

2.1 Beschreibung der Küche: was das Haus wirklich serviert

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 Küche in sieben Schritten beschreiben

- 1. Die Türen zählen.** Durch welche Türen kommen Lebensmittel ins Haus, zu welcher Uhrzeit, und wer nimmt sie an?
- 2. Die Formen der Abgabe auflisten.** Restaurant, Buffet, Zimmer, Tagung, Bar, Lunchpaket, Personalesen, Verkauf außer Haus.
- 3. Die Speisen gruppieren.** Fünf oder sechs Gruppen nach dem Verfahren. Notieren Sie je Gruppe die Mitglieder, die einzeln anzusehen sind.
- 4. Die Gäste ansehen.** Fragen Sie die Reservierung: Welche Gruppen kommen regelmäßig, an welchen Tagen, mit welchem Alter?
- 5. Den Gang machen.** Folgen Sie einem Produkt je Gruppe vom Eingang zum Gast, mit Bleistift, und fragen Sie an jeder Station: Und was geschieht dann damit?
- 6. Zu jeder Schicht gehen.** Frühdienst, Spätdienst, Nacht. Jeder Gang wird mit Datum, Uhrzeit und Namen vermerkt.
- 7. Den Anlass festlegen.** Der Gang wird einmal im Jahr wiederholt und nach jeder Änderung des Angebots, der Lieferanten oder der Räume.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Wurde jedes Fließdiagramm im letzten Jahr an Ort und Stelle abgegangen?		
Ist vermerkt, wer gegangen ist, und zu welcher Uhrzeit?		
Zeigen die Diagramme, was vom Buffet zurückkommt?		
Sind Lieferungen außerhalb der Dienstzeit der Warenannahme erfasst?		
Sind Lunchpakete, Tagungspausen und Personalesen als eigene Produkte beschrieben?		
Wissen wir, an welchen Tagen besonders empfindliche Gäste im Haus sind?		
Gibt es für diese Tage eine Regel für rohe Speisen?		
Sind Früh-, Spät- und Nachtdienst in der Beschreibung enthalten?		

Häufige Fehler

Am Schreibtisch zeichnen. Das Diagramm zeigt die Absicht, nicht den Betrieb.

Nur bei Tag hinsehen. Früh- und Nachtdienst haben eigene Abläufe.

Unter Überschriften beschreiben. «Buffet» verbirgt Mett, Rohmilchkäse und rohe Beeren.

Die Gäste nicht ansehen. «Allgemeine Bevölkerung» ist keine Ermittlung.

Den Rückweg vergessen. Was vom Buffet zurückkommt, hat eine Geschichte.

Bestätigen, ohne zu gehen. Am Schreibtisch widerspricht nichts.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Gang durch den Frühdienst	6 Stunden	einmal im Jahr
Gänge durch Spätdienst und Nacht	6 Stunden	einmal im Jahr
Neuzeichnung von sechs Diagrammen	10 Stunden	einmalig
Verschließbarer Kasten für die Brötchen an der Hintertür	380 €	einmalig
Kühltasche für die Lunchpakete, 20 Stück	240 €	einmalig