

Fachwissen Hotel · Restaurant · Küche

Fachkraft & Gast

Reinhold Metz
Hermann Grüner
Thomas Kessler

8. Auflage



PFANNEBERG

Bestell-Nr.: 04070

Autoren

Reinhold Metz	Fachlehrer und Küchenmeister	86825 Bad Wörishofen
Hermann Grüner	Studiendirektor	82467 Garmisch-Partenkirchen
Thomas Kessler	Fachlehrer und Hotelbetriebswirt	94469 Deggendorf

Lektorat

Reinhold Metz

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel 70771 Leinfelden-Echterdingen

Das vorliegende Buch wurde auf der Grundlage der **neuen amtlichen Rechtschreibregeln** erstellt.

8. Auflage 2008

Druck 5 4 3 2 1

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

ISBN 978-3-8057-0581-3

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

© 2008 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
<http://www.pfanneberg.de>

Umschlag:	braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald, unter Verwendung eines Motivs von Stockfood, 80337 München
Layout:	tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Satz und Grafik:	Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt
Druck:	Media-Print Informationstechnologie, 33100 Paderborn

„Was bleibt, ist die Veränderung; nur was sich verändert, bleibt.“

Dieses Motto aus dem Vorwort der letzten Auflagen passt zur vorliegenden 8. Auflage von „Fachkraft & Gast“ umso besser:

Schon auf den ersten Blick hat sich das Buch stark gewandelt. Ein neues, modernes Layout erleichtert die Lesbarkeit und damit die Informationsaufnahme.

Aber auch der **Inhalt** ist überarbeitet. Bewährtes wurde beibehalten, Aktuelles ergänzt. Neue Bilder, durchgängige Detailverbesserungen, verbesserte Anpassung an Lehrplaninhalte: Die neue Auflage ist für den Unterrichtseinsatz optimiert.

Gerade im **handlungsorientierten und lernfeldorientierten Unterricht** ist ein Fachbuch notwendig, das Schülerinnen und Schüler beim selbstständigen Lernen unterstützt, indem sie Gesuchtes schnell finden und Zusammenhänge herstellen können. Die Gliederung des Buches ist konsequent auf die **Lernfelder des Ausbildungsberufes Fachkraft im Gastgewerbe** abgestimmt.

Vor allem das Lernfeld *Beratung und Verkauf im Restaurant* wurde neu strukturiert und inhaltlich überarbeitet: Die für Fachkräfte im Gastgewerbe wichtigen Lerninhalte werden an der Praxis orientiert vermittelt. Im Vordergrund steht die Beratung des Gastes, die an vielen Beispielen geübt werden kann („mit Worten Appetit machen“).



Das notwendige Hintergrundwissen über verwendete Lebensmittel und die Zubereitung der Gerichte wird ähnlich der Reihenfolge eines Menüs vorgestellt.

Damit die Schüler selbstständig planen und gästeorientiert arbeiten können, bietet das Buch

- handlungsorientierte, praxisbezogene Empfehlungen, Beispiele und Aussagen
- eine klare Beschreibung und Bebilderung der Arbeitsschritte und Arbeitsabläufe
- Projekte mit komplexen Aufgabenstellungen in allen Lernfeldern

Dem handlungsorientierten Arbeiten dienen

- ein klares Inhaltsverzeichnis und ein umfangreiches Sachwortverzeichnis
- Erläuterungen wichtiger Fachbegriffe, auch fremdsprachlicher
- englische und französische Übersetzungen der wichtigen Begriffe in den Überschriften
- Aufgaben zur Vertiefung des Lernstoffs am Ende der Abschnitte

Vom Lehrbuch zur multimedialen Plattform: Das Medienpaket „Fachkraft & Gast“

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

- Ein elektronischer Prüfungstrainer – eine Software mit vielen Fragen zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung mit integrierten didaktischen Funktionen
- Eine Rezeptverwaltungs-Software mit vielen Rezepten des Buches; eigene Rezepte können ergänzt werden, Nährwerte werden berechnet
- Alle Abbildungen des Buches für die Übernahme in Hausarbeiten und Arbeitsblätter oder die Bearbeitung im Unterricht
- Ein elektronisches Wörterbuch wichtiger Fachbegriffe
- Die im Buch beschriebenen Gesetzestexte



Die Website www.fachkraft-und-gast.de ist eine umfassende Informations- und Austauschplattform für den Bereich Gastgewerbe, u. a.:

- Aktuelle Informationen zum Buch
- Support und Updates für die Inhalte der CD
- Interessante Beiträge aus der Redaktion des Verlages
- Diskussionsforen zu Inhalten des Buches und der CD
- Unterstützende Materialien für Unterricht und Selbststudium
- Eigene zusätzliche Inhalte für Lehrkräfte

Der direkte Kontakt zwischen Verlag, Autoren und Nutzern des Medienpaketes wird dazu beitragen, die Weiterentwicklung von „Fachkraft & Gast“ an den Bedürfnissen der auszubildenden Hotelfachleute auszurichten und dieses Standardwerk in eine multimediale Zukunft zu bringen.

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 „Fachkraft & Gast“.

Im Sommer 2008

Autoren und Verlag

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis	5

Einführung

EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE	13
---------------------------------------	----

1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes	13
1.1 Gastfreundschaft	13
1.2 Gastgewerbe	13
1.3 Gastgewerbliche Betriebe heute	14
2 Ausbildung	14
2.1 Ausbildungsordnung	14
2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht	15
3 Personal im Gastgewerbe	16

HYGIENE	17
----------------------	----

1 Mikroben	17
1.1 Vorkommen	17
1.2 Arten und Vermehrungsformen	17
1.3 Lebensbedingungen der Mikroben.....	18
1.4 Lebensäußerungen der Mikroben.....	20
2 Lebensmittelinfektionen – Lebensmittelvergiftungen	21
2.1 Salmonellen	22
2.2 Eitererreger (Staphylokokken).....	22
2.3 Bodenbakterien (Botulinus-Bakterien).....	23
2.4 Fäulniserreger.....	23
2.5 Schimmel	23
3 Schädlingsbekämpfung	24
4 Reinigung und Desinfektion	25
4.1 Reinigen in Lebensmittelbetrieben	25
4.2 Desinfizieren in Lebensmittelbetrieben	26

UMWELT- UND VERBRAUCHERSCHUTZ	27
--	----

1 Umweltschutz	27
2 Verbraucherschutz	29
2.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetz- buch (LFMG)	29

2.2 Kennzeichnung von Lebensmitteln.....	30
2.3 Verordnung über Lebensmittelhygiene (Basishygiene)	32
2.4 Lebensmittelüberwachung	37
Fachbegriffe	37
Aufgaben	37

Küche

ARBEITSSICHERHEIT	38
--------------------------------	----

1 Unfallverhütung	38
1.1 Fußboden	38
1.2 Tragen und Heben von Lasten	38
1.3 Messer, schneidende Maschinen	39
1.4 Maschinen	39
1.5 Elektrische Anlagen	39
1.6 Feuerschutz	40
1.7 Sicherheitszeichen	41
2 Erste Hilfe	42
2.1 Schnitt- und Stichwunden	42
2.2 Ohnmacht und Bewusstlosigkeit	42
2.3 Verbrennungen und Verbrühungen	43
2.4 Nasenbluten.....	43
2.5 Fremdkörper im Auge	43
2.6 Unfälle mit elektrischem Strom.....	43
Aufgaben	44

ARBEITSPLANUNG	45
-----------------------------	----

1 Informationen beschaffen und auswerten	45
1.1 Fachbuch	45
1.2 Fachzeitschriften /Fachzeitungen	45
1.3 Internet	46
1.4 Prospekte	46
2 Planen	46
2.1 Checklisten /Prüflisten	46
2.2 Ablaufplan/Zeitleiste.....	47
2.3 Tabellen	48
2.4 Rezepte	49
Aufgaben	51

ERNÄHRUNG	52	11.3	Verteilung der täglichen Nahrungsaufnahme	80
1 Einführung	52	Aufgaben		81
2 Kohlenhydrate	53	12 Alternative Ernährungsformen		81
2.1 Aufbau – Arten	53	12.1 Vegetarische Kost – Pflanzliche Kost		81
2.2 Küchentechnische Eigenschaften	54	12.2 Vollwerternährung		82
2.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	56	13 Kostformen/Diät		82
2.4 Versorgung mit Kohlenhydraten	56	13.1 Vollkost		83
Aufgaben	56	13.2 Leichte Vollkost		83
3 Fette	57	13.3 Natriumarme Diät		83
3.1 Aufbau – Arten	57	13.4 Eiweißarme Diät		83
3.2 Küchentechnische Eigenschaften	58	13.5 Diabetiker-Kost		84
3.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	60	13.6 Reduktionskost		84
3.4 Versorgung mit Fetten	61	13.7 Begriffserklärungen		85
Aufgaben	61	Aufgaben		85
4 Eiweiß (Protein)	62	14 Berechnungen zur Ernährung		86
4.1 Aufbau – Arten	62	14.1 Berechnung des Nährstoffgehalts von Speisen		87
4.2 Küchentechnische Eigenschaften	63	14.2 Berechnung des Energiegehaltes von Speisen		88
4.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	65	15 Qualität von Lebensmitteln		89
4.4 Versorgung mit Eiweiß	66	16 Haltbarmachungsverfahren		90
Aufgaben	67	16.1 Lebensmittelverderb		90
5 Vitamine	67	16.2 Werterhaltung		91
5.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	67	Aufgaben		94
5.2 Aufgaben und Vorkommen	68	ARBEITSGESTALTUNG		95
5.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	68	1 Küchenorganisation		95
Aufgaben	69	1.1 Postenküche		95
6 Mineralstoffe	70	1.2 Koch-Zentrum		96
6.1 Bedeutung für den menschlichen Körper	70	1.3 Vorgefertigte Produkte		96
6.2 Vorkommen und Aufgaben	70	Aufgaben		99
6.3 Erhaltung bei der Vor- und Zubereitung	70	2 Arbeitsmittel		99
7 Begleitstoffe	71	2.1 Grundausrüstung		100
Aufgaben	71	2.2 Erweiterungen		100
8 Wasser	72	2.3 Pflege der Messer		103
8.1 Wasserhärte	72	2.4 Unfallverhütung		104
8.2 Küchentechnische Eigenschaften	72	3 Kochgeschirr		104
8.3 Bedeutung für den menschlichen Körper	73	3.1 Werkstoffe für Geschirr		104
Aufgaben	73	3.2 Geschirrarten		105
9 Enzyme	73	4 Maschinen und Geräte		107
9.1 Wirkungsweise	73	4.1 Fleischwolf		107
9.2 Bedingungen der Enzymtätigkeit und deren Steuerung	74	4.2 Kutter		107
10 Verdauung und Stoffwechsel	75	4.3 Fritteuse		108
11 Vollwertige Ernährung	77	4.4 Kippbratpfanne		109
11.1 Energiebedarf	77	4.5 Kochkessel		110
11.2 Nahrungsauswahl	78	4.6 Mikrowellengerät		110
		4.7 Umluftgerät		111
		4.8 Herd mit Backrohr		111
		4.9 Induktionstechnik		112
		4.10 Garen unter Dampfdruck		112
		4.11 Heißluftdämpfer/Kombidämpfer		113
		Aufgaben		114

2.7	Fruchtsaftgehalt von Getränken.....	197	3.2	Herrichten von Servicetischen	250
2.8	Mineralstoffgetränke	197	3.3	Servicestation	250
3	Milch und Milchgetränke	197	3.4	Herrichten von Tischen und Tafeln	251
	Aufgaben	198		Aufgaben	260
4	Aufgussgetränke	198	4	Arbeiten im Service	261
4.1	Kaffee.....	198	4.1	Arten und Methoden des Service	261
4.2	Tee.....	199	4.2	Grundlegende Richtlinien für den Service	262
4.3	Kakao.....	201	4.3	Richtlinien und Regeln zum Tellerservice	263
	Aufgaben	202	4.4	Zusammenfassung der Servierregeln	265
5	Alkoholische Gärung	202		Fachbegriffe	266
6	Bier	203		Aufgaben	266
	Aufgaben	207	5	Kaffeeküche	267
7	Wein	208	5.1	Herstellen von Aufgussgetränken	267
7.1	Rebsorten.....	209	5.2	Herstellen von alkoholfreien Mischgetränken	270
7.2	Gebietseinteilung	211		Aufgaben	271
7.3	Weinbereitung	213	6	Frühstück	272
7.4	Güteklassen für deutschen Wein	214	6.1	Arten des Frühstücks	272
7.5	Weinlagerung.....	215	6.2	Bereitstellen von Frühstücksspeisen	273
7.6	Weine europäischer Länder	216	6.3	Herrichten von Frühstücksplatten	274
	Französische Fachbegriffe.....	218	6.4	Frühstücksservice	275
	Italienische Fachbegriffe	219		Aufgaben	281
	Spanische Fachbegriffe.....	220	7	Service einfacher Getränke	282
7.7	Beurteilen von Wein	220	7.1	Bereitstellen von Getränken	282
7.8	Likörweine, Süd- und Dessertweine	221	7.2	Getränkesservice in Schankgefäßen	282
8	Schaumwein	222	7.3	Ausschenken von Bier.....	283
9	Weinhaltige Getränke	224		Aufgaben	284
	Aufgaben	224		Projekt: Attraktives Frühstücksbüfett	285
10	Spirituosen	225	Magazin		
10.1	Brände	227	MAGAZIN	286	
10.2	Geiste.....	228	1	Warenbeschaffung	286
10.3	Alkohol mit geschmackgebenden (aromatisierenden) Zusätzen	228	2	Wareneingang	288
10.4	Liköre.....	229	3	Warenlagerung.....	289
	Aufgaben	229	3.1	Grundsätze der Lagerhaltung	289
	GRUNDKENNTNISSE IM SERVICE	230	3.2	Lagerräume	290
1	Mitarbeiter im Service	230	3.3	Lasten richtig bewegen	292
1.1	Umgangsformen	230	4	Warenausgabe	292
1.2	Persönliche Hygiene	230	5	Lagerkennzahlen	293
1.3	Arbeitskleidung	230		Aufgaben	294
1.4	Persönliche Ausrüstung	230	6	Büroorganisation	295
2	Einrichtung und Geräte	231	6.1	Schriftliche Arbeiten	295
2.1	Einzeltsche und Festtafeln	231	6.2	Ablage- und Ordnungssysteme	295
2.2	Tischwäsche	232	7	Datenverarbeitung	296
2.3	Bestecke	236	7.1	Geräte	296
2.4	Gläser.....	241	7.2	Software.....	297
2.5	Porzellangeschirr	243	7.3	Datensicherung und Datenschutz.....	297
2.6	Sonstige Tisch- und Tafelgeräte	246		Projekt: Arbeiten im Magazin	298
2.7	Tisch- und Tafeldekoration	247		Projekt: Zwischenprüfung	299
	Aufgaben	248			
3	Vorbereitungsarbeiten im Service	249			
3.1	Überblick Vorbereitungsarten	249			

Beratung und Verkauf

VERKAUFSABLÄUFE IM RESTAURANT 301

1 Kaufmotive 301

2 Qualität im Service 302

3 Umgang mit Gästen 303

3.1 Gästetypologie 303

3.2 Service bei speziellen Gästegruppen 305

4 Verkauf im Restaurant 306

4.1 Verkaufsgespräche und -techniken 306

4.2 Tischreservierungen 308

4.3 Gästeberatung 309

4.4 Zusatzverkäufe 310

4.5 Rechnungspräsentation und Verabschiedung 311

5 Reklamationen 312

6 Rechtsvorschriften 313

Aufgaben 316

Projekt: „Aktionswoche Spargel und Wein“ 317

EMPFEHLUNG UND VERKAUF VON SPEISEN 318

1 Vorspeisen 318

1.1 Kalte Vorspeisen 318

1.2 Arten von kalten Vorspeisen 319

Aufgaben 323

2 Suppen 324

2.1 Klare Suppen 324

2.2 Gebundene Suppen 325

2.3 Kalte Suppen 326

2.4 Regionalsuppen 326

2.5 Nationalsuppen 327

Fachbegriffe 328

Aufgaben 329

3 Zwischengerichte 329

4 Saucen 330

4.1 Grundsaucen 331

4.2 Braune Grundsauce 331

4.3 Wildgrundsauce und Ableitungen 331

4.4 Eigenständige warme Saucen 332

4.5 Weiße Grundsaucen 332

4.6 Aufgeschlagene und gerührte Saucen 333

4.7 Eigenständige kalte Saucen 334

4.8 Beurteilungsmerkmale und Anrichten von Saucen 334

4.9 Buttermischungen 335

Aufgaben 336

5 Hauptgerichte aus Fisch, Krebs- und Weichtieren 337

5.1 Fische 337

5.2 Kaviar 343

Fachbegriffe 344

Aufgaben 345

5.3 Krebstiere 345

5.4 Weichtiere 346

Aufgaben 348

Projekt: Meeresfrüchte-Festival 349

6 Hauptgerichte aus Fleisch 350

6.1 Schlachtfleisch 350

6.2 Kalb 351

6.3 Rind 354

Aufgaben 358

6.4 Schwein 358

6.5 Lamm 360

6.6 Hackfleisch 362

6.7 Innereien 363

6.8 Fleisch- und Wurstwaren 364

Aufgaben 365

7 Hauptgerichte aus Geflügel und Wildgeflügel 366

7.1 Hausgeflügel 366

7.2 Wildgeflügel 367

Aufgaben 369

8 Hauptgerichte vom Wild 369

Aufgaben 371

9 Beilagen 371

9.1 Beilagen aus Gemüse 371

Aufgaben 377

Projekt: Aktionswoche Spargel 378

9.2 Hauptbeilagen (aus stärkehaltigen Produkten) 379

9.3 Salate als Beilagen 388

10 Obst 389

Aufgaben 393

11 Käse 394

Aufgaben 399

12 Nachspeisen 399

12.1 Warme Süßspeisen 400

12.2 Kalte Süßspeisen 402

Aufgaben 406

13 Spezielle Gerichte 407

13.1 Amuse bouche – Amuse gueule 407

13.2 Fingerfood 409

13.3 Sorbets 410

13.4 Vegetarische Gerichte 410

Aufgaben 412

Menü – Speisekarte

MENÜ UND SPEISEKARTE 413

1 Menü und Menükarte 413

1.1 Geschichte der Speisenfolge 413

1.2 Zusammenstellen von Menüs	415
Aufgabe	419
Aufgaben	420
1.3 Getränke zum Essen	421
1.4 Menüangebot, Menükarte	423
Aufgaben	427
2 Speisekarten	429
2.1 Arten der Speisekarten	429
2.2 Erstellen der Speisekarten	435
Aufgaben	438

Service Fachstufe

SERVICE FACHSTUFE	439
1 Empfehlung und Aufnahme der Bestellung	439
2 Servieren von Speisen	440
2.1 Vom Naturprodukt zum Servieren einer Speise	440
2.2 Gedeckbeispiele	441
3 Menügedecke	445
4 Festliche Tafel – Bankett-Tafel	446
4.1 Festlegen der Gedeckplätze	446
4.2 Eindecken der Bestecke und Gläser	446
4.3 Abschließende Arbeiten	446
5 Plattenservice	447
5.1 Arten des Vorlegens	447
5.2 Technik des Vorlegens	447
5.3 Besonderheiten beim Plattenservice	448
5.4 Vorlegen von der Platte	448
5.5 Darbieten von der Platte	449
5.6 Vorlegen am Beistelltisch	449
5.7 Nachservice (Supplément)	450
Aufgaben	450
6 Getränkebüfett	451
6.1 Getränkeangebot	451
6.2 Serviertemperaturen	454
6.3 Zapfen von Bier	455
Aufgaben	456
6.4 Büfettkontrollen	457
Aufgaben	459
7 Getränkeservice	460
7.1 Servieren von Wein in Flaschen	460
7.2 Servieren von Schaumwein	463
Aufgaben	465
Projekt: Weinprobe	466
8 Abrechnen mit Gast und Betrieb	467
8.1 Boniersysteme	467
8.2 Abrechnung mit dem Gast	470
8.3 Abrechnung mit dem Betrieb	472
Aufgaben	473

Marketing

MARKETING IM GASTGEWERBE	474
1 Besonderheiten im Gastgewerbe	474
2 Angebot und Nachfrage – der Markt	476
3 Unternehmensleitung	477
3.1 Unternehmensleitbild	477
3.2 Unternehmensidentität	478
4 Marketingkonzept	479
4.1 Marktforschung/Marktanalyse	479
4.2 Marketingziele	479
4.3 Marketingstrategie	481
4.4 Marketingplan	481
4.5 Marketing-Instrumente	481
4.6 Marketing-Mix	481
4.7 Kontrolle des Marketingerfolgs	482
Aufgaben	483
5 Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente	483
5.1 Verkaufsförderung	483
5.2 Öffentlichkeitsarbeit	484
5.3 Werbung	485
6 Rechtsvorschriften	488
Aufgaben	489

Wirtschaftsdienst

WIRTSCHAFTSDIENST – HAUSDAMEN-ABTEILUNG	491
1 Materialkunde – Grundlagen	491
1.1 Werkstoffe – Gebrauchsgegenstände und ihre Pflege	491
Aufgaben	497
1.2 Natur- und Chemiefasern	497
Aufgaben	502
1.3 Reinigungs- und Pflegemittel	502
1.4 Reinigung von Wänden	504
1.5 Reinigung von Böden	505
1.6 Reinigung von Teppichen und Teppichböden	505
1.7 Wäschepflege	506
Aufgaben	510
1.8 Gästebetten	510
Aufgaben	516
2 Arbeitsabläufe	518
2.1 Arbeitsvorbereitung	518
2.2 Herrichten eines Gästezimmers bei Abreise	519
2.3 Herrichten eines Gästezimmers bei Bleibe	521



2.4 Kontrolle eines Gästezimmers..... 522	2 Warenannahme 540
2.5 Sonstige Arbeiten auf der Etage 522	3 Warenlagerung..... 541
Aufgaben 526	4 Warenausgabe und Bestandskontrolle 544
3 Umweltschutz in der Hausdamenabteilung 526	5 Wareneinsatzkontrolle 546
4 Arbeitssicherheit..... 532	6 Warenwirtschaftssysteme..... 547
5 Rechtsvorschriften 532	Aufgaben 548
Aufgaben 534	Projekt: Monatsinventur an der Hotelbar 549
Projekt: Generalreinigung von Gäste- zimmern..... 535	

Warenwirtschaft

WARENWIRTSCHAFT 536
1 Wareneinkauf 536

BILDQUELLENVERZEICHNIS & INTERNET-ADRESSEN 550
SACHWORTVERZEICHNIS 552

1 Geschichtliche Entwicklung des Gastgewerbes

 *historical evolution of the hotel and restaurant business*
 *le développement historique de l'hôtellerie*

Zu allen Zeiten waren Menschen aus unterschiedlichen Gründen unterwegs und in der Fremde darauf angewiesen, Obdach und Nahrung zu erhalten.



1.1 Gastfreundschaft

 *hospitality*  *l'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*
 *l'hôtellerie (w) et la restauration*

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 Gast.



Der Gast steht im Mittelpunkt unseres Tuns, 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

 *hotel and restaurant commercial operations today*

 *des entreprises (w) de l'industrie (w) hôtelière d'aujourd'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. Ausschlaggebend für die Unterschiede sind:

- Zweckbestimmung,
- Art und Umfang des Angebotes,
- Art, Umfang und Komfort der Einrichtung.

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**,
auch in Form von Kurheimen, nehmen ausschließlich Hausgäste auf, Passanten bewirten sie nicht.
- **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.

Bewirtungsbetriebe

Beispiele: Restaurant, Gaststätte, Wirtshaus, Schnellgaststätte, Bistro, Autobahnraststätte, Bahnhofsgaststätte, Imbissstube, Kaffeehaus, Konditorei – Café

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

Die übrigen Bewirtungsbetriebe unterscheiden sich im Wesentlichen durch ihre jeweilige Zweckbestimmung.

Die **Systemgastronomie** bietet genau festgelegte (standardisierte) Speisen in mehreren Filialen gleichzeitig an. Meist wird an einer Stelle zentral für eine ganze Region produziert.

2 Ausbildung *education* *la formation*

Den Anforderungen der modernen Arbeitswelt trägt die Neuorientierung der beruflichen Ausbildung Rechnung.

2.1 Ausbildungsordnung

 *training program*

 *le règlement 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).

Berufsbezeichnungen

Die staatlich anerkannten Berufe sind:

- Koch/Köchin
- Fachkraft im Gastgewerbe

- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

In der **Grundstufe** (erstes Ausbildungsjahr) werden die gemeinsamen Inhalte der Berufsgruppen in Betrieb und Berufsschule zusammen unterrichtet.

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- oder Restaurantfachkraft fortsetzen. Diese Möglichkeit ergibt sich aufgrund der exakten Gliederung der Ausbildung (Stufenausbildung).

Ausbildungsrahmenpläne

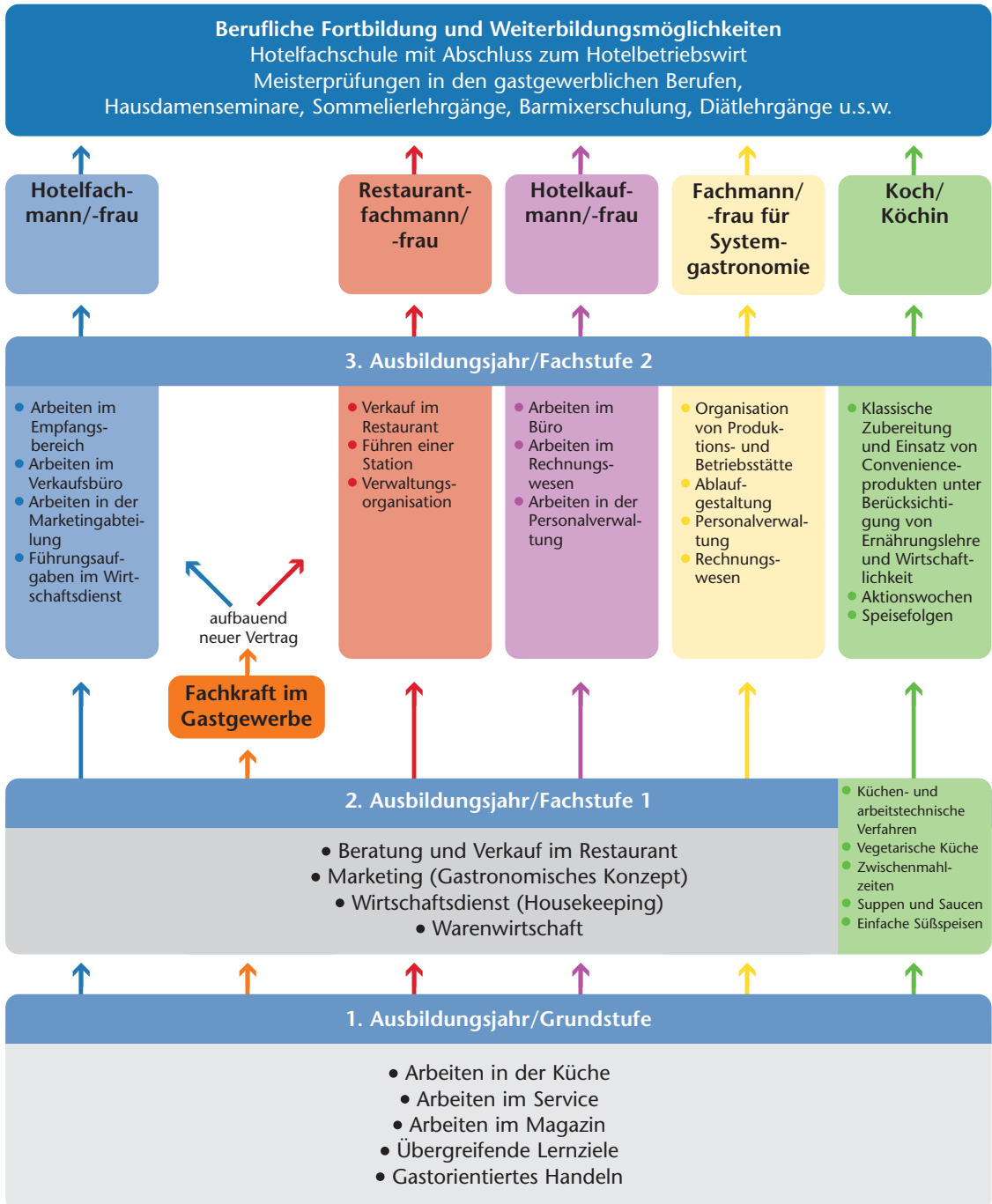
Die Ausbildungsinhalte der einzelnen Stufen sind in der Verordnung vorgegeben. Darüber

hinaus sind sie in den Ausbildungsplänen für Betriebe inhaltlich detailliert den jeweiligen Ausbildungshalbjahren zugeordnet. Daraus leiten die Betriebe die Ausbildungspläne ab.

2.2 Ausbildungsberufe des Gastgewerbes: Übersicht

 *trade professions of the hotel and restaurant business: Summary*

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



3 Personal im Gastgewerbe

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

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.

Leitung eines Hotels

Bewirtung

Küche

Küchenchef
Souschef
Chef de partie
Commis de partie
Auszubildende

- Erstellen von Speisekarten
- Wareneinkauf
- Speisenherstellung
- Erstellen von Büfets
- Bereitstellen des Frühstücksbüfets
- Zubereitung von Personalesen

Beherbergung

Empfang

Empfangschef
Empfangssekretäre
Reservierungssekretäre
Kassierer
Auszubildende

- Reservieren und Vermieten von Zimmern
- Führen der Gästekorrespondenz
- Durchführen der Empfangsbuchhaltung
- Abrechnen mit dem Gast

Verwaltung

Magazin

Magazinverwalter
Magazinmitarbeiter
Auszubildende

- Kontrollieren des Wareneingangs
- Bereitstellen und Überwachung des Warenausgangs
- Überwachen der Warenbestände
- Durchführen von Bestandskontrollen (Inventuren)

Service

Restaurantleiter
Chef de rang
Demichief de rang
Commis de rang
Auszubildende

- Gäste empfangen und beraten
- Speisen- und Getränkeservice durchführen
- Abrechnen mit Gast und Betrieb
- Frühstück- und Etagenservice durchführen
- Bankettveranstaltungen durchführen
- Tranchieren und Flambieren

Etage/Housekeeping

Hausdame
Hausdamenassistentin
Wäschereibeschießerin
Zimmermädchen
Auszubildende

- Reinigen und Pflegen der Gästezimmer, Flure und Treppenhäuser
- Pflege der Grünpflanzen
- Pflegen, Lagern und Ausgeben der gesamten Wäsche sowie des Reinigungsmaterials

Buchhaltung

Kaufmännischer Leiter
Personalchef
Hauptkassenverwalter
Kontroller
Auszubildende

- Verwaltung der Hauptkasse und Kontrolle der Bons
- Bearbeitung des Personalwesens mit Lohn- und Gehaltabrechnungen
- Personaleinstellung und -entlassung,
- Erstellen von Stellenbeschreibungen

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 Mikrobien microbes des microbes (m)

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

Die Begriffe Kleinlebewesen oder Mikroorganismen oder Mikroben bedeuten dasselbe.

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, gärendem Fruchtsaft.

1.1 Vorkommen

Mikroben kommen **überall** vor. Besonders zahlreich sind sie jedoch im **Erdboden** und in **Abwässern** vorhanden. Durch die **Luft** werden die Keime¹ ebenfalls verbreitet.

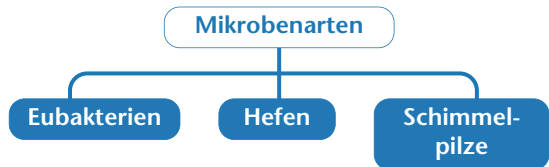
Im **Umgang mit Lebensmitteln** treten die Mikroben vermehrt dort auf, wo Nahrung, Wärme und ausreichend Feuchtigkeit gleichzeitig vorhanden sind.

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,
- **Reinigungswerkzeuge** wie Spüllappen, Spülbürsten, Topfreiber, wenn diese nach Gebrauch nicht gründlich ausgewaschen und getrocknet werden.

1.2 Arten und Vermehrungsformen

Im Zusammenhang mit den Lebensmitteln unterscheidet man folgende Mikrobenarten:



Eubakterien² 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).

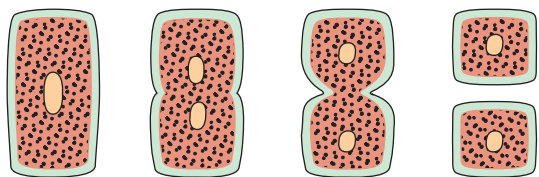


Abb. 1 Eubakterien vermehren sich durch Teilung.

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

¹ Keime sind Mikroben, 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.

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.

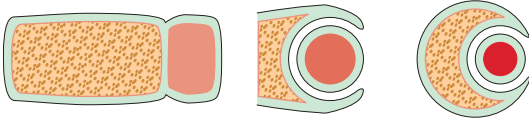


Abb. 1 Bazillen bilden Sporen.

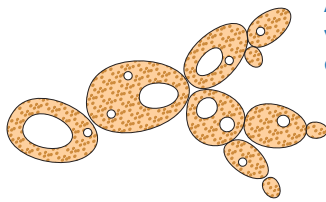


Abb. 2 Hefen vermehren sich durch Sprossung.

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 (Mycel)**. Vergleiche S. 23.

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

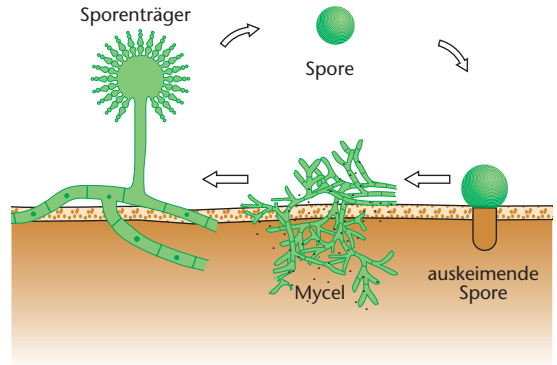
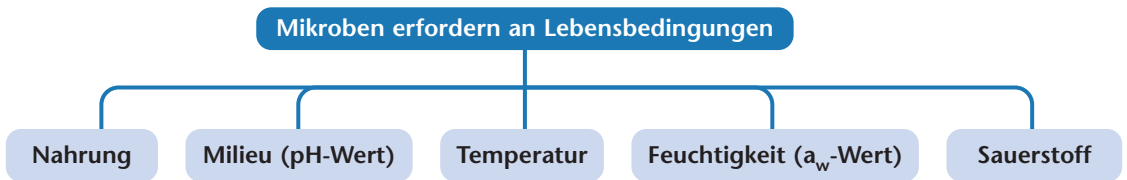


Abb. 3 Schimmel bildet Sporen.

1.3 Lebensbedingungen der Mikroben

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



Nahrung

Die meisten Mikroben bevorzugen bestimmte Nährstoffe, folgende Grobeinteilung 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

Milieu (pH-Wert)

Wie Menschen oft bestimmte Geschmacksrichtungen bevorzugen, so besitzen auch Mikroben vergleichsweise eine Vorliebe entweder für Säuren oder für Basen (Laugen).

Säuren sind gekennzeichnet durch H^+ -Ionen, **Basen** besitzen OH^- -Ionen.

In reinem Wasser ist die Anzahl der H^+ - und OH^- -Ionen ausgeglichen. $H^+ + OH^- \rightarrow H_2O$.

Wasser hat den pH-Wert 7, es ist neutral.

Der **pH-Wert ist eine Messzahl**, die angibt, wie stark eine Säure oder Lauge ist.

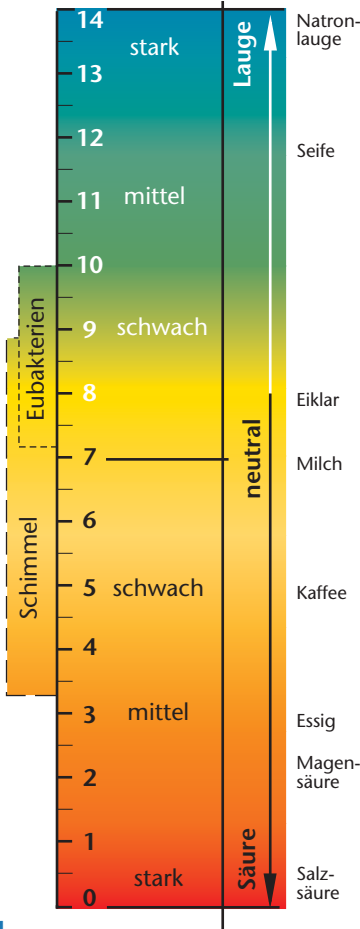


Abb. 1 pH-Wert mit Beispielen von Wachstumsbereichen

Die meisten Eubakterien bevorzugen neutrale bis schwach laugenhafte Umgebung. Durch **Säurezugabe** kann darum die Tätigkeit eingeschränkt werden.

Beispiele

- Fisch in Marinade,
- Essiggurken,
- Fleisch in Essigbeize, Sauerkraut.

Temperatur

Mikroben bevorzugen je nach Art bestimmte Temperaturen. Man unterscheidet drei Gruppen:

- **Niedrige Temperatur liebende (psychrophile) ①**
Man nennt sie darum auch „Kühlschrankbakterien“. Sie kommen vor allem in Verbindung mit Fleisch und Fisch vor.
- **Mittlere Temperatur bevorzugende (mesophile) ②**
Dazu zählen die Darmbakterien, Fäulnisbakterien, aber auch Hefen.
- **Höhere Temperatur liebende (thermophile) ③**
Hierzu gehören die sporenbildenden Bazillen.

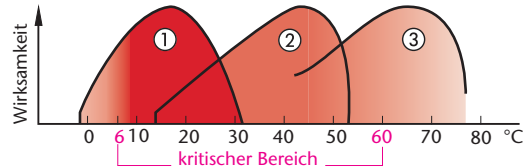


Abb. 2 Wachstumsbereiche für Mikroben

Zwischen +6 °C und +60 °C vermehren sich Kleinlebewesen am stärksten. Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln in diesem Bereich können problematisch sein. Man spricht darum vom **kritischen Bereich**.

Feuchtigkeit (a_w -Wert)

Mikroben benötigen Wasser als Lösungsmittel für die Nährstoffe und als **Transportmittel**, um die Bausteine der Nährstoffe in das Zellinnere zu bringen. Da die Mikroben selbst zu etwa 70 % aus Wasser bestehen, ist das Wasser für sie auch **Baustoff**.

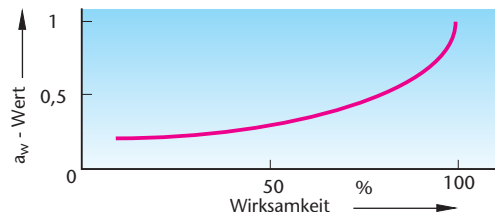


Abb. 3 Mikroben benötigen Feuchtigkeit.

Vom gesamten Wassergehalt eines Lebensmittels steht den Mikroben nur ein Teil zur Verfügung. Man bezeichnet diesen Anteil auch als das freie oder **aktive Wasser** und spricht auch von **Wasseraktivität**, gemessen als a_w -Wert.

Der a_w -Wert ist eine Messzahl. Reines Wasser hat den a_w -Wert 1,0; absolut wasserfreie Stoffe haben den a_w -Wert 0.

Die Lebensbedingungen der Mikroben können **verschlechtert** werden, wenn man den Anteil des aktiven Wassers verringert und damit den a_w -Wert senkt.

a_w -Wert-Senkung ist möglich durch:

- **Trocknen** – Wasser verdunstet und ist im Lebensmittel nicht mehr vorhanden, z. B. Trockenobst, Püree-Pulver, getrocknete Küchenkräuter;
- **Salzbeigabe** – Wasser wird chemisch an Salz gebunden und ist damit nicht mehr aktiv, z. B. Pökelfleisch, Salzhering;
- **Zuckerzugabe** – Wasser wird chemisch an Zucker gebunden, z. B. bei Konfitüre, Gelee, Sirup, kandierten Früchten o. Ä.
- **Frosten** – Wasser wird zu festem Eis. In diesem Zustand ist es nicht mehr aktiv.

Sauerstoff

Die meisten Kleinlebewesen sind auf Sauerstoff angewiesen. Es gibt aber auch Arten, die ohne Sauerstoff auskommen, und solche, die sowohl mit als auch ohne Sauerstoff leben können.

Aerobier	Anaerobier	Fakultative Anaerobier
benötigen Sauerstoff leben auf und in den Lebensmitteln	leben ohne Sauerstoff leben in den Lebensmitteln, in Konserven	leben mit und ohne Sauerstoff leben in und auf den Lebensmitteln
Bazillen, Fäulniserreger, Essigbakterien, Schimmelpilze	Botulinus-Bazillen s. S. 23	Hefen Milchsäurebakterien, Fäulniserreger
Edelpilzkäse (Schimmelpilze)	Bombage (Botulinus)	Roggenbrot (Hefe)
		

1.4 Lebensäußerungen der Mikroben

Mikroben verändern die Lebensmittel auf zwei Arten:

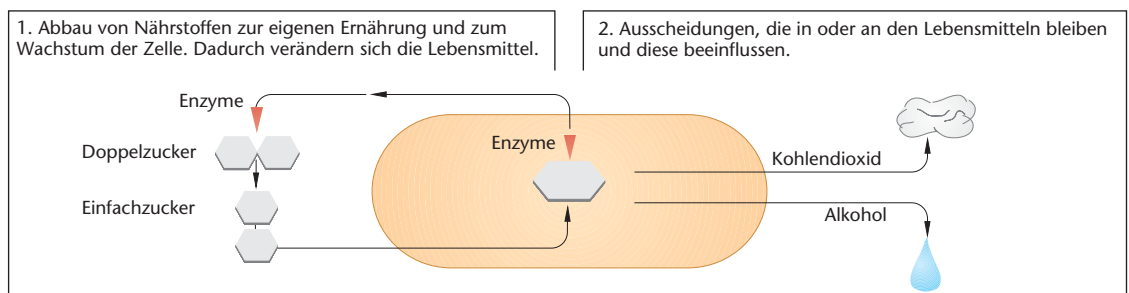


Abb. 1 Veränderungen der Lebensmittel durch Mikroben.