

BERATUNG UND VERKAUF IM RESTAURANT I

1 Speisen

1.1 Einteilung

Küchenerzeugnisse lassen sich in Speisenteile, Speisen und Gerichte unterteilen. Hinzu kommen die Küchengeränke (→ Grundstufe).

Speisenteile → **Speisen** → **Gerichte** → **Speisenfolgen**

In der Umgangssprache werden die Bezeichnungen Gericht und Speise gleichbedeutend verwendet.

Speisenteile sind die Küchenerzeugnisse, die in den verschiedenen Arbeitsbereichen der Küche hergestellt werden.

Beispiele: Mayonnaise, Dressing, Suppeneinlage

Speisen stellen dagegen selbstständige Speisenteile dar, die dem Gast separat, beispielsweise als Imbiss, serviert werden können.

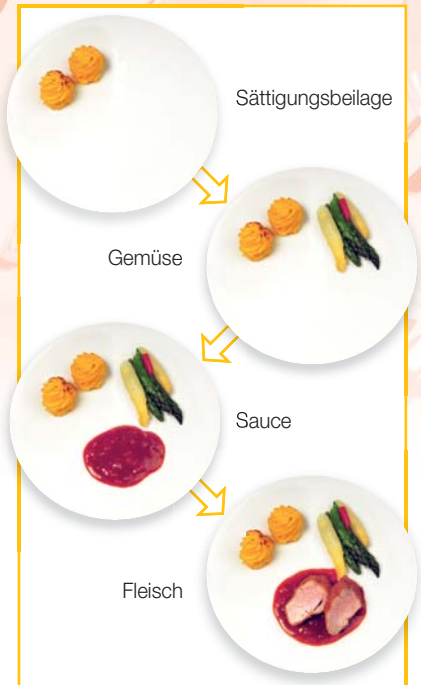
Beispiele: Kraftbrühe, Suppe, Tafelobst

Gerichte sind Kombinationen von verschiedenen Speisenteilen zu möglichst sättigenden, bekömmlichen und vollwertigen Mahlzeiten.

Beispiel: Gebratene Kalbsleber mit Zwiebelringen, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

Speisenfolgen/Menüs sind gastronomisch aufeinander abgestimmte Zusammenstellungen von Speisen oder Speisenteilen, die dem Gast nacheinander serviert werden und insgesamt eine kulinarische Einheit bilden. Insgesamt sollen Speisenfolgen sättigende und vollwertige Mahlzeiten ergeben, wobei der kulinarische Genuss im Vordergrund steht.

Schrittweises Anrichten eines Gerichts



Erklären Sie den Unterschied zwischen Pilzspeise und Pilzgericht.

Wärmeübertragendes Medium (überwiegend)

Wasser



Kochen



Dünsten



Pochieren



Dämpfen

Fett



Braten



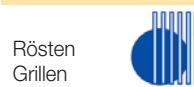
Frittieren

Fett und Wasser



Schmoren

ohne Kontakt



Rösten
Grillen

Luft



Backen

Ausgewählte europäische Nationalsuppen

Land	Nationalsuppe / Merkmale
Deutschland	Kartoffelsuppe ■ Kartoffelpüreesuppe mit Wurzelgemüse (→ 50)
Tschechien (Böhmen)	Böhmische Kuttelflecksuppe ■ Flecke in Salzwasser und Wurzelgemüse weich kochen, Speck-Zwiebel-Mehlschwitze mit Kochbrühe auffüllen, als Einlage Streifen der Flecke, säuerlich mit Essig abschmecken, mit saurer Sahne anrichten
England	Ochsenschwanzsuppe <i>oxtail clair / clear oxtail soup</i> ■ Geklärte Suppe aus angebratenen Ochsenschwanzstücken; mit Sherry abschmecken; als Einlage Fleischwürfel, Chesterstange separat
Frankreich	Fischsuppe <i>bouillabaisse</i> ■ Fischsuppe vom Mittelmeer (→ 46) Zwiebelsuppe <i>soupe à l'oignon gratinée</i> ■ Gratinierte Zwiebelsuppe (→ 46) ■ Elsässische Gemüsesuppe (→ 52)
Griechenland	Griechische Fischsuppe <i>Kakkavia</i> ■ Vorbereiteten Barsch mit ganzen Tomaten im Salzwasser kochen, bis der Fisch zerfällt. Olivenöl zugießen. Durch ein Sieb gießen und die Fischsuppe mit Salz und Pfeffer gewürzt anrichten.
Irland	Schichtentopf, Irish Stew <i>Irish stew</i> ■ Schichtentopf (→ 59)
Italien	Gemüsesuppe <i>minestrone</i> ■ Gemüsesuppe (→ 52)
Österreich	Tiroler Knödelsuppe ■ Rindfleischsuppe mit Speckknödeln
Polen	Rote-Bete-Suppe <i>Borschtsch</i> (poln.- russ.) ■ Fleischbrühe mit Schinken und Kasseler, Wurzelgemüse und Roter Bete, mit Majoran, Zitrone und Kwass (vergorenes Brot mit Roter Bete, Knoblauch und Zucker) würzen, mit saurer Sahne vollenden
Portugal	Potugiesische grüne Suppe <i>Caldo verde</i> ■ Geschälte Kartoffeln mit Knoblauchwurst, Zwiebeln und Olivenöl in Salzwasser weich kochen, Wurst herausnehmen, Kartoffeln mit Zwiebeln pürieren, Wirsingkohlstreifen zugeben, nochmals aufkochen. Suppe mit Knoblauchscheiben anrichten
Russland	Schtschi ■ Weißkohlsuppe (→ 52)
Schweiz	Basler Mehlsuppe ■ Braune Mehlsuppe
Spanien	Gazpacho <i>gazpacho andaluz</i> ■ Kalte Gemüsesuppe (→ 58)
Ukraine	Soljanka ■ Tomatierte Fleischsuppe (→ 46)
Ungarn	Gulaschsuppe <i>Magyar gulyás leves</i> ■ Braune Rindfleischsuppe (→ 50)



Gazpacho (→ 58)



Basler Mählsuppe, berühmt durch die Basler Fasnacht

Seit 1834 wird durch den „Basler Morgenstraich“, der stets sechs Wochen nach Ostern montags um 4 Uhr beginnt, die Basler Fasnacht eingeleitet. Im absolut dunklen Basel – Stadtbeleuchtung und Reklame werden vorher abgeschaltet – ertönt das Kommando „Morgenstraich – vorwärts marsch.“ Beeindruckend ernst, diszipliniert und wohl geordnet begleiten „Fasnachts-Cliquen (Fasnachtsgesellschaften) diesen Auftakt drei Tage lang mit Trommelschlag, Piccolo-Melodien und unzählbaren kleinen und übergroßen Later-nen(wagen). In den geöffneten Lokalen genießen die Fasnächtler dann traditionell „Mählsuppe“ (Mehlsuppe) und „Ziibelewäie“ (Zwiebelkuchen).



Eine besondere Zubereitungsform ist das **Poëlieren**, die Zwischenform von Dünsten und Braten.

Kalbsfrikassee

fricassée w de veau m *veal fricassee*

Kalbsfrikassee wird aus dem Kalbsbug zubereitet, der hierzu in Würfel geschnitten wird, die dann in Butter gedünstet werden.

Gebratene Fleischspeisen

mets m de viande w poêlé *roast-meat dishes*

Zum Braten nur zartes, gut gereiftes Fleisch verwenden. Derbe Binde- gewebsschichten würden sich beim Braten nicht ausreichend lockern.

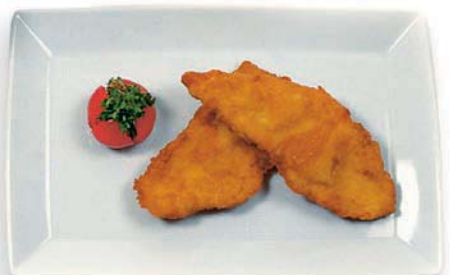


Typische Bratfleischteile

Rind	Schwein	Kalb	Lamm
Roastbeef	Keule	Keule	Keule
Filet	Kotelettstück	Rücken	Rücken
Blume (Huft)	Filet	Huft	Karree
Kugel (Nuss)	Kamm	Nierenstück	Baron



Paprikaschnitzel



Wiener Schnitzel

Werden Kurzbratfleischgerichte vom Rind oder Lamm angeboten, ist vom auf- merksamen Service der Bratgrad des Fleisches zu erfragen. Kurzgebratene Kalbs- oder Schweinsgerichte werden hingegen immer durchgebraten (z. B. Kalbsnierenbraten, Jungschweinrücken, Kräuterbraten vom Schwein).

Kurzgebratene Fleischspeisen

mets m de viande w poêlé *pan-fried meat dishes*

Die Tendenz in den Verzehrgegewohnheiten geht immer stärker zu kurzge- bratenen Pfannengerichten, insbesondere zu Schnitzeln (*escalopes*), Steaks (*steaks*) und Koteletts (*côtes*). Dafür sind gut gereifte, zarte Edelfleischteile er- forderlich.

Variationen von kurzgebratenen Kalbfleischspeisen

gefüllt (Cordon bleu)

cordon m bleu

cordon bleu

Schmetterlingssteak oder zwei dünne Tranchen Kalbsschnitzel gut plattie- ren, pfeffern salzen, darauf je eine mit Schnittkäse eingehüllte Scheibe Kochschinken legen, zusamen- klappen, Wiener Panierung (→ Grundstufe), Ränder fest an- drücken, langsam braten, mit Zitrone anrichten

Paprikaschnitzel

au paprika m

with paprika

Nature braten, mit Paprikasauce überziehen; andere Variante: nach Anbraten des Fleisches in Paprika- sauce pochieren (Schmorstück); Garnitur auf Schnitzel: geschälte Zitronenscheibe, zur Hälfte mit edel- süßem Gewürzpaprika und gehack- ter Petersilie bestreuen

Wiener Art

viennoise

Viennese style

Zwei sehr dünne geklopfte Tranchen, salzen, pfeffern, Wiener Panierung, in der Pfanne in Butter braten (in Butterfett schwimmend frittieren); Röstkartoffeln, frischer Salat, Zitronenkeil; für **Tellergerichte** ist es üblich, nur 1 Schnitzel mit höherem Portionsgewicht (150 g) zu kalkulieren

Holstein

Holstein

Holstein

Nature braten, Spiegelei obenauf, mit Kapern und Essiggemüse garnieren; Beilage: Fisch-Canapés, Röstkar- toffeln

Mailänder Art

milanaise

Milanese style

Mailänder Panierung, Tomatensauce; Beilage: Teigwaren mit Kochschin- ken- und Champignonstücken, origi- nal mit schwarzer Trüffel, dazu Salate



Die Servicekraft fragt gleich bei der Bestellung nach der gewünschten Garstufe.



Wussten Sie, dass ...

Broiler, Hendl oder Poulet andere Bezeichnungen für Brathähnchen sind, wobei diese nicht unbedingt männlichen Geschlechts sein müssen? Allerdings sind **Kapane**, die besonders langsam wachsen, stets kastrierte männliche Tiere.



Putenschnitzel mit Curryfrüchten



Hühnerblankett mit Fingermöhren und Zuckerschoten



- 1 Eine Ente wiegt bratfertig vorbereitet 2,48 kg. Wie viel wiegt der Entenbraten bei einem Bratverlust von 38 %?
- 2 Es sollen 16 Portionen Entenbraten zu je 380 g serviert werden. Wie viel Rohgewicht muss kalkuliert werden, wenn mit 24 % Vorbereitungsverlust und 30 % Garverlust zu rechnen ist?
- 3 Die Materialkosten für Hühnerblankett im Reisrand betragen 3,85 €. Wie hoch sind die Selbstkosten, wenn der Betrieb mit 165 % Gemeinkosten rechnet?

1.10.2

Hausgeflügelspeisen

mets *m* de volaille *w* poultry dishes

Das Angebot an Mastgeflügel trägt zum vielfältigen, ernährungsphysiologisch hochwertigen Speisenangebot bei. Begehrte sind insbesondere fettarme Speisen von feinfaserigem und hellfleischigem Geflügel. Aufgrund der **Feinfaserigkeit**, der **geringen Leimstoffe** (Kollagene) und des **niedrigen Bindegewebsanteils** lassen sich Geflügelarten variationsreich zubereiten. Fettarme Hühner, Puten und Tauben eignen sich für **leichte Vollkost** und Diätkost.

Der Wohlgeschmack der Geflügelspeisen hängt von Haltung und Fütterung ab. Körnerfütterung und Grünfutter führen zu einer guten Geflügelqualität, während Fischmehlfütterung abzulehnen ist.

Geeignete Garverfahren sind Kochen, Dünsten, Schmoren, Braten, Frittieren und Grillen. Des Weiteren wird Geflügel durch Pökeln und Räuchern zubereitet. Mastgeflügel wird sowohl ganz als auch in Teilen zubereitet.

Gekochte Geflügelspeisen

mets *m* de volaille *w* cuite boiled poultry dishes



Hühnerblankett

blanquette *w* de volaille *w* chicken blanquette

Hierbei handelt es sich um in grobe Würfel geschnittenes gekochtes Hühnerfleisch, das in einer hellen Sauce angerichtet wird. Beim Anrichten mit etwas Hummer- oder Paprikabutter beträufeln, mit Krebsnase, Fleuron und Zitronenecke garnieren. Als Beilagen eignen sich Risotto, Risi-Pisi, Kaiserschoten, junge Möhren, Spargel, Brokkoli, Blumenkohl, Champignons, Erbsen sowie frische Salate.

Gedünstete Geflügelspeisen

mets *m* de volaille *w* étuvée stewed poultry dishes

Geflügel (junge Hühner, Puten) wird meist **zerteilt** gedünstet. Geflügelteile in Butter mit hellem Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch) anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Geflügelbrühe zugießen, zugedeckt fertig garen. Der Dünstfond kann gebunden und mit Sahne oder Liaison verfeinert oder mit weißer Geflügelsauce aufgefüllt werden. Eine Zwischenform zum Schmoren stellt das **Hellbraundünsten** oder **Poelieren** dar. Angewandt bei hellem Schlachtfleisch oder ganzem Geflügel.



Gebratene Geflügelspeisen

mets *m* de volaille *w* rôtie roast poultry dishes

Zu unterscheiden sind Braten am Spieß (Systemgastronomie, Imbiss) und Braten im Konvektomaten oder in der Bratröhre. Unterschiede beim Garen ergeben sich auch durch den Fettgehalt des Geflügels (Braten mit Bratfett oder im Eigenfett) und durch die Geflügelfarbe (hell, dunkel).

Im Ganzen werden bevorzugt Ente, Gans, Perlhuhn und Pute gebraten. Portionsstücke von Geflügel, insbesondere von Pute und Huhn, werden stets saftig durchgebraten. Üblich ist die Bezeichnung Steak oder Schnitzel. Kurzgebraten werden auch die Geflügellebern.

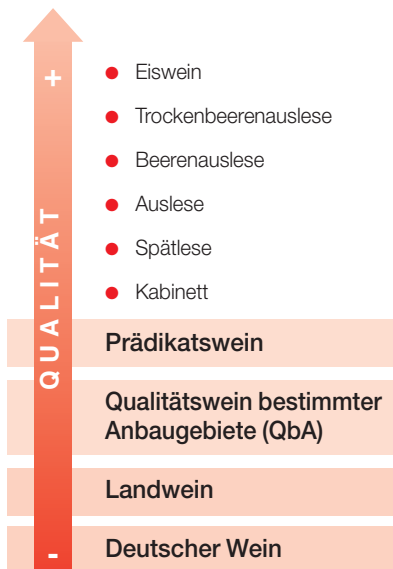


Geschmorte Geflügelspeisen

mets *m* de volaille *w* braisée braised poultry dishes

Zum Schmoren eignet sich älteres, derbes Geflügel, zumeist Huhn. Nach dem Auslösen oder Vierteln mit Wurzelgemüse in heißem Fett anbraten. Der Braten-





Wein ohne geschützte Herkunftsangabe – Deutscher Wein

vin m sans indication w géographique protégée

wine without protected geographical indication

Wein ohne geschützte Herkunftsangabe stammt ausschließlich aus im Inland geernteten Trauben und von zugelassenen Rebsorten. Er muss einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 5 % vol oder 44 ° Öchsle (Anbauzone A) bzw. 6 % vol oder 50 ° Öchsle (Anbauzone B) aufweisen. Der Alkoholgehalt muss nach etwaiger Anreicherung in den Anbauzonen A und B mindestens 8,5 % vol betragen. Wein ohne geschützte Herkunftsangabe darf Angaben zu bedingten Rebsorten und Jahrgang tragen. Es wird keine Herkunftsbezeichnung vorgenommen, aber die Angabe des Erzeugerlandes ist erlaubt. Verschnitte verschiedener Weine sind möglich.

Wein mit geschützter geografischer Angabe (g. g. A) – Landwein

vin m à indication w géographique protégée

wine with protected geographical indication

Beim Wein g. g. A müssen die Trauben zu mindestens 85 % aus dem Landweingebiet stammen, dessen Bezeichnung der Wein trägt. Zur Süßung darf ausschließlich Traubenmost verwendet werden. Landwein ist stets trocken oder halbtrocken. Es bestehen derzeit 26 vorgeschriebene Landweingebiete. Bei Landweinen soll nur die geografische Herkunft erkennbar sein. Besondere Weinbaugebiete dürfen nicht angegeben werden.

Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g. U.) – Qualitätswein und Prädikatswein

vin m d'appellation w d'origine w protégée

wine with protected designation of origin

Weine g. U. sind durch eine Prüfnummer gekennzeichnet. Auf dem Etikett sind außerdem Anbaugebiet, fakultativ Jahrgang und Rebsorte angegeben. Die verwendeten Trauben dürfen nur in einem einzigen „bestimmten Anbaugebiet“ geerntet und auch dort verarbeitet werden. Der Mindestalkoholgehalt ist nach Weinbauzonen festgelegt: Weinbauzone A: Q. b. A mindestens 7 % vol und Prädikatswein mindestens 9,5 % vol; Weinbauzone B: Q. b. A mindestens 8 % vol und Prädikatswein mindestens 10 % vol. Für einige Anbaugebiete (Ahr, Mittelrhein, Mosel und Saale-Unstrut) gibt es Ausnahmen: Q. b. A mindestens 6 % vol und Prädikatswein mindestens 9 % vol.

Die Zuteilung der amtlichen Prüfnummer darf nur erfolgen, wenn

- der Wein den weinrechtlichen Bestimmungen entspricht;
- der Wein die für ihn typischen Bewertungsmerkmale aufweist;
- der Traubenmost oder die Maische im gärfähig befüllten Behälter mindestens das für den jeweiligen Wein vorgeschriebene Mindestmostgewicht erreicht hat;
- der Wein in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist und
- der Gesamtalkoholgehalt im Falle einer Anreicherung die zulässige Obergrenze nicht übersteigt.

Prädikatsweine

vin m de qualité w avec attributs m spéciaux

special quality wine/quality-tested wine (with special attributes)

Für die Zuerkennung eines Prädikates ist darüber hinaus erforderlich, dass

- der Wein die für das Prädikat typischen Bewertungsmerkmale aufweist, er nicht angereichert ist,

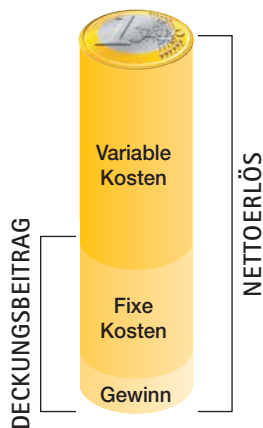
- das Lesegut den jeweils festgelegten Vorschriften entspricht.

Die bisherigen deutschen Qualitätsstufen (Kabinett bis Eiswein) und auch „traditionelle“ Begriffe wie „Classic“ oder „Liebfrauenmilch“ bleiben erhalten.



Classic:

trocken ausgebaute Weine gehobener Qualität aus klassischen gebietstypischen Rebsorten

**2 Kostenarten**

Fixe Kosten (feste Kosten): Kosten

für die Betriebsbereitschaft, die leistungsunabhängig in gleich bleibender Höhe anfallen.

Beispiele: Pacht, Versicherungen, Gehälter.

Variable Kosten (veränderliche Kosten): hängen von der erbrachten Leistung ab. Sie erhöhen sich mit einer Leistungssteigerung. An erster Stelle sind dabei die Warenkosten zu nennen.

Beispiele: Warenkosten, Reinigung, Strom, Heizung.

Bruttoerlös ist der Umsatz inklusive Mehrwertsteuer.

Deckungsbeitragskalkulation

Bei den vorangegangenen Kalkulationsarten wurde mit einem prozentualen Zuschlag auf den Warenpreis gerechnet. Die **Deckungsbeitragskalkulation** stellt eine **Ergänzung** zur Preisbildung auf Vollkostenbasis dar. Dabei wird vom Nettoerlös ausgegangen, von dem die variablen Kosten abgezogen werden.

Die Erlöse werden danach beurteilt, ob nach Abzug der variablen Kosten ein Beitrag zur **Deckung der Fixkosten** und zur Erwirtschaftung von Gewinn bleibt. Dieser Betrag wird als Deckungsbeitrag bezeichnet. Die Höhe des Deckungsbeitrages ist entscheidend dafür, ob eine Leistung übernommen oder abgelehnt wird. Zunächst ist die rechnerische Aufteilung in variable und fixe Kosten notwendig.

$$\begin{array}{rcl}
 & \text{Variable Kosten (Warenkosten)} & \\
 + & \text{Deckungsbeitrag} & \\
 \hline
 = & \text{Nettoerlös} & \\
 + & 19 \% \text{ Mehrwertsteuer} & \\
 \hline
 = & \text{Bruttoerlös} &
 \end{array}$$

$$\text{Deckungsbeitrag} = \text{Nettoerlös} - \text{variable Kosten (veränderliche Kosten)}$$

$$\text{Gewinn} = \text{Deckungsbeitrag} - \text{Fixkosten (feste Kosten)}$$

Beispiel

Das Speiserestaurant *Gambrinus* weist im vergangenen Geschäftsjahr folgende Kennzahlen für Speisen aus:

Nettoerlöse 102 450 € Variable Kosten 33 450 € Fixe Kosten 61 050 €

1 Berechnen Sie den Deckungsbeitrag 2 Ermitteln Sie den Gewinn

$$\begin{array}{rcl}
 1 & \text{Nettoerlöse} - \text{Variable Kosten} & = \text{Deckungsbeitrag} \\
 & 102\,450 \text{ €} - 33\,450 \text{ €} & = 69\,000 \text{ €}
 \end{array}$$

Der Deckungsbeitrag betrug 69 000 €.

$$\begin{array}{rcl}
 2 & \text{Deckungsbeitrag} - \text{Fixe Kosten} & = \text{Gewinn} \\
 & 69\,000 \text{ €} - 61\,050 \text{ €} & = 7\,950 \text{ €}
 \end{array}$$

Der Gewinn betrug 7 950 €.

Zielkosten

$$\begin{array}{rcl}
 & \text{Verkaufserlöse brutto} & \\
 - & \text{Erlösminderung (Rabatte, Kreditkarten)} & \\
 \hline
 = & \text{Verkaufserlöse inkl. Mehrwertsteuer} & \\
 - & \text{Mehrwertsteuer} & \\
 \hline
 = & \text{Nettoerlöse} & \\
 - & \text{kalkulatorischer Gewinn vom Nettoerlös} & \\
 - & \text{kalkulatorische Fixkosten vom Nettoerlös} & \\
 - & \text{Ziel-Personalkosten} & \\
 \hline
 = & \text{Zielkosten Wareneinsatz} &
 \end{array}$$

Zielkostenkalkulation (Target Costing)

Durch die Vielfalt der Zutaten und deren Beschaffung bei unterschiedlichsten Lieferanten mit ständigem Wechsel der Preise sind langfristige Standard-Kalkulationen oftmals schwierig umsetzbar. Hier bietet sich die moderne Zielkostenkalkulation an.

Ausgehend vom realisierbaren Marktpreis und dem gewünschten Gewinn wird nicht berechnet, was ein Bankett oder Catering kosten soll, sondern wie viel es und seine Komponenten, hier speziell im Einkauf die Rohstoffe, kosten dürfen. (Kalkulationsschema auf →)

6.6.1 Umweltschutz als Marketing-Instrument

protection *w* de l'environnement *m* comme instrument *m* du marketing *m*
 environment protection as marketing instrument

Viele Gäste sind durch jahrelange Aufklärung gegenüber dem Umweltschutz sensibilisiert und beurteilen ein gastronomisches Unternehmen auch nach Kriterien wie:

- Verpackungen auf dem Frühstücksbüfett
- Energieeinsparung im Restaurant- und Hotelbetrieb
- Wäschewechsel auf dem Zimmer
- Wassersparende Toiletteneinrichtungen

Unternehmen haben sich bereits auf diesen Trend eingestellt und gewinnen dadurch neue Märkte und Kundenkreise. **Wettbewerbsvorteile** entstehen dadurch, dass Erzeugnisse und Technologien als ausgewiesen umweltfreundlich bezeichnet werden. Die Produzenten informieren über energie- und wassersparende Verfahren. So wird beispielsweise bei Küchen- und Haushaltsmaschinen mit Aufklebern (engl. *label*) ein niedriger Energieverbrauch hervorgehoben. In **Ökobilanzen** werden Kosteneinsparungen ausgewiesen, die der Umwelt zugute kommen. Neben umweltfreundlichen Technologien und Werkstoffen wird auch mit umweltfreundlicheren Verpackungen und geringeren Entsorgungskosten geworben.

National und in der EU werden diese Bestrebungen finanziell unterstützt.

Nachhaltigkeit

Angestrebt wird eine Entwicklung, die die Bedürfnisse der heutigen Generation ohne Risiko für künftige Generationen befriedigt. Damit entsteht ein ganzheitliches Zukunftsmodell unter Beachtung der Wechselwirkungen von ökologischen, wirtschaftlichen und sozialen Gegebenheiten.

Seit Mitte der 90er-Jahre finden diese drei Aspekte als **Drei-Säulen-Modell** für eine nachhaltige Entwicklung eine große Verbreitung (→ Bild).

Nachhaltigkeit ist ein komplexes Prinzip für eine zukunftsfähige Entwicklung der Menschheit.

Ökologische Nachhaltigkeit: Gesunde Lebensmittel können nur in einer intakten Umwelt bei umweltgerechten Bedingungen erzeugt werden. Lebensmittelsicherheit und Umweltqualität sind untrennbar miteinander verbunden.

Wirtschaftliche Nachhaltigkeit: Aus wirtschaftlicher Sicht steht traditionell das Kostenbewusstsein im Vordergrund mit der Frage: Wie können die Kosten gering gehalten werden? Eine nachhaltige Wirtschaft stellt diese Frage umfassender: Wie kann eine globale und dauerhafte Grundlage für Erwerb und Wohlstand geschaffen werden? Im Vordergrund steht außerdem der Schutz wirtschaftlicher Ressourcen vor der profitorientierten Ausbeutung, z. B. durch einen fairen Handel.

Soziale Nachhaltigkeit: Ziel der sozialen Nachhaltigkeit ist die Schaffung einer lebenswerten und zukunftsfähigen Gesellschaft durch den Ausgleich der sozialen Kräfte. Alle Mitglieder der Gemeinschaft sollen an ihr teilhaben.

Nachhaltigkeit verkörpert ein Konzept, das auf lange Sicht ein ökologisches Gleichgewicht, wirtschaftliche Sicherheit und soziale Gerechtigkeit zum Ziel hat. Um dieses Prinzip im gesellschaftlichen wie im privaten Leben durchzusetzen, ist von jedem Einzelnen ein Umdenken gefordert.



Aufkleber für das Hotel-Badezimmer





Projektorientierte Aufgabe

Werbung für ein neu eröffnetes Bistro

In einem Stuttgarter Vorort ist ein Neubaugebiet mit Wohnungen, Einkaufspassagen, einer Vielzahl von Dienstleistungsunternehmen, Servicefirmen und freiberuflichen Handwerkern und Künstlern entstanden. In einem zentral gelegenen Gebäude mit Singles-Wohnungen wurde im Erdgeschoss ein Bistro eingerichtet. Als Gäste erwartet man die Anwohner und Laufkunden. Franziska und Florian sollen die Geschäftsführung bei der Werbung und Verkaufsförderung unterstützen.

Gäste

- 1 Auf welche Gästegruppe sollte sich das Leistungsangebot konzentrieren?
- 2 Beurteilen Sie die erwartete Gästestruktur nach Alter, Geschlecht, sozialer Stellung und Einkommen.

Marketing-Instrumente Leistung und Preis

- 3 Entwerfen Sie ein Standardsortiment an Speisen, Getränken und Handelswaren.
- 4 Schlagen Sie Öffnungszeiten für das Bistro vor und begründen Sie Ihre Vorschläge.
- 5 Beurteilen Sie die Chancen für den Außer-Haus-Verkauf.
- 6 Erarbeiten Sie Vorschläge für die Organisation des Außer-Haus-Verkaufes.
- 7 Stellen Sie Überlegungen zur Preisstruktur unter Berücksichtigung der angestrebten Gästegruppen an.
- 8 Gibt es Möglichkeiten zur Rabattgewährung für Einzelgäste und Unternehmen?

Marketing-Instrumente Werbung und Verkaufsförderung

- 9 Nennen Sie Werbeziele für das Bistro.
- 10 Unterbreiten Sie Ihre Vorstellungen über Vorteile, die der Betreiber den Gästen versprechen kann.
- 11 Zählen Sie einsetzbare Werbemittel auf.
- 12 Entwerfen Sie ein Inserat für die regionale Tageszeitung.
- 13 Planen Sie den Aufbau einer Gästedatei. Stellen Sie Überlegungen zur Beschaffung der Daten an.
- 14 Verfassen Sie je einen Musterwerbebrief für neue Mieter und neue Unternehmen im Quartier. Wäre die Verschickung eines einheitlichen Werbebriefes auch sinnvoll? Antwort mit Begründung.
- 15 Entwerfen Sie einen Handzettel zum Thema „Vegetarische Speisen“. Geben Sie Hinweise für die Verteilung der Handzettel.
- 16 Beurteilen Sie Sinn und Möglichkeiten der Werbung im Internet.
- 17 Entwickeln Sie einen kulinarischen Jahreskalender mit einer besonderen Aktion je Monat.

Berechnungen

- 18 Ermitteln Sie die Kosten für ein schwarz-weißes Inserat (180 mm Breite, 90 mm Höhe)
 - 18.1 für eine selbst gewählte regionale Tageszeitung,
 - 18.2 für ein kostenlos verteiltes Anzeigenblatt nach eigener Wahl.
- 19 Berechnen Sie die Portokosten nach aktuellen Preisen der Deutschen Post für 250 Werbebriefe im Inland in den Versandarten:
 - 19.1 Normalpost,
 - 19.2 Infobrief,
 - 19.3 Infopost.

Alternative Reinigungs- und Pflegemittel

Alternative Reinigungsmittel beseitigen Schmutz ohne chemische Substanzen, zum Beispiel bewährte Hausmittel zur Fleckenentfernung.

Einsatzgebiete	Alternative Behandlung
Fensterreinigung	Wasser und ein Schuss Spiritus oder Essigessenz Dampfdruckreiniger
Badewanne, Dusche, Fliesen, Waschbecken	Vliesschwamm, Kalkbeseitigung durch Essig oder Zitronensäure Heißdampfgerät
Abflussreinigung	Saugglocke, Turbosauger von Staubsaugerkombinationen (Drucksystem), Reinigungsspirale

Alternative und schonende Fleckenmittel

Einsatzgebiete	Alternative Behandlung
Blutflecken	Kalt einweichen, Salzbehandlung, dann mit Waschlauge waschen
Wachsflecken	Mit Löschpapier ausbügeln, dann in Waschlauge waschen
Kaugummiflecken	Textilien mit Kälte behandeln (evtl. Mundeis), Kaugummi in kaltem Zustand abkratzen
Fettflecken	Warme Kartoffelstärke einarbeiten, ausbürsten, absaugen
Teerflecken	Mit Butter einschmieren, in Waschlauge waschen
Obstflecken	Salmiaklösung; Buttermilch und Zitronensaft, dann in Waschlauge waschen
Rotweinflecken	Mit Kochsalz bestreuen, abbürsten, in Waschlauge waschen
Brand- und Bügelflecken	Mit Essigwasser behandeln, dann auswaschen

Verschiedene Farbflecken lassen sich auch durch **Sonnenbleiche** entfernen oder verringern. Betroffene Textilien feucht in die Sonne legen und feucht halten. Das UV-Licht der Sonne bleicht.

Ökonomische Gesichtspunkte

Für die Auswahl sind gute Produkt- und Preiskenntnisse erforderlich. Man sollte Angebote von **regionalen Anbietern** zuerst einholen, da hier die Transportkosten geringer sind, eine Vorführung erbitten und danach die Angebote vergleichen. Außerdem sind angemessene Verpackungsgrößen und der Verpackungsaufwand zu beachten.



Für Europa findet die Euroblume Anwendung

Regeln für den ökologischen Einsatz

- *Reinigungs- und Pflegemittel mit wenig umweltbelastenden Stoffen verwenden. Auf Sprays verzichten. Dosierungen nur nach Herstellerangaben, viel hilft nicht viel.*
- *Reinigungsmittel einwirken lassen, dadurch oder durch Einweichen verringern sich Einsatzmengen und körperliche Einwirkung.*
- *Milde Reinigungsmittel möglichst mit heißem Wasser anwenden. Dadurch erhöht sich der Wirkungsgrad. Auf stärkere chemische Mittel kann dann oftmals verzichtet werden.*
- *Alternativreiniger wie Essig, Zitrone, Spiritus einsetzen.*
- *Heißdampfreiniger machen Reinigungsmittel mitunter überflüssig.*



1 Erläutern Sie den Unterschied zwischen Reinigen und Pflegen.

- 2 Beschreiben Sie Ihre Vorüberlegungen, ehe Sie ein Reinigungs- und Pflegemittel anwenden.
- 3 Erklären Sie den Begriff der alternativen Reinigungs- und Pflegemittel.
- 4 Erkundigen Sie sich nach dem Einsatz von bewährten Hausmitteln.
- 5 Nennen Sie Reinigungsmittelarten und ihre typische Bestandteile, auf die man besser verzichten sollte. Begründen Sie Ihre Meinung.
- 6 Erläutern Sie die Vorteile beim Einsatz von kombinierten Reinigungs- und Pflegemitteln.
- 7 Planen Sie ein Putzsoriment für Ihre Reinigungsarbeit im Ausbildungsbetrieb.

13 Serviceausrüstungen

🇫🇷 équipement m pour le service 🇬🇧 equipment for service

Serviceausrüstungen bestimmen den ersten Eindruck im Restaurant maßgeblich mit. Zunehmend werden individuelle Serviceausstattungen angeboten, die auch moderne Anrichteweisen ermöglichen. Saubere und unbeschädigte Serviceausrüstungen wirken einladend und sogar appetitanregend. Peinliche Sauberkeit und pflegliche Behandlung sind deshalb Grundforderungen im Service.

13.1 Geschirr

🇫🇷 vaisselle w 🇬🇧 tableware

Wichtige Tellerarten

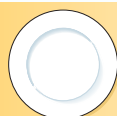
🇫🇷 assiettes w 🇬🇧 plates

Serviceausrüstungen

Geschirr
Gläser
Besteck
Servicegeräte

Bezeichnung

Merkmale, Verwendung ¹⁾



Teller, sehr groß

🇫🇷 assiette w, très grande
🇬🇧 plate, extra large

Englischer Teller, Ø 27–31 cm; für Tellergerichte im À-la-carte-Geschäft, Portionsfleisch, Stangenspargel, T-Bone-Steak



Teller, groß

🇫🇷 assiette w, grande
🇬🇧 plate, large

Menüteller, französischer Teller, Ø 24–26 cm; für Vorspeisen, Hauptspeisen, die vorgelegt und nachserviert werden, Nachspeisen, Zwischengerichte



Teller, mittelgroß

🇫🇷 assiette w, moyenne
🇬🇧 plate, medium

Mittelteller, Ø 18–21 cm; für Frühstück, Obst, Brot, Gebäck, Salat, kleine Süßspeisen; als Ablageteller und kleinster Trageteller



Teller, klein

🇫🇷 assiette w, petite
🇬🇧 plate, small

Ø 13–17 cm; Brotteller bei erweitertem Couvert; kleine Teller aus Glas für Kuchen, Salate, Desserts



Teller, tief

🇫🇷 assiette w, creuse
🇬🇧 soup plate, dessert/salad plate

Ø 24–25 cm; für gebundene Suppen, Eintöpfe, Nationalsuppen, Kalschalen

Ø 13–18 cm; für Kompotte, Salate



Untertasse

🇫🇷 soucoupe w
🇬🇧 saucer

Suppen: Ø 17 cm (mit Suppentasse);
Kaffee: Ø 13–15 cm (mit passender Tasse); auch für Kakao, mit Teeglas für Tee;
Mokka: Ø 10–12 cm (mit passender Tasse) für Mokka Espresso



Platzteller

🇫🇷 assiette w de présentation w
🇬🇧 show plate

Ø 28–31 cm; dekorativer Teller aus Porzellan oder Metall, mit Deckchen in der Mitte; bezeichnet den Platz des Gastes und kann während des gesamten Menüs stehen bleiben. Mitunter wird der Platzteller vor dem Dessert (bei kleinen Serviergefäßen) ausgehoben.



Fondueteller

🇫🇷 assiette w à fondue
🇬🇧 fondue plate

Ø 28–30 cm; gefächerter Teller zur Ablage des Gargutes, von Saucen und Beilagen



1 Nennen Sie Werkstoffe, die für Serviceausrüstungen, Lebensmittelbehälter und -verpackungen eingesetzt werden.

2 Wo werden im Gastronomiebetrieb Kunststoffe verwendet? Erläutern Sie die Vorteile gegenüber anderen Werkstoffen.

3 Beschreiben Sie Eigenschaften von Porzellan, die in der Gastronomie gefordert werden.

4 Beurteilen Sie das nebenstehende Symbol auf Kunststoffen:



5 Nehmen Sie Stellung zum Einsatz von Kupfer und Nickel im Gastronomiebereich.

6 Beurteilen Sie den Einsatz von Holz in der Küche und im Bewirtschaftungsbereich.

¹⁾ Maßangaben können je nach Hersteller abweichen.

21 Inventuren

 inventaires *m*  stocktaking

Zum Abschluss eines **Geschäftsjahres** zählen Inventuren zu den wichtigsten kaufmännischen Arbeiten.

Zur Feststellung der vorhandenen Vermögenswerte und der bestehenden Schulden ist eine **Inventur** notwendig.

Die **Inventur** ist die mengen- und wertmäßige Bestandsaufnahme aller Vermögenswerte und Schulden eines Betriebes zu einem bestimmten Zeitpunkt.

Man unterscheidet die **körperliche** und die **buchmäßige** Inventur.

Körperliche Inventur

Hierbei wird der aktuelle Warenbestand sämtlicher Artikel durch

- Zählen, z. B. Anzahl der Konservendosen,
- Messen, z. B. Flüssigkeiten in geöffneten Behältern,
- Wiegen, z. B. angebrochene Verpackungen,

festgestellt. Dieser Bestand wird anschließend mit dem auf der Lagerkartei-karte festgeschriebenen Bestand verglichen und gegebenenfalls korrigiert.

Buchmäßige Inventur

Dabei handelt es sich um eine **wertmäßige Bestandsaufnahme** durch Aufzeichnungen (Konten, Dateien, Karteien) und Belege. Hierzu zählen Forderungen an Kunden, Guthaben, Schulden, Wertpapiere u.a.



HGB = Handelsgesetzbuch

Nach § 240 HGB sowie §§ 140, 141 AO müssen Unternehmen ihr Vermögen und ihre Schulden offen legen.

Dies ist erforderlich am Schluss eines Geschäftsjahres (in der Regel zum 31.12.), beim Verkauf eines Betriebes, bei Auflösung eines Betriebes, bei Gründung oder Erwerb eines Betriebes.

AO = Abgabenordnung

Die AO beinhaltet eine zeitgemäße Regelung des allgemeinen Steuerrechts.

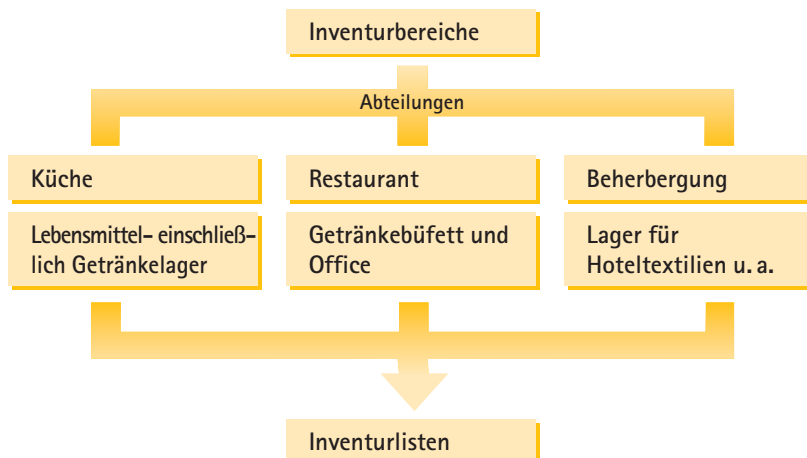
§ 141 AO

(1) ... Gewerbliche Unternehmer ... sind ... verpflichtet, ... Bücher zu führen und auf Grund jährlicher Bestandsaufnahmen Abschlüsse zu machen, ...

21.1 Inventurausführung

 des inventaires *m*  of the stocktaking

Damit ein präziser und reibungsloser Ablauf der Inventurtätigkeiten gewährleistet ist, sollten gründliche Vorbereitungen getroffen werden. Hierbei kann eine Checkliste wertvolle Dienste leisten (→ 265).



Kleine Fallen bei der Inventuraufnahme: Beim Zählen von Spirituosen, die vor einem Spiegel standen, unterließ dem Büfetier ein Missgeschick: Er zählte nicht nur die tatsächlich vorhandenen Spirituosen, sondern auch ihre Spiegelbilder.



Vorsicht: Fremdes Eigentum muss gesondert gekennzeichnet sein, z. B. geleaste Geräte mit einem farbigen Aufkleber „Fremdes Eigentum“.