

Inhaltsverzeichnis

Meine Rolle im Betrieb	LF 1	9	2	Bestellung	76
Betriebsorganisation		10	3	Kaufvertrag	77
1	Hotellerie	11	3.1	Rechtliche Voraussetzungen für Kaufverträge	77
1.1	Betriebe der Hotellerie	11	3.2	Einen Kaufvertrag aufsetzen	78
1.2	Organisation von Hotels	12	3.3	Wenn Kaufverträge nicht erfüllt werden	79
2	Individualgastronomie	15	Warenannahme, Warenlagerung und Warenausgabe		85
3	Systemgastronomie	16	1	Warenannahme	86
3.1	Organisation von Systemgastronomiebetrieben	17	2	Warenlagerung	88
3.2	Betriebe der Systemgastronomie	18	2.1	Lagerarten	88
Berufe im Gastgewerbe		20	2.2	Lagerung und Lagerpflege	90
1	Mitarbeiter/innen in der Beherbergung	21	3	Warenausgabe	92
1.1	Mitarbeiter/innen im Frontoffice	21	4	Verwaltungstätigkeiten im Magazin	93
1.2	Mitarbeiter/innen der Halle	22	4.1	Verwaltung von Schriftstücken im Magazin	93
1.3	Mitarbeiter/innen im Housekeeping	23	4.2	Lagerkennzahlen	93
2	Mitarbeiter/innen im Verpflegungsbereich	24	In der Küche arbeiten	LF 3	99
2.1	Mitarbeiter/innen in der Küche	24	Arbeitsplatz Küche		100
2.2	Mitarbeiter/innen im Service	27	1	Die Küche	101
2.3	Mitarbeiter/innen im Einkauf und in der Lagerverwaltung	32	1.1	Küchenarten	101
3	Mitarbeiter/innen in der Verwaltung	32	1.2	Der Weg der Ware durch die Küche	102
Kommunikation		35	2	Die Küchenausstattung	103
1	Was ist Kommunikation?	36	2.1	Material von Küchengeschirr	103
2	Wie kommunizieren wir?	38	2.2	Gargeräte	104
2.1	Die Vielseitigkeit einer Nachricht	39	2.3	Küchenmaschinen und Küchengeräte	104
2.2	Was zu einer guten Kommunikation gehört	41	2.4	Mobile Ausgabegeräte und Transportmittel	106
2.3	Fragen	42	2.5	Küchengeschirr	107
3	Der erste Eindruck zählt!	43	2.6	Messer und andere Küchenwerkzeuge	108
4	Richtige Umgangsformen	45	Hygiene und Reinigungsarbeiten in der Küche		111
5	Konflikte	46	1	Hygiene in der Küche	112
5.1	Gründe für Konflikte	47	1.1	Personalhygiene	112
5.2	Umgang mit Konflikten	48	1.2	Produkthygiene	114
Ein guter und sicherer Arbeitsplatz		52	1.3	Betriebshygiene	120
1	Sicherheit am Arbeitsplatz	53	2	Reinigung und Desinfektion	121
1.1	Unfallverhütung	53	2.1	Wie läuft eine Reinigung ab?	121
1.2	Brandschutz	54	2.2	Wie läuft eine Desinfektion ab?	122
1.3	Erste Hilfe	56	2.3	Reinigungs- und Desinfektionspläne	122
2	Hygiene	56	3	HACCP und Gute Hygienepraxis	124
2.1	Personalhygiene	57	3.1	HACCP	124
2.2	Lebensmittel- und Produkthygiene	58	3.2	Gute Hygienepraxis (GHP)	126
2.3	Betriebshygiene	60	Material- und Wareneinsatz		132
3	Arbeitsplatz und Gesundheit	62	1	Materialberechnung	133
3.1	Ergonomie	62	1.1	Maße und Gewichte	133
3.2	Körperhaltung	63	1.2	Gewichtstabelle für Portionsgrößen	134
3.3	Schwere Lasten richtig heben	64	2	Ermittlung des Portionspreises	137
4	Nachhaltigkeit	64	3	Rezept- und Menüberechnungen	138
Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	LF 2	67	Vorbereitungsarbeiten und Garmethoden		141
Bestellung und Kaufvertrag		68	1	Vorbereiten von Lebensmitteln	142
1	Ermittlung des Warenbedarfes	69	1.1	Allgemeine Vorbereitungsarbeiten	142
1.1	Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Einkauf	69	1.2	Schneidearten	143
1.2	Festlegen der Warenmenge	70	2	Garmethoden	145
1.3	Anfragen und Angebote einholen	72	2.1	Klassische Garmethoden	145
1.4	Angebotsvergleich	74	2.2	Vollendende Garmethoden	149
			2.3	Kombinierte Garmethoden	151
			3	Konservierung von Lebensmitteln	152

Unsere Ernährung		156	2.1 Die wichtigsten Wäschestücke in einem gastronomischen Betrieb		221
1	Inhaltsstoffe der Nahrung	157	2.2 Wäschepflege und Wäschetausch		221
1.1	Bestandteile der Nahrung	157	3 Geschirr, Besteck und Serviergegenstände		223
1.2	Nährstoffe und ihre Aufgaben	158	3.1 Geschirr		223
2	Energie- und Nährstoffbedarf	159	3.2 Bestecke und Spezialbestecke		224
2.1	Wozu benötigen wir Energie?	159	4 Gläser		231
2.2	Wie deckt man den Energiebedarf optimal?	160	Vor dem Service		234
3	Kohlenhydrate	162	1 Tischdecken		235
3.1	Bauplan	163	1.1 Reinigen und Ausrichten der Tische		235
3.2	Bedeutung für den Körper	164	1.2 Auflegen der Tischwäsche		235
3.3	Bedeutung für die Küche	165	1.3 Eindecken der Platzteller		236
4	Fette	167	1.4 Servietten brechen		237
4.1	Bauplan	167	1.5 Auflegen der Gedecke		239
4.2	Bedeutung für den Körper	168	1.6 Anordnung der Gläser		241
4.3	Bedeutung für die Küche	169	1.7 Platzieren der Tischdekoration und der Menagen		243
5	Eiweißstoffe (Proteine)	171	1.8 Stühle zurückdrehen		243
5.1	Bauplan	171	2 Eindecken und Servieren der Speisenfolge		243
5.2	Bedeutung für den Körper	171	3 Frühstück		245
5.3	Bedeutung für die Küche	172	3.1 Frühstücksgedecke		245
6	Wasser	173	3.2 Frühstücksbuffet		246
6.1	Bedeutung für den Körper	173	4 Arbeiten vor Servicebeginn		248
6.2	Bedeutung für die Küche	174	4.1 Mise en place		248
7	Vitamine und Mineralstoffe	175	4.2 Servicebesprechung (Servicemeeting, Briefing)		250
7.1	Vitamine	175	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen		253
7.2	Mineralstoffe	178	LF 5		
7.3	Umgang mit Vitaminen und Mineralstoffen	180	Umgang mit dem Gast		254
Speiseöle und Speisefette		182	1 Unsere Gäste		255
1	Bedeutung für die Ernährung	183	1.1 Gästebedürfnisse		255
2	Öle und Fette	183	1.2 Zielgruppen		258
2.1	Speiseöle	183	1.3 Gästetypen		262
2.2	Speisefette und Speisefettmischungen	184	Servicearten		264
3	Einkauf und Lagerung	185	1 Selbstbedienung		265
Eier und Eiprodukte		186	1.1 Counterservice		265
1	Eier und Eiprodukte	187	1.2 Onlineservice		266
1.1	Bedeutung für die Ernährung	187	1.3 Freeline-Service		267
1.2	Einkauf von Eiern	188	1.4 Free-flow-Service und Fresh-flow-Service		267
1.3	Lagerung von Eiern	190	2 Vollservice (Service mit Bedienung)		269
2	Eiergerichte	191	Grundlagen des Servierens		270
Gemüse und Kartoffeln		193	1 Grundlegende Serviceregeln		271
1	Gemüse	194	1.1 Allgemeine Serviceregeln		271
1.1	Bedeutung für die Ernährung	194	1.2 Reihenfolge beim Einsetzen		272
1.2	Einkauf von Gemüse	195	1.3 Service links oder rechts vom Gast		273
1.3	Lagerung von Gemüse	195	1.4 Ausheben		273
1.4	Gemüsearten	196	1.5 Abräumen der Tische		274
2	Kartoffeln	202	2 Grundlegende Tragetechniken		275
2.1	Bedeutung für die Ernährung	202	2.1 Tragen von Schlitten		275
2.2	Einkauf von Kartoffeln	203	2.2 Tragen von Tellern		276
2.3	Lagerung von Kartoffeln	203	2.3 Tragen von Platten		277
3	Pflanzliche Gerichte	204	2.4 Tragen von Gläsern		277
3.1	Salate	204	2.5 Handhabung von Vorlegern		278
3.2	Gemüsegerichte	207	3 Getränkeservice		279
3.3	Kartoffelgerichte	210	3.1 Mise en place für den Getränkeservice		279
Das Restaurant vorbereiten und pflegen		217	3.2 Ablauf des Getränkeservices		279
Einrichtung und Ausstattung		218	4 Von der Reservierung bis zur Verabschiedung		280
1	Tische und Stühle	219	4.1 Reservierung (Tischbestellung)		280
2	Tisch- und Tafelwäsche	220	4.2 Begrüßung des Gastes		281

4.3	Platzierung des Gastes	282	6.2	Lagerung	367
4.4	Präsentation der Speisen- und Getränkekarten	282	6.3	Arten von Speisepilzen	368
4.5	Verkaufsgespräch (Aktiver Verkauf)	283	7	Milch und Milchprodukte	369
4.6	Aufnahme der Bestellung	285	7.1	Bedeutung für die Ernährung	369
4.7	Service von Speisen und Getränken	287	7.2	Einkauf von Milch und Milchprodukten	369
4.8	Präsentieren und Kassieren der Rechnung	288	7.3	Käse	370
4.9	Verabschiedung des Gastes	288	7.4	Lagerung von Milch und Milchprodukten	371
4.10	Richtiges Verhalten bei Beschwerden (Reklamationen)	289	7.5	Weitere Milchprodukte	372
4.11	Verkaufsfördernde Maßnahmen	290	7.6	Milchalternativen	372
Alkoholfreie, Kalt- und Heißgetränke, Bier, Wein		293	8	Fisch	372
1	Kaltgetränke	294	8.1	Bedeutung für die Ernährung	372
1.1	Wässer	294	8.2	Einkauf von Fisch	373
1.2	Frucht- und Gemüsegetränke	298	8.3	Lagerung von Fisch	373
1.3	Erfrischungsgetränke	303	8.4	Fischarten	374
1.4	Milch und Milchmodischgetränke	307	9	Meeresfrüchte	375
2	Heißgetränke	310	9.1	Bedeutung für die Ernährung	375
2.1	Kaffee	310	9.2	Einkauf von Meeresfrüchten	376
2.2	Kakao	318	9.3	Lagerung von Meeresfrüchten	376
2.3	Tee	322	10	Fleisch	376
3	Bier	328	10.1	Bedeutung für die Ernährung	376
4	Wein	329	10.2	Einkauf von Fleisch	377
			10.3	Lagerung von Fleisch	379
			10.4	Tierarten	379
Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		333	Speisenkunde		388
Menükunde		334	1	Gaumenfreuden	389
1	Menüaufbau	335	2	Kalte Vorspeisen	389
1.1	Menüreihenfolge	335	3	Suppen	392
1.2	Grundsätze der Menüerstellung	337	3.1	Klare Suppen	392
1.3	Menüarten	338	3.2	Gebundene Suppen	393
1.4	Menüregeln	342	3.3	Kalte Suppen und Kaltschalen	394
2	Gestaltung von Speisen- und Menükarten	343	3.4	Regionalsuppen	394
2.1	Verpflichtende Angaben	343	3.5	Nationalsuppen	395
2.2	Optionale Angaben	346	4	Warme Vorspeisen	395
2.3	Mögliche Ordnung einer Speisekarte	346	5	Fische und Meeresfrüchte	396
2.4	Gastronomische Richtlinien	347	6	Sorbets	397
2.5	Gestaltung von Menükarten	348	7	Hauptgerichte	397
Lebensmittelkunde		350	7.1	Rindfleischgerichte	399
1	Lebensmittelqualität	351	7.2	Kalbfleischgerichte	400
2	Lebensmittelkennzeichnung	352	7.3	Schweinefleischgerichte	400
2.1	Verpflichtende Grundkennzeichnung von Lebensmitteln	352	7.4	Lammfleischgerichte	401
2.2	Qualitäts- und Gütesiegel	353	7.5	Geflügelgerichte	401
3	Getreide und Getreideprodukte	354	7.6	Wild(geflügel)gerichte	402
3.1	Bedeutung für die Ernährung	354	8	Garnituren	403
3.2	Einkauf von Getreide und Getreideprodukten	354	9	Saucen	404
3.3	Lagerung von Getreide und Getreideprodukten	355	9.1	Warme Saucen	404
3.4	Getreidearten	355	9.2	Kalte Saucen	407
3.5	Getreideprodukte	356	9.3	Buttermischungen	408
4	Hülsenfrüchte	357	10	Beilagen	409
4.1	Bedeutung für die Ernährung	357	11	Nachspeisen	410
4.2	Einkauf von Hülsenfrüchten	357	11.1	Käse	410
4.3	Lagerung von Hülsenfrüchten	357	11.2	Süßspeisen	410
4.4	Arten von Hülsenfrüchten	357	Alkoholische Getränke und Getränkeausschank		413
5	Obst	358	Bier		414
5.1	Einkauf von Obst	358	1	Bierherstellung	415
5.2	Lagerung von Obst	358	1.1	Zutaten für Bier	415
5.3	Obstarten	358	1.2	Herstellung von Bier	416
6	Speisepilze	367			
6.1	Einkauf	367			

2	Bierarten, Spezialitäten und Biermarken	417	3.1	Alkoholische Getränke	490
2.1	Bierarten	417	3.2	Verträglichkeit und Wirkung von Alkohol	490
2.2	Besondere Bierstile (im deutschsprachigen Raum)	419	3.3	Jugendliche und Alkohol (Jugendschutz)	491
2.3	Biermarken	420		Getränkeausschank	494
2.4	Einkauf und Lagerung von Bier	420	1	Schanksysteme	495
2.5	Verkauf von Bier	421	2	Umgang mit Schankanlagen	497
2.6	Service von Bier	422	2.1	Rechtliche Grundlagen zu Schankanlagen	497
	Wein und Schaumwein	425	2.2	Arbeiten mit Schankanlagen	498
1	Grundprodukt Weintraube	426	3	Reinigung von Schankanlagen	502
2	Weinbau	427	4	Ermittlung von Schankverlusten	503
3	Weinerzeugung	430		Zahlungen mit dem Gast abwickeln	507
3.1	Weißweinerzeugung	431		Gesetzliche Grundlagen	508
3.2	Besonderheiten der Roséweinerzeugung	433	1	Verträge	509
3.3	Besonderheiten der Rotweinerzeugung	433	1.1	Bewirtungsvertrag	509
3.4	Schaumweinerzeugung	435	1.2	Störungen im Bewirtungsvertrag	511
3.5	Erzeugung alkoholarmer oder alkoholfreier Weine bzw. Schaumweine	438	2	Gästerechnung	513
4	Einkauf und Lagerung von Wein bzw. Schaumwein	438	2.1	Rechnungsmerkmale	514
4.1	Einkauf von Wein bzw. Schaumwein	438	2.2	Kontrolle der Rechnung	515
4.2	Gebindeformen für Wein bzw. Schaumwein	439	2.3	Zahlung der Rechnung	515
4.3	Lagerung von Wein bzw. Schaumwein	440		Kalkulation	517
5	Verkauf und glasweiser Service von Wein bzw. Schaumwein	441	1	Umsatzsteuer	518
5.1	Verkauf von Wein bzw. Schaumwein	441	1.1	Steuersätze	519
5.2	Glasweiser Service von Wein bzw. Schaumwein	443	1.2	Steuerberechnung	519
6	Deutsche Weine und Qualitätsschaumweine (Sekte)	445	2	Preiskalkulation	520
6.1	Deutsches Weingesetz und gesetzliche Vorgaben für deutschen Sekt	445	2.1	Kalkulationsarten	520
6.2	Deutsche Weinbaugebiete	452	2.2	Kalkulation von Speisen	520
7	Weitere wichtige Weinbauländer in Europa	463	2.3	Kalkulation von Getränken	522
7.1	Frankreich	464	2.4	Preisnachlässe	524
7.2	Italien	466		Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	526
7.3	Spanien	468	1	Bonieren	527
	Mischgetränke und dazu einsetzbare Spirituosen	473	2	Abrechnungs- und Kontrollsysteme	529
1	Alkoholfreie Mischgetränke	474	2.1	Elektronische Kassensysteme	529
1.1	Mischgetränke mit Sirup	474	2.2	Funkboniersysteme	531
1.2	Mischgetränke mit Fruchtsäften	474		Zahlungsverkehr	533
1.3	Mischgetränke mit Erfrischungsgetränken	475	1	Zahlungsformen	534
1.4	Mischgetränke mit Milch- bzw. Milchersatzprodukten	476	1.1	Barzahlung	534
1.5	Mischgetränke mit alkoholfreiem Bier, Wein oder Schaumwein	476	1.2	Zahlen per Überweisung	535
2	Alkoholische Mischgetränke und dafür einsetzbare Spirituosen	477	1.3	Zahlungskarten	536
2.1	Alkoholische Mischgetränke mit Bier	477	1.4	Zahlung mit dem Handy (M-Payment)	540
2.2	Alkoholische Mischgetränke mit Wein bzw. Schaumwein	478	2	Zahlungsmittel	541
2.3	Alkoholische Mischgetränke mit Spirituosen	479	2.1	Euro	541
3	Alkoholhaltige Heißgetränke	481	2.2	Fremdwährungen	542
	Getränkeangebot und -empfehlung	484	3	Kassieren	543
1	Getränkeangebot	485	3.1	Trinkgeld	544
1.1	Getränkekarten	485	3.2	Tagesabschluss	545
1.2	Weitere verkaufsfördernde Maßnahmen zum Getränkeangebot	487	3.3	Kassendifferenzen	545
2	Korrespondierende Getränke (Getränkeangebote planen)	488		Glossar – Fachausdrücke im Service	547
3	Rechtliche Grundlagen beim Alkoholverkauf (Jugendschutz)	490		Stichwortverzeichnis	550
				Literaturverzeichnis	559
				Bildnachweis	560