

my Kessel[®] 3.0

QUALITÄTSMANAGER

20 Pt.

Perfekt!



19 Pt.

Fantastisch!



17 + 18 Pt.

Vorbildhaft!



15 + 16 Pt.

Sehr gut!



13 + 14 Pt.

Gut!



Die **Kessel[®]-Methode** entstand, um die Leistungen der Großküche sichtbar zu machen: Nicht nur was am Teller kommt, sondern vielmehr was dahinter steckt, was für den Gast verborgen bleibt, aber wesentlich zum Erfolg einer Küche beiträgt. Die Zufriedenheit der Mitarbeiter, die Qualität der Grundprodukte, der ökologische Fußabdruck, die Attraktivität der Speisekarte, die Weiterbildung der Mitarbeiter, das Teamwork, die Rentabilität und vieles mehr. Diese Komplexität wurde mittels der Kessel[®]-Methode zusammen gefügt und in eine für jeden Mitarbeiter verständliche und nachvollziehbare Form gebracht. Die Kriterien der vier Bereiche basieren auf Best Practice Modellen des jeweiligen Branchensegments. Das Punktesystem dient der Orientierung und ist gleichzeitig ein Ansporn noch besser zu werden.

Öko-Faktor < 25



Öko-Faktor < 50



Öko-Faktor < 75



Öko-Faktor < 100



Öko-Faktor < 125



ÖKO- Faktor: Im Sinne eines ökologischen und nachhaltigen Lebensmitteleinkaufs sollte bei der Auswahl der Lebensmittellieferanten auch die Regionalität berücksichtigt werden. Aus dieser Motivation heraus wurde im Rahmen der Kessel[®]-Methode auch die durchschnittliche Kilometeranzahl zwischen dem Lieferanten und der Küche abgefragt, sowie die Häufigkeit der Anlieferungen. Zusätzlich werden der Biologische Anteil und der Obst- & Gemüseanteil herangezogen. Aus dieser Berechnungsmethode entsteht der ÖKO- Faktor, der mit einem „grünen Blatt“ ausgezeichnet wird.