

# F&B ORGANISATION

Einer der größten Nachteile unserer Branche ist der Teildienst. Sie können aber durch Umstrukturierung die Attraktivität Ihrer Arbeitsplätze um 100% erhöhen

Wie Sie durch Einführung des Schichtdienstes die Leistung Ihrer Mitarbeiter erheblich steigern und Bewerbungsgespräche ab sofort nur noch mit den Besten führen

Gegen 9.30 Uhr beginnt wahrscheinlich auch bei Ihnen die Küchen- und Servicebrigade mit der ersten Teilschicht des Tages. Mise en place, Verwertung, Nachbereitung und Planung stehen auf dem täglichen Programm. Von 12.00 bis 14.00 Uhr dann konzentrieren sich alle auf den Gast: **Das Mittagsgeschäft läuft auf Hochtouren.** Abends ab 17.00 Uhr die gleiche Prozedur.

## Erhöhen Sie die Produktivität durch Verkürzung der Arbeitszeit

So sind Ihre Leute zwischen 12 und 14 Stunden auf den Beinen, die kurze nachmittägliche Freistunde abgerechnet.

**Stellen Sie sich vor, Sie würden nun eine durchgehende 9-Stundenschicht einführen, ohne dass die Leistung am Gast sinkt, dann**

- erhöhen Sie damit die **Attraktivität der Arbeitsplätze** erheblich, weil Sie auch persönliche Freiräume schaffen

- steigern Sie die Produktivität,** Arbeitsprozesse zwischendurch unterbrochen werden müssen
- locken Sie **die qualifiziertesten Bewerber an Ihren Schreibtisch,** weil für diese Gruppe geregelte Arbeitszeiten immer wichtiger werden

Da jede Küche mit ihren Arbeitsabläufen hochindividuell arbeitet, kann es ein Patentrezept nicht geben. **Die reinen LösungsANSÄTZE** sind jedoch auf alle Formen des Teildienstes anzuwenden.

### Praxistipp:

*Trennen Sie die reinen, natürlichen Arbeitsspitzen, die im Bankett- oder a la carte Geschäft bestehen, ganz streng von Vor- und Nachbereitungsarbeiten. Schon hierbei erkennen Sie, dass **parallele Arbeitsabläufe entzerrt** werden. Zeitraubende mise en place-Arbeiten wie beispielsweise*

*das Pochieren von Terrinen finden nicht mehr während des Anrichtens statt.*

*Wachteln werden nicht mehr in stressigen Servicezeiten gebunden, sondern sie sind einfach da. Vom gewissenhaften Kollegen vorbereitet.*

### **QuickTipp:**

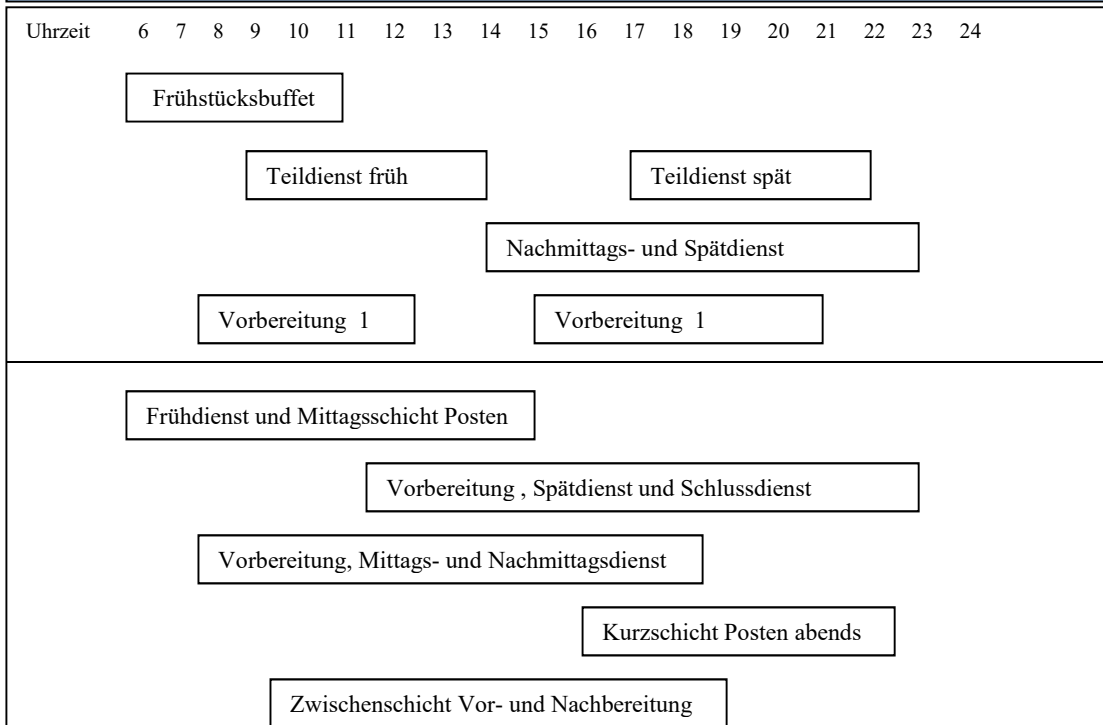
Lassen Sie Vorbereitungs- und Küchenserviceschichten immer rotieren, damit keiner in routinemäßiges Einerlei verfällt.

Die Küche muss mit **schriftlichen Plänen und Checklisten arbeiten.**

Dieses System funktioniert nur dann, wenn Sie sich blind und zu 100% auf die Vorbereitung verlassen können. Fehlt während des Service auch nur ein Thymianzweigchen an seinem Platz, **kippt das System sofort.**

**Denken Sie quer:** Warum soll der Frühstückskoch nicht auch die Mittagsschicht am Saucier übernehmen, wenn das zeitliche Vorteile bringt?

## So bilden Sie postenübergreifende Arbeitspools zum Abbau des Teildienstes



T  
E  
I  
L  
D  
I  
E  
N  
S  
T

S  
C  
H  
I  
C  
H  
T  
D  
I  
E  
N  
S  
T

