

# Inhaltsverzeichnis

Lernfeldkompass .....	6	6.3	Kommunikation und Marketing .....	110
Symbolerläuterungen.....	6	6.4	Online-Marketing .....	116
<b>1 Gastgewerbe.....</b>	<b>7</b>	6.5	Reservierungsmanagement .....	125
1.1 Definition und Einteilung.....	8	6.6	Angebotskarten.....	126
1.2 Gaststättenerlaubnis/Konzession .....	9	6.7	Rechtliche Bestimmungen für Angebotskarten...	132
1.3 Berufliche Ausbildung im Gastgewerbe.....	11	6.8	Abrechnungs- und Zahlungssysteme .....	136
Let's have a closer look at ... vocational education!		6.9	Reklamationen .....	139
1.4 Aufgaben .....	16		<b>Let's have a closer look at ... communication problems!</b>	
<b>2 Arbeitssicherheit .....</b>	<b>17</b>	6.10	Aufgaben .....	142
2.1 Unfallschutz.....	18	<b>7 Servicemitarbeiter und Serviceausstattung .....</b>	<b>143</b>	
2.2 Brandschutz.....	23	7.1	Servicemitarbeiter .....	144
2.3 Erste Hilfe.....	26	7.2	Recht im Service .....	147
2.4 Versicherungsschutz bei Arbeitsunfällen.....	31	7.3	Restaurantgestaltung .....	158
Let's have a closer look at ... occupational accidents!		7.4	Einrichtungsgegenstände.....	162
2.5 Aufgaben .....	32	7.5	Geschirr.....	165
<b>3 Umweltschutz .....</b>	<b>33</b>	7.6	Gläser.....	167
3.1 Definition .....	34	7.7	Besteck .....	169
3.2 Bereiche des Umweltschutzes.....	34	7.8	Einweggeschirr, Einweggläser und Einwegbesteck .....	172
3.3 Nachhaltigkeit.....	41	7.9	Servicegeräte .....	174
Let's have a closer look at ... sustainable tableware and food leftovers!		7.10	Servicelogistik.....	175
3.4 Aufgaben .....	42	7.11	Tischwäsche .....	176
<b>4 Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln</b>	<b>43</b>	7.12	Servietten .....	178
4.1 Mikroorganismen .....	44		<b>Let's have a closer look at ... some national regulations of alcohol consumption!</b>	
4.2 Viren.....	54	7.13	Aufgabe .....	182
4.3 Parasiten .....	54	<b>8 Organisation im Betrieb.....</b>	<b>183</b>	
4.4 Schädlinge .....	55	8.1	Grundlagen der Organisation.....	184
4.5 Lebensmittel-, Personal-, Arbeitsplatz- und Produkthygiene.....	56	8.2	Organisation in der Küche .....	194
4.6 Hygieneschulungen .....	68	8.3	Organisation im Restaurant.....	212
4.7 HACCP-Konzept .....	69	8.4	Organisation im Hotel .....	233
4.8 Lebensmittelüberwachung.....	71	8.5	Interne und externe Unternehmensorganisation.	258
Let's have a closer look at ... hygiene inspection measures!		8.6	Qualitätsmanagement.....	263
4.9 Aufgaben .....	72	8.7	Personalorganisation.....	266
<b>5 Ernährung .....</b>	<b>73</b>		<b>Let's have a closer look at ... organizational routine at its best!</b>	
5.1 Nahrungsinhaltsstoffe .....	74	8.8	Aufgaben .....	288
5.2 Grundlagen der Ernährung .....	90	<b>9 Warenwirtschaft .....</b>	<b>289</b>	
5.3 Ernährungsformen .....	94	9.1	Planung der Warenbeschaffung.....	290
5.4 Ernährungsstörungen.....	95	9.2	Warenbestellung .....	298
5.5 Diabetes mellitus .....	96	9.3	Warenannahme .....	304
Let's have a closer look at ... special diets!		9.4	Warenlagerung.....	306
5.6 Aufgaben .....	98	9.5	Warenausgabe .....	319
<b>6 Kommunikation .....</b>	<b>99</b>	9.6	Einsatz von Warenwirtschaftssystemen.....	319
6.1 Grundlagen der Kommunikation.....	100	9.7	Preise kalkulieren .....	320
6.2 Verkaufsgespräche.....	106		<b>Let's have a closer look at ... orders, deliveries and complaints!</b>	
		9.8	Aufgaben .....	330

<b>10 Lebensmittel</b> .....	331	<b>15 Empfang</b> .....	555
10.1 Lebensmittelrechtliche Grundlagen.....	332	15.1 Reservierungsabteilung.....	556
10.2 Eier.....	335	15.2 Buchungskanäle (Buchungswege).....	557
10.3 Milch und Milcherzeugnisse.....	339	15.3 Reservierungsannahme.....	564
10.4 Käse.....	343	15.4 Rechtliche Bestimmungen für die Beherbergung.....	569
10.5 Obst.....	347	15.5 Gästekorrespondenz.....	576
10.6 Gemüse.....	351	15.6 Anreise/Check-in.....	579
10.7 Pilze.....	354	15.7 Gästebetreuung während des Aufenthalts.....	583
10.8 Hülsenfrüchte und Keimlinge.....	355	15.8 Abreise/Check-out.....	584
10.9 Küchenkräuter, Gewürze und Würzmittel.....	356	15.9 Zahlungsvorgänge.....	592
10.10 Getreide.....	359	15.10 Aufgaben nach der Abreise.....	596
10.11 Brot und Kleingebäck.....	361	15.11 Währungsrechnen.....	599
10.12 Nudeln/Teigwaren.....	362	<b>Let's have a closer look at ...</b>	
10.13 Reis.....	363	<b>reception work!</b>	
10.14 Kartoffeln.....	364	15.12 Aufgaben.....	600
10.15 Fleisch und Fleischerzeugnisse.....	365	<b>16 MICE-Management</b> .....	601
10.16 Wild.....	369	16.1 Tagungsmarkt und Kongressmarkt.....	602
10.17 Hausgeflügel und Wildgeflügel.....	371	16.2 Grundlagen einer professionellen	
10.18 Fische und Meeresfrüchte.....	375	Veranstaltungsplanung.....	603
10.19 Convenience-wProdukte.....	380	16.3 Green Meetings.....	618
<b>Let's take a closer look at ... future food!</b>		16.4 Catering.....	619
10.20 Aufgaben.....	382	16.5 Klassische Bankettplanung.....	621
<b>11 Speisen</b> .....	383	<b>Let's have a closer look at ...</b>	
11.1 Mahlzeiten.....	384	<b>incentive activities!</b>	
11.2 Speisenangebote/Gerichte.....	394	16.6 Aufgaben.....	624
<b>Let's have a closer look at ...</b>		<b>17 Marketing</b> .....	625
<b>breakfast all over the world!</b>		17.1 Definition.....	626
11.3 Aufgaben.....	420	17.2 Marketingprozess.....	627
<b>12 Getränke</b> .....	421	17.3 Analyse der Marketingsituation.....	628
12.1 Sortimentsgestaltung.....	422	17.4 Marktuntersuchung.....	639
12.2 Alkoholfreie Getränke.....	423	17.5 Marketingziele.....	640
12.3 Alkoholhaltige Getränke.....	445	17.6 Marketingstrategie und Marketinginstrumente... ..	641
<b>Let's have a closer look at ...</b>		17.7 Recht im Marketing.....	664
<b>tea and at beer!</b>		<b>Let's have a closer look at ...</b>	
12.4 Aufgaben.....	488	<b>comparative advertising!</b>	
<b>13 Restaurant</b> .....	489	17.8 Aufgaben.....	670
13.1 Angebotsgestaltung.....	490	<b>18 Lernfeldorientierte Aufgaben</b> .....	671
13.2 Menügestaltung.....	491	LF 1.1 – Arbeiten in der Küche.....	672
13.3 Menükarten.....	493	LF 1.2 – Arbeiten im Service.....	673
13.4 Büfett.....	499	LF 1.3 – Arbeiten im Magazin.....	674
13.5 Sommelier.....	503	LF 2.1 – Beratung und Verkauf im Restaurant.....	675
13.6 Barkeeper/Bartender/Barmixer.....	511	LF 2.2 – Marketing.....	676
13.7 Zigarrenservice.....	516	LF 2.3 – Wirtschaftsdienst.....	677
<b>Let's have a closer look at ...</b>		LF 2.4 – Warenwirtschaft.....	678
<b>measurements</b>		LF 3.1 – Arbeiten im Empfangsbereich.....	679
13.8 Aufgaben.....	518	LF 3.2 – Arbeiten im Verkauf.....	680
<b>14 Wirtschaftsdienst / Housekeeping</b> .....	519	LF 3.3 – Arbeiten im Marketingbereich.....	681
14.1 Materialkunde.....	520	LF 3.4 – Führungsaufgaben im Wirtschaftsdienst.....	682
14.2 Reinigungsmittel, Pflegemittel und		Sachwortverzeichnis.....	683
Desinfektionsmittel.....	522	Quellenverzeichnis.....	691
14.3 Reinigung von Böden, Geschirr und Wäsche.....	526	Bildquellenverzeichnis.....	693
14.4 Reinigung im Beherbergungsbereich.....	538		
<b>Let's have a closer look at ...</b>			
<b>removing stains!</b>			
14.5 Aufgaben.....	554		