



Topaktuell und genial einfach!



Verstehen leicht gemacht!

Bestellen Sie Ihr Prüfstück –
mit 25% Nachlass!

NEU

**Fachkraft im Gastgewerbe
Kompetent in Ausbildung und Beruf**

von M. Hummel, M. Schopohl,
H.-P. Wefers, Prof. Dr. M. Zeller
ca. 550 Seiten, 19 cm x 26 cm,
mehrfarbig, Hardcover

978-3-582-04995-7, ca. € 38,40

Erscheinungstermin: August 2015

Weitere Informationen zum Titel finden Sie unter handwerk-technik.de oder direkt hier:





Pünktlich zum neuen Schuljahr

Das neue Lehrbuch für die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe vermittelt Schritt für Schritt Kompetenz in den Bereichen Küche, Bewirtung, Beherbergung und Büroorganisation. Zusätzlich wird ausführlich auf die speziellen Anforderungen in der Systemgastronomie eingegangen.

Besonders hervorzuheben ist die passgenau auf die Zielgruppe abgestimmte Wissensvermittlung: Die Sachinhalte werden verständlich und umfangreich bebildert dargestellt und sind exakt auf den Ausbildungsberuf zugeschnitten. Direkt den Themen zugeordnete Wiederholungsaufgaben, ein umfangreiches Kapitel mit mathematischen Grundlagen und ein weiteres Kapitel mit Lernsituationen runden das Konzept optimal ab.

Moderne Gestaltung mit vielen Blickfängen



Abwechslungsreiche Wiederholungsaufgaben

9 Warenwirtschaft

Rechtliche Bestimmungen für Angebotskarten

Die Barkarte
In der modernen Service-Gastronomie sind Barkarten ein wichtiger Umsatzfaktor. Die Angebotskarten enthalten alkoholische und nicht alkoholische Getränke.

Die Mischgetränke werden in Short- und Longdrinks, in Cocktails, Fancy Drinks und weitere Kategorien unterteilt. Oft sind die Angebote nach Spirituosen geordnet: Drinks mit Tequila, Drinks mit Rum, Drinks mit Wodka etc.

Wichtig für eine Barkarte ist die genaue Angebotsbezeichnung. Besonders bei Mischgetränken wird der Gast über Produktbezeichnung und Zusammensetzung des Getränks informiert, z.B. Long Island Ice Tea: Gin, weißer Rum, Tequila, Wodka, Triple Sec, Cola, Zitrone.

AUFGABEN

- 11 Welche Faktoren sind für die Erstellung von Angebotskarten zu beachten?
- 12 Nennen Sie vier verschiedene Möglichkeiten, Angebotskarten zu präsentieren.
- 13 Vor Ihrem Restaurant soll eine Werbetafel aufgestellt werden, um für den Verkauf der Diätmenüs zu werben. Gestalten Sie ein werbewirksames Tafelbild für diese Aktion und präsentieren Sie diesen Vorschlag an der Tafel im Klassenraum.
- 14 Nennen und beschreiben Sie die unterschiedlichen Kategorien von Speisekarten.
- 15 Welche Richtlinien gibt es für die Gliederung einer Weinkarte?
- 16 Entwerfen Sie eine kleine Getränkekarte für die Konferenzpausen einer Veranstaltung im Hotel.

6.7 Rechtliche Bestimmungen für Angebotskarten

Aus Sicht des Verbraucherschutzes soll der Gast durch die Angebotskarte in die Lage versetzt werden, eine aufgeklärte Entscheidung über seine Bestellung zu treffen. Deshalb gelten gesetzliche Mindestanforderungen für die Informationen, die auf allen Angebotsmedien enthalten sein müssen. Hierzu kommen Vorschriften zur Art und Weise der Information.

Die Vorgaben betreffen zum einen die Preisauszeichnung, zum anderen die Kennzeichnung der angebotenen Lebensmittel.

Leitsatz: Angebotskarten sind nach dem Gebot der Wahrheit und Klarheit zu gestalten.

handwerk technik.de

Umweltschutz

Umweltschutz wird in der heutigen Zeit immer wichtiger. Jeder einzelne kann dazu etwas beitragen. Aber durch welche Maßnahmen lässt sich die Umwelt eigentlich nachhaltig schützen?

Um diese Frage zu klären, ist es notwendig, sich mit den einzelnen Umweltbereichen und dem Begriff der Nachhaltigkeit zu beschäftigen.

3.1 Definition

Umweltschutz bedeutet, die Natur zu erhalten, die Umwelt zu schonen und bereits entstandene Umweltschäden zu beheben.

Maßnahmen zum Umweltschutz können wir hauptsächlich in folgenden Bereichen ergreifen:

- Luft
- Bodenbelastung und Lebensmittelqualität
- Wasser/Abwasser
- Energie
- Müll/Abfall
- Lärm

3.2 Bereiche des Umweltschutzes

3.2.1 Luft

Die Luft, die uns umgibt, enthält verschiedene Gase, aber auch feste Bestandteile sowie Wasser in Form von Wasserdampf, Eiskristallen oder Regentropfen.

Manche Gase sind giftig. Hierzu gehören z. B. das Kohlenstoffdioxid und das Schwefeldioxid. Diese Gase können entstehen, wenn wir etwas verbrennen. Ein anderes giftiges Gas ist das Chlor. Es wird z. B. in Desinfektionsmitteln eingesetzt, um Mikroorganismen abzutöten. Gase können aber nicht nur giftig sein, sondern auch die Luft erwärmen. Alle Gase, die dies tun, werden Treibhausgas genannt. Hierzu gehören vor allem Kohlendioxid.

Einladende Kapiteleinstiege

Aktuelle Trends im Gastgewerbe

13 Wirtschaftsdienst

Boxspringbett

Immer größere Bedeutung erhält das Boxspringbett in Hotels. Es besteht aus drei übereinanderliegenden Matratzen: einer Unter-, Ober- und Topmatratze. Boxspringbetten bieten viele Vorteile:

- höherer Einstieg
- sehr gute Luftzirkulation
- optimaler Schlafkomfort durch flexible Anpassung an den Körper
- keine Geräuscherzeugung
- längere Lebensdauer der Matratze, da der Druck durch die Federbox abgeleitet wird

Deckbetten und Kissen

Deckbetten und Kissen werden mit unterschiedlichen Füllmaterialien angeboten:

- Daunen und Federn
- Baumwolle
- Naturhaare und Seide
- Cellulose/wool
- synthetische Füllungen, insbesondere Hohlkugelfüllchen und Füllfasern, in die Mikrokapellen eingearbeitet sind, die Wärme aufnehmen und abgeben können

Für den persönlichen Komfort sind Kissen von großer Bedeutung. Darum bieten viele Hotels eine Auswahl an verschiedenen Kopfkissen an (Kissenmenü). Die Gäste melden sich an der Rezeption und ihr bevorzugtes Kopfkissen wird geliefert.

Ab einer 4-Sterne-Klassifizierung gehören mehrere Kissen für jeden Gast heute zum Standard.

Ihrer Kissenmenü für Sie

<input type="checkbox"/> Astiallegiekissen 80 x 80 cm	<input type="checkbox"/> Daunenkissen 80 x 80 cm	Für Ihren Schlafkomfort haben wir Ihnen ein Kissenmenü zusammengestellt. Wenn Sie sich entscheiden haben, wenden Sie sich bitte an die Rezeption.
<input type="checkbox"/> Rosshaarkissen 40 x 60 cm	<input type="checkbox"/> Kuschelkissen 40 x 40 cm	
<input type="checkbox"/> Nackenstützkissen 40 x 80 cm	<input type="checkbox"/> Hirsekissen 40 x 60 cm	
<input type="checkbox"/> Schinken Sie gnet!		

Für die Füllung von Deckbetten und Kissen sind oft Federn und Daunen in unterschiedlichen Mischungsverhältnissen üblich. Aufgrund der Waschbarkeit und Eignung für Allergiker sind aber auch synthetische Füllungen beliebt. Besonders empfehlenswert sind Alljahres-Decken für alle Jahreszeiten. Je höher die Qualität der Daune, desto geringer ist die Füllmenge aufgrund der steigenden Fallkraft.

Daunen sind der feine Brusthaare von Enten und Gänsen

handwerk technik.de



IN VORBEREITUNG

Restaurantfach
Kompetent in Ausbildung und Beruf
von M. Hummel, M. Schopohl, H.-P. Wefers
ca. 650 Seiten, mehrfarbig, 19 cm x 26 cm, Hardcover
978-3-582-04996-4, ca. € 39,90
Erscheinungstermin: 4. Quartal 2015

Das neue Lehrbuch deckt alle Inhalte der dreijährigen Ausbildung zum Restaurantfachmann/zur Restaurantfachfrau ab. Der 1. Teil ist seitenidentisch mit dem Lehrbuch „Fachkraft im Gastgewerbe“ (Bestellnummer 4995). Die Fachbücher können im Unterricht also parallel eingesetzt werden. Im 2. Teil kommen die zusätzlichen Inhalte des 3. Ausbildungsjahres hinzu: Marketing, Restaurantmanagement, MICE-Management.

Auszüge aus den vorläufigen Inhaltsverzeichnissen

	Fachkraft im Gastgewerbe	Restaurantfach
1	Gastgewerbe	Gastgewerbe
2	Arbeitssicherheit	Arbeitssicherheit
3	Umweltschutz	Umweltschutz
4	Hygiene	Hygiene
5	Ernährung	Ernährung
6	Kommunikation	Kommunikation
7	Serviceleistungen und Serviceausstattung	Serviceleistungen und Serviceausstattung
8	Organisation im Betrieb	Organisation im Betrieb
9	Warenwirtschaft	Warenwirtschaft
10	Lebensmittel	Lebensmittel
11	Speisen	Speisen
12	Getränke	Getränke
13	Wirtschaftsdienst	Wirtschaftsdienst (ohne die Unterkapitel Gästebetten und Reinigung von Gästezimmern)
14		Marketing
15		Restaurant-Management
16		MICE-Management
Teil A	Mathematische Grundlagen	Mathematische Grundlagen
Teil B	Lernfeldorientierte Aufgaben	Lernfeldorientierte Aufgaben





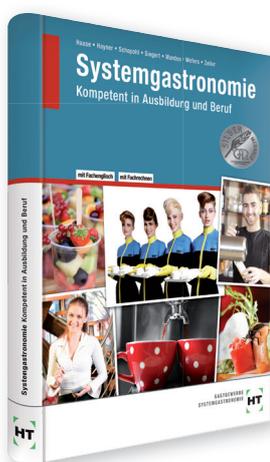
IN VORBEREITUNG

Hotelfach
Kompetent in Ausbildung und Beruf
 von M. Hummel, M. Schopohl, H.-P. Wefers
 ca. 680 Seiten, mehrfarbig,
 19 cm x 26 cm, Hardcover
 978-3-582-04999-5, ca. € 39,90

Im Fokus dieses Fachbuches stehen die Inhalte der dreijährigen Ausbildung zur Hotelfachfrau/zum Hotelfachmann:

- Umgang mit Gästen, insbesondere in den Bereichen F&B, Bankett und Housekeeping
- Rezeption und Reservierungssysteme sowie Bewertungsportale
- Verkaufsförderung und Vertrieb mit Grundlagen des Revenue-, Channel- und Yield-Managements
- Personalwirtschaft mit Schwerpunkten auf Personalorganisation und Employer Branding
- Social Media und Einsatz moderner Informations- und Kommunikationstechniken
- Fachenglisch und Fachrechnen

Für Systemgastronomen



Systemgastronomie
Kompetent in Ausbildung und Beruf
 von J. Haase, D. Hayner, M. Schopohl,
 S. Siegert, S. Warden, H.-P. Wefers,
 Prof. Dr. M. Zeller
 696 Seiten, mehrfarbig, 19 cm x 26 cm,
 Hardcover, 1. Auflage, 2013
 978-3-582-04990-2, € 49,90
Lösungen
 978-3-582-04991-9, ● € 7,80
Lösungen als E-Book
 978-3-582-49901-1 ● € 6,40

Das ausgesprochen erfolgreiche und von der GAD mit der Silbermedaille ausgezeichnete Fachbuch vermittelt alle Inhalte der dreijährigen Berufsausbildung zur Fachfrau/zum Fachmann für Systemgastronomie.

Es werden sowohl die Grundlagen beschrieben als auch die Vielfalt, die die Systemgastronomie auszeichnet. Abgerundet wird das Konzept durch:

- kapitelbezogene Englischseiten mit Alltagssituationen und Vokabeln
- viele Wiederholungsaufgaben
- ein umfangreiches Kapitel mit mathematischen Grundlagen
- vielseitige Aufgaben mit Lernsituationen

Für perfekte Gastgeber



Service-Richtlinien
Kompetent in der Gästebewirtung
 52 Seiten, mehrfarbig, 12 cm x 18 cm,
 Broschur, 1. Auflage, 2014
 978-3-582-04993-3, ● € 8,90
E-Book
 978-3-582-49931-8, ● € 6,40

Die Service-Richtlinien können als ständiger Begleiter im modernen Gastgewerbe genutzt werden, denn sie geben Antworten auf viele alltägliche Fragen:

- Was ist beim Servieren von Speisen und Getränken zu beachten?
- Wodurch zeichnet sich professionelles Servicepersonal aus?
- Wie wird der Tisch richtig eingedeckt und abgeräumt?
- Worin unterscheiden sich die verschiedenen Serviermethoden?
- Welche Regeln gelten für den Wein- und Schaumweinservice?



IN VORBEREITUNG

Richtlinien für Speisekarten & Co.
Kompetent in der Erstellung von Angebotskarten
 ca. 40 Seiten, mehrfarbig,
 12 cm x 18 cm, Broschur
 978-3-582-04992-6, ca. ● € 7,70

Damit Speisekarten zur kreativen und fehlerfreien Visitenkarte des Betriebs werden, sind viele Punkte zu beachten:

- Wie werden moderne Speise-, Menü- und Getränkekarten gestaltet?
- Wie werden sie präsentiert – gedruckt zum Auslegen oder digital für die Homepage oder als App für das Tablet oder Smartphone?
- Was ist bei der Gliederung zu berücksichtigen?
- Welche Formulierungen sind passend?
- Welche rechtlichen Bestimmungen sind zu beachten?

Beide Titel sind aus einer Zusammenarbeit mit der Gastronomische Akademie Deutschlands e. V. entstanden.

● Abgabe nur zum vollen Preis



Verlag
Handwerk und Technik
GmbH
 Postfach 6305 00
 22331 Hamburg

Telefon 040 53808-200
 Telefax 040 53808-101
 www.handwerk-technik.de
 vertrieb@handwerk-technik.de

Informationsbüros mit Verlagsausstellung

Südwest
 Feuerseeplatz 2
 70176 Stuttgart
 Telefon 0711 61439-20
 Telefax 0711 61439-22

Nord
 Lademannbogen 135
 22339 Hamburg
 Telefon 040 53808-0
 Telefax 040 53808-101