

Inhaltsverzeichnis

Karriere in der Küche	7	Festlegen der Überprüfungsverfahren in der Anwendung	65	Arbeitsplanung	118
Begriffe, die uns durch die Karriere begleiten	8	Dokumentation zur Überprüfung des Eigenkontrollsystems und Testphase	65	Arbeitseinteilung	118
Zum Auftakt	9	Umsetzung des Eigenkontrollsystems in die Praxis	66	Arbeitsaufbau	118
Beruf(ung): Koch	10	Lebensmitteluntersuchungsbehörde – Lebensmittelkontrolle	66	Tätigkeiten des Arbeitsaufbaus	118
Anforderungen	10	Sicherheit	67	Checkliste und Arbeitsplan	119
Werdegang	11	Unfallschutz	67	Mise-en-Place-Liste	122
Küchenbrigade – Teamwork mit Verantwortung	11	Arbeitnehmerschutz	69	Rezeptkartei, Verbraucherliste	123
Die Produktionsbereiche oder Abteilungen in der Küche	13	Brandschutz	70	Action- oder Eventplan	123
Die Lehr- und Wanderjahre	15	Erste Hilfe	72	Arbeitsablauf	126
Karrierechancen in der Hotel- und Gastronomiebranche	16	Ergonomie	75	Postenbriefing	126
Nach den Lehr- und Wanderjahren – Mut zur Brigadenspitze?	21	Küche – Räume und Ausstattung	79	Premeal-Meeting	126
Ein Tag im Leben eines Küchenchefs oder mit Theorie hinein in die Praxis	24	Begriffe, die uns durch Räume und Ausstattung begleiten	80	Tagesanalyse	126
Kommunikation als Schlüsselfaktor für Erfolg	31	Küchenplanung – die Anordnung der Räume	81	Personalplanung	127
Teamwork im Betrieb	31	Grundvoraussetzungen zur Küchenplanung	81	Bedarfsermittlung	127
Kommunikation in der Küche	32	Das Küchenkonzept	81	Beispiel Mitarbeiterbedarf nach Qualitätsstufen	127
Kooperation zwischen Küche und Service	34	Grundvoraussetzungen der Erstellung des Küchenkonzepts – das Anforderungsprofil	82	Organisationsmittel zur Personalplanung	128
Koch und Gast	35	Küchenarten	82	Wareneinkauf	129
Verkaufsfördernde Maßnahmen, Marketing, Public Relations	37	Anforderungen an die Küche	84	Voraussetzungen für den wirtschaftlichen Einkauf	129
Marketinginstrumente	40	Arbeitsbereiche	84	Organisationsmittel für den wirtschaftlichen Einkauf	129
Hygiene und Sicherheit	45	Arbeitsabläufe	85	Bestellung	130
Begriffe, die uns durch Hygiene und Sicherheit begleiten	46	Der Küchenplan	85	Verantwortlichkeit für den Einkauf	131
Hygiene	47	Plan einer Produktions-und-Fertigungs-Küche	86	Lagerverwaltung	132
Betriebshygiene	47	Plan der Lager- und Nebenräume	88	Warenübernahme	132
Anforderungen an Räume und Einrichtungen	47	Die Lager- und Nebenräume	89	Warenausgabe	132
Reinigung und Desinfektion	48	Vorbereitungsraum	89	Inventur	134
Abfallbewirtschaftung und Umweltschutz	49	Lagerräume	89	Speisenplanung	135
Schädlingsbekämpfung	50	Nebenräume	90	Menüreihenfolge	135
Personalhygiene	51	Equipment – die Ausstattung	91	Grundsätze zur Menüerstellung	136
Körperpflege	51	Materialien der Küchenausstattung	91	Menüplanung	139
Arbeitskleidung	52	Normung und Standardisierung	92	Menüplanung	139
Gesundheit	52	Gastronom (GN)	92	Klassische Menüarten	139
Lebensmittelhygiene	52	Gargeräte	93	Weitere Menüarten	142
Gesundheitliche Gefährdungen	53	Küchenmaschinen und Küchengeräte	99	Menüs für ausländische Gäste	144
HACCP-Konzept laut Lebensmittelhygieneverordnung	55	Küchengeschirr	102	Gestaltung von Speisekarten	148
Festlegen der Verantwortlichen für die Entwicklung des HACCP-Konzepts	56	Küchenwerkzeuge	103	Voraussetzungen für die Erstellung von Speisekarten	148
Erstellen der Gefahrenanalyse	56	Equipment moderner Küchen	106	Arten von Speisekarten und Angeboten	148
Festlegen der kritischen Kontrollpunkte und Erstellen von Checklisten	58	Küchenmanagement	109	Gliederung einer Speisekarte	149
		Begriffe, die uns durch das Küchenmanagement begleiten	110	Sprachliche Gestaltung und gastronomische Regeln	149
		Ready, steady, go – praxisnahes Küchenmanagement	112	Layout und Lesbarkeit einer Speisekarte	151
				Inhalte einer Speisekarte	151
				Checkliste zur Überprüfung und zur Neugestaltung von Speisekarten	151

Speisen mit korrespondierenden Getränken		Gegenüberstellung der beiden Verfahren zur Preisberechnung	189	Lombardei, Piemont und Ligurien	215
Grundlagen zur Auswahl des richtigen Getränks	153	Verkaufsanalyse	190	Toskana	215
Aperitifs	153	Wirtschaftlichkeit und Kontrolle	191	Emilia-Romagna und Umbrien	216
Digestifs	153	Berechnung des Energiegehalts von Speisen	192	Rom und das Latium, Neapel und Kampanien	216
Wein – das edelste Getränk zu Speisen	153	Durchschnittlicher Energiebedarf	192	Apulien, Kalabrien und Sizilien	216
Mahlzeiten	155	Nährstoffe und Energie	193	Schweiz	217
Frühstück	155	Beispiel Berechnung des Energiegehalts einer Portion	193	Westschweiz	217
Frühstücksarten	155	Ausgewogenheit der Speisen	193	Ostschweiz	218
Vormittagsjause (zweites Frühstück, Imbiss, Zwischenmahlzeit)	159	Computerunterstützte Küchenverwaltung	194	Südschweiz – Tessin	218
Gabelfrühstück	160	Software für die Küche	194	Ungarn	218
Kaffeepause	160	Rezeptkartei	194	Tschechien und Slowakei	219
Brunch	160	Lagerkartei	195	Slowenien	220
Mittagessen	161	Planung	195	Kroatien	220
Abendessen	161	Betriebsergebnis	195	Spanien	221
Souper	161			Die fünf kulinarischen Regionen Spaniens	221
Buffet, Bankett, Catering und Barbecue	162	Esskultur – einst und jetzt	197	Türkei	223
Buffet	162	Begriffe, die uns durch die Esskultur begleiten	198	Griechenland	223
Buffetarten	162	Geschichte der Kochkunst	199	Großbritannien und Irland	224
Organisation eines Buffets	163	Die chinesische Küche als Wegweiser in die Moderne	199	England	224
Bankett (Eventmanagement)	169	Die Vorherrschaft der französischen Küche	199	Irland	225
Organisation eines Banketts	169	Die Entstehung der Nouvelle Cuisine	200	Schottland	225
Bankettangebot	169	Die österreichische Küche im Wandel der Zeit	202	Skandinavien	225
Catering (Partyservice)	170	Die deutsche Küche im Wandel der Zeit	202	Russland	226
Speisenauswahl für Catering	171	Die neue Esskultur und Gastronomieszene	203	USA	226
Barbecue (Grillparty)	171	Essverhalten – ein Teil der Esskultur	203	Eine kulinarische Reise durch die Vereinigten Staaten	226
Vorschläge für Grillpartys	172	Küchenarten – von der klassischen bis zur kreativen Küche	204	Asien	230
Kalkulation	174	Klassische Küche, internationale Küche	204	China	230
Zur Sache	174	Nationale Küche	204	Japan	231
Maße und Gewichte	174	Regionale Küche, bodenständige Küche	204	Indien	232
Ermittlung der Portionsgröße	175	Bürgerliche Küche	205	Internationale Trends	233
Gewichtstabellen für Portionsgrößen	175	Kreative Küche	205	Küchentrends	233
Praktische Verbrauchertabellen	178	Reise durch die Nationalküchen der Welt	206	Ethnische Küche	233
Ermittlung des Portionspreises	178	Österreich	206	Vegetarische Küche	233
Vom Bruttogewicht zum Nettogewicht	178	Österreichs Landesküchen	206	Hay'sche Trennkost	234
Vom Nettogewicht zum Einkaufsgewicht	178	Deutschland	209	Vollwertküche, Bioküche oder Naturküche	234
Vom Einkaufspreis zum Portionspreis	178	Norddeutschland	209	Assemblageküche, Systemküche	235
Durchführung des Warentests	179	Mitteldeutschland	210	Fastfoodküche	235
Ermittlung des Wareneinsatzes – Rezept- und Menükalkulation	181	Süddeutschland	210	Molekularküche	235
Rezeptkartei	181	Frankreich	211	Lebensmitteltrends	236
Wareneinsatz – Soll-Ist-Kostenvergleich	183	Die Provinzen Frankreichs	211	Conveniencefood	236
Ermittlung des Inklusivpreises – die Preiskalkulation	184	Italien	214	Functionalfood, Designerfood	236
Variante I: Preisberechnung mit Gemeinkostenzuschlag (progressive Kalkulation: von den Warenkosten ausgehend)	184	Friaul-Julisch Venetien bzw. Venedig	215	Novelfood	236
Variante II: Preisberechnung mit Deckungsbeitrag (retrograde Kalkulation: vom Verkaufspreis ausgehend)	187			Slowfood	237
				Stichwortverzeichnis	238
				Bildnachweis	248
				Literaturnachweis	251
				Ein herzliches Dankeschön	252
				Die Autoren	254

Begriffe, die uns durch die Karriere begleiten

À-la-carte-Restaurant	die Gäste bestellen die Speisen anhand der Speisekarte; die Speisen werden zumeist frisch zubereitet
Apprenti	Auszubildender, Lehrling
Bankettbetrieb	vorreservierte, geschlossene Veranstaltung mit einer Speisenfolge
Boucher de Cuisine	Küchenfleischer, Küchenmetzger
Catering	Bewirtungsservice, Partyservice
Chef de Cuisine	Küchenchef, Executive Chef, Küchenleiter
Chef de Partie	Partiechef, Abteilungskoch
Commis de Cuisine	Jungkoch, ausgebildeter junger Koch
Conveniencefood	vorbereitete Lebensmittel bzw. Speisen für die Weiterverarbeitung in der Gastronomie
Cuisinier pour le Personnel	Personalkoch
Demichief de Partie	stellvertretender Partiechef
Entremetier	Beilagenkoch
Executive Chef	Küchenchef, Küchenleiter
F-&-B-Manager/-Direktor	Food-and-Beverage-Manager/-Direktor, Wirtschaftsdirektor
Gardemanger	Koch der kalten Küche
Give-away	kleines Werbegeschenk, Gratisprobe
GV-Betriebe	Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung
Horsd'œuvrier	Koch der kalten Vorspeisen
Küchenbrigade	Küchenteam, Küchenmannschaft
Küchenmeister	Koch mit abgeschlossener Ausbildung, einigen Jahren Berufserfahrung und abgelegter Meisterprüfung
Maître d'Hôtel	Serviceleiter
Mise-en-Place-Arbeiten	Vorbereitungsarbeiten, Rüstarbeiten
Outsidecatering/Partyservice	Außer-Haus-Bewirtung
Patissier	Süßspeisenkoch
PAX	Abkürzung für Personenanzahl; Kürzel für Gästeanzahl auf Checklisten (z. B. 50 PAX)
Poissonnier	Fischkoch
Posten	Abteilung
Potager	Suppenkoch
Régimier	diätetisch geschulter Koch
Rotisseur	Braten-/Grillkoch
Saucier	Saucenkoch
Souschef	stellvertretender Küchenchef
Splitshift	Schichtdienst
Stewarding	für die Reinigung zuständige Abteilung in großen gastronomischen Betrieben
Systemgastronom	Berufsbild in der Systemgastronomie
Systemgastronomie	Franchisebetriebe mit standardisierten gastronomischen Konzepten
Tournant	Springer, Vertretung des Chef de Partie

Zum Auftakt

Noch vor nicht allzu langer Zeit erfreute sich ein leicht zu verwöhnender Gast im Restaurant an einem gemütlichen Platz und an einer gelungenen Mahlzeit. Doch das Nachfrageverhalten hat sich stark verändert.

Die heute proklamierte Dienstleistungsgesellschaft hat durch veränderte Kauf- und Freizeitwertvorstellungen einen neuen Gast geschaffen, der weiß, was er will. Die Branche reagiert darauf mit der Erkenntnis, dass es nicht genügt, etwas zu verkaufen, sondern dass dieses Etwas auch richtig zu verpacken ist – in das perfekte **Dienstleistungsangebot**.

So steht heute **gelebte Gastfreundschaft** zunehmend im Mittelpunkt. Die materiellen Produkte Essen und Trinken machen davon nur einen Teil aus. Im Vordergrund steht die **ideelle Dienstleistung**, das bestmögliche Bedienen der Gäste.

Gastgewerbe: der weltweit größte Gewerbebezweig

Mit beinahe zwei Millionen Beschäftigten sind im Hotel- und Gaststättengewerbe im deutschsprachigen Raum mehr Menschen tätig als in der Automobilindustrie. Allein in Österreich haben etwa 40.000 Betriebe mit sehr unterschiedlichen Betriebsformen (z. B. Hotels, Gasthöfe, Restaurants, Kantinen) das Wohl des Gastes im Auge.

Handwerk und mehr

In früheren Jahren legte das Hotel- und Gaststättengewerbe besonderen Wert auf die solide handwerkliche und fachliche Leistung. Geschätzt wurde der Nachwuchs, der eine ausgezeichnete Berufserfahrung in Küche und Service vorweisen konnte.

Diese Auffassung hat sich in den letzten Jahren gewandelt. Ein Unternehmen kann heute infolge der großen Konkurrenz nur dann wirtschaftlich erfolgreich arbeiten, wenn neben der fachlichen Kompetenz auch kaufmännische Grundvoraussetzungen und optimales Know-how der gängigen und der fachspezifischen Softwareprogramme gewährleistet sind, die betriebswirt-



IN UNSERER
DIENSTLEIS-
TUNGSGESELL-
SCHAFT STEHT
DAS WOHL
DES GASTES IM
ZENTRUM

schaftliche Entscheidungshilfen ermöglichen. Wichtiger denn je ist daher eine ausgezeichnete **fachliche und kaufmännische Qualifikation** der Mitarbeiter im Gastgewerbe.

All die vielen Beschäftigten in der Hotellerie und Gastronomie haben ihren konkreten **Dienstleistungsauftrag**, sei es in Küche, Service, Etage, Empfang, Ver-

kauf oder Verwaltung. Im Mittelpunkt steht das optimale und erfolgsorientierte Erbringen von Betreuungsleistungen, gepaart mit der **Freude am Beruf** und am Einsatz für den Gast.

Das folgende Kapitel zeigt Ihnen Wege auf, wie Sie mit Eigenengagement und Motivation über den Tellerrand der Ausbildung blicken können.

Kooperation zwischen Küche und Service

Teamwork ist das Zauberwort – Geschichten über die natürliche Feindschaft zwischen Schwarz und Weiß, Service und Küche, gibt es viele. Da ist zum Beispiel die, bei der ein Koch dem Restaurantleiter ein Küchentuch paniert und liebevoll garniert vorgesetzt hat. Oder die, bei der die Silberplatte so auf dem Herd steht, dass sie der Servicemitarbeiter nicht mehr fallen lassen kann, weil seine Hand daran klebt ...

TEAMWORK
HAT HEUTE
VORRANG,
KÜCHE UND
SERVICE
MÜSSEN IHREN
KLASSENKAMPF
VERGESSEN



Ohne gute Kooperation und Kommunikation zwischen Service und Küche geht gar nichts.

Das beste und schönste Soufflé, das nicht rechtzeitig zum Gast kommt, fällt zusammen, und weder der Koch noch der Restaurantfachmann können dafür Lob ernten. Wenn eine Arbeit aus Gründen fehlender Zusammenarbeit beanstandet und nicht bezahlt wird, ist das für den Betrieb extrem unangenehm. Es entsteht Schaden, das muss den Beteiligten klar sein.

Man braucht einander

- Die Servicemannschaft muss häufig für Fehler der Küche den Kopf hinhalten.
- Die Küche ist darauf angewiesen, die richtigen Bestellungen, sprich Bons, samt entsprechenden Zusatzinformationen leserlich und vollständig zu bekommen.

Professionelle Kommunikation zwischen Küche und Service erleichtert auf beiden Seiten das Arbeiten. Und reibungslose Abläufe tragen auch zu einem guten **Gesamtklima** des Lokals bei. Kaum etwas stört hingegen mehr, als wenn vor den Gästen oder für die Gäste hörbar gestritten wird (Wenn

sich's nicht mehr vermeiden lässt: Das Kühlhaus ist ein fast schalldichter Ort und hilft vielleicht auch sonst beim Abkühlen. Besser ist es allerdings, man atmet durch und ist von sich aus wieder ein echter Profi.).

Küche-Service-Meetings – mehr als eine lästige Erfindung

Wechselseitige **Information** sollte nicht auf Zufall beruhen, sondern geplant werden. Periodische Meetings können hilfreich sein, sie sollten aber nicht zur Kaffeepause verkommen.

Wechselt die Speisekarte, gibt es Tagesgerichte und zusätzliche Empfehlungen, müssen sich Service und Küche rechtzeitig absprechen.



Wenn die Küchenchefin die Karte mit den Empfehlungen fertig hat, besser aber noch um eine täglich gleich bleibende Uhrzeit, sollte sie sich zehn Minuten Zeit nehmen und mit der Serviceleitung die Veränderungen besprechen. So entfallen auch lästige Rückfragen während der Hauptbetriebszeit. Bei größeren Betrieben ist es sinnvoll, täglich ein **kurzes fixes Meeting mit Küchen- und Serviceleitung** einzuplanen. Die Betonung liegt dabei auf kurz – es geht nicht darum, mit unnötigen Sitzungen Zeit zu vergeuden, sondern gezielt und präzise Veränderungen und Abläufe zu besprechen.

Grundsätzlich sollten Speisekarten auch Informationen über Zubereitungsart und Beilagen bieten, aber klar ist auch, dass nicht jedes Detail vermerkt werden kann. Gerade wenn die Servicemannschaft wechselt, ist es daher sinnvoll, eine **Speisekarte mit Zusatzinformationen** an gut sichtbarer Stelle im Servicegang auszuhängen, auf der auch Saucen, Beilagen und Zubereitungsart detailliert angegeben sind.

Tagesempfehlungen sollten auf jeden Fall im Servicegang ausgehängt werden. Sind nur noch wenige Portionen verfügbar, wird das als Information an



INFORMATIONSAUSTAUSCH
IST DAS UMLUND AUF
ERFOLGREICHER
ZUSAMMENARBEIT

Koch und Gast

„Ich bin eben lieber in der Küche, sonst wäre ich ins Service gegangen“ – der Satz ist häufig zu hören, wenn sich Köche vor der direkten Kommunikation mit Gästen scheuen.

Was sie dabei vergessen: **Viele Gäste wollen wissen, wer für sie kocht.** Das gilt nicht nur dann, wenn der Koch oder die Köchin bekannt bis berühmt ist. Außerdem ist es besser, der Koch geht zu den Gästen, als Gäste kommen – unangemeldet – in die Küche. Das kann den Stress (auch wenn die Küche selbstverständlich immer repräsentabel aussehen sollte) enorm steigern.

das Service notiert, geht das empfohlene Gericht aus, wird die Empfehlung gestrichen. So können Missverständnisse vermieden werden.

Selbstverständlich sind alle Speisen fachgerecht zu **bonieren**.

Sonderwünsche – ja oder nein?

Auch solche Gäste gibt es

Ich hätte gern das Geselchte (Kassler) mit Kartoffelknödel, aber kann ich bitte statt des Knödels Reis und statt des Geselchten ein Naturschnitzel haben? Das wäre fein, danke! Ach ja, und statt des warmen Krautsalates hätte ich lieber einen Beilagensalat, aber keinen gemischten.

Sonderwünsche der Gäste werden wohl immer ein Zankapfel zwischen Küche und Service sein. Grundsätzlich gilt: Wo man den Wünschen der Gäste ohne besonderen Zusatzaufwand für die Küche entgegenkommen kann (zum Beispiel bei einem Beilagenwechsel), sollte man es selbstverständlich tun. Es liegt am Fingerspitzengefühl des Servicemitarbeiters, wann er von sich aus Sonderwünsche akzeptiert und wann er zuerst in der Küche nachfragt. Funktio-

niert diese Abstimmung nicht, sollte das ein Thema im nächsten Küche-Service-Meeting sein. Wichtig ist, dass Sonderwünsche gut leserlich und unmissverständlich auf dem Bon vermerkt werden (gängige Kürzel können abgesprochen und eventuell auf einem Blatt in der Küche ausgehängt werden).

Es stimmt schon – Zeit ist Geld

Zur perfekten Kommunikation zwischen Gast, Service und Küche gehören auch besondere Wünsche, was den **Zeitablauf** einer Speisenfolge angeht, oder besondere Eigenheiten von Stammgästen, die den Servicemitarbeitern bekannt sind. Wollen Gäste besonders rasch oder mit besonders langen Pausen essen, sollte das auf dem Bon vermerkt werden.

Noch ein Tipp am Rande

Gutes Personalesen trägt mit Sicherheit zur besseren Kommunikation zwischen Küche und Service bei. Liebe und Verständnis gehen eben auch durch den Magen.

Damit der erste Eindruck stimmt

Um also nicht nur am Herd, sondern auch vor den Gästen gute Figur zu machen, geht es zuallererst um das Äußerliche: Bevor ich die Küche verlasse und zu Gästen gehe, sehe ich mich genau an (gute Restaurants und Hotels haben daher im Servicegang einen Spiegel): Ist meine **Kleidung sauber** und sieht sie hygienisch aus? Sind auch meine Hände entsprechend sauber? Nicht immer müssen Köche die traditionelle Tracht tragen (siehe aber die Hygienerichtlinien betreffend Arbeitskleidung, S. 52). Wie Sie sich kleiden, sollte aber zum Typ des Lokals passen, auch das gehört zu einem stimmigen Gesamtkonzept.



Das Outfit soll zum Stil des Lokals passen

Festlegen der kritischen Kontrollpunkte und Erstellen von Checklisten

Anhand der Gefahrenanalyse können Sie nun die kritischen Kontrollpunkte festlegen.

Beispiele für Kontrollpunkte in einem Betrieb

- Baulichkeit, Ausstattung und Werkzeuge.
- Warenanlieferung und Warenübernahme.
- Funktion der Kühleinrichtungen.
- Gar- und Warmhaltetemperaturen (Kerntemperatur und Warmhaltetemperatur müssen über 70 °C liegen).
- Prozess der Verarbeitung von rohem Geflügel, Fleisch und Fisch.
- Prozess der Verarbeitung von rohen Eiern.
- Mitarbeiter in der Küche (Personalhygiene).
- Reinigung und Desinfektion der Räumlichkeiten, Arbeitsplätze, Werkzeuge und Geräte.
- Vorsorgemaßnahmen zur Verhinderung von Schädlingsbefall.
- Regelmäßige Information der Mitarbeiter über die Hygienemaßnahmen im Betrieb.

Achten Sie dabei wiederum auf den Arbeitsablauf (dann geht Ihnen nichts durch die Lappen) und analysieren Sie die kritischen Kontrollpunkte

- bei der Warenanlieferung (dem Wareneingang),
- bei der Lagerung (in Lager-, Kühl- und Tiefkühlräumen),
- bei der Speisenproduktion (Vorbereitung und Verarbeitung der Lebensmittel) unter Berücksichtigung von besonders gefährlichen Lebensmitteln und Speisen,
- beim Warmhalten, Kühl lagern, Regenerieren und bei der Speisenausgabe,
- bei der Reinigung der Küche, Maschinen, Geräte und Werkzeuge und
- bei der Mülllagerung und -entsorgung.

Die Überwachung der Kontrollpunkte lässt sich am besten mithilfe von Checklisten (meist EDV-unterstützt) durchführen, die eine regelmäßige Überprüfung auch dokumentieren.



Checklisten unterstützen die Dokumentation der Eigenkontrolle

Darin ist festzulegen:

Wer?

- Name
- Stellvertreter

Wann?

- Häufigkeit
- Zeitpunkt

Was?

- Rohstoffe
- Werkzeuge

Wo?

- Kühlraum
- Geflügelarbeitsplatz

Wie?

- Checklisten
- Kerntemperaturmessgerät
- Thermometer etc.

Checklisten werden zur Kontrolle der kritischen Kontrollpunkte

- der Räumlichkeiten,
- der Mitarbeiter,
- der Werkzeuge und Geräte,
- des Wareneingangs,
- der Lebensmittellagerung,
- der Vor- und Zubereitung der Speisen,
- der Hygiene am Arbeitsplatz (Arbeitsplatztrennung),
- der Weiterverarbeitung der Speisen,
- der Aufbewahrung und Ausgabe der fertigen Gerichte,
- der Müllentsorgung,
- der Reinigung von Arbeitsflächen, Geschirr und Räumlichkeiten,
- bei den Vorsorgemaßnahmen zur Verhinderung von Schädlingsbefall erstellt.

Hier die Arbeitsabläufe im Detail, damit Sie die für Ihr Eigenkontrollsystem relevanten kritischen Kontrollpunkte ausfindig machen können.

Ermittlung der kritischen Kontrollpunkte bei der Warenanlieferung

Die Lebensmittel, die Sie bei der Warenanlieferung annehmen, müssen für den Verzehr geeignet sein. Sie tragen dafür die Verantwortung. Achten Sie dabei auch auf den voraussichtlichen Zeitpunkt des Verbrauchs – z. B. muss eine Wochenmenge an Eiern auch mindestens eine Woche lang frisch bleiben.



SIND DIE BETRIEBS-, DIE PERSONAL- UND DIE LEBENSMITTELHYGIENE IN ORDNUNG, IST DIE SICHERHEIT DER SPEISEN GARANTIERT

Was ist zu kontrollieren?

- Das Aussehen, die Frische.
- Die Verpackung (das Mindesthaltbarkeitsdatum).
- Verunreinigungen (Schädlingsbefall oder sonstige Fremdkörper).
- Die Produkttemperatur.

Aussehen, Frische

Überprüfen Sie das Aussehen, den Geruch und damit die Frische der Lebensmittel (z. B. von Gemüse, Fisch, Muscheln etc.). Einige Qualitätsmängel, z. B., ob Nüsse oder Mohn ranzig sind, lassen sich nur durch Öffnen der Verpackung feststellen.

Verpackung

- Die Verpackung muss verschlossen und sauber sein sowie vorschriftsmäßig mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum beschriftet sein.
- Sie muss unbeschädigt (Konserven auf mögliche Bombage überprüfen) und frei von Fremdgerüchen sein.

Verunreinigungen

Überprüfen Sie die Lebensmittel

- auf Schädlingsbefall, z. B. Schalenobst (Nüsse, Mandeln), Getreide, Mehl, Rosinen auf Mottenbefall oder Blattsalat und Gemüse wie Karfiol auf Schnecken- und Käferbefall,
- auf pathogene Mikroorganismen (z. B. Schimmel)
- sowie auf Fremdkörper jeglicher Art (siehe physikalische Gefahren, S. 55).



Salat ist eine von Schnecken bevorzugte Herberge



EMPFINDLICHE
LEBENSMITTEL
WIE FISCH SIND
BESONDERS
GEWISSENHAFT
AUF FRISCHE
UND QUALITÄT
ZU PRÜFEN

Produkttemperatur

Kontrollieren Sie, ob die Temperatur der Produkte bei der Anlieferung den Sollwerten entspricht. Achten Sie darauf, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Produkte	Solltemperaturen
Fische, Weich- und Krustentiere (frisch bzw. lebend)	≤ 2 °C
Innereien	≤ 3 °C
Faschiertes (Hackfleisch)	≤ 4 °C
Frischfleisch, Geflügelfleisch, Wildfleisch und Knochen	≤ 6 °C
Rohe Eier, Milch und Milchprodukte	≤ 8 °C
Gemüse und Obst	10–15 °C
Tiefkühlwaren	≤ -18 °C

Dauer der Übernahme

Nehmen Sie die Kontrolle der Waren gewissenhaft vor und arbeiten Sie sauber. Achten Sie aber auch darauf, dass die Warenübernahme nicht unnötig lange dauert, damit es nicht währenddessen zu Kontaminationen oder Verunreinigungen kommt.

Nach der Übernahme

Sind die Produkte überprüft und einwandfrei, haben Sie dafür zu sorgen, dass sie sofort ordnungsgemäß eingelagert oder frisch verarbeitet werden.

Anlegen des Druckverbandes



Fixieren Sie nun den Druckkörper mit einem zusammengelegten Dreieckstuch, das Sie über dem Druckkörper verknoten. Sollte es durch den Druckverband bluten, wird ein zweiter Druckverband darüber gelegt.

Maßnahmen bei Knochenbrüchen

Notfallpatienten sind bis zum Eintreffen des Rettungsdienstes liegend zu lagern. Achtung: Bei Verdacht auf Wirbelsäulen- oder Beckenverletzungen darf die Lage des Notfallpatienten nicht verändert werden, sofern er ansprechbar ist!

Maßnahmen bei Verätzungen

Sofort den Rettungsdienst verständigen, die betroffenen Körperstellen, z. B. Augen oder Haut, gründlich mit Wasser spülen (ca. 15 Minuten) und keimfrei verbinden.

Maßnahmen bei Verbrennungen

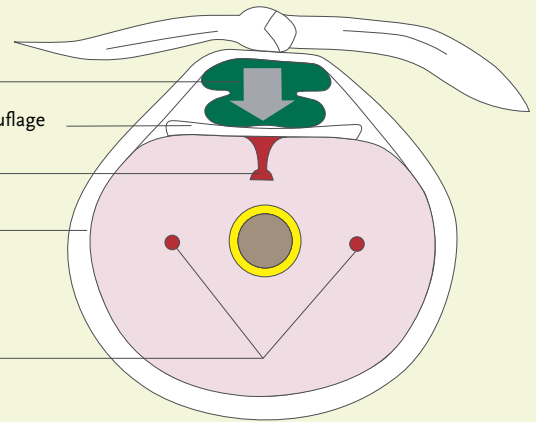
Die Erste Hilfe richtet sich nach dem Grad der Verbrennung:

- **1. Grad:** Rötung, Schwellung, Schmerz.
- **2. Grad:** Blasenbildung und oberflächliche Zerstörung der Haut.
- **3. Grad:** Schorfbildung, Verkohlung.

Nicht offene Brandwunden zur Schmerzlinderung und Schockbekämpfung unter reines, fließendes Wasser halten. Eventuell gekühltes Gelkissen

WIRKUNGS- PRINZIP DES DRUCKVER- BANDS (SCHE- MATISCHE DARSTELLUNG)

Druckkörper
keimfreie Wundauflage
blutendes
Gefäß
Befestigung
durchblutete
Gefäße



auflegen. Einen keimfreien, nicht klebenden Verband (Metallineverband) anbringen. Gesichts- und Augenverbrennungen zur Vermeidung von Narbenbildung nicht abdecken! Keine Salben und Hausmittel verwenden!

Bei Kleiderbränden den Brennenden am Boden wälzen und das Feuer mit Löschdecken erstickern. Löschdecken müssen im Küchenbereich griffbereit aufbewahrt werden. Kleidungsreste, die nicht mit Brandwunden verklebt sind, vorsichtig entfernen. Verbrannte Körperstellen bis zum Eintreffen des Rettungsdienstes mit kaltem Wasser kühlen.

Maßnahmen bei Stromunfällen

- Sofort den Stecker ziehen, um den Stromkreis zu unterbrechen.
- Zum Berühren des Verunglückten trockene Handschuhe oder Tücher verwenden oder Plastikfolie um die Hände wickeln. Damit wird ein Überleiten des Stroms verhindert.
- Bis zum Eintreffen von Arzt oder Rettungsdienst regelmäßig die Lebenszeichen des Verletzten kontrollieren – der Stromdurchfluss beeinflusst Herzrhythmus und Atmung.



Eine Löschdecke muss für den Ernstfall in der Küche griffbereit sein

Ergonomie

Um den Begriff zu erklären, bedarf es keiner wissenschaftlichen Abhandlung. Es ist ganz einfach: Sie können Ihre Körpergröße nicht nach Bedarf verändern, wenn die Höhe der Arbeitsfläche nicht Ihren Maßen entspricht. Umgekehrt geht's aber schon: Die Arbeitsfläche kann sehr wohl auf Ihre Maße abgestimmt werden. Und genau darum geht es: Ergonomie ist die Lehre von der Anpassung der Arbeitsbedingungen und der Betriebsmittel an den Menschen.

Die Maße des Menschen liefern demnach die Grundlage für die Ergonomie. Aufgrund von Durchschnittswerten können Arbeitsräume und Arbeitsplätze eingerichtet, Geräte und Einrichtungsgegenstände angefertigt und Maschinen hergestellt werden, die dem arbeitenden Menschen entsprechen.

Nachdem statistisch gesehen nur ca. fünf Prozent aller Arbeitenden mit ihren Maßen über oder unter den Durchschnittswerten liegen, können auf Basis dieser Werte allgemeine Aussagen getroffen werden.

Richtet man einen Betrieb nach ergonomischen Kriterien ein, bringt das Vorteile für die Arbeitenden und den Betrieb:

Vorteile für die Mitarbeiter

- Die Konzentrationsfähigkeit ist verbessert. Dadurch kommt es zu weniger Unfällen.
- Gesundheitliche Risiken werden minimiert, die körperliche Beanspruchung eingeschränkt.
- Die Mitarbeiter machen ihre Arbeit gern, wenn sie sich an ihrem Arbeitsplatz wohlfühlen.

Die Ergonomie bezieht sich auf die gesamte Arbeitsgestaltung. Dabei geht es einerseits um das Umfeld, das ergonomisch zu gestalten ist, andererseits um die Mitarbeiter selbst, die ihre Arbeit ergonomisch ausführen können.

Das Umfeld

Die Gestaltung des Arbeitsplatzes, der Ausstattung und der Betriebsmittel beeinflusst das Arbeitsergebnis.

Arbeitsraum und Ausstattung

Für den Arbeitsraum empfiehlt sich eine Größe von 9 m² bei einem Mitarbeiter. Sind zwei Beschäftigte in einem Raum tätig, ist eine Fläche von 14 m² zu empfehlen, für drei eine Fläche von 15 m².

Bei der Gestaltung des Umfelds ist es wichtig, auf angenehme Farben und

Vorteile für den Betrieb

- Gesunde Mitarbeiter, die ihren Arbeitsplatz zu schätzen wissen, bringen mehr Leistung in gleicher Zeit.
- Es gibt weniger Krankenstände.
- Qualitätsstandards können gehalten werden.
- Die Betriebsmittel werden ideal ausgelastet.

strapazierfähige Materialien zu achten. Der Fußboden soll elastisch sein und Schritte abfedern. Die Möbel sind nach Arbeitsschritten sinnvoll anzuordnen und sie sollen Platz für die benötigten Betriebs- und Arbeitsmittel in idealer Höhe bieten.

Das am besten geeignete Licht im Arbeitsbereich ist zweifelsohne das Tageslicht. Daher soll die Beleuchtung diesem auch so gut wie möglich entsprechen. Ein tageslichtähnliches Licht, das die Arbeitsplätze blendungsfrei ausleuchtet, ist ideal.

Wichtig sind darüber hinaus noch die Raumtemperatur, die bei 20 °C liegen soll, und die Luftfeuchtigkeit, die mit 55 % für Wohlbefinden bei der Arbeit sorgt. Ebenso sollen die Arbeitsbereiche gut belüftbar sein. Klima- und Lüftungsanlagen sind dann ideal, wenn der Luftaustausch langsam und kontinuierlich vor sich geht und keine Zugluft entsteht. Ebenso sollen die Anlagen geräuschfrei arbeiten. Denn auch der Lärm ist ein Faktor, der das Arbeitsklima negativ beeinflusst. Er soll so weit wie möglich verhindert werden, da er die Konzentration stört. So sind hohe Frequenzen eine nervliche Belastung und monotone Geräusche führen zu Ermüdung.

Betriebsmittel

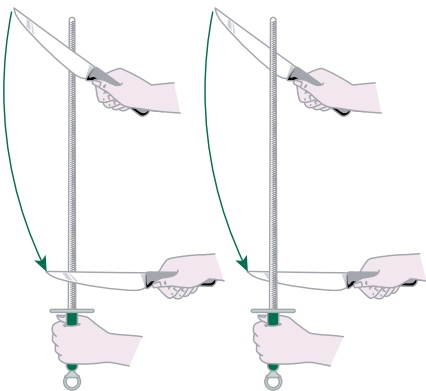
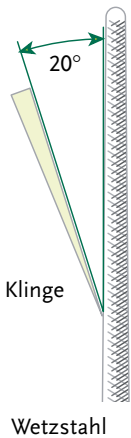
Ohne die geeignete Ausrüstung, wie Werkzeuge, Geräte, Maschinen, könnten Produkte oder sonstige Leistungen nur sehr schwer oder unter enormem Zeitaufwand hergestellt werden. Die Wahl der richtigen



EIN NACH
ERGONOMISCHEN
KRITERIEN
GESTALTETER
ARBEITSPLATZ
TRÄGT ZUM
WOHLBEFINDEN
UND ZUR
VERHINDERUNG
VON VERLETZUNGEN
BZW. CHRONISCHEN
BELASTUNGEN
WIE RÜCKENSCHMERZEN
ODER VERSpannungen
BEI

Zeit hat man täglich viele Stunden Zeit dazu, Erfahrung im Umgang mit Messern zu sammeln – und ergänzen Sie Ihr Messerset um jene Messer, die Sie in Ihrem Küchenalltag tatsächlich verwenden werden. So stellen Sie sich über die Jahre Ihr maßgeschneidertes Set zusammen, das im Endeffekt günstiger ist und Ihr langjähriger Begleiter im Küchenalltag sein wird.

Wenn die Schärfe des Messers nachlässt, wetzen Sie es auf einem Wetzstahl, indem Sie die Klinge in einem Winkel von 20° in Richtung der Schneide über den Stahlstreicher streichen.



Die Klingen der Messer müssen scharf gewetzt sein, damit man problemlos saubere Schnitte machen kann.



HOCH-
WERTIGES
MESSERSET



1 Wetzstahl, Stahlstreicher/Aiguiseur/Sharpening steel

Zum Abziehen, Schärfen glatter Messer.

2 Lachsmesser/Couteau de saumon/Salmon knife

Lang, schmal und biegsam, abgerundete Klinge; zum Schneiden von Räucherlachs.

3 Fleischmesser/Couteau de viande/Meat knife

Zum Schneiden von rohem Fleisch.

4 Schneidemesser oder Küchenmesser/Couteau de cuisine/Kitchen knife

Allroundmesser zum Schneiden von Gemüse, Kartoffeln, Obst, Fleisch.

5 Säge-, Torten- bzw. Brotmesser/Couteau de pâtisserie/Cake knife

Mit Wellenschliff, zum Schneiden von kaltem Braten, Terrinen, Pasteten, Brot, Kuchen, Germ(Hefe)teiggebäck und Torten.

6 Filetmesser/Couteau à fileter/Filleting knife

Zum Filetieren von Filetfleisch und Fisch.

7 Officemesser/Couteau d'office/Paring knife

Mit schmaler, spitzer, ca. 10–15 cm langer Klinge; zum Vorbereiten und Schneiden von Gemüse und Obst.

8 Ausbeinmesser/Couteau à désosser/Boning knife

Zum Ausbeinen und Knochenauslösen von großen Fleischstücken.

9 Chartreuse- oder Dressiermesser/Couteau à la chartreuse/Dress knife

Zum Schneiden geriffelter Scheiben von Gemüse, z. B. Roten Rüben, Gurken sowie Kartoffeln.

10 Gemüsemesser, Gemüseputz-

messer, Rüstmesser/Couteau de légumes/Paring knife
Zum Putzen und Vorbereiten von Gemüse, Salaten, Kartoffeln, Pilzen und Obst.

11 Tourniermesser/Couteau à tourner/Tourné knife

Für gleichmäßiges Formen bzw. Tournieren von Gemüse, Kartoffeln und Obst.

Es gibt auch Messer mit Klingen aus Porzellan. Sie haben den Vorteil, dass sie die Schärfe nicht verlieren, sind aber noch teurer als Messer mit Stahlklingen.





Weitere Küchenwerkzeuge und Küchenzubehör

1 Palette/Palette/Pallet

Zum Aufstreichen von Füllungen, Cremes und als Hilfe zum Abheben und Anrichten.

2 Fleischgabel/Fourchette de viande/ Meat fork

Zum Fixieren und Wenden gegarter Fleisch-, Fisch- und Gemüsestücke.

3 Julienneschneider/ Coupeur de julienne/Julienne cutter

Mit mehreren Rillen; zum Schneiden von Julienne.

4 Gemüseschäler, Spargelschäler/ Économe/Peeler

Zum Schälen von Gemüse, Kartoffeln und Obst.

5 Grätenzange, Fischpinzette/ Pincette d'arête/Fish tweezer

Zum Entfernen von Gräten aus Fischfilets.

6 Austernöffner oder Austernbrecher/ Ouvre-huîtres/Oyster knife

Mit kurzer, scharfer Spitze, zum Öffnen von Austern.

7 Butterroller/Coquilleur à beurre/ Butter curler

Zum Formen von Butterrollchen.

8 Fischschere/Ciseaux de poisson/ Fish shears

Zum Abschneiden der Flossen von Fischen.

9 Parisienne- oder Noisetteausstecher/ Cuillère à pommes parisiennes/ Ball cutter

Zum Formen von Kugeln aus Gemüse, Kartoffeln und Obst, z. B. Melonen.



Melonenkugeln werden mit dem Parisienneausstecher angefertigt

10 Kanneliermesser (Riefenschneider)/ Couteau de cannelures/Groove knife

Zum Kannelieren (Verzieren mit Rillen) von Zitrusfrüchten, Gurken, Radieschen etc.

11 Zestenmesser/Zesteur/ Lemon zester

Zum Schneiden von feinen Fäden der Schalen von Zitrusfrüchten (Zesten).

12 Spachtel/Spatule/Spatula

Zum Wenden des Garguts auf der Grill- und Bratenplatte und Abziehen der Garplatte (Entfernen von Bratenrückstand und Fett).

13 Bridiernadel/Aiguille à brider/ Trussing needle

Mit der Bridiernadel und Küchengarn wird Geflügel vor dem Garen in Form gebracht.

14 Spicknadel/Aiguille à larder/ Larding pin

Speckstreifen und Gemüsestreifen (Karotten, Sellerie etc.) werden damit in rohes Fleisch, Geflügel und Wild eingezogen.

Der richtige Einsatz der Werkzeuge erfordert Fachkenntnisse, damit die täglich anfallende Arbeit ökonomisch und mit einem gewissen Arbeitskomfort umgesetzt werden kann.

Unverzichtbare Werkzeuge in der warmen Küche

- **Siebe:** Abtropfsieb, Gemüsesieb, Spitzsieb, Passiersieb, kleines Saucensieb.
- **Hobel:** Gemüsehobel, Trüffelhobel, Universalhobel (Mandoline), Nockerlhobel.
- **Raffeln und Reiben:** Muskatreibe, Käse reibe, Röstreibe.
- **Schaufeln:** Backschaufel, gelocht und ungelocht, Schäumer, Portionierlöffel, Schaumlöffel.
- **Schöpfer:** Suppenschöpfer, Saucenschöpfer, Spitzschöpfer, Lochschöpfer.
- **Verschiedenes:** Schneidebretter in verschiedenen Farben, Kochlöffel, Bratpfannenscherrer, Kartoffelstampfer, Trichter, Eiring, Messbecher, Anrichtezange, Grillzange, Passiertuch, Kartoffelpresse, Zitronenpresse, Schneebesen, Kesselrute, Maronimesser, Gummischaber, Pinsel, Dosenöffner.

Noch ein Tipp am Rande

Als Richtschnur für die ideale Mitarbeiteranzahl gilt: Die Lohnkosten der Küchenbrigade sollen ungefähr 35–40 % des Nettoumsatzes der Speisen ausmachen; liegt der Wert hingegen über 45 %, ist dringender Handlungsbedarf gegeben, denn die Wirtschaftlichkeit der Küche ist gefährdet.

Organisationsmittel zur Personalplanung

Dienstplan

Der wöchentliche Dienstplan wird vom Küchenchef erstellt. Die Arbeitszeiten richten sich nach Bedarf und Arbeitsanforderung (z. B. À-la-carte-Geschäft, Bankette und Menge der herzustellenden Speisen). Je nach Betriebsart und -größe kommt es zu Schicht- oder Teildiensten.

Die Mitarbeiter müssen dem Küchenchef Dienstplanwünsche für die kommende Woche bis spätestens Donnerstag schriftlich bekannt geben. Am Freitagvormittag wird der Dienstplan für die kommende Woche ausgehängt und muss von allen Mitarbeitern unterschrieben werden.

Was steht auf dem Dienstplan?

- Die Arbeitszeit: Sie beträgt täglich acht Stunden, wobei am Dienstplan achteinhalb Stunden inklusive einer halben Stunde Pause angeführt sind.
- Überstunden und Guttage.
- Der Vermerk „Änderungen vorbehalten“: Er weist darauf hin, dass in Absprache mit den Mitarbeitern die festgelegte Dienstzeit geändert werden kann, z. B. im Krankheitsfall eines Mitarbeiters, bei zusätzlicher Geschäftsanbahnung oder kurzfristiger Stornierung von Veranstaltungen.

Stellenbeschreibung, Jobdescription

In der Stellenbeschreibung ist das Anforderungsprofil für jede Position mit Kompetenzen, Aufgaben- und Verantwortungsbereichen festgehalten. Sie wird vom Küchenchef oder von der Geschäftsführung nach den betrieblichen Gegebenheiten erstellt. Die Stellenbeschreibung dient als wichtige Grundlage beim Einstellungsgespräch und wird neuen Mitarbeitern bei Dienstantritt ausgehändigt. Je detaillierter die Beschreibung ist, desto leichter können sich die Mitarbeiter und der Küchenchef orientieren.

Beispiel einer Stellenbeschreibung (Chef Saucier in einem Großbetrieb)

KOMPETENZEN	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mehrjährige Tätigkeit und fachliche Kenntnisse in allen Bereichen der internationalen und nationalen warmen Küche. ■ Kostenbewusstes Denken und Agieren. ■ Organisatorische Fähigkeiten, Führungsqualitäten bzw. -erfahrung, Teamfähigkeit. ■ Bereitschaft zur Kooperation mit Mitarbeitern und anderen Abteilungen. ■ Fortbildungs- und Innovationsbereitschaft, Kreativität und Engagement.
AUFGABENBEREICHE	<ul style="list-style-type: none"> ■ Führung der Commis und Apprentis am Posten Saucier und Anleitung zu effizienter Arbeit. ■ Erstellung des Arbeitsplans mit Mise-en-Place-Mengen, falls notwendig, mit genauer Zeitangabe. ■ Führung eines Logbuchs am Posten, Erstellung von Fassungslisten etc. ■ Produktion und Fertigstellung der Speisen für Bankette und Catering. ■ Produktion und Vorbereitung der Speisen für Restaurant, Coffeeshop, Bierlokal und Zimmerservice. ■ Erstellung der Checklisten, Arbeitspläne und Mise-en-Place-Listen.
VERANTWORTUNG	<ul style="list-style-type: none"> ■ Qualitätskontrolle und Kontrolle der Verbraucherliste und Rezeptkartei. ■ Einhaltung der HACCP-Richtlinien, Temperaturkontrollen, Dokumentation und Schulung der Sauciermitarbeiter. ■ Abhaltung regelmäßiger Trainings für Commis und Apprentis. ■ Vorschläge für Tageskarte und Tagesmenüs.

Beispiel eines Dienstplans für die Qualitätsstufe 1

HILTON DIENSTPLAN

Die Küche

	NAME	MO	DI	MI	DO	FR	SA	SO
Datum		27. Februar	28. Februar	1. März	2. März	3. März	4. März	5. März
m	Christoph Stolz	Dienst	Dienst	Dienst	Dienst	Dienst	A	Duty
m	Michael Zill	A	A	Dienst	Dienst	Dienst	Dienst	Dienst
m	Thomas Stiegler	Dienst	Dienst	Dienst	Dienst	Dienst	A	A

Restaurant

Saucier									
m	Alexander Kollman	A	A	15.00–23.30	15.00–23.30	15.00–23.30	A	A	
m	Erich Riegler	7.00–15.30	7.00–15.30	7.00–15.30	A	A	7.00–15.30	7.00–15.30	
m	Daniel Nußdorfer	15.00–23.30	16.30–1.00	A	7.00–15.30	7.00–15.30	15.00–23.30	15.00–23.30	
Entremetier									
m	Lukas Gut	A	7.00–15.30	7.00–15.30	7.00–15.30	7.00–15.30	7.00–15.30	7.00–15.30	
m	Gerhard Hermann	15.00–23.30	15.00–23.30	16.30–1.00	15.00–23.30	16.30–1.00	A	A	
L	m	Martin Hofer	7.00–15.30	7.00–15.30	A	Schule	A	16.30–1.00	15.00–23.30
Gardemanger									
m	Richard Jäger	7.00–15.30	7.00–15.30	7.00–15.30	7.00–15.30	7.00–15.30	A	A	
m	Oliver Wimmer	A	A	15.00–23.30	16.30–1.00	15.00–23.30	15.00–23.30	16.30–1.00	
m	Christian Kovacs	16.30–1.00	15.00–23.30	10.00–18.00	BQ	A	A	7.00–15.30	7.00–15.30
Boucherie									
m	Werner Lohmayr	6.00–14.30	6.00–14.30	6.00–14.30	6.00–14.30	6.00–14.30	A	A	

Jazzclub

w	Marie Wiesner	16.00–0.30	16.00–0.30	16.00–0.30	A	16.00–0.30	16.00–0.30	16.00–0.30
---	---------------	------------	------------	------------	---	------------	------------	------------

Änderungen vorbehalten! 8 Stunden
 Duty = nach Bedarf, A = außer Dienst, L = Lehrling, BQ = Bankett

Erstellt von:

Wareneinkauf

Ein gut geplanter Einkauf garantiert Wirtschaftlichkeit und trägt somit wesentlich zum Erfolg eines Betriebes bei. Ziel des Einkaufs ist es, die beste Qualität zum bestmöglichen Preis zu erwerben. Niedrige Preise sind kein Ersatz für Qualität.

Voraussetzungen für den wirtschaftlichen Einkauf

Um für die Bestellung den Warenbedarf zu erfassen, sind folgende Faktoren zu berücksichtigen:

- **Gästestand:** Die Anzahl der zu erwartenden Gäste muss bekannt sein. In Restaurants errechnet man die zu erwartende Gästezahl anhand der Reservierungen und der Erfahrungswerte. Bei Veranstaltungen und Caterings ist die Personenzahl meist bekannt.
- **Warenbestand:** Der Warenbestand ist im Lager bzw. in der Küche zu erfassen und zu kontrollieren. Auch hier gilt es, das richtige Maß zu finden: Ein Zuwenig an Waren beeinträchtigt bzw. behindert die Produktion – ein Zuviel verursacht Qualitätsverlust und blockiert Betriebsmittel.
- **Saisonangebote, Marktlage:** Preise und Angebote von Frischprodukten sind saisonal verschieden und beim Einkauf zu berücksichtigen. Jeder Koch sollte zumindest einmal monatlich einen Marktbesuch einplanen, um sich einen Überblick über die frischen Produkte sowie Preise zu verschaffen.



Saisonangebote nutzen!



GIBT ES DEN OPTIMALEN WARENBESTAND? JA, WENN DIE KÜCHENLEITUNG EINERSEITS BEI DER BESTELLUNG UND ANDERERSEITS DURCH FLEXIBLES HANDELN DEN WARENVERBRAUCH OPTIMAL STEUERT.

- **Tagespreis:** Marktprodukte, wie Gemüse und Obst, haben Tagespreise. Sonderangebote im Großhandel, z. B. von Fleisch oder Fisch, sind für die Planung der Tageskarte von Bedeutung.
- **Speisen-, Tages- und Menükarten:** Der Einkauf der benötigten Waren richtet sich nach den angebotenen Gerichten.
- **Haltbarkeit der Lebensmittel und Lagermöglichkeiten:** Bei den Einkaufsmengen sind die Ablaufdaten zu beachten.
- **Zahlungsbedingungen:** Beim Vergleich von verschiedenen Waren sind auch verschiedene Rabattbedingungen (Mengen-, Treuerabatt) bzw. Zahlungsbedingungen (Bar-, Kreditkauf etc.) zu berücksichtigen (siehe Beispiel eines Preis- bzw. Angebotsvergleichs, S. 131).

Darüber hinaus ist beim Einkauf auf die Produktgröße, den Zuschnitt (z. B. beim Fleisch), den Nettoinhalt und die Qualität zu achten, andernfalls können sich scheinbar günstige Lebensmittel als teuer herausstellen.

Was beim Einkauf eingespart wird, braucht nicht erst verdient zu werden.

Organisationsmittel für den wirtschaftlichen Einkauf

Folgende Hilfsmittel werden für den wirtschaftlichen Einkauf herangezogen:

- **Marktliste:** Vermerk von allen tiefgekühlten und frischen Produkten wie Fleisch, Fisch, Milchprodukten, Gemüse, Obst und Gebäck. Bestellt werden die frischen Produkte meist täglich.
- **Lagerkarteiliste:** Erfassung des Warenbestandes von lagerfähigen Trockenprodukten. Diese Waren werden in größeren Intervallen bestellt.

Geschäftlokals etc.), müssen aber auch durch die verkauften Leistungen abgedeckt werden, damit der Betrieb langfristig überleben kann. Deswegen werden diese Gemeinkosten prozentuell jedem Gericht bzw. Menü aufgeschlagen. Dieses Kalkulationsschema ist eine praktikable Preisberechnung für Menüs und Buffets bei Bankettveranstaltungen, Caterings und in der Gemeinschaftsverpflegung für Tagesmenüs. Die Höhe des Gemeinkostenzuschlagssatzes muss regelmäßig an die aktuelle Geschäftssituation (Anzahl der Angestellten, Investitionen in Küche und Restaurant etc.) angepasst werden.

Beispiel Ermittlung des Verkaufspreises mit 10 % Umsatzsteuer (Österreich)

Berechnet wird der Verkaufspreis des bereits kalkulierten Menüs: Kresseschaumsuppe – Filetsteak mit Pilzen und Beilagen – Zitronensorbet mit Früchten (siehe S. 183). Der Gemeinkostenzuschlag beträgt insgesamt 250 %, der Gewinnzuschlag 6 % und der Bedienungszuschlag 12,5 %.

Warenkosten (ohne Umsatzsteuer)	100 %	6,68
Gemeinkostenzuschlag	250 %	16,70
Selbstkosten	=	23,38
Gewinnzuschlag 6 % von den Selbstkosten		1,40
Grundpreis	=	24,78
Bedienungszuschlag 12,5 % vom Grundpreis		3,10
Nettoverkaufspreis	=	27,88
Umsatzsteuer 10 %		2,79
Verkaufspreis	=	30,66

Das Menü kostet in diesem Beispiel 30,50 € (abgerundet) oder 31,00 € (aufgerundet).

Beispiel Ermittlung des Verkaufspreises mit 19 % Umsatzsteuer (Deutschland)

Wenn der gleiche Gastronomiebetrieb in Deutschland angesiedelt wäre, ergäbe sich aufgrund anderer Rahmenbedingungen (7 % Umsatzsteuer bei den Warenkosten, Bedienungszuschlag in den Gemeinkosten inkludiert, Verkaufspreis inklusive 19 % Umsatzsteuer) folgende Kalkulation:

Warenkosten (ohne Umsatzsteuer)	100 %	6,87
Gemeinkostenzuschlag (inkl. Bedienungszuschlag)	262,5 %	18,03
Selbstkosten	=	24,90
Gewinnzuschlag 6 % von den Selbstkosten		1,49
Nettoverkaufspreis	=	26,39
Umsatzsteuer 19 %		5,01
Verkaufspreis	=	31,40

Das Menü kostet in diesem Beispiel 31,50 € (aufgerundet).

Bedienungszuschlag ja oder nein?

In Deutschland wird nicht mit einem Bedienungszuschlag kalkuliert. Die Fixlöhne für die Servicemitarbeiter erhöhen aber dafür die Gemeinkosten in der Kalkulation. In Österreich ist es ebenso möglich, dass die Servicemitarbeiter einen Fixlohn erhalten. Auch dann sind in der Kalkulation die Gemeinkosten höher und es wird ohne Bedienungszuschlag kalkuliert.

Ermittlung der Schlüsselzahl als Kalkulationsfaktor

Um Preisberechnungen nicht von Grund auf für jedes Gericht aufs Neue durchführen zu müssen, kann eine Schlüsselzahl als Kalkulationsfaktor errechnet werden.

$$\frac{\text{Verkaufspreis}}{\text{Warenkosten}} = \text{Schlüsselzahl}$$

Durch Multiplikation der Warenkosten mit der Schlüsselzahl ergibt sich der Verkaufspreis.

$$\text{Warenkosten} \times \text{Schlüsselzahl} = \text{Verkaufspreis}$$

Beispiel mit 10 % Umsatzsteuer (Österreich)

Der Verkaufspreis des Menüs beträgt 30,50 € bei einem Wareneinsatz von 6,68 €.	Die Warenkosten für ein Wiener Schnitzel betragen z. B. 2,68 € (brutto 2,95 €)
$\frac{30,50}{6,68} = 4,566 \text{ (4,56)}$	$2,68 \times 4,56 = 12,23 \text{ (~12,25)}$
Die Schlüsselzahl für das Menü beträgt in diesem Beispiel 4,56 .	Wenn man die Schlüsselzahl 4,56 verwendet, ergibt sich ein Verkaufspreis von 12,25 € für das Schnitzel.

Beispiel mit 7 bzw. 19 % Umsatzsteuer (Deutschland)

Der Verkaufspreis des Menüs beträgt 31,50 € bei einem Wareneinsatz von 6,87 €.	Die Warenkosten für das Wiener Schnitzel betragen in Deutschland 2,76 € (brutto 2,95 €).
$\frac{31,50}{6,87} = 4,585 \text{ (~4,59)}$	$2,76 \times 4,59 = 12,65$
Die Schlüsselzahl für das Menü beträgt in diesem Beispiel 4,59 .	Aufgrund der Schlüsselzahl 4,59 ergibt sich ein Verkaufspreis von 12,65 € für das Schnitzel.

Die Schlüsselzahl kann auch vom **Nettoverkaufspreis** ermittelt werden. Allerdings muss dann zum Verkaufspreis noch die Umsatzsteuer dazugerechnet werden.

Achtung!

Bei dieser Preiskalkulation fasst man die Gemeinkosten und den Gewinnzuschlag zum sogenannten **Rohaufschlag** zusammen, mit dessen Hilfe der Verkaufspreis berechnet wird. Die Preisberechnung mit Gemeinkostenzuschlägen bewährt sich in der Praxis nur bedingt. Das bedeutet: Ein hoher Wareneinsatz führt logischerweise zu einem hohen Verkaufspreis, ein niedriger Wareneinsatz ergibt zwangsläufig einen niedrigen, manchmal unrealistischen Verkaufspreis. Deshalb muss bei der Preiskalkulation mit der Schlüsselzahl variiert werden. Bei Suppen, Vorspeisen bzw. Desserts wird mit höherer Schlüsselzahl gerechnet und bei Tagesgerichten bzw. Tagesmenüs – die man forcieren will – wird der Verkaufspreis mit einer niedrigeren Schlüsselzahl berechnet.

Variante II: Preisberechnung mit Deckungsbeitrag (retrograde Kalkulation: vom Verkaufspreis ausgehend)

Bei der Preisberechnung mit Ermittlung des Deckungsbeitrags geht man vom Verkaufspreis aus und rechnet zurück zum Grundpreis. Der Grund für die Durchführung der retrograden Berechnung liegt darin, dass der Verkaufspreis für viele Gerichte vom Markt vorgegeben ist und man kontrollieren muss, ob man in diesem Preis auch alle angefallenen Kosten unterbringt.

Der Deckungsbeitrag ist jener Betrag, der übrig bleibt, wenn vom Verkaufspreis alle Kosten abgezogen sind. Er wird als Summe und in Prozent zum Verkaufspreis festgehalten. Die Höhe des Deckungsbeitrages hat vorerst nur bedingt Relevanz. Ob der Wert aussagekräftig ist, hängt stark von der Verkaufszahl der Speise ab (siehe Verkaufsanalyse, S. 190).



Bis die Preise ermittelt sind, wird viel Zeit benötigt

Ermittlung des Deckungsbeitrags (DB)

Verkaufspreis (Kartenpreis)	Beeinflusst durch Markttransparenz, Angebotspolitik, Konkurrenzverhalten, Jahreszeit (Hauptsaison, Nebensaison), Käuferverhalten. Den Wareneinsatz muss man hier allerdings auch im Auge behalten.
– Umsatzsteuer	
= Nettoverkaufspreis	
– Bedienungsgeld	10,5 %, 12,5 % oder 15 %
Grundpreis	
– direkte Kosten (Wareneinsatz)	laut Rezeptkalkulation
= Deckungsbeitrag (DB)	Soll Gemeinkosten (Fixkosten) und Gewinn abdecken

Noch ein Tipp am Rande

Der Deckungsbeitrag wird meist ausgehend vom Verkaufspreis ermittelt, das ist einfach und praktikabel. Natürlich kann man ihn aber auch ausgehend vom Grundpreis berechnen.

In den meisten Küchen wird nur der Wareneinsatz zur Berechnung der direkten Kosten herangezogen. In Großbetrieben – wie Industrieküchen oder Airlinecatering –, die auf die Optimierung des Küchenbetriebes abzielen, werden auch Größen wie Zubereitungszeit oder Energiekosten für einzelne Gerichte oder Speisenarten (z.B. Kurzgebratenes, Schmorgerichte, Suppen etc.) als direkte Kosten erfasst und den einzelnen Gerichten zugerechnet.

In Großküchen, die tausende Essen am Tag produzieren, wird zwar kaum der Küchenchef die Preiskalkulation durchführen; er wird die Wareneinsatzkosten und eventuell die Zubereitungszeit beitragen. Die Preiskalkulation obliegt jedoch meist dem Management (und nicht dem Produktionschef). Damit Sie einen Eindruck davon bekommen, welche Kostenfaktoren diese Kalkulation beeinflussen, hier ein Einblick in die weiterführende Kalkulation:

Die Deckungsbeiträge aller verkauften Gerichte müssen alle Gemeinkosten (Küchen- und Restauranteinrichtung, Personalkosten, Stromkosten, Miete des Geschäftlokals etc.) und darüber hinaus auch den Gewinn des Gastronomiebetriebes abdecken, damit dieser langfristig überleben kann.

Asien

Noch bevor man in Europa das Essbesteck kannte, herrschte in China und später in Japan bereits eine hoch entwickelte zeremonielle Esskultur.

Die fernöstliche Küche hat in den letzten Jahren in Europa immer mehr Fuß gefasst. Viele Spitzenköche nehmen Anleihen aus diesen Küchen. Das kurze Garen und das auf den Punkt gekochte Gemüse aus den Anfängen der Nouvelle Cuisine hatten ihren Ursprung in China und Japan.

SCHON LANGE WEISS MAN IN ASIEN EINE GEPFLEGTESSESKULTUR ZU SCHÄTZEN



China

Die chinesische Küche wird sowohl von geografischen als auch von gesellschaftlichen Einflüssen geformt. Infolge der großen geografischen Ausdehnung Chinas sind die Speisen und ihre Zubereitung eher verschieden und entsprechen in ihrer Vielfalt sicherlich den zahlreichen europäischen Kochkünsten. Jede Provinz, jede Region hat ihren eigenen Stil und ihre eigenen Spezialitäten. Die fünf bekanntesten Küchen in China sind die Peking-Küche, die Honan-Küche, die Szechuan-Küche, die Kanton-Küche und die Fujian-Küche.



Ohne Reis ist die asiatische Küche nicht vorstellbar

Im Allgemeinen wird heute die chinesische Küche, neben der französischen, als eine der bedeutendsten Küchen der Welt betrachtet. Die chinesische Nationalküche hat allerdings eine weitaus ältere Tradition als irgendeine andere Küche.

Die chinesische Küche zeichnet sich vor allem durch ihren besonderen Kochstil aus: Die Speisen müssen für kurze Zeit bei sehr hohen Temperaturen garen. Die Grundlagen sind die richtige Temperatur zur richtigen Zeit – und nicht zu vergessen die Kunst des Würzens.

Die wichtigsten Zutaten in der chinesischen Küche

- **Reis und Weizen:** in zahlreichen Sorten.
- **Gemüse:** Chinakohl, Frühlingszwiebeln, Lauch, Stangensellerie, Bambussprossen, Sojasprossen, Pak-choi, Karotten.
- **Wan-tan:** dünne Teigblätter.
- **Fertigsaucen:** verschiedene Sojasaucen, Hoisin (Austern-Soja-Sauce), braune Bohnensauce, rote Bohnenpaste, Pflaumensauce etc.
- **Gewürze:** meist Mischungen aus verschiedenen Gewürzen (z. B. Fünf-Gewürze-Pulver)
- **Öl:** Sesam- und Erdnussöl.





DIE JAPANISCHE
ESSKULTUR HAT
IHRE WUR-
ZELN IN DER
CHINESISCHEN
KÜCHE

Japan

Vor Jahrhunderten haben die Japaner die chinesische Esskultur und deren Vorzüge kennengelernt. So kommen etwa Tofu, Sojasauce, Reiswein, grüner Tee und die Teezeremonie nicht aus Japan, sondern wurden aus China nach Japan gebracht. Daraufhin verfeinerten die Japaner ihre eigene Küche und es entstand eine noble, ästhetische Kochkunst auf höchstem Niveau.

Im 16. Jahrhundert berichteten portugiesische Händler aus Japan: „Diese Menschen leben sehr gesund und es gibt viele alte Leute unter ihnen.“ Die Japaner aßen damals fast kein Fleisch, sondern viel Fisch, Reis, Gemüse und Obst.

In weiterer Folge übernahmen die Japaner Essgewohnheiten anderer Länder und so kamen Schweine-, Hühner- und Rindfleisch in die japanische Küche. Aber noch heute werden in Japan 80 % Fisch und nur 20 % Fleisch konsumiert, in unseren Breitengraden ist es genau umgekehrt.



Fisch ist in Japan so bedeutend wie bei uns Fleisch

Reis ist für die Japaner mehr als ein Hauptnahrungsmittel. Allgemein gelten in Japan Lebensmittel als wichtigste Gabe der Natur und werden ganz besonders verehrt. So ist vielleicht auch die Grundlage der japanischen Küche zu erklären, die Speisen so zuzubereiten, dass den verwendeten Zutaten Rechnung getragen wird. Der Eigengeschmack soll voll zur Geltung kommen, das raffinierte Anrichten soll das Auge erfreuen und der Geschmack den Gaumen befriedigen.

Viele Zutaten und Zubereitungsmethoden wurden von anderen asiatischen Kulturen übernommen, einige sind mittlerweile auch im Westen heimisch geworden. Bis auf wenige Ausnahmen ist allen chinesischen Küchen eines gemeinsam: die Abwesenheit von Milchprodukten. Grund dafür ist, dass in China, wie in den meisten asiatischen Ländern, die Laktoseintoleranz (Milchzuckerunverträglichkeit) weit verbreitet ist.

Speisen

- **Wan-tan-Suppe** (Hühnerbouillon mit gefüllten Teigtaschen)
- **Dim Sum** (gedämpfte oder frittierte Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, in Bambuskorbchen serviert)
- **Reisgerichte** (gebratener oder gedämpfter Reis mit verschiedenen Gemüsesorten und fein geschnittenem Fleisch, Fisch oder Krustentieren)
- **Nudelgerichte** (gekochte oder gebratene dünne Reismudeln mit Eiern, Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten oder Fleisch)
- **Süßsaures Schweine- oder Hühnerfleisch** (Fleisch mit Gemüse, Sojasauce, Tomaten und Zucker)
- **Szechuan-Ente** (pikant gewürzt, gedämpft und anschließend frittiert; mit Sojasauce serviert)
- **Peking-Ente** (im Ganzen leicht gedämpft, anschließend im Ofen auf-

gehängt und lange bei niedriger Hitze gebraten)

- **Feuertopf** (in verschiedenen Variationen; meist auf dem Tisch in Hühnersud gedämpftes Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch, mit verschiedenen pikanten Saucen serviert)



Die Wan-tan-Suppe hat leckere Teigtaschen als Einlage