

2.9 Notfallvorsorge: Stromausfall beim Abendessen

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 Notfallvorsorge für die Küche in sieben Schritten

- 1. Die Fälle auswählen.** Fünf oder sechs Ereignisse, die Ihrem Haus eine Bedingung nehmen: Strom, Kälte, Wasser, Zufahrt, Personal.
- 2. Unabhängig messen.** Ein Thermometer mit Batterie und Höchstwert in jedem Kühlraum und in der Tiefkühlzelle.
- 3. Den Halteversuch machen.** Kühlraum abschalten, einmal mit geschlossener Tür, einmal mit Öffnungen. Zeiten notieren.
- 4. Die Regel für die Ware schreiben.** Je Warengruppe: behalten, nur erhitzt verwenden, verwerfen. Mit den Zahlen des eigenen Versuchs.
- 5. Einen Namen und eine Befugnis festlegen.** Wer entscheidet um halb sechs, und mit wessen Unterschrift im Rücken?
- 6. Die Liste des Aggregats prüfen.** Zusammen mit der Küche. Wo es nicht reicht: Kühlanhänger, Nachbarbetrieb, Winter.
- 7. Erproben und auswerten.** Einmal im Jahr eine Stunde am Tisch. Nach jedem Vorfall binnen einer Woche die Karte anpassen.

Prüf-Checkliste

Frage	Ja	Nein
Kommt in unserem Notfallplan das Wort Lebensmittel vor?		
Hängen unsere Kühlräume am Notstrom, oder wissen wir, was wir stattdessen tun?		
Haben wir Thermometer, die ohne Strom den Höchstwert festhalten?		
Wissen wir, wie lange unser Kühlraum ohne Strom hält?		
Gibt es eine Regel, was nach einem Ausfall mit der Ware geschieht?		
Ist jemand befugt, Ware zu verwerfen, ohne zu fragen?		
Kennen wir das Merkblatt unserer Behörde zum Abkochen?		
Haben wir den letzten Vorfall ausgewertet und etwas geändert?		

Häufige Fehler

Notfall mit Evakuierung gleichsetzen. Der gefährliche Fall für die Speisen ist der, bei dem alle bleiben.

Die Ware der Technik überlassen. Die Technik bringt den Strom zurück, nicht die Kälte der letzten Nacht.

Der elektrischen Anzeige glauben. Sie zeigt den Augenblick und war selbst ohne Strom.

Im Ausfall arbeiten wie immer. Jede geöffnete Tür kostet Minuten.

Am Morgen die Gewohnheit entscheiden lassen. Ohne Regel wird das Buffet aufgebaut.

Nicht auswerten, weil der Abend gelungen ist. Die Frage ist, was mit der Ware geschah.

Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

Posten	Betrag	Anmerkung
Fünf Thermometer mit Batterie und Höchstwert	CHF 250	einmalig
Halteversuch an zwei Räumen, zwei Personen	8 Stunden	einmalig
Anschluss der Kühlräume an das Aggregat	CHF 4.800	einmalig
Vier Karten schreiben und abstimmen	16 Stunden	einmalig
Jährliches Gespräch am Tisch, sechs Personen	6 Stunden	jährlich