

Anhang C — Das Blatt zum Anwendungsbereich

Jede Stelle, an der gegessen wird, und die Entscheidung über sie

Der Anwendungsbereich ist die erste Entscheidung, die der Eigentümerschaft gehört, und in den meisten Häusern wurde sie nie getroffen. Sie wurde geerbt: vom ersten Rundgang eines Beraters, von den Küchen, die zum ersten Audit bereit waren, von den Mietverträgen. Das Blatt ersetzt das Erbe durch eine Entscheidung. Es führt jede Stelle auf dem Grundstück und unter dem Namen des Hauses auf, an der ein Gast oder ein Mitarbeiter etwas zu sich nimmt, stellt an jede dieselben drei Fragen und hält fest, was entschieden wurde und warum.

Erster Schritt: alles auflisten

Die Liste entsteht im Gehen und nicht am Schreibtisch. Am häufigsten fehlen: die Terrasse und ihr Office, die Bar und ihre Eismaschine, die Minibar, die Aufmerksamkeit auf dem Zimmer, der Personalraum, die Kaffeepause der Tagung, das Lunchpaket, die Platte für die Nacht, die Stände im Hof, das Geschäft eines Pächters in der Halle und das Essen, das außer Haus geliefert wird. Danach liest man Prospekt, Website und Arrangements: Was wird unter dem Namen des Hauses angeboten, das ein anderer herstellt?

Zweiter Schritt: drei Fragen an jede Stelle

Tabelle C.1 — Drei Fragen an jede Stelle

Frage	Was aus der Antwort folgt
Unter wessen Namen wird ausgegeben?	Was der Gast dem Haus zuschreibt, liegt innerhalb oder muss für ihn erkennbar getrennt sein.
Wer betreibt die Stelle?	Eigene Stellen liegen innen. Fremde Betreiber werden über Vertrag, Meldung bei der Behörde und Regeln für das Geteilte gelenkt.
Was wird geteilt?	Kühlung, Spülen, Wasser, Eis, Lager und Wege, die zwei Betreiber gemeinsam nutzen, gehören in das System, auch wenn die Stelle selbst außen liegt.

Dritter Schritt: die Zone bestimmen und aufschreiben

Tabelle C.2 — Das Blatt, mit sechs Beispielzeilen

Stelle	Betreiber und Name	Geteilt	Zone und Begründung
Hauptküche und Restaurant	das Haus, unter eigenem Namen	nichts	innen
Dachterrasse mit Office	das Haus, unter eigenem Namen	Aufzug und Wagen	innen: eigener Ablauf, eigene Kühlung nötig
Bar	das Haus, unter eigenem Namen	Eis und Spülen	innen: Eis berührt Getränke
Stände im Hof	Pächter, unter dem Namen des Hauses auf dem Plakat	Wasser und Lager	verbunden: Der Gast sieht das Haus; das Geteilte ist geregelt.
Geschäft in der Halle	Pächter, unter eigenem Namen	nichts	außen: Die Trennung ist für den Gast erkennbar.
Personalraum	das Haus	Küche	innen: Er versorgt die Menschen, die Speisen zubereiten.

Aus dem Blatt wird der Text des Anwendungsbereichs: Erzeugnisse und Dienstleistungen, Prozesse, Standorte, in ganzen Sätzen, mit Datum. Ein Ausschluss ist zulässig, wenn er entschieden und begründet ist. Er ist es nicht, wenn

er daher rührt, dass niemand hingesehen hat. Jede neue Ausgabestelle und jeder neue Pächter löst eine Prüfung des Blattes aus, im selben Beschluss.

Was verlangt ist: Der Anwendungsbereich ist festzulegen, nennt Erzeugnisse und Dienstleistungen, Prozesse und Standorte, schließt ein, was die Sicherheit der Enderzeugnisse beeinflussen kann, und liegt als dokumentierte Information vor. Was Methode ist: die drei Fragen, die drei Zonen und das Blatt.

buecher.uffedore.com · Edizioni Effedore · frei zugänglich, ohne Registrierung