



### Anaphylaktischer Schock

Maximale Überempfindlichkeitsreaktion des Immunsystems auf eine bestimmte Substanz. Er ist akut lebensbedrohlich

Die Verordnung gilt auch für durch **Verkehrsunternehmen** erbrachte Verpflegungsdienstleistungen (Catering), wenn der Abfahrtsort innerhalb der Hoheitsgebiete der EU-Mitgliedsstaaten liegt.

## Allergien und Lebensmittelintoleranzen

Lebensmittelunverträglichkeiten können als allergische Reaktionen oder **Lebensmittelintoleranzen** auftreten.

### Allergien

Dabei reagiert das Immunsystem auf Eiweißbestandteile in Lebensmitteln (Allergene), indem es Abwehrstoffe (Antikörper) bildet.

Symptome, die auf eine Allergie hinweisen, betreffen häufig **die Haut, die Atemwege und den Magen-Darm-Trakt**.

Die heftigste allergische Körperreaktion ist der **anaphylaktische Schock**, der mit einem Kreislaufversagen einhergeht.

Wurde eine Allergie festgestellt, müssen die Lebensmittel, die Unverträglichkeiten auslösen, gemieden werden.



### Informationen durch Servicemitarbeiter

- nach den Allergien fragen; über spezielle Angebote informieren
- nur korrekte Auskünfte geben; besondere Anforderungen an die Küche weitergeben
- Speisen für Gäste mit Lebensmittelallergien stets separat anrichten und servieren
- Geschirr und Besteck für Allergikerspeisen getrennt halten
- keine Speisenangebote aus dem Standardsortiment anbieten
- Verunreinigungen von Allergikerspeisen ausschließen

### Intoleranzen







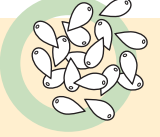

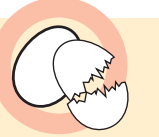
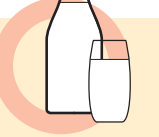


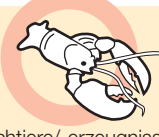
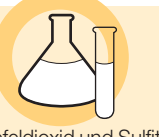
Eine Lebensmittelintoleranz wird durch mangelhafte oder fehlende Aktivität bestimmter Enzyme verursacht, beispielsweise führt die Inaktivität des Enzyms Lactase zur Lactoseunverträglichkeit.

Dabei kann die Intoleranz individuell sehr unterschiedlich sein. Unter Umständen können geringe Mengen eines entsprechenden Lebensmittels recht gut vertragen werden.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten ist eine kompetente Ernährungsberatung empfehlenswert.

## Hauptallergengruppen

Die Allergen-Informationspflicht bezieht sich nach der LMIV auf folgende 14 Hauptallergengruppen:

				
Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse	Sellerie/-erzeugnisse	Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse	Erdnüsse/-erzeugnisse	Lupine/-erzeugnisse
				
Soja/-erzeugnisse	Sesam/-erzeugnisse	Senf/-erzeugnisse	Eier/-erzeugnisse	Milch/-erzeugnisse, einschließlich Lactose
				* betroffene Sorten sind in Verordnung explizit aufgeführt ** in bestimmten Konzentrationen, siehe Verordnung
Fisch/-erzeugnisse	Krebstiere/-erzeugnisse	Weichtiere/-erzeugnisse	Schwefeldioxid und Sulfite	

## Allergeninformationen

Alle Gastgeber müssen die Gäste über allergene Zutaten und Stoffe (Allergene) in unverpackten Lebensmitteln (loser Ware) informieren.

Bei allen angebotenen Gerichten muss eine Allergenangabe erfolgen, sofern betroffene Allergene in den Gerichten enthalten sind.

Auf verpackten Produkten müssen die Allergene zudem deutlich in der Zutatenliste hervorgehoben werden.

### Schriftliche Information

Die Information erfolgt auf der Speisekarte durch Angabe im Text in Klammern oder durch Fuß- und Endnoten und durch die Fachberatung durch Mitarbeiter. Es muss immer eine schriftliche Dokumentation vorliegen.

Ziel ist stets die umfassende Erfüllung der Gästeerwartungen und Gästewünsche im Rahmen einer wirtschaftlichen Betriebsführung.

Allergeninformation „Keine Angst vor Allergenen“ (→🗣️)

### Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb → Grundstufe

#### Rechtsbestimmungen für den Umgang mit Gästen

Andere Rechtsvorschriften können jedoch für die Restaurantfachleute von solch großer Bedeutung sein, dass sie unter **Nennung der Rechtsvorschrift** behandelt werden müssen.

Die im Service geltenden Rechtsbestimmungen beziehen sich hauptsächlich auf das Bürgerliche Gesetzbuch.

#### Bewertungsvertrag

Der Bewertungsvertrag beinhaltet als so genannter Mischvertrag verschiedene Vertragstypen, die einzeln im BGB definiert sind.

Der Bewertungsvertrag hat im wesentlichen die Lieferung herzustellender oder zu erzeugender beweglicher Sachen zum Gegenstand und ist daher von seiner Rechtsnatur ein Werkvertrag mit der Anwendung des Kaufrechtes (siehe § 651 BGB, der zum Untertitel Werkvertrag gehört). Neben der überwiegenden Anwendung des Kaufrechtes gehören zum Bewertungsvertrag in Einzelfällen das Werkvertragsrecht sowie das Mietrecht und Elemente des Dienstvertragsrechtes.

### Allergenkennzeichnung auf Speisekarten

#### Kennzeichnung nach der Speisenangabe

**Frankfurter Würstchen**<sup>2,4</sup>  
mit warmem Kartoffelsalat<sup>2</sup>, Hühnerrei, Kuhmilch

**Wiener Schnitzel** Weizen (Gluten), Hühnerrei, Kuhmilch  
Pommes frites, Curryketchup Sellerie, Senf, Gurkensalat

**Zanderfilet vom Rost**,  
Rosmarinkartoffeln, Feldsalat Sellerie, Senf

**Schweizer Wurstsalat** Sellerie, Erdnüsse, Senf, Kuhmilch,  
Toast Weizen (Gluten)

**Eismeerkrabben** Weizen (Gluten), Erdnüsse, Kuhmilch, Sellerie, Senf  
auf Blattsalat, Baguette Weizen (Gluten)

(2) mit Konservierungsstoff  
(4) mit Phosphat

#### Kennzeichnung in Fußnoten

**Frankfurter Würstchen**<sup>2,4</sup> mit warmen Kartoffelsalat<sup>2,I,K</sup>

**Wiener Schnitzel**<sup>C,I,K</sup>,  
Pommes frites, Curryketchup<sup>B,H</sup>, Gurkensalat

**Zanderfilet vom Rost**, Rosmarinkartoffeln, Feldsalat<sup>B,H</sup>

**Schweizer Wurstsalat**<sup>B,D,H,K</sup>, Toast<sup>C</sup>

**Eismeerkrabben**<sup>B,C,D,H,K</sup> auf Blattsalat, Baguette<sup>C</sup>

(2) mit Konservierungsstoff (A) enthält Schalenfrüchte  
(4) mit Phosphat (B) enthält Sellerie  
(C) enthält Weizen (Gluten)  
(D) enthält Erdnüsse  
(H) enthält Senf  
(I) enthält Hühnerrei  
(K) enthält Kuhmilch



1 Informieren Sie sich in dem Lehrbuch „Gastronomie Grundstufe“ nochmals über die Inhalte des Gaststättengesetzes (→ Grundstufe).

- 2 Unterscheiden Sie die drei Arten von Gastronomiebetrieben.
- 3 Wann finden die Regelungen über Sperzeiten keine Anwendung?
- 4 Erläutern Sie wichtige Regelungen hinsichtlich der Abgabe alkoholischer Getränke.

### Bewertungsvertrag

#### Werkvertrag (§ 651 BGB)

Anwendung des Kaufrechtes z. B. Verkauf von Speisen und Getränken nach der Angebotskarte

Anwendung des Werkvertragsrechtes bei nicht vertretbaren Sachen, das sind u. a. Speisen und Getränke, die auf ein bestimmtes Bedürfnis abgestimmt bzw. für einen bestimmten Anlass bestellt wurden und woanders nicht mehr verkauft werden können (z. B. eine Torte zu einem personenbezogenem Geburtstag mit Verzierungen)

#### Mietvertrag (§ 535 BGB)

Elemente des Mietvertrages beim Gebrauch von Geschirr, Besteck, Gläsern und Mobiliar (sind im Verkaufspreis kalkuliert) sowie gesonderte Miete bei Räumen (z. B. Saal-miete)

#### Dienstvertrag (§ 611 BGB)

Servicetätigkeiten des Personals

## 41.4 Alkoholische Mischgetränke

 boissons w mélangées alcoolisées  alcoholic mixed drinks



Manhattan

Daiquiri



Whiskey Sour

Caipirinha



Pina Colada

Cocktail/ Longdrink	Rezeptur	Arbeitsmittel	Glas
<b>Alexander</b>	Eis, 2 cl Weinbrand, Brandy oder Cognac, 2 cl Creme de Cacao bruna, 2 cl flüssige Sahne, Muskat	Shaker	Cocktailschale
<b>Americano</b>	Eis, 3 cl Campari, 3 cl Vermouth, rot, Sodawasser, halbe Orangenscheibe	Gästeglas	kleiner Tumbler (auf Eis)
<b>Bloody Mary</b>	2 cl Zitronensaft, 4 cl Wodka, 10 cl Tomatensaft, 2 d Worcestershiresauce, 2 d Tabasco, Salz, Pfeffer, Selleriestangen	Gästeglas	kleiner Tumbler (stets ohne Eis)
<b>Caipirinha</b>	Eis, 6 cl Cachaca, 10 g Rohrzucker, 1 Limette	Gästeglas	großer Tumbler (auf crushed ice)
<b>Daiquiri</b>	Eis, 4 cl Cuba Rum, 2 cl Limetten-/ Zitronensaft, 1 cl Zuckersirup	Shaker	Cocktailschale
<b>Gin Fizz</b>	Eis, 1 cl Zuckersirup, 2 cl Zitronensaft, 4 cl Dry Gin, Sodawasser	Shaker	kleiner Tumbler
<b>Manhattan</b>	Eis, 1 d Angostura Bitter, 2 cl Vermouth, rot, 4 cl Canadian Whisky, Cocktailkirsche	Rührglas	Cocktailspitz
<b>Martini dry</b>	Eis, 2 cl Vermouth, extra dry, 4 cl London Dry Gin, Olive	Rührglas	Cocktailspitz
<b>Old Fashioned</b>	Eis, 4 cl Bourbon Whiskey, 3 d Angostura Bitter, 1 St. Würfelzucker, Orangenscheibe, Zitronenscheibe, Cocktailkirsche	Gästeglas	kleiner Tumbler (auf Eis)
<b>Piña Colada</b>	Eis, 4 cl Cuba Rum, 3 cl Kokossirup, 3 cl flüssige Sahne, 10 cl Ananassaft	Shaker	Coladaglas (Hurricane) mit Eis
<b>Sektcocktail</b>	1 St. Würfelzucker, 1 d Angostura Bitter, Sekt brut	Gästeglas	Sektkelch
<b>Side Car</b>	Eis, 2 cl Zitronensaft, 2 cl Cointreau, 2 cl Weinbrand, Brandy oder Cognac	Shaker	Cocktailschale
<b>White Lady</b>	Eis, 2 cl Zitronensaft, 2 cl Cointreau, 2 cl Gin	Shaker	Cocktailschale
<b>Whiskey Sour</b>	Eis, 4 cl Bourbon Whiskey, 2 cl Zitronensaft, 1 cl Zuckersirup, Orangenscheibe, Cocktailkirsche, Zitronenscheibe	Shaker	kleiner Tumbler (auf Eis) oder Sourglas/Sektkelch 0,1 l (ohne Eis)

# 44 Gedeckausstattungen

 différents couverts *m*  table settings

Als **Gedeck** (*franz. couvert*) wird die Anordnung von Bestecken, Serviette, Geschirr und Gläsern auf dem Gästeplatz bezeichnet.

Gedecke sind zunächst von der Serviceart abhängig. Sie stellen einen Ausdruck von Gastlichkeit dar und sollen durch Einheitlichkeit Ordnung und Eleganz vermitteln. Damit können sie den Gesamteindruck von Gasträumen positiv unterstreichen und Gäste zum Verzehr anregen.

Auszugehen ist davon, dass je Gast etwa 80 cm Gedeckbreite, am runden Tisch nur etwa 60 cm zur Verfügung stehen.

Kritisch sind Eckplätze, wo das Gedeck teilweise eingerückt werden muss.

## Grundgedecke

Als Grundgedecke (*couverts de base*) werden die Gedeckplätze im A-la-carte-Service bezeichnet. Da zum Zeitpunkt des Eindeckens nicht bekannt ist, welche Speisen und Getränke die Gäste verzehren möchten, ist aus Gründen der Arbeitsorganisation (Umdecken, Nachdecken) eine günstige Gedeckvariante anzuwenden.

Grundgedecke können unterschiedlich ausgestattet sein. Sie werden von dem Niveau (Kategorie) des Restaurants, den Gepflogenheiten des Hauses, dem Speisenangebot und den Verzehrgewohnheiten der Gäste bestimmt.

Die **einfachste Form** des Grundgedecks besteht stets aus einer Serviette, dem großen Messer und der großen Gabel.

## Erweiterte Grundgedecke

Beim A-la-carte-Service entscheidet die Gästebestellung, ob das einfache Grundgedeck **ergänzt**, **ausgetauscht** oder **abgeräumt** werden muss.

Nicht benötigte Besteckteile und Gläser werden nach der Gästebestellung stets sofort abgeräumt.

Ergänzt werden kann das Grundgedeck durch weitere Grundbestecke (Mittelbesteck, Löffel, Dessertbesteck), durch Spezialbestecke (Fischbesteck, Steakmesser), Gläser (Wein- und Wassergläser), Brotteller (zusammen mit dem Buttermesser) sowie durch einen Platzteller.

## Menügedecke

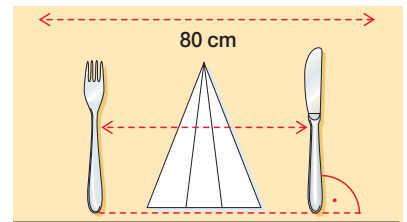
Das Menügedeck, auch als **Festgedeck** bezeichnet, ist eine besondere Form des erweiterten Gedecks.

Menügedecke richten sich grundsätzlich nach der vorgegebenen Speisen- und Getränkefolge. Da ein Menü üblicherweise mindestens drei Gänge hat, werden dafür folglich neben der Serviette die Besteckteile für diese drei Gänge eingedeckt, wobei der Brotteller fester Bestandteil eines Menügedecks ist.

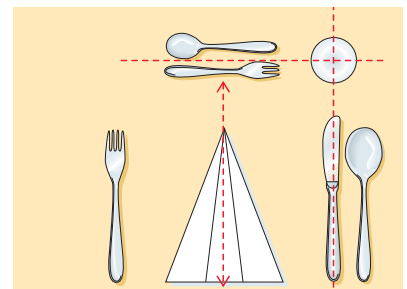
Bei einem Menügedeck sollten alle Besteckteile eingedeckt werden, soweit das fachlich korrekt ist (→ Gedeckumfang).

## Gedeckarten

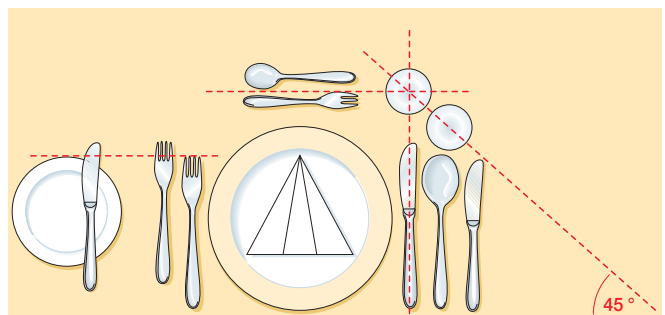
Grundgedeck	Menügedeck	Spezialgedeck
– einfach – erweitert		



Einfaches Grundgedeck



Erweitertes Grundgedeck



Menügedeck

### 48.2.4 Rinderfilet Wellington

 *filet m de bœuf m Wellington*  
 *fillet of beef Wellington*



#### Zutaten (6 Personen)

- 1,300 kg Rinderfilet
- 0,050 l Speiseöl
- 0,350 kg Pilzfarce (Duxelles)
- 0,250 kg Speck- oder Schinkenscheiben
- 0,700 kg Blätterteig
- Gewürze

**Beilagen:** aufgeschlagene Saucen: Choron-, Schaum- oder Bearner Sauce. Edelgemüse, Salate.

Kartoffeln sind nicht nötig, da die Teigkruste als Sättigungsbeilage dient; wenn doch, dann als Garnierung Duchessekartoffeln oder mit Herzoginmasse gefüllte Tomaten.

Das Rinderfilet erhielt den Namen nach dem Herzog von Wellington (1769–1852), dem englischen Feldherrn, der im Bündnis mit Generalfeldmarschall von Blücher in der Schlacht von Waterloo (bei Brüssel) über Napoleon I. siegte.

Ein halb gebratenes, leicht ausgekühltes Rinderfilet wird mit Duxelles bestrichen, mit dünnen Speckscheiben umwickelt, in Blätterteig eingehüllt, gebacken und mit Trüffelsauce serviert. Rinderfilet Wellington wird für 4–8 Gäste hergestellt.

#### Zuarbeit der Küche

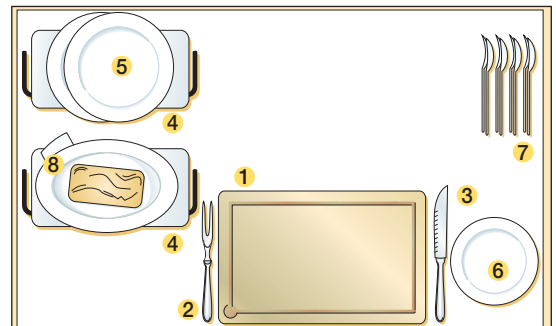
*Filet:* Rinderfiletmittelstück, gebunden, gesalzen und gepfeffert bei 250°C 5–7 min anbraten, auf Gitterrost erkalten lassen, Fleischsaft für Farce auffangen.  
*Farce:* Champignons, Morcheln, Schalotten in Butter dünsten. Würfel von Kalbfleisch, Speck, Leber, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Pastetengewürz gewürzt, zugeben. Dann mit Cognac und Madeira ablöschen.  
*Fleischsaft* und gebundenen Kalbsfond zugeben, alles erkalten lassen, wofen; Farce mit Butter anziehen lassen, fertige Gänselebermousse zugeben, trockendünsten.  
 Eigelb und Trüffel in die heiße Masse geben. Rinderfilet ringsherum mit Farce etwa 1 cm dick einstreichen, mit Speck- oder Schinkenscheiben umhüllen. Man kann auch auf diese Umhüllung verzichten. Dadurch besteht die Gefahr, dass Garfond ausläuft. Eingestrichenes Filet in ausgerollten Blätterteig einschlagen, garnieren, mit Eigelb bestreichen. Bis 60 min kühlen, dann 30–40 min bei 200 °C backen. Kerntemperatur 50–55 °C mit Fleischthermometer messen. Vor dem Anschnitt 20–30 min stehen lassen. Trüffelsauce separat bereitstellen.

**Qualitätsmerkmale** des verzehrfertigen Rinderfilets: gut geformt, Blätterteig von gelbbrauner Farbe, dekoriert, nicht eingerissen; innen rosa saftig, außen knusprig.

### Arbeiten im Service

#### Mise en place

- 1 Tranchierbrett
- 2 Tranchiergabel
- 3 Tranchiermesser, sehr scharf (Wellenschliff eignet sich besonders, da der Blätterteig dabei nicht so schnell reißt.)
- 4 Rechauds
- 5 Anrichtegeschirr
- 6 Ablageteller
- 7 Vorlegebesteck
- 8 Hauptplatte



#### Arbeitsablauf

- Platte präsentieren.
- Auf Beistelltisch (guéridon) auf Rechaud warm stellen.
- Rinderfilet Wellington mittels Tranchierbesteck, wobei das Messer wie eine Palette verwendet wird, gestützt durch die Gabel, auf das Tranchierbrett heben. ①
- Filetsteak von recht nach links etwa 3 cm breit senkrecht schneiden: mit Messer vorsichtig Teig einritzen, dabei Gabel nicht einstechen. ② ③
- Tranchen mittels Messerrücken und Gabel auf Platte zurücklegen.
- Jeweils Tranchen auf den heißen Teller legen.
- Commis räumt Tranchierbrett und Tranchierbesteck ab.
- Tranchen mit Beilagen auf heißen Tellern anrichten.



Filet auf Tranchierbrett heben 1



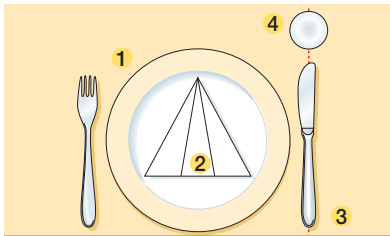
Vorsichtig senkrecht schneiden 2



Portionieren 3

## Bewirtung des Gastes

### Gedeck



- 1 Platzteller
- 2 Serviette
- 3 großes Besteck
- 4 Rotweinglas

### Beratung und Verkaufsargumente

- Ein festliches Essen für 6 bis 8 Personen.
- Zur Vervollständigung eignen sich aufgeschlagene Saucen, wie Choronsauce oder Bearner Sauce.
- Als Gemüsebeilage sind Spargel, Champignons, Schwarzwurzeln oder grüner Salat zu empfehlen.
- Auf Sättigungsbeilagen kann verzichtet werden, da die Blätterteighülle sättigend wirkt. Wenn gewünscht, dann eignen sich Herzoginkartoffeln.

### Getränkeempfehlung

Gehaltvolle Rotweine wie Spätburgunder und Schwarzriesling aus deutschen Anbaugebieten, z. B. Badener Spätburgunder, französische Rotweine aus dem Bordeauxgebiet, italienische Rotweine aus Piemont, Südtirol oder Venetien; natürliches Mineralwasser, Ebereschensaft, Johannisbeersaft.



**Regina:** Vous avez choisi le filet Wellington?

**Client:** Un filet est suffisant pour nous tous?

**Regina:** Le plat est préparé, comme vous l'avez commandé, pour six personnes. Vous serez pleinement satisfait de notre spécialité.

**Client:** Il ya des pommes de terre pour accompagner.

**Regina:** Je ne vous le recommanderais pas car la pâte feuilletée est déjà très nourrissante. Mais si vous voulez, je peux vous apporter des pommes duchesse.

**Client:** Ce serait bien, car nous aimons beaucoup les pommes de terre, mais n'en apportez pas trop quand même.

**Regina:** Aimerez-vous aussi des salades avec les légumes fins?

**Client:** Non, ce n'est pas la peine mais par contre apportez moi la carte des vins s'il vous plaît.



1 Erläutern Sie die Garnitur Wellington.

2 Beschreiben Sie einem Gast auf seine Frage die besondere Herstellung von Rinderfilet Wellington.

3 Warum ist die Herstellung eines Rinderfilet Wellington für 2 Personen nicht ideal?

4 Warum kann bei diesem Gericht auf eine Sättigungsbeilage verzichtet werden?

5 Stellen Sie ein viergängiges Menü zusammen, bei dem Rinderfilet Wellington der Hauptgang ist.

6 Geben Sie Getränkeempfehlungen für eine Familie mit zwei Kindern.

7 Beschreiben Sie die wichtigen Arbeitsschritte beim Tranchieren. Warum wird der Anschnitt nur auf Wunsch mitserviert?

8 Der Inklusivpreis für Rinderfilet Wellington (6 Personen) beträgt 95,00 €. Ermitteln Sie die anteilige Mehrwertsteuer je Person.

48.5.4

Kiwi

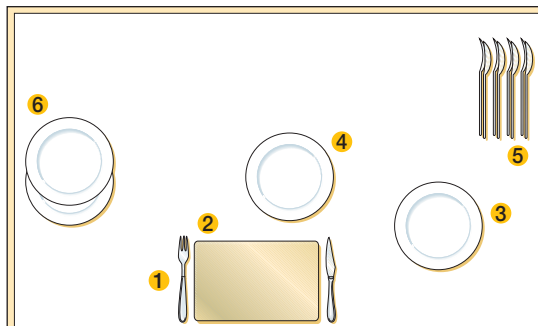


Die auch als chinesische Stachelbeere bezeichnete Südfrucht wird vor allem aus Neuseeland importiert; sie wächst aber auch im gemäßigten Klima. Erntezeit ist Mai bis Juni. Die etwa 100 g schweren, 5 cm dicken Beerenfrüchte haben eine dünne harte, raue Schale und grünes, mitunter auch gelbgrünes schmackhaftes süß-säuerliches Fruchtfleisch mit vielen kleinen weichen Kernen. Qualitätsmerkmale: Kiwis sind reif, wenn das Fruchtfleisch auf Fingerdruck leicht nachgibt. Wegen des hohen Vitamin-C-Gehaltes (57 mg/100 g) und des enthaltenen Kaliums sind sie besonders für den Frischverzehr geeignet. Bei 0 °C sind Kiwis bis 6 Monate lagerfähig.

Arbeiten im Service

Mise en place

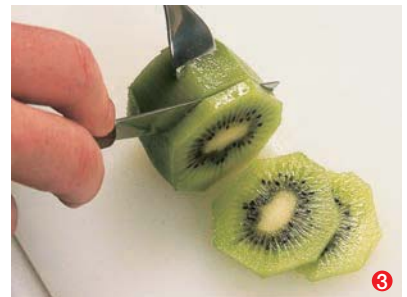
- 1 Obstbesteck oder Mittelgabel und Officemesser
- 2 Schneidebrett
- 3 Ablageteller für Obstbesteck
- 4 Ablageteller für Kiwischalen
- 5 Vorlegebesteck
- 6 Anrichtegereschir



Blüte abschneiden und als Deckel verwenden



Schale abschneiden



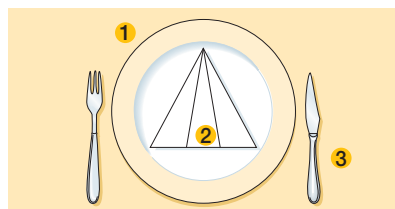
Scheiben schneiden

Arbeitsablauf

- Präsentieren der Frucht oder eines Obstkorbes zur Auswahl.
- Blüte und oberen Teil abschneiden 1.
- Mit der Obstgabel in das Mittelstück der Kiwi stechen, die Schale mit dem Obstmesser nach unten schneiden, dabei die Kiwi auf dem Brett drehen 2.
- Geschälte Kiwi legen, dann in dünne Scheiben schneiden 3.
- Mit Vorlegebesteck auf Teller anrichten.

Bewirtung des Gastes

Gedeck



- 1 Plattteller
- 2 Serviette
- 3 Obstbesteck

Beratung, Verkaufsargumente und Getränkeempfehlung

- Sehr Vitamin-C-reich und erfrischend.
- Likörwein; natürliches Mineralwasser, Fruchtsaft.

- 1 Beurteilen Sie den kulinarischen und ernährungsphysiologischen Wert der Kiwi innerhalb einer Speisenfolge.
- 2 Beschreiben Sie weitere Verwendungs- und Anrichteweisen für Kiwi.
- 3 Nennen Sie Qualitätsmerkmale für eine hochwertige ausgereifte Kiwi.
- 4 Suchen Sie in einer Nährwerttabelle oder in der CD-ROM *Küchenprofi Früchte* mit einem ähnlich hohen Vitamin-C-Gehalt.
- 5 Ermitteln Sie den Energiewert einer Kiwi von 88 g, wenn Kiwis 1 % Eiweiß, 0,6 % Fett und 11 % Kohlenhydrate enthalten.

Große Bälle sind entsprechend thematisch dekoriert. Der Sinn dieser Veranstaltungen ist, gut zu essen und sich unterhalten zu lassen. Mit den Veranstaltern können Menüs oder Büfets für alle teilnehmenden Gäste vereinbart werden.

Außerdem besteht bei einem Ball die Möglichkeit, aus einer kleinen Angebotskarte die Speisen und Getränke à-la-carte (Speisen aus dem à-la-carte-Geschäft) zusammenzustellen und am Ende der Veranstaltung selbst zu zahlen (→ Büfettservice).

Gäste haben außerdem die Möglichkeit, sich an verschiedenen Büfets mit Speisen und Getränken selbst zu bedienen.

Bei bestimmten Bällen können Speisen und Getränke von den Gästen direkt bezahlt oder bei Entgegennahme von Wertbons ausgegeben werden. Dann stehen am Büfett ein oder mehrere Mitarbeiter, die den Gästen die gewünschten Speisen, portionsgerecht angerichtet, sowie Getränke reichen.



### 51.3 Cocktailempfänge



Cocktailempfänge finden meist im Stehen statt. Dazu werden vorzugsweise kleine Portionen und Happen angerichtet. Kleine Snacks und eine Auswahl von verschiedenen Getränken werden auf dem Tablett oder auf einem Büfett angeboten. Dabei werden kleine kalte Happen, die mit einem Biss oder mit einem Besteckteil im Stehen verzehrt werden können, gereicht. Das sind Canapés, gefüllter Blätterteig, Fleischbällchen, Käsehappen und Obst. Als warme Happen können beispielsweise Garnelen im Teigmantel angeboten werden. Eine gute Auswahl von Convenience-Erzeugnissen steht dem Gastronomen zur Verfügung, die allerdings mitunter recht preisintensiv sind.

Cocktailempfänge erhöhen die Kommunikationsmöglichkeiten, da die Gäste nicht an Plätze gebunden sind.

Ein Cocktailempfang sollte etwa 1–2 Stunden dauern. Es gibt keine vorgegebenen Tageszeiten, üblicherweise wird er jedoch zwischen 17 und 19 Uhr durchgeführt. Im Gegensatz zum Stehempfang entspricht es den Regeln, dass Gäste nach Belieben kommen oder gehen. Feste Sitzplätze sind nicht vorgesehen.

Bei Präsentationen oder Buchlesungen reicht man nach der Veranstaltung einen Cocktail, um die Veranstaltung aufgelockert ausklingen zu lassen und über die Informationen zu diskutieren (→ Büfettservice).

#### **Flying Buffet (deutsch: Fliegendes Büfett)**

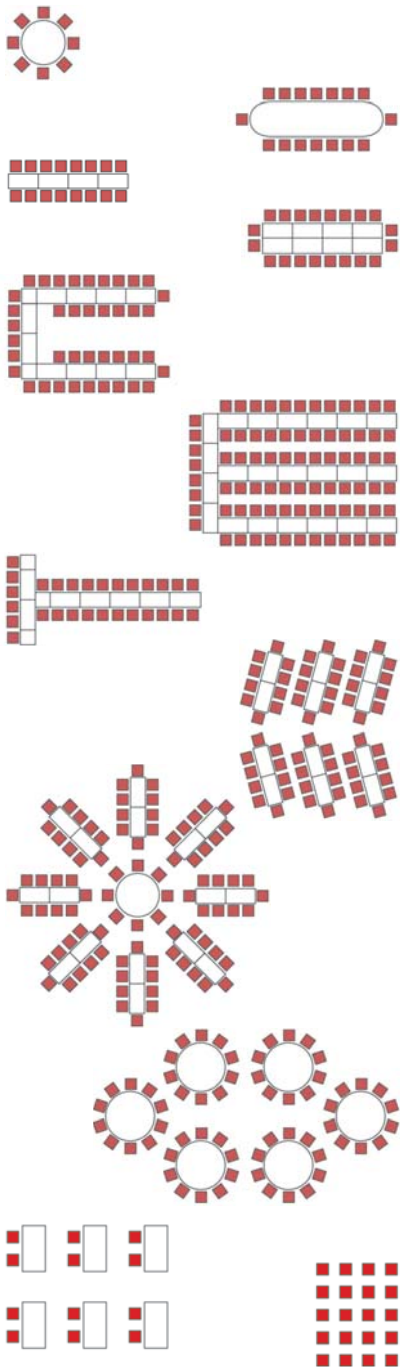
*Diese trendige, aus den USA kommende Angebotsform eignet sich für Empfänge, Konferenzen und andere Veranstaltungen, bei denen die Büfetttafel unpassend oder aus Platzgründen nicht möglich ist. Eine Auswahl vorbereiteter, warmer oder kalter Speisen wird den Gästen auf Tablett, kleinen Tellern, Löffeln oder anderem Geschirr portioniert und auch als Fingerfood (→ 51.2) angeboten.*














*Bei kulinarisch anspruchsvollen Flying Buffets können hochwertige Häppchen direkt vor den Augen der Gäste frisch zubereitet werden.*



### Tafelformen

Mehrere Tische, entsprechend zusammengestellt, ergeben **Tafelformen**. Die Gestaltung richtet sich insbesondere nach der Veranstaltungsart, den Räumlichkeiten, der Gästezahl und der Bewirtungsform. **Jedem Gast** sollte eine Tischbreite von 70–80 cm zur Verfügung stehen.



Tafel	Merkmale, Verwendung
<b>Bezeichnung</b>	
<b>Rund</b>  <i>ronde</i>  <i>round</i>	Beste Kontaktmöglichkeiten für kleine Gesellschaft, auch als Stammtisch geeignet, 4–10 Personen
<b>Oval</b>  <i>ovale</i>  <i>oval</i>	Aus runden Tischen durch Klappeinlage (Allonge) leicht herstellbar, weniger üblich, 8–16 Personen
<b>Lang</b>  <i>longue</i>  <i>long</i>	Eine Tischreihe aneinander; Länge je nach Personenzahl, guter Kontakt, geringe Dekorationsmöglichkeiten; für Familienfeiern und Tagungen, 8–16 Personen
<b>Block</b>  <i>carrée</i>  <i>square</i>	Zwei Tischreihen aneinander; für Feiern mit mehreren Ehrengästen; gute Dekorationsmöglichkeiten, 8–20 Personen
<b>U-Form</b>  <i>forme U</i>  <i>U form</i>	Für Platzierung von Ehrengästen, eines Präsidiums; gute Übersicht für den Gastgeber; für Festlichkeiten und Tagungen, 26–40 Personen
<b>E-Form</b>  <i>forme E</i>  <i>E form</i>	Für großen Personenkreis, wenig Dekorationsmöglichkeiten; geeignet für große Gasträume, Familienfeiern, 40–90 Personen
<b>T-Form</b>  <i>forme T</i>  <i>T form</i>	Empfehlenswert für Gesellschaften mit mehreren Ehrengästen; für Hochzeiten und Tagungen, 6–26 Personen
<b>Bezeichnung</b>	
<b>Fischgrätenform</b>  <i>arêtes</i>  <i>fishbones</i>	8er- oder 10er-Tafeln in Reihen, im Fischgrätenmuster gestellt; für große Veranstaltungen ab 60 Personen; nur geeignet in großen Sälen
<b>Sternform</b>  <i>en forme d' étoile</i>  <i>star</i>	8er- oder 10er-Tafeln, in einem Sternmuster gestellt; Mittelpunkt kann ein runder Tisch mit den Ehrengästen und den Gastgebern sein oder ein großes dekoratives Blumenbuket; geeignet für Veranstaltungen ab 60 Personen
<b>Blumenform</b>  <i>en forme de fleur</i>  <i>flower</i>	8er- bis 10er-Tische in runder Form, versetzt angeordnet, für große Veranstaltungen, nur geeignet in großen Sälen, ab 60 Personen
<b>Parlamentarische Form</b>  <i>parlementaire</i>  <i>parliamentary</i>	Reihenbestuhlung mit Schreibmöglichkeit
<b>Theaterbestuhlung</b>  <i>théâtre</i>  <i>theater</i>	Reihenbestuhlung für Vorträge, Konzerte, Seminare u. a.

# 58 Datenschutz

🇫🇷 protection w des données w 🇬🇧 data protection

Die moderne Gesellschaft wird auch als **Informationsgesellschaft** bezeichnet. Das heutige Problem besteht weniger in fehlenden als vielmehr im **Überangebot an Informationen**. Durch diese Vielfalt von Informationen entsteht die Gefahr, dass Daten leicht an Unberechtigte gelangen können.

Grundlage für den Datenschutz in Deutschland ist das **Bundesdatenschutzgesetz (BDSG)**, welches sowohl die **Verarbeitung von elektronisch** als auch von **herkömmlich** bearbeiteten **Daten** regelt. Der gesetzliche Schutz bezieht sich ebenso auf Daten, die (z. B. durch Reservierungssysteme) ins Ausland übermittelt werden.

Unter dem **Verarbeiten von Daten** ist nach geltendem Recht das **Speichern** (Erheben, Eingeben, Aufbewahren von Daten), **Übermitteln**, **Verändern**, **Sperren** und **Löschen** der Daten zu verstehen.

Der Staat schützt das **Persönlichkeitsrecht** seiner Bürger mit gesetzlichen Bestimmungen zum Umgang mit Daten.

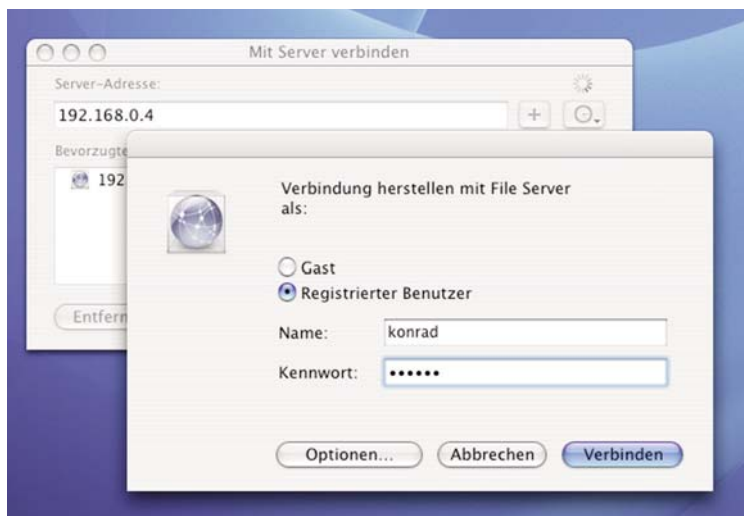
Die Datenverarbeitung nach dem **Bundesdatenschutzgesetz** formuliert die Rechte von **Betroffenen** (Gästen) und die Pflichten von **Nutzern** (Gastronomen):

## Rechte eines Gastes

### Der Gast

- muss mit der Verarbeitung seiner Daten einverstanden sein
- hat das Recht, Auskunft über die Verwendung seiner Daten zu erhalten
- kann die Berichtigung oder Löschung unrichtiger personenbezogener Daten verlangen
- kann die Löschung nicht mehr benötigter oder unzuverlässig gespeicherter personenbezogener Daten verlangen
- darf die Sperrung von unrichtigen oder umstrittenen Daten verlangen

Sicherung eines PC-Arbeitsplatzes durch Passwort-Eingabe



## Pflichten des Gastronomen

Der **Gastronomiebetrieb** muss die Einhaltung des Datenschutzes sicherstellen, insbesondere

- die Kontrolle der personenbezogenen Daten nach Herkunft und Zeit
- die Verarbeitung der Daten nur im Sinne des Auftraggebers
- die Zugangs- und Benutzerkontrolle sowie die Verhinderung des Zugriffs von Unberechtigten
- unberechtigte Datenverarbeitung unterbinden
- den Zugriff auf benötigte Daten beschränken
- Datenträger nicht unbefugt entfernen
- notwendige Datenübermittlungen überprüfbar machen und schützen