

Vorwort	3	2.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln	33
Inhaltsverzeichnis	5	2.3	Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basis hygiene)	36
EINFÜHRUNG		2.4	Lebensmittelüberwachung	42
EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13		Fachbegriffe	42
1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes	13		Aufgaben	42
1.1 Gastfreundschaft	13	KÜCHE		
1.2 Gastgewerbe	13	ARBEITSSICHERHEIT	43	
1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute	14	1 Unfallverhütung	43	
2 Ausbildung	15	1.1 Fußboden	43	
2.1 Ausbildungsordnung	15	1.2 Tragen und Heben von Lasten	43	
2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Über- sicht	16	1.3 Messer, schneidende Maschinen	44	
3 Personal im Gastgewerbe	17	1.4 Maschinen	44	
HYGIENE	19	1.5 Elektrische Anlagen	45	
1 Mikroben	19	1.6 Feuerschutz	46	
1.1 Vorkommen	19	1.7 Sicherheitszeichen	46	
1.2 Arten und Vermehrungsformen	19	Fachbegriffe	47	
1.3 Lebensbedingungen der Mikroben	20	2 Erste Hilfe	48	
1.4 Lebensäußerungen der Mikroben	22	2.1 Schnitt- und Stichwunden	48	
2 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	23	2.2 Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	48	
2.1 Salmonellen	23	2.3 Verbrennungen und Verbrühungen	49	
2.2 Eitererreger (Staphylokokken)	24	2.4 Nasenbluten	49	
2.3 Bodenbakterien (Botulismus-Bakterien)	25	2.5 Fremdkörper im Auge	50	
2.4 Fäulniserreger	25	2.6 Unfälle mit elektrischem Strom	50	
2.5 Schimmel	25	Aufgaben	50	
3 Schädlingsbekämpfung	26	ARBEITSPLANUNG	51	
4 Reinigung und Desinfektion	27	1 Informationen beschaffen und auswerten	51	
4.1 Reinigen in Lebensmittelbetrieben	27	1.1 Fachbuch	51	
4.2 Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben	28	1.2 Fachzeitschriften/Fachzeitungen	52	
4.3 Ablauf einer gründlichen Reinigung	29	1.3 Internet	52	
Aufgaben	29	1.4 Prospekte	52	
UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ	30	2 Planen	52	
1 Umweltschutz	30	2.1 Checklisten/Prüflisten	52	
2 Verbraucherschutz	32	2.2 Ablauf/Zeitleiste	53	
2.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	32	2.3 Tabellen	54	
		2.4 Rezepte	55	
		2.5 Arbeitsabläufe schematisch beschreiben	57	
		Aufgaben	58	

ERNÄHRUNG	59	11.2	Nahrungsauswahl	89
1 Einführung	59	11.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	92
2 Kohlenhydrate	60		Aufgaben	92
2.1 Aufbau – Arten	60	12	Alternative Ernährungsformen	93
2.2 Küchentechnische Eigenschaften	61	12.1	Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost	93
2.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	63	12.2	Vollwerternährung und vollwertige Ernährung	93
3 Fette	64	13	Kostformen	94
3.1 Aufbau – Arten	64	13.1	Volk kost	94
3.2 Küchentechnische Eigenschaften	66	13.2	Leichte Voll kost	94
3.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	68	13.3	Natriumarme Kost	95
Aufgaben	69	13.4	Eiweißarme Kost	95
4 Eiweiß (Protein)	70	13.5	Diabetikerkost	95
4.1 Aufbau – Arten	70	13.6	Reduktionskost	96
4.2 Küchentechnische Eigenschaften	71	13.7	Begriffserklärungen	97
4.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	75		Aufgaben	97
Aufgaben	76	14	Berechnungen zur Ernährung	98
5 Vitamine	77	14.1	Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen	99
5.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	77	14.2	Berechnung des Energiegehaltes von Speisen	100
5.2 Aufgaben und Vorkommen	78	15	Qualität von Lebensmitteln	101
5.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung ..	78	16	Haltbarmachungsverfahren	102
Aufgaben	79	16.1	Lebensmittelverderb	103
6 Mineralstoffe	80	16.2	Werterhaltung	103
6.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	80		Aufgaben	107
6.2 Aufgaben und Vorkommen	80			
6.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung ..	80			
7 Begleitstoffe	81			
Aufgaben	81			
8 Wasser	82	1	Küchenorganisation	108
8.1 Wasserhärte	82	1.1	Individualgastronomie	108
8.2 Küchentechnische Eigenschaften	82	1.2	Systemgastronomie	109
8.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	83	1.3	Vorgefertigte Produkte	110
Aufgaben	83		Aufgaben	114
9 Enzyme	84		Projekt: Vorgefertigte Produkte	114
9.1 Wirkungsweise	84	2	Arbeitsmittel	115
9.2 Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung	85	2.1	Grundausstattung	115
10 Verdauung und Stoffwechsel	86	2.2	Erweiterungen	115
11 Vollwertige Ernährung	88	2.3	Pflege der Messer	119
11.1 Energiebedarf	88	2.4	Unfallverhütung	120
		3	Kochgeschirr	121
		3.1	Werkstoffe für Geschirr	121
		3.2	Geschirrarten	122
		4	Maschinen und Geräte	124
		4.1	Fleischwolf	124
		4.2	Kutter	124

4.3	Fritteuse	125	4.3	Zubereitungsreihe Gemüse.....	152
4.4	Druckfritteuse	127		Aufgaben	153
4.5	Brötchen toaster (Buntoaster).....	127	5	Erstellen von Garprogrammen	154
4.6	Kippbratpfanne	128		Aufgaben	154
4.7	Kochkessel	129	6	Speisenproduktionssysteme	155
4.8	Grill	129			
4.9	Mikrowellengerät	130			
4.10	Umluftgerät.....	131			
4.11	Herd mit Backrohr.....	132			
4.12	Durchlaufofen	132			
4.13	Induktionstechnik.....	132			
4.14	Garen unter Dampfdruck	133			
4.15	Heißluftdämpfer/Kombidämpfer.....	134			
	Aufgaben	135			
	GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE	136			
1	Vorbereitende Arbeiten	136			
1.1	Einführung	136	1	Umrechnung von Rezepten	162
1.2	Waschen	136		Fachbegriffe	162
1.3	Wässern	136	2	Warenanforderung	163
1.4	Schälen	137	3	Kostenberechnung bei Rezepten	164
2	Bearbeiten von Lebensmitteln	138	4	Mengenberechnung bei Verlusten	165
2.1	Schneiden	138	5	Kostenberechnung bei Verlusten	166
2.2	Schnittformen	139			
2.3	Blanchieren	139			
	GAREN VON SPEISEN	140			
1	Grundlagen	140			
2	Garen mittels feuchter Wärme	141	1	Speisen von Gemüse	167
2.1	Kochen	141	1.1	Schnittarten bei Gemüse	168
2.2	Garziehen	142	1.2	Vor- und Zubereitung	170
2.3	Dämpfen	142	1.3	Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsen	181
2.4	Dünsten	142		Aufgaben	181
2.5	Druckgaren	143	2	Pilze	182
2.6	Gratinieren oder Überbacken	143	2.1	Vorbereiten	182
3	Garen mittels trockener Wärme	144	2.2	Zubereiten	182
3.1	Braten	144		Aufgaben	184
3.2	Grillen	146	3	Salate	185
3.3	Frittieren	146	3.1	Salatsaucen – Dressings	185
3.4	Schmoren	147	3.2	Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost	187
3.5	Backen	147	3.3	Salate aus gegartem Gemüse	189
3.6	Mikrowellen	147	3.4	Anrichten von Salaten	190
3.7	Zusammenfassende Übersicht – Garverfahren	148	3.5	Kartoffelsalate	191
4	Zubereitungsreihen	148	3.6	Salatbüfett	192
4.1	Zubereitungsreihe Hackfleisch	148		Aufgaben	192
4.2	Zubereitungsreihe Geflügel	150	4	Beilagen	193
			4.1	Kartoffeln	193
			4.2	Klöße	202
			4.3	Teigwaren	206
			4.4	Reis	209
				Aufgaben	210

5	Eierspeisen	211	4.4	Servierformen	262
5.1	Gekochte Eier	211	4.5	Besondere Serviceformen in der Systemgastronomie	264
5.2	Pochierte Eier	212	4.6	Zusammenfassung der Servierregeln	265
5.3	Spiegeleier	212		Fachbegriffe	265
5.4	Rühreier	213	5	Frühstück	266
5.5	Omelett	213	5.1	Arten des Frühstücks	266
5.6	Frittierte Eier	214	5.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen	267
5.7	Ei im Näpfchen	214	5.3	Herrichten von Frühstücksplatten	268
5.8	Pfannkuchen – Eierkuchen	215	5.4	Frühstücksservice	269
	Aufgaben	215		Aufgaben	275
				Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett	276
				Projekt: Sonntagsbrunch für die ganze Familie	277
SERVICE					
GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE 216					
1	Mitarbeiter im Service	216	GETRÄNKE UND GETRÄNKESERVICE 278		
1.1	Umgangsformen	216	1	Wässer	278
1.2	Persönliche Hygiene	216	1.1	Trinkwasser	278
1.3	Arbeitskleidung	217	1.2	Natürliches Mineralwasser	278
1.4	Persönliche Ausrüstung	217	2	Säfte und Erfrischungsgetränke	280
2	Einrichtung und Geräte	218	2.1	Fruchtsäfte	280
2.1	Einzeltische und Festtafeln	218	2.2	Smoothies	280
2.2	Tischwäsche	219	2.3	Gemüsesäfte/Gemüsenektar	280
2.3	Bestecke	224	2.4	Fruchtnektare und Süßmoste	281
2.4	Gläser	229	2.5	Fruchtsaftgetränke	281
2.5	Porzellangeschirr	231	2.6	Fruchtsaftschorlen	281
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	234	2.7	Limonaden	281
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	235	2.8	Near Water/Aqua Plus	282
	Aufgaben	236	2.9	Diätetische Erfrischungsgetränke	282
3	Restaurant	237	2.10	Fruchtsaftgehalt von Getränken	282
3.1	Überblick über die Vorbereitungsarbeiten	237	2.11	Mineralstoffgetränke	282
3.2	Herrichten von Servicetischen	238		Fachbegriffe	282
3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln	239	3	Alkoholfreie Mischgetränke	283
3.4	Gedecke	247	4	Milch und Milchgetränke	284
3.5	Festliche Tafel – Bankett-Tafel	250		Aufgaben	285
3.6	Arten und Methoden des Service in der Gastronomie	251	5	Aufgussgetränke	286
3.7	Grundlegende Richtlinien	252	5.1	Kaffee	286
3.8	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	253	5.2	Tee	289
3.9	Plattenservice	256	5.3	Kakao und Schokolade	292
3.10	Zusammenfassung der Servierregeln	260	5.4	Servieren von Aufgussgetränken	293
	Aufgaben	260		Aufgaben	294
4	Quick-Service-Restaurant	261	6	Alkoholische Gärung	295
4.1	Herrichten der Kassentheke	261	7	Bier	296
4.2	Vorbereitungsarbeiten in der Lobby	262	7.1	Herstellung	296
4.3	Vorbereitungsarbeiten außerhalb des Restaurants	262	7.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	298

8	Wein	302	2.3	Lieferschein	347
8.1	Rebsorten	303	2.4	Wareneingangsbuch	349
8.2	Gebietseinteilung für Weine	304	2.5	Lagerfachkarte und Materialkonto	350
8.3	Weinbereitung	306	2.6	Lagerstrategien	350
8.4	Güteklassen für Wein	307	2.7	Lagermethoden	351
8.5	Weinlagerung	309	Aufgaben	352	
8.6	Weine europäischer Länder	310	2.8	Lasten richtig bewegen	352
	Französische Fachbegriffe	312	2.9	Lagerbestandskontrolle	353
	Italienische Fachbegriffe	313		Aufgaben	355
	Spanische Fachbegriffe	314	3	Büroorganisation	356
8.7	Beurteilen von Wein	314	3.1	Schriftliche Arbeiten	356
8.8	Likörweine (Süd- und Dessertweine)	315	3.2	Ablage- und Ordnungssysteme	356
8.9	Servieren von Wein aus Flaschen	316	4	Datenverarbeitung	357
9	Schaumwein	320	4.1	Geräte (Hardware)	357
9.1	Herstellung	320	4.2	Software	359
9.2	Servieren von Schaumwein	322	4.3	Datensicherung und Datenschutz	359
	Aufgaben	323		Projekt: Arbeiten im Magazin	360
10	Weinhaltige Getränke	324		Projekt: Zwischenprüfung	361
	Aufgaben	324			
	Projekt: Weinprobe	325			

11	Spirituosen	326
11.1	Brände	328
11.2	Geiste	330
11.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen	330
11.4	Liköre	331
	Aufgaben	331
12	Getränkebüffet	332
12.1	Getränkeangebot	332
12.2	Serviertemperaturen	335
12.3	Bereitstellen von Getränken	335
12.4	Getränkeschrankanlagen	336
12.5	Getränkесervice aus Schankgefäßen	338
12.6	Büffetkontrollen	339
	Aufgaben	342

	MAGAZIN	343
1	Lagerarten und Lagerbedingungen	343
1.1	Lagerarten	343
1.2	Lagerbedingungen und Lagerverluste	344
	Aufgaben	344
2	Warenlagerung	345
2.1	Warenannahme	345
	Aufgaben	346
2.2	Mängel bei der Warenannahme	346

○ BERATUNG UND VERKAUF

	VERKAUFSABLÄUFE IM RESTAURANT	363
1	Kaufmotive	363
2	Qualität im Service	364
3	Umgang mit Gästen	365
3.1	Gästetypologie	365
3.2	Service bei speziellen Gästegruppen	367
4	Verkauf im Restaurant	368
4.1	Empfehlung und Aufnahme der Bestellung	368
4.2	Verkaufsgespräche und -techniken	369
4.3	Tischreservierungen	371
4.4	Veranstaltungsabsprachen	372
4.5	Gästeberatung	373
4.6	Zusatzverkäufe	375
4.7	Rechnungspräsentation und Verabschiedung	376
5	Reklamationen	377
6	Rechtsvorschriften	378
	Aufgaben	381
	Projekt: Aktionswoche „Spargel und Wein“	382
7	Abrechnen mit Gast und Betrieb	383
7.1	Boniersysteme	383
7.2	Abrechnung mit dem Gast	386
7.3	Abrechnung mit dem Betrieb	388
	Aufgaben	389

EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN	390
1 Vorspeisen	390
1.1 Kalte Vorspeisen	390
1.2 Arten von kalten Vorspeisen	391
Aufgaben	395
2 Suppen	396
2.1 Klare Suppen	396
2.2 Gebundene Suppen	397
2.3 Kalte Suppen	398
2.4 Regionalsuppen	398
2.5 Nationalsuppen	399
Fachbegriffe	401
Aufgaben	401
3 Zwischengerichte	402
4 Saucen	403
4.1 Grundsaucen	403
4.2 Braune Grundsauce	403
4.3 Wildgrundsaucen und Ableitungen	404
4.4 Eigenständige warme Saucen	404
4.5 Weiße Grundsaucen	404
4.6 Aufgeschlagene und gerührte Saucen	405
4.7 Eigenständige kalte Saucen	406
4.8 Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen	406
4.9 Buttermischungen	407
Aufgaben	407
5 Hauptgerichte aus Fisch, Krebs- und Weichtieren	408
5.1 Süß- und Salzwasserfische	408
Fachbegriffe	414
5.2 Kaviar	415
Aufgaben	415
5.3 Krebstiere	416
5.4 Weichtiere	416
Aufgaben	417
Projekt: Meeresfrüchte-Festival	418
6 Hauptgerichte aus Fleisch	419
6.1 Schlachtfleisch	419
6.2 Kalb	420
6.3 Rind	423
Aufgaben	426
6.4 Schwein	427
6.5 Lamm	429
6.6 Hackfleisch	431
6.7 Innereien	432
6.8 Fleisch- und Wurstwaren	433
Aufgaben	433
7 Hauptgerichte aus Geflügel und Wildgeflügel	434
7.1 Hausgeflügel	434
7.2 Wildgeflügel	436
Aufgaben	437
8 Hauptgerichte vom Wild	438
Aufgaben	439
9 Spezielle Hauptgerichte: Systemgastronomie	440
10 Beilagen	443
10.1 Beilagen aus Gemüse	443
Aufgaben	448
Projekt: Aktionswoche Spargel	449
10.2 Hauptbeilagen (aus stärkehaltigen Produkten)	450
10.3 Salate als Beilagen	460
11 Obst	461
Aufgaben	465
12 Käse	466
Aufgaben	470
13 Nachspeisen	471
13.1 Warme Süßspeisen	472
13.2 Kalte Süßspeisen	474
Aufgaben	478
14 Spezielle Gerichte	479
14.1 Amuse-Bouche/Amuse-Gueule	479
14.2 Fingerfood	481
14.3 Vegetarische Gerichte	482
Aufgaben	483
MENÜ UND SPEISEKARTE	484
1 Menü und Menükarte	484
1.1 Geschichte der Speisenfolge	484
1.2 Zusammenstellen von Menüs	486
1.3 Getränke zum Essen	493
1.4 Menüangebot, Menükarte	495
Aufgaben	499
2 Speisekarten	501
2.1 Arten der Speisekarten	501
2.2 Erstellen der Speisekarten	507
Aufgaben	510
2.3 Besonderheiten in der Systemgastronomie	511

○ MARKETING

MARKETING IM GASTGEWERBE	512
1 Besonderheiten im Gastgewerbe	512
2 Angebot und Nachfrage – der Markt	514
3 Unternehmensleitung	515
3.1 Unternehmensleitbild	516
3.2 Unternehmensidentität	517
4 Marketingkonzept	519
4.1 Marktforschung/Marktanalyse	519
4.2 Marketingziele	519
4.3 Marketingstrategie	519
4.4 Marketingplan	521
4.5 Marketing-Instrumente	521
4.6 Marketing-Mix	522
4.7 Kontrolle des Marketingerfolgs	522
Aufgaben	523
5 Kommunikation mit dem Markt –	
Kommunikationsinstrumente	524
5.1 Verkaufsförderung	524
Aufgaben	526
5.2 Öffentlichkeitsarbeit	527
5.3 Werbung	528
6 Rechtsvorschriften	530
Aufgaben	531

1.8 Gästebetten	553
Aufgaben	559
2 Arbeitsabläufe	560
2.1 Arbeitsvorbereitung	560
2.2 Herrichten eines Gästezimmers bei Abreise	561
2.3 Herrichten eines Gästezimmers bei Bleibe	564
2.4 Kontrolle eines Gästezimmers	565
2.5 Sonstige Arbeiten auf der Etage	565
Aufgaben	569
3 Umweltschutz in der Hausdamenabteilung	569
4 Arbeitssicherheit	573
5 Rechtsvorschriften	574
Aufgaben	575
Projekt: Generalreinigung von Gästezimmern ..	576

○ WIRTSCHAFTSDIENST

WIRTSCHAFTSDIENST – HAUSDAMENABTEILUNG	532
1 Materialkunde – Grundlagen	533
1.1 Werkstoffe/Gebrauchsgegenstände – Pflege	533
Aufgaben	538
1.2 Natur- und Chemiefasern	539
Aufgaben	543
1.3 Reinigungs- und Pflegemittel	544
1.4 Reinigung von Wänden	545
1.5 Reinigung von Böden	545
1.6 Reinigung von Teppichen und Teppichböden	546
1.7 Wäschepflege	548
Aufgaben	552

○ WARENWIRTSCHAFT

WARENWIRTSCHAFT	577
1 Wareneinkauf	577
2 Warenannahme	583
3 Warenlagerung	583
4 Warenausgabe und Bestandskontrolle	586
5 Wareneinsatzkontrolle	588
6 Warenwirtschaftssysteme	589
Aufgaben	590
6.1 Aufbau/Elemente eines Warenwirtschaftssystems	590
6.2 Planung, Steuerung und Kontrolle mithilfe von Warenwirtschaftssystemen	594
Aufgaben	595
Projekt: Monatsinventur an der Hotelbar	596

○ BETRIEBSORGANISATION

GASTGEWERBLICHE BETRIEBSORGANISATION	597
1 Grundbegriffe der Organisation	597
2 Organisation im Gastgewerbe	601
Aufgaben	605

○ EMPFANGSBEREICH

ARBEITEN IM EMPFANGSBEREICH	606
1 Hotelempfang	606
2 Informations-, Kommunikations- und Organisationsmittel	609
3 Reservierungen	614
3.1 Reservierungsarten	614
3.2 Vermietungsplan und Reservierungs-Systeme	616
4 Check-in – Anreise	622
5 Gästebetreuung	624
5.1 Service und Dienstleistungen	624
5.2 Fremdenverkehrsangebote der Umgebung	627
5.3 Reklamationsbehandlung	628
6 Check-out – Abreise	629
7 Abrechnungsvorgänge	629
8 Fremdsprachliche Fachbegriffe am Empfang	632
9 Rechtsvorschriften	639
Aufgaben	640
Projekt: Anreise und Aufenthalt einer Reisegruppe	641

Aufgaben	674
Projekt: Planen einer Sonderveranstaltung, Anbieten von Festmenüs	675

○ MARKETINGBEREICH

ARBEITEN IM MARKETINGBEREICH	678
1 Rahmenbedingungen	678
2 Stärken-/Schwächenanalyse eines Unternehmens	682
3 Marketing-Strategie	685
4 Marketing-Maßnahmen	687
5 Yield Management	691
6 Budgetierung	692
7 Hotelklassifizierung	693
8 Fremdsprachliche Fachbegriffe aus dem Marketing-Bereich	695
9 Rechtsvorschriften	696
Aufgaben	696
Projekt: Planen einer verkaufsfördernden Maßnahme und Entwickeln einer Marketing-Strategie	697

○ VERKAUF

ARBEITEN IM VERKAUF	642
1 Aufgaben der Verkaufsabteilung	642
2 Verkaufsgespräche und Verkaufstechniken	643
3 Schriftverkehr	647
3.1 Anfragen bearbeiten	654
3.2 Angebote erstellen	654
3.3 Aufträge bestätigen	660
4 Sonderveranstaltung	661
4.1 Der Gast im Mittelpunkt	661
4.2 Aktionen	661
4.3 Planung und Durchführung	661
4.4 Veranstaltungsanalyse	667
4.5 Weitere Aktionen	668
4.6 Blumendekorationen	669
5 Fremdsprachliche Fachbegriffe im Verkauf	671
6 Rechtsvorschriften	672

○ FÜHRUNGSAUFGABEN

FÜHRUNGSAUFGABEN IM WIRTSCHAFTSDIENST	698
1 Planung des Mitarbeiter-Einsatzes	698
1.1 Organisationsmittel	698
1.2 Stellenbeschreibung und Einsatzbereiche	698
1.3 Dienstplan	701
2 Berechnungen im Hausdamenbereich	703
3 Innerbetriebliche Kommunikation	703
4 Maßnahmen der Mitarbeiter-Führung	704
4.1 Motivation	705
4.2 Führungsstil	707
4.3 Training	708
5 Rechtsvorschriften	709
Aufgaben	714
Projekt: Planung und Herstellung von Organisationsmitteln	715

SACHWORTVERZEICHNIS	716
---------------------------	-----

BILDQUELLENVERZEICHNIS	736
------------------------------	-----