

Inhaltsverzeichnis

Meine Rolle im Betrieb	LF 1	9	2	Bestellung	76
Betriebsorganisation					
1	Hotellerie	10	3	Kaufvertrag	77
1.1	Betriebe der Hotellerie	11	3.1	Rechtliche Voraussetzungen für Kaufverträge	77
1.2	Organisation von Hotels	12	3.2	Einen Kaufvertrag aufsetzen	78
2	Individualgastronomie	15	3.3	Wenn Kaufverträge nicht erfüllt werden	79
3	Systemgastronomie	16	Warenannahme, Warenlagerung und Warenausgabe 85		
3.1	Organisation von Systemgastronomiebetrieben	17	1	Warenannahme	86
3.2	Betriebe der Systemgastronomie	18	2	Warenlagerung	88
Berufe im Gastgewerbe					
1	Mitarbeiter/innen in der Beherbergung	20	2.1	Lagerarten	88
1.1	Mitarbeiter/innen im Frontoffice	21	2.2	Lagerung und Lagerpflege	90
1.2	Mitarbeiter/innen der Halle	21	3	Warenausgabe	92
1.3	Mitarbeiter/innen im Housekeeping	22	4	Verwaltungstätigkeiten im Magazin	93
2	Mitarbeiter/innen im Verpflegungsbereich	23	4.1	Verwaltung von Schriftstücken im Magazin	93
2.1	Mitarbeiter/innen in der Küche	24	4.2	Lagerkennzahlen	93
2.2	Mitarbeiter/innen im Service	24	In der Küche arbeiten LF 3 99		
2.3	Mitarbeiter/innen im Einkauf und in der Lagerverwaltung	27	Arbeitsplatz Küche 100		
3	Mitarbeiter/innen in der Verwaltung	32	1	Die Küche	101
Kommunikation					
1	Was ist Kommunikation?	35	1.1	Küchenarten	101
2	Wie kommunizieren wir?	36	1.2	Der Weg der Ware durch die Küche	102
2.1	Die Vielseitigkeit einer Nachricht	38	2	Die Küchenausstattung	103
2.2	Was zu einer guten Kommunikation gehört	39	2.1	Material von Küchengeschirr	103
2.3	Fragen	41	2.2	Geräte	104
3	Der erste Eindruck zählt!	42	2.3	Küchenmaschinen und Küchengeräte	104
4	Richtige Umgangsformen	43	2.4	Mobile Ausgabegeräte und Transportmittel	106
5	Konflikte	45	2.5	Küchengeschirr	107
5.1	Gründe für Konflikte	46	2.6	Messer und andere Küchenwerkzeuge	108
5.2	Umgang mit Konflikten	47	Hygiene und Reinigungsarbeiten in der Küche 111		
Ein guter und sicherer Arbeitsplatz					
1	Sicherheit am Arbeitsplatz	48	1	Hygiene in der Küche	112
1.1	Unfallverhütung	52	1.1	Personalhygiene	112
1.2	Brandschutz	53	1.2	Produkthygiene	114
1.3	Erste Hilfe	53	1.3	Betriebshygiene	120
2	Hygiene	54	2	Reinigung und Desinfektion	121
2.1	Personalhygiene	56	2.1	Wie läuft eine Reinigung ab?	121
2.2	Lebensmittel- und Produkthygiene	56	2.2	Wie läuft eine Desinfektion ab?	122
2.3	Betriebshygiene	57	2.3	Reinigungs- und Desinfektionspläne	122
3	Arbeitsplatz und Gesundheit	58	3	HACCP und Gute Hygienepraxis	124
3.1	Ergonomie	60	3.1	HACCP	124
3.2	Körperhaltung	62	3.2	Gute Hygienepraxis (GHP)	126
3.3	Schwere Lasten richtig heben	62	Material- und Wareneinsatz 132		
4	Nachhaltigkeit	63	1	Materialberechnung	133
Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen LF 2 67					
Bestellung und Kaufvertrag					
1	Ermittlung des Warenbedarfes	68	1.1	Maße und Gewichte	133
1.1	Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Einkauf	69	1.2	Gewichtstabelle für Portionsgrößen	134
1.2	Festlegen der Warenmenge	70	2	Ermittlung des Portionspreises	137
1.3	Anfragen und Angebote einholen	72	3	Rezept- und Menüberechnungen	138
1.4	Angebotsvergleich	74	Vorbereitungsarbeiten und Garmethoden 141		
Bestellung und Kaufvertrag					
1	Ermittlung des Warenbedarfes	69	1	Vorbereiten von Lebensmitteln	142
1.1	Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Einkauf	69	1.1	Allgemeine Vorbereitungsarbeiten	142
1.2	Festlegen der Warenmenge	70	1.2	Schneidearten	143
1.3	Anfragen und Angebote einholen	72	2	Garmethoden	145
1.4	Angebotsvergleich	74	2.1	Klassische Garmethoden	145
Vorbereitungsarbeiten und Garmethoden					
1.3	Anfragen und Angebote einholen	72	2.2	Vollendende Garmethoden	149
1.4	Angebotsvergleich	74	2.3	Kombinierte Garmethoden	151
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			
3 Kohlenhydrate	162		Vor dem Service	234
3.1 Bauplan	163	1	Tischdecken	235
3.2 Bedeutung für den Körper	164	1.1	Reinigen und Ausrichten der Tische	235
3.3 Bedeutung für die Küche	165	1.2	Auflegen der Tischwäsche	235
4 Fette	167	1.3	Eindecken der Platzteller	236
4.1 Bauplan	167	1.4	Servietten brechen	237
4.2 Bedeutung für den Körper	168	1.5	Auflegen der Gedecke	239
4.3 Bedeutung für die Küche	169	1.6	Anordnung der Gläser	241
5 Eiweißstoffe (Proteine)	171	1.7	Platzieren der Tischdekoration und der Menagen	243
5.1 Bauplan	171	1.8	Stühle zurückdrehen	243
5.2 Bedeutung für den Körper	171	2	Eindecken und Servieren der Speisenfolge	243
5.3 Bedeutung für die Küche	172	3	Frühstück	245
6 Wasser	173	3.1	Frühstücksgedecke	245
6.1 Bedeutung für den Körper	173	3.2	Frühstücksbuffet	246
6.2 Bedeutung für die Küche	174	4	Arbeiten vor Servicebeginn	248
7 Vitamine und Mineralstoffe	175	4.1	Mise en place	248
7.1 Vitamine	175	4.2	Servicebesprechung (Servicemeeting, Briefing)	250
7.2 Mineralstoffe	178			
7.3 Umgang mit Vitaminen und Mineralstoffen	180			
Speiseöle und Speisefette	182		Gastbezogenen Service im Restaurant	
1 Bedeutung für die Ernährung	183		durchführen LF 5	253
2 Öle und Fette	183			
2.1 Speiseöle	183		Umgang mit dem Gast	254
2.2 Speisefette und Speisefettmischungen	184	1	Unsere Gäste	255
3 Einkauf und Lagerung	185	1.1	Gästebedürfnisse	255
Eier und Eiprodukte	186	1.2	Zielgruppen	258
1 Eier und Eiprodukte	187	1.3	Gästetypen	262
1.1 Bedeutung für die Ernährung	187		Servicearten	264
1.2 Einkauf von Eiern	188	1	Selbstbedienung	265
1.3 Lagerung von Eiern	190	1.1	Counterservice	265
2 Eiergerichte	191	1.2	Onlineservice	266
Gemüse und Kartoffeln	193	1.3	Freeline-Service	267
1 Gemüse	194	1.4	Free-flow-Service und Fresh-flow-Service	267
1.1 Bedeutung für die Ernährung	194	2	Vollservice (Service mit Bedienung)	269
1.2 Einkauf von Gemüse	195		Grundlagen des Servierens	270
1.3 Lagerung von Gemüse	195	1	Grundlegende Serviceregeln	271
1.4 Gemüsearten	196	1.1	Allgemeine Serviceregeln	271
2 Kartoffeln	202	1.2	Reihenfolge beim Einsetzen	272
2.1 Bedeutung für die Ernährung	202	1.3	Service links oder rechts vom Gast	273
2.2 Einkauf von Kartoffeln	203	1.4	Ausheben	273
2.3 Lagerung von Kartoffeln	203	1.5	Abräumen der Tische	274
3 Pflanzliche Gerichte	204	2	Grundlegende Tragetechniken	275
3.1 Salate	204	2.1	Tragen von Schlitten	275
3.2 Gemüsegerichte	207	2.2	Tragen von Tellern	276
3.3 Kartoffelgerichte	210	2.3	Tragen von Platten	277
		2.4	Tragen von Gläsern	277
		2.5	Handhabung von Vorlegern	278
Das Restaurant vorbereiten und pflegen LF 4	217	3	Getränkeservice	279
Einrichtung und Ausstattung	218	3.1	Mise en place für den Getränkeservice	279
1 Tische und Stühle	219	3.2	Ablauf des Getränkeservices	279
2 Tisch- und Tafelwäsche	220	4	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	280
		4.1	Reservierung (Tischbestellung)	280
		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					
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 Milchmischgetränke	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 LF 6					
Menükunde					
1	Menüaufbau	333	1	Gaumenfreuden	388
1.1	Menüreihenfolge	334	2	Kalte Vorspeisen	389
1.2	Grundsätze der Menüerstellung	335	3	Suppen	392
1.3	Menüarten	337	3.1	Klare Suppen	392
1.4	Menüregeln	338	3.2	Gebundene Suppen	393
2	Gestaltung von Speisen- und Menükarten	338	3.3	Kalte Suppen und Kaltschalen	394
2.1	Verpflichtende Angaben	342	3.4	Regionalsuppen	394
2.2	Optionale Angaben	343	3.5	Nationalsuppen	395
2.3	Mögliche Ordnung einer Speisenkarte	343	4	Warmen Vorspeisen	395
2.4	Gastronomische Richtlinien	346	5	Fische und Meeresfrüchte	396
2.5	Gestaltung von Menükarten	346	6	Sorbets	397
		347	7	Hauptgerichte	397
		348	7.1	Rindfleischgerichte	399
		350	7.2	Kalbfleischgerichte	400
		351	7.3	Schweinefleischgerichte	400
		352	7.4	Lammfleischgerichte	401
2.1	Verpflichtende Grundkennzeichnung von Lebensmitteln	352	7.5	Geflügelgerichte	401
2.2	Qualitäts- und Gütesiegel	352	7.6	Wild(geflügel)gerichte	402
3	Getreide und Getreideprodukte	353	8	Garnituren	403
3.1	Bedeutung für die Ernährung	354	9	Saucen	404
3.2	Einkauf von Getreide und Getreideprodukten	354	9.1	Warmen Saucen	404
3.3	Lagerung von Getreide und Getreideprodukten	355	9.2	Kalte Saucen	407
3.4	Getreidearten	355	9.3	Buttermischungen	408
3.5	Getreideprodukte	355	10	Beilagen	409
4	Hülsenfrüchte	356	11	Nachspeisen	410
4.1	Bedeutung für die Ernährung	357	11.1	Käse	410
4.2	Einkauf von Hülsenfrüchten	357	11.2	Süßspeisen	410
4.3	Lagerung von Hülsenfrüchten	357			
4.4	Arten von Hülsenfrüchten	357			
5	Obst	358			
5.1	Einkauf von Obst	358			
5.2	Lagerung von Obst	358			
5.3	Obstarten	358			
6	Speisepilze	367			
6.1	Einkauf	367			
Alkoholische Getränke und Getränkeausschank LF 7/8					
Bier					
1	Bierherstellung	413			
1.1	Zutaten für Bier	414			
1.2	Herstellung von Bier	415			

Inhaltsverzeichnis

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 LF 9 507		
3.1	Weißeinerzeugung	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 alkoholärmer 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 (Sekt)	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 Weinbäume 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		