

1.6 Lebensmittelsicherheitspolitik: eine Politik, die ein Gericht ablehnen kann

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 Politik in sieben Schritten schreiben

- 1. Die Probe machen.** Lesen Sie die heutige Politik und fragen Sie: Welches Gericht, welchen Lieferanten, welche Buchung schließt sie aus?
- 2. Das Heikle benennen.** Was sind die drei bis fünf Dinge, an denen die Lebensmittelsicherheit dieses Hauses hängt? Rohes, lange Standzeiten, Allergene, große Bankette, Außenstellen.
- 3. Die Vorschriften klären.** Lassen Sie aufschreiben, welche Vorschriften für diese Gerichte gelten, mit Fundstelle und Datum.
- 4. Die Festlegungen formulieren.** Zu jedem heiklen Punkt ein Satz, gegen den man verstoßen kann.
- 5. Die Kosten nennen.** Was kostet jede Festlegung an Angebot, Optik oder Arbeit? Die Leitung entscheidet in Kenntnis dieser Kosten.
- 6. Die letzte Instanz bestimmen.** Wer entscheidet, wenn die Küche Nein sagt und der Verkauf Ja?
- 7. Den Anlass festlegen.** Jede neue Karte, jede neue Ausgabestelle und jede neue Art von Veranstaltung löst eine Prüfung der Politik aus.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Enthält unsere Politik mindestens einen Satz, der nur für dieses Haus gilt?		
Kann man gegen jeden ihrer Sätze verstoßen?		
Lassen sich unsere Ziele aus ihr ableiten?		
Weiß jemand im Haus, welche Vorschriften für unsere Gerichte gelten, und seit wann?		
Kann eine Servicekraft in eigenen Worten sagen, was die Politik für ihre Arbeit bedeutet?		
Wurde die Politik im letzten Jahr außerhalb der Küche in einer Entscheidung zitiert?		
Regelt sie, wer bei einem Nein der Küche entscheidet?		
Wurde sie nach der letzten großen Änderung des Angebots geprüft?		

Häufige Fehler

Die Vorlage übernehmen. Sie passt in jedes Haus und deshalb zu keinem.

Bekanntnisse für Inhalt halten. «Höchste Standards» entscheidet keinen Streit.

Vorschriften versprechen, die niemand kennt. Die Verpflichtung braucht einen Namen.

Die Küche allein schreiben lassen. Festlegungen kosten etwas, und das entscheidet die Leitung.

Aushängen und abhaken. Vermittelt ist nicht verstanden, verstanden ist nicht angewendet.

Die Politik nie ändern. Das Angebot ändert sich, der Rahmen muss folgen.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Mehrkosten pasteurisiertes Ei	1.900 €	im Jahr, 52 Sonntage
Gekühlte Vitrine für das Dessertbuffet	4.600 €	einmalig
Hollandaise stündlich frisch	26 Stunden	im Jahr, Arbeitszeit
Umsatz des Sonntagsbrunchs	310.000 €	im Jahr
Neufassung der Politik	6 Stunden	Inhaber, Küchenchef, F&B