

## Arbeitsmaterial zu Abschnitt 3.2

### Das Auditprogramm: prüfen, wenn das Risiko im Haus ist

Das Auditprogramm vom Risiko her bauen: die Tage und Stunden der Audits neben dem Kalender des Hauses.

**Leitfrage** An den Tagen, an denen Ihre Küche am meisten gefährdet ist, am vollsten Abend der Saison, beim größten Bankett, in der ersten Woche der Aushilfen: War an einem dieser Tage je ein interner Auditor im Haus?

Dieses Blatt gibt den Werkzeugteil des Abschnitts in bearbeitbarer Form wieder: die Fragen in ihrer Reihenfolge, den Hinweis, was verlangt ist, von wem es verlangt ist und was nur Methode ist, und die Zahlen der Modellrechnung zum Ersetzen durch die eigenen. Die Begründung jedes Schritts steht im Buch. Das Blatt ersetzt weder die Norm noch eine Beratung im Einzelfall.

### Das Werkzeug des Abschnitts

Tabelle 2 — Das neue Programm für die Küche in Bayreuth

| Audit                        | Wann                                          | Was geprüft wird                                          |
|------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Systemaudit der Küche</b> | November, ein Tag                             | Gefahrenanalyse, Unterlagen, Schulung, Lieferanten        |
| <b>Pausenkörbe</b>           | erste Festspielwoche, 11.30 bis 15 Uhr        | Packen, Kühlung, Übergabe an den Gast                     |
| <b>Spätes Abendessen</b>     | zweite Festspielwoche, 21.30 bis 24 Uhr       | Heißhalten, Ausgabe, Arbeit der Aushilfen                 |
| <b>Änderungsaudit</b>        | in den ersten zwei Wochen nach jeder Änderung | neue Station, neues Gerät, neue Speisen, neue Mitarbeiter |
| <b>Zwei freie Audits</b>     | vierteljährlich vom Team vergeben             | wohin Reklamationen und Abweichungen zeigen               |

### Praktische Anwendung: das Auditprogramm in sieben Schritten vom Risiko her bauen

- 1. Das Jahr des Hauses aufschreiben.** Wochen der höchsten Last, größte Veranstaltungen, Beginn der Aushilfen, Wechsel der Karte, die gefährlichen Stunden.
- 2. Drei Listen nebeneinanderlegen.** Reklamationen, Abweichungen, Berichte von außen. Wohin zeigen sie?
- 3. Die Änderungen des Jahres sammeln.** Neue Stationen, Geräte, Speisen, Menschen. Was davon wurde nie auditiert?
- 4. Systemaudit und Betriebsaudit trennen.** Unterlagen in den ruhigen Wochen, den Betrieb in den vollen.
- 5. Das Betriebsaudit leicht bauen.** Zwei bis drei Stunden, beobachten und messen, das Gespräch am nächsten Vormittag.
- 6. Eine Reserve halten.** Zwei Audits im Jahr ohne festen Termin, vierteljährlich vergeben.
- 7. Das Programm am Jahresende prüfen.** Was haben unsere Audits gefunden, und was haben andere zuerst gefunden?

## Prüf-Checkliste

| Frage                                                                         | Ja | Nein | Nachweis / Bemerkung |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|------|----------------------|
| Steht in unserem Programm, warum ein Audit in diesem Monat liegt?             |    |      |                      |
| Lag im letzten Jahr ein Audit der Küche in der Woche der höchsten Last?       |    |      |                      |
| Lag ein Audit außerhalb der Bürostunden, am Abend oder am Wochenende?         |    |      |                      |
| Wurde jede Änderung des Jahres binnen weniger Wochen auditiert?               |    |      |                      |
| Kennt die Person, die das Programm führt, die Reklamationen und Abweichungen? |    |      |                      |
| Gibt es Audits ohne festen Termin, die im Lauf des Jahres vergeben werden?    |    |      |                      |
| Stehen auch Produkte im Programm, die es nur einige Wochen im Jahr gibt?      |    |      |                      |
| Haben unsere Audits mehr gefunden als Gäste, Behörde und Kunden zusammen?     |    |      |                      |

## Häufige Fehler

**Das Programm vom Vorjahr fortschreiben.** Dann hat es niemand begründet.

**Jedem Bereich eine gleiche Scheibe geben.** Gerecht ist das, mit dem Risiko hat es nichts zu tun.

**Auditieren, wenn Zeit ist.** Zeit ist, wenn wenig Gäste da sind.

**Nur in Bürostunden prüfen.** Dann sieht man die Vorbereitung und nie den Service.

**Änderungen auf das nächste planmäßige Audit vertrösten.** Bis dahin ist die Saison vorbei.

**Das Audit als Störung behandeln.** Es muss so gebaut sein, dass es keine ist.

## Modellrechnung

Modellannahme, kein belegter Branchenwert

| Posten                                                        | Betrag     | Anmerkung                    | Eigener Wert |
|---------------------------------------------------------------|------------|------------------------------|--------------|
| Bisher: zwei Audits der Küche, je ein Tag                     | 16 Stunden | jährlich                     |              |
| Neu: Systemaudit im November                                  | 8 Stunden  | jährlich                     |              |
| Neu: zwei Betriebsaudits in den Festspielwochen, mit Gespräch | 8 Stunden  | jährlich, davon 2,5 am Abend |              |
| Neu: Änderungsaudits und zwei freie Audits                    | 12 Stunden | jährlich, je nach Änderungen |              |
| Vierteljährliche Durchsicht der drei Listen                   | 4 Stunden  | jährlich                     |              |
| Kostenpflichtige Nachkontrolle der Behörde                    | € 180      | im Jahr der Beanstandung     |              |

## Was verlangt ist und was nur Methode ist

Tabelle 4 — Was verlangt ist, und was nur Methode ist

| Verlangt (ISO 22000)                                                                     | Was es im Hotel belegt                                   | Nur Leitfaden oder Methode                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Programm mit Häufigkeit, Methoden, Verantwortlichen, Planung, Berichten (9.2.2 a)</b> | je Audit eine Zeile: wann, wie, wer, an wen              | Jahreskalender nach Abteilungen                    |
| <b>Bedeutung der Prozesse berücksichtigt (9.2.2 a)</b>                                   | Audits in den Wochen und Stunden der höchsten Last       | Blatt «Das Jahr des Hauses»; Punktwerte je Bereich |
| <b>Änderungen berücksichtigt (9.2.2 a)</b>                                               | Audit kurz nach jeder Änderung                           | Frist von zwei Wochen                              |
| <b>Ergebnisse berücksichtigt (9.2.2 a; 9.1.2)</b>                                        | vierteljährliche Durchsicht, die Termine verschiebt      | freie Audits als Reserve                           |
| <b>Programm aufrechterhalten (9.2.2 a)</b>                                               | jährliche Durchsicht: Was fanden wir, was fanden andere? | Bewertung des Programms nach ISO 19011             |

## Der Rahmen in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Tabelle 5 — DACH-Anker: wann die anderen kommen

| Ebene             | Deutschland                                                                             | Österreich                                                                             | Schweiz                                                                                     |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Grundsatz</b>  | Art. 9 Abs. 1 der Verordnung (EU) 2017/625: risikobasiert, mit angemessener Häufigkeit  | ebenso                                                                                 | MNKPV, Art. 7 und 8: Grundkontrolle in fester Höchstfrist, weitere Kontrollen risikobasiert |
| <b>Häufigkeit</b> | AVV RÜb: nach der Risikobeurteilung des Betriebs, zwischen wöchentlich und dreijährlich | § 31 LMSVG: jährlicher nationaler Kontrollplan auf der Grundlage von Risikobewertungen | Betrieb mit eigener Küche: Grundkontrolle mindestens alle zwei Jahre                        |
| <b>Zertifikat</b> | ISO 22003-1, 9.1.3.2: Datum und Saison so, dass der Betrieb läuft                       | ebenso                                                                                 | ebenso                                                                                      |

Stand der Tabelle: 3. Oktober 2026. Die laufende Fassung aller DACH-Anker des Bandes, mit der geltenden Angabe und der Quelle jeder Änderung, führt die Plattform in der Datei «Band6b\_Rechtsanker\_DACH\_laufend». Quelle: Francesco Dore, Das Steuer und die Lupe, Band 6b — ISO 22000: Der Beweis auf dem Teller, Abschnitt 3.2. Edizioni Effedore 2026. © 2026 Francesco Dore. Zur Verwendung im eigenen Betrieb frei bearbeitbar. [buecher.effedore.com](http://buecher.effedore.com)