

## 2.2 Präventivprogramme: die Bedingungen, von denen alles abhängt

*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 Präventivprogramme in sieben Schritten ins ganze Haus bringen

- 1. Die Orte auflisten.** Jeder Ort, an dem etwas hergestellt, gelagert oder ausgegeben wird, das ein Gast zu sich nimmt.
- 2. Die Bedingungen auflisten.** Wasser und Eis, Reinigung, Schädlinge, Personalhygiene, Abfall, Lagerung und Temperatur, Wartung.
- 3. Die Tafel füllen.** Orte gegen Bedingungen. In jedem Feld, das gilt, steht ein Name. Leere Felder werden markiert.
- 4. Ein Blatt je Ort schreiben.** Was, womit, wie oft, wer. Höchstens eine Seite, in der Sprache derer, die dort arbeiten.
- 5. Überwachung und Verifizierung ergänzen.** Zu jeder Zeile: wer nachsieht, und woran sich die Wirkung zeigt.
- 6. Berichte von außen umleiten.** Schädlingsbekämpfer, Wasserlabor, Wartungsfirmen: zuerst an die Führung des Systems, dann an die Buchhaltung.
- 7. Das Team erweitern.** Bar, Housekeeping, Technik und Bankett billigen ihre Blätter am Tisch des Teams.

### Prüf-Checkliste

| Frage                                                                    | Ja | Nein |
|--------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Kennen wir jeden Ort, an dem ein Gast etwas zu sich nimmt?               |    |      |
| Hat jeder dieser Orte ein eigenes Blatt?                                 |    |      |
| Hat jede Eismaschine einen Reinigungsplan und einen Namen?               |    |      |
| Ist für jedes Programm festgelegt, wer nachsieht?                        |    |      |
| Wurde im letzten Jahr eine Probe von Eis und Wasser untersucht?          |    |      |
| Liest die Führung des Systems die Berichte des Schädlingsbekämpfers?     |    |      |
| Gehören dem Team Personen aus Bar, Housekeeping und Technik an?          |    |      |
| Kann ein neuer Mitarbeiter das Blatt seines Ortes in fünf Minuten lesen? |    |      |

### Häufige Fehler

**Das Handbuch für das Programm halten.** Papier reinigt nichts.

**An der Küchentür aufhören.** Bar, Minibar und Tagung bleiben ungeregt.

**Drei Abteilungen für ein Gerät.** Jede hält die andere für zuständig.

**Reinigen ohne nachzusehen.** Ein Plan ohne Kürzel und ohne Probe ist ein Vorsatz.

**Berichte in die Buchhaltung geben.** Dort wird die Summe gelesen.

**Für den Auditor schreiben.** Hundertvierzig Seiten ersetzen kein Blatt an der Wand.

## Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

| Posten                                                            | Betrag     | Anmerkung |
|-------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Zerlegen und Desinfizieren der Eismaschine durch den Kundendienst | 420 €      | einmalig  |
| Zwei Proben Eis und Wasser im Jahr                                | 260 €      | jährlich  |
| Abdichtung im Kellerlager                                         | 650 €      | einmalig  |
| Zwölf Blätter schreiben und abstimmen                             | 20 Stunden | einmalig  |
| Zwei Sitzungen des erweiterten Teams                              | 12 Stunden | jährlich  |