

STANDARDS, DIE IM ALLTAG HALTEN

Wissensband Prozesse & Standards · Band 1 von 3



LÄNDERAUSGABE DEUTSCHLAND · BAUCH FOOD CONCEPT GMBH · STAND OKTOBER 2026

Ein Standard ist eine Entscheidung, die Sie einmal treffen, damit Ihr Team sie nicht jeden Tag neu treffen muss. Dieser Band zeigt die drei Werkzeuge, mit denen Qualität, Portion und Ablauf auch dann stimmen, wenn Sie nicht in der Küche stehen.

Was fehlende Standards kosten

Nehmen wir an, die Hauptkomponente eines Gerichts macht die Hälfte des Wareneinsatzes von 4,20 € aus, und es wird ohne Waage portioniert. Fällt jede Portion nur 10 % zu groß aus, kostet das 0,21 € pro Teller. Bei 3.000 Portionen im Monat sind das rund **7.560 € im Jahr**, ohne dass ein Gast mehr bezahlt.

Dazu kommen Folgen, die sich schwerer beziffern lassen: Gäste erleben jedes Mal einen anderen Teller, neue Mitarbeitende brauchen länger, und jede Krankheit eines Schlüsselmitarbeiters wird zum Risiko.

Die drei Werkzeuge

Werkzeug	Wofür	Was hineingehört
Rezepturkarte	Gleicher Teller, gleiche Kosten	Zutaten mit Mengen pro Portion, Ausbeute, Arbeitsschritte, Garzeit, Anrichtefoto, Allergene, Wareneinsatz
Checkliste	Nichts vergessen, wenn es eng wird	Öffnen, Mise en place, Schließen, Reinigung, Temperaturen. Kurz, abhakbar, mit Kürzel und Uhrzeit.
Übergabe	Wissen wandert mit der Schicht	Bestände, offene Bestellungen, Reservierungen, Besonderheiten, Mängel. Schriftlich, in fünf Minuten.

Der rechtliche Rahmen

Standards sind nicht nur wirtschaftlich sinnvoll. Lebensmittelbetriebe müssen ein Eigenkontrollsystem nach den Grundsätzen von HACCP betreiben und Gäste über Allergene informieren, auch bei loser Ware [2]. Rezepturkarten mit Allergenangaben und Checklisten mit Temperaturen erfüllen beides in einem Schritt.

Die Rezepturkarte im Detail

Feld	Beispiel
Gericht und Portion	Gebratenes Fischfilet, 180 g Fisch roh
Zutaten mit Menge	je Portion in Gramm oder Stück, mit Einkaufspreis
Ausbeute	aus 1 kg Rohware werden 820 g pariert
Arbeitsschritte und Zeiten	nummeriert, mit Garzeit und Temperatur
Anrichten	Foto des fertigen Tellers
Allergene	nach den 14 Hauptallergenen
Wareneinsatz pro Portion	zum Beispiel 4,20 €, Stand mit Datum

Einen Standard in fünf Schritten einführen

- ☐ 01 Mit dem teuersten oder meistverkauften Gericht anfangen
Dort wirkt eine genaue Portion am stärksten.
- ☐ 02 Das Team schreibt die Karte, nicht der Chef allein
Wer mitschreibt, hält sich daran.
- ☐ 03 Einmal gemeinsam nach Karte kochen und wiegen
Abweichungen sofort korrigieren.
- ☐ 04 Karte dort aufhängen, wo gearbeitet wird
Am Posten, nicht im Büro.
- ☐ 05 Nach vier Wochen prüfen
Wareneinsatz und Gästefeedback vergleichen, dann die nächste Karte.

Ihr Wissensband

Dieser Leitfaden ist der erste von drei Bänden zum Kernfeld **Prozesse & Standards**. Jeder Band baut auf dem vorherigen auf: vom Verstehen über das Anwenden bis zur Strategie.

Band	Titel	Stufe	Status
1	Standards, die im Alltag halten	Einstieg	Sie lesen ihn gerade · kostenlos
2	Einkauf, Lager und Inventur: Wareneinsatz im Griff	Vertiefung	Juli 2027 · in der Mitgliedschaft oder einzeln 29 €
3	Qualität sichern ohne Dauerkontrolle	Meisterklasse	Oktober 2028 · in der Mitgliedschaft oder einzeln 49 €

Was Sie in Band 2 erwartet: Einkauf, Lager und Inventur: Wareneinsatz im Griff

- ☐ 01 Bestellmengen aus Verbrauch und Reichweite statt aus dem Bauch
- ☐ 02 Inventur in einer Stunde: Ablauf, Bewertung, Abweichungen
- ☐ 03 Schwund und Verderb sichtbar machen und senken

Band 3, Qualität sichern ohne Dauerkontrolle: Ein Qualitätssystem, das ohne Ihre ständige Anwesenheit funktioniert: Audits, Kennzahlen und klare Verantwortung.

Die Mitgliedschaft: jeden Monat neues Wissen

Monat im Quartal	Was Sie erhalten
1	Ein neuer Wissensband, Vertiefung oder Meisterklasse, mit Grafiken, Rechenbeispielen und bei Band 3 mit Excel-Werkzeug
2	Praxisblatt: ein Werkzeug, eine Rechnung oder eine Checkliste zum aktuellen Band, sofort umsetzbar
3	Fall aus der Praxis und die aktuellen Zahlen Ihres Landes: Mindestlohn, Steuersätze, Kostenentwicklung

Vormerken und im ersten Jahr sparen

Alles erscheint in Ihrer Länderausgabe Deutschland. Mitgliedschaft 129 € im Jahr oder 14 € im Monat, monatlich kündbar. Start im Januar 2027. Wer sich jetzt auf bauchfood.com/#wissen vormerkt, zahlt im ersten Jahr nur 99 €.

Quellen

- [1] Fünfte Verordnung zur Anpassung der Höhe des Mindestlohns (MiLoV5) vom 5.11.2025.
- [2] Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Art. 5 (HACCP); Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Art. 44 (Allergeninformation bei loser Ware).

Praxiswerte der Bauch Food Concept GmbH sind als solche gekennzeichnet. Sie sind Orientierungswerte aus der Beratungspraxis und keine amtlichen Grenzwerte. Rechenbeispiele sind Modellzahlen, auf das Preisniveau des Landes umgerechnet. Alle Angaben ohne Gewähr, Stand Oktober 2026. Gesetzliche Werte können sich ändern. Steuerliche und rechtliche Fragen klären Sie bitte mit Ihrer Steuerberatung oder Rechtsberatung.