

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		
7.2	Mineralstoffe	178	LF 5		
7.3	Umgang mit Vitaminen und Mineralstoffen	180	253		
Speiseöle und Speisefette		182	Umgang mit dem Gast		
1	Bedeutung für die Ernährung	183	254		
2	Öle und Fette	183	1		
2.1	Speiseöle	183	Unsere Gäste		
2.2	Speisefette und Speisefettmischungen	184	1.1		
3	Einkauf und Lagerung	185	Gästebedürfnisse		
Eier und Eiprodukte		186	1.2		
1	Eier und Eiprodukte	187	Zielgruppen		
1.1	Bedeutung für die Ernährung	187	1.3		
1.2	Einkauf von Eiern	188	Gästetypen		
1.3	Lagerung von Eiern	190	Servicearten		
2	Eiergerichte	191	264		
Gemüse und Kartoffeln		193	1		
1	Gemüse	194	Selbstbedienung		
1.1	Bedeutung für die Ernährung	194	1.1		
1.2	Einkauf von Gemüse	195	Counterservice		
1.3	Lagerung von Gemüse	195	1.2		
1.4	Gemüsearten	196	Onlineservice		
2	Kartoffeln	202	1.3		
2.1	Bedeutung für die Ernährung	202	Freeline-Service		
2.2	Einkauf von Kartoffeln	203	1.4		
2.3	Lagerung von Kartoffeln	203	Free-flow-Service und Fresh-flow-Service		
3	Pflanzliche Gerichte	204	2		
3.1	Salate	204	Vollservice (Service mit Bedienung)		
3.2	Gemüsesegerichte	207	Grundlagen des Servierens		
3.3	Kartoffelgerichte	210	270		
Das Restaurant vorbereiten und pflegen		217	1		
Einrichtung und Ausstattung		218	Grundlegende Serviceregeln		
1	Tische und Stühle	219	1.1		
2	Tisch- und Tafelwäsche	220	Allgemeine Serviceregeln		
			1.2		
			Reihenfolge beim Einsetzen		
			1.3		
			Service links oder rechts vom Gast		
			1.4		
			Ausheben		
			1.5		
			Abräumen der Tische		
			2		
			Grundlegende Tragetechniken		
			2.1		
			Tragen von Schlitten		
			2.2		
			Tragen von Tellern		
			2.3		
			Tragen von Platten		
			2.4		
			Tragen von Gläsern		
			2.5		
			Handhabung von Vorlegern		
			3		
			Getränkesservice		
			3.1		
			Mise en place für den Getränkesservice		
			3.2		
			Ablauf des Getränkesservices		
			4		
			Von der Reservierung bis zur Verabschiedung		
			4.1		
			Reservierung (Tischbestellung)		
			4.2		
			Begrüßung des Gastes		

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 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		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	2	Bierarten, Spezialitäten und Biermarken	417
6.1	Einkauf	367			

2.1	Bierarten	417	Getränkeausschank	494
2.2	Besondere Bierstile (im deutschsprachigen Raum)	419	1 Schanksysteme	495
2.3	Biermarken	420	2 Umgang mit Schankanlagen	497
2.4	Einkauf und Lagerung von Bier	420	2.1 Rechtliche Grundlagen zu Schankanlagen	497
2.5	Verkauf von Bier	421	2.2 Arbeiten mit Schankanlagen	498
2.6	Service von Bier	422	3 Reinigung von Schankanlagen	502
Wein und Schaumwein		425	4 Ermittlung von Schankverlusten	503
1	Grundprodukt Weintraube	426	Zahlungen mit dem Gast abwickeln LF 9	507
2	Weinbau	427	Gesetzliche Grundlagen	508
3	Weinerzeugung	430	1 Verträge	509
3.1	Weißweinerzeugung	431	1.1 Bewirtungsvertrag	509
3.2	Besonderheiten der Roséweinerzeugung	433	1.2 Störungen im Bewirtungsvertrag	511
3.3	Besonderheiten der Rotweinerzeugung	433	2 Gästerechnung	513
3.4	Schaumweinerzeugung	435	2.1 Rechnungsmerkmale	514
3.5	Erzeugung alkoholarmer oder alkoholfreier Weine bzw. Schaumweine	438	2.2 Kontrolle der Rechnung	515
4	Einkauf und Lagerung von Wein bzw. Schaumwein	438	2.3 Zahlung der Rechnung	515
4.1	Einkauf von Wein bzw. Schaumwein	438	Kalkulation	517
4.2	Gebindeformen für Wein bzw. Schaumwein	439	1 Umsatzsteuer	518
4.3	Lagerung von Wein bzw. Schaumwein	440	1.1 Steuersätze	519
5	Verkauf und glasweiser Service von Wein bzw. Schaumwein	441	1.2 Steuerberechnung	519
5.1	Verkauf von Wein bzw. Schaumwein	441	2 Preiskalkulation	520
5.2	Glasweiser Service von Wein bzw. Schaumwein	443	2.1 Kalkulationsarten	520
6	Deutsche Weine und Qualitätsschaumweine (Sekte)	445	2.2 Kalkulation von Speisen	520
6.1	Deutsches Weingesetz und gesetzliche Vorgaben für deutschen Sekt	445	2.3 Kalkulation von Getränken	522
6.2	Deutsche Weinbaugebiete	452	2.4 Preisnachlässe	524
7	Weitere wichtige Weinbauländer in Europa	463	Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	526
7.1	Frankreich	464	1 Bonieren	527
7.2	Italien	466	2 Abrechnungs- und Kontrollsysteme	529
7.3	Spanien	468	2.1 Elektronische Kassensysteme	529
Mischgetränke und dazu einsetzbare Spirituosen		473	2.2 Funkboniersysteme	531
1	Alkoholfreie Mischgetränke	474	Zahlungsverkehr	533
1.1	Mischgetränke mit Sirup	474	1 Zahlungsformen	534
1.2	Mischgetränke mit Fruchtsäften	474	1.1 Barzahlung	534
1.3	Mischgetränke mit Erfrischungsgetränken	475	1.2 Zahlen per Überweisung	535
1.4	Mischgetränke mit Milch- bzw. Milchersatzprodukten	476	1.3 Zahlungskarten	536
1.5	Mischgetränke mit alkoholfreiem Bier, Wein oder Schaumwein	476	1.4 Zahlung mit dem Handy (M-Payment)	540
2	Alkoholische Mischgetränke und dafür einsetzbare Spirituosen	477	2 Zahlungsmittel	541
2.1	Alkoholische Mischgetränke mit Bier	477	2.1 Euro	541
2.2	Alkoholische Mischgetränke mit Wein bzw. Schaumwein	478	2.2 Fremdwährungen	542
2.3	Alkoholische Mischgetränke mit Spirituosen	479	3 Kassieren	543
3	Alkoholhaltige Heißgetränke	481	3.1 Trinkgeld	544
Getränkeangebot und -empfehlung		484	3.2 Tagesabschluss	545
1	Getränkeangebot	485	3.3 Kassendifferenzen	545
1.1	Getränkekarten	485	Glossar – Fachausdrücke im Service	547
1.2	Weitere verkaufsfördernde Maßnahmen zum Getränkeangebot	487	Stichwortverzeichnis	550
2	Korrespondierende Getränke (Getränkeangebote planen)	488	Literaturverzeichnis	559
3	Rechtliche Grundlagen beim Alkoholverkauf (Jugendschutz)	490	Bildnachweis	560
3.1	Alkoholische Getränke	490		
3.2	Verträglichkeit und Wirkung von Alkohol	490		
3.3	Jugendliche und Alkohol (Jugendschutz)	491		