

# BERATUNG UND VERKAUF IM RESTAURANT I

## 1 Speisen

### 1.1 Einteilung

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

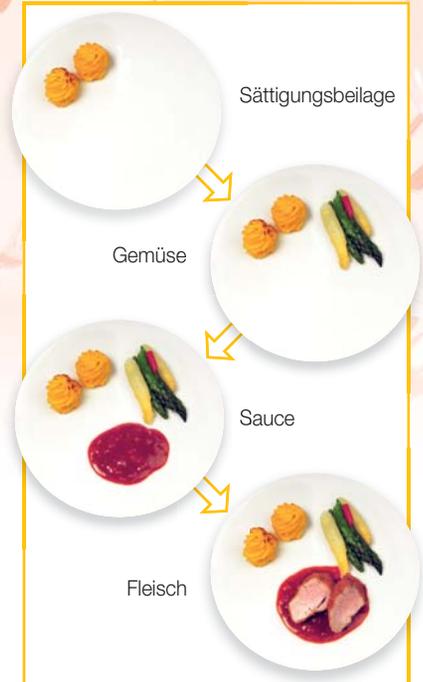
Beispiele: Kraftbrühe, Suppe, Tafelobst

**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



##### Fett



##### Fett und Wasser



##### ohne Kontakt



##### Luft





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).

**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)

 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 Bindegewebschichten 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 aufmerksamen 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 Verzehrgeohnheiten geht immer stärker zu kurzgebratenen Pfannengerichten, insbesondere zu Schnitzeln (*escalopes*), Steaks (*steaks*) und Koteletts (*côtes*). Dafür sind gut gereifte, zarte Edelfleischteile erforderlich.

### Variationen von kurzgebratenen Kalbfleischspeisen

#### gefüllt (Cordon bleu)

 *cordon m bleu*

 *cordon bleu*

Schmetterlingssteak oder zwei dünne Tranchen Kalbsschnitzel gut plattieren, pfeffern salzen, darauf je eine mit Schnittkäse eingehüllte Scheibe Kochschinken legen, zusammenklappen, Wiener Panierung (→ Grundstufe), Ränder fest andrücken, langsam braten, mit Zitrone anrichten

#### Paprikaschnitzel

 *au paprika m*

 *with paprika*

Nature braten, mit Paprikasauce überziehen; andere Variante: nach Anbraten des Fleisches in Paprikasauce pochieren (Schmorstück); Garnitur auf Schnitzel: geschälte Zitronenscheibe, zur Hälfte mit edelsüßem Gewürzpaprika und gehackter 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 (150g) zu kalkulieren

#### Holstein

 *Holstein*

 *Holstein*

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

#### Mailänder Art

 *milanaise*

 *Milanese style*

Mailänder Panierung, Tomatensauce; Beilage: Teigwaren mit Kochschinken- und Champignonstücken, original mit schwarzer Trüffel, dazu Salate

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



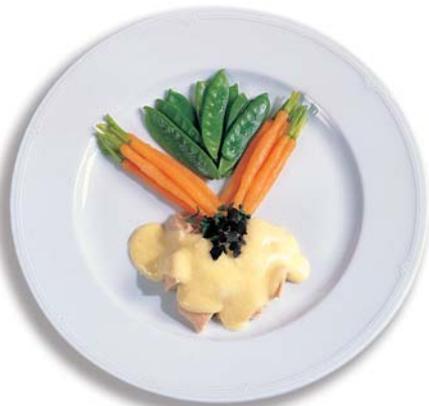
**Wussten Sie, dass ...**

**Broiler, Hendl oder Poulet** andere

Bezeichnungen für Brathähnchen sind, wobei diese nicht unbedingt männlichen Geschlechts sein müssen? Allerdings sind Kapuane, 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 Reiserand betragen 3,85 €. Wie hoch sind die Selbstkosten, wenn der Betrieb mit 165 % Gemeinkosten rechnet?

## 1.10.2 Hausgeflügel Speisen

mets m de volaille w poultry dishes

Das Angebot an Mastgeflügel trägt zum vielfältigen, ernährungsphysiologisch hochwertigen Speisenangebot bei. Begehrt 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 Geflügelgarbe (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.

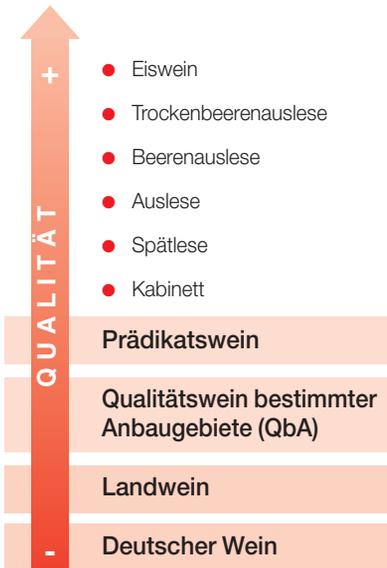


### Geschmorte Geflügelspeisen

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 Landwein-gebiet 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 Behältnis 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

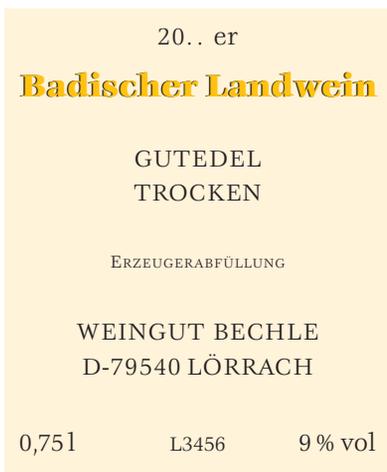
*vin m de qualité w avec attributs m spéciaux*

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

Für die Zuerkennung eines Prädikates ist darüber hinaus erforderlich, dass

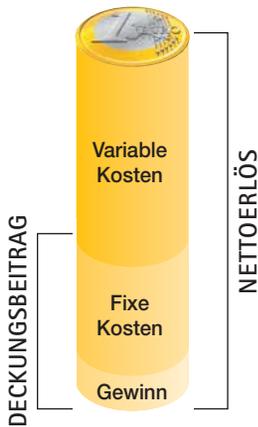
- der Wein die für das Prädikat typischen Bewertungsmerkmale aufweist, er nicht angereichert ist,
- das Lesegut den jeweils festgelegten Vorschriften entspricht.

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.

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

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

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

### 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

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

**Der Deckungsbeitrag betrug 69 000 €.**

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

**Der Gewinn betrug 7 950 €.**

### Zielkosten

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

## 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 Putzsortiment 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	Bezeichnung	Merkmale, Verwendung <sup>1)</sup>
Geschirr Gläser Besteck Servicegeräte	 <b>Teller, sehr groß</b> 🇫🇷 <i>assiette w, très grande</i> 🇬🇧 <i>plate, extra large</i>	Englischer Teller, Ø 27–31 cm; für Tellergerichte im À-la-carte-Geschäft, Portionsfleisch, Stangenspargel, T-Bone-Steak
	 <b>Teller, groß</b> 🇫🇷 <i>assiette w, grande</i> 🇬🇧 <i>plate, large</i>	Menüteller, französischer Teller, Ø 24–26 cm; für Vorspeisen, Hauptspeisen, die vorgelegt und nachserviert werden, Nachspeisen, Zwischengerichte
	 <b>Teller, mittelgroß</b> 🇫🇷 <i>assiette w, moyenne</i> 🇬🇧 <i>plate, medium</i>	Mittelteller, Ø 18–21 cm; für Frühstück, Obst, Brot, Gebäck, Salat, kleine Süßspeisen; als Ablageteller und <i>kleinster Trageteller</i>
	 <b>Teller, klein</b> 🇫🇷 <i>assiette w, petite</i> 🇬🇧 <i>plate, small</i>	Ø 13–17 cm; Brotteller bei erweitertem Couvert; kleine Teller aus Glas für Kuchen, Salate, Desserts
	 <b>Teller, tief</b> 🇫🇷 <i>assiette w, creuse</i> 🇬🇧 <i>soup plate, dessert/salad plate</i>	Ø 24–25 cm; für gebundene Suppen, Eintöpfe, Nationalsuppen, Kaltschalen
	 <b>Untertasse</b> 🇫🇷 <i>soucoupe w</i> 🇬🇧 <i>saucer</i>	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
	 <b>Platzteller</b> 🇫🇷 <i>assiette w de présentation w</i> 🇬🇧 <i>show plate</i>	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.
	 <b>Fondueteller</b> 🇫🇷 <i>assiette w à fondue</i> 🇬🇧 <i>fondue plate</i>	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.

<sup>1)</sup> 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.

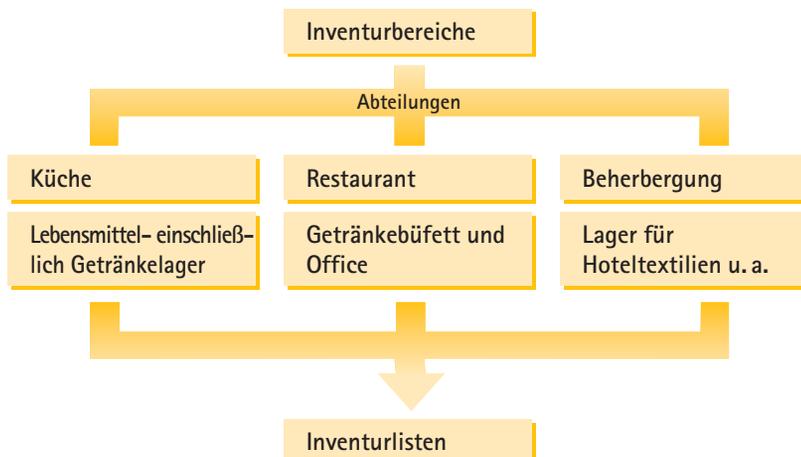
### § 141 AO

(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, unterlief dem Büfettier 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“.



### 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



Manhattan

Daiquiri



Whiskey Sour

Caipirinha



Pina Colada

## 41.4 Alkoholische Mischgetränke

 boissons w mélangées alcoolisées  alcoholic mixed drinks

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

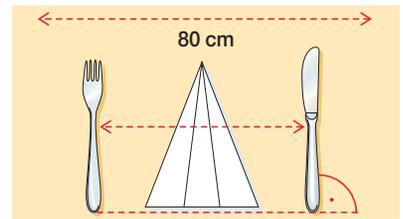
Das Menügedeck, auch als **Festgedeck** bezeichnet, ist eine besondere Form des erweiterten Gedecks.

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.

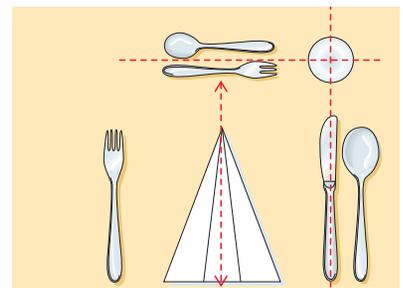
Bei einem Menügedeck sollten alle Besteckteile eingedeckt werden, soweit das fachlich korrekt ist (→ Gedeckumfang).

## Gedeckarten

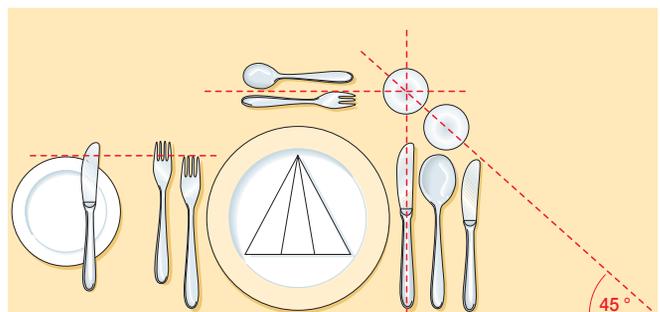
Grundgedeck	Menügedeck	Spezialgedeck
– einfach – erweitert		



Einfaches Grundgedeck



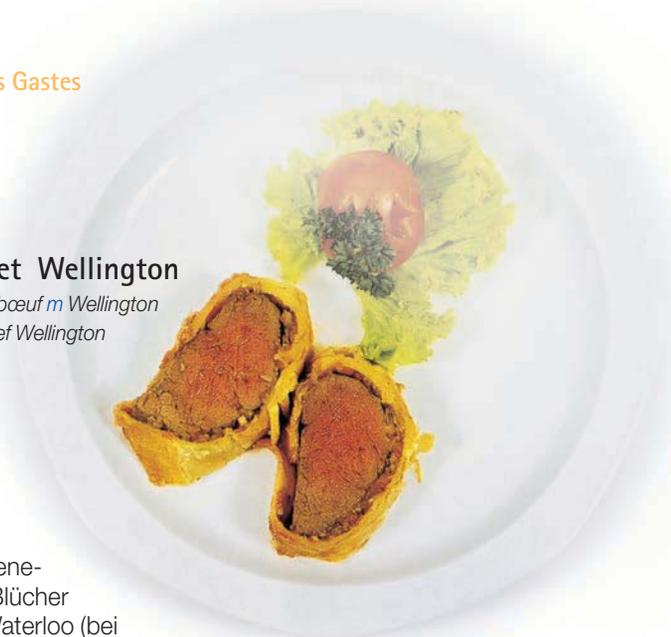
Erweitertes Grundgedeck



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.

#### 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.

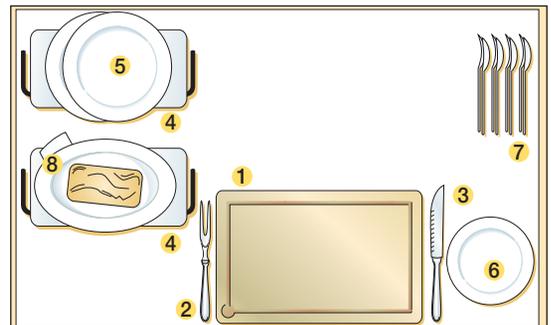
Das Rinderfilet erhielt den Namen nach dem Herzog von Wellington (1769–1852), dem englischen Feldherrn, der im Bündnis mit Generalfeldmarschall von Blücher in der Schlacht von Waterloo (bei Brüssel) über Napoleon I. siegte.

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.

## 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**



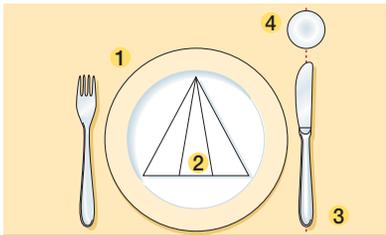
Vorsichtig senkrecht schneiden **2**



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

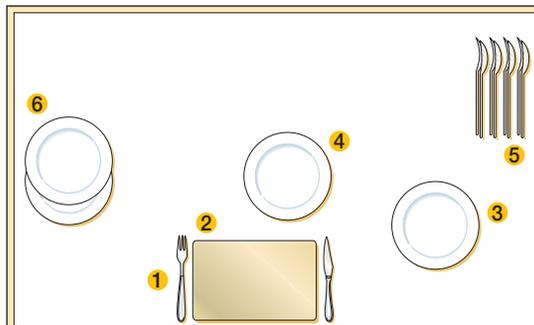


Die auch als chinesische Stachelbeere bezeichnete Südfrucht wird vor allem aus Neuseeland importiert; sie wächst aber auch im gemäßigten Klima. Erntezeit ist Mai bis Juni. Die etwa 100 g schweren, 5 cm dicken Beerenfrüchte haben eine dünne harte, raue Schale und grünes, mitunter auch gelbgrünes schmackhaftes 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.

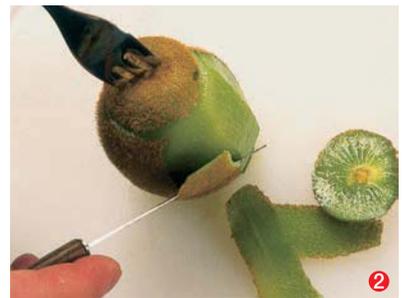
### Arbeiten im Service

#### Mise en place

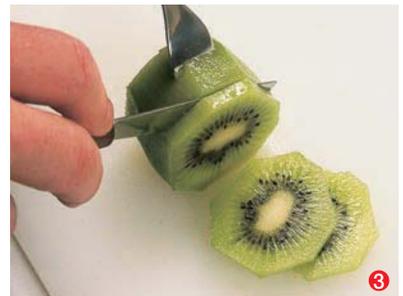
- 1 Obstbesteck oder Mittelgabel und Officemesser
- 2 Schneidebrett
- 3 Ablageteller für Obstbesteck
- 4 Ablageteller für Kiwischalen
- 5 Vorlegebesteck
- 6 Anrichtegereschirf



Blüte abschneiden und als Deckel verwenden



Schale abschneiden



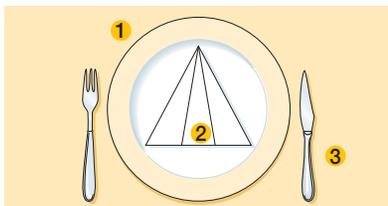
Scheiben schneiden

#### 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)**

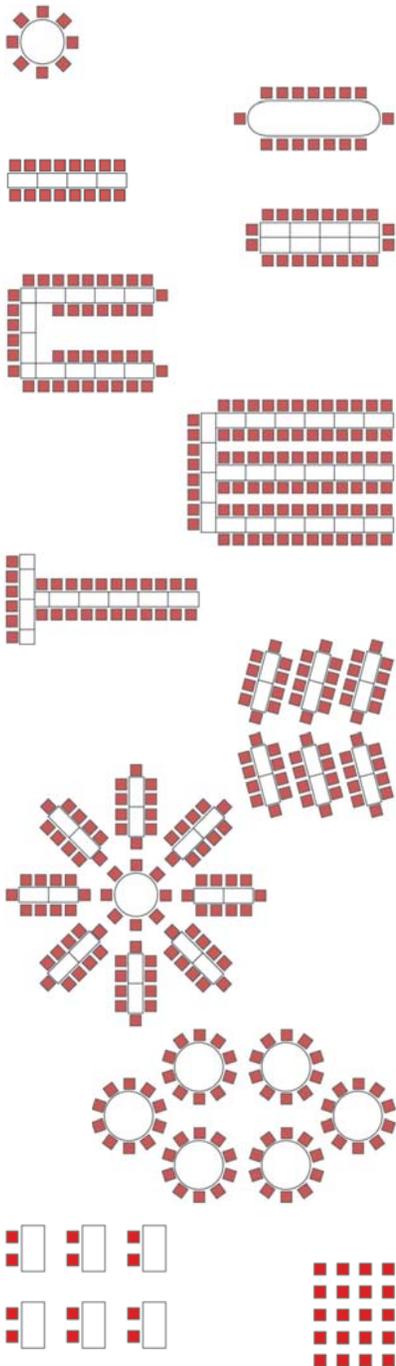
*Diese trendige, aus den USA kommende Angebotsform eignet sich für Empfänge, Konferenzen und andere Veranstaltungen, bei denen die Büfetttafel unpassend oder aus Platzgründen nicht möglich ist. Eine Auswahl vorbereiteter, warmer oder kalter Speisen wird den Gästen auf Tablettts, kleinen Tellern, Löffeln 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