

# Inhaltsverzeichnis

## Seite Inhalt

### **14 Grundlagen der hauswirtschaftlichen Arbeitsorganisation**

#### **15 1 Hygiene**

15 1.1 Personalhygiene

16 1.2 Produkthygiene

16 1.3 Betriebshygiene

#### **18 2 Arbeitsschutz**

20 2.1 Arbeits- und Schutzkleidung

21 2.2 Unfallschutz am Arbeitsplatz

22 2.3 Unfallverhütung

24 2.4 Erste-Hilfe-Maßnahmen

25 2.5 Hautschutz

#### **27 3 Arbeitsgestaltung**

27 3.1 Mensch, Arbeit und Arbeitsplatzgestaltung

30 3.2 Grundsätze rationellen Arbeitens

33 3.3 Ergonomie

#### **36 4 Ökologie**

37 4.1 Der Umgang mit Energie

38 4.2 Der Umgang mit Wasser

39 4.3 Der Umgang mit Abfall und Müll

40 4.4 Der Umgang mit Luft

#### **41 5 Qualitätsmanagement**

42 5.1 Grundbegriffe des Qualitätsmanagements

44 5.2 HACCP

### **46 Lernfeld 1 – Die Berufsausbildung mitgestalten**

#### **48 1.1 Die Hauswirtschafterin, der Hauswirtschafter**

#### **49 1.2 Das Berufsbild**

#### **49 1.3 Die Ausbildung**

49 1.3.1 Die betriebliche Ausbildung

50 1.3.2 Die Verbundausbildung

50 1.3.3 Weitere Ausbildungswege

#### **50 1.4 Das duale Berufsausbildungssystem**

50 1.4.1 Der Rahmenlehrplan

50 1.4.2 Der Ausbildungsnachweis

#### **51 1.5 Der Berufsausbildungsvertrag**

51 1.5.1 Inhalte des Ausbildungsvertrages

51 1.5.2 Rechte und Pflichten des Auszubildenden

52 1.5.3 Der individuelle Ausbildungsplan

#### **52 1.6 Prüfungen**

52 1.6.1 Zwischenprüfung

52 1.6.2 Abschlussprüfung

53 1.6.3 Mündliche Ergänzungsprüfung

#### **53 1.7 Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten**

53 1.7.1 Staatlich geprüfte/-r hauswirtschaftliche/-r Betriebsleiter/-in

53 1.7.2 Meister/-in der Hauswirtschaft

54	1.7.3	Weitere Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
<b>54</b>	<b>1.8</b>	<b>Hauswirtschaftliche Verbände und Organisationen</b>
54	1.8.1	Berufsverbände
54	1.8.2	Gewerkschaften
55	1.8.3	Interessenvertretungen
<b>56</b>		<b><i>Lernfeld 2 – Güter und Dienstleistungen beschaffen</i></b>
<b>58</b>	<b>2.1</b>	<b>Wirtschaftliches Handeln</b>
58	2.1.1	Ziele wirtschaftlichen Handelns
58	2.1.2	Bedürfnisse
61	2.1.3	Vom Bedürfnis zum Bedarf
61	2.1.4	Möglichkeiten der Bedarfsdeckung
62	2.1.5	Sachgüter und Dienstleistungen
63	2.1.6	Richtig wirtschaften
<b>64</b>	<b>2.2</b>	<b>Mit Geld wirtschaften</b>
64	2.2.1	Einnahmen
65	2.2.2	Ausgaben
66	2.2.3	Buchführung
68	2.2.4	Budgetplanung
<b>69</b>	<b>2.3</b>	<b>Angebote beurteilen und nutzen</b>
69	2.3.1	Einkaufsplanung
70	2.3.2	Werbung
71	2.3.3	Einkaufsmöglichkeiten
72	2.3.4	Warenkennzeichnung
78	2.3.5.	Qualitätskriterien
78	2.3.6	Bewusstes Einkaufen
<b>80</b>	<b>2.4</b>	<b>Verbraucherschutz</b>
80	2.4.1	Staatliche Institutionen
81	2.4.2	Nichtstaatliche Organisationen
<b>83</b>	<b>2.5</b>	<b>Der Kaufvertrag</b>
83	2.5.1	Rechtsfähigkeit
83	2.5.2	Geschäftsfähigkeit
84	2.5.3	Anbahnung eines Vertrags
85	2.5.4	Vertragsabschluss
85	2.5.5	Vertragsarten
86	2.5.6	Leistungsstörungen
<b>87</b>	<b>2.6</b>	<b>Der Zahlungsverkehr</b>
87	2.6.1	Barzahlung
87	2.6.2	Halbbare Zahlung
88	2.6.3	Bargeldlose Zahlung
<b>93</b>	<b>2.7</b>	<b>Finanzierungsmöglichkeiten</b>
94	2.7.1	Sofortbezahlung
94	2.7.2	Vermögensbildung
96	2.7.3	Kredite und Darlehen
98	2.7.4	Leasing
98	2.7.5	Schulden

<b>100</b>	<b><i>Lernfeld 3 – Waren lagern</i></b>
<b>102</b>	<b>3.1 Möglichkeiten der Lagerhaltung</b>
102	3.1.1 Lagerräume
103	3.1.2 Organisationsformen
103	3.1.3 Lagermöglichkeiten im Privathaushalt
<b>103</b>	<b>3.2 Warenanlieferung und Einlagerung</b>
103	3.2.1 Die Warenannahme
104	3.2.2 Bauliche Anforderungen an Lagerräume
<b>105</b>	<b>3.3 Erhaltung der Warenqualität im Betrieb</b>
105	3.3.1 Lagerbedingungen und Reinigung
107	3.3.2 Schädlinge im Lagerbereich
<b>108</b>	<b>3.4 Lebensmittelverderb und Lebensmittelvergiftungen</b>
108	3.4.1 Mikroorganismen
110	3.4.2 Lebensmittelverderb
110	3.4.3 Lebensmittelvergiftungen
<b>113</b>	<b>3.5 Lebensmittel frisch halten und haltbar machen</b>
115	3.5.1 Haltbarmachen durch den Einsatz von Temperaturen
116	3.5.2 Einfrieren und Auftauen
118	3.5.3 Die Kühlkette
119	3.5.4 Geeignete Verpackungen
120	3.5.5 Gerätetechnik zum Kühlen und Tiefkühlen
<b>123</b>	<b>3.6 Die Lagerverwaltung</b>
123	3.6.1 Lagerkennzahlen
124	3.6.2 Dokumentationsverfahren
124	3.6.3 Inventur
<b>125</b>	<b>3.7 Lagerung von Non-Food-Waren</b>
<b>126</b>	<b><i>Lernfeld 4 – Speisen und Getränke herstellen und servieren</i></b>
<b>128</b>	<b>4.1 Arbeitstechniken zur Verarbeitung von Lebensmitteln</b>
128	4.1.1 Lebensmittel vorbereiten
131	4.1.2 Lebensmittel schneiden und zerkleinern
135	4.1.3 Vermischungstechniken
138	4.1.4 Maße und Gewichte
<b>139</b>	<b>4.2 Gartechniken</b>
139	4.2.1 Wasserreiche Gartechniken
144	4.2.2 Wasserarme Gartechniken
147	4.2.3 Braten
149	4.2.4 Schmoren
150	4.2.5 Frittieren
150	4.2.6 Grillen
150	4.2.7 Druckgaren
152	4.2.8 Niedertemperaturgaren
152	4.2.9 Backen
<b>166</b>	<b>4.3 Portionierung von Lebensmitteln</b>
<b>167</b>	<b>4.4 Küchengeräte</b>
167	4.4.1 Universalgeräte
168	4.4.2 Kartoffelschälmaschine
<b>169</b>	<b>4.5 Gargeräte</b>
169	4.5.1 Elektroherd mit Gussplatten und Glaskeramik
178	4.5.2 Gasherd

171	4.5.3	Elektroherd mit Induktionskochfeld
171	4.5.4	Backofen
172	4.5.5	Konvektomat
173	4.5.6	Kippbratpfanne
174	4.5.7	Kochkessel
175	4.5.8	Druckdämpfer
175	4.5.9	Grillgeräte und Salamander
175	4.5.10	Frittiergerät
176	4.5.11	Mikrowellengerät
176	4.5.12	Hockerkocher
<b>177</b>	<b>4.6</b>	<b>Koch- und Garzubehör</b>
177	4.6.1	Kernmessgerät
177	4.6.2	Töpfe und Pfannen
<b>179</b>	<b>4.7</b>	<b>Ernährung, Wohlbefinden und Gesundheit</b>
<b>179</b>	<b>4.8</b>	<b>Energiebedarf</b>
180	4.8.1	Grundumsatz
181	4.8.2	Leistungsumsatz
181	4.8.3	Gesamtenergiebedarf
182	4.8.4	Energieumsatz, Essverhalten und Bewegung
<b>183</b>	<b>4.9</b>	<b>Nährstoffe</b>
184	4.9.1	Nährstoffe und ihre Aufgaben
184	4.9.2	Nährstoffzusammensetzung der Nahrung
186	4.9.3	Kohlenhydrate
189	4.9.4	Ballaststoffe
189	4.9.5	Sekundäre Pflanzenstoffe
190	4.9.6	Fette
193	4.9.7	Eiweiße
197	4.9.8	Mineralstoffe
199	4.9.9	Vitamine
202	4.9.10	Nährstoffdichte
203	4.9.11	Erhaltung der Nährstoffe
<b>204</b>	<b>4.10</b>	<b>Speisen geschmacklich aufwerten</b>
204	4.10.1	Kräuter und Gewürze
207	4.10.2	Salz
<b>208</b>	<b>4.11</b>	<b>Wasser</b>
<b>208</b>	<b>4.12</b>	<b>Getränke</b>
<b>210</b>	<b>4.13</b>	<b>Zusatzstoffe in Lebensmitteln</b>
211	4.13.1	Konservierungsmittel
211	4.13.2	Farbstoffe
211	4.13.3	Geschmacksverstärker
<b>212</b>	<b>4.14</b>	<b>Mahlzeitenverteilung</b>
<b>216</b>	<b>4.15</b>	<b>Verpflegungssysteme</b>
216	4.15.1	Cook and serve
217	4.15.2	Cook and chill
217	4.15.3	Cook and freeze
<b>218</b>	<b>Lernfeld 5 – Personengruppen verpflegen</b>	
<b>220</b>	<b>5.1</b>	<b>Vollwertige Ernährung</b>
220	5.1.1	Gesundheit und Körpergewicht
223	5.1.2	Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

223	5.1.3	Die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide
225	5.1.4	Der Ernährungskreis
<b>225</b>	<b>5.2</b>	<b>Verdauung</b>
<b>227</b>	<b>5.3</b>	<b>Lebensmittelgruppen</b>
227	5.3.1	Milch und Milchprodukte
230	5.3.2	Hülsenfrüchte
230	5.3.3	Fleisch und Wurstwaren
233	5.3.4	Fisch
234	5.3.5	Eier
236	5.3.6	Speisefette und Öle
238	5.3.7	Getreideprodukte
241	5.3.8	Zucker, Süßungsmittel und Süßstoffe
244	5.3.9	Kartoffeln
245	5.3.10	Obst und Gemüse
<b>246</b>	<b>5.4</b>	<b>Hochverarbeitete Produkte der Lebensmittelindustrie</b>
247	5.4.1	Convenience-Produkte
248	5.4.2	Functional Food
<b>248</b>	<b>5.5</b>	<b>Kriterien für die Beurteilung von Lebensmitteln</b>
<b>249</b>	<b>5.6</b>	<b>Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Lebenslagen</b>
249	5.6.1	Schwangere und Stillende
250	5.6.2	Ernährung von Sportlern
<b>250</b>	<b>5.7</b>	<b>Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Altersstufen</b>
250	5.7.1	Säuglinge
251	5.7.2	Kinder und Jugendliche
253	5.7.3	Alte Menschen
<b>254</b>	<b>5.8</b>	<b>Verschiedene Ernährungsformen</b>
255	5.8.1	Vegetarische Kostformen
256	5.8.2	Vollwerternährung
<b>257</b>	<b>5.9</b>	<b>Kostempfehlungen für Menschen mit Erkrankungen</b>
257	5.9.1	Zöliakie
258	5.9.2	Obstipation
258	5.9.3	Bluthochdruck
258	5.9.4	Lactoseintoleranz
259	5.9.5	Diabetes mellitus
260	5.9.6	Ernährung bei Übergewicht
261	5.9.7	Ernährung bei Krebs
<b>262</b>	<b>Lernfeld 6 – Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen</b>	
<b>264</b>	<b>6.1</b>	<b>Aufgabe des Service</b>
<b>264</b>	<b>6.2</b>	<b>Service planen</b>
264	6.2.1	Anlässe, Thema, Motto
265	6.2.2	Gästezahl und Gästestruktur
266	6.2.3	Zeitplanung und Fristenplanung
267	6.2.4	Raumplanung
267	6.2.5	Speisenauswahl und Speisenfolge
268	6.2.6	Speisenausgabesysteme
269	6.2.7	Personalbedarfsplanung
<b>270</b>	<b>6.3</b>	<b>Das Serviceteam</b>
<b>270</b>	<b>6.4</b>	<b>Tische eindecken</b>
270	6.4.1	Tischgrößen und Tafelformen

272	6.4.2	Tischwäsche und Servietten
274	6.4.3	Geschirr, Bestecke und Gläser
276	6.4.4	Grundgedecke
277	6.4.5	Arbeitsabläufe beim Eindecken
<b>278</b>	<b>6.5</b>	<b>Tische dekorieren</b>
279	6.5.1	Anlassorientierung
279	6.5.2	Blumenschmuck
280	6.5.3	Kerzen und sonstige Dekorationselemente
281	6.5.4	Informationskarten
<b>282</b>	<b>6.6</b>	<b>Servierregeln</b>
282	6.6.1	Speisen servieren
283	6.6.2	Das Abservieren
<b>283</b>	<b>6.7</b>	<b>Das Büfett</b>
284	6.7.1	Anforderungen an ein Büfett
284	6.7.2	Büfettformen
286	6.7.3	Die technische Ausstattung für das Büfett
287	6.7.4	Büfettarten
288	6.7.5	Der Büfettaufbau
289	6.7.6	Organisation des Geschirrkreislaufes
<b>290</b>		<b><i>Lernfeld 7 – Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen</i></b>
<b>292</b>	<b>7.1</b>	<b>Grundlagen der Reinigung und Pflege</b>
<b>293</b>	<b>7.2</b>	<b>Einflussfaktoren auf die Reinigung</b>
293	7.2.1	Schmutzarten
294	7.2.2	Reinigungsarten
297	7.2.3	Reinigungsmethoden
307	7.2.4	Sinner'scher Kreis
308	7.2.5	Wasser im Reinigungsprozess
<b>310</b>	<b>7.3</b>	<b>Reinigungschemie</b>
310	7.3.1	Chemische Grundlagen
314	7.3.2	Einteilung der Reinigungschemie
322	7.3.3	Dosierung von Reinigungs- und Behandlungsmitteln
328	7.3.4	Einkauf von Reinigungschemie
329	7.3.5	Gefahrenkennzeichnung
331	7.3.6	Alternative Reinigungsmittel
<b>331</b>	<b>7.4</b>	<b>Betriebsmittel zur Reinigung</b>
331	7.4.1	Reinigungsgeräte und Zubehör
338	7.4.2	Reinigungsmaschinen und Zubehör
<b>342</b>	<b>7.5</b>	<b>Reinigungsmanagement</b>
343	7.5.1	Organisationsformen in der Reinigung
344	7.5.2	Verfahrensabläufe in verschiedenen Raumgruppen
350	7.5.3	Organisationsvarianten in der Reinigung
<b>353</b>	<b>7.6</b>	<b>Werkstoffe</b>
353	7.6.1	Glas (Hohlglas)
355	7.6.2	Keramische Erzeugnisse
356	7.6.3	Kunststoffe
358	7.6.4	Metalle
363	7.6.5	Holz
364	7.6.6	Leder
365	7.6.7	Pflege und Reinigung von Bodenbelägen

<b>368</b>	<b>7.7</b>	<b>Hygiene</b>
369	7.7.1	Mikroorganismen
370	7.7.2	Einsatz von Desinfektionsmitteln
372	7.7.3	Hygienekontrollen
372	7.7.4	Schädlinge
<b>373</b>	<b>7.8</b>	<b>Abfälle und Müll</b>
374	7.8.1	Abfallarten und Wertstoffsammlung
375	7.8.2	Besonderheiten in Großhaushalten
<b>376</b>		<b><i>Lernfeld 8 – Textilien reinigen und pflegen</i></b>
<b>378</b>	<b>8.1</b>	<b>Der Einkauf von Textilien</b>
378	8.1.1	Textilarten
378	8.1.2	Gebrauchseigenschaften
379	8.1.3	Faserarten
386	8.1.4	Textilkennzeichnung
387	8.1.5	Warenzeichen und Gütesiegel
387	8.1.6	Textile Flächen
388	8.1.7	Textilveredelung und Ausrüstungsverfahren
<b>391</b>	<b>8.2</b>	<b>Wäscheversorgungssysteme im Großhaushalt</b>
391	8.2.1	Betriebseigene Komplettwäscheversorgung
392	8.2.2	Vergabe an Fremdunternehmen
392	8.2.3	Wäscheleasing
<b>393</b>	<b>8.3</b>	<b>Der Lebenslauf eines Textils</b>
<b>394</b>	<b>8.4</b>	<b>Der Wäschekreislauf</b>
<b>395</b>	<b>8.5</b>	<b>Einrichtungen im Wäschebereich</b>
395	8.5.1	Reiner und unreiner Bereich
395	8.5.2	Arbeitsbereiche
396	8.5.3	Wäschelagerung
396	8.5.4	Wäschetransport
<b>397</b>	<b>8.6</b>	<b>Schmutzwäscheversorgung</b>
397	8.6.1	Schmutzwäsche sammeln und sortieren
398	8.6.2	Die Zusammensetzung von Schmutz
399	8.6.3	Internationale Pflegekennzeichnung
400	8.6.4	Schmutzwäsche zum Waschen vorbereiten
<b>400</b>	<b>8.7</b>	<b>Das Waschen von Textilien</b>
401	8.7.1	Die technische Ausrüstung mit Waschmaschinen
402	8.7.2	Waschfaktoren
403	8.7.3	Waschverfahren
404	8.7.4	Handwäsche
405	8.7.5	Waschchemie
407	8.7.6	Nachbehandlungsmittel
408	8.7.7	Fleckentfernung
<b>410</b>	<b>8.8</b>	<b>Das Trocknen von Textilien</b>
410	8.8.1	Die technische Ausrüstung mit Trocknungsgeräten
412	8.8.2	Trocknen an der Luft
412	8.8.3	Hilfsmittel für das Trocknen und die Wäschepflege
413	8.8.4	Waschen und Trocknen von Gardinen
<b>414</b>	<b>8.9</b>	<b>Das Schrankfertigmachen der Textilien</b>
414	8.9.1	Glätten der Wäsche
420	8.9.2	Das Legen und Falten der Wäsche

<b>422</b>	<b>8.10</b>	<b>Textilinstandsetzung</b>
422	8.10.1	Instandsetzungsbedarf
422	8.10.2	Arbeitsplatzorganisation für die Instandsetzung
424	8.10.3	Die Nähmaschine
426	8.10.4	Zuschneiden von Stoffen
426	8.10.5	Nähte
428	8.10.6	Versäubern von Schnittkanten
429	8.10.7	Annähen von Aufhängern
430	8.10.8	Ausbessern von Verschlüssen
432	8.10.9	Gardinen nähen
 <b>434</b>	 <b>Lernfeld 9 – Wohnumfeld und Funktionsbereiche gestalten</b>	
<b>436</b>	<b>9.1</b>	<b>Wohnbedürfnisse</b>
436	9.1.1	Allgemeine Wohnbedürfnisse
436	9.1.2	Individuelle Wohnbedürfnisse
437	9.1.3	Wohnbedarf und Wohnungsauswahl
441	9.1.4	Grundrissbeurteilung
<b>443</b>	<b>9.2</b>	<b>Anforderungen an die Ausstattung von Wohnräumen</b>
443	9.2.1	Beleuchtung
446	9.2.2	Akustik
447	9.2.3	Raumklima
<b>449</b>	<b>9.3</b>	<b>Einrichten und Gestalten von Räumen</b>
449	9.3.1	Farben und Formen in der Raumgestaltung
453	9.3.2	Wandbeläge und Wandschmuck
454	9.3.3	Dekorations- und Einrichtungsgegenstände
455	9.3.4	Pflanzen
<b>464</b>	<b>9.4</b>	<b>Einrichten und Gestalten von Arbeitsräumen</b>
464	9.4.1	Küchen in Privathaushalten
466	9.4.2	Großküchen
 <b>468</b>	 <b>Lernfeld 10 – Personen individuell wahrnehmen und beobachten</b>	
<b>471</b>	<b>10.1</b>	<b>Umgangsformen</b>
471	10.1.1	Begrüßen und verabschieden
472	10.1.2	Sich und andere vorstellen
472	10.1.3	Um Entschuldigung bitten
472	10.1.4	Benehmen bei Tisch
473	10.1.5	Umgang mit dem Mobiltelefon (Handy)
474	10.1.6	Die Privatsphäre achten
<b>474</b>	<b>10.2</b>	<b>Wahrnehmung und Beobachtung</b>
474	10.2.1	Wahrnehmung
478	10.2.2	Gezielte Beobachtung von vitalen Funktionen
485	10.2.3	Beobachtungen dokumentieren und weiterleiten
<b>487</b>	<b>10.3</b>	<b>Kommunikation</b>
488	10.3.1	Eine wertschätzende Haltung einnehmen
489	10.3.2	Verbale Kommunikation
491	10.3.3	Nonverbale Kommunikation
492	10.3.4	Gesprächsformen
493	10.3.5	Rahmenbedingungen für Gespräche
493	10.3.6	Gesprächstechniken
495	10.3.7	Metakommunikation



495	10.3.8	Mit Kindern kommunizieren
496	10.3.9	Mit Jugendlichen kommunizieren
497	10.3.10	Mit alten Menschen kommunizieren
<b>498</b>		<b><i>Lernfeld 11 – Personen individuell betreuen</i></b>
<b>501</b>	<b>11.1</b>	<b>Bedarf an hauswirtschaftlichen Betreuungsleistungen</b>
501	11.1.1	Formen der Betreuung
502	11.1.2	Orte hauswirtschaftlich-pflegerischer Betreuung
<b>503</b>	<b>11.2</b>	<b>Personenorientierte hauswirtschaftliche Betreuung</b>
<b>503</b>	<b>11.3</b>	<b>Lebensabschnitte und Lebenssituationen</b>
504	11.3.1	Kindheit und Jugend
516	11.3.2	Menschen mit Behinderungen
517	11.3.3	Das Alter
<b>525</b>	<b>11.4</b>	<b>Hilfe in der häuslichen Betreuung und Pflege</b>
525	11.4.1	Bewegung
528	11.4.2	Körperpflege
530	11.4.3	Ankleiden
531	11.4.4	Essen und Trinken
532	11.4.5	Ausscheiden
<b>534</b>	<b>11.5</b>	<b>Menschen mit Demenz pflegen und betreuen</b>
534	11.5.1	Die Erkrankung Demenz
536	11.5.2.	Verbale Kommunikation bei Menschen mit Demenz
537	11.5.3.	Nonverbale Kommunikation bei Menschen mit Demenz
537	11.5.4	Konzepte zum Umgang mit Menschen mit Demenz
<b>542</b>	<b>11.6</b>	<b>Arzneimittelverabreichung</b>
<b>544</b>	<b>11.7</b>	<b>Hauswirtschaft als Teil eines Teams</b>
<b>545</b>	<b>11.8</b>	<b>Freie Wohlfahrtspflege</b>
<b>546</b>	<b>11.9</b>	<b>Rechtsgrundlagen hauswirtschaftlicher Betreuungsleistungen</b>
546	11.9.1	Schutz besonderer Personengruppen
546	11.9.2	Zivil- und Strafrecht
547	11.9.3	Mutterschutzgesetz
547	11.9.4	Sozialgesetzgebung
547	11.9.5	Pflegeversicherung
<b>548</b>		<b><i>Lernfeld 12 – Produkte und Dienstleistungen vermarkten</i></b>
<b>550</b>	<b>12.1</b>	<b>Marketing</b>
550	12.1.1	Ziele und Aufgaben des Marketing
550	12.1.2	Marketingkonzept
<b>551</b>	<b>12.2</b>	<b>Erfassung der aktuellen Marktsituation</b>
551	12.2.1	Zielgruppen und Kundenorientierung
552	12.2.2	Aktuelle Kundenstrukturen erfassen
553	12.2.3	Marktforschung
553	12.2.4	Kundenbindung
<b>553</b>	<b>12.3</b>	<b>Die Entwicklung neuer Geschäftsideen</b>
554	12.3.1	Die interne Situation im Unternehmen analysieren
556	12.3.2	Geschäftsidee und Leitbild des Betriebs
556	12.3.3	Die Entwicklung planen
<b>557</b>	<b>12.4</b>	<b>Die Kostenkalkulation</b>
557	12.4.1	Fixe und variable Kosten
558	12.4.2	Gliederung der Kostenrechnung

560	12.4.3	Gewinnkalkulation und Preisgestaltung
562	<b>12.5</b>	<b>Die Vermarktung</b>
562	12.5.1	Kennzeichnung und Verpackung
563	12.5.2	Absatzwege
563	12.5.3	Qualitätskontrolle und -sicherung
563	12.5.4	Werbung und Öffentlichkeitsarbeit
564	12.5.5	Gestaltung von Plakaten
566	12.5.6	Gestaltung von Flyern
566	<b>12.6</b>	<b>Der Umgang mit Kunden</b>
568	<b>Lernfeld 13 – Hauswirtschaftliche Arbeitsprozesse koordinieren</b>	
570	<b>13.1</b>	<b>Eigenverantwortliches Lernen und Arbeiten</b>
571	<b>13.2</b>	<b>Modell der vollständigen Handlung</b>
571	13.2.1	Arbeitsaufgabe erfassen und analysieren
573	13.2.2	Informationen beschaffen und auswerten
574	13.2.3	Arbeit planen, Arbeitspläne erstellen
575	13.2.4	Arbeit durchführen und bewerten
576	<b>13.3</b>	<b>Lernsituationen</b>
577	<b>13.4</b>	<b>Die Projektmethode</b>
577	13.4.1	Bedeutung und Ziele des Projektmanagements
577	13.4.2	Projektarten
578	13.4.3	Merkmale eines Projekts
578	13.4.4	Die Projektphasen
586	<b>Anhang</b>	
586	Gesetze	
588	Nährwerttabelle	
592	Glossar	
596	Stichwortverzeichnis	
604	Quellenverzeichnis	