

1.1 Lebensmittelsicherheit als System: der Plan, der die Terrasse nicht kannte

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: vom Plan zum System in sieben Schritten

- 1. Die Orte auflisten.** Gehen Sie durch das Haus und über das Grundstück und schreiben Sie jeden Ort auf, an dem Speisen oder Getränke zubereitet, gelagert, transportiert oder ausgegeben werden: Restaurant, Bar, Terrasse, Bankettsaal, Zimmerservice, Minibar, Frühstück, Personalverpflegung, Zelt, Garten, Poolbar, Außer-Haus-Veranstaltungen.
- 2. Mit dem Konzept vergleichen.** Legen Sie die Liste neben die Fließdiagramme. Jeder Ort, der in keinem Diagramm vorkommt, ist ein Befund.
- 3. Die Wege messen.** Gehen Sie für jeden Ort den Weg des Essens vom Pass bis zum Gast, an einem vollen und warmen Tag. Messen Sie Zeit und Temperatur am Anfang und am Ende.
- 4. Eine Person benennen.** Die Leitung benennt schriftlich, wer das System führt, was diese Person entscheiden darf und wem sie berichtet.
- 5. Die Frage in den Ablauf schreiben.** Jede Investition, jedes neue Angebot und jeder neue Veranstaltungsort geht vor der Entscheidung an die benannte Person, mit einer einzigen Frage: Wohin geht Essen, das vorher nicht dorthin ging?
- 6. Eine Regel festlegen.** Nichts geht in den Verkauf, bevor die benannte Person bestätigt hat, dass das Konzept den neuen Ort enthält.
- 7. Jedes Jahr gehen.** Einmal im Jahr wird der Gang aus Schritt 1 wiederholt, in der Hochsaison, mit Datum und Unterschrift.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Gibt es ein Verzeichnis aller Orte, an denen im Haus Speisen ausgegeben werden?		
Kommt jeder dieser Orte in einem Fließdiagramm vor?		
Wurden die Fließdiagramme im letzten Jahr vor Ort bestätigt, in der Saison?		
Ist schriftlich benannt, wer das System führt?		
Berichtet diese Person an die Leitung und nicht an die Küche?		
Erfährt sie von neuen Angeboten vor der Entscheidung?		
Hat die Eigentümerschaft das Konzept je ganz gelesen?		
Haben die amtlichen Kontrollen auch die Nebenbereiche gesehen?		

Häufige Fehler

Das Konzept als Besitz der Küche behandeln. Dann endet es, wo die Küche endet.

Die Küche fragen, ob sie es schafft. Die Antwort ist immer Ja. Gefragt werden muss, was sie dafür braucht.

Kontrollen ohne Beanstandung als Beweis lesen. Sie beweisen den Ausschnitt, den die Kontrolle gesehen hat.

Die jährliche Durchsicht am Schreibtisch erledigen. Geprüft wird dann das Dokument, nicht das Haus.

Nebenflächen als Servicefläche planen. Ein Office ohne Kühlung ist eine Entscheidung über Lebensmittel, die niemand getroffen hat.

Auf den Berater verweisen. Er prüft, was man ihm zeigt.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Kühlzelle im Terrassenoffice, eingebaut	9.000 €	einmalig
Führung des Systems, ein Zehntel einer Stelle	6.500 € im Jahr	laufend
Verworfenen Vorspeise, 130 Portionen zu 9 €	1.170 €	am Kontrolltag
Nachkontrolle und Verwaltungsaufwand	800 €	einmalig
Eine abgesagte Hochzeit nach einem Vorfall	18.000 € Umsatz	je Fall