

1 GASTGEWERBE



Wie die Übersicht zeigt, enthalten Lebensmittel viele verschiedene Inhaltsstoffe. Hiervon übernehmen vor allem die **Nährstoffe** im menschlichen Körper wichtige Aufgaben. Manche von ihnen sind sogar lebensnotwendig und müssen mit der Nahrung zugeführt werden.

Nährstoffe, die lebensnotwendig sind und nicht vom Körper aufgebaut bzw. durch andere Nährstoffe ersetzt werden können, werden als **essenziell** bezeichnet. Sie müssen regelmäßig mit der Nahrung aufgenommen werden.



Beispiele für essenzielle Nährstoffe

Essenzielle Nährstoffe sind z. B.:

- essenzielle Fettsäuren
- essenzielle Aminosäuren
- Vitamine
- Mineralstoffe

5.1.2 Kohlenhydrate (Saccharide)

Der Nährstoff, der in unserer Nahrung am häufigsten vorkommt, ist die Gruppe der Kohlenhydrate. Kohlenhydrate werden wie folgt eingeteilt:

- Einfachzucker (Monosaccharide)
- Doppelzucker (Disaccharide)
- Vielfachzucker (Oligo- und Polysaccharide)

Einfachzucker (Monosaccharide)

Die Einfachzucker sind die Grundbausteine aller Kohlenhydrate. Zu ihnen gehören:

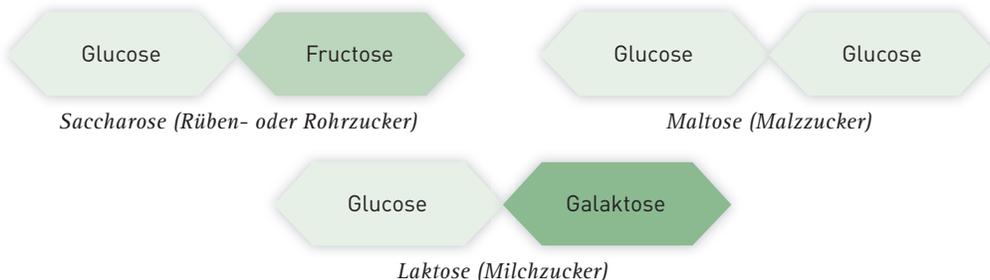
- der **Traubenzucker** (Glucose), der vor allem in süßen Früchten und Honig, in Süßigkeiten und süßen Getränken vorkommt,
- der **Fruchtzucker** (Fructose), der ebenso in süßen Früchten und Honig vorkommt,
- der **Schleimzucker** (Galaktose), der sich vor allem in Milch und Milchprodukten befindet.



Doppelzucker (Disaccharide)

Die Zweifachzucker bestehen aus zwei **chemisch miteinander verbundenen** Einfachzuckern. Zu den Zweifachzuckern in unserer Nahrung gehören:

- der **Rohr- oder Rübenzucker** (Saccharose), unser „Haushaltszucker“, der in fast allen gesüßten Lebensmitteln vorhanden ist,
- der **Malzzucker** (Maltose), der in keimendem Getreide und z. B. in Malzbombons vorkommt,
- der **Milchzucker** (Laktose), der sich in Milch und Milchprodukten befindet.



Lebensmittel mit einem hohen Gehalt an Einfach- und Doppelzuckern



Verärgerung



Verständnislosigkeit/Zweifel



*Nachdenklichkeit/Zweifel/
Ablehnung*



Einverständnis



Freude



Entsetzen

Körperhaltung

Die Stimmung oder innere Einstellung eines Menschen kann durch seine Körperhaltung deutlich werden. Wie sich ein Servicemitarbeiter bewegt, wie er geht, wie er vor dem Gast steht, sind Aspekte, mit denen er beim Gast einen Eindruck hinterlässt.

Distanz (Abstand)

Jeder Mensch braucht einen Schutzraum, eine Intimsphäre. Der räumliche Bereich, in dem Gespräche geführt werden, gehört dazu. Eine angemessene räumliche und sprachliche Distanz zum Gast einzuhalten, hat mit Taktgefühl zu tun (professionelle Distanz). Der mitteleuropäische soziale Abstand beträgt mindestens eine Armlänge. In anderen Kulturen gehen Menschen näher aufeinander zu und berühren sich häufiger oder Körperkontakt ist grundsätzlich verboten.

Auch emotionales Zunahetretreten verletzt die Distanzgrenze eines Menschen. Aggressives, plumpes oder auffallendes Verhalten wirkt aufdringlich und kann verletzen.

Gestik (Körpersprache)

Grundsätzlich soll die Gestik das gesprochene Wort unterstreichen und das Sprechen beleben. Mit Gesten geben Menschen oft unkontrolliert ihre Stimmungslage bekannt.

Mimik (Gesichtsausdruck)

Mit der Mimik bringt ein Mensch seine Gefühle und Empfindungen zum Ausdruck. Mimik transportiert Gefühle bewusst oder unbewusst auf den Mitmenschen. Daher führt eine unfreundliche Mimik in der Regel beim Gast zur Ablehnung. Lächeln ist die wichtigste Mimikform, denn Lächeln motiviert und schafft Vertrauen.

Die Stellung der Augenbrauen und des Mundes prägen ebenfalls den Gesichtsausdruck. Heruntergezogene Mundwinkel wirken nicht so verkaufsfördernd wie strahlende Augen und hochgezogene Mundwinkel.

Ein guter Servicemitarbeiter versucht, die Mimik des Gastes auszuwerten und für den weiteren Verlauf des Beratungsgesprächs zu nutzen. Aus dem Gesicht eines Gasts lässt sich meistens ablesen, ob er zufrieden, genervt, verunsichert oder verärgert ist.

Bei der Deutung von Mimik und Gestik sind kulturelle Unterschiede zu berücksichtigen

6.5 Reservierungsmanagement

Im Gastgewerbe werden die unterschiedlichsten Reservierungsarten genutzt. Der Trend zur Buchung über die Internetpräsenz (Website) eines Betriebs und über Buchungsportale nimmt stark zu.

Die Reservierung von Restauranttischen oder Hotelzimmern durch ein persönliches Gespräch oder am Telefon gilt prinzipiell als unverbindlich.

Der Mitarbeiter, der eine Reservierung annimmt, sollte

- sich namentlich vorstellen,
- alle Informationen erfragen,
- Hinweise zu Angeboten oder Aktionen geben,
- den Reservierungswunsch wiederholen und bestätigen,
- die Reservierung im jeweiligen Reservierungssystem dokumentieren.

Informationen, die vom Gast für eine Reservierung benötigt werden:

- Name
- Personenzahl
- Datum
- Telefonnummer für Rückfragen
- Uhrzeit

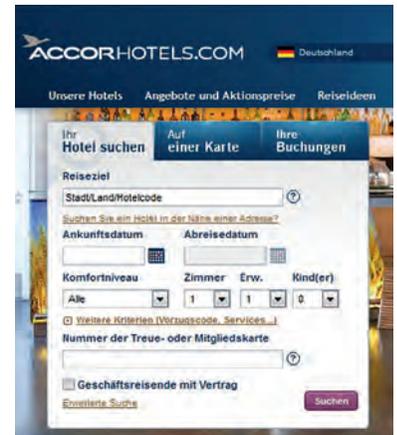
Immer mehr Gäste suchen im Internet nach Restaurants, z. B. für ein gemütliches Essen mit Freunden, den Business Lunch mit Geschäftspartnern oder die Büroverpflegung vor Ort. Mit elektronischen Reservierungssystemen/ Online-Tischreservierungen ist dies direkt umsetzbar. Elektronische Buchungsportale sind 24 Stunden an 365 Tagen im Jahr online.

Vorteile elektronischer Reservierungssysteme für den Gast

- Er kann Reservierungen über den PC oder das Smartphone vornehmen.
- Er sieht auf einen Blick, ob und wann noch Plätze verfügbar sind.
- Er wird über spezielle gastronomische Angebote zum gewünschten Buchungszeitpunkt informiert.
- Er kann Zusatzangebote kostenlos nutzen. So wird z. B. durch das in Smartphones integrierte GPS Gästen via Google Maps der schnellste Weg zum Restaurant mit dem gebuchten Tisch aufgezeigt.

Vorteile elektronischer Reservierungssysteme für den Gastronomen

- Er kann mit einem elektronischen Reservierungsbuch die Reservierungen für seinen Betrieb von jedem PC aus verwalten und pflegen (z. B. Statistiken zur Reservierungshäufigkeit).
- Jede Reservierung kann per E-Mail, Fax oder SMS weitergegeben werden.
- Reservierungen können immer erfolgen, egal zu welcher Tageszeit, ob am Ruhetag oder mitten im Service.
- Er kann Werbeblogs direkt mitliefern, z. B. Newsletter-Anmeldeformulare, Social Tools zur Verknüpfung mit der Fan-Seite bei Facebook etc.
- Er sendet mithilfe des Systems individuelle Reservierungsbestätigungen.
- Eine aktuelle Gästekartei mit Vorlieben und Kontaktadressen kann automatisch erstellt werden.
- Neue Gäste können durch Aufschaltung auf starke Internetportale und Mittler (z. B. Bookatable, Qype) gewonnen werden.



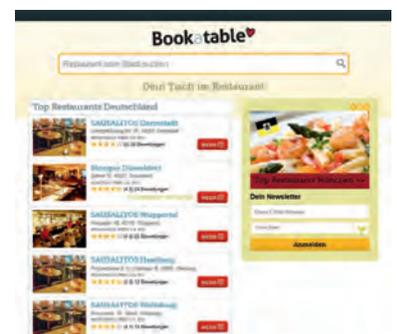
Zimmerreservierung auf der Homepage

Reservierungsarten

- persönliche Reservierung
- telefonische Reservierung
- EDV-gestützte Reservierung



Mobile Tischreservierung



Elektronisches Reservierungssystem, häufig mit Rabattangeboten

7.2.6 Bewirtungsvertrag

Der Vertrag zwischen Gastronom und Gast, in dem der Austausch „Essen, Trinken und Service gegen Geld“ geregelt ist, wird als Bewirtungsvertrag bezeichnet. Der Bewirtungsvertrag ist gesetzlich nicht geregelt. Er setzt sich aus den Elementen verschiedener Verträge zusammen.

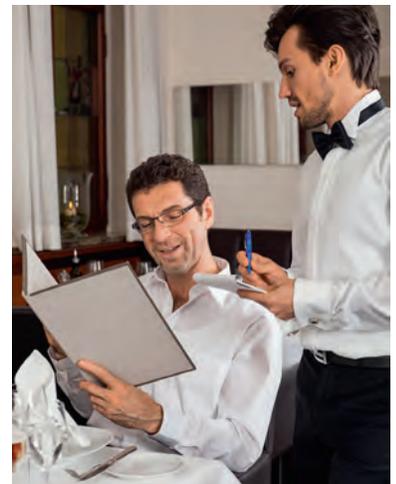
Elemente des Bewirtungsvertrags



Vertragsschluss

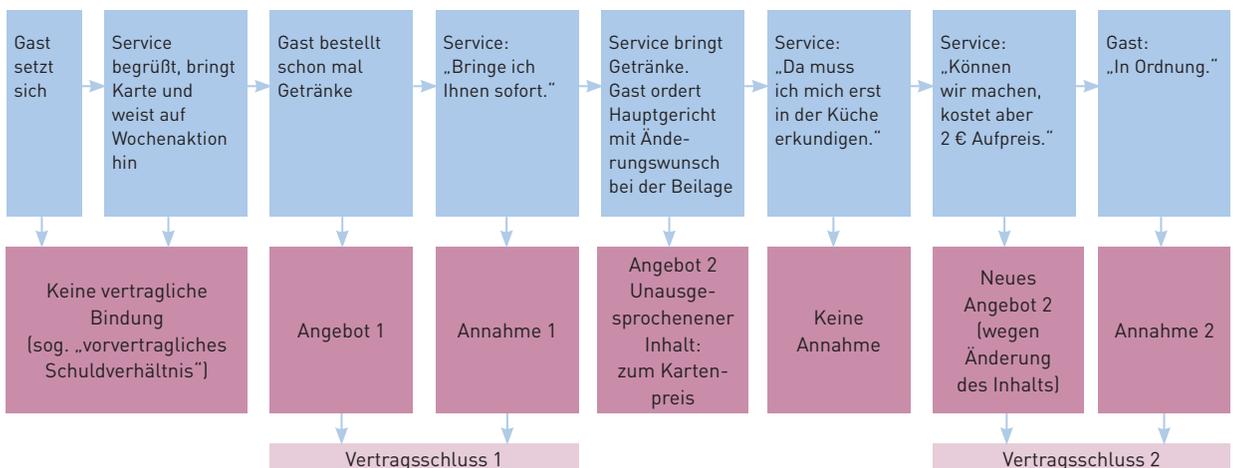
Wie jeder Vertrag kommt der Bewirtungsvertrag durch zwei übereinstimmende Willenserklärungen – Angebot und Annahme – zustande. 

1. Die Speisekarte ist noch kein Angebot des Gastronomen, sondern nur eine Aufforderung an den Gast, seinerseits ein Angebot abzugeben. Bestellt also der Gast ein auf der Speisekarte verzeichnetes Gericht und teilt ihm daraufhin der Service mit, dieses sei „aus“, so ist kein Vertrag entstanden.
2. Für den Bewirtungsvertrag ist keine besondere Form vorgeschrieben. Im Normalfall kommt er mündlich zustande. Selbst im wortlosen Aufnehmen der Bestellung durch den Service und dem anschließenden Bringen der Speisen und Getränke liegt eine Annahme durch sogenanntes „schlüssiges“ Verhalten vor. Auch der Bestellvorgang am Telefon oder über Internet bei Lieferservice ist ein vollwertiger Vertragsschluss.



Mit der Bestellung wird ein Bewirtungsvertrag abgeschlossen

Typischer Bestellvorgang aus rechtlicher Sicht



Happy Spoon

Ein beliebter Trend ist das „Flying Büfett“ mit individuellem Service aus Löffelschalen oder Happy Spoons aus Porzellan oder Edelstahl. Happy Spoons sind auch als Spezialbesteck für Amuse-Gueule bzw. Amuse-Bouche, beim Stehempfang und für den Pausensnack einsetzbar.



Büfettkegel mit Happy Spoons



Esstäbchen

Esstäbchen

In asiatischen Restaurants sind teilweise Esstäbchen als alleiniges Besteck üblich. Esstäbchen sind ein Paar gleich lange Stäbchen. Die Speisen werden nicht mit den Stäbchen aufgespießt, sondern gegriffen oder wie mit einer Gabel geschaufelt.

Servierhilfsbestecke

Ausgewählte Servierhilfsbestecke und deren Verwendung

Käsemesser	Gebäckzange	Tortenheber	Brotmesser	Salatvorleger
				
zum Schneiden, Portionieren und Anspießen von Käse	zum Anrichten und Transportieren von Gebäck, z. B. Cupcakes	zum Anrichten und Transportieren von Tortenstücken	zum Schneiden von Brot auf dem Brett	zum Mischen und Anrichten von Salat in der Schüssel
Tranchierbesteck	Saucenkelle	Suppenkelle	Universalzange	Tortenmesser
				
zum Tranchieren/ Zerlegen von Braten	zum Nappieren/Übergießen von Speisen mit Sauce aus der Sauciere	zum Ausschöpfen von Suppe aus der Terrine in den Teller	zum Greifen von Nudeln, aber auch Salaten oder anderen Vorspeisenbestandteilen	zum Schneiden von Creme- und Sahneschnitten oder Torten

Die Reinigung und Pflege von Besteck werden in Kapitel 13.3.2 Wirtschaftsdienst beschrieben.



8.3 Organisation im Restaurant

Zu einer individuellen „Serviceorganisation“ gehören:

- das Speisen- und Getränkeangebot
- die Speisenpräsentation
- die Servicemitarbeiter

Alle zusammen bilden die Grundlage für einen professionellen Service im gastronomischen Betrieb. Bei den Servicemitarbeitern stehen die Kompetenz und Freundlichkeit an erster Stelle.

Die Serviceorganisation hat viele Schnittstellen zu unterschiedlichen Bereichen des Betriebs (siehe auch Kapitel 8.4).

8.3.1 Serviceformen

Im gastronomischen Betrieb sind unterschiedliche Serviceformen möglich, die die Organisation des Betriebs und das Management bestimmen.

Counter-Service	Büfett-Service	Selfservice
Die Speisen und Getränke werden über einen Tresen (Counter) gereicht.	Die Servicekräfte stehen hinter einem Büfett und bedienen, beraten und unterstützen die Gäste.	Die Speisen und Getränke stehen zur Selbstbedienung für den Kunden bereit.
Full Service	Bankett-Service	Home Delivery
Die Speisen und Getränke werden am Tisch serviert, zuvor wird der Gast beraten.	Alle Gäste erhalten zu einem festgelegten Zeitpunkt das gleiche Menü. Eine geschlossene Gesellschaft, die gemeinsam ein Menü in einem abgesprochenen Rahmen verzehrt.	Die Speisen und Getränke werden zum Kunden ins Haus geliefert.

Korrigieren von „Wackeltischen“

Aus unterschiedlichsten Gründen kann die Standfestigkeit eines Tisches nicht mehr gegeben sein. Das Unterlegen von Korkteilen schafft Abhilfe. Besser sind Tische mit Korrekturrädern unter den Tischbeinen, sie können nach Bedarf verstellt werden.

Auf Bierdeckel als Unterlage ist aus optischen Gründen zu verzichten.

8.3.2 Serviceorganisation beim Full Service

Eindecken der Tische

Beim Full Service erfolgt der Service am Gästetisch.

Zuerst wird die Standfestigkeit des Tisches überprüft. Anschließend wird je nach Restauranttyp das Molton mit einem Tischtuch oder nur ein Tischläufer oder ein Tischset aufgelegt. Dann wird eingedeckt und zuletzt erfolgt je nach Bedarf die Platzierung von

- Blumenschmuck,
- Kerzen,
- Menagen,
- Aufstellern mit Getränke- und Speisekarten sowie Aktionskarten.

Menagen bestehen meist aus Salz- und Pfefferstreuer und werden mit Würzsaucen ergänzt. Menagen ermöglichen den Gästen eine individuelle Würzmitteldosierung. 

Arbeiten an der Bar

Bar-Setup

Bevor die Gäste eintreffen, müssen an der Bar Vorarbeiten geleistet werden:

- Bar lüften
- Barutensilien und Bareinrichtung auf Sauberkeit und Funktion prüfen
- Barstock kontrollieren und ggf. auffüllen
- Garnituren vorbereiten

Beratung

Der Barkeeper ist nicht nur für die Qualität der Cocktails verantwortlich, sondern muss außerdem den Gast fachgerecht beraten. Ist der Gast unschlüssig, erläutert er ihm die Bestandteile und Zubereitungsart eines Cocktails. So wird ihm die Auswahl erleichtert.



Cocktails mixen

Barleute, Bars und deren Cocktails gingen oft deshalb in die Bargeschichte ein, weil sie für bestimmte Anlässe den „idealen Cocktail“ kreierten. Einige Mixgetränke lassen sich bestimmten Anlässen oder Gästegruppen eindeutig zuordnen. Andere Mixgetränke sind sehr unterschiedlich einsetzbar.

Der professionelle Barkeeper muss bei der Auswahl die unterschiedlichen Erfordernisse und Bedürfnisse seiner Gäste berücksichtigen. Das Angebot hängt u. a. ab von folgenden Faktoren:

- Anlass
- Ort
- Tageszeit
- Verweildauer der Gäste
- Alter der Gäste
- Geschmacksvorstellungen der Gäste
- gewünschter Alkoholgehalt der Drinks

Inzwischen ist parallel zum Coffee to go auch der Cocktail to go ein Thema geworden. In Zusammenarbeit mit Verpackungsspezialisten wurde eine Tragetasche mit Tablett für Cocktails to go entwickelt. Gäste haben die Möglichkeit, mehrere Cocktails im Becher mit Strohhalm mitzunehmen.



Cocktail to go (Sausalitos)

Trinkfertige und vorportionierte Cocktails

Brandaktuell ist ein Trend, der insbesondere für die Systemgastronomie in Zukunft eine wichtige Rolle spielen könnte. Die ersten trinkfertigen und einzeln vorportionierten Cocktails überzeugen mit Geschmack und Barqualität. Einfach geschüttelt und auf Eis gegossen werden so schnell und perfekt Cocktails zubereitet. Der pfandfreie Cocktail in der Verpackung ist ungekühlt mehrere Monate haltbar.



Trinkfertige, vorportionierte Cocktails

8 Organisation im Betrieb

Beispiel für den Aufbau der einzelnen Bereiche/Abteilungen eines Hotels

Bereich Verpflegung

Food & Beverage



Restaurant
Bar
Küche
Spülabteilung
Stewarding
Bankett- und Veranstaltungsabteilung
Zimmerservice
Room Service
Personalkantine

Bereich Beherbergung

Rooms Division



Rezeption
Front-Office
Reservierung
Portier
Page
Concierge
Zimmerreinigung
Housekeeping
Wäscherei/Näherei
Hausmeister
Facility Management
Sport-, Fitness-, Spabereich

Bereich Verwaltung

Account/Human Resources/Controlling



Personalmanagement
Human Resources
Einkauf
Lager
Technik
Kaufmännische Abteilung
Finanzen
Buchhaltung

Bereich Verkauf

Sales/Marketing



Werbung/PR
Public Relations/Advertising
Marketing
Verkauf für Tagungen
MICE-Management
Zimmerverkauf
Revenue Management



Standardisierter Aufbau eines Salatbuffets



Unternehmensstandard nach Systemvorgaben: korrekt eingedeckte Tische



Speisenherstellung im System

8.5 Organisation im systemgastronomischen Betrieb

Merkmale der „Systemgastronomie“

Kennzeichen der Systemgastronomie sind drei Punkte:

1. Die Organisation und das Angebot sind **standardisiert**. Das bedeutet, dass sie in den Einzelbetrieben des Unternehmens weitgehend einheitlich sind.
2. Die Organisation und das Angebot können auf mehrere Einzelbetriebe übertragen werden. Das Konzept ist also **multiplizierbar**.
3. Die Steuerung des Unternehmens erfolgt **zentral**.

8.5.1 Standardisierung

Ein **Standard** ist so etwas wie eine Richtlinie, ein Maßstab oder eine Norm. Standards begegnen uns in unserer heutigen Welt überall und jeden Tag, sei es z. B. bei Steckdosen und Steckern, Glühlampen, Briefumschlägen, Autoreifen oder USB-Sticks. Aber auch viele komplexe Prozesse sind standardisiert, wie z. B. die Autoherstellung oder Feuerwehreinsätze.

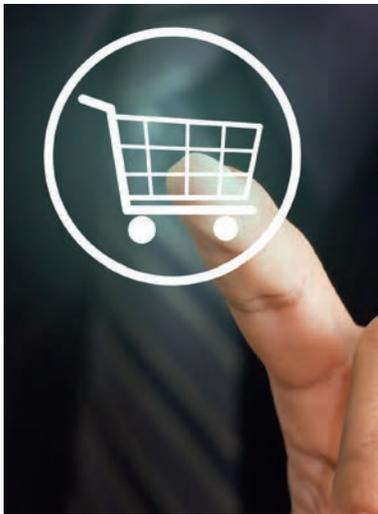
Ebenso gibt es im Gastgewerbe viele Standards. So ist z. B. jedes Kochrezept von der Idee her ein Standard. Standardisiert sind auch die klassischen Regeln zum Eindecken von Besteck, Tellern und Servietten. Allerdings ist der Grad der Standardisierung in den einzelnen Unternehmen des Gastgewerbes sehr unterschiedlich ausgeprägt. Am stärksten ausgeprägt ist er in der Systemgastronomie. Hier sind viele wesentliche Arbeitsprozesse im Ablauf vorgeschrieben.

Standardisierung erfolgt vor allem mittels **Handbüchern, Checklisten, Arbeitsanweisungen und Ablaufplänen**. Vom Grundsatz her kann jeder Unternehmensbereich und jeder Arbeitsprozess der Systemgastronomie standardisiert werden.

Die Standardisierung hat für den Gast den Vorteil, dass er an jedem Standort genau weiß, was ihn erwartet. Der Wiedererkennungswert ist also hoch. Der Gastronom hat den Vorteil, dass er seine Standards schnell und einfach auf neue Standorte übertragen kann.

Bereiche mit standardisierten Arbeitsabläufen in der Systemgastronomie

Gästekontakt	Produktion	Warenwirtschaft	Personal	Administration
<ul style="list-style-type: none"> ■ Verkauf und Service ■ Begrüßung und Verabschiedung ■ Beratungsgespräch ■ Reklamation ■ Reservierung ■ Kassiervorgang 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Art und Qualität der Rohstoffe ■ Rezepturen ■ Herstellungsverfahren ■ Hygiene ■ Anrichteweise/ Präsentation 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Bestellwesen ■ Einkauf ■ Eingangskontrollen ■ Lagerung und Warenpflege ■ Warenausgabe ■ Inventur 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Personalbeschaffung und -einstellung ■ Personaleinsatzplanung ■ Mitarbeitergespräche ■ Personalfreistellung 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rechnungsbegleichung ■ Lohnbuchhaltung ■ Controllingberichte



Warenwirtschaft

In einem gastgewerblichen Unternehmen werden ständig viele unterschiedliche Produkte bestellt, geliefert, gelagert und verkauft. Folgende Aufgaben fallen dabei an:

- Ermittlung des Bedarfs
- Bestellung bei den Lieferanten
- Annahme der Waren
- Lagerung in geeigneten Räumen
- Ausgabe und Verkauf der Waren

9.1 Waren beschaffen

Beispiele für Beschaffungsgüter

Zutaten	Hilfsstoffe	Betriebsstoffe	Handelswaren	Investitionsgüter
<ul style="list-style-type: none"> ■ Rohwaren ■ Halbfertigwaren ■ Fertigerzeugnisse 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verpackungsmaterialien ■ Dekorationsmaterialien 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Energie ■ Wasser ■ Kühlmittel ■ Reinigungsmittel 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tabakwaren ■ Zeitschriften 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Maschinen ■ Werkzeuge ■ Einrichtungen

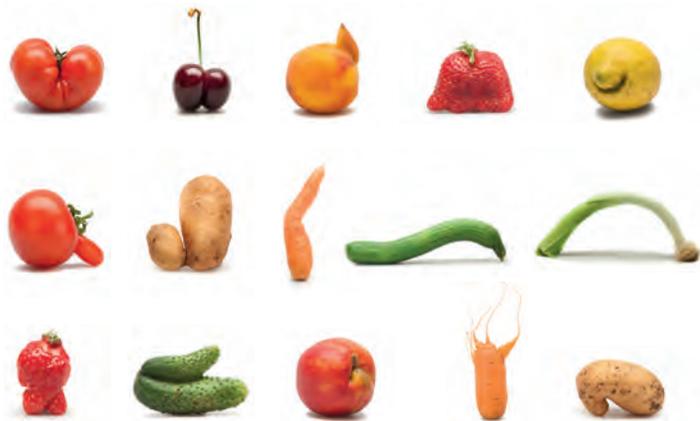
Der Beschaffungsprozess wird in diesem Kapitel anhand der Beschaffung von Zutaten für die Speisenherstellung beschrieben. Es ist aber beispielsweise auch übertragbar auf die Beschaffung von Tischen für das Restaurant, Bettwäsche für die Gästezimmer und Reinigungsmittel für den Etagenservice.

Das Prinzip der Warenbeschaffung gilt für alle Beschaffungsgüter.



9.1.1 Beschaffungsplanung

Damit es bei der Herstellung der Speisen nicht zu Produktionsverzögerungen oder Ausfällen kommt, müssen die benötigten Waren stets wie folgt zur Verfügung stehen:



Obst und Gemüse, das nicht der gängigen Norm entspricht

- in der richtigen Art
- in der richtigen Qualität
- in der richtigen Menge
- zur richtigen Zeit
- am richtigen Ort
- zu wirtschaftlich möglichst günstigen Bedingungen

Um dies sicherzustellen, sind im Vorfeld folgende Punkte zu klären:

- Was und wie viel will ich bestellen (Berechnung des Warenbedarfs)?
- Bei wem bestelle ich (Lieferantenauswahl)?
- Wann und wie oft bestelle ich (Festlegung des Beschaffungszeitpunkts)?

9.3.6 Ermittlung von Zimmerpreisen



Für die Kalkulation von Zimmerpreisen müssen zunächst die Selbstkosten pro Zimmer berechnet werden. Hierfür gibt es verschiedene Möglichkeiten. Die einfachste ist die **Divisionskalkulation**. Diese soll hier vorgestellt werden. Sie ist dann anzuwenden, wenn alle Zimmer gleichwertig sind.

$$\frac{\text{Gesamtkosten}}{\text{Zahl der erwarteten Übernachtungen}} = \text{Selbstkosten pro Zimmer}$$

Beispiel für die Berechnung der Selbstkosten eines Zimmers mithilfe der Divisionskalkulation

Ein kleines Hotel hat 12 gleichwertige Zimmer. Das Hotel hat an 360 Tagen im Jahr geöffnet. Es wird mit einer Auslastung von 60 % gerechnet. Die jährlichen Gesamtkosten für die Zimmer belaufen sich auf 168.000,00 €.

Berechnung der maximalen Übernachtungen: $12 \cdot 360 = 4.320$ Übernachtungen wären möglich

Berechnung der erwarteten Belegung (60 % von 4.320): $\frac{60 \cdot 4.320}{100} = 2.592$ wahrscheinliche Übernachtungen

Berechnung des Selbstkosten für ein Zimmer: $\frac{168.000,00 \text{ €}}{2.592} = 64,81 \text{ €}$

Die Selbstkosten für ein Zimmer liegen bei 64,81 €.

Nun können mithilfe einer verkürzten Zuschlagskalkulation die Zimmerpreise berechnet werden. Dabei sind die Gewinnerwartung des Unternehmens und die Umsatzsteuer in Höhe von derzeit 7 % zu berücksichtigen.

Somit gilt folgendes Schema:

Bei einer Gewinnerwartung von 20 % ergäbe sich für unser obiges Beispiel folgende Berechnung:

Selbstkosten
+ Gewinnerwartung
<hr/>
= Nettoverkaufspreis
+ Umsatzsteuer (7 %)
<hr/>
= Inklusivpreis (Zimmerpreis)

100,00 %		64,81 €
20,00 %		12,96 €
<hr/>		<hr/>
120,00 %	100,00 %	77,77 €
	7,00 %	5,44 €
	<hr/>	<hr/>
	107,00 %	83,21 €

Der Zimmerpreis beträgt 83,21 €, gerundet 84,00 €.

AUFGABEN



- 1 | Wie hoch sind die Selbstkosten für ein Zimmer bei jährlichen Gesamtkosten von 16.500,00 € und 220 erwarteten Buchungen für dieses Zimmer?
- 2 | Wie hoch wäre der Inklusivpreis für dieses Zimmer bei 15 % Gewinnerwartung mindestens anzusetzen?
- 3 | Wie hoch wäre der Gewinn bei einem Inklusivpreis von 100,00 €?

Wurzel- und Knollengemüse

Manche Pflanzen speichern ihre Nährstoffe in verdickten Wurzeln oder in Knollen oberhalb der Wurzeln. Hierzu zählen Möhre bzw. Karotte, Schwarzwurzel, Knollensellerie, Pastinake, Meerrettich, Rote Rübe, Rettich und Radieschen. Auch die Kartoffel gehört dazu (siehe Kapitel 10.14). Wurzel- und Knollengemüse ist gut lagerfähig.



Möhre/Karotte



Schwarzwurzel



Knollensellerie



Pastinake



Rote Rübe

Fruchtgemüse

Beim Fruchtgemüse sind die Früchte, in denen die Samen der Pflanze heranwachsen, fleischig verdickt. Sie haben einen hohen Wassergehalt, enthalten aber kaum Eiweiß und Fett (bis auf die Avocado). Zum Fruchtgemüse zählen u. a. alle Kürbisgewächse wie Gurke, Kürbis und Zucchini, aber auch Paprika, Tomate, grüne Erbsen und Bohnen sowie Aubergine, Avocado und Okraschote.



Aubergine



Avocado



Kürbis



Okraschote



Zucchini

Kohlgemüse

Kohlgemüse wird typischerweise im Winter angeboten. Es enthält viel Vitamin C, aber auch blähende Substanzen. Bei der Zerkleinerung werden ätherische Senföle freigesetzt, die das typische Kohlaroma ausmachen. Zu den Kohlgemüsen gehören u. a. Blumenkohl, Brokkoli und Romanesco, Weiß-Grün- und Rotkohl, Wirsing und Rosenkohl sowie Chinakohl und Paksoi. Kohlrabi wird manchmal dem Kohlgemüse, manchmal dem Knollengemüse zugerechnet.



Brokkoli



Chinakohl



Grünkohl



Romanesco



Wirsing

10.12 Nudeln

Der Nudelteig besteht in der Regel nur aus Weizen(vollkorn)mehl oder Weizen Grieß und Wasser, eventuell Eiern sowie etwas Salz und ein wenig Öl. Durch Zugabe bestimmter Rohstoffe kann seine Farbe variiert werden:

- schwarz: Sepiatinte (aus dem Tintenbeutel der Tintenfische)
- grün: Spinat, Petersilie oder Brennnessel
- rot: Tomaten, Paprika oder Rote Bete
- orange: Karotten oder Safran



Nudeln gibt es in vielen Formen, allein in Deutschland sind es über 100, z. B.:

- Schnüre oder Fäden: Spaghetti, Fedeli, Vermicelli
- Bänder oder Streifen: Tagliatelle, Linguine, Fettucine
- Spiralen: Fusilli
- Zylinder oder Röhren: Makkaroni, Penne, Canneloni, Rigatoni
- Muscheln oder Wellen: Conchiglie, Oreciette
- Schmetterlinge: Farfalle
- gefüllte Nudeln: Tortellini, Ravioli oder Lasagne; Wan-Tan-Nudeln

Eiernudeln müssen mindestens 100 g Vollei auf 1000 g Weizenmehl enthalten.

Spätzle sind Nudeln, die nicht bissfest, sondern zart und weich sein sollen. Sie werden deshalb nicht geformt und getrocknet, sondern direkt von einem Brett oder durch die Spätzlepresse in das kochende Wasser gegeben.

Nudeln enthalten vorrangig Kohlenhydrate in Form von Stärke und Ballaststoffen. Als Trockenprodukt sind sie bei richtiger Lagerung (trocken, luftig, Zimmertemperatur) lange haltbar. Bei frischen Teigwaren sind die empfohlene Kühltemperatur und das Mindesthaltbarkeitsdatum zu beachten.

Nudeln können als **Suppeneinlage**, als **Vorspeise**, **Sättigungsbeilage** oder selbstständiges **Hauptgericht** verwendet werden. Dann sind folgende Portionsgrößen sinnvoll:

- Suppeneinlage: 20 bis 30 Gramm
- Vorspeise: 50 bis 60 Gramm
- Sättigungsbeilage: 80 bis 100 Gramm
- selbstständiges Hauptgericht: 100 bis 150 Gramm

Verschiedene Nudelsorten:

- | | |
|---------------|----------------|
| ① Spaghetti | ⑥ Penne |
| ② Tagliatelle | ⑦ Cannelloni |
| ③ Lasagne | ⑧ Bandnudeln |
| ④ Pappardelle | ⑨ Conchiglione |
| ⑤ Farfalle | ⑩ Fusilli |



Gefärbte Nudeln

Gnocchi und Schupfnudeln

Gnocchi und Schupfnudeln zählen laut Lebensmittelrecht nicht zu den Teigwaren, da sie vorwiegend aus Kartoffeln bestehen.

Glasnudeln

Glasnudeln sind keine Teigwaren, da sie aus der Stärke von Sojabohnen, Mungobohnen oder anderen Hülsenfrüchten hergestellt werden.

AUFGABEN

- 1 | a) Nennen Sie die sieben Getreidesorten.
b) Aus welchen Teilen besteht das Getreidekorn?
c) Was ist Gluten? Welche Probleme kann Gluten verursachen?
d) Beschreiben Sie den Unterschied zwischen Mehl und Grieß.
- 2 | Nennen Sie fünf typische Nudelformen mit entsprechenden Beispielen.



Wichtige Schlachttiere



Kalb



Rind



Schwein



Lamm



Ziege

10.15 Fleisch und Fleischerzeugnisse

10.15.1 Fleisch – Begriffsbestimmung

Als Fleisch werden alle genießbaren Teile von warmblütigen, geschlachteten oder erlegten Tieren bezeichnet, die für den Menschen genießbar sind. Im engeren Sinn wird unter Schlachtfleisch allerdings nur das Skelettmuskelfleisch der Schlachttiere Rind, Kalb, Schwein, Schaf (Lamm) und Ziege verstanden.

Kälber sind junge Rinder, die meist im Alter von vier bis sechs Monaten geschlachtet werden. Dann haben sie ein Gewicht von ungefähr 150 kg. Ihr Fleisch ist fettarm und hat eine hellrote Farbe.

Rindfleisch dagegen ist kräftig rot, feinfaserig und zart, leicht marmoriert und saftig. Die Masttiere sind in der Regel zwischen zwei und drei Jahre alt.

Schweinefleisch stammt meistens von Tieren, die zwischen sechs und neun Monate alt sind. Die Tiere haben dann ein Gewicht von bis zu 120 kg. Als Spanferkel werden Tiere bis zu sechs Wochen bezeichnet. Diese haben ein Gewicht von ca. 15 kg.

Lämmer sind junge Schafe im ersten Lebensjahr. Geschlachtet werden sie meist im Alter von 3 bis 4 Monaten.

Junge Ziegen bis zu 6 Monaten werden als Zicklein bezeichnet und bis zu einem Jahr als Jungziegen.

10.15.2 Inhaltsstoffe und Eignung

Fleisch ist aufgrund der enthaltenen Nährstoffe ein wichtiges Lebensmittel. Die Zusammensetzung des Fleisches ist jedoch je nach Tierart und Fleischteil sehr unterschiedlich. In Deutschland wird überwiegend Fleisch von mageren Tieren angeboten. Dieses enthält intramuskulär nur wenig Fett. Rückstände von Tierarzneimitteln, Masthormonen oder Leistungsförderern kommen vor. Sie haben aber meistens nur eine geringe Bedeutung.

Verkaufsargumente für Fleisch

- Schlachtfleisch ist einer unserer wichtigsten Lieferanten für Eiweiß.
- Das Eiweiß hat aufgrund seiner Zusammensetzung eine hohe biologische Wertigkeit.
- Fleisch hat einen hohen Gehalt an Eisen, das für die Blutbildung sehr wichtig ist.
- Fleisch ist ein guter Lieferant von B-Vitaminen.
- Gerade das Fleisch junger Tiere ist gut bekömmlich und verdaulich.
- Fleisch wirkt – abhängig vom Fettgehalt – sättigend. Es ist energiereich, enthält aber fast keine Kohlenhydrate.
- Fleisch kann sehr vielfältig zubereitet werden.

Fleisch in der Kritik

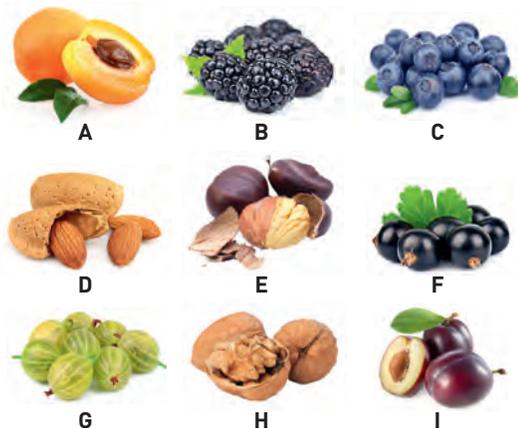
- Fleisch enthält teilweise ungesundes Fett und Cholesterin. Dies fördert die Entstehung von Arteriosklerose und verursacht Herzinfarkt und Schlaganfall.
- Insbesondere Schweinefleisch hat einen hohen Gehalt an Purinen. Liegt eine erbliche Veranlagung vor, können Purine die Nieren schädigen und Gicht hervorrufen.
- Trotz aller Kontrollen kommt es immer wieder zu Skandalen im Umgang mit Fleisch.
- Tierzucht ist ein Produktionsverfahren mit einem hohen Energieverbrauch.

10.20 Aufgaben

- 1 | a) Nennen und erläutern Sie die drei wichtigsten Ziele des Lebensmittelrechts.
 b) Zählen Sie anhand einer Packung Milch fünf Angaben auf, die auf verpackten Lebensmitteln stehen müssen, und erläutern Sie diese.
- 2 | Lebensmittel bzw. Zutaten, die Allergien auslösen können, werden als Allergene bezeichnet. Finden Sie im folgenden Rätsel 10 allergene Lebensmittel und schreiben Sie diese auf.

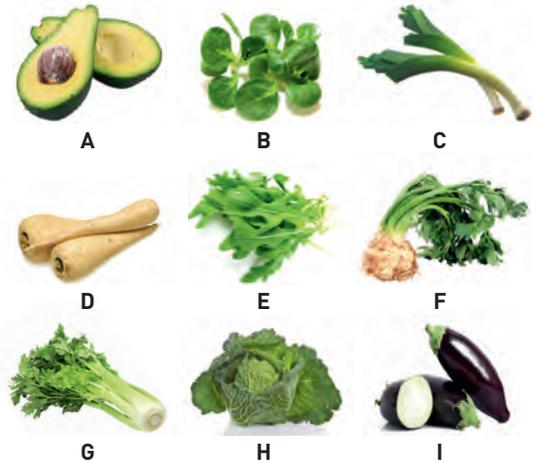
S	A	L	Z	A	A	L	L	A	M	M	A
E	N	T	E	I	U	G	R	E	G	O	R
L	A	F	L	U	S	S	K	R	E	B	S
L	N	H	N	U	T	I	S	Ü	R	E	O
E	A	M	F	S	E	N	F	H	S	L	J
R	S	I	S	S	R	E	H	K	T	L	A
I	O	L	I	R	N	Ü	S	S	E	O	A
E	E	C	Z	U	B	I	S	A	M	T	S
R	E	H	E	T	M	A	N	D	E	L	N

- 3 | a) Eier sind wichtige Grundnahrungsmittel. Erläutern Sie diese Aussage.
 b) Was bedeuten die Zahlen und Buchstaben, die auf Eiern aufgedruckt sind?
- 4 | Auch Milch ist ein wichtiges Grundnahrungsmittel.
 a) Erklären Sie stichpunktartig folgende Begriffe:
 – Rohmilch
 – pasteurisierte Milch
 – ESL-Milch
 – Vollmilch
 b) Nennen Sie sechs Erzeugnisse bzw. Produkte, die aus Milch hergestellt werden können.
 c) Wie lassen sich diese Produkte in der Küche verwenden?
- 5 | a) Benennen Sie die abgebildeten Früchte und ordnen Sie diese nach Sorten.



- b) Zählen Sie zehn exotische Früchte auf.

- 6 | Benennen Sie die abgebildeten Gemüsearten und ordnen Sie diese nach den verwendeten Pflanzenteilen in Gruppen.



- 7 | Erstellen Sie in Ihrem Heft eine tabellarische Übersicht nach folgendem Muster. Vervollständigen Sie diese mit den Bezeichnungen für die männlichen und weiblichen Tiere sowie für die Jungtiere.

	Bezeichnung für männliches Tier	Bezeichnung für weibliches Tier	Bezeichnung für Jungtier
Rind			
Schwein			
Schaf			
Ziege			

- 8 | Sie sollen einen Kartoffelgratin für 6 Personen herstellen:
 a) Welche Kocheigenschaft müssen die dafür verwendeten Kartoffeln haben? Begründen Sie Ihre Antwort.
 b) Welche weiteren Zutaten brauchen Sie für die Herstellung?
 c) Pro Person rechnen Sie mit 150 g Gratin. Davon sind 70 % Kartoffeln. Wie viel Gramm Kartoffeln sind im gesamten Gratin?
 d) Wenn Sie beim Schälen und Putzen der Kartoffeln von 15 % Verlusten ausgehen, wie viel Gramm Kartoffeln müssen Sie dann einkaufen?

Omelette (6 Portionen)

Zutaten	Herstellung
18 Stück Eier Salz 120 g Butter	<ul style="list-style-type: none"> ■ 3 Eier pro Portion und etwas Salz mit einer Gabel zu einer glatten Masse verrühren ■ Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze schmelzen ■ Ei-Masse zugeben ■ unterste Schicht stocken lassen und zu einer Seite schieben, restliche Flüssigkeit zurücklaufen lassen ■ mehrmals so wiederholen, dass zum Schluss noch genügend Masse zum Stocken übrig bleibt ■ eine Seite des Omelettes umschlagen ■ das Omelette nochmals umschlagen, während es aus der Pfanne gleitet ■ das Omelette sollte farblos und ohne Falten sein
	
	
	
	<p style="text-align: center;"><i>Schieben der Ei-Masse</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Omelette aus der Pfanne gleiten lassen</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Zusammengeschlagenes Omelette</i></p>
Anrichten Auf einem vorgewärmten Teller.	Variationen Kräuter, Schinken, Käse usw. in die rohe Ei-Masse geben. Würzig mit Gemüse, Fleisch- oder Fischragouts füllen. Süß mit Marmelade oder Früchten füllen.

Eierpfannkuchen (6 Portionen)

Zutaten	Herstellung
360 g Mehl 360 ml Milch oder Sahne 240 g Zucker 6 Stück Eier Prise Salz 120 ml Öl	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mehl in eine Schüssel sieben ■ Mehl, Flüssigkeit und Zucker zu einer glatten Masse verrühren ■ Eier trennen ■ das Eigelb zu der Mehlmasse geben und verrühren ■ Eiweiß mit dem Salz steif schlagen ■ das aufgeschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben ■ Öl in der Pfanne erhitzen und 1/6 der Eierkuchenmasse zugeben ■ gold-gelb backen, wenden und die andere Seite ebenfalls gold-gelb backen
	
	
	
	<p style="text-align: center;"><i>Aufgeschlagenes Eiweiß</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Pfannkuchenmasse in der Pfanne</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Gold-gelb gebackener Eierpfannkuchen</i></p>
Anrichten Auf einem vorgewärmten Teller.	Variationen Süß: mit Staubzucker, Apfelmus, Früchten, Eis usw. Herzhaft: mit Kräutern, Spargel, Schinken, Lachs usw.

11.2.3 Brühen, Suppen und Eintöpfe

Die Einteilung der Suppen kann nach verschiedenen Kriterien geschehen:

- nach **Bindung** in klar und gebunden
- nach **Temperatur** in warm und kalt
- nach **Herkunft** in regional, national und exotisch

Unterscheidung nach Bindung

Zu den klaren Suppen gehören die Brühen (z. B. Gemüsebrühe), die Kraftbrühen (z. B. Geflügelkraftbrühe), die doppelten Kraftbrühen (z. B. doppelte Rinderkraftbrühe) und die Essenzen (z. B. Rebhuhnessenz).

Klare Suppen enthalten viele Aromastoffe und ätherische Öle und wirken dadurch appetitanregend. Serviert werden sie in der Regel in Suppentassen. Die Portionsgröße liegt zwischen 150 bis 200 ml, bei Essenzen um 100 ml. Mögliche Einlagen sind:

- | | |
|---|------------------------------|
| ■ Würfel, Streifen, Rauten oder Perlen von Gemüse | ■ Eierstich oder Eierflocken |
| ■ Reis oder Teigwaren | ■ Pfannkuchenstreifen |
| ■ Klößchen/Nocken aus Quark, Grieß, Fleisch- und Fischfarce | ■ Röstbrot (Croûtons) |
| | ■ Profiteroles |

Beispiele für gebundene Suppen sind Tomatencreme- und Spargelcremesuppe, Kartoffelsuppe, Kürbissuppe und Eintöpfe. Die Bindung kann durch Auskochen von stärkehaltigen Produkten, durch Pürieren oder durch Zugabe von Mehl oder Stärke erfolgen. Gebundene Suppen können im Gegensatz zu den klaren Suppen durchaus sättigend wirken. Sie dienen daher auch als Ersatz eines Hauptgangs oder auch als komplette Zwischenmahlzeit. Dies gilt insbesondere für Gemüsesuppen und Eintöpfe.

Unterscheidung nach Temperatur

Neben den warmen Suppen gibt es auch solche, die kalt angeboten werden. Sie haben meist einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Insbesondere in der warmen Jahreszeit dienen sie als erfrischende Abwechslung. Zu den kalten Suppen gehören:

- **Milchkaltschalen:** Basis ist Milch und Zucker; eine Bindung kann durch Zugabe von Eiern erfolgen; oft gezuckerte und gegebenenfalls zerkleinerte Früchte als Einlage; z. B. Milchkaltschale mit Blaubeeren
- **Fruchtkaltschalen:** Basis sind zerkleinerte Früchte und Zucker; Flüssigkeit ist entweder Wasser und/oder Wein; eine Bindung kann durch Zugabe von Kartoffelstärke oder Fruchtmark erfolgen; z. B. Erdbeerkaltschale
- **geeiste Brühen:** Grundbrühen oder Kraftbrühen werden im Froster geeist; z. B. geeiste Rinderkraftbrühe
- **kalte Gemüsesuppen:** Gemüse wird nicht erhitzt, sondern direkt püriert; eventuell wird Öl, Gemüsesaft oder etwas Brühe zugesetzt, alles wird pikant gewürzt; z. B. Gazpacho
- **kalte Kartoffelsuppen:** Kartoffeln werden gekocht, püriert und abgekühlt; eventuell wird etwas Brühe zugesetzt; alles wird pikant gewürzt; z. B. Vichysoisse (kalte französische Kartoffelsuppe)



Klare Suppe



Gebundene Suppe



Kalte Fruchtsuppe



Gazpacho

Kaffeezubereitungen/Spezialkaffees

Mit der Entstehung der Kaffeeconzepte in der Systemgastronomie hat sich eine unendliche Vielfalt von Kaffeezubereitungen entwickelt. Ein Beispiel sind die Flavoured Coffees, eine Kombination von Kaffee und Sirup, z.B. Vanille, Haselnuss, Karamell, Minze oder Banane. Hier ist das Angebot meist saisonal gestaltet, Kokos- und Erdbeersirup werden im Sommer angeboten, Eierlikör zu Ostern, während der Wintermonate sind Zimt- und Lebkuchensirup beliebt. Sirup mildert die Röstaromen und spricht besonders Gäste an, die Kaffee nicht gerne pur trinken.

Flavoured Coffee = aromatisierter Kaffee



Trendgetränke wie Frappuccino oder Frappé aus Kaffee und Eiscreme mit Flavour sind aus dem Angebot nicht mehr wegzudenken. Hier sind die Kenntnisse des Personals hinsichtlich der Produkte und der fachgerechten Zubereitung gefragt, um Fantasie und Kreativität professionell zu kombinieren.

Verbände, Zulieferer, Schulen und private Dozenten veranstalten Workshops und Seminare rund um den Kaffee. Als anerkannte Instanz für Ausbildung und Zertifizierung gilt die SCA (Speciality Coffee Association of Europe) in London, aber auch viele Kaffeeconzepte haben eigene Schulungszentren.

Die Grundlage des Kaffeeangebots bilden die folgenden Kaffeezubereitungen:

- Espresso: dunkel geröstetes Kaffeemehl im Dampfdruckverfahren hergestellt
- Espresso macchiato: Espresso mit einem Schuss Milchschaum
- Ristretto: konzentrierter Espresso mit weniger Wasser zubereitet
- Cappuccino: Espresso mit heißer Milch und Milchschaum
- Flat White: doppelter Ristretto mit feinporigem Milchschaum aufgeossen und häufig mit Latte Art verziert
- Caffè Latte: heiße Milch oder Milchschaum über den Espresso gegeben
- Café Crème: Espresso, der mit mehr Wasser und viel Crema hergestellt wird
- Latte macchiato: Espresso in die Milch und den festen Milchschaum gegeben, sodass drei Schichten entstehen
- Café au Lait (Milchkaffee): Filterkaffee und heiße Milch im Verhältnis 1:1
- Caffè mocha: Espresso mit heißer Milch, Kakao, Schokolafavour und ggf. Sahne
- Caffè doppio: doppelter Espresso in großer Tasse
- Caffè freddo: Espresso mit viel kalter Milch und Eiswürfeln
- Espresso granita/Café granitée: Espresso, gezuckert, gefroren und dann zerstoßen im Glas, ggf. mit Sahne
- Eiskaffee und Eis-Macchiato: Kaffeespezialitäten mit Eiscreme

Außerdem werden häufig folgende alkoholhaltige Heißgetränke angeboten:

- Irish Coffee: Kaffee mit braunem Zucker, Irish Whiskey und halb geschlagener Sahne
- Pharisäer: brauner Rum mit Zucker, heißem Kaffee und Sahnehaube
- Rüdeshheimer Kaffee: Würfelzucker mit Weinbrand Asbach Uralt flambiert, heißem Kaffee und Sahnehaube



Vollautomatische Zubereitung von Kaffeespezialitäten



Espresso



Cappuccino



Café Crème



Latte macchiato



Caffè mocha



Eis-Macchiato

Kurzbeschreibung ausgewählter Rebsorten



Cabernet Sauvignon

Diese Rebsorte wird heute auf der ganzen Welt angebaut, hat ihre Heimat aber im Bordeaux-Gebiet. Grundsätzlich bietet Cabernet Sauvignon kräftiges Tannin, eine dunkle Farbe bei später Reife.



Tempranillo

Diese spanische Rebsorte ergibt tiefdunkle, trockene, buketreiche und langlebige Rotweine. Im Duorotal ist Tempranillo eine der meistangebauten Trauben und wird zur Portweinerstellung verwendet. Auch in Argentinien, Chile, Israel und Marokko ist diese Rebsorte beliebt.



Blaufränkisch/Lemberger

Blaufränkisch, oft aus dem Burgenland in Österreich, taucht als Lemberger aus Württemberg in Deutschland auf. Aus dieser Rebsorte lassen sich leichte und fruchtige, manchmal auch tanninreiche Weine mit einer intensiven rot-lila Farbe ausbauen.



Chardonnay

Chardonnay gehört zu den am meisten angebauten Weißweintruben. Ursprünglich aus Burgund wird der Chardonnay heute bevorzugt auch in Übersee angebaut. Charakteristisch sind Körperreichtum und Nussaroma, das oft auch als rauchig bezeichnet wird.



Merlot

Auch der Merlot hat seine Heimat in Frankreich. (Merlot stammt aus dem Französischen: Merle = Amsel. Der Name weist auf die Vorliebe der Amseln für rote Rebsorten hin.) Merlot spielt heute in fast allen Weinbauregionen der Welt eine Rolle. Der Merlot ist weich, hat ein leichtes Pflaumenaroma und besticht durch seine dunkelrote Farbe.



Sauvignon blanc

Diese weiße Rebsorte ist in der ganzen Welt verbreitet. Charakteristisch ist ihr pikantes Johannisbeer- und Stachelbeeraroma, je nach Anbaugebiet mit Mineraltönen und ausgeprägter Säure.



Sangiovese

Eine der wichtigsten und häufigsten Rebsorten in Italien (z. B. für Chianti). Sangiovese-Weine haben eine kräftige Farbe und eine ausgeprägte Struktur von Tanninen und Säuren.



Pinot blanc

Der weiße Burgunder wird in vielen europäischen Ländern angebaut, vor allem in Frankreich. Apfel- oder birnenfruchtiges Aroma mit dezenter Säure ist charakteristisch für Spitzenqualitäten aus Europa.



Pinot noir

In Deutschland als Spätburgunder, in der Schweiz und Österreich als Blauburgunder bezeichnet, ist der Pinot noir die hochwertige Rebsorte der kühleren Weinanbaugebiete. In der Neuen Welt ist der Pinot noir in Neuseeland, Kalifornien und Australien nicht mehr wegzudenken. Je nach Anbaugebiet entwickelt der Pinot noir komplexe Fruchtaromen.



Pinot gris

In Deutschland als Grauburgunder, in Italien als Pinot grigio bezeichnet, gehört diese Rebsorte, obwohl die Haut der Beeren rötlich gefärbt ist, zu den weißen Rebsorten. Kräftige und säurebetonte Weißburgunder aus Deutschland stehen leichten und spritzigen Pinot grigios aus Italien gegenüber.



Syrah

Eine klassische Rebsorte, die zunächst im Rhônetal in Frankreich kultiviert wurde, aktuell aber auch als Shiraz bezeichnet, in Australien, USA, Chile und Südafrika eine Rolle spielt. Diese Rebsorte liefert ein würziges Beerengaroma mit ausgeprägtem Tanningehalt.

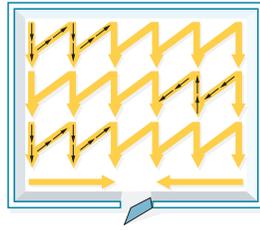


Riesling

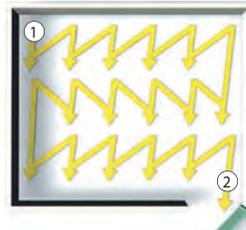
Der Riesling wächst in fast allen deutschen Anbaugebieten, wird aber auch auf der ganzen Welt gerne angebaut. Riesling stellt besonders hohe Anforderungen an die Lage, bringt dafür aber rassige, aromatische Weine mit charakteristischer Säure sowie hochwertige edelsüße Weine hervor.

Professionelle Reinigung

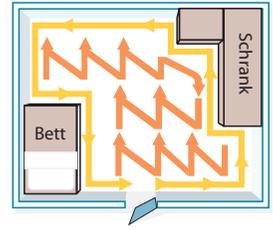
Beim Reinigen wird immer von links nach rechts und von oben nach unten gearbeitet. So werden keine Gegenstände übersehen und herabsinkender Restschmutz wird beim Reinigen der unteren Flächen restlos entfernt. Kleinmöbel und Ähnliches wie Stühle, Stehlampen, Papierkorb hochstellen bzw. während der Reinigung verschieben. Beim Saugen darauf achten, dass der Teppich in Florrichtung (nicht „gegen den Strich“) gesaugt wird.



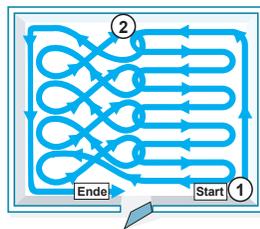
Flächen fegen/kehren



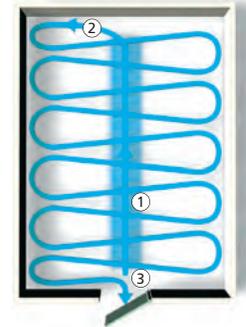
Freie Flächen saugen



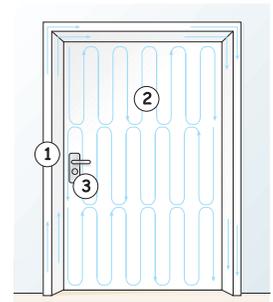
Flächen mit Mobiliar saugen



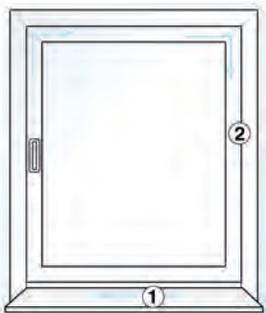
Breite Flächen feucht oder nass wischen



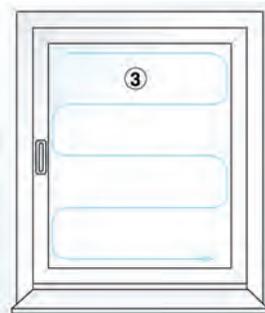
Schmale Flächen feucht oder nass wischen



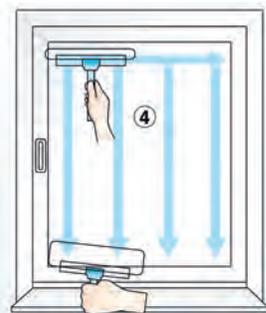
Türen reinigen



Fensterbank und -rahmen reinigen



Fenster innen und außen mit dem Bezug des Wischers reinigen



Fenster mit der Gummilippe abziehen



Restliche Feuchte am Rand und in den Ecken trocknen

Unterhaltsreinigung

Der textile Bodenbelag wird mit einem Staubsauger gesaugt. Hierbei ist darauf zu achten, dass die Saugleistung auf die zu saugende Oberfläche abgestimmt wird. Bei anhaftenden Verschmutzungen kann ein geeigneter Teppichreiniger eingesetzt werden. Ein Fleck wird von außen nach innen mit kreisender Bewegung entfernt.

Grundreinigung

Eine Grundreinigung kann trocken mit Reinigungspulver oder Granulat aber auch feucht durch Shampooieren oder Sprühextraktion vorgenommen werden. Hierbei wird die Gesamfläche gereinigt und es ist darauf zu achten, dass der Belag nach dem Reinigungsvorgang restlos abtrocknen kann.

Reinigungsempfehlung

Die Reinigungsmethode muss auf das Material und die Verschmutzungsart abgestimmt werden. Der Fußbodenverleger ist nach DIN 18365 verpflichtet, eine schriftliche Reinigungsempfehlung zur Verfügung zu stellen.

Sprühextraktion

Reinigungsmittel werden in einem Arbeitsgang aufgesprüht und aufgesaugt.

Boxspringbetten

Immer größere Bedeutung erhält das Boxspringbett in Hotels. Es besteht aus drei übereinanderliegenden Matratzentypen: einer Unter-, Ober- und Toppermatratze. Boxspringbetten bieten viele Vorteile:

- höherer Einstieg
- sehr gute Luftzirkulation
- optimaler Schlafkomfort durch flexible Anpassung an den Körper
- keine Geräusentwicklung
- längere Lebensdauer der Matratze, da der Druck durch die Federbox abgeleitet wird

Deckbetten und Kissen

Deckbetten und Kissen werden mit unterschiedlichen Füllmaterialien angeboten:

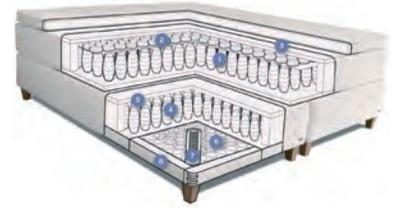
- Daunen und Federn
- Baumwolle
- Naturhaar und Seide
- Cellulose/Lyocell
- synthetische Füllungen, insbesondere Hohlfaserbällchen und Füllfasern, in die Mikrokapseln eingearbeitet sind, die Wärme aufnehmen und abgeben können

Für den persönlichen Komfort sind Kissen von großer Bedeutung. Darum bieten viele Hotels eine Auswahl an verschiedenen Kopfkissen an (Kissenmenü). Die Gäste melden sich an der Rezeption und ihr bevorzugtes Kopfkissen wird geliefert.

Ab einer 4-Sterne-Klassifizierung gehören mehrere Kissen für jeden Gast heute zum Standard.



Boxspringbett



- 1 Matratzenfederung: Tonnen-Taschenfederung aus thermisch vergütetem Stahl
- 2 Matratzenfederung: Soft-Touch-Taschenfederung aus thermisch vergütetem Stahl
- 3 Matratzenpolsterung: Jute-Stiftlatex
- 4 Unterbettfederung: Tonnen-Taschenfederung aus thermisch vergütetem Stahl
- 5 Unterbettpolsterung: Stiftlatex
- 6 Bonell-Unterfederung: Aus thermisch vergütetem Stahl
- 7 Eckfedern: Verstärkt
- 8 Bettrahmen und Lattenrost: Massives, naturbelassenes Kiefernholz



Schlafen Sie gut!



Unser Kissenmenü für Sie

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Antiallergiekissen
80 x 80 cm | <input type="checkbox"/> Daunenkissen
80 x 80 cm |
| <input type="checkbox"/> Rosshaarkissen
40 x 60 cm | <input type="checkbox"/> Kuschelkissen
40 x 40 cm |
| <input type="checkbox"/> Nackenstützkissen
40 x 80 cm | <input type="checkbox"/> Hirsekissen
40 x 60 cm |

Für Ihren Schlafkomfort haben wir Ihnen ein Kissenmenü zusammengestellt.

Wenn Sie sich entschieden haben, wenden Sie sich bitte an die Rezeption.

Für die Füllung von Deckbetten und Kissen sind oft Federn und Daunen in unterschiedlichen Mischungsverhältnissen üblich. Aufgrund der Waschbarkeit und Eignung für Allergiker sind aber auch synthetische Füllungen beliebt. Besonders empfehlenswert sind Alljahres-Decken für alle Jahreszeiten.

Je höher die Qualität der Daune, desto geringer ist die Füllmenge aufgrund der steigenden Füllkraft.

Daunen sind der feine Brustflaum von Enten und Gänsen.



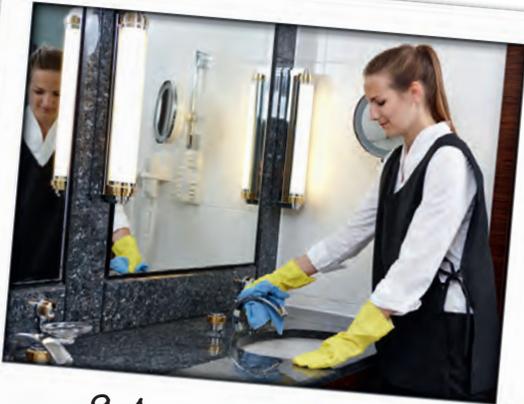
Gänse-daunen Enten-daunen Gänse-federn Enten-federn



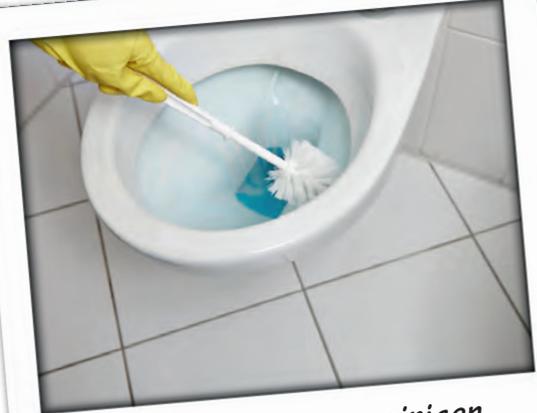
7. Wasserablauf und Stöpsel reinigen



8. Waschtisch reinigen und polieren



9. Armaturen polieren



10. Toilette innen reinigen



11. Toilette außen, Toilettenbrille und Toilettendeckel reinigen



12. Toilettenpapiervorrat auffüllen

14.2 Bruchrechnen

Während der Gebrauch von ganzen Zahlen und Dezimalzahlen im beruflichen Alltag üblich ist, ist die Verwendung von „Brüchen“ seltener. Oft findet man „Brüche“ allerdings bei Mengenangaben in Rezepten.

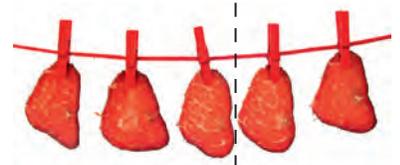
Ein Bruch besteht immer aus einem **Zähler**, dem **Bruchstrich** und einem **Nenner**.

Im Zähler dürfen beliebige Zahlen stehen. Im Nenner auch, außer der Null.

Beispiel: $\frac{3}{5}$
 3 Zähler
 — Bruchstrich
 5 Nenner

Der Bruch $\frac{3}{5}$ wird gelesen als: „Drei Fünftel“. Er kann auf unterschiedliche Weise veranschaulicht werden:

- „Ein Ganzes“ wird in 5 gleiche Stücke unterteilt. Davon werden 3 „genutzt“. Wird z. B. ein Stück Fleisch in fünf gleich große Portionen geschnitten, dann ist jede Portion ein Fünftel des Stücks Fleisch. $\frac{3}{5}$ heißt also: man „nutzt“ 3 von diesen 5 Portionen, bzw. $\frac{3}{5}$ des gesamten Stücks Fleisch.
- 3 Stück (von irgendetwas) sollen auf 5 „Einheiten“ verteilt werden. Sollen z. B. 3 Bananen auf 5 Personen verteilt werden, erhält jede Person $\frac{3}{5}$ einer Banane. Oder 3 Flaschen Saft sollen auf 5 Gläser verteilt werden, dann enthält jedes Glas $\frac{3}{5}$ der Menge einer Flasche Saft.
- Mathematisch bedeutet $\frac{3}{5}$ nichts anderes, als dass die Zahl 3 durch 5 geteilt wird: $3 : 5 = 0,6$.



Um das Rechnen mit Brüchen im beruflichen Alltag zu vereinfachen, nutzen wir diese **mathematischen Veranschaulichung** von Brüchen.

Beispiel:

- Von 840 g Kirschen sollen $\frac{3}{7}$ verwendet werden.
 Mit dem Taschenrechner rechnet man nun wie folgt:
 $3 : 7 \times 840 = 240$ g; d. h. 240 g Kirschen werden verwendet.
- Für 4 Portionen Dessert werden $\frac{2}{5}$ Liter Sahne (eigentlich: $\frac{2}{5}$ von einem Liter Sahne) verwendet.
 Mit dem Taschenrechner rechnet man nun wie folgt:
 $2 : 5 \times 1 = 0,4$ Liter; d. h. man braucht 0,4 Liter Sahne (oder 400 ml).



Das Wort „von“ bedeutet mathematisch: „mal“



AUFGABEN

- In einer Klasse mit 24 Auszubildenden sind $\frac{2}{3}$ Männer. Wie viele Frauen sind in der Klasse?
- Ein Gast bestellt $\frac{1}{8}$ l Rotwein. Wie viel ml sind das?
- Ein Stück Fleisch wiegt 3000 g. Wie viel Gramm sind dann $\frac{5}{12}$?
- Für 4 Portionen Dessert sind im Rezept $\frac{2}{5}$ Liter Sahne angegeben. Wie viel Sahne wird für 15 Portionen dieses Desserts benötigt?
- Für $\frac{1}{2}$ kg Kartoffelsalat werden $\frac{1}{5}$ l Mayonnaise benötigt. Wie viel Mayonnaise muss für 1,5 kg Kartoffelsalat eingekauft werden?

LF 1.1 – Arbeiten in der Küche



Süße Verführungen

Sie machen Ihre Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe in einem privat geführten Hotel. Im Hotel gibt es fünf weitere Auszubildende. Das Unternehmen legt großen Wert auf die Motivation der Mitarbeiter und Auszubildenden. Außerdem soll die Nachhaltigkeit in möglichst vielen Bereichen umgesetzt werden.

Im September dieses Jahres wird in Ihrem Haus ein Azubi-Abend stattfinden. Für die Organisation und Durchführung der Veranstaltung sind alle Azubis zuständig. In diesem Rahmen werden die Eltern der Azubis zu einem Essen eingeladen. Die Desserts sollen in Form eines Büfetts präsentiert werden. Da Sie derzeit in der Küche arbeiten, werden Sie beauftragt, zusammen mit dem Küchenchef das Dessertbüfett zu planen und die Planungsinhalte schriftlich festzuhalten.

- 1 | a) Erläutern Sie stichpunktartig den Begriff „Nachhaltigkeit“.
b) Nennen Sie jeweils mindestens drei geeignete Maßnahmen zur Nachhaltigkeit in folgenden Bereichen:
 - Küche
 - Restaurant
 - Beherbergung
- c) Welche Punkte sind im Hinblick auf die Nachhaltigkeit bei der Speisenauswahl und Speisenzubereitung zu berücksichtigen?
- 2 | Welche Angaben brauchen Sie
 - a) von Ihrem Hotelchef,
 - b) von Ihrem Küchenchef,um das Dessertbüfett planen zu können?
- 3 | Erstellen Sie eine inhaltliche und zeitliche Übersicht mit den einzelnen Planungsschritten für das Dessertbüfett.
- 4 | a) Wählen Sie sechs Desserts für das Büfett aus.
b) Begründen Sie Ihre Auswahl.
c) Entwerfen Sie eine Dessertkarte und formulieren Sie die ausgewählten Desserts gastgerecht.
- 5 | a) Beschaffen Sie sich für drei Ihrer ausgewählten Desserts das passende Rezept.
b) Schreiben Sie für diese Desserts eine Materialanforderung. Gehen Sie bei Ihrer Planung jeweils von 10 Portionen aus.
c) Formulieren Sie für diese Desserts jeweils einen genauen Arbeitsablaufplan.
d) Fertigen Sie eine Skizze für das Dessertbüfett an. Denken Sie dabei auch an das Geschirr und Besteck.
e) Machen Sie Vorschläge für die Dekoration des Büfetts.
- 6 | Bereiten Sie die drei Desserts, für die Ihnen die Rezepte vorliegen, probeweise zu.