

Meine Rolle im Betrieb	LF 1	9	2	Bestellung	76
Betriebsorganisation		10	3	Kaufvertrag	77
1	Hotellerie	11	3.1	Rechtliche Voraussetzungen für Kaufverträge	77
1.1	Betriebe der Hotellerie	11	3.2	Einen Kaufvertrag aufsetzen	78
1.2	Organisation von Hotels	12	3.3	Wenn Kaufverträge nicht erfüllt werden	79
2	Individualgastronomie	15		Warenannahme, Warenlagerung und Warenausgabe	85
3	Systemgastronomie	16	1	Warenannahme	86
3.1	Organisation von Systemgastronomiebetrieben	17	2	Warenlagerung	88
3.2	Betriebe der Systemgastronomie	18	2.1	Lagerarten	88
			2.2	Lagerung und Lagerpflege	90
Berufe im Gastgewerbe		20	3	Warenausgabe	92
1	Mitarbeiter/innen in der Beherbergung	21	4	Verwaltungstätigkeiten im Magazin	93
1.1	Mitarbeiter/innen im Frontoffice	21	4.1	Verwaltung von Schriftstücken im Magazin	93
1.2	Mitarbeiter/innen der Halle	22	4.2	Lagerkennzahlen	93
1.3	Mitarbeiter/innen im Housekeeping	23			
2	Mitarbeiter/innen im Verpflegungsbereich	24			
2.1	Mitarbeiter/innen in der Küche	24	In der Küche arbeiten	LF 3	99
2.2	Mitarbeiter/innen im Service	27		Arbeitsplatz Küche	100
2.3	Mitarbeiter/innen im Einkauf und in der Lagerverwaltung	32	1	Die Küche	101
3	Mitarbeiter/innen in der Verwaltung	32	1.1	Küchenarten	101
			1.2	Der Weg der Ware durch die Küche	102
Kommunikation		35	2	Die Küchenausstattung	103
1	Was ist Kommunikation?	36	2.1	Material von Küchengeschirr	103
2	Wie kommunizieren wir?	38	2.2	Gargeräte	104
2.1	Die Vielseitigkeit einer Nachricht	39	2.3	Küchenmaschinen und Küchengeräte	104
2.2	Was zu einer guten Kommunikation gehört	41	2.4	Mobile Ausgabegeräte und Transportmittel	106
2.3	Fragen	42	2.5	Küchengeschirr	107
3	Der erste Eindruck zählt!	43	2.6	Messer und andere Küchenwerkzeuge	108
4	Richtige Umgangsformen	45		Hygiene und Reinigungsarbeiten in der Küche	111
5	Konflikte	46	1	Hygiene in der Küche	112
5.1	Gründe für Konflikte	47	1.1	Personalhygiene	112
5.2	Umgang mit Konflikten	48	1.2	Produkthygiene	114
			1.3	Betriebshygiene	120
Ein guter und sicherer Arbeitsplatz		52	2	Reinigung und Desinfektion	121
1	Sicherheit am Arbeitsplatz	53	2.1	Wie läuft eine Reinigung ab?	121
1.1	Unfallverhütung	53	2.2	Wie läuft eine Desinfektion ab?	122
1.2	Brandschutz	54	2.3	Reinigungs- und Desinfektionspläne	122
1.3	Erste Hilfe	56	3	HACCP und Gute Hygienepraxis	124
2	Hygiene	56	3.1	HACCP	124
2.1	Personalhygiene	57	3.2	Gute Hygienepraxis (GHP)	126
2.2	Lebensmittel- und Produkthygiene	58		Material- und Wareneinsatz	132
2.3	Betriebshygiene	60	1	Materialberechnung	133
3	Arbeitsplatz und Gesundheit	62	1.1	Maße und Gewichte	133
3.1	Ergonomie	62	1.2	Gewichtstabelle für Portionsgrößen	134
3.2	Körperhaltung	63	2	Ermittlung des Portionspreises	137
3.3	Schwere Lasten richtig heben	64	3	Rezept- und Menüberechnungen	138
4	Nachhaltigkeit	64		Vorbereitungsarbeiten und Garmethoden	141
			1	Vorbereiten von Lebensmitteln	142
Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	LF 2	67	1.1	Allgemeine Vorbereitungsarbeiten	142
Bestellung und Kaufvertrag		68	1.2	Schneidearten	143
1	Ermittlung des Warenbedarfes	69	2	Garmethoden	145
1.1	Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Einkauf	69	2.1	Klassische Garmethoden	145
1.2	Festlegen der Warenmenge	70	2.2	Vollendende Garmethoden	149
1.3	Anfragen und Angebote einholen	72	2.3	Kombinierte Garmethoden	151
1.4	Angebotsvergleich	74	3	Konservierung von Lebensmitteln	152

Unsere Ernährung	156	2.1	Die wichtigsten Wäschestücke in einem gastronomischen Betrieb	221	
1	Inhaltsstoffe der Nahrung	157	2.2	Wäschepflege und Wäschetausch	221
1.1	Bestandteile der Nahrung	157	3	Geschirr, Besteck und Serviergegenstände	223
1.2	Nährstoffe und ihre Aufgaben	158	3.1	Geschirr	223
2	Energie- und Nährstoffbedarf	159	3.2	Bestecke und Spezialbestecke	224
2.1	Wozu benötigen wir Energie?	159	4	Gläser	231
2.2	Wie deckt man den Energiebedarf optimal?	160	Vor dem Service		234
3	Kohlenhydrate	162	1	Tischdecken	235
3.1	Bauplan	163	1.1	Reinigen und Ausrichten der Tische	235
3.2	Bedeutung für den Körper	164	1.2	Auflegen der Tischwäsche	235
3.3	Bedeutung für die Küche	165	1.3	Eindecken der Platzteller	236
4	Fette	167	1.4	Servietten brechen	237
4.1	Bauplan	167	1.5	Auflegen der Gedecke	239
4.2	Bedeutung für den Körper	168	1.6	Anordnung der Gläser	241
4.3	Bedeutung für die Küche	169	1.7	Platzieren der Tischdekoration und der Menagen	243
5	Eiweißstoffe (Proteine)	171	1.8	Stühle zurückdrehen	243
5.1	Bauplan	171	2	Eindecken und Servieren der Speisenfolge	243
5.2	Bedeutung für den Körper	171	3	Frühstück	245
5.3	Bedeutung für die Küche	172	3.1	Frühstücksgedecke	245
6	Wasser	173	3.2	Frühstücksbuffet	246
6.1	Bedeutung für den Körper	173	4	Arbeiten vor Servicebeginn	248
6.2	Bedeutung für die Küche	174	4.1	Mise en place	248
7	Vitamine und Mineralstoffe	175	4.2	Servicebesprechung (Servicemeeting, Briefing)	250
7.1	Vitamine	175	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen		253
7.2	Mineralstoffe	178	LF 5		
7.3	Umgang mit Vitaminen und Mineralstoffen	180	Umgang mit dem Gast		254
Speiseöle und Speisefette	182	1	Unsere Gäste	255	
1	Bedeutung für die Ernährung	183	1.1	Gästebedürfnisse	255
2	Öle und Fette	183	1.2	Zielgruppen	258
2.1	Speiseöle	183	1.3	Gästetypen	262
2.2	Speisefette und Speisefettmischungen	184	Servicearten		264
3	Einkauf und Lagerung	185	1	Selbstbedienung	265
Eier und Eiprodukte	186	1.1	Counterservice	265	
1	Eier und Eiprodukte	187	1.2	Onlineservice	266
1.1	Bedeutung für die Ernährung	187	1.3	Freeline-Service	267
1.2	Einkauf von Eiern	188	1.4	Free-flow-Service und Fresh-flow-Service	267
1.3	Lagerung von Eiern	190	2	Vollservice (Service mit Bedienung)	269
2	Eiergerichte	191	Grundlagen des Servierens		270
Gemüse und Kartoffeln	193	1	Grundlegende Serviceregeln	271	
1	Gemüse	194	1.1	Allgemeine Serviceregeln	271
1.1	Bedeutung für die Ernährung	194	1.2	Reihenfolge beim Einsetzen	272
1.2	Einkauf von Gemüse	195	1.3	Service links oder rechts vom Gast	273
1.3	Lagerung von Gemüse	195	1.4	Ausheben	273
1.4	Gemüsearten	196	1.5	Abräumen der Tische	274
2	Kartoffeln	202	2	Grundlegende Tragetechniken	275
2.1	Bedeutung für die Ernährung	202	2.1	Tragen von Schlitten	275
2.2	Einkauf von Kartoffeln	203	2.2	Tragen von Tellern	276
2.3	Lagerung von Kartoffeln	203	2.3	Tragen von Platten	277
3	Pflanzliche Gerichte	204	2.4	Tragen von Gläsern	277
3.1	Salate	204	2.5	Handhabung von Vorlegern	278
3.2	Gemüsegerichte	207	3	Getränkesservice	279
3.3	Kartoffelgerichte	210	3.1	Mise en place für den Getränkesservice	279
Das Restaurant vorbereiten und pflegen	LF 4	217	3.2	Ablauf des Getränkesservices	279
Einrichtung und Ausstattung	218	4	Von der Reservierung bis zur Verabschiedung	280	
1	Tische und Stühle	219	4.1	Reservierung (Tischbestellung)	280
2	Tisch- und Tafelwäsche	220	4.2	Begrüßung des Gastes	281

4.3	Platzierung des Gastes	282	7	Milch und Milchprodukte	369
4.4	Präsentation der Speisen- und Getränkekarten	282	7.1	Bedeutung für die Ernährung	369
4.5	Verkaufsgespräch (Aktiver Verkauf)	283	7.2	Einkauf von Milch und Milchprodukten	369
4.6	Aufnahme der Bestellung	285	7.3	Käse	370
4.7	Service von Speisen und Getränken	287	7.4	Lagerung von Milch und Milchprodukten	371
4.8	Präsentieren und Kassieren der Rechnung	288	7.5	Weitere Milchprodukte	372
4.9	Verabschiedung des Gastes	288	7.6	Milchalternativen	372
4.10	Richtiges Verhalten bei Beschwerden (Reklamationen)	289	8	Fisch	372
4.11	Verkaufsfördernde Maßnahmen	290	8.1	Bedeutung für die Ernährung	372
	Getränke – alkoholfrei	293	8.2	Einkauf von Fisch	373
1	Kaltgetränke	295	8.3	Lagerung von Fisch	373
1.1	Wässer	295	8.4	Fischarten	374
1.2	Frucht- und Gemüsegetränke	299	9	Meeresfrüchte	375
1.3	Erfrischungsgetränke	304	9.1	Bedeutung für die Ernährung	375
1.4	Milch und Milchmischgetränke	308	9.2	Einkauf von Meeresfrüchten	376
2	Heißgetränke	311	9.3	Lagerung von Meeresfrüchten	376
2.1	Kaffee	311	10	Fleisch	376
2.2	Kakao	320	10.1	Bedeutung für die Ernährung	376
2.3	Tee	324	10.2	Einkauf von Fleisch	377
			10.3	Lagerung von Fleisch	379
			10.4	Tierarten	379
	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren	333		Speisenkunde	388
	Menükunde	334	1	Gaumenfreuden	389
1	Menüaufbau	335	2	Kalte Vorspeisen	389
1.1	Menüreihenfolge	335	3	Suppen	392
1.2	Grundsätze der Menüerstellung	337	3.1	Klare Suppen	392
1.3	Menüarten	338	3.2	Gebundene Suppen	393
1.4	Menüregeln	342	3.3	Kalte Suppen und Kaltschalen	394
2	Gestaltung von Speisen- und Menükarten	343	3.4	Regionalsuppen	394
2.1	Verpflichtende Angaben	343	3.5	Nationalsuppen	395
2.2	Optionale Angaben	346	4	Warme Vorspeisen	395
2.3	Mögliche Ordnung einer Speisekarte	346	5	Fische und Meeresfrüchte	396
2.4	Gastronomische Richtlinien	347	6	Sorbets	397
2.5	Gestaltung von Menükarten	348	7	Hauptgerichte	397
	Lebensmittelkunde	350	7.1	Rindfleischgerichte	399
1	Lebensmittelqualität	351	7.2	Kalbfleischgerichte	400
2	Lebensmittelkennzeichnung	352	7.3	Schweinefleischgerichte	400
2.1	Verpflichtende Grundkennzeichnung von Lebensmitteln	352	7.4	Lammfleischgerichte	401
2.2	Qualitäts- und Gütesiegel	353	7.5	Geflügelgerichte	401
3	Getreide und Getreideprodukte	354	7.6	Wild(geflügel)gerichte	402
3.1	Bedeutung für die Ernährung	354	8	Garnituren	403
3.2	Einkauf von Getreide und Getreideprodukten	354	9	Saucen	404
3.3	Lagerung von Getreide und Getreideprodukten	355	9.1	Warme Saucen	404
3.4	Getreidearten	355	9.2	Kalte Saucen	407
3.5	Getreideprodukte	356	9.3	Buttermischungen	408
4	Hülsenfrüchte	357	10	Beilagen	409
4.1	Bedeutung für die Ernährung	357	11	Nachspeisen	410
4.2	Einkauf von Hülsenfrüchten	357	11.1	Käse	410
4.3	Lagerung von Hülsenfrüchten	357	11.2	Süßspeisen	410
4.4	Arten von Hülsenfrüchten	357		Alkoholische Getränke und Getränkeausschank	413
5	Obst	358		Bier	414
5.1	Einkauf von Obst	358	1	Bierherstellung	415
5.2	Lagerung von Obst	358	1.1	Zutaten für Bier	415
5.3	Obstarten	358	1.2	Herstellung von Bier	416
6	Speisepilze	367	2	Bierarten, Spezialitäten und Biermarken	417
6.1	Einkauf	367	2.1	Bierarten	417
6.2	Lagerung	367	2.2	Besondere Bierstile (im deutschsprachigen Raum)	419
6.3	Arten von Speisepilzen	368			

2.3	Biermarken	420	Getränkeausschank	494
2.4	Einkauf und Lagerung von Bier	420	1 Schanksysteme	495
2.5	Verkauf von Bier	421	2 Umgang mit Schankanlagen	497
2.6	Service von Bier	422	2.1 Rechtliche Grundlagen zu Schankanlagen	497
	Wein und Schaumwein	425	2.2 Arbeiten mit Schankanlagen	498
1	Grundprodukt Weintraube	426	3 Reinigung von Schankanlagen	502
2	Weinbau	427	4 Ermittlung von Schankverlusten	503
3	Weinerzeugung	430		
3.1	Weißweinerzeugung	431	Zahlungen mit dem Gast abwickeln LF 9	507
3.2	Besonderheiten der Roséweinerzeugung	433	Gesetzliche Grundlagen	508
3.3	Besonderheiten der Rotweinerzeugung	433	1 Verträge	509
3.4	Schaumweinerzeugung	435	1.1 Bewirtungsvertrag	509
3.5	Erzeugung alkoholarmer oder alkoholfreier Weine bzw. Schaumweine	438	1.2 Störungen im Bewirtungsvertrag	511
4	Einkauf und Lagerung von Wein bzw. Schaumwein	438	2 Gästerechnung	513
4.1	Einkauf von Wein bzw. Schaumwein	438	2.1 Rechnungsmerkmale	514
4.2	Gebindeformen für Wein bzw. Schaumwein	439	2.2 Kontrolle der Rechnung	515
4.3	Lagerung von Wein bzw. Schaumwein	440	2.3 Zahlung der Rechnung	515
5	Verkauf und glasweiser Service von Wein bzw. Schaumwein	441	Kalkulation	517
5.1	Verkauf von Wein bzw. Schaumwein	441	1 Umsatzsteuer	518
5.2	Glasweiser Service von Wein bzw. Schaumwein	443	1.1 Steuersätze	519
6	Deutsche Weine und Qualitätsschaumweine (Sekte)	445	1.2 Steuerberechnung	519
6.1	Deutsches Weingesetz und gesetzliche Vorgaben für deutschen Sekt	445	2 Preiskalkulation	520
6.2	Deutsche Weinbaugebiete	452	2.1 Kalkulationsarten	520
7	Weitere wichtige Weinbauländer in Europa	463	2.2 Kalkulation von Speisen	520
7.1	Frankreich	464	2.3 Kalkulation von Getränken	522
7.2	Italien	466	2.4 Preisnachlässe	524
7.3	Spanien	468	Bonieren, Abrechnungs- und Kontrollsysteme	526
	Mischgetränke und dazu einsetzbare Spirituosen	473	1 Bonieren	527
1	Alkoholfreie Mischgetränke	474	2 Abrechnungs- und Kontrollsysteme	529
1.1	Mischgetränke mit Sirup	474	2.1 Elektronische Kassensysteme	529
1.2	Mischgetränke mit Fruchtsäften	474	2.2 Funkboniersysteme	531
1.3	Mischgetränke mit Erfrischungsgetränken	475	Zahlungsverkehr	533
1.4	Mischgetränke mit Milch- bzw. Milchersatzprodukten	476	1 Zahlungsformen	534
1.5	Mischgetränke mit alkoholfreiem Bier, Wein oder Schaumwein	476	1.1 Barzahlung	534
2	Alkoholische Mischgetränke und dafür einsetzbare Spirituosen	477	1.2 Zahlen per Überweisung	535
2.1	Alkoholische Mischgetränke mit Bier	477	1.3 Zahlungskarten	536
2.2	Alkoholische Mischgetränke mit Wein bzw. Schaumwein	478	1.4 Zahlung mit dem Handy (M-Payment)	540
2.3	Alkoholische Mischgetränke mit Spirituosen	479	2 Zahlungsmittel	541
3	Alkoholhaltige Heißgetränke	481	2.1 Euro	541
	Getränkeangebot und -empfehlung	484	2.2 Fremdwährungen	542
1	Getränkeangebot	485	3 Kassieren	543
1.1	Getränkekarten	485	3.1 Trinkgeld	544
1.2	Weitere verkaufsfördernde Maßnahmen zum Getränkeangebot	487	3.2 Tagesabschluss	545
2	Korrespondierende Getränke (Getränkeangebote planen)	488	3.3 Kassendifferenzen	545
3	Rechtliche Grundlagen beim Alkoholverkauf (Jugendschutz)	490		
3.1	Alkoholische Getränke	490	Glossar – Fachausdrücke im Service	547
3.2	Verträglichkeit und Wirkung von Alkohol	490	Stichwortverzeichnis	550
3.3	Jugendliche und Alkohol (Jugendschutz)	491	Literaturverzeichnis	559
			Bildnachweis	560