

EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE

1	Beginn der Ausbildung in Betrieb und Schule	9
1.1	Die duale Ausbildung	10
1.2	Anforderungen an die Beschäftigten eines Backbetriebes	16
1.3	Geschichte und Entwicklung des Handwerks	17
2	Produkte aus dem Backbetrieb	20
2.1	Das Sortiment.	21
2.2	Brauchtums-, Dekor- und Schaugebäcke.	22
2.3	Brot und Kleingebäck	23
2.4	Feine Backwaren.	24
2.5	Süßwaren.	27
2.6	Speiseeis.	28
2.7	Kleine Speisen – Getränke – Handelswaren.	29
2.8	Fachbegriffe zum Sortiment	30
3	Ihre Bäckerei oder Konditorei als Arbeitsplatz in der Ausbildung.	31
3.1	Bereiche in Produktion und Verkauf	31
3.2	Organisation und Struktur einer Bäckerei oder Konditorei	34
3.3	Betriebstypen, Vertriebs- und Bedienungsformen	36
3.4	Rechtsformen von Bäckereien und Konditoreien	41
4	Geräte, Maschinen, Werkzeuge und Arbeitsmittel	43
4.1	Geräte und Maschinen	43
4.2	Werkzeuge.	47
5	Arbeitssicherheit und Berufsgenossenschaft	60
5.1	Unfallschutz	60
5.2	Die Berufsgenossenschaft	69
5.3	Ergonomie am Arbeitsplatz	70
5.4	Umgang mit Unfällen im Betrieb.	74
5.5	Berufskrankheiten in Bäckerei und Konditorei.	76
6	Hygiene	78
6.1	Mikroorganismen	78
6.2	Tierische Schädlinge erkennen und bekämpfen.	86
6.3	Umsetzung der Hygiene im Betrieb.	90
7	Haltbarmachung, Konservierung und Verpackung	101
7.1	Physikalische Konservierungsmethoden	101
7.2	Chemische Konservierungsmethoden	106
7.3	Hürdenkonzept	108

8	Nachhaltiges Arbeiten im Nahrungsmittelhandwerk	109
8.1	Was bedeutet nachhaltiges Handeln?	109
8.2	Nachhaltigkeit bei der Warenbeschaffung	110
8.3	Nachhaltigkeit bei der Lebensmittelherstellung	111
8.4	Nachhaltigkeit im Verkauf bzw. Vertrieb	114
8.5	Problematik Müll	115
9	Lebensmittelrechtliche Vorschriften	116
9.1	Aufbau des Lebensmittelrechts	116
9.2	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	118
9.3	Rechtliche Grundlagen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln	119
9.4	Produkthaftung	126
9.5	Lebensmittelüberwachung und -kontrolle	126
10	Gesunde Ernährung als Teil einer gesunden Lebensweise	127
10.1	Gesund und fit ein Leben lang	127
10.2	Welche Nahrung braucht ein Mensch?	129
10.3	Die Energiebilanz	134
10.4	Die Nährstoffe unserer Nahrung – Kohlenhydrate	139
10.5	Fett	144
10.6	Eiweiß	149
10.7	Vitamine	153
10.8	Mineralstoffe	155
10.9	Wasser	158
10.10	Was passiert mit unserer Nahrung im Organismus?	161
10.11	Wichtige Begleitstoffe	165
11	Sensorik	168
12	Rohstoffe der Bäckerei und Konditorei	174
12.1	Getreide und Getreidemahlerzeugnisse	174
12.2	Zucker, Honig und Süßungsmittel	186
12.3	Eier	195
12.4	Milch und Milchprodukte	203
12.5	Käse	209
12.6	Fette und Öle	216
12.7	Ölsamen	221
12.8	Obst und Schalenfrüchte	223
12.9	Kakao und Kakaoerzeugnisse	236
12.10	Gelier- und Bindemittel	241
12.11	Lockerungsmittel	247
12.12	Geschmackgebende Stoffe	254
12.13	Farbstoffe und färbende Lebensmittel	268
13	Einfache Teige und Massen	270
13.1	Produkte aus Teigen und Massen	270
13.2	Unterscheidung Teige und Massen	271
13.3	Herstellung eines Teiges am Beispiel eines leichten Hefeteiges	272
13.4	Herstellung einer einfachen Biskuitmasse	277
13.5	Lagerung und Altbackenwerden von Gebäcken aus Teigen und Massen	280

14	Grundlagen für das Verkaufen und Beraten	285
14.1	Wie bekommt man eine zufriedene Kundschaft?	286
14.2	Was bedeutet Marketing in Bäckereien und Konditoreien?	287
14.3	Auf welcher rechtlichen Grundlage basiert der Verkauf?	291
14.4	Die Kundschaft in Bäckerei und Konditorei	292
14.5	Was heißt Kommunikation?	294
14.6	Wie verläuft ein Verkaufsgespräch?	296
14.7	Wie wird Ware sicher verpackt?	299
14.8	Das Kassieren – ein wichtiger Teil des Verkaufsvorgangs	303

ANHANG

Mathematik im Backhandwerk?!	308
1 Fachliches Rechnen	308
2 Themengebiete des fachlichen Rechnens	309
3 Grundsätzliches zum fachlichen Rechnen	310
4 Berechnungen rund um den Preis	312
4.1 Berechnung der Umsatzsteuer	312
4.2 Berechnung der Materialkosten	313
4.3 Einkauf Brutto für Netto	314
4.4 Kostenvergleiche und Preisvergleiche	315
5 Berechnungen rund um die ausgewogene, vollwertige Ernährung	316
5.1 Nährwert von Nährstoffen	316
5.2 Nährstoffgehalt von Lebensmitteln	317
5.3 Energiegehalt von Lebensmitteln	318
5.4 Kombinierte Berechnung von Nährstoffmengen und Energiegehalt von Lebensmitteln	318
5.5 Energieverteilung auf die Nährstoffmengen	319
5.6 Berechnung von Grundumsatz, Leistungsumsatz und Gesamtenergiebedarf	320
5.7 Berechnung von Fett in der Trockenmasse	321
6 Berechnungen rund um Gewichte	322
6.1 Berechnungen mit verschiedenen Gewichten	322
6.2 Umrechnung von Rezepten	323
6.3 Berechnung von Brutto – Netto – Tara	324
6.4 Berechnung von Verlusten bei der Herstellung von Backwaren	325
6.5 Berechnung von Mehlmischungen	325
7 Berechnungen rund um die Formen	327
7.1 Längenberechnungen	327
7.2 Flächenberechnungen	328
7.3 Volumenberechnungen	329

8	Berechnungen rund um den Betriebsablauf	331
8.1	Berechnung des Energieverbrauchs.	331
8.2	Berechnungen zum Umweltschutz	331
8.3	Berechnung von Arbeitszeiten	332
8.4	Berechnung von Mischungen (wie Reinigungslösungen und Brezenlauge)	333
8.5	Zinsberechnungen	333
9	Berechnungen rund um das Produkt	335
9.1	Berechnung des Ausmahlungsgrades	335
9.2	Mehltypenberechnung	335
9.3	Berechnung der (Netto-)Teigausbeute	336
9.4	Berechnung der Backausbeute	337
9.5	Berechnung von Teigtemperaturen	338
	Sachwortregister	340
	Bildquellen.	349