

1.4 Anwendungsbereich: wo das System endet

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 Anwendungsbereich in sieben Schritten bestimmen

- 1. Den Rundgang machen.** Gehen Sie über das Grundstück und notieren Sie jede Stelle, an der Lebensmittel hergestellt, gelagert oder ausgegeben werden, auch Minibar, Lobby, Wellness, Personalraum und Hof.
- 2. Den Auftritt prüfen.** Lesen Sie Prospekt, Website und Arrangements: Was wird unter dem Namen des Hauses angeboten, das ein anderer herstellt?
- 3. Die drei Fragen stellen.** Für jede Stelle: unter wessen Namen, wer betreibt, was wird geteilt.
- 4. Die Zone bestimmen.** Innen, verbunden oder außen. Bei «außen»: Woran erkennt der Gast die Trennung?
- 5. Das Geteilte regeln.** Für Kühlung, Spülen, Wasser, Eis und Lager: wer darf was wohin stellen, beschriftet und abgedeckt.
- 6. Den Text schreiben.** Produkte und Dienstleistungen, Prozesse, Standorte, in ganzen Sätzen, mit Datum.
- 7. Den Anlass festlegen.** Jede neue Ausgabestelle und jeder neue Pächter löst eine Prüfung aus, im selben Beschluss.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Nennt unser Anwendungsbereich Produkte, Prozesse und Standorte, nicht nur Räume?		
Kennen wir jede Stelle, an der unter unserem Namen Lebensmittel ausgegeben werden?		
Ist für jede Stelle entschieden, ob sie innen, verbunden oder außen liegt?		
Sind gemeinsam genutzte Kühlräume, Spülküchen und Lager geregelt?		
Enthalten Miet- und Pachtverträge Bedingungen zur Lebensmittelsicherheit?		
Wurde vor der Eröffnung geprüft, ob die Betreiber gemeldet und ihr Personal belehrt ist?		
Hängt das Zertifikat dort, wo sein Anwendungsbereich gilt?		
Wurde der Anwendungsbereich bei der letzten neuen Ausgabestelle geprüft?		

Häufige Fehler

Räume statt Angebote aufzählen. Alles außerhalb der Räume geht verloren.

Die Grenze am Mietvertrag ziehen. Der Gast zieht sie am Namen.

Geteiltes übersehen. Ein fremder Eimer im eigenen Kühlraum steht im System.

Fremdes Essen unter eigenem Namen verkaufen. Arrangement und Zimmerrechnung machen das Haus zum Verkäufer.

Mieter nach der Optik auswählen. Die Fragen nach Meldung, Kühlung und Belehrung kosten zehn Minuten.

Das Zertifikat als Schmuck verwenden. Der Ort, an dem es hängt, ist eine Aussage.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Zwei Kühlcontainer für den Hof, Miete je Saison	3.200 €	jährlich
Vier mobile Handwaschbecken	4.200 €	einmalig
Vertragsanhang mit sechs Bedingungen	8 Stunden	einmalig
Prüfung der Hütten vor der Eröffnung	4 Stunden	je Saison
Umsatz des Hauses aus dem Markt	96.000 €	je Saison, Standmieten und eigene Hütten