

2 Allergen-Kennzeichnung von Lebensmitteln



1 Erklären Sie den Begriff Allergie.

Darunter versteht man eine Überreaktion des menschlichen Organismus, die durch den Kontakt oder den Verzehr von kleinsten Mengen allergieauslösender Stoffe hervorgerufen wird. Allergene Stoffe befinden sich in Lebensmitteln oder in der Umwelt.

2 Welche Unverträglichkeitsreaktionen können beim Gast durch Allergene ausgelöst werden?

Allergien schädigen häufig die Haut, die Atemwege und den Magen-Darmtrakt. Die heftigste allergische Körperreaktion kann bis zum Kreislaufversagen führen.

3 Prüfen Sie die Zuordnung von Zutaten und Speisen zu den 14 Allergengruppen. Das jeweils unzutreffende Beispiel streichen Sie mit einem Farbstift deutlich durch.



1 Schalenfrüchte (Nüsse): (LK 146)
Mandelpanierungen (LK 402)
~~Lammnüsschen (LK 491)~~
Mortadella (LK 147) Pesto (LK 453)



9 Eier: (LK 162)
Célestine (LK 435) Nudeln (LK 374)
Hacksteaks (LK 468) ~~Eierkürbis (LK 137)~~
Brioche (LK 547)



2 Sellerie: (LK 134)
Rinderkraftbrühe (LK 432; 210)
Selleriesalz (LK 214) Wild-Marinade (LK 217)
~~Patatouille (LK 355)~~ Waldorfsalat (LK 519)



10 Milch (Lactose): (LK 164)
Béchamelsauce (LK 416)
Bananensplit (LK 572) Joghurtcreme (LK 570)
~~Butterschmalz (LK 169)~~ Cremeeis (LK 571)



3 Glutenhaltiges Getreide: (LK 17)
Panierungen (LK 102) Käsespätzle (LK 375)
Hacksteaks (LK 468) Béchamelsauce (LK 416)
Toastbrot (LK 159) ~~Auflaufomelett (LK 555)~~



11 Fisch: (LK 195)
Worcestershiresauce (LK 216)
Surimi (LK 200) ~~Borschtsch (LK 636)~~
Stremel (LK 200)



4 Erdnüsse: (LK 146)
Erdnussflips (LK 146) ~~Erdbeermark (LK 144)~~
Erdnussbutter (LK 146)



12 Krebse: (LK 202)
Hummerbutter (LK 429)
gebratener Kaisergranat (LK 512)
~~gedünsteter Tilapia (LK 197)~~



5 Lupine:
Kemia (GL) Lupinenquark (GL)
~~Tofu (GL)~~ Kaffeeersatz (GL)



13 Weichtiere: (LK 204)
Trepangsuppe (LK 454)
~~Graved-Lachs-Sauce (LK 201)~~
Reitender Engel (LK 514)



6 Soja: (LK 161)
Tofu (KP) ~~Nori (KP)~~
Tofu-Gemüsebratling (GL) Aburaage (KP)



14 Schwefeldioxid, Sulfite: (LK 44)
Wein (LK 244) ~~Klementine (LK 151)~~
geschwefeltes Trockenobst (LK 153)



7 Sesam:
Käsegebäck (GL) Halva (GL)
Sesampaste (KP) ~~Wasabi (KP)~~ Goma (KP)



8 Senf: (LK 215)
Senfrüchte (LK 153) Remoulade (LK 423)
~~Krautsauce (LK 418)~~ Mayonnaise (LK 422)

Quellen für die genannten Zutaten und Speisen:
LK: Die Lehrküche mit Seitenangabe
KP: CD-ROM: Küchenprofi
GL: Das große Lexikon der Speisen, Verlag Pfanneberg

4 Was muss hinsichtlich der Allergengefahr bei der Speisenzubereitung beachtet werden?

• Speisen für Gäste mit Lebensmittelallergien stets separat anrichten und servieren.

• Geschirr und Besteck für Allergiker-Speisen getrennt halten.

• Auf Nachfrage die in Speisen enthaltenen allergenen Stoffe aufzählen.

• Nur korrekte Auskünfte geben!

14 Suppen



Suppen sind Bestandteil von Speisenfolgen oder können im Alltag vortrefflich als Zwischenmahlzeiten fungieren. Sie erfüllen die Merkmale von Imbissessen.

1 Ordnen Sie den unterschiedlichen Suppenarten je vier Beispiele zu.

Klare Suppen	Gebundene Suppen
Fleischbrühen	Cremesuppen
Fischbrühen	Legierte Suppen
Kraftbrühen	Püreesuppen
Exotische Suppen	Braune Suppen



2 Beurteilen Sie die vorgeschlagenen Bindungsarten für Suppen und ergänzen Sie diese durch Beispiele.

- Stärke
- Sago
- Mehl
- Mehlbutter
- Mehlschwitze

- Liaison
- Linsen
- Geriebenes Schwarzbrot

Kaltschalen
Fruchtkaltschalen
braune Suppen
Krebssuppen
Creme- und legierte Suppen
Legierte Suppen
Jägersuppen
Bierkaltschale

3 Welche der beiden oben aufgeführten Suppenarten eignet sich besonders gut als Imbisspeise? Begründen Sie Ihre Meinung.

Gebundene Suppen: Sie sind wirkstoffreich, eiweißreich, appetitlich und gut verdaulich. Der Energiegehalt liegt zwischen 800 und 1300 kJ.

4 Nennen Sie weitere Gründe, die für das Angebot von Suppen sprechen.

Sie sind einfach zuzubereiten, lassen sich gut lagern, portionieren und ausgeben. Die Bedingungen für den Verzehr sind unkompliziert. Materialkosten können gering sein.

5 Wodurch lassen sich insbesondere klare Suppen komplettieren ?

Brot, Brötchen, Würstchen, Käsestangen, Fleurons, Croûtons

6 Wie viele Portionen lassen sich aus 5,5 l Suppe bei den folgenden Ausgabemengen herstellen?

Suppentassen 0,2l

27 Portionen

Suppentassen im Menü 0,15l

36 Portionen

Teller 0,25l

22 Portionen

Suppenterrinen 0,6l

9 Portionen



Der geschmackvoll und fachgerecht gedeckte Tisch ist ein Ausdruck von guter Gastlichkeit und die Voraussetzung für einen reibungslosen Service.

Eine Herrenrunde mit acht Personen hat sich angemeldet. Die Herren möchten am runden Tisch sitzen und bestellen folgendes Menü, dazu zwei korrespondierende Getränke:

<p>Menü:</p> <p>Ketakaviar Butter und Toastherzen * Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüseperlen</p>	<p>Schweinefilet in Morchelrahmsauce Rosenkohl im Nest Butternudeln * Haselnusseiscreme flambierte Rumfrüchte</p>
---	---



1 Listen Sie Art und Menge des erforderlichen Bestecks auf.

■ große Messer:	8
■ große Gabeln:	8
■ Mittellöffel:	16
■ Mittelgabel:	8
■ Buttermesser:	8
■ Kaviarmesser:	8
■ Kaviarlöffel:	4 (1 Dose 2 Portionen)

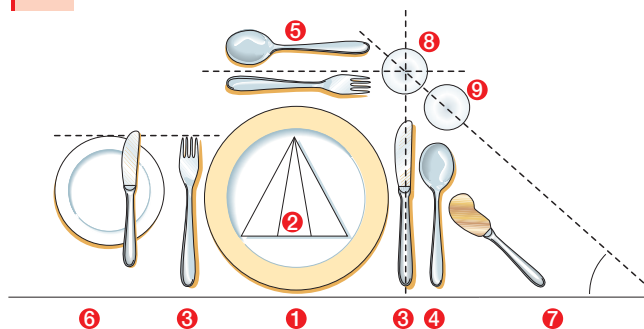
2 Listen Sie Art und Menge des erforderlichen Geschirrs auf.

■ von der Küche	■ 24 Menüteller
	■ 8 Suppentassen
■ vom Service	■ 8 Mittelsteller (Trageteller für Suppe)
	■ 8 Toaststeller
	■ 8 Suppenuntertassen

3 Nennen Sie weitere benötigte Serviergeräte.

Vorleger, Wärmerechaud, wenn Hauptgang vorgelegt wird.

4 Skizzieren Sie den eingedeckten Tisch.



1 Platzteller	5 Entremetsbesteck:
2 Serviette	Mittellöffel,
3 großes Messer,	Mittelgabel
große Gabel	6 Buttermesser
4 Mittellöffel	7 Kaviarmesser
	8 Weißweinglas
	9 Sektglas

5 Im Restaurant stehen runde Tische mit einem Durchmesser von 1,6 m und 2,1 m zur Verfügung. Wie viele Gäste können jeweils an den beiden genannten Tischgrößen platziert werden, wenn mit einer Gedeckbreite von 60 cm gerechnet wird?

$$U = 2 \pi r; \quad r = U : (2 \pi)$$

kleiner Tisch: Radius 0,8 m;

$$2 \times 3,14 \times 0,8 : 0,60 = 8,37 \approx 8 \text{ Gäste}$$

großer Tisch: Radius 1,05 m;

$$2 \times 3,14 \times 1,05 : 0,60 = 10,99 \approx 11 \text{ Gäste}$$

An dem Tisch finden 8 bzw. 11 Gäste Platz.

Name:

Klasse:

Datum:

36 Werbemittel



Werbemittel sollen Werbeaussagen über die verschiedenen Sinnesorgane an die umworbenen Zielgruppen herantragen.

1 Ordnen Sie jedem Sinnesorgan ausgewählte Werbemittel zu.



Werbeanzeigen, Werbebriefe, Angebotskarten, Handzettel,
Werbeaufsteller, Werbeplakate, Werbefotos



Werbung durch Telefon und Rundfunk



Verkostungen, Geschmacks- und Geruchsproben



2 Suchen Sie sich drei Werbemittel aus, die im Hotel eine besondere Rolle spielen, und erläutern Sie diese.

- **Werbebriefe:** Hotelgäste erhalten zum Geburtstag, am Jahresende usw. persönlich gehaltene Briefe, in denen neue Leistungen des Hotels vorgestellt werden.
- **Angebotskarten:** Sie können gastronomische, aber auch besondere Beherbergungsleistungen darstellen.
- **Werbefotos:** Die Bildarstellung ist besonders geeignet, die Lage eines Hotels und seine Ausstattung wiederzugeben.

3 Beurteilen Sie folgenden Werbetext für einen Brief:

HOTEL VOGEL

Werte Damen und Herren,

Sie kennen unser Haus von vielen persönlichen Besuchen. Auch in diesem Jahr wollen wir Ihr Bestes. Wie gewohnt setzen wir auf das allseitig anerkannte Preis-Leistungs-Verhältnis. Buchen Sie also wieder ein schönes Wochenende für 150,00 € in unserem Haus.

Wir freuen uns auf Ihre Buchung

Hochachtungsvoll
Hotel Vogel

- persönliche und angemessene Anrede wählen: Sehr geehrter Herr Meier ...
- danken für die Treue
- das Beste muss erläutert werden
- das Angebot muss konkret sein: Zeit, Preis/Person, Frühstück, Gültigkeitszeitraum des Angebotes
- Rückmeldung durch vorbereitetes Schriftstück erleichtern
- angemessene Verabschiedung: freundlicher Gruß, Name und Vorname des Schreibers.

4 Ein Werbekonzept soll erarbeitet werden. Ordnen Sie die fünf erforderlichen Stufen in die richtige Reihenfolge.

- A Termine für Werbebotschaft festlegen
- B Zielgruppen auswählen
- C Werbebotschaft ableiten
- D Werbeziel festlegen
- E Festlegung des Werbebudgets

D-C-B-A-E

5 Ein Stadthotel in Halle hatte im vergangenen Jahr einen Gesamtumsatz von 446 730 €. Davon wurden 0,6% für Werbemaßnahmen ausgegeben. Wie viel standen monatlich zur Verfügung?

rund 223 €



Schreiben Sie jeweils nur einen Buchstaben (A, B oder C) für die richtige Lösung in das Feld.

- | | |
|--|---|
| <p>1 Als Magazin wird im Gastgewerbebetrieb bezeichnet:
 A Lagerräume
 B Lebensmittellager
 C Handlager</p> <p>2 Ein Disponent ist ein:
 A Magazinverwalter
 B Einkäufer
 C Angestellter mit begrenzter Vollmacht</p> <p>3 Die englische Bezeichnung purchase bedeutet auf Deutsch:
 A Verkauf
 B Einkauf
 C Lieferung</p> <p>4 Wenn die Verpackung mitgewogen und berechnet wird, nennt man das:
 A Brutto
 B Netto
 C Brutto für Netto</p> <p>5 Skonto wird abgezogen vom:
 A Bruttopreis
 B Nettopreis
 C Listenpreis</p> <p>6 Wie heißt ein Angebot auf Englisch?
 A offre
 B offer
 C order</p> <p>7 Wird beim Kauf die Ware „Zug-um-Zug“ bezahlt, dann nennt man das:
 A Barkauf
 B Ratenkauf
 C Kommissionskauf</p> | <p>8 Einseitiger Handelskauf bedeutet:
 A bürgerlicher Kauf
 B Ein Vertragspartner ist Kaufmann
 C Beide Vertragspartner sind Kaufleute</p> <p>9 Welche Rechte ergeben sich aus einem Lieferverzug?
 A Schadenersatz
 B Umtausch
 C Mahnkosten</p> <p>10 Kauf kleiner Mengen mit der Zusicherung, bei Gefallen größere Mengen abzunehmen, bezeichnet man als:
 A Kauf auf Probe
 B Kauf zur Probe
 C Kauf nach Probe</p> <p>11 Das ist eine Inventur:
 A Bestandsaufnahme
 B Warenkontrolle
 C Kassenprüfung</p> <p>12 Das ist ein Inventar:
 A Aktivkonto
 B Bestandsverzeichnis
 C Inhaltsverzeichnis</p> <p>13 Was versteht man unter Leasing?
 A ausleihen
 B preiswert erwerben
 C mieten, pachten</p> <p>14 Durch welche Vertragsart wird ein Einkauf begründet?
 A Bewirtungsvertrag
 B Kaufvertrag
 C Bezugsvertrag</p> |
|--|---|

Copyright Verlag Handwerk und Technik, Hamburg

Kreuzwörterrätsel selbst gebaut!

Ordnen Sie die folgenden Begriffe so untereinander an, dass senkrecht gelesen ein Fachbegriff für die wertmäßige Gegenüberstellung von Kapital und Schulden entsteht.

Bestellung, Magazin, Haltbarkeit, Statistik, Inventar, Bank

	H	A	L	T	B	A	R	K	E	I	T	
	S	T	A	T	I	S	T	I	K			
	B	E	S	T	E	L	L	U	N	G		
I	N	V	E	N	T	A	R					
			B	A	N	K						
	M	A	G	A	Z	I	N					



Name: _____ **Klasse:** _____ **Datum:** _____

61 Pflichtverletzungen durch den Wirt



Nicht nur der Gast hat Pflichten gegenüber dem Wirt, sondern auch der Wirt hat aus dem Bewirtungsvertrag hervorgehende Pflichten. Wie weit die Pflichten des Wirts gehen, soll anhand einiger Situationen diskutiert werden.

1 Tragen sie nachfolgend von A bis E fünf Rechte des Gastes bei einer Pflichtverletzung durch den Gastwirt ein.

- A **Nachbesserung bzw. Ersatz (neue Speise)**
- B **Preisminderung**
- C **Rückgabe ohne Berechnung**
- D **Geld zurück**
- E **Schadenersatz**



2 Bei welcher der folgenden Situationen handelt es sich um eine Pflichtverletzung und welche Regelung kann der Gast in der jeweiligen Situation erwarten? Ordnen Sie die Buchstaben A – E aus Aufgabe 1 zu und erläutern Sie ggf. Ihre Entscheidung.

Situation	Zuordnung A-E	Erläuterung
Der Gast reklamiert sofort die versalzene Suppe.	A, C	Ersatz oder Rückgabe ohne Berechnung
Der Gast bestellt eine Grillplatte mit Beilagen. Das Steak ist nicht wie gewünscht medium, sondern blutig. Der Gast reklamiert sofort.	A, B	Ersatz oder Preisminderung
Das Steak war laut Aussage des Gastes zäh, aber er hat es bereits verzehrt.		Kein Anspruch, ggf. Kulanz
Der Rotwein ist zu kalt.	A	Nachbesserung oder Ersatz
Das als Beilage servierte Lauchgemüse ist sandig.	A, B	Ersatz oder Preisminderung
Im grünen Salat ist eine einzelne Essigfliege.	C	Der Gast muss keinen Ersatz akzeptieren, sondern kann das Essen sofort ohne Berechnung zurückgeben
Der Gast klagt nach dem Verzehr des Beefsteaks über Übelkeit. Dieses Problem hat jedoch kein anderer Gast.		Kein Anspruch, es sei denn, der Gast kann nachweisen, dass die verzehrte Speise dafür verantwortlich war (Rückstellprobe)
Bei mehreren Gästen wird nach dem Verzehr von Forelle nach Müllerinart eine Lebensmittelvergiftung diagnostiziert.	E	die Gäste sind in der Beweispflicht, bei Nachweis des Verschuldens ggf. Schmerzensgeld
Ein Gast hat sich an einer heißen Suppe die Zunge verbrannt.		Kein Anspruch
Die Gäste warten über 90 Minuten auf das bestellte Essen.		Gäste können vom Vertrag zurücktreten und gehen. Das bisher Verzehrte ist aber zu bezahlen.
Die Reservierung wurde vergessen und kann auch nicht innerhalb der nächsten Stunde realisiert werden.	E	der Gastwirt muss ggf. für Fahrtkosten oder Mehrkosten aufkommen
Die nachbestellte Flasche Wein ist nicht mehr vorrätig.		Kein Anspruch
Ein Gast hat beim Verzehr eines Ragouts auf einen harten Fremdkörper gebissen. Dabei ist sein Zahn abgebrochen.	evtl. E	dem Gastwirt muss ein Verschulden nachgewiesen werden können, bei Verschulden ggf. Schmerzensgeld
Zum Jubiläum eines Frauenclubs wurde ein veganes Festmenü bestellt und bereits bezahlt. Auf Nachfrage wird bei der Anlieferung offenbar, dass für die Zubereitung u. a. Joghurt, Buttermilch, Honig und Gelatine verwendet wurden.	D, E	Vertrag lag vor, da bereits bezahlt, tierische Zutaten dürfen nicht verwendet werden (Vertragsverletzung)

Name:

Klasse:

Datum:

83 Schaumwein



Schaumwein ist ein Getränk für besondere Gelegenheiten. Dem muss das Servicepersonal durch besonders sorgfältige Arbeit Rechnung tragen.

1 Worum handelt es sich bei den Etiketteninformationen?

- Jahrgangssekt: *Cuvée stammt von Weinen eines Jahrgangs*
- Hochgewächs: *Cuvée stammt aus Weinen einer Traubensorte*
- Sekt b.A.: *Sekt wurde aus Weinen nur eines bestimmten Anbaugebietes hergestellt*
- Blanc de blanc: *nur aus weißen (hellen) Trauben hergestellt*
- Brut: *Geschmacksangabe; unter 12 g/l Restzucker*
- Trocken: *Geschmacksangabe; 17-32 g/l Restzucker*
- Mild: *Geschmacksangabe; über 50 g/l Restzucker*



2 Nennen Sie Beispiele für den unterschiedlichen Einsatz von Schaumwein.

- Aperitif, anregende Wirkung nach reichhaltigem Essen, Bestandteil von Mischgetränken, Einsatz in der Minibar (Piccolo)*

3 Begründen Sie die Unüblichkeit des Probeschlucks beim Schaumweinservice.

- Schaumweine verändern sich in der Flasche kaum noch. Sie bedürfen auch keiner längeren Lagerung, die die Naturkorken verändern könnten.*



4 Wie verhalten Sie sich in folgender Situation?

Situation: Beim Öffnen einer Flasche Sekt bricht die Lasche der Agraaffe ab, sodass Sie die Flasche auf die übliche Weise nicht öffnen können.

- Verwenden des Kellnerbestecks*

5 Übersetzen Sie die Auszüge aus dem französischen Lieferschein.

Lefranc		Spiritueux internationaux, importations de vins du monde entier, Champagnes, eaux minérales, jus de fruits.	
Spécialités boissons et Cie 89 rue des Platanes F-83542 Chamblans			
Bon de livraison/Facture		Date:	12.02.20..
No Art	Quantité	Article	
106703	1 bouteille	Jack Daniels Whiskey	1,0
118602	1 bouteille	Grap. Boc. Sigillo nero	0,7 colour d'or
Tous les montants sont en euros. Marchandise reçue: Merci de votre commande.			

Internationale Spirituosenweltmarken, Weinimporte aus aller Welt, Champagner, Mineralwasser, Premiumsäfte.

Lieferschein Sofortrechnung, Datum: 12.02.20..

Art.-Nr., Menge, Artikel

1 Flasche Jack Daniels Whiskey 1,0

1 Flasche Grap. Boc. Sigillo nero 0,7 goldfarben

Alle Beträge werden in Euro ausgewiesen. Ware erhalten. Vielen Dank für Ihren Auftrag.

6 Die Materialkosten für deutschen Sekt betragen 4,10 €. Mit welchem auf 10 Cent aufgerundeten Inklusivpreis muss ein Glas Sekt ausgezeichnet werden, wenn man mit einem Kalkulationsfaktor von 3,7 arbeitet und 7 Gläser aus einer Flasche ausschenkt.

2,20 €

Name:

Klasse:

Datum: