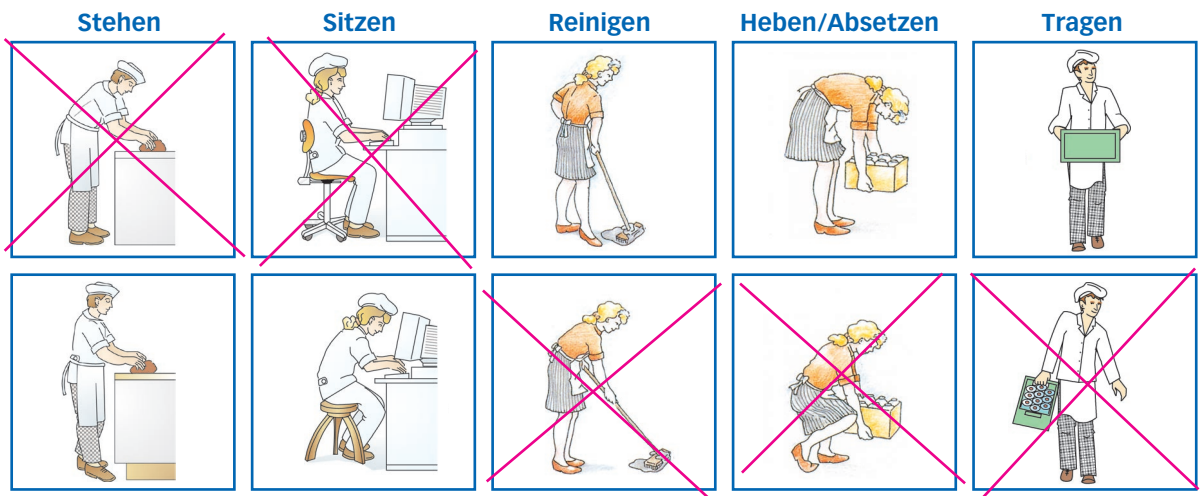


Ein Kollege klagt seit Längerem über ständige Rückenschmerzen. Sein Arzt rät ihm zu einer rückschonenden Haltung während der Arbeit und im Freizeitbereich. Sie erarbeiten einen Forderungskatalog zur ergonomischen Arbeitsplatzgestaltung.

1 Was ist „Ergonomie“?

Ergonomie ist die Anpassung der Arbeit an den Menschen, mit dem Ziel, den Körper durch die Arbeit nicht zu überansprechen.

2 Streichen Sie jeweils die falsche Körperhaltung bei den folgenden Tätigkeiten durch.



3 Betrachten Sie das vorliegende Bild. In dieser Wurstküche sind 10 Forderungen an die Arbeitsplatzgestaltung hinsichtlich Ergonomie und Gesundheitsschutz berücksichtigt worden. Nennen Sie diese.

<http://berufsgenossenschaftliches-dienstleistungszentrum.de/fbgr/musterproduktion/index.php>
folgt

1. Höhenverstellbarer Arbeitstisch
2. Höhenverstellbare Kisten, Be- und Entladeeinrichtung
3. Beschickungseinrichtung für Kastenaufnahme, fahrbar
4. Stromversorgung von oben und strahlwassergeschützt
5. Lärmschutzkabine für laute Maschinen
6. Rutschhemmender Fußboden
7. Isomatten an Standplätzen in gekühlten Bereichen
8. Belüftung mit reduzierter Strömungsgeschwindigkeit
9. Verkehrswegekennzeichnung
10. Beleuchtung ohne Schattenwirkung

Das geht leider nicht, Zeilen sind zu lang. Wir hätten keinen Platz gewonnen, weil einige Punkte dann 2-Zeiler werden würden.

Verlag Handwerk und Technik G.m.b.H., Lademannbogen 135, 22339 Hamburg, Postfach 63 05 00, 22331 Hamburg – 2009

Hinweis zu § 52 a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlegers.

Eine neue Auszubildende fängt heute in Ihrem Betrieb an. Ihr Chef bittet Sie, die neue Kollegin auf die Unfallgefahren in der Fleischerei hinzuweisen.



Ordnen Sie den aufgeführten Unfallgefahren Beispiele für die Unfallvermeidung zu. Ergänzen Sie in der Tabelle unten drei weitere Unfallgefahren und beschreiben Sie deren Vermeidung. Lassen Sie sich bei der Auswahl von Ihrer betrieblichen oder persönlichen Situation leiten.

Unfallgefahren	Unfallvermeidung
<p>Wolf/Automatenwolf</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verletzungen der Finger und der Hand durch Hineingreifen bis zur Schnecke - Fingerverletzungen durch Abstreifen bei laufender Maschine und bei gleichzeitiger Verwendung von Lochscheiben mit über 13 mm Durchmesser - Schnittverletzungen im Gesicht bzw. am gesamten Körper, wenn der Wolf bei laufender Maschine auseinandergebaut wird 	<p>Niemals bei laufender Maschine in den Einlauf greifen.</p> <p>Stopfer benutzen!</p> <p>Niemals bei laufender Maschine die Lochscheibe abstreifen.</p> <p>Zum Ausbau des Wolfes die Ausziehklaue oder den Ausschubhebel benutzen.</p>
<p>Kutter</p> <ul style="list-style-type: none"> - schwere Schnittverletzungen an der Hand durch Hineingreifen bis zu den Messern bei laufender Maschine - schwere Schnittverletzungen an der Hand und dem Unterarm beim Öffnen des Kutterdeckels durch nachlaufende Kuttermesser - Schnittverletzungen beim Auskratzen des Kutterdeckels - Schädigungen des Gehörs 	<p>Niemals bei laufender Maschine hineinfliegenden Gewürztüten, Schlesingern oder Ähnlichem nachgreifen. Not-Aus-Schalter drücken.</p> <p>Der Kutter muss so beschaffen sein, dass ein Öffnen der laufenden Maschine unmöglich ist. Messerwellenbremse muss aktiviert sein.</p> <p>Seitliche Arbeitsstellung zum Kutterdeckel hin einnehmen.</p> <p>Bei längeren Arbeiten Gehörschutz tragen.</p>
<p>Aufschnittmaschine</p> <p>Schnittverletzungen an den Fingern und der Hand durch Abrutschen oder Hineingreifen in das stillstehende oder laufende Messer</p>	<p>Die Arbeiten müssen konzentriert ausgeführt werden.</p> <p>Immer den Schneidguthalter benutzen. Beim Reinigen das Messer auf „null“ stellen und den Netzstecker ziehen.</p>
<p>Bandsäge</p> <p>schwere Finger- und Handverletzungen durch Abrutschen ins Sägeblatt</p>	<p>Konzentriertes Arbeiten! Für einen sicheren Stand sorgen.</p> <p>Andrückvorrichtung unbedingt benutzen.</p>
<p>Fußboden</p> <p>Rutsch- und Sturzgefahr, Prellungen, Verstauchungen, Bänderdehnungen, Knochenbrüche, Kopfverletzungen</p>	<p>Bodenbelag muss eine bestmögliche Rutschhemmung aufweisen.</p> <p>Verunreinigungen, die zur Rutschgefahr führen, sofort beseitigen. Beschädigungen am Fußboden müssen repariert werden.</p> <p>Keine unnötigen Geräte und Gegenstände im Gehbereich aufbewahren.</p>
<p>Weitere Beispiele</p>	

3

Benennen Sie die wichtigsten Fleischteilstücke des Schweins und geben Sie deren mögliche Verwendung in der Küche an.



Unterschale



Oberschale



Hüftstück

Teilstück:

Verwendung:

Rouladen

Schnitzel

Gulasch

Rouladen

Schnitzel

Gulasch

Schmorbraten

Braten

Schweinesteaks



Filet



Rippenkotelett



Bauch

Teilstück:

Verwendung:

S-filetmedaillon

Gefülltes Filet

Braten im Ganzen

Kurzbratstück

Minutensteaks

gefüllter Braten

Kochfleisch

Falsches Kotelett

gefüllter Bauch

4

Was verstehen Sie unter folgenden Begriffen?

Dicke Rippe:

küchenfertig hergerichtete Brustspitze

Flomen:

Bauchwandfettgewebe vom Schwein welches die Nieren umhüllt

Falsches Kotelett:

panierte Scheibe vom Bauch zum Kurzbraten

Kaiserfleisch:

knochen- und fettfreier Kotelettstrang, gepökelt, geräuchert, gegart

Karree:

andere Bezeichnung für Kotelett, (norddeutsch: Karbonade)

Erläutern Sie einem Kunden, was genau Convenience-Produkte sind und welche verschiedenen Formen der Convenience-Produkte Sie kennen.

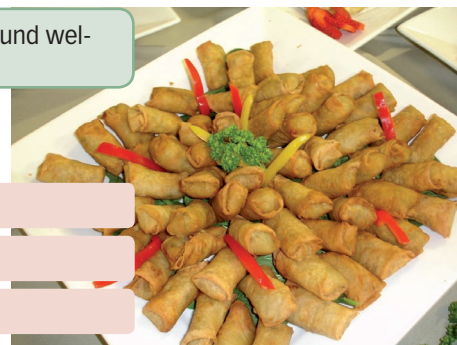
1

Was heißt Convenience-Food?

Convenience = **Komfort, Annehmlichkeit**

Food = **Essen**

Convenience-Food = **Fertignahrung**



2

Nennen Sie Beispiele für Convenience-Food-Erzeugnisse:

a) nach der Zubereitungsstufe:

■ **küchenfertig** → z.B. Tiefkühlgemüse

■ **garfertig** → z.B. Pizza

■ **verzehrfertig** → z.B. Sandwich

■

b) nach der Konservierungsart:

■ **erhitzen** → z.B. Eintopf

■ **trocknen** → z.B. Tütensuppen

■ **kühlen** → z.B. Pastagerichte

■ **tiefkühlen** → z.B. Fischstäbchen

3

Welche Vor- und Nachteile sind bei der Herstellung von Convenience-Food für die Fleischerei zu beachten?

Vorteile

- Erweiterung des Sortiments moderner Speisen

- Umsatzsteigerung durch Dienstleistung

- saisonunabhängige Produktion unter Verwendung verschiedener Gemüse- und Obstsorten

- Vorabproduktion größerer Losgrößen

möglich (Tiefkühlung)

- Berücksichtigung ernährungsphysiologischer

Parameter kann gewährleistet werden

Nachteile

- Verringerung des traditionellen Sortiments

- erhöhter Arbeitsaufwand

- der Kostenaufwand ist stärker zu beachten (Arbeitsaufwand, Verpackung)

- ständige Information über etwaige Trends

in den Verzehrgeohnheiten der Verbraucher

4

Convenience-Erzeugnisse werden hinsichtlich ihres Verarbeitungsgrades in 6 Stufen eingeteilt. Vervollständigen Sie die fehlenden Begriffe und führen Sie für die einzelnen Gruppen Beispiele an.

Verarbeitungszustand	Erklärung	Beispiele
0 Grundstufe	unbehandelte Ware	Gemüse, Tierhälften
I Küchen fertig	LM müssen noch zur weiteren Bearbeitung vorbereitet werden	zerlegtes Fleisch
II gar fertig	können ohne weitere Vorbereitung gegart werden	gewürztes Fleisch, paniertes Schnitzel
III misch fertig	durch mischen, auffüllen und würzen werden fertige Produkte hergestellt	Instant-Produkte, Marinaden
IV regenerier fertig	Speisen werden durch Wärmebehandlung verzehrartig	TK-Fertiggerichte
V verzehr fertig	ohne weitere Behandlung zum sofortigen Verzehr geeignet	fertige Salate, kalte Soßen

4

Fertigen Sie ein Ablaufschema für die Herstellung eines selbst gewählten Convenience-Erzeugnisses an. Vervollständigen Sie Ihre Übersicht durch entsprechende Fotos. Überlegen Sie zunächst, welche Zutaten Sie benötigen.



Beispiel: **Cordon bleu (10 Stück)**

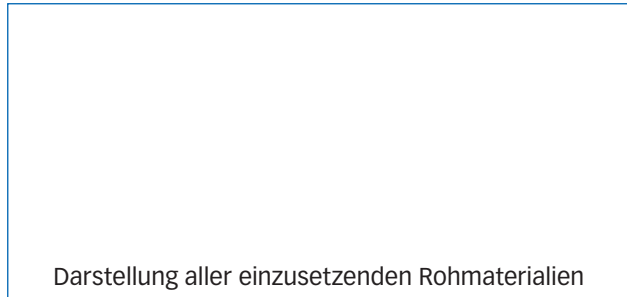
Zutaten:

10 Scheiben Kalbs-Schmetterlingssteaks

10 Scheiben Emmentaler

10 Scheiben Kochschinken

Mehl, Eier, Paniermehl, Salz, Pfeffer, Holzspieße



Darstellung aller einzusetzenden Rohmaterialien

1. Schritt

■ Fleischscheiben außen und innen mit Pfeffer und Salz würzen.

2. Schritt

■ Gekochten Schinken und Emmentaler Käse in die Tasche legen und mit Holzspieß verschließen.

3. Schritt

■ Panieren – zuerst in Mehl wenden, danach in Ei tauchen, anschließend in Paniermehl wenden.

4. Schritt

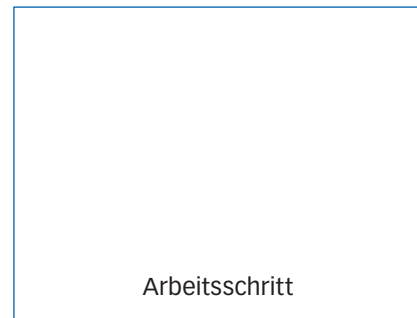
■ Zum Schluss in Klarsichtfolie einwickeln.

5. Schritt

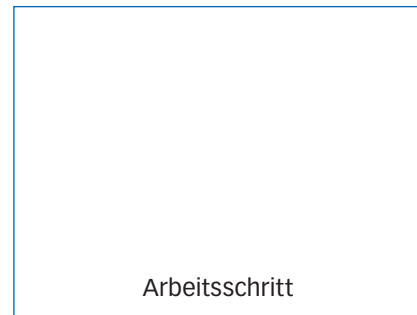
■ Hygienische Präsentation und sauberer Verkauf.

6. Schritt

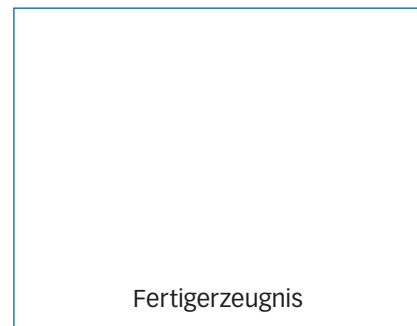
...



Arbeitsschritt



Arbeitsschritt



Fertigerzeugnis

5

Errechnen Sie, zu welchem Preis Ihr Erzeugnis (pro Portion) angeboten werden kann (z.B. Gemeinkosten 75 %, Gewinn/Risiko 18 %, MwSt. 7 %; die Rohmaterialpreise legen Sie eigenständig fest).

Rohmaterialeinsatz:

Kalbfleisch (ca. 150 g)	1,00 €
+ Emmentaler (ca. 20 g)	0,30 €
+ Kochschinken (ca. 20 g)	0,20 €
+ Eier	0,07 €
+ Zutaten (pauschal)	0,10 €
Gesamt	1,67 €

Materialkosten	1,67 €
+ Gemeinkosten	1,25 €
= Selbstkosten	2,92 €
+ Gewinn	0,53 €
= Nettopreis	3,45 €
+ MwSt.	0,65 €
= Bruttopreis	4,10 €

Sie sind für die fachliche Betreuung des neuen Praktikanten zuständig und erläutern ihm die hauptsächlichen Garverfahren in der Fleischerei.

1 Nennen Sie die Auswirkungen des Garens auf das Gargut.

- Lockerung der Lebensmittel
- Geschmacksveränderung
- Eiweißgerinnung



- Stärkeverkleisterung
- Abtöten von Mikroorganismen
- Lockerung der Fleisch- bzw. Pflanzenfasern

Zerstörung von hitzelabilen Giften

2 Geben Sie zu jeder konventionellen Gartechnik typische Anwendungsbeispiele in der Fleischerei an und nennen Sie die jeweiligen Merkmale (z. B. Temperaturen):

Gartechnik	Anwendung	Merkmale
	Kochen (Wasser) Garen von Spitzbeinen, Köpfen, Schwarten	viel wässrige Flüssigkeit Temperatur 100 °C
	Garziehen (Wasser) Garen von Kochwurst, Brühwurst, Pasteten	viel wässrige Flüssigkeit Temperatur < 100 °C
	Dämpfen (Wasser) Garen in Uni-Rauchanlagen, Konvektomaten	strömender Wasserdampf Temperatur ≤ 100 °C
	Braten (Fett) dient der Erzielung einer Bratenkruste und Aromatisierung	hoch siedendes Fett 220 °C abfallend
	Frittieren (Fett) Erzielung einer röschen Kruste, z.B. Pommes frites (Heiße Theke, Partyservice)	viel heißes Fett Temperaturen um 170 °C
	Backen (Heißluft) Backwaren (Blätterteigerzeugnisse), große Bratenstücke	Garen in Heißluft, Temperaturen zwischen 180 und 250 °C
	Grillen kleinere Fleischstücke (Grillhaxe) mit ausgeprägter Röstkruste	Garen mit Hitzestrahlung oder Kontaktwärme, Temperaturen zwischen 250 und 350 °C

Sie überlegen gemeinsam mit Ihrem Chef, wie Sie Ihre küchenfertigen Erzeugnisse bekannter machen können. Sie haben die Idee, einen Wochenplan zu erstellen, auf dem für jeden Tag zwei küchenfertige Spezialitäten abgedruckt sind.



1

Erstellen Sie einen Wochenplan mit je zwei küchenfertigen Spezialitäten pro Tag. Es dürfen auch fleischlose Spezialitäten angeboten werden.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
- Rinderrouladen mit saftiger Füllung, dazu Kartoffelklöße und Rotkohl	- Kasseler im Blätterteig, dazu Sauerkrautsalat mit Ananas	- Gulasch ungarischer Art mit Paprika gewürzt, Semmelknödel und ein gemischter Salat	- Reibeplätzchen mit Apfelmus	- Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln, Pellkartoffelchen
- Gemüseburger, Käse und Gemüse umhüllt von kräftiger Panade, mit Reis und feuriger Tomatensoße	- Sauerbraten mit Kartoffelklößen, wahlweise mit Rotkohl oder Apfelmus	- Cordon bleu mit Kroketten und zartem Erbsengemüse	- deftige Schweinshaxe mit knusprigen Bratkartoffeln und Krautsalat	- Erbseneintopf mit großer Bockwurst und Brötchen

2

Nennen Sie aussagestarke Verkaufsargumente zu den unter Aufgabe 1 genannten Menüvorschlägen.

Roulade:	wird immer wieder gern gegessen. Sie ist abwechslungsreich durch verschiedene Füllungen.
Gemüseburger:	eine Spezialität ganz ohne Fleisch; trendig und gesund.
Kasseler im Blätterteig:	erfreut sich großer Beliebtheit, besonders bei Büfets.
Sauerbraten:	der Klassiker unter den Bratenangeboten, gerne auch mit Rosinen zum Sauerbraten nach rheinischer Art abgewandelt.
Gulasch:	ein herzhaftes Gericht, das gerne auch etwas pikant angerichtet wird.
Cordon bleu:	regt den Gaumen durch die Kombination Käse und Fleisch an.
Reibeplätzchen:	der klassische Hit ganz ohne Fleisch, gern auch als Beilage zu pikanten Gerichten.
Schweinshaxe:	knusprige Spezialität aus Bayern, mittlerweile auch nördlich des Mains beliebt.
Heringsstipp:	der Klassiker aus dem Norden zum klassischen „Fisch-Freitag“, leicht zuzubereiten und eine Abwechslung zum Fleischangebot.
Erbseneintopf:	in großer Menge mit Einlage gekocht, ergibt sich ein besonders deftiges und intensives Aroma, das bei Kunden sehr beliebt ist.

3

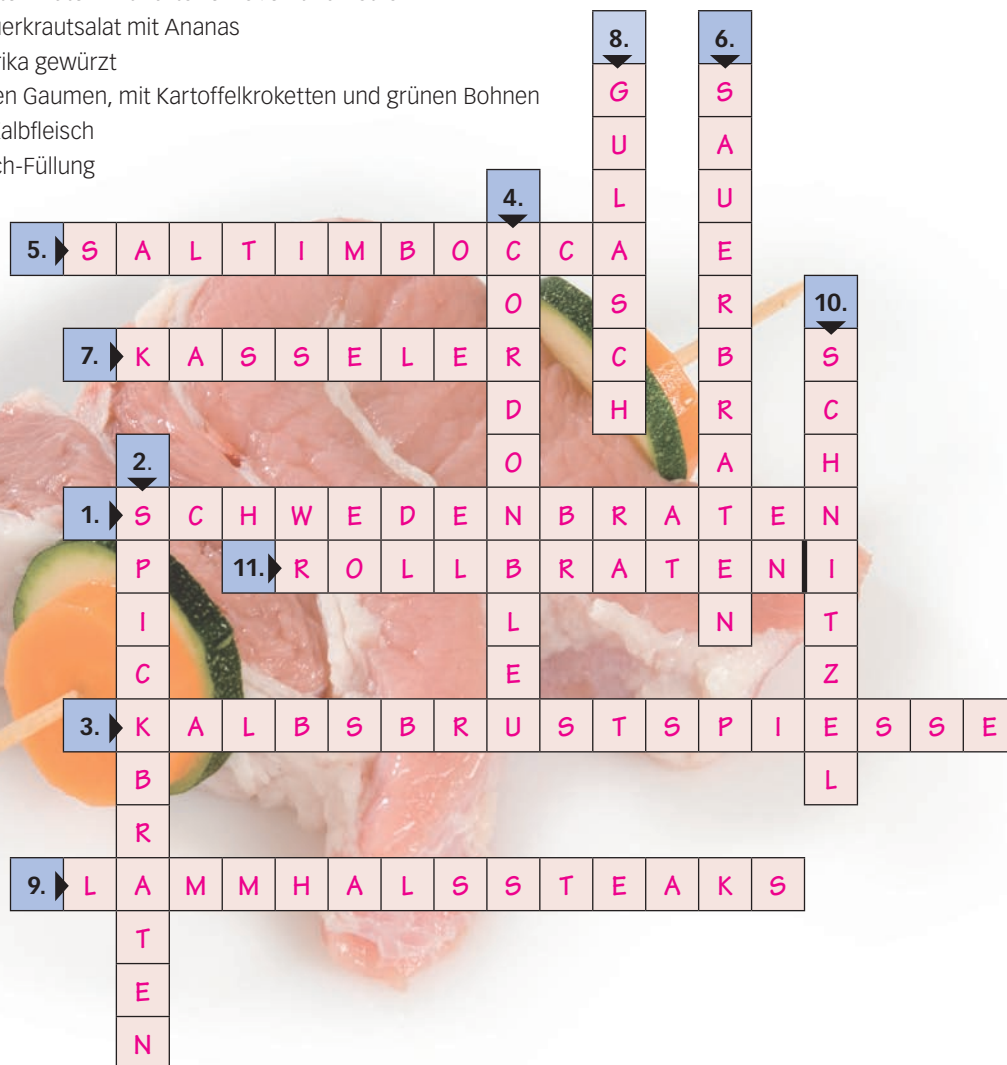
Vervollständigen Sie die folgenden Sätze:

- Jedes moderne Fleischerfachgeschäft sollte dem Kunden täglich ein **Grundangebot** an **küchenfertigen Spezialitäten** bieten.
- Den küchenfertigen Erzeugnissen gebührt der optimale **Thekenplatz**.
- Ein besonderer Service und gleichzeitiger Verkaufsanreiz ist das Mit anbieten einer **Rezeptur**.
- Die genaue Produktbezeichnung sowie die **Preisauszeichnung** sind von großer Bedeutung.
- Die beste Werbung für das Fleischerfachgeschäft sind **innovative Erzeugnisse**.
- Für Single-Haushalte und Kleinfamilien sollten auch **kleinere Portionsstücke** angeboten werden.
- Helle Erzeugnisse sollten auf **schwarzen Platten** (z.B. Schieferplatten) präsentiert werden.

4

Lösen Sie folgendes Kreuzworträtsel (gerade Zahlen senkrecht, ungerade Zahlen waagrecht). Gesucht werden verschiedene Fleischgerichte.

- 1 mit gespickten Backpflaumen, dazu die Bratensoße mit Backpflaumen verfeinert
- 2 saftig und schmackhaft nach Großmutter Art, mit reichlich Soße, Salzkartoffeln u. Leipziger Allerlei
- 3 nicht nur zum Grillfest mit Kartoffelrösti und Brokkoli
- 4 aus dem Kalbsrücken geschnitten, mit Kroketten o. Rösti u. zartem Erbsengemüse
- 5 ein Gruß aus der italienischen Küche
- 6 Deutschlands beliebtester Braten mit Kartoffelklößen und Rotkohl
- 7 im Blätterteig, dazu Sauerkrautsalat mit Ananas
- 8 ungarische Art mit Paprika gewürzt
- 9 auch für den verwöhnten Gaumen, mit Kartoffelkroketten und grünen Bohnen
- 10 Wiener ... aus zartem Kalbfleisch
- 11 Rinder ... mit Mett-Lauch-Füllung



Verlag Handwerk und Technik G.m.b.H., Lademannbogen 135, 22339 Hamburg, Postfach 63 05 00, 22331 Hamburg – 2009

Hinweis zu § 52 a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlegers.

Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung

Zum Tag der offenen Tür in Ihrer Fleischerei sollen folgende fünf küchenfertige Spezialitäten hergestellt werden:

- 15 Schnitzel „Wiener Art“
- 12 Cordon bleu
- 10 Rinderrouladen
- 8 gefüllte Hähnchenkeulen
- 14 Gurkenschiffchen mit Hackfleisch-Reis-Füllung.



Folgende Materialpreise werden zugrunde gelegt:

	Schweineschnitzel	à 150 g	je kg	3,90 €
	Fertigpanade	à Schnitzel 30 g	je kg	0,69 €
	Kalbsrücken	à Scheibe 125 g	je kg	24,90 €
12 halbe Sch.	Kochschinken	à 10 g	je kg	8,90 €
12 Sch.	Emmentaler Käse	à 10 g	je kg	5,60 €
100 g	Mehl		je kg	0,70 €
8	Eier	à 0,30 €		
400 g	Paniermehl		je kg	0,49 €
	Pfeffer, Salz, Holzspieße		je St.	0,10 €
10 Sch.	Rouladen	à 180 g	je kg	6,90 €
10 Sch.	Räucherbauch	à 12 g	je kg	4,50 €
	Salz, Pfeffer, Senf, Zwiebeln, Gurken		je Roulade	0,30 €
8	Hähnchenkeulen	à 200 g	je kg	3,60 €
120 g	Zwiebeln		je kg	1,25 €
80 g	Champignons		je kg	2,90 €
	Gewürze und restliche Zutaten		je St.	0,30 €
1,400 kg	Hack		je kg	3,85 €
28 Sch.	Räucherbauch	à 8 g	je kg	4,50 €
7	Gemüsegurken	à St.		0,70 €
140 g	Reis gekocht		je kg	2,00 €
	Gewürze und restliche Zutaten		je St.	0,18 €

1

Erklären Sie den Begriff „Fleischzubereitungen“.

2

Leiten Sie den Begriff „Convenience“ sprachlich ab und erläutern Sie den Begriff für die Fleischerei.

3

Unterscheiden Sie küchenfertige, tischfertige und verzehrfertige Erzeugnisse.

4

Kalkulieren Sie die oben genannten Spezialitäten.

5

Erstellen Sie für eine der Spezialitäten einen Arbeitsablaufplan.

6

Nennen Sie die entsprechenden Gartechniken für obige Spezialitäten.

7

Beschreiben Sie eine Gartechnik genauer.

8

Welches Rohgewicht je Scheibe hat ein Schnitzel? Nennen Sie die Garform, die Dicke der Scheibe in cm und die Bratzeit je Seite in Minuten.

9

Entwickeln Sie für die fünf Spezialitäten Verkaufsargumente.

10

Geben Sie Ihren Kunden dazu entsprechende Verzehrempfehlungen.