Küchen-Check

Fiktives Beispiel - kein Kundenprojekt

Kein Kundenprojekt. Alle Betriebsangaben, Beobachtungen und Empfehlungen in diesem Muster sind frei erfunden. Es hat keine entsprechende Kundenvisite stattgefunden. Das Beispiel zeigt Aufbau und Detailtiefe; ein tatsächlicher Bericht wird an Auftrag und Datengrundlage angepasst.

01 · Auftrag und Grenzen

Fiktives Gasthaus mit kleiner Mittags- und Abendkarte. Angenommener Auftrag: Voranalyse einer Karte und 75 Minuten vor Ort zur Orientierung. Betrachtet werden Vorbereitung und Übergabe vor dem Abendservice. Keine vollständige Servicebeobachtung, keine Detailkalkulation und keine technische oder behördliche Prüfung.

02 · Kurzbeurteilung

Im fiktiven Szenario stehen drei Themen im Vordergrund: eine gemeinsame Vorbereitungsliste, klare Übergaben und einheitliche Portionsvorgaben. Diese Punkte sollten zunächst im kleinen Umfang erprobt werden. Eine Kürzung der Karte oder neue Verkaufspreise lassen sich aus den hier angenommenen Informationen noch nicht begründen.

03 · Beobachtung und Einordnung

Beispielhafte Beobachtung: Zwei Stationen fragen vor dem Service getrennt nach derselben vorbereiteten Komponente. Eine gemeinsame Mengenübersicht liegt im Szenario nicht vor. Einordnung: Die fehlende Übersicht könnte zu doppelter Arbeit oder kurzfristiger Nachproduktion beitragen. Ob dies regelmäßig geschieht, ist noch offen. Empfehlung: Eine gemeinsame Liste für eine Woche erproben und fehlende Komponenten notieren.

04 · Datengrundlage und offene Fragen

Im Muster angenommen: aktuelle Karte, ein kurzes Gespräch mit der Küchenleitung und ein begrenzter Einblick in die Vorbereitung. Nicht vorhanden: belastbare Verkaufszahlen, vollständige Rezepturen, aktuelle Einkaufspreise und gewogene Restmengen. Daher werden weder Einsparbeträge noch ein Gewinnpotenzial angegeben. Vor wirtschaftlichen Entscheidungen sind diese Daten zu ergänzen.

05 · Maßnahmenplan: zehn priorisierte Empfehlungen

Zuständigkeiten und Zeitfenster sind Vorschläge. Die Betriebsleitung legt die tatsächliche Umsetzung fest.

01 · Mise-en-Place-Liste je Station | Hoch

Vor dem Service Mengen und Zuständigkeiten festhalten.

Vorschlag: Küchenleitung

Prüfschritt: Eine Woche testen; fehlende Komponenten je Service notieren.

02 · Übergabe vor Servicebeginn | Hoch

Fünf Minuten für Reservierungen, Fehlmengen und Besonderheiten.

Vorschlag: Küchenleitung / Serviceleitung

Prüfschritt: Nach fünf Services Rückmeldung beider Teams sammeln.

03 · Portionen vereinheitlichen | Hoch

Für zwei häufige Gerichte Mengen und Hilfsmittel festlegen.

Vorschlag: Küchenleitung

Prüfschritt: Je Gericht fünf Portionen wiegen und Abweichungen prüfen.

04 · Restmengen erfassen | Mittel

Vorbereitete und übrig gebliebene Mengen je Tag notieren.

Vorschlag: Zuständige Station

Prüfschritt: Sieben vergleichbare Tage erfassen; Gründe besprechen.

05 · Kühlbereiche beschriften | Mittel

Feste Plätze für vorbereitete Komponenten abstimmen.

Vorschlag: Küchenteam

Prüfschritt: Nach einer Woche prüfen, ob Suchwege weiter auftreten.

05 · Maßnahmenplan: zehn priorisierte Empfehlungen - Fortsetzung

Zuständigkeiten und Zeitfenster sind Vorschläge. Die Betriebsleitung legt die tatsächliche Umsetzung fest.

06 · Mehrfach nutzbare Zutaten prüfen | Mittel

Gemeinsame Komponenten auf der bestehenden Karte markieren.

Vorschlag: Küchenleitung

Prüfschritt: Drei mögliche Vereinfachungen auf Qualität und Aufwand prüfen.

07 · Nachproduktion abstimmen | Mittel

Vorab klären, wer fehlende Komponenten meldet und vorbereitet.

Vorschlag: Küchenleitung / Stationen

Prüfschritt: Unterbrechungen während fünf Services dokumentieren.

08 · Einkaufspreise sammeln | Mittel

Aktuelle Belege den wichtigsten Zutaten zuordnen.

Vorschlag: Einkauf / Betriebsleitung

Prüfschritt: Vollständigkeit und Einheiten vor einer Kalkulation prüfen.

09 · Selten bestellte Gerichte prüfen | Niedrig

Verkaufszahlen und Vorbereitungsaufwand gegenüberstellen.

Vorschlag: Betriebsleitung

Prüfschritt: Erst nach ausreichenden Verkaufsdaten entscheiden.

10 · Nachbesprechung terminieren | Niedrig

Erfahrungen mit den ersten drei Maßnahmen bündeln.

Vorschlag: Betriebsleitung / Küchenleitung

Prüfschritt: Nach zwei Wochen entscheiden: beibehalten, anpassen oder stoppen.

Nächste Schritte und Nachweise

06 · Was als Nächstes entschieden wird

Zunächst die drei hoch priorisierten Maßnahmen erproben. Nach zwei Wochen die Aufzeichnungen gemeinsam auswerten. Erst danach entscheiden, ob weitere Analyse, Kalkulation oder Unterstützung bei der Umsetzung sinnvoll ist. Die praktische Begleitung ist ein gesonderter Auftrag.

Fotos und Nachweise

Dieses fiktive Muster enthält keine angeblichen Besuchsfotos. In einem tatsächlichen Bericht können freigegebene Aufnahmen mit Bildnummer, Bereich und sachlicher Erläuterung zugeordnet werden.

Was soll in Ihrer Küche besser werden?

David Rodríguez · KüchenKlar

kontakt@kuechenklar.com · +49 151 46784649

https://kuechenklar.com/