

ARBEITSPROBE 2 · KÜCHENWISSEN ORDNEN

Aus Erfahrung wird ein brauchbarer Standard

Dieses Muster zeigt, wie verstreutes Wissen so geordnet werden kann, dass ein Team im Küchenalltag damit arbeiten kann.

Typische Ausgangslage

Rezepte liegen in verschiedenen Fassungen vor. Mengen beziehen sich auf wechselnde Personenzahlen. Einkaufswissen steckt in einzelnen Köpfen. Bei Vertretungen entstehen Rückfragen, Mehrarbeit und unnötige Verluste.

Was zuerst geklärt wird	Was daraus entsteht
Wer nutzt die Unterlagen? Welche Entscheidungen wiederholen sich? Wo entstehen Fehler, Wartezeiten oder Lebensmittelreste?	Einheitliche Rezeptblätter, klare Mengenbasis, Ablaufhilfen, Qualitätsmerkmale, Lagerhinweise und eindeutige Zuständigkeiten.

Musterstruktur eines Standardrezeptes

1	Gericht und Mengenbasis Name, Portionszahl und verwendete Portionsgröße eindeutig festlegen.
2	Zutaten und Einkaufseinheit Küchenmenge und bestellbare Verpackung gemeinsam abbilden.
3	Vorbereitung Arbeitsschritte in sinnvoller Reihenfolge mit Verantwortlichkeit beschreiben.
4	Zubereitung Zeit, Temperatur und erkennbare Garzustände statt unklarer Angaben nennen.
5	Qualitätsprüfung Aussehen, Geschmack, Konsistenz und Ausgabetemperatur festhalten.
6	Reste und Lagerung Kühlen, kennzeichnen, weiterverwenden oder verwerfen nachvollziehbar regeln.

Prüfstatus: Die Struktur ist ein allgemeines Arbeitsmuster ohne Kundendaten. Konkrete Lebensmittelhygiene, Allergene, Temperaturen und Dokumentationspflichten werden für Betrieb, Zielgruppe und geltende Vorgaben gesondert geprüft.