

1.8 Risiko für den Betrieb, Gefahr für den Gast

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 beiden Ebenen in sieben Schritten trennen

- 1. Das Register lesen.** Suchen Sie jede Zeile, die nach einem Keim, einem Allergen, einem Fremdkörper oder einer Erkrankung benannt ist.
- 2. Die Zeilen umschreiben.** Formulieren Sie sie als Risiko für das System: Was kann dazu führen, dass die Beherrschung dieser Gefahr ausfällt?
- 3. Die Kopfzeile ergänzen.** Schreiben Sie über das Register, dass es Risiken für das Unternehmen und das System enthält und über Gefahren im Lebensmittel nicht entscheidet.
- 4. Die Voraussetzungen sichtbar machen.** Ergänzen Sie in der Gefahrenanalyse zu jeder Maßnahme, wovon sie abhängt: Lieferrhythmus, Gerät, Personal, Lieferant.
- 5. Das Feld einführen.** Jede Vorlage zu Einkauf, Investition und Einsparung erhält die Frage: Welche Maßnahme der Gefahrenanalyse ist berührt?
- 6. Den Teamleiter einladen.** Er nimmt an Entscheidungen teil, die ein Produkt, einen Lieferanten oder ein Gerät betreffen, bevor sie fallen.
- 7. Die Rückschau machen.** Prüfen Sie die Einkaufs- und Sparbeschlüsse der letzten zwei Jahre nachträglich gegen die Gefahrenanalyse.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Ist klar, welches Risiko unser Register meint?		
Ist es frei von Zeilen, die über eine Gefahr im Lebensmittel verfügen?		
Enthält es mindestens eine Zeile über den möglichen Ausfall des Systems?		
Nennt die Gefahrenanalyse die Voraussetzungen ihrer Maßnahmen?		
Wird die Gefahrenanalyse vor einem Lieferantenwechsel befragt?		
Kennen wir die Laufzeit verzehrfertiger Ware und den Beleg des Herstellers dazu?		
Ist geregelt, wie lange geöffnete Packungen verwendet werden?		
Wurden frühere Sparbeschlüsse nachträglich geprüft?		

Häufige Fehler

Ein Register für alles führen. Die Gefahr übernimmt die Logik des Geschäftsrisikos.

Gefahren mit Punkten bewerten und dann tolerieren. «Mittel» ist keine Maßnahme.

Zertifikate für Beherrschung halten. Sie enden an der Rampe.

Lieferantenwechsel als Einkaufsthema behandeln. Er ändert Laufzeit, Verpackung und Rhythmus.

Die Voraussetzungen verschweigen. Wer die Zeile liest, sieht nicht, was sie außer Kraft setzt.

Die Küche nachträglich informieren. Eine Artikelliste ist keine Beteiligung.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Ersparnis durch gebündelten Fischeinkauf	11.000 €	im Jahr, fünf Häuser
Rückkehr zum örtlichen Lieferanten, ein Haus	2.600 €	im Jahr, Mehrkosten
Zusätzliche Laboruntersuchungen	1.900 €	im Jahr
Verworfenen Ware nach dem Befund	700 €	einmalig
Rückschau auf Beschlüsse zweier Jahre	16 Stunden	einmalig