



PFANNEBERG

# RESTAURANT & GAST

Reinhold Metz  
Anton Beer  
Hermann Grüner  
Thomas Kessler  
Conrad Krödel

12. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG  
Düsselberger Str. 23  
42781 Haan-Gruiten  
Bestell-Nr.: 04054

#### **Autoren**

Reinhold Metz, 86825 Bad Wörishofen  
Anton Beer, 95189 Köditz  
Hermann Grüner, 82467 Garmisch-Partenkirchen  
Thomas Kessler, 94469 Deggendorf  
Conrad Krödel, 25335 Elmshorn

#### **Lektorat**

Reinhold Metz

#### **Verlagslektorat**

Benno Buir

#### **Bildbearbeitung**

Verlag Europa-Lehrmittel, 73760 Ostfildern

12. Auflage 2013

Druck 5 4 3

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0681-0

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.  
Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag genehmigt werden.

© 2013 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten  
<http://www.pfanneberg.de>  
<http://www.restaurant-und-gast.de>

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald,  
unter Verwendung eines Motivs von mauritius images/Food and Drink  
Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin  
Druck: Printer Trento S. r. l., 38121 Trento (I)

# Vorwort

## Die neue 12. Auflage des Medienpaket „Restaurant & Gast“

Seit einigen Jahren ist „Restaurant & Gast“, das Standardwerk für die Berufsausbildung zur Restaurantfachfrau/zum Restaurantfachmann, als Medienpaket mit CD im Buch und Online-Web-Support erhältlich.

Die vorliegende 12. Auflage ist fachlich **komplett überarbeitet**, wurde stark erweitert und hat ein neues, pädagogisch fundiertes und modernes Layout. Auch das Medienpaket wurde ergänzt.

### Das Buch

Das Lehrbuch für den handlungsorientierten und lernfeldorientierten Unterricht unterstützt Schülerinnen und Schüler beim selbstständigen Lernen, indem sie Gesuchtes schnell finden und Zusammenhänge herstellen können. Die Grundlagen hierfür bildet die umfassende Darstellung der Lerninhalte, die didaktisch und methodisch so aufbereitet sind, dass die Entwicklung von *Lernkompetenz* gefördert und eine *nachhaltige Festigung des Lernstoffs* ermöglicht wird.



### Neu in dieser Auflage

- *Ein größeres Format*

„Restaurant & Gast“ ist ein bisschen größer geworden. Dadurch ist mehr Platz fürs neue Layout vorhanden.

- *Ein neues Layout*

Modern, ansprechend – und didaktisch aufbereitet: Auf gegenüberliegenden Doppelseiten werden Texte und Bilder ansprechend präsentiert. In den breiten Hauptspalten in der Mitte befindet sich die Hauptinformation, läuft der „rote Faden“. Die Randspalten links und rechts enthalten Zusatzinformationen: weitere Bilder, Tipps, ergänzende und vertiefende Textteile.

- *Neue Autoren*

Der Arbeitskreis wurde erweitert: Die Fachkompetenz des Autorenteams bildet die Grundlage für die Zukunft von „Restaurant & Gast“.

- *Neue Inhalte, mehr Seiten*

Für die ersten beiden Unterrichtsjahre wurden systemgastronomische Themen integriert, alle Kapitel wurden fachlich überprüft, modernisiert und zum Teil ausgeweitet. Viele neue Abbildungen – es sind inzwischen über 1.800 Fotos und Grafiken – ergänzen die Texte. „Restaurant & Gast“ ist um über 40 Seiten im Umfang angewachsen.

### Die CD

Dem Buch beigelegt ist eine CD mit nützlichen Produkten, die den Unterrichtseinsatz ergänzen, Hausarbeit und Vorbereitungen unterstützen sowie den Berufsalltag begleiten:

- Alle Abbildungen des Buches, Grafiken und Tabellen für die Übernahme in Hausarbeiten und Arbeitsblätter oder die Bearbeitung im Unterricht
- Ein elektronisches Wörterbuch wichtiger Fachbegriffe
- Vollständige Gesetzestexte

### Hinweise zur CD

Die CD enthält Software sowie zusätzliches Material für Unterricht und Selbststudium. Im **Startmenü** der CD ist alles übersichtlich zusammengefasst. Wenn Sie die CD in Ihr Laufwerk einlegen, öffnet sich (bei Standardeinstellungen Ihres PCs) unser Startmenü automatisch. Hat Ihr PC nicht die Standardeinstellung, wählen Sie über Arbeitsplatz oder Ihren Windows-Explorer Ihr CD-Laufwerk an. Eine der Dateien der CD ist **CD\_Start.exe**. Diese öffnen Sie mit einem Doppelklick. Im Startmenü können Sie nun die Software entweder direkt von CD starten oder auf Ihrem PC menügeführt installieren. Das Zusatzmaterial liegt in Form von PDF-Dateien vor, die Sie sich entweder direkt über das Menü ansehen und ausdrucken oder aber auf Ihren PC kopieren können.

### Die Website [www.restaurant-und-gast.de](http://www.restaurant-und-gast.de)

Die umfassende Informations- und Austauschplattform bietet u.a.:

- Aktuelle Informationen zum Buch
- Support für die Inhalte der CD
- Informationen und Materialien für Prüfungsvorbereitung, Unterricht und Selbststudium, z.B. Download eines Prüfungstrainers
- Für registrierte Lehrkräfte: Unterrichtsmaterialien zum kostenlosen Download

### Die Apps



Die Rezepte des Buches sowie Prüfungsaufgaben zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung werden als App zur Verfügung gestellt – für registrierte Nutzer der Buch-CD kostenlos.

### Das E-Book



„Restaurant & Gast“ ist auch als E-Book mit Jahreslizenz erhältlich. Ausführliche Informationen dazu im Verlag oder online auf [www.pfanneberg.de](http://www.pfanneberg.de). Dort kann das E-Book auch online bestellt werden.

So einfach funktioniert es:

1. Im Online-Shop [www.pfanneberg.de](http://www.pfanneberg.de) Freischaltcode (Jahreslizenz) erwerben.
2. Auf [www.digitale-schulbuecher.de](http://www.digitale-schulbuecher.de) die Software für Ihr digitales Bücherregal unter Angabe Ihrer E-Mail-Adresse und eines selbst gewählten Passworts herunterladen oder online nutzen.

Die Software für das „digitale Bücherregal“ läuft auf Mac und PC mit allen gängigen Betriebssystemen, auch Tablet-Versionen für iPads und Android-Geräte sind erhältlich.

Kein Schulbuch kann in jeder Unterrichtssituation gleich gut eingesetzt werden, kein Autor ist fehlerfrei: Für Anregungen und Kritik sind Autoren und Verlag jederzeit dankbar.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Einsatz des Medienpaketes „Restaurant & Gast“.

Im Herbst 2013

Autoren und Verlag

# Inhaltsverzeichnis

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

<b>ERNÄHRUNG .....</b>	<b>59</b>	11.2 Nahrungsauswahl .....	89
1 Einführung .....	59	11.3 Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme .....	92
2 Kohlenhydrate .....	60	<b>Aufgaben .....</b>	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
<b>Aufgaben .....</b>	<b>63</b>	13 Kostformen .....	94
3 Fette .....	64	13.1 Vollkost .....	94
3.1 Aufbau – Arten .....	64	13.2 Leichte Vollkost .....	94
3.2 Küchentechnische Eigenschaften .....	66	13.3 Natriumarme Kost .....	95
3.3 Bedeutung für den menschlichen Körper ..	68	13.4 Eiweißarme Kost .....	95
<b>Aufgaben .....</b>	<b>69</b>	13.5 Diabetikerkost .....	95
4 Eiweiß (Protein) .....	70	13.6 Reduktionskost .....	96
4.1 Aufbau – Arten .....	70	13.7 Begriffserklärungen .....	97
4.2 Küchentechnische Eigenschaften .....	71	<b>Aufgaben .....</b>	97
4.3 Bedeutung für den menschlichen Körper ..	75	14 Berechnungen zur Ernährung .....	98
<b>Aufgaben .....</b>	<b>76</b>	14.1 Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen .....	99
5 Vitamine .....	77	14.2 Berechnung des Energiegehaltes von Speisen .....	100
5.1 Bedeutung für den menschlichen Körper .....	77	15 Qualität von Lebensmitteln .....	101
5.2 Aufgaben und Vorkommen .....	78	16 Haltbarmachungsverfahren .....	102
5.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung ..	78	16.1 Lebensmittelverderb .....	103
<b>Aufgaben .....</b>	<b>79</b>	16.2 Werterhaltung .....	103
6 Mineralstoffe .....	80	<b>Aufgaben .....</b>	107
6.1 Bedeutung für den menschlichen Körper .....	80	<b>ARBEITSGESTALTUNG .....</b>	108
6.2 Aufgaben und Vorkommen .....	80	1 Küchenorganisation .....	108
6.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung ..	80	1.1 Individualgastronomie .....	108
7 Begleitstoffe .....	81	1.2 Systemgastronomie .....	109
<b>Aufgaben .....</b>	<b>81</b>	1.3 Vorgefertigte Produkte .....	110
8 Wasser .....	82	<b>Aufgaben .....</b>	114
8.1 Wasserhärte .....	82	<b>Projekt: Vorgefertigte Produkte .....</b>	114
8.2 Küchentechnische Eigenschaften .....	82	2 Arbeitsmittel .....	115
8.3 Bedeutung für den menschlichen Körper ..	83	2.1 Grundausrüstung .....	115
<b>Aufgaben .....</b>	<b>83</b>	2.2 Erweiterungen .....	115
9 Enzyme .....	84	2.3 Pflege der Messer .....	119
9.1 Wirkungsweise .....	84	2.4 Unfallverhütung .....	120
9.2 Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung .....	85	3 Kochgeschirr .....	121
10 Verdauung und Stoffwechsel .....	86	3.1 Werkstoffe für Geschirr .....	121
11 Vollwertige Ernährung .....	88	3.2 Geschirrarten .....	122
11.1 Energiebedarf .....	88	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		<b>Aufgaben .....</b>	153
4.5	Brötchentoaster (Buntoaster).....	127	5	Erstellen von Garprogrammen .....	154
4.6	Kippbratpfanne.....	128		<b>Aufgaben .....</b>	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			
	<b>Aufgaben .....</b>	135			
	<b>GRUNDTECHNIKEN DER KÜCHE .....</b>	136			
1	Vorbereitende Arbeiten .....	136	1	Umrechnung von Rezepten .....	162
1.1	Einführung .....	136		<b>Fachbegriffe .....</b>	162
1.2	Waschen .....	136	2	Warenanforderung .....	163
1.3	Wässern .....	136	3	Kostenberechnung bei Rezepten .....	164
1.4	Schälen .....	137	4	Mengenberechnung bei Verlusten .....	165
2	Bearbeiten von Lebensmitteln .....	138	5	Kostenberechnung bei Verlusten .....	166
2.1	Schneiden .....	138			
2.2	Schnittformen .....	139			
2.3	Blanchieren .....	139			
	<b>GAREN VON SPEISEN .....</b>	140			
1	Grundlagen .....	140	1	Speisen von Gemüse.....	167
2	Garen mittels feuchter Wärme .....	141	1.1	Schnittarten bei Gemüse.....	168
2.1	Kochen .....	141	1.2	Vor- und Zubereitung.....	170
2.2	Garziehen .....	142	1.3	Besonderheiten bei vorgefertigten Gemüsen .....	181
2.3	Dämpfen .....	142	2	Pilze .....	182
2.4	Dünsten .....	142	2.1	Vorbereiten .....	182
2.5	Druckgaren .....	143	2.2	Zubereiten .....	182
2.6	Gratinieren oder Überbacken .....	143		<b>Aufgaben .....</b>	184
3	Garen mittels trockener Wärme .....	144	3	Salate .....	185
3.1	Braten .....	144	3.1	Salatsaucen – Dressings .....	185
3.2	Grillen .....	146	3.2	Salate aus rohen Gemüsen/Rohkost .....	187
3.3	Frittieren .....	146	3.3	Salate aus gegartem Gemüse .....	189
3.4	Schmoren .....	147	3.4	Anrichten von Salaten .....	190
3.5	Backen .....	147	3.5	Kartoffelsalate .....	191
3.6	Mikrowellen .....	147	3.6	Salatbüffet .....	192
3.7	Zusammenfassende Übersicht – Garverfahren .....	148		<b>Aufgaben .....</b>	192
4	Zubereitungsreihen .....	148	4	Beilagen .....	193
4.1	Zubereitungsreihe Hackfleisch .....	148	4.1	Kartoffeln .....	193
4.2	Zubereitungsreihe Geflügel .....	150	4.2	Klööße .....	202
			4.3	Teigwaren .....	206
			4.4	Reis .....	209
				<b>Aufgaben .....</b>	210

<b>5</b>	<b>Eierspeisen</b>	<b>211</b>	4.4	Servierformen	262
5.1	Gekochte Eier	211	4.5	Besondere Serviceformen	
5.2	Pochierte Eier	212		in der Systemgastronomie	264
5.3	Spiegeleier	212	4.6	Zusammenfassung der Servierregeln	265
5.4	Rühreier	213		<b>Fachbegriffe</b>	265
5.5	Omelett	213	<b>5</b>	<b>Frühstück</b>	266
5.6	Frittierte Eier	214	5.1	Arten des Frühstücks	266
5.7	Ei im Näpfchen	214	5.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen	267
5.8	Pfannkuchen – Eierkuchen	215	5.3	Herrichten von Frühstücksplatten	268
	<b>Aufgaben</b>	<b>215</b>	5.4	Frühstücksservice	269
				<b>Aufgaben</b>	275
				<b>Projekt: Attraktives Frühstücksbüffett</b>	276
				<b>Projekt: Sonntagsbrunch für die ganze Familie</b>	277
<b>○ SERVICE</b>					
<b>GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE</b> ..... <b>216</b>					
<b>1</b>	<b>Mitarbeiter im Service</b>	<b>216</b>	<b>1</b>	<b>Wässer</b>	<b>278</b>
1.1	Umgangsformen	216	1.1	Trinkwasser	278
1.2	Persönliche Hygiene	216	1.2	Natürliches Mineralwasser	278
1.3	Arbeitskleidung	217	<b>2</b>	<b>Säfte und Erfrischungsgetränke</b>	280
1.4	Persönliche Ausrüstung	217	2.1	Fruchtsäfte	280
<b>2</b>	<b>Einrichtung und Geräte</b>	<b>218</b>	2.2	Smoothies	280
2.1	Einzelteile und Festtafeln	218	2.3	Gemüsesäfte/Gemüsenektar	280
2.2	Tischwäsche	219	2.4	Fruchtnektare und Süßmoste	281
2.3	Bestecke	224	2.5	Fruchtsaftgetränke	281
2.4	Gläser	229	2.6	Fruchtsaftschorlen	281
2.5	Porzellangeschirr	231	2.7	Limonaden	281
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	234	2.8	Near Water/Aqua Plus	282
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	235	2.9	Diätetische Erfrischungsgetränke	282
	<b>Aufgaben</b>	<b>236</b>	2.10	Fruchtsaftgehalt von Getränken	282
<b>3</b>	<b>Restaurant</b>	<b>237</b>	2.11	Mineralstoffgetränke	282
3.1	Überblick über die Vorbereitungsarbeiten	237		<b>Fachbegriffe</b>	282
3.2	Herrichten von Servicetischen	238	<b>3</b>	<b>Alkoholfreie Mischgetränke</b>	283
3.3	Herrichten von Tischen und Tafeln	239	<b>4</b>	<b>Milch und Milchgetränke</b>	284
3.4	Gedecke	247		<b>Aufgaben</b>	285
3.5	Festliche Tafel – Bankett-Tafel	250	<b>5</b>	<b>Aufgussgetränke</b>	286
3.6	Arten und Methoden des Service in der Gastronomie	251	5.1	Kaffee	286
3.7	Grundlegende Richtlinien	252	5.2	Tee	289
3.8	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	253	5.3	Kakao und Schokolade	292
3.9	Plattenservice	256	5.4	Servieren von Aufgussgetränken	293
3.10	Zusammenfassung der Servierregeln	260		<b>Aufgaben</b>	294
	<b>Aufgaben</b>	<b>260</b>	<b>6</b>	<b>Alkoholische Gärung</b>	295
<b>4</b>	<b>Quick-Service-Restaurant</b>	<b>261</b>	7	Bier	296
4.1	Herrichten der Kassentheke	261	7.1	Herstellung	296
4.2	Vorbereitungsarbeiten in der Lobby	262	7.2	Biergattungen, Bierarten, Biersorten	298
4.3	Vorbereitungsarbeiten außerhalb des Restaurants	262	7.3	Biermischgetränke	300
			7.4	Ausschenken von Bier	300
				<b>Aufgaben</b>	301

<b>8</b>	<b>Wein</b>	<b>302</b>	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	2.8	<b>Aufgaben</b> .....	352
8.6	Weine europäischer Länder .....	310	2.9	Lasten richtig bewegen .....	352
	<b>Französische Fachbegriffe</b> .....	<b>312</b>		Lagerbestandskontrolle .....	353
	<b>Italienische Fachbegriffe</b> .....	<b>313</b>		<b>Aufgaben</b> .....	355
	<b>Spanische Fachbegriffe</b> .....	<b>314</b>	3	<b>Büroorganisation</b> .....	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	<b>Datenverarbeitung</b> .....	357
9	<b>Schaumwein</b> .....	<b>320</b>	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
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>323</b>		<b>Projekt: Arbeiten im Magazin</b> .....	360
10	<b>Weinhaltige Getränke</b> .....	<b>324</b>		<b>Projekt: Zwischenprüfung</b> .....	361
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>324</b>			
	<b>Projekt: Weinprobe</b> .....	<b>325</b>			
11	<b>Spirituosen</b> .....	<b>326</b>			
11.1	Brände .....	328			
11.2	Geiste .....	330			
11.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen .....	330			
11.4	Liköre .....	331			
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>331</b>			
12	<b>Getränkebüffet</b> .....	<b>332</b>	1	<b>Kaufmotive</b> .....	363
12.1	Getränkeangebot .....	332	2	<b>Qualität im Service</b> .....	364
12.2	Serviertemperaturen.....	335	3	<b>Umgang mit Gästen</b> .....	365
12.3	Bereitstellen von Getränken .....	335	3.1	Gästetypologie .....	365
12.4	Getränkeschrankanlagen .....	336	3.2	Service bei speziellen Gästegruppen .....	367
12.5	Getränkесervice aus Schankgefäßen .....	338	4	<b>Verkauf im Restaurant</b> .....	368
12.6	Büffettkontrollen.....	339	4.1	Empfehlung und Aufnahme der Bestellung .....	368
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>342</b>	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	<b>Reklamationen</b> .....	377
			6	<b>Rechtsvorschriften</b> .....	378
				<b>Aufgaben</b> .....	381
				<b>Projekt: Aktionswoche „Spargel und Wein“</b> .....	382
1	<b>Lagerarten und Lagerbedingungen</b> .....	<b>343</b>	7	<b>Abrechnen mit Gast und Betrieb</b> .....	383
1.1	Lagerarten.....	343	7.1	Boniersysteme .....	383
1.2	Lagerbedingungen und Lagerverluste.....	344	7.2	Abrechnung mit dem Gast .....	386
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>344</b>	7.3	Abrechnung mit dem Betrieb .....	388
2	<b>Warenlagerung</b> .....	<b>345</b>		<b>Aufgaben</b> .....	389
2.1	Warenannahme .....	345			
	<b>Aufgaben</b> .....	<b>346</b>			
2.2	Mängel bei der Warenannahme .....	346			

<b>EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN</b>	<b>390</b>
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
<b>MENÜ UND SPEISEKARTE</b>	<b>484</b>
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

<b>MARKETING IM GASTGEWERBE .....</b>	<b>512</b>
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
<b>Aufgaben .....</b>	<b>523</b>
5 Kommunikation mit dem Markt –	
Kommunikationsinstrumente .....	524
5.1 Verkaufsförderung .....	524
<b>Aufgaben .....</b>	<b>526</b>
5.2 Öffentlichkeitsarbeit .....	527
5.3 Werbung .....	528
6 Rechtsvorschriften .....	530
<b>Aufgaben .....</b>	<b>531</b>

## WIRTSCHAFTSDIENST

<b>WIRTSCHAFTSDIENST –</b>	
<b>HAUSDAMENABTEILUNG .....</b>	<b>532</b>
1 Materialkunde – Grundlagen .....	533
1.1 Werkstoffe/Gebrauchsgegenstände –	
Pflege .....	533
<b>Aufgaben .....</b>	<b>538</b>
1.2 Natur- und Chemiefasern .....	539
<b>Aufgaben .....</b>	<b>543</b>
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
<b>Aufgaben .....</b>	<b>552</b>
1.8 Gästebetten .....	553

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

## WARENWIRTSCHAFT

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

## RESTAURANTORGANISATION

<b>RESTAURANTORGANISATION .....</b>	<b>597</b>
1 Die Servicebrigade .....	597
2 Organisation .....	599
2.1 Eckpunkte zur Organisation .....	599
2.2 Ablauforganisation .....	599
2.3 Erstellen von Organisationsplänen .....	600
<b>Aufgaben .....</b>	<b>601</b>

## GETRÄNKEPFLEGE

<b>GETRÄNKEPFLEGE UND -VERKAUF .....</b>	<b>602</b>
1 Wein .....	602
1.1 Weinlagerung .....	605
1.2 Weinprobe .....	606
1.3 Verkauf von Wein .....	608
1.4 Kombination von Wein und Speisen .....	611
2 Likörwein .....	618
3 Schaumwein – Champagner .....	620
4 Spirituosen .....	621
<b>Aufgaben .....</b>	<b>624</b>
5 Bar .....	625
5.1 Arbeitsgeräte .....	625
5.2 Zutaten und Maßeinheiten .....	626
5.3 Arbeitstechniken .....	626
5.4 Rezepturen für Bargetränke .....	629
5.5 Garnituren für Mixgetränke .....	630
5.6 Barkarte .....	631
<b>Projekt: Poolbar .....</b>	<b>634</b>

## STATIONSFÜHRUNG

<b>FÜHREN EINER STATION .....</b>	<b>635</b>
1 Anforderung zur Führung einer Station .....	635
2 Besondere Gedeckausstattungen .....	635
3 Spezial-Gedecke .....	637
4 Arbeiten am Tisch des Gastes .....	642
4.1 Tranchieren am Tisch .....	642
4.2 Filetieren am Tisch .....	650
4.3 Flambieren am Tisch .....	653
4.4 Speisezubereitung am Tisch .....	657
4.5 Servieren vom Wagen .....	659
<b>Aufgaben .....</b>	<b>659</b>
5 Zigarrenservice .....	660
<b>Projekt: Mitarbeiterbildung Servicepersonal....</b>	<b>661</b>

## BANKETTBEREICH

<b>ARBEITEN IM BANKETTBEREICH.....</b>	<b>662</b>
1 Organisationsstruktur .....	662
2 Organisationsmittel .....	662
3 Vorbereiten und Durchführen eines Banketts .....	669
<b>Aufgaben .....</b>	<b>673</b>
4 Büfett-Service .....	674
4.1 Planung .....	674
4.2 Durchführung .....	677
5 Blumendekorationen .....	680
<b>Aufgaben .....</b>	<b>681</b>
<b>Projekt: Planen eines Banketts .....</b>	<b>682</b>

## SONDERVERANSTALTUNG

<b>SONDERVERANSTALTUNGEN .....</b>	<b>684</b>
1 Der Guest im Mittelpunkt .....	684
2 Aktionen .....	684
3 Planung und Durchführung .....	685
3.1 Jahresplanung .....	685
3.2 Detailplanung .....	685
3.3 Planungsbeispiel Service .....	686
3.4 Weitere Aktionen .....	690
3.5 Erfolgskontrolle durch Manöverkritik .....	692
<b>Aufgaben .....</b>	<b>692</b>
<b>Projekt: Festliches Essen .....</b>	<b>693</b>

## SACHWORTVERZEICHNIS .....

## BILDQUELLENVERZEICHNIS .....

# Einführung in die Berufe

## 1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes

🇬🇧 historical evolution of the hotel and restaurant business

🇫🇷 développement (m) historique de l'hôtellerie

### 1.1 Gastfreundschaft

🇬🇧 hospitality

🇫🇷 hospitalité (w)

Nicht immer hatten „Reisende“ die „Taschen voller Geld“. Außerdem waren sie als Fremde rechtlos und hatten weder Anspruch auf öffentlichen Schutz noch auf öffentliche Hilfe. Griechen, Römer und Germanen betrachteten es deshalb als sittliche Pflicht, Reisenden/Fremden Schutz, Obdach und Speise anzubieten, d. h. Gastfreundschaft zu gewähren.

Das Grundprinzip dieser Art von Gastfreundschaft ist die Gegenseitigkeit. Wer dem Fremden Speis und Trank, Bett und Sicherheit gewährte, durfte unter ähnlichen Umständen seinerseits Vergleichbares erwarten.

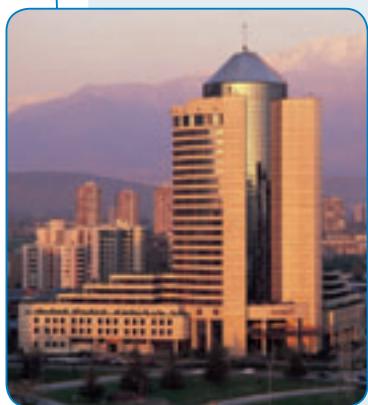


### 1.2 Gastgewerbe

🇬🇧 hotel/restaurant business

🇫🇷 hôtellerie (w) et restauration (w)

Mit dem immer stärker werdenden Reise- und Geschäftsverkehr im 12. Jahrhundert veränderte sich die Situation. Die ursprünglichen Einrichtungen waren den zunehmenden Anforderungen und Bedürfnissen nicht mehr gewachsen. Aus diesem Grunde entwickelte sich das **Beherbergen** und **Bewirten** immer mehr zu einem Gewerbe. Es entstand das, was wir das **Gastgewerbe** nennen. Zwischen dem **Gasthof** der Anfangszeit mit seinem bescheidenen und begrenzten Angebot und dem modernen **Hotel**, das höchsten Ansprüchen gerecht wird, liegt jedoch ein langer Entwicklungsprozess. Dieser Prozess war stets gekennzeichnet durch die enge Beziehung zwischen dem Gastgewerbe auf der einen und den Bedürfnissen der Menschen auf der anderen Seite.



#### Der Gast im Mittelpunkt

Anforderungen und Erwartungen des Gastes beeinflussen unser Handeln. Unser Ziel: Der zufriedene Guest.



Der Gast steht im Mittelpunkt unseres Tunns, nicht nur, weil er Geld bringt, sondern weil wir als Gastgeber Verpflichtungen nachkommen wollen. Der Gast ist nicht für uns da, sondern wir haben für den Gast fit zu sein.

### 1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute

Ausschlaggebend für die **Unterscheidung von Hotels und Restaurants** sind:

- Zweck des Unternehmens,
- Art und Umfang des Angebotes,
- Art, Umfang und Komfort der Einrichtung.

 hotel and restaurant commercial operations today

 entreprises (w) de l'industrie (w) hôtelière d'aujour d'hui

Den beiden elementaren Angeboten **Beherbergung** und **Bewirtung** entsprechen die beiden Betriebsarten **Hotel** und **Restaurant**. Darüber hinaus gibt es heute eine Vielzahl abgewandelter Betriebsarten, die sich aus den unterschiedlichsten Bedürfnissen entwickelt haben.



#### Bewirtungsbetriebe

Ein **Restaurant** ist ein Bewirtungsbetrieb, der seinen Gästen eine größere Auswahl von Speisen und Getränken anbietet und mit einem gewissen Komfort ausgestattet ist.

Die übrigen Bewirtungsbetriebe unterscheiden sich in der Art wie sie geführt werden und an welche Kunden sie sich wenden (Zweckbestimmung). Grob unterteilen lassen sich **Individualgastronomie** und **Systemgastronomie**. Die Tabelle zeigt Beispiele.

#### Individualgastronomie

Unter klassischer Gastronomie oder auch **Individualgastronomie** (lat. **individuum** = das Unteilbare) versteht man in der Regel inhabergeführte kleine und mittelständische Restaurantbetriebe. Ihren Charakter erhält die Individualgastronomie z. B. durch die Eigenschaften des Gastwirtes (Huberts Wirtshaus) oder durch die besondere Lage des Restaurants (Unter den Linden). Die Führung des Restaurants, die Zusammenstellung der Speisen- und Getränkekarte und die Auswahl der Lieferanten steuert der Inhaber des Betriebes selbst. Er kann seinem Restaurant damit ein eigenständiges und unverwechselbares Erscheinungsbild geben.

- Gasthof zur Post
- Restaurant Sonne
- Café Müller
- Frankies Bistro
- Da Ginos

#### Systemgastronomie

Die **Systemgastronomie** zeichnet sich dadurch aus, dass die Restaurants über ein multiplizierbares Konzept verfügen. Ihr Charakter ist nicht an den Standort oder an den Gastwirt gebunden. In den Betrieben einer Restaurantkette gleichen sich in der Regel das Angebot an Speisen und Getränken, die Servierform oder das Erscheinungsbild der Mitarbeiter. Die Betriebe werden in der Regel durch zentrale Vorgaben (Standards) gesteuert. Der Inhaber hat nur eingeschränkte Entfaltungsmöglichkeiten, wird aber durch die Zentrale z. B. bei Einkauf oder Werbung unterstützt.

Der Übergang zwischen **Systemgastronomie** und **Individualgastronomie** ist teilweise fließend. Mehrere einzelne Restaurants können zusammen systemgastronomisch betrieben werden, indem z. B. mit Standardrezepturen gearbeitet oder ein nach außen einheitliches Erscheinungsbild gezeigt wird. Auch viele Einzelbetriebe der klassischen Gastronomie arbeiten nach internen Standards, um Arbeitsabläufe zu vereinheitlichen und den Gästen eine gleichbleibende (Service-)Qualität anzubieten.

- Bedienrestaurants
- Autobahnrasstätte
- Wirtshaus
- Café
- Schnellrestaurant
- Lieferdienste
- Betriebsverpflegung

- Maredo
- Marché
- Starbucks
- McDonald's
- Hallo Pizza
- Eurest

## Beherbergungsbetriebe

Beispiele: Hotel, Pension, Kurpension, Kurheim, Fremdenheim, Gasthof, Motel, Hotel garni.

Ein **Hotel** ist ein Beherbergungsbetrieb, der über eine größere Bettenzahl, eine anspruchsvollere Ausstattung der Zimmer und der sonstigen Räumlichkeiten verfügt. Es ist auf die Bewirtung der Gäste eingestellt und besitzt außer einem Restaurant für die Hausgäste meist ein zusätzliches Restaurant für Passanten.



- **Hotel garni**

ist die Bezeichnung für ein Hotel, das zur Bewirtung lediglich Frühstück und u. U. kalte Speisen anbietet.

- **Gasthöfe**

sind vorzugsweise in ländlichen Gegenden angesiedelt, haben eine geringere Anzahl von Betten und sind in ihrem Angebot auf bescheidenere Ansprüche ausgerichtet.

- **Pensionen**

bewirten nur Hausgäste, die meist für mehrere Tage oder Wochen ihren Urlaub dort verbringen.

- **Motels**

sind Betriebe, die vor allem auf motorisierte Gäste spezialisiert sind. Sie liegen in der Regel in der Nähe von Fernstraßen und bieten genügend Parkmöglichkeiten (oft direkt vor der Zimmertür) an.

- **Systemhotellerie**

umfasst Hotelbetriebe, die unter einer gemeinsamen Marke geführt werden. Die einzelnen Betriebe verpflichten sich zu Standards, z. B. bei der Ausstattung der Zimmer oder dem gemeinsamen Wareneinkauf. Die Gäste sollen die „Marke“ überall wiedererkennen.

## 2 Ausbildung

education formation (w)

Den Anforderungen der modernen Arbeitswelt trägt die berufliche Ausbildung Rechnung.



### 2.1 Ausbildungsordnung

training program règlement (m) sur la formation

Grundlage für die Ausbildung ist die „**Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe**“. In ihr sind die Berufe festgelegt und deren Ausbildungsinhalte beschrieben (Berufsbilder).

#### Gliederung der Ausbildung

Die Ausbildungsdauer für die Fachkraft beträgt **zwei** Jahre, für die anderen Berufe **drei** Jahre. Fachkräfte können ihre Ausbildung in einem dritten Jahr wahlweise als Hotel-, Restaurant- oder Systemgastronomiefachkraft fortsetzen. Diese Möglichkeit ergibt sich aufgrund der exakten Gliederung der Ausbildung (Stufenausbildung siehe Übersicht S. 16).

#### Ausbildungsrahmenpläne

Die Ausbildungsinhalte der einzelnen Stufen sind in der Verordnung vorgegeben. Darüber hinaus sind sie in den Ausbildungsplänen für Betriebe inhaltlich detailliert den jeweiligen Ausbildungshalbjahren zugeordnet. Daraus leiten die Betriebe interne Ausbildungspläne ab.

#### Berufsbezeichnungen

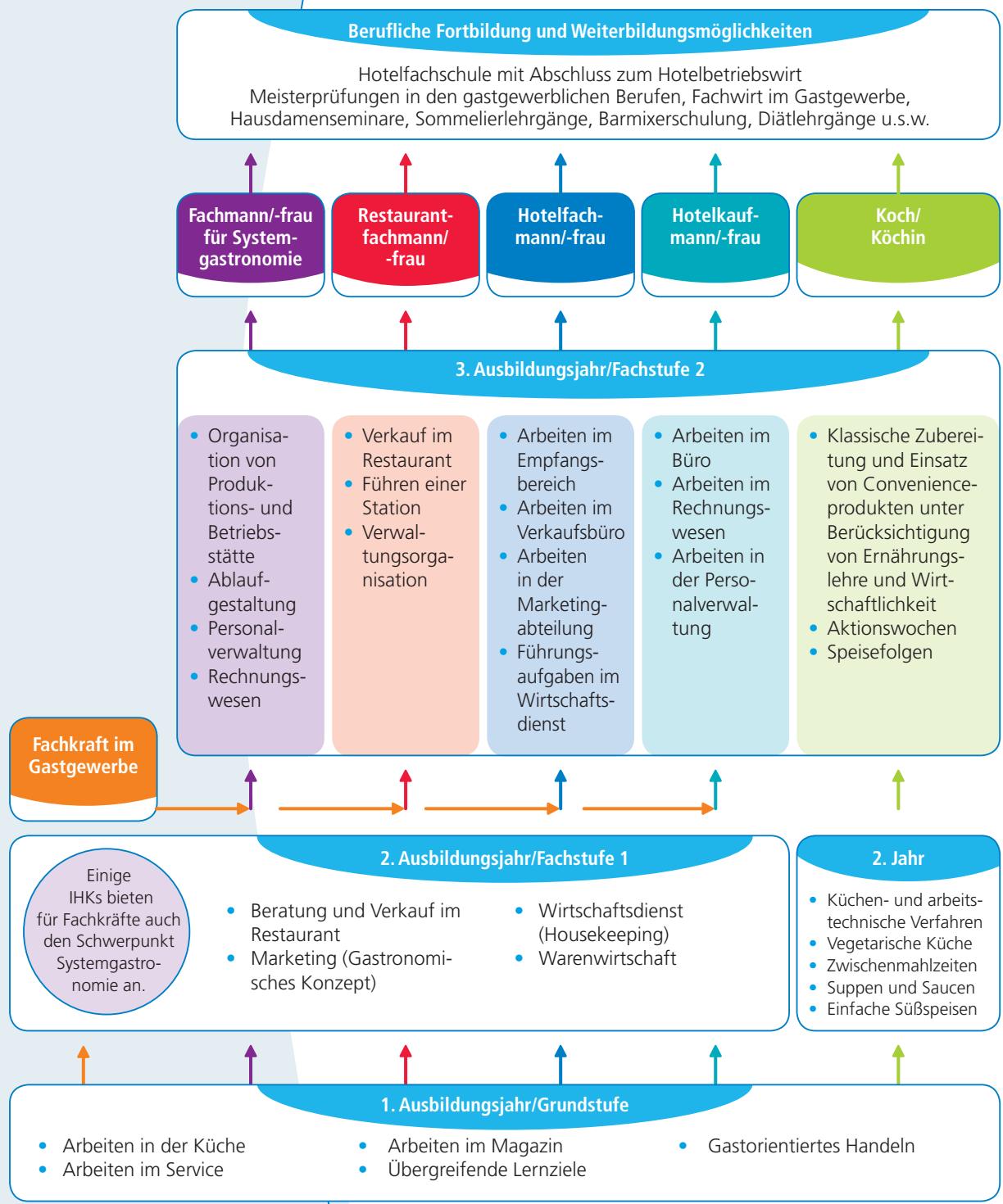
Die staatlich anerkannten Berufe sind:

- Koch/Köchin
- Fachkraft im Gastgewerbe
- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

## 2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht

 trade professions of the hotel and restaurant business: Summary

 métiers (m) de formation professionnelle de l'industrie hôtelière: aperçu (m)

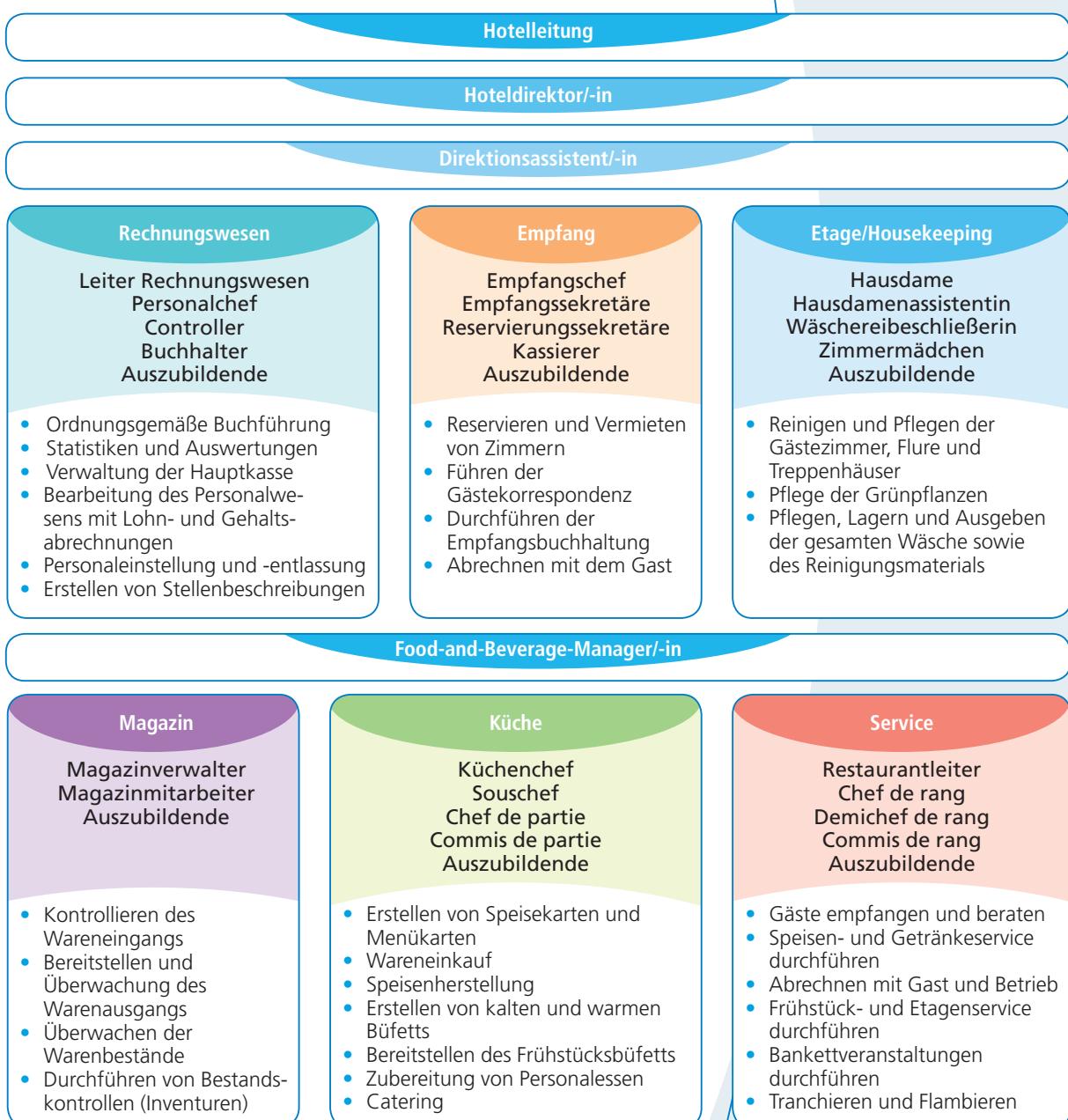


### 3 Personal im Gastgewerbe

staff in the hospitality trade personnel (m) qualifié de l'industrie (w) hôtelière

#### Individualgastronomie

Die Organisationsformen werden durch die Größe des Hotels und der damit verbundenen, notwendigen Anzahl der Mitarbeiter bestimmt. In größeren Betrieben werden die hier dargestellten Bereiche weiter aufgeteilt. In kleineren werden mehrere Funktionen zusammengefasst. Nachfolgend ist ein Organisationsmodell eines mittleren Betriebes dargestellt.



## Systemgastronomie

### Unternehmenszentrale (Headquarter)

### Gebietsleiter (Area Coach, District Manager)

### Restauranteleiter (Restaurant General Manager)

- Führung des Restaurants, Verantwortung der Einhaltung aller betrieblichen Standards
- Planung des Umsatzes und des Gewinns gemeinsam mit Vorgesetzten
- Durchführung von Local-Store-Marketing
- Einstellung und Entlassung von Crewmitarbeitern
- Aus- und Weiterbildung von Schichtführern und Assistenten
- Durchführung von Kostenkontrollmaßnahmen, Überwachung der betrieblichen Kennzahlen

### Restaurantassistent (Assistant Restaurant Manager)

- Unterstützung des Restauranteleiters bei der Führung des Restaurants
- Bestellung der Waren nach der Umsatzplanung des Restauranteleiters
- Gestaltung des Dienstplanes nach der Umsatzplanung des Restauranteleiters
- Erarbeitung des Trainingsplanes für die Mitarbeiter und Besprechung des Planes mit den Crewtrainern
- Aus- und Weiterbildung der Schichtführer
- Überwachung der Einhaltung der betrieblichen Standards
- Erledigung administrativer Aufgaben, Vertretung des Restauranteleiters

### Schichtführer (Shiftleader, Teamleader)

- Unterstützung des Restaurantmanagements bei der Führung des Restaurants
- Einteilung der Mitarbeiter nach den Vorgaben des Dienstplanes
- Behandlung von Gästeklamationen
- Abrechnung der Kassen
- Planung der vorzubereitenden Zutaten nach Vorgaben des Restauranteleiters/Assistenten

### Crewtrainer (Teamtrainer)

- Herstellung und Verkauf von Produkten nach vorgegebenen Standards
- Kontrolle der ihm unterstellten Mitarbeiter im Hinblick auf Einhaltung der Standards
- Schulung der Mitarbeiter nach Vorgaben des Trainingsassistenten

### Küchenmitarbeiter (Crewmember back of house BOH)

- Vor- und Zubereitung aller Produkte nach den vorgegebenen Standards
- Einhaltung der Standards bei Lagerung der Produkte, Reinigung der Gebrauchsgegenstände
- Kontrolle der Haltezeiten

### Servicemitarbeiter (Crewmember front of house FOH)

- Verkauf von Speisen und Getränken, Kassieren
- Annahme von telefonischen Bestellungen
- Beratung der Gäste nach den vorgegebenen Standards
- Reinigung des Verkaufs- und Gästebereiches, Öffnungs- und Schlussdienstarbeiten
- Einhaltung von Standards bei allen Arbeiten

### Auslieferungsfahrer (Driver)

- Repräsentation des Unternehmens nach außen
- Auslieferung der bestellten Speisen und Getränke
- Kassieren am Haus des Gastes

# Hygiene

Hygiene bedeutet: Lehre von der Gesundheit und der Gesundheitspflege des Menschen.

Allgemein wird Hygiene als Sauberkeit verstanden; man sagt z. B. unhygienisch und meint meist unsauber. Lebensmittelhygiene umfasst mehr, nämlich

- Ursachen, die zum Verderb der Lebensmittel führen, und
- Maßnahmen, um den Verderb zu verhindern.

Damit dient die Lebensmittelhygiene dem Schutz des Verbrauchers und der Erhaltung seiner Gesundheit.



## 1 Mikroben

🇬🇧 microbes     🇫🇷 microbes (m)

Hauptursache des Lebensmittelverderbs sind die Kleinstlebewesen. Wegen ihrer geringen Größe sind sie mit dem bloßen Auge nicht zu erkennen; erst die Vergrößerung durch das Mikroskop macht sie sichtbar.

Obwohl die einzelnen Mikroben nicht zu erkennen sind, sind sie teilweise

- als **Kolonien sichtbar**, weil sie wegen der starken Vermehrung in sehr großer Zahl auftreten, z. B. als Schimmel auf Brot
- an **Auswirkungen erkennbar**, z. B. an schmieriger Wurst, riechendem Fleisch, garendem Fruchtsaft.

Die Begriffe Kleinstlebewesen oder Mikroorganismen oder Mikroben bedeuten dasselbe.

### 1.1 Vorkommen

Mikroben kommen überall vor. Besonders zahlreich sind sie jedoch im **Erboden** und in **Abwässern** vorhanden. Durch die **Luft** werden die Keime<sup>1</sup> ebenfalls verbreitet. Im **Umgang mit Lebensmitteln** treten die Mikroben vermehrt dort auf, wo Nahrung, Wärme und ausreichend Feuchtigkeit gleichzeitig vorhanden sind.

Beispiele

- Hände, die mit den unterschiedlichsten Gegenständen in Berührung kommen
- Handtücher, besonders dann, wenn diese von mehreren Personen gleichzeitig benutzt werden (Gemeinschaftshandtuch) und mehrere Tage im Gebrauch sind
- Berufswäsche, wenn sie nicht rechtzeitig gewechselt wird,
- Reinigungswerzeuge wie Spüllappen, Schwammtücher, Spülbursten, Topfreiber, wenn diese nach Gebrauch nicht gründlich ausgewaschen und getrocknet werden.

1 Als Mikroben bezeichnet man Keime, die Krankheiten hervorrufen können.

2 Eubakterien ist ein Oberbegriff. Bazillen sind Arten von Eubakterien, die Sporen bilden können, Clostridien wachsen unter Sauerstoffabschluss. Der Begriff Bakterien ist als Gattungsbezeichnung nicht mehr gebräuchlich. Keime nennt man Arten, die Krankheiten verursachen. Für manche Lebensmittel, z. B. Speiseeis, sind Höchstwerte festgelegt. Auf eine Unterscheidung der Eubakterien wird verzichtet, weil das für die betriebliche Praxis ohne Bedeutung ist.

### 1.2 Arten und Vermehrungsformen

Im Zusammenhang mit den Lebensmitteln unterscheidet man folgende Mikrobenarten:

Eubakterien

Hefen

Schimmelpilze

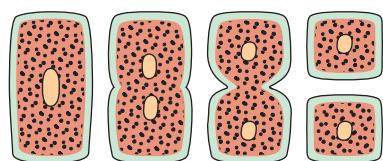


Abb. 1 Eubakterien vermehren sich durch Teilung.

Eubakterien<sup>2</sup> sind Einzeller.

Bei günstigen Lebensbedingungen wachsen die Eubakterien innerhalb von etwa 20 Minuten bis zu einer bestimmten Größe und vermehren sich dann durch **Zellteilung** (Abb. 1).

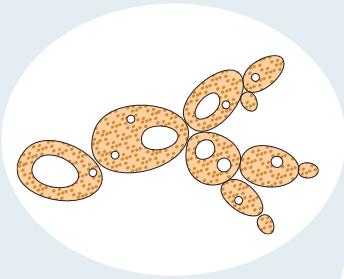


Abb. 2 Hefen vermehren sich durch Sprossung.

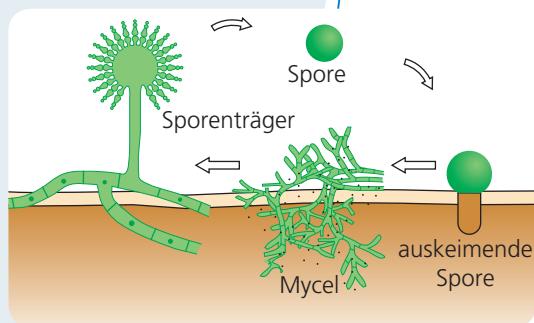


Abb. 3 Schimmel bildet Sporen.

Wenn die Lebensbedingungen schlecht sind, können die Bazillen, eine Untergruppe der Eubakterien, Sporen bilden. Sporen sind eine

Überlebensform. Die Zelle gibt zunächst den Zellsaft weitgehend ab und bildet dann aus der verbleibenden Zellhaut eine besondere Umhüllung. Eine **Spore** ist entstanden (Abb. 1). Alle Lebensvorgänge ruhen, und der Zellrest ist besonders widerstandsfähig gegen Wärmeeinwirkung und Desinfektionsmittel. Bei günstigen Lebensbedingungen werden aus den Sporen wieder Bazillen.

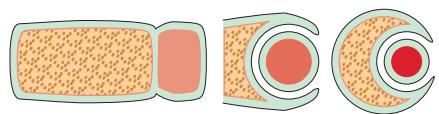


Abb. 1 Bazillen bilden Sporen.

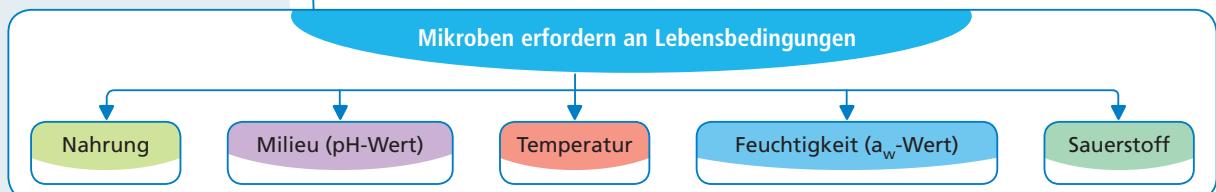
**Hefen** sind Einzeller, die sich vorwiegend von Zuckerstoffen ernähren. Sie vermehren sich durch Sprossung; dabei sprießt aus der Mutterzelle jeweils eine Tochterzelle (Abb. 2).

**Schimmelpilze** (Abb. 3) sind Mehrzeller, die sehr anspruchslos sind und auch noch auf verhältnismäßig trockenen Lebensmitteln wachsen können. Sie vermehren sich auf zwei Arten: Auf dem Lebensmittel verbreiten sie sich durch **Sporen**, im Lebensmittel über das **Wurzelgeflecht (Myzel)**. Vergleiche S. 25.

Pilzarten, die ungiftig sind und z.B. bei Käse mitgegessen werden, bezeichnet man als **Edelpilze** oder Edelschimmel.

### 1.3 Lebensbedingungen der Mikroben

Wie alle Lebewesen, so entwickeln sich auch Kleinstlebewesen nur, wenn bestimmte Lebensbedingungen erfüllt sind. Bei eingeschränkten Bedingungen sind Wachstum und Vermehrung verlangsamt oder eingestellt; die Mikroben können auch sterben.



#### Nahrung

Die meisten Mikroben bevorzugen bestimmte Nährstoffe, folgende Grob-einteilung ist möglich.

Art	bevorzugt befallen	Beispiel
Eiweiß spaltende Mikroben	Fleisch, Wurst, Fisch, Geflügel	Salmonellen
	Milch, Frischkäse, Creme	Fäulnisbakterien
Kohlenhydrat spaltende Mikroben	Kompott, Fruchtsaft, Creme	Hefen
Fett spaltende Mikroben	Butter, Margarine, Speck	
Schimmel	alle Lebensmittel	Schimmelpilze