

Meine Rolle im Betrieb	LF 1	9	3.2	Körperhaltung	63
Betriebsorganisation		10	3.3	Schwere Lasten richtig heben	64
1	Hotellerie	11	4	Nachhaltigkeit	64
1.1	Betriebe der Hotellerie	11		Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	LF 2
1.2	Organisation von Hotels	12			67
2	Individualgastronomie	15		Bestellung und Kaufvertrag	68
3	Systemgastronomie	16	1	Ermittlung des Warenbedarfes	69
3.1	Organisation von Systemgastronomiebetrieben	17	1.1	Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Einkauf	69
3.2	Betriebe der Systemgastronomie	18	1.2	Festlegen der Warenmenge	70
			1.3	Anfragen und Angebote einholen	72
Berufe im Gastgewerbe		20	1.4	Angebotsvergleich	74
1	Mitarbeiter/innen in der Beherbergung	21	2	Bestellung	76
1.1	Mitarbeiter/innen im Frontoffice	21	3	Kaufvertrag	77
1.2	Mitarbeiter/innen der Halle	22	3.1	Rechtliche Voraussetzungen für Kaufverträge	77
1.3	Mitarbeiter/innen im Housekeeping	23	3.2	Einen Kaufvertrag aufsetzen	78
2	Mitarbeiter/innen im Verpflegungsbereich	24	3.3	Wenn Kaufverträge nicht erfüllt werden	79
2.1	Mitarbeiter/innen in der Küche	24		Warenannahme, Warenlagerung und Warenausgabe	85
2.2	Mitarbeiter/innen im Service	27	1	Warenannahme	86
2.3	Mitarbeiter/innen im Einkauf und in der Lagerverwaltung	32	2	Warenlagerung	88
3	Mitarbeiter/innen in der Verwaltung	32	2.1	Lagerarten	88
			2.2	Lagerung und Lagerpflege	90
Kommunikation		35	3	Warenausgabe	92
1	Was ist Kommunikation?	36	4	Verwaltungstätigkeiten im Magazin	93
2	Wie kommunizieren wir?	38	4.1	Verwaltung von Schriftstücken im Magazin	93
2.1	Die Vielseitigkeit einer Nachricht	39	4.2	Lagerkennzahlen	93
2.2	Was zu einer guten Kommunikation gehört	41			
2.3	Fragen	42		In der Küche arbeiten	LF 3
3	Der erste Eindruck zählt!	43			99
4	Richtige Umgangsformen	45		Arbeitsplatz Küche	100
5	Konflikte	46	1	Die Küche	101
5.1	Gründe für Konflikte	47	1.1	Küchenarten	101
5.2	Umgang mit Konflikten	48	1.2	Der Weg der Ware durch die Küche	102
			2	Die Küchenausstattung	103
Ein guter und sicherer Arbeitsplatz		52	2.1	Material von Küchengeschirr	103
1	Sicherheit am Arbeitsplatz	53	2.2	Gargeräte	104
1.1	Unfallverhütung	53	2.3	Küchenmaschinen und Küchengeräte	104
1.2	Brandschutz	54	2.4	Mobile Ausgabegeräte und Transportmittel	106
1.3	Erste Hilfe	56	2.5	Küchengeschirr	107
2	Hygiene	56	2.6	Messer und andere Küchenwerkzeuge	108
2.1	Personalhygiene	57		Hygiene und Reinigungsarbeiten in der Küche	111
2.2	Lebensmittel- und Produkthygiene	58	1	Hygiene in der Küche	112
2.3	Betriebshygiene	60	1.1	Personalhygiene	112
3	Arbeitsplatz und Gesundheit	62			
3.1	Ergonomie	62			

1.2	Produkthygiene	114	7.2	Mineralstoffe	178
1.3	Betriebshygiene	120	7.3	Umgang mit Vitaminen und Mineralstoffen	180
2	Reinigung und Desinfektion	121		Speiseöle und Speisefette	182
2.1	Wie läuft eine Reinigung ab?	121	1	Bedeutung für die Ernährung	183
2.2	Wie läuft eine Desinfektion ab?	122	2	Öle und Fette	183
2.3	Reinigungs- und Desinfektionspläne	122	2.1	Speiseöle	183
3	HACCP und Gute Hygienepraxis	124	2.2	Speisefette und Speisefettmischungen	184
3.1	HACCP	124	3	Einkauf und Lagerung	185
3.2	Gute Hygienepraxis (GHP)	126		Eier und Eiprodukte	186
	Material- und Wareneinsatz	132	1	Eier und Eiprodukte	187
1	Materialberechnung	133	1.1	Bedeutung für die Ernährung	187
1.1	Maße und Gewichte	133	1.2	Einkauf von Eiern	188
1.2	Gewichtstabelle für Portionsgrößen	134	1.3	Lagerung von Eiern	190
2	Ermittlung des Portionspreises	137	2	Eiergerichte	191
3	Rezept- und Menüberechnungen	138		Gemüse und Kartoffeln	193
	Vorbereitungsarbeiten und Garmethoden	141	1	Gemüse	194
1	Vorbereiten von Lebensmitteln	142	1.1	Bedeutung für die Ernährung	194
1.1	Allgemeine Vorbereitungsarbeiten	142	1.2	Einkauf von Gemüse	195
1.2	Schneidearten	143	1.3	Lagerung von Gemüse	195
2	Garmethoden	145	1.4	Gemüsearten	196
2.1	Klassische Garmethoden	145	2	Kartoffeln	202
2.2	Vollendende Garmethoden	149	2.1	Bedeutung für die Ernährung	202
2.3	Kombinierte Garmethoden	151	2.2	Einkauf von Kartoffeln	203
3	Konservierung von Lebensmitteln	152	2.3	Lagerung von Kartoffeln	203
	Unsere Ernährung	156	3	Pflanzliche Gerichte	204
1	Inhaltsstoffe der Nahrung	157	3.1	Salate	204
1.1	Bestandteile der Nahrung	157	3.2	Gemüsegerichte	207
1.2	Nährstoffe und ihre Aufgaben	158	3.3	Kartoffelgerichte	210
2	Energie- und Nährstoffbedarf	159		Das Restaurant vorbereiten und pflegen	217
2.1	Wozu benötigen wir Energie?	159		Einrichtung und Ausstattung	218
2.2	Wie deckt man den Energiebedarf optimal?	160	1	Tische und Stühle	219
3	Kohlenhydrate	162	2	Tisch- und Tafelwäsche	220
3.1	Bauplan	163	2.1	Die wichtigsten Wäschestücke in einem gastronomischen Betrieb	221
3.2	Bedeutung für den Körper	164	2.2	Wäschepflege und Wäschetausch	221
3.3	Bedeutung für die Küche	165	3	Geschirr, Besteck und Serviergegenstände	223
4	Fette	167	3.1	Geschirr	223
4.1	Bauplan	167	3.2	Bestecke und Spezialbestecke	224
4.2	Bedeutung für den Körper	168	4	Gläser	231
4.3	Bedeutung für die Küche	169		Vor dem Service	234
5	Eiweißstoffe (Proteine)	171	1	Tischdecken	235
5.1	Bauplan	171	1.1	Reinigen und Ausrichten der Tische	235
5.2	Bedeutung für den Körper	171	1.2	Auflegen der Tischwäsche	235
5.3	Bedeutung für die Küche	172	1.3	Eindecken der Platzteller	236
6	Wasser	173	1.4	Servietten brechen	237
6.1	Bedeutung für den Körper	173			
6.2	Bedeutung für die Küche	174			
7	Vitamine und Mineralstoffe	175			
7.1	Vitamine	175			

1.5	Auflegen der Gedecke	239	2.2	Tragen von Tellern	276
1.6	Anordnung der Gläser	241	2.3	Tragen von Platten	277
1.7	Platzieren der Tischdekoration und der Menagen	243	2.4	Tragen von Gläsern	277
1.8	Stühle zurückdrehen	243	2.5	Handhabung von Vorlegern	278
2	Eindecken und Servieren der Speisenfolge	243	3	Getränkesservice	279
3	Frühstück	245	3.1	Mise en place für den Getränkesservice	279
3.1	Frühstücksgedecke	245	3.2	Ablauf des Getränkesservices	279
3.2	Frühstücksbuffet	246	4	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	280
4	Arbeiten vor Servicebeginn	248	4.1	Reservierung (Tischbestellung)	280
4.1	Mise en place	248	4.2	Begrüßung des Gastes	281
4.2	Servicebesprechung (Servicemeeting, Briefing)	250	4.3	Platzierung des Gastes	282
Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen		253	4.4	Präsentation der Speisen- und Getränkekarten	282
Umgang mit dem Gast		254	4.5	Verkaufsgespräch (Aktiver Verkauf)	283
1	Unsere Gäste	255	4.6	Aufnahme der Bestellung	285
1.1	Gästebedürfnisse	255	4.7	Service von Speisen und Getränken	287
1.2	Zielgruppen	258	4.8	Präsentieren und Kassieren der Rechnung	288
1.3	Gästetypen	262	4.9	Verabschiedung des Gastes	288
Servicearten		264	4.10	Richtiges Verhalten bei Beschwerden (Reklamationen)	289
1	Selbstbedienung	265	4.11	Verkaufsfördernde Maßnahmen	290
1.1	Counterservice	265	Getränke – alkoholfrei		293
1.2	Onlineservice	266	1	Kaltgetränke	295
1.3	Freeline-Service	267	1.1	Wässer	295
1.4	Free-flow-Service und Fresh-flow-Service	267	1.2	Frucht- und Gemüsegetränke	299
2	Vollservice (Service mit Bedienung)	269	1.3	Erfrischungsgetränke	304
Grundlagen des Servierens		270	1.4	Milch und Milchmischgetränke	308
1	Grundlegende Serviceregeln	271	2	Heißgetränke	311
1.1	Allgemeine Serviceregeln	271	2.1	Kaffee	311
1.2	Reihenfolge beim Einsetzen	272	2.2	Kakao	320
1.3	Service links oder rechts vom Gast	273	2.3	Tee	324
1.4	Ausheben	273	Küchenfachausdrücke		333
1.5	Abräumen der Tische	274	Stichwortverzeichnis		335
2	Grundlegende Tragetechniken	275	Rezeptverzeichnis		340
2.1	Tragen von Schlitten	275	Literaturverzeichnis		341
			Bildnachweis		342