Fließdiagramme den heutigen Grundriss?		

Häufige Fehler

Die Küche als Technikraum planen. Sie bekommt eine Zahl und eine Geräteliste.

Nur den Herd vergrößern. Der Engpass liegt bei Kühlung, Lager und Spülküche.

Räume zeichnen, aber keine Wege. Die Kreuzung zeigt sich am dritten Abend.

Dem Fachplaner die Verantwortung zuschreiben. Er liefert, was bestellt ist.

Die Lüftung als Komfort streichen. Hitze verändert Speisen, Verhalten und Personalbestand.

Den Betrieb ausgleichen lassen. Anweisungen ersetzen eine Wand nur an ruhigen Tagen.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Dieselben Maßnahmen im Entwurf	95.000 €	Schätzung des Architekten
Nachbesserung nach der Eröffnung	310.000 €	vier Maßnahmen
Schließung im Juni, 14 Tage	185.000 €	entgangener Umsatz
Eingesparte Lüftung in der Sparrunde	48.000 €	später für 125.000 € nachgerüstet
Prüfung der Pläne durch den Teamleiter	12 Stunden	drei Nachmittage