

# CHECKLISTEN HELFFEN KOSTEN ZU SPAREN!



*Auf ein Wort, Manuela Todzi.*

**W**ir haben in den letzten vier Monaten über 60 Großgeräte in den Verkehr gebracht. Es war Fließbandarbeit. Hierbei ist mir noch einmal klar geworden, wie wichtig Checklisten sind. Gerade heute, wo kein Gerät von der Ausstattung, dem Sortiment sowie der Preispolitik und dem Dienstleistungsumfang dem anderen gleicht, ist es wichtig. Es sind die vielen Kleinigkeiten, die uns das Leben schwer machen. Oder kennen Sie das nicht? Sie kommen zu einem neuen Aufstellplatz und begutachten ihre Automaten. Ich mache das in der Regel bereits in der Werkstatt.

Da fällt Ihnen z. B. auf, dass die Automaten-Nummern an unterschiedlichen Stellen am Automaten platziert sind. Die Beschilderungen entsprechen auch nicht immer ihren Wunschvorstellungen, mal wurden sie einfach nicht erneuert, mal fehlen sie, mal sind sie krumm und schief. Hier ist es wie bei Toyota: „Nichts ist unmöglich“. Früher hatten wir einen Kaffee, einen Kakao, einen Kaffeeweiser, eine Bechergröße und -Qualität. Heute haben wir vielfältige Varianten. Dies gilt auch für unser Kaltgetränkessortiment wie auch für unser Süßwarensortiment. Es stand einfach fest, egal welcher Kunde. Hier hat sich die Welt gewaltig gewandelt. Also kann ich Ihnen nur raten, arbeiten Sie mit Checklisten und einer guten Auftragsvorbereitung. Zurufpolitik funktioniert hier einfach nicht mehr. Was sollten wir bei solchen Checklisten berücksichtigen? Hier einmal eine Zusammenstellung der wesentlichsten Punkte:

- o Kunde
- o Kunden-Nr
- o Stellplatzbezeichnung
- o Automatentyp
- o Vertragsart
- o Geldwechsler

- o Scheinleser
- o Wasserfilter
- o Schließkreis und Schlüssel-Nr.
- o Schlüsselanhänger bei Miet- oder Kaufkunden
- o Fülltourzuordnung
- o Abrechnungsschlüssel
- o Wasserschlauch und Wasserstop
- o Beschriftung
  - o Anschriftenfeld
  - o ggf. BDV
  - o BGV A 3 Prüfung
  - o ggf. Firmenverbund
  - o ggf. Qualitätssiegel
- o Sortimentsbezeichnung
- o Sortimentsfestlegung
  - o Kaffeesorten
  - o Kakaosorte
  - o Milch und Toppingsorten
  - o Suppensorten
  - o Flavour Produkte
  - o Bechergröße
  - o Becher-Art

Auch im Kaltgetränkereich sollen die Schachtanzahl und -zuordnungen klar gelegt werden. Mal brauchen Sie „Frauengeränke“ mal Männergetränke“, mal müssen Sie mit Original Red Bull arbeiten, mal mit Nachbauten. Im Süßwaren- und im Lebensmittelbereich wird es dann besonders wichtig der Technik klare Vorgaben zu geben. Ansonsten bekommen Sie ein Sortiment was auf die bestehenden Spiraltechnik und nicht ein zielgruppenorientiertes Sortiment, abgestimmt ist.

- o Preispolitik und Auszeichnung
  - o mit Zwangsverkauf oder ohne Zwangsverkauf
  - o mit Bechersperrtaste oder ohne
  - o Wechselgeld Füllung
  - o mit Tookenprogrammierung oder ohne

- o Schnittstelle Geldsysteme
- o Preis pro Artikel
- o Transport und Anschlüsse vor Ort
  - o Treppensteiger oder sonstige schwierigen Bedingungen
  - o Türbreiten
  - o Wasseranschluss
  - o Stromanschluss
- o Technische Aufarbeitung des Gerätes
  - o Generalüberholung inkl. Wechsel der Pufferbatterie
  - o Wartungsarbeiten
  - o Optik außen

Weiterhin sind Kontrollen vor Verlassen der Automaten unumgänglich. Kontrollieren Sie dabei

- o die Sauberkeit der Automaten
- o die technische Funktionsfähigkeit
- o die Abarbeitung der Checkliste, damit der Auftrag auch wirklich individuell nach Kundenwunsch abgearbeitet wurde

Wir verzichten heute nicht mehr auf das Vieraugenprinzip. Denn wo Menschen arbeiten werden Fehler gemacht. Das ist menschlich. Somit geschieht diese Kontrolle auch zur eigenen Sicherheit für den Techniker. Das hat nichts mit Misstrauen zu tun, sondern stabilisiert Ihre Qualität und auch Ihre Kosten. Denn Nacharbeiten unter Zeitdruck war schon immer teuer und macht nicht gerade einen professionellen Eindruck.

Wir haben diverse Checklisten in unserem Hause. Gerne stelle ich Ihnen diese zur Verfügung. Das Rad muss ja nicht zwei Mal erfunden werden.

Ihre Kollegin

Manuela Todzi