

1.7 Rollen: der Leiter des Lebensmittelsicherheitsteams ist nicht der Küchenchef

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 Rolle in sieben Schritten besetzen

- 1. Die Ernennung suchen.** Gibt es ein Schreiben der Direktion, das Team und Teamleiter ernennt? Wenn nicht: Wie ist die Rolle entstanden?
- 2. Die Stunden zählen.** Wie viele Stunden in der Woche hat der Teamleiter für das System, und wann?
- 3. Den Konflikt benennen.** In welchen Lagen braucht der Teamleiter selbst, worüber er entscheiden soll? Lieferung, Menü, Personalmangel.
- 4. Die Befugnis festlegen.** Was darf der Teamleiter anhalten oder ablehnen, und wer sonst, wenn er nicht da ist?
- 5. Die zweite Tür öffnen.** Benennen Sie eine Person außerhalb der Küche und sagen Sie jedem, dass er sich an sie wenden darf.
- 6. Das Team erweitern.** Technik, Einkauf, Bankett, Service. Zwei Sitzungen im Jahr mit Protokoll sind mehr als zwölf geplante.
- 7. Den Bericht schriftlich verlangen.** Einmal im Jahr, mit einer Zeile zu dem, was nicht funktioniert.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Hat die Direktion den Teamleiter schriftlich ernannt?		
Hat er feste Stunden für das System?		
Ist geregelt, wer eine Lieferung ablehnen darf, auch am Wochenende?		
Gibt es Ablehnungsregeln, die ohne Rückfrage gelten?		
Gibt es einen Meldeweg, der nicht über den Küchenchef führt?		
Weiß jeder Mitarbeiter, dass er ihn benutzen darf?		
Gehören dem Team Personen außerhalb der Küche an?		
Hat die Direktion im letzten Jahr einen Bericht erhalten, der einen Mangel nennt?		

Häufige Fehler

Die Rolle sich ergeben lassen. «Wer sonst» ist keine Ernennung.

Zwei Aufgaben, ein Kopf, keine Rangfolge. Der Abend gewinnt.

Nur einen Meldeweg haben. Er endet bei dem, um den es geht.

Befugnis mit Verantwortung verwechseln. Wer berichten darf, aber nichts anhalten, ist Zuschauer.

Das Team aus Köchen bilden. Kühlung, Einkauf und Service fehlen am Tisch.

Das Schweigen für Qualität halten. Ein Kanal, der nie Mängel liefert, ist verstopft.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Zwölf Stunden je Woche für die Teamleitung	19.000 €	im Jahr, anteilige Personalkosten
Nachbesetzung einer Souschefin	14.000 €	Suche, Einarbeitung, Ausfall
Ersatz für eine abgelehnte Lieferung	1.800 €	je Fall, Mehrpreis am Wochenende
Zwei Teamsitzungen mit sechs Personen	18 Stunden	im Jahr