

Teil 1: Das operative Küchen-Audit

Wie viele dieser 5 Profit-Killer laufen in Ihrer Küche aktuell unbemerkt ab? Nutzen Sie diese Checkliste, um organisatorische Schwachstellen systematisch aufzudecken.

Die Ablauf-Checkliste für Inhaber & Küchenchefs

Keine schriftlichen Rezepturen

- Kochen Ihre Köche „nach Gefühl“? Wenn die Portionsgrößen schwanken, verbrennen Sie bei jedem einzelnen Teller bares Geld und verlieren die geschmackliche Konsistenz.

Fehlende strukturierte Warenwirtschaft

- Werden Bestellungen noch auf Zuruf oder Schmierzetteln erledigt? Das führt unweigerlich zu Überlagerung, erhöhtem Verderb und blockiert unnötig Kapital.

Mangelhafte Zeitplanung & Vorbereitung (Mis-en-place)

- Steht die Küchencrew in der Vorbereitungsphase oft still und gerät im Service in ein totales, stressiges Chaos? Das sorgt für lange Wartezeiten beim Gast und treibt die Personalkosten in die Höhe.

Unstrukturierte Schichtübergaben

- Wissen Früh- und Spätschicht genau, was bereits produziert und einsatzbereit ist? Ohne klare Übergabestrukturen werden Lebensmittel oft doppelt produziert oder weggeworfen.

Der blinde Fleck beim Warenschwund

- Gibt es eine lückenlose Dokumentation für Bruch, Verderb und Personalesen? Wenn Rohstoffe unprotokolliert verschwinden, verfälscht das jede Kalkulation massiv.

Ihr Auswertungshinweis:

Haben Sie bei mehr als zwei Punkten ein Kreuz setzen müssen? Dann verliert Ihr Betrieb aktuell monatlich bares Geld durch vermeidbare operative Reibungsverluste.