

1.2 Kontext: warum dieselben Maßnahmen nicht überall halten

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: den Kontext einer Küche in sieben Schritten bestimmen

- 1. Die Herkunft der Standards klären.** Schreiben Sie auf, für welches Haus, in welchem Jahr und an welchem Ort die Küchenstandards entstanden sind, nach denen Sie arbeiten.
- 2. Die stillen Voraussetzungen suchen.** Gehen Sie die wichtigsten Maßnahmen durch und fragen Sie bei jeder: Was muss gegeben sein, damit sie wirkt? Umgebungstemperatur, Lieferfrequenz, Wasserqualität, Strom, Personal.
- 3. Am Ort messen.** Messen Sie an den drei heißesten Tagen des Jahres die Temperatur an jedem Aufstellort eines Kühlgeräts und am Verflüssiger jeder Kälteanlage.
- 4. Mit dem Typenschild vergleichen.** Notieren Sie die Klimaklasse oder die Auslegungstemperatur jedes Geräts neben dem gemessenen Wert.
- 5. Die Aufzeichnungen als Reihe lesen.** Legen Sie drei Jahre Temperaturprotokolle nebeneinander und zählen Sie die Abweichungen je Monat.
- 6. Jedes Thema an einen Ort bringen.** Für jede Bedingung, die verändert, was Sie beherrschen müssen: Wo ist sie angekommen? Spezifikation, Präventivprogramm, Notfallplan, Budget.
- 7. Den Trend festhalten.** Führen Sie eine Zeile mit der Zahl der heißen Tage je Sommer und lesen Sie sie in der Managementbewertung.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Ist bekannt, für welchen Ort unsere Standards geschrieben wurden?		
Sind die Bedingungen unseres Standorts aufgeschrieben, die verändern, was die Küche beherrschen muss?		
Kennen wir die Klimaklasse jedes Kühlgeräts und die höchste Temperatur an seinem Aufstellort?		
Wurden die Temperaturprotokolle im letzten Jahr als Reihe gelesen?		
Löst ein wiederholter Vermerk am Rand eine Untersuchung aus?		
Ist entschieden und begründet, ob der Klimawandel für uns relevant ist?		
Hat jedes relevante Thema einen Ort im System, auf den man zeigen kann?		
Gibt es ein Datum der letzten Überprüfung und einen Anlass für die nächste?		

Häufige Fehler

Den Kontext für die Vermarktung schreiben. Er beschreibt dann das Haus und verändert nichts.

Gruppenstandards ungeprüft übernehmen. Sie bringen die Bedingungen ihres Ursprungs mit.

Abweichungen erklären statt untersuchen. Ein Wort am Rand ist keine Maßnahme.

Die Tüchtigkeit der Küche für eine Lösung halten. Sie verdeckt, dass die Anlage nicht reicht.

Von der Hitze direkt in die Gefahrenanalyse springen. Anlage, Lieferanten, Notfallplan und Budget bleiben dann unberührt.

Den Kontext nach der Eröffnung nie wieder lesen. Das Klima hält sich nicht an das Datum des Dokuments.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Verflüssiger auf das Dach versetzen	14.000 €	einmalig
Vier Kühltische der Klimaklasse 5 statt 4	6.000 € Mehrpreis	einmalig
Verworfenen Ware am 16. August	11.400 €	ein Ereignis
Mehrverbrauch an Strom durch Dauerlauf, drei Sommer	5.100 €	geschätzt
Wartungseinsätze in drei Sommern	2.300 €	vier Einsätze