

# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

## Was ist Counter-Service?



Hier werden Speisen an einer Theke angeboten und verkauft.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Was kennzeichnet Systemgastronomie?



Sie zeichnet sich durch viele standardisierte und optimierte Verfahren aus.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Was bedeutet die Abkürzung HACCP?



Es bedeutet hazard analysis and critical control points  
(Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte).

Es handelt sich um ein Werkzeug für den Umgang mit Lebensmitteln.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Was kennzeichnet Freizeitgastronomie?



Hier steht die Unterhaltung im Vordergrund, nicht das Essen.





## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Nenne eine andere Bezeichnung für  
Quickservice-Systemgastronomie.



# Fastfood-Systemgastronomie



## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

In welche Bereiche wird die Quickservice-Systemgastronomie unterteilt?



- Hamburger
- Pizza
- Sandwiches
- Backwaren und Kaffee
- Tex-Mex



## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Nenne die zwei wesentlichen Merkmale von Quickservice-Systemgastronomie.



- Counter-Theke
- Fast-Food



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Nenne ein Beispiel für Handelsgastronomie.



- Ikea
- Le Buffet
- Globus





# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Was kennzeichnet Partyservice?



Hier werden Speisen auf Wunsch zu Feiern oder Firmenevents geliefert.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Was bedeutet die Abkürzung DGE?



Deutsche Gesellschaft für Ernährung



## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Wie nennt man es, wenn der Koch das Essen direkt vor dem Gast zubereitet?



Das nennt man Front-Cooking.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Was ist Care-Catering?



Hier geht es um Verpflegungsbetriebe im Gesundheitswesen.





## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Wie wird die Lieferung an Schulen und Kantinen außer Catering noch genannt?



Sie wird auch **Gemeinschaftsverpflegung** genannt.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Was kennzeichnet ein Schnellrestaurant?



Hier liegt der Fokus auf **schneller** Bedienung und **schnellem** Verzehr.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Was macht eine Cafeteria aus?



Sie ist ein Schnellrestaurant mit Selbstbedienung.



## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Was geschieht beim Franchising mit der rechtlichen Selbstständigkeit vom Franchisenehmer?



Sie bleibt erhalten, genau wie beim Franchisegeber.





# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Was bedeutet die Abkürzung DFB?



Deutscher Franchiseverband



## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Nenne Maßnahmen zur Handhygiene und -pflege in der Gastronomie.



- Hände waschen vor Arbeitsbeginn, bei Verschmutzungen, nach Pausen oder Toilettengängen
- Hände abtrocknen und desinfizieren
- Während der Arbeit Handschuhe benutzen
- Nach der Arbeit eine Handpflege verwenden



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Was ist das EFQM-Modell?



Das European Foundation for Quality Management-Modell ist ein bekanntes Qualitätsmanagementmodell.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Systemorganisation

Wofür stehen die Buchstaben im PDCA-Zyklus?



- Plan
- Do
- Check
- Act





## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was muss ein Hotel mindestens aufweisen, um sich Hotel nennen zu dürfen?



- 20 Zimmer
- Restaurant
- Tägliche Zimmerreinigung



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was ist ein All-Suite-Hotel?



Hier gibt es nur Suiten.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was kennzeichnet ein Kurhotel?



Es liegt in einem Kurort oder Heilbad.



## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Wie nennt man ein Hotel, das an einer Straße mit viel Verkehr liegt?



Das nennt man Motel.





# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was ist ein Aparthotel?



So werden Hotels bezeichnet, die Apartments vermieten.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was muss bei einer Kurklinik gesetzlich vorliegen?



Eine Kurklinik muss gesetzlich als Krankenanstalt zugelassen werden.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was bedeutet die Abkürzung DEHOGA?



Deutscher Hotel- und Gaststättenverband



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was kennzeichnet ein Hotel Garni?



Hier gibt es keinen Restaurantbetrieb. Es werden höchstens kleine Speisen angeboten.





## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Nenne eine andere Bezeichnung für Fremdenzimmer.



Es ist eine Bezeichnung für eine Pension.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was kennzeichnet einen Gasthof?



Gasthöfe sind meist **ländlich** oder **abseits** gelegene  
Verpflegungseinrichtungen.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was unterscheidet ein Boardinghouse von Hotels?



Im Boardinghouse sind meist längerfristige  
Übernachtungen vorgesehen.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was macht ein Stundenhotel aus?



Hier können Zimmer auch nur stundenweise gemietet werden.





# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

## Was ist ein Business-Hotel?



Es ist meist direkt in Städten gelegen und bietet Geschäftsleuten mehr Vorteile als andere Hotels.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was ist ein Hostel?



Es ist eine einfache Unterbringung mit wenig Komfort, die dadurch auch zu günstigeren Preisen vermietet wird.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

## Was ist Franchising?



Es handelt sich um ein Vertriebssystem, bei dem ein Unternehmer ein Geschäftskonzept von einem anderen gegen Gebühr übernimmt.

Beispiel: McDonalds



## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Nenne ein Beispiel für ein Restaurant mit Counter-Theke.



- McDonalds
- BurgerKing





# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was unterscheidet ein Restaurant von anderen Bewirtungsbetrieben?



Es hat meist eine größere Auswahl an Speisen und bietet höhere Qualität, Service und Komfort an.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Wie werden Gasthöfe noch genannt?



Sie werden auch als Gasthäuser bezeichnet.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Nenne einen Vor- und einen Nachteil von Franchising.



Vorteil:

Bessere Startbedingungen, da das Unternehmen schon bekannt ist, sowie professionelle Expertise als Hilfe.

Nachteil:

Kaum Raum für eigene Ideen und Kreativität.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Betriebsformen im Gastgewerbe

Was kennzeichnet ein Design Hotel?



Hier wird besonders viel Wert auf Architektur und künstlerische Gestaltung gelegt.





## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

In eine Suppe sollen 2 Teelöffel Salz gegeben werden.

Wie viel Gramm sind das ungefähr?



Es sind etwa 10 g Salz.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Runde den folgenden Betrag ab: 7,7747 €



Der abgerundete Betrag lautet: 7,77 €.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wie viel Kaffeepulver gilt als ein Kaffeemaß?



Ein Kaffeemaß sind 6,5 bis 7 g Kaffeepulver.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wie viele ml entsprechen 1 Teelöffel?



1 Teelöffel = 5 ml





# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Welche zwei Arten von Brüchen gibt es?



- Gemeine Brüche
- Dezimalbrüche



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Was bedeutet die Maßeinheit fl oz?



Es bedeutet US Flüssigunze (entspricht 30 ml).



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wie viel ml sind 1 Pinte?



1 Pinte = 473 ml



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Was bedeutet die Maßeinheit Schuss?



Hier geht es um eine Menge aus einer Flasche bei kurzem Umdrehen.





# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Welcher Rechenschritt wird mit einem Bruchstrich angezeigt?



Ein Bruchstrich zeigt eine Division an.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wie viel Gramm entsprechen 1 Quint?



1 Quint = 3,5 g



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wie viel Gramm sind  $\frac{1}{4}$  Pfund?



1/4 Pfund = 125 g



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wie viele ml sind  $\frac{3}{8}$  l?



$$\frac{3}{8} \text{ l} = 375 \text{ ml}$$





# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Aus welchen drei Teilen besteht ein gemeiner Bruch?



Er besteht aus Zähler, Nenner und Bruchstrich.



## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Welche zwei Werte braucht man, um einen Prozentsatz zu berechnen?



Man braucht den Grundwert und den Prozentsatz.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wie berechnet man Jahreszinsen?



Jahreszinsen = (Kapital x Zinssatz x Jahre) / 100



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Was bedeutet die Maßeinheit Msp.?



Es bedeutet Messerspitze.





# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wie viele ml entspricht eine Tasse als Maß?



Eine Tasse entspricht 237 ml.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wie berechnet man den Prozentsatz?



Prozentsatz = (Prozentwert x 100) / Grundwert



## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wandle den gemeinen Bruch  $\frac{1}{2}$  in einen Dezimalbruch um.



$$1/2 = 1 : 2 = 0,5$$



## Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wandle den Dezimalbruch 0,5 in einen gemeinen Bruch um.



$$0,5 = 5/10 = 1/2$$





# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Was bedeutet die Maßeinheit Pr.?



Es bedeutet Prise (eine Menge zwischen Daumen und Zeigefinger).



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wie lautet der Hauptnenner dieser vier Brüche?

$\frac{1}{4}$

$\frac{1}{4}$

$\frac{1}{2}$

$\frac{1}{5}$



Der Hauptnenner lautet vier.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Auf wie viele Stellen wird beim Euro gerechnet?



Hier wird auf drei Stellen gerechnet, wobei auf zwei Stellen gerundet wird.



# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Wie berechnet man einen Gesamtpreis?



Gesamtpreis = Preis pro Einheit x Anzahl an Einheiten





# Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Fachrechnen

Nenne ein Beispiel für eine Messzahl.



Beispiel:

2 Stück Eier - die Messzahl lautet 2.

