

# DIE SYSTEMGASTRONOMIE – DEFINITION UND KRITERIEN

Die Systemgastronomie ist eine eigene Branche zwischen Produktion und Dienstleistung. Es handelt sich um eine besondere Form der Darreichung von Speisen und Getränken, die sich von der herkömmlichen Gastronomie und dem Handel unterscheidet. Wesentliches Merkmal ist ein klar definiertes Konzept, das auf zentrale Steuerung, Standardisierung und Multiplikation ausgerichtet ist. Zentrale Steuerung meint dabei, dass alle wesentlichen Prozesse durch eine Stelle koordiniert werden. Es geht dabei hauptsächlich um die Prozessabläufe. Standardisierung bedeutet, dass diese Prozesse (inhaltlich) vereinheitlicht festgelegt sind. Die Multiplikation ist letztlich Folge und auch Ziel der zentralen Steuerung und Standardisierung. Das Konzept kann und soll mit Synergien angewendet und vervielfältigt werden. Wie sich diese drei Konzeptmerkmale untergliedern, ist der Aufstellung „Kriterien Systemgastronomie“ zu entnehmen.

## KRITERIEN SYSTEMGASTRONOMIE

### 1. ZENTRALE STEUERUNG bezüglich:

	Trifft zu	Bemerkung/Kommentar
Festlegung der Systemstandards	<input type="checkbox"/>	
Sicherstellung der Systemstandards	<input type="checkbox"/>	
(Weiter-)Entwicklung des Systems	<input type="checkbox"/>	
Marketing	<input type="checkbox"/>	
Einkauf	<input type="checkbox"/>	
Franchisebedingungen und Lizenzvergabe	<input type="checkbox"/>	
Expansion	<input type="checkbox"/>	

2. STANDARDISIERUNG bezüglich:			
		Trifft zu	Bemerkung/Kommentar
Marke	Einführung einer/mehrerer Marken	<input type="checkbox"/>	
	Einheitlicher Markenauftritt	<input type="checkbox"/>	
Marketing	Einheitliche Marketingmaßnahmen	<input type="checkbox"/>	
	Einheitliche Werbung	<input type="checkbox"/>	
Produkt	Produktentwicklung	<input type="checkbox"/>	
	Produktpalette	<input type="checkbox"/>	
	Rezepturen	<input type="checkbox"/>	
Einkauf	Einkaufsprozess	<input type="checkbox"/>	
	Qualitätsvorgaben an die Zulieferer	<input type="checkbox"/>	
Logistik	Bestellung	<input type="checkbox"/>	
	Lagerung	<input type="checkbox"/>	
Restaurants/ Verkaufseinheiten	Design/Innen- Außengestaltung	<input type="checkbox"/>	
	Aufbau/Grundriss	<input type="checkbox"/>	
Küche/ Produktherstellung	Geräte	<input type="checkbox"/>	
	Produktionsprozesse	<input type="checkbox"/>	
Service	Servicestandards	<input type="checkbox"/>	
	Bestellvorgang	<input type="checkbox"/>	
	Kundenreklamationen	<input type="checkbox"/>	
Personal und Personalverwaltung	Recruitment	<input type="checkbox"/>	
	Schulung	<input type="checkbox"/>	
	Stellenbezeichnung	<input type="checkbox"/>	
	Vorgaben zur Restaurantbesetzung	<input type="checkbox"/>	
	Vergütungsvorgaben/Tarifvertrag	<input type="checkbox"/>	
Qualitätskontrolle	Checklisten und einheitliche Vorgaben	<input type="checkbox"/>	

3. MULTIPLIKATION		
	Trifft zu	Bemerkung/Kommentar
System ist zur Multiplizierbarkeit konzipiert	<input type="checkbox"/>	
System ist tatsächlich multipliziert	<input type="checkbox"/>	