

Vorwort .....	3	5.4	Sich selbst und andere leiten .....	29
Inhaltsverzeichnis .....	5		Strukturierter, gewissenhafter und verlässlicher Leitungstyp .....	30
<b>LF 1: MEIN BERUF – MEIN BETRIEB</b>				
<b>BERUF UND BETRIEB IM GASTGEWERBE .....</b>	<b>13</b>		Dominanter, verbindlicher und innovativer Leitungstyp .....	30
<b>1</b> <b>Gast und Gastgewerbe .....</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	Flexibler, offener und mitteilsamer Leitungstyp ..	30
<b>2</b> <b>Ausbildungsberufe des Gastgewerbes .....</b>	<b>14</b>	6.1	Zugewandter, hilfsbereiter und achtsamer Leitungstyp .....	30
<b>2.1</b> Dreijährige Ausbildungsberufe .....	14	6.2		
<b>2.2</b> Zweijährige Ausbildungsberufe .....	15	6.3		
<b>3</b> <b>Ausbildung in Schule und Betrieb .....</b>	<b>16</b>	6.4		
<b>3.1</b> Anforderungen des Gastgewerbes .....	16	7.1		
<b>3.2</b> Duale Ausbildung .....	16	7.2		
<b>3.3</b> Rechtlicher Rahmen der Ausbildung .....	16	7.3		
<b>3.4</b> Ablauf der Ausbildung .....	17	7.4		
<b>4</b> <b>Sich im Beruf entwickeln .....</b>	<b>18</b>	7.5		
<b>4.1</b> Berufliche Herausforderungen .....	18	7.6		
<b>4.2</b> Fortschreibung und Weiterbildung .....	19			
<b>4.3</b> Gastgewerbe international .....	19			
<b>4.4</b> Netzwerke des Gastgewerbes .....	21			
<b>4.5</b> Wettbewerbe des Gastgewerbes .....	22			
<b>4.6</b> Auszeichnungen im Gastgewerbe .....	23			
<b>5</b> <b>Die eigene Rolle im Betrieb .....</b>	<b>24</b>			
<b>5.1</b> Die Persönlichkeit der Auszubildenden steht im Mittelpunkt .....	24		<b>GASTRONOMIEBETRIEBE: LEISTUNGSSPEKTRUM .....</b>	<b>43</b>
<b>5.2</b> Leitbilder in der betrieblichen Ausbildung .....	26	<b>1</b>	<b>Betriebsarten und Angebotsformen .....</b>	<b>44</b>
<b>5.3</b> Persönlichkeitsmodelle erleichtern die Einschätzung .....	27	1.1	À-la-carte .....	44
Analytiker .....	28	1.2	Bankett .....	45
Selbstbewusste .....	28	1.3	Catering .....	45
Kreative .....	29	1.4	Eventgastronomie .....	46
Zugewandte .....	29	1.5	Gemeinschaftsverpflegung .....	46
		1.6	Systemgastronomie .....	48

<b>2</b>	<b>Berufsbilder des Gastgewerbes .....</b>	<b>49</b>	<b>6</b>	<b>Reflexion und Bewertung von Lernsituationen .....</b>	<b>65</b>
<b>3</b>	<b>Mein Arbeitsplatz Küche .....</b>	<b>50</b>	<b>6.1</b>	Kriterien für die Bewertung von Arbeitsprozessen ergeben sich ... .....	66
<b>4</b>	<b>Küchentypen .....</b>	<b>51</b>	<b>6.2</b>	Kriterien für die Bewertung von Präsentationen ergeben sich ... .....	66
4.1	Einteilung der Küchentypen .....	51			
4.2	Was ist in der Küche zu beachten? .....	53			
4.3	Arbeitsablauf im À-la-carte-Geschäft .....	54			
4.4	Arbeitsablauf Küche in der Gemeinschaftsverpflegung .....	55			
				<b>LF 2: WAREN IM MAGAZIN</b>	
<b>5</b>	<b>Betrieb und Kunden .....</b>	<b>57</b>			
5.1	Absatzwege .....	57		<b>WAREN IM MAGAZIN .....</b>	67
	Inhouse-Absatz .....	57			
	Take-away-Absatz .....	58	<b>1</b>	Lagerbedingungen und Lagerarten .....	68
	Home-Delivery-Absatz .....	58	1.1	Lagerbedingungen .....	68
5.2	Manufakturprodukte .....	58	1.2	Schädlinge .....	71
			1.3	Lagerarten .....	72
<b>6</b>	<b>Qualitäts-Management im Betrieb .....</b>	<b>59</b>	1.4	Hygiene im Magazin .....	74
6.1	Gastorientiertes Qualitäts-Management .....	59			
6.2	Gesundheits-Management .....	60	<b>2</b>	<b>Warenbeschaffung .....</b>	77
6.3	Hygiene-Management .....	60	2.1	Bedarfsermittlung – Bestellmenge .....	77
6.4	Umwelt-Management .....	60	2.2	Waren bestellen .....	78
6.5	Leitbild .....	60	2.3	Lagerkennzahlen .....	79
			2.4	Angebotsvergleich .....	81
			2.5	Rechtliche Grundsätze für Warenbestellungen ..	82
	<b>PRÄSENTATION IN SCHULE UND BETRIEB .....</b>	<b>61</b>			
<b>1</b>	<b>Agile Lernsituationen und agile Teams .....</b>	<b>61</b>	<b>3</b>	<b>Warenannahme .....</b>	<b>85</b>
<b>2</b>	<b>Den Prozess planen .....</b>	<b>62</b>	3.1	Warenannahme in der Praxis .....	85
<b>3</b>	<b>Handlungsprodukte planen und Präsentationsformen auswählen .....</b>	<b>62</b>	3.2	Kaufverträge .....	86
<b>4</b>	<b>Machen .....</b>	<b>63</b>	3.3	Störung des Kaufvertrages .....	87
<b>5</b>	<b>Tipps für eine gelungene Präsentation .....</b>	<b>63</b>	3.4	Käuferrechte bei mangelhafter Ware .....	89
5.1	Präsentation und Applaus .....	64	3.5	Lieferverzug .....	89
5.2	Pause und Austausch .....	64	3.6	Mängel bei der Warenannahme .....	93
5.3	Honorieren und Respektieren .....	64	3.7	Lagermethoden .....	94
5.4	Fragen und Sagen .....	64			
5.5	Angebot und Nachfrage .....	65	<b>4</b>	<b>Warenausgabe .....</b>	<b>95</b>
5.6	Austauschen von Tipps und Tricks .....	65			
5.7	Kurzbrief-Sammlung .....	65	<b>5</b>	<b>Magazinkontrollen und Bewertungen .....</b>	<b>97</b>
5.8	Konzept und Zukunft .....	65			

<b>LF 3: IN DER KÜCHE ARBEITEN</b>	<b>10</b>	<b>Kostformen</b> .....	<b>141</b>
	10.1	Krankheiten und Ernährungstherapien .....	142
		Leichte Vollkost .....	142
		Adipositas (Fettleibigkeit) – Reduktionsdiät empfohlen .....	142
		Fettstoffwechselstörung – Reduktionsdiät empfohlen .....	143
		Bluthochdruck – Natriumarme Ernährung empfohlen .....	143
		Diabetes mellitus – Diabetikerkost empfohlen .....	143
		Osteoporose – Kalziumreiche Ernährung empfohlen .....	144
	10.2	Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien .....	145
		Laktose-Intoleranz – milchzuckerfreie Ernährung empfohlen .....	145
		Zöliakie – backgetreidefreie Ernährung ist medizinisch notwendig .....	145
		Fruktose-Intoleranz – Fruchtzuckereinschränkung empfohlen .....	146
		Lebensmittelallergien .....	147
<b>ERNÄHRUNG FÜR EINE GESUNDE LEBENSWEISE</b> .....	<b>99</b>		
<b>1 Einführung</b> .....	<b>99</b>		
1.1 Basis vollwertiger Ernährung .....	99		
1.2 Lebensmittel-Inhaltsstoffe und ihre Wirkung ....	102		
<b>2 Kohlenhydrate</b> .....	<b>103</b>		
2.1 Ernährungsproblematik .....	103		
2.2 Entstehung der Kohlenhydrate .....	104		
2.3 Einteilung der Kohlenhydrate .....	104		
2.4 Süßungsmittel .....	109		
<b>3 Lipide (Fette)</b> .....	<b>110</b>		
3.1 Gesundheitswert von Fetten .....	111		
3.2 Fette in der Küchenpraxis .....	112		
3.3 Aufbau und Arten .....	117		
3.4 Verdauung von Fetten .....	118		
<b>4 Eiweiß/Proteine</b> .....	<b>119</b>		
4.1 Funktionen der Eiweiße/Proteine .....	119		
4.2 Ernährungshinweise .....	119		
4.3 Aufbau von Eiweißen/Proteinen .....	120		
4.4 Eiweißstoffe und deren küchentechnische Eigenschaften .....	121		
4.5 Weiteres Wissen zu Eiweißen/Proteinen .....	124		
<b>5 Vitamine und Mineralstoffe</b> .....	<b>126</b>		
5.1 Ernährungsproblematik .....	126		
5.2 Vitamine .....	127		
5.3 Mineralstoffe .....	129		
<b>6 Begleitstoffe/Bioaktive Substanzen</b> .....	<b>130</b>		
6.1 Ballaststoffe .....	130		
6.2 Sekundäre Pflanzenstoffe .....	131		
<b>7 Verdauung und Stoffwechsel im Organismus</b> .....	<b>132</b>		
<b>8 Wasser</b> .....	<b>136</b>		
8.1 Wasserbilanz .....	136		
8.2 Wasser als Arbeitsmittel .....	137		
<b>9 Energieaufnahme</b> .....	<b>138</b>		
9.1 Energiebedarf .....	138		
9.2 Körpergewicht .....	140		
9.3 Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme ...	141		
		<b>SICHERES UND GESUNDES ARBEITEN</b> .....	<b>148</b>
	<b>1</b>	<b>Arbeitssicherheit</b> .....	<b>148</b>
	1.1	Sicherheitskennzeichnung .....	149
	1.2	Arbeitskleidung .....	149
	<b>2</b>	<b>Erste Hilfe</b> .....	<b>150</b>
	2.1	Grundlagen der Ersten Hilfe .....	150
	2.2	Schnittwunden und Stichwunden .....	151
	2.3	Verbrennungen .....	152
	2.4	Sturzverletzungen .....	154
	2.5	Geräte und Maschinen .....	155
	2.6	Strom-Unfälle .....	156
	2.7	Verätzungen und Vergiftungen .....	157
	<b>3</b>	<b>Erkrankungen</b> .....	<b>157</b>
	3.1	Hauterkrankungen .....	157
	3.2	Rückenerkrankungen .....	158
	3.3	Stress und seelische Beanspruchung .....	159
		<b>DIE GESUNDHEIT SCHÜTZEN</b> .....	<b>161</b>
	<b>1</b>	<b>Verderb von Lebensmitteln</b> .....	<b>161</b>
	<b>2</b>	<b>Mikroben</b> .....	<b>161</b>
	2.1	Vorkommen und Übertragung .....	162
	2.2	Arten von Mikroben und deren Vermehrung .....	163
	2.3	Lebensbedingungen der Mikroben .....	164
	2.4	Auswirkungen der Mikroben und Enzyme .....	167

<b>3</b>	<b>Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen .....</b>	<b>168</b>	<b>2</b>	<b>Nachhaltig handeln im Gastgewerbe .....</b>	<b>202</b>
3.1	Salmonellen .....	169	3	Umweltschutz .....	203
3.2	Campylobacter .....	170		Der Land-Fußabdruck .....	204
3.3	Colibakterien .....	171		Der Klima-Fußabdruck .....	204
3.4	Listerien .....	171		Der Wasser-Fußabdruck .....	205
3.5	Eitererreger (Staphylokokken) .....	172		Der Material-Fußabdruck .....	206
3.6	Fäulniserreger .....	172		Die Verschwendungen der Lebensmittel verringern .....	207
3.7	Sporenbildende Bakterien .....	173		Umweltschutz im Zusammenhang .....	207
<b>4</b>	<b>Lebensmittel-Hygiene .....</b>	<b>174</b>			
4.1	Grundlagen des Verbraucherschutzes .....	174		KOCHGESCHIRR .....	208
4.2	Lebensmittel-Hygiene in der Praxis .....	176	<b>1</b>	<b>Arbeitsmittel .....</b>	<b>208</b>
	Betriebshygiene (Produktionshygiene) .....	176	1.1	Grundausrüstung .....	208
	Reinigung und Desinfektion .....	177	1.2	Erweiterungen .....	209
	Personalhygiene .....	179	1.3	Pflege von Messern .....	212
4.3	Lebensmittel-Überwachung .....	183	<b>2</b>	<b>Kochgeschirr und Zubehör .....</b>	<b>214</b>
4.4	Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht .....	184	<b>3</b>	<b>Maschinen und Geräte .....</b>	<b>217</b>
<b>5</b>	<b>Lebensmittel erhalten und aufwerten .....</b>	<b>185</b>		Digitale Vernetzung im Küchenbereich .....	217
5.1	Lebensmittel verändern sich .....	185	3.1	Küchentechnik .....	218
5.2	Wärme/Kälte .....	186		Kühltechnik .....	218
	Kühlen .....	186		Rührtechnik .....	220
	Tiefgefrieren – Frosten .....	187		Zerkleinerungstechnik .....	221
5.3	Feuchtigkeit/ $a_w$ -Wert .....	187		Gartetechnik .....	222
	Zuckern .....	188		Niedertemperaturgeräte/Sous-Vide-Garen .....	224
	Salzen, Pökeln .....	188		Vakuumgaren (Sous-Vide-Garen)/Garen im Wasserbad .....	224
	Räuchern .....	188		Fritteuse .....	225
5.4	Milieu/ph-Wert .....	188		Multifunktions-Kleingeräte .....	225
	Säuern .....	188		Multifunktions-Großgeräte .....	226
	Konservierung durch Alkohol .....	188	3.2	Grillmethoden .....	226
	Chemische Konservierungsstoffe .....	188			
	Fermentation/Gärung .....	189			
5.5	Sauerstoff .....	190			
	Verpacken und Vakuumieren .....	190			
5.6	Mikroben aussperren und zerstören .....	190		<b>GASTRONOMISCHES SPEISEN-ANGEBOT .....</b>	<b>229</b>
	Pasteurisieren .....	190			
	Einmachen .....	190			
	Einkochen/Einwecken .....	191			
	Tyndallisieren .....	191		<b>GRUNDTTECHNIKEN DER KÜCHE .....</b>	<b>231</b>
	Sterilisieren .....	191			
			<b>1</b>	<b>Vorbereitende Arbeiten .....</b>	<b>231</b>
			1.1	Einführung .....	231
			1.2	Waschen .....	232
			1.3	Wässern .....	232
			1.4	Putzen .....	233
			1.5	Schälen/Abziehen .....	233
	<b>VERBRAUCHER UND UMWELT SCHÜTZEN .....</b>	<b>192</b>			
<b>1</b>	<b>Verbraucherschutz .....</b>	<b>192</b>			
1.1	Qualität von Lebensmitteln .....	193			
1.2	Kennzeichnung von Lebensmitteln .....	193			

<b>2</b>	<b>Bearbeiten von Lebensmitteln .....</b>	<b>234</b>	<b>2</b>	<b>Garen von Lebensmitteln .....</b>	<b>263</b>
2.1	Schneiden .....	234	2.1	Warum wir Lebensmittel garen .....	263
2.2	Schnittformen .....	235	2.2	Was beim Garen mit den Inhaltsstoffen passiert ..	263
2.3	Weitere Bearbeitungsformen für Gemüse und Obst .....	238		Die Rolle des Wassers beim Garen .....	263
2.4	Weitere Vorbereitungstechniken .....	239		So verändern sich Kohlenhydrate durch das Garen .....	264
	<b>CONVENIENCE .....</b>	<b>240</b>		Wie sich Eiweiße durch das Garen verändern ..	264
1	<b>Bedeutung von Convenience-Produkten ....</b>	<b>240</b>	2.4	Fett und seine Aufgaben beim Garen .....	264
	Personaleinsatz .....	240		So verändern sich Begleitstoffe beim Garen .....	264
	Zeitersparnis .....	240	2.3	Heiße Sache – wie mittels Garverfahren Wärme auf und in die Lebensmittel gelangt .....	265
	Hygienemanagement .....	240		Garen mittels Wasser und Wärme (feuchte Garverfahren) .....	266
	Erweiterung des Angebots .....	240		Kochen .....	266
	Saisonal unabhängig kochen .....	241		Sonderfall Blanchieren .....	267
	Wirtschaftlichkeit .....	241		Garziehen/Pochieren .....	268
2	<b>Einteilung der Convenience-Produkte .....</b>	<b>241</b>		Dämpfen .....	269
	Stufe I: Küchenfertige Produkte .....	241		Dünsten .....	270
	Stufe II: Garfertige Produkte .....	241		Mikrowellen .....	271
	Stufe III: Produkte, fertig zum Aufbereiten .....	241	2.5	Sonderfall Regenerieren von Speisen .....	271
	Stufe IV: Regenerierfertige Produkte .....	241		Garen mittels trockener Wärme (trockene Garverfahren) .....	272
	Stufe V: Verzehrfertige Produkte .....	242		Grillen .....	272
3	<b>Kritische Bewertung von Convenience-Produkten .....</b>	<b>242</b>		Räuchern .....	274
	Energie und Nachhaltigkeit .....	242		Sonderfall Gratinieren .....	275
	Nährstoffe und Geschmack .....	242		Backen .....	275
	Zusatzstoffe und Allergene .....	242		Frittieren .....	276
	Kreativität .....	243	2.6	Garvariante Confieren .....	277
4	<b>Einsatz von Convenience-Produkten .....</b>	<b>243</b>		Braten .....	277
	Basisprodukte veredeln .....	243	2.7	Kombinierte Garverfahren .....	279
	Eigene Convenience-Produkte herstellen .....	243		Braten im Ofen .....	279
	<b>SPEISEN ZUBEREITEN .....</b>	<b>244</b>		Schmoren .....	279
1	<b>Speisen würzen und gestalten .....</b>	<b>244</b>		Kombi-Dämpfen .....	280
1.1	Bewusster Genuss – Wahrnehmen mit allen Sinnen .....	244		Niedertemperatur-Garen (NT-Garen) .....	280
1.2	Bewusstes Würzen und Gestalten .....	246	3	Zubereitungsreihen .....	281
1.3	Kräuter .....	248		<b>Anrichten und Empfehlen einfacher Speisen .....</b>	<b>282</b>
1.4	Gewürze .....	251			
1.5	Süßßen von Speisen – Süßungsmittel .....	257			
1.6	Speisen bewusst eine Bitternote geben .....	259			
1.7	Bewusstes Säuern von Speisen .....	259			
1.8	Salzen von Speisen .....	260			
1.9	Umami – Speisen schmackhafter machen .....	261			
1.10	Schärfe ins Essen bringen .....	262			
				<b>ZUBEREITEN EINFACHER SPEISEN .....</b>	<b>285</b>
			1	<b>Gemüse .....</b>	<b>285</b>
			1.1	Gemüse in der Ernährung .....	285
			1.2	Erhaltung von Wirkstoffen .....	286
			1.3	Anbau, Einkauf und Lagerung .....	286
			1.4	Einteilung der Gemüse .....	289
			1.5	Vor- und Zubereitung von Gemüse .....	290
			1.6	Kohlgemüse .....	296
			1.7	Wurzelgemüse .....	301
			1.8	Blattgemüse und Stielgemüse .....	306
			1.9	Sonstige Gemüse .....	308

1.10	Fruchtgemüse .....	309	<b>6</b>	<b>Eier .....</b>	<b>383</b>
1.11	Hülsenfrüchte .....	315	6.1	Aufbau .....	383
1.12	Zwiebelgemüse .....	319	6.2	Bedeutung für die Ernährung .....	384
1.13	Blütengemüse und Sprossgemüse .....	322	6.3	Güte- und Gewichtsklassen .....	384
1.14	Keimlinge und Sprossen .....	324	6.4	Kennzeichnungspflicht .....	385
1.15	Verschiedene Arten der Fertigstellung .....	325	6.5	Technologische Eigenschaften von Ei .....	387
1.16	Oliven .....	327	6.6	Verarbeitung von Hühnerei in der Gastronomie ..	387
<b>2</b>	<b>Salate .....</b>	<b>328</b>	6.7	Eiproducte der Industrie .....	389
2.1	Hygiene im Umgang mit Salaten .....	328	6.8	Eierspeisen zubereiten .....	390
2.2	Salatgemüse/Blattgemüse .....	329	<b>7</b>	<b>Vegetarische Speisen .....</b>	<b>399</b>
2.3	Salatsaucen – Dressings .....	332	7.1	Motivation zur Ernährung auf der Basis von Pflanzen .....	399
2.4	Salat-Öle .....	335	7.2	Vegetarische Ersatzprodukte im Handel .....	401
2.5	Anrichten von Salaten .....	336	7.3	Umdenken und umsteigen: nachhaltig pflanzlich einkaufen .....	402
2.6	Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost .....	337	7.4	Lernbausteine für die Praxis zusammenführen ..	416
2.7	Salate aus/mit gegarten Gemüsen .....	338			
2.8	Salate aus gegarten Gemüsen .....	340			
2.9	Salate aus rohen Gemüsen .....	341			
<b>3</b>	<b>Reis .....</b>	<b>342</b>		<b>DIE EIGENE ARBEIT PLANEN .....</b>	<b>423</b>
3.1	Einteilung von Reis nach Form und Sorten .....	342	<b>1</b>	<b>Informationen beschaffen und bewerten ..</b>	<b>423</b>
3.2	Einteilung von Reis nach Farbe, Ernte und Verarbeitung .....	344	<b>2</b>	<b>Informationen sichern und behalten .....</b>	<b>424</b>
3.3	Qualitäten und Preis .....	345	<b>3</b>	<b>Ideen und Tätigkeiten organisieren .....</b>	<b>425</b>
3.4	Zubereitungen aus Reis .....	346		Die eigene Arbeit organisieren .....	425
3.5	Reisprodukte .....	351		Die Arbeit im Team organisieren .....	426
3.6	Reisprodukte ähnlich wie Reiskörner .....	352		Kommunikation im Team .....	426
<b>4</b>	<b>Teigwaren – Nudeln und Strudel .....</b>	<b>353</b>			
4.1	Nudeln – Zutaten und deren Effekte auf den Teig .....	353	<b>4</b>	<b>Mit Rezepten arbeiten .....</b>	<b>427</b>
4.2	Die Berechnung von Flüssigkeiten in Teigen .....	357	<b>5</b>	<b>Arbeitsabläufe strukturieren .....</b>	<b>429</b>
4.3	Färben von Teigen .....	360		Arbeitsabläufe darstellen (Arbeitsablaufplan) ..	429
4.4	Grundlagen der Teibildung bei Teigwaren .....	361		Arbeitszeit planen (Zeitleiste) .....	430
4.5	Nudeln ausrollen und formen .....	362	<b>6</b>	<b>Materialien und Warenmengen planen und berechnen .....</b>	<b>431</b>
4.6	Nudeln füllen .....	363	<b>7</b>	<b>Die eigene Leistung reflektieren und verbessern .....</b>	<b>432</b>
4.7	Nudeln mit Kräutertechnik .....	365		Reflexion als Möglichkeit, sich zu entwickeln ..	432
4.8	Nudeln trocknen .....	365		Tipps zur Reflexion .....	432
4.9	Nudeln kochen .....	366			
4.10	Nudel-Saucen kochen und anrichten .....	367			
4.11	Strudel und andere gezogene Teigwaren .....	368			
<b>5</b>	<b>Kartoffeln .....</b>	<b>369</b>			
5.1	Einführung und Aufbau .....	369			
5.2	Kartoffeln im Handel .....	369			
5.3	Übersicht über Kartoffelzubereitungen .....	373			
5.4	Zubereitungen aus rohen Kartoffeln .....	373			
5.5	Zubereitungen aus gekochten Kartoffeln .....	377			
5.6	Klöße .....	381			

<b>LF 4: RESTAURANT VORBEREITEN UND PFLEGEN</b>	
<b>RESTAURANT: RÄUME UND ATMOSPHÄRE .....</b>	<b>433</b>
<b>1    Gast- und Wirtschaftsräume im Restaurant ..</b>	<b>433</b>
1.1    Gasträume .....	433
1.2    Wirtschaftsräume .....	433
<b>2    Das Restaurant vorbereiten und Atmosphäre schaffen .....</b>	<b>434</b>
2.1    Der Eingangsbereich als Visitenkarte .....	434
2.2    Wohlbefinden im Gastraum .....	435
Wirkung von Farben im Interior-Design .....	435
Wirkung von Raumlicht .....	438
Raumkonzepte für Ihre Zielgruppe .....	438
2.3    Berufskleidung in Service und Küche bewirkt ein Image .....	439
2.4    Zusammenspiel von Farben und Speisen .....	441
2.5    Dekoration zu verschiedenen Anlässen .....	443
2.6    Geräusche und Düfte .....	444
2.7    Außengastronomie – Exterior-Design .....	444
2.8    Digitales Design .....	444
<b>EINRICHTUNG UND AUSSTATTUNG .....</b>	<b>445</b>
<b>1    Restauranttextilien und Pflege .....</b>	<b>445</b>
1.1    Natur- und Chemiefasern .....	445
1.2    Arten von Tischwäsche .....	450
1.3    Wäschepflege .....	452
<b>2    Bestecke, Gläser und Geschirr .....</b>	<b>457</b>
2.1    Werkstoffe/Gebrauchsgegenstände .....	457
2.2    Bestecke .....	458
2.3    Gläser .....	463
2.4    Porzellangeschirr .....	465
2.5    Einweggeschirr, -besteck und -Verpackungen ...	468
2.6    Sonstige Tisch- und Tafelbestandteile .....	474
<b>RESTAURANT-SERVICE VORBEREITEN .....</b>	<b>476</b>
<b>1    Vorbereitungsarbeiten .....</b>	<b>476</b>
1.1    Reinigungs- und Pflegemittel .....	477
1.2    Reinigung von Wänden und Böden .....	478
1.3    Reinigung von Teppichen und Teppichböden ...	481
<b>2    Herrichten von Servicetischen .....</b>	<b>482</b>
<b>3    Herrichten von Tischen und Tafeln .....</b>	<b>483</b>
3.1    Umgang mit Tisch- und Tafeltüchern .....	484
3.2    Einzeltische und Festtafel .....	484
3.3    Mund- und Dekorationsserviette .....	486
3.4    Tisch- und Tafeldekoration .....	491
3.5    Gedecke .....	492
Grundgedecke .....	492
Erweiterte Grundgedecke .....	493
Menügedecke .....	493
Ablauf des Eindeckens .....	494
<b>LF 5: SERVICE IM RESTAURANT</b>	
<b>RESTAURANT UND GAST .....</b>	<b>496</b>
<b>1    Zehn Merkmale für komfortable Gastronomie .....</b>	<b>496</b>
1.1    Komfortables Ankommen möglich machen ....	497
1.2    Gäste willkommen heißen .....	497
1.3    Im Innenbereich Orientierung bieten .....	498
1.4    Im Innenbereich Freiräume schaffen .....	498
1.5    Inklusive Beratung .....	499
1.6    Angebotskarten spürbar anders gestalten .....	499
1.7    Den kleinen Hunger bedienen .....	500
1.8    Wartezeiten unterhaltsam gestalten .....	500
1.9    Den Genuss hilfreich annoncieren .....	501
1.10    Raumakustik ausbalancieren .....	501
<b>2    Aus Liebe zur Gastfreundschaft – Zertifizierung .....</b>	<b>502</b>
<b>3    Persönlichkeiten sind vielfältig .....</b>	<b>503</b>
<b>4    Gästetypen verstehen und Bedürfnisse erkennen .....</b>	<b>504</b>
4.1    Der Selbstbewusste .....	504
4.2    Der Neugierige .....	504
4.3    Der Zurückhaltende .....	505
4.4    Der Analytiker .....	506
<b>GASTBEZOGENER SERVICE .....</b>	<b>507</b>
<b>1    Tischreservierungen .....</b>	<b>508</b>

<b>2</b>	<b>Kassensysteme in der Gastronomie .....</b>	<b>509</b>	<b>SERVICE VON GETRÄNKEN .....</b>	<b>542</b>	
2.1	Arten von Kassensystemen .....	509	1	<b>Alkoholfreie Getränke .....</b>	<b>542</b>
2.2	Anforderungen an ein Kassensystem .....	511	1.1	Klassische und moderne Wässer .....	542
2.3	Komponenten eines Kassensystems .....	511	1.2	Säfte und fruchtsafthaltige Getränke .....	544
2.4	Rechtliche Vorgaben für Kassensysteme .....	512	1.3	Erfrischungsgetränke .....	545
2.5	Offene Ladenkasse .....	513	1.4	Getränkeschankanlagen .....	547
<b>3</b>	<b>Beratungsgespräche vielfältig führen .....</b>	<b>514</b>	1.5	Alkoholfreie Mischgetränke .....	548
3.1	Blickkontakt – Begrüßungen – Beziehung .....	514	1.6	Kochen mit alkoholfreien Getränken .....	550
3.2	Beratungen zu Speisen und Getränken .....	515	<b>2</b>	<b>Kaffee .....</b>	<b>551</b>
3.3	Servieren – Annocieren .....	516	2.1	Kaffee-Produktion .....	551
3.4	Feedback – Reklamation – Lösung .....	517	2.2	Service von Kaffee .....	554
3.5	Gästerechnung – Bezahlvorgang – Quittung ..	517	2.3	Kaffee zubereiten .....	555
3.6	Verabschiedungen – Erinnerung .....	518	2.4	Kaffeespezialitäten servieren .....	559
<b>4</b>	<b>Kommunikationsstörungen mit Gästen .....</b>	<b>519</b>	<b>3</b>	<b>Tee .....</b>	<b>561</b>
	Beispiel 1: Der alkoholisierte Gast .....	519	3.1	Klassische Herstellung von Tee .....	561
	Beispiel 2: Der übergriffige Gast .....	520	3.2	Zubereiten von Tee .....	564
	Beispiel 3: Der vermutete Diebstahl .....	520	3.3	Teeähnliche Erzeugnisse .....	564
	Beispiel 4: Die Zeche prellen durch späte Reklamation .....	520	3.4	Zubereiten von teeähnlichen Spezialitäten .....	566
<b>5</b>	<b>Regelmäßig Feedback einholen und Rückläufe messen .....</b>	<b>521</b>	3.5	Service von Tee und teeähnlichen Getränken .....	566
	Ihre Meinung ist uns wichtig! .....	521	<b>4</b>	<b>Kakao/Schokoladengetränke .....</b>	<b>569</b>
	Internet-Portale .....	522	4.1	Verarbeitung der Kakaobohnen .....	569
<b>6</b>	<b>Arten des Service .....</b>	<b>522</b>	4.2	Heiße Getränke aus der Kakaobohne .....	570
6.1	Tellerservice .....	523	<b>5</b>	<b>Bier .....</b>	<b>572</b>
6.2	Plattenservice .....	526	5.1	Bierherstellung .....	572
<b>7</b>	<b>Buffet-Service .....</b>	<b>530</b>	5.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten .....	573
7.1	Planung .....	530	5.3	Ausschenken von Bier .....	575
7.2	Durchführung .....	533	5.4	Küchenpraxis Bier .....	576
<b>8</b>	<b>Frühstück: Buffet, Brunch, Service .....</b>	<b>536</b>	<b>6</b>	<b>Wein .....</b>	<b>577</b>
8.1	Arten des Frühstücks .....	536	6.1	Rebsorten .....	578
8.2	Frühstücksservice .....	539	6.2	Weinbereitung .....	580
			6.3	Qualität von Weinen .....	581
			6.4	Weine europäischer Länder .....	586
				<b>SACHWORTVERZEICHNIS .....</b>	<b>588</b>
				<b>BILDQUELLENVERZEICHNIS .....</b>	<b>621</b>