

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Fallsituation 1 - Seniorenheim	5
Fallsituation 2 - Festakt Senioreneinrichtung	12
Fallsituation 3 - Ferienwohnanlage für Senioren	16
Fallsituation 4 - Betreutes Wohnen	24
Fallsituation 5 - Appartements Seniorenwohnanlage	29
Fallsituation 6 - Familie von Stein	34
Fallsituation 7 - Jugendgästehaus	40
Fallsituation 8 - Eltern-Kind-Sanatorium	47
Fallsituation 9 - Mutter-Kind-Erholungsheim	52
Fallsituation 10 - Kindertagesstätte „Pusteblume“	58
Fallsituation 11 - Ferienhausanlage	64
Fallsituation 12 - Krankenhaus	68
Fallsituation 13 - Partyservice	73
Fallsituation 14 - Ganztagesgrundschule	79
Fallsituation 15 - Privathaushalt mit Nutzgarten	83
Fallsituation 16 - Tagungshaus	88

13. Nennen Sie drei verschiedene Orte der Lagerung von Lebensmitteln.

- *Kühlhaus*
- *Tiefkühlager*
- *Trockenlager*
- *Gemüselager*
- ...

14. Im Seniorenheim finden Sie nachfolgende Bodenbeläge.

Beurteilen Sie die Bodenbeläge und nennen Sie jeweils 2 Anwendungsgebiete:

Belag	Vorteile	Nachteile	Anwendungsgebiete
Parkett, versiegelt	<i>federnd gute Optik</i>	<i>teuer feuchtigkeitsempfindlich</i>	<i>Wohnbereiche</i>
PVC	<i>pflegeleicht viele Gestaltungsmöglichkeiten</i>	<i>Oberflächenabrieb Farbveränderung</i>	<i>alle Räume</i>
Fliesen	<i>pflegeleicht preiswert dauerhaft</i>	<i>kalt tritthart</i>	<i>Feuchträume stark beanspruchte Flächen wie Eingangsbereiche, Küchen</i>

15. Geben Sie fünf Kriterien an, nach denen Sie Reinigungs- und Pflegemittel auswählen.

- *Art der Verschmutzung*
- *Grad der Verschmutzung*
- *zu reinigendes Material*
- *Umweltfreundlichkeit*
- *Preis- und Ergiebigkeit*
- *Hand- und Anwenderfreundlichkeit*
- *Gebindegröße*
- *Dosiermöglichkeit*
- *Geruch*

16. Erklären Sie den Unterschied zwischen Reinigungs- und Pflegemitteln.

- *Reinigungsmittel dienen zum Entfernen der verschiedenen Verschmutzungen.*
- *Pflegemittel dienen der Pflege der Optik, der Werterhaltung und dem Oberflächenschutz.*

8. Arbeitsorganisation und Planung sind wichtige Bestandteile der professionellen hauswirtschaftlichen Tätigkeit.

8.1. Nennen Sie 4 Arten von Plänen.

- *Terminplan*
- *Einkaufsplan*
- *Speiseplan*
- *Arbeitsplan*
- *Fristenplan*
- *Reinigungsplan*
- *Projektstrukturplan*
- *Business-Plan*

8.2. Begründen Sie anhand von drei Beispielen die Notwendigkeit der Planung.

Eine gute Planung ist die beste Voraussetzung für ein gutes Ergebnis. Sind Arbeitsabläufe schlecht geplant können unter Umständen Termine nicht eingehalten werden, oder Mitarbeiter werden unnötig belastet, weil für die Arbeit zu lange Wege zurückzulegen sind oder beim Kochen eines Menüs werden die Gerichte nicht rechtzeitig fertig.

8.3. Erläutern Sie vier Gesichtspunkte, die Sie bei der Erstellung von Arbeitsplänen berücksichtigen.

- *Zu Beginn schreibt man die Arbeitsschritte mit der benötigten Zeit auf.*
- *Die einzelnen Arbeitsschritte müssen in eine sinnvolle Reihenfolge gebracht werden.*
- *Bei einer guten Planung werden Arbeitsschritte so ineinander verschachtelt, dass keine Leerlaufzeiten (Wartezeiten) entstehen.*
- *Die Arbeitszeit muss der persönlichen Leistungsfähigkeit angepasst werden.*
- *Es wird empfohlen, die Arbeitsschritte in 10 - 15 min Zeitabschnitte zusammenzufassen, um nicht zu kleinschrittig zu werden.*
- *Zu berücksichtigen sind die Rüstzeiten und Zeiten für Aufräumarbeiten.*

8.4. Erklären Sie die Begriffe Rüstzeit und Wartezeit.

- *Rüstzeit ist die Zeit, die für die Vorbereitung der zu leistenden Arbeit aufgewendet werden muss.*
- *Wartezeit ist der Zeitraum, in dem man auf etwas wartet oder Wartezeit ist der Zeitraum, der verstreichen muss, bis ein bestimmtes Ereignis eintritt.*

Fallsituation 5

In einer modernen Seniorenwohnanlage sollen die Appartements neu ausgestattet werden.

1. Als hauswirtschaftliche Fachkraft werden Sie gebeten, einen fachlich fundierten Vorschlag für eine Küche zu entwickeln.

Nennen Sie 10 Informationen, die Sie vor Planungsbeginn berücksichtigen müssen.

- *Stellfläche*
- *Türen/Fenster*
- *Anschlüsse (Strom, Wasser, Gas)*
- *Entsorgung*
- *Beleuchtung*
- *Belüftung*
- *Kostenrahmen*
- *Zeitraumen*
- *Materialvorgaben*
- *Gerätevorgaben*
- *Küchenausstatter*
- *Bewohnerwünsche*
- *Gesetzliche Rahmenbedingungen*
- *Sicherheitsvorkehrungen*

2. Beschreiben Sie drei zu planende Arbeitsbereiche der Küche mit ihrer jeweiligen Ausstattung.

- *Vorbereiten: Arbeitsflächen, Arbeitsmittel und Geräte*
- *Zubereiten: Herd/Backofen, Abstellfläche, Dunstabzug*
- *Spülen und Entsorgen: Spüle mit Abtropffläche, Stellfläche für Abfallsammelsystem*
- *Vorratshaltung: Kühlschrank, Vorratsschrank*
- *Lagerung von Ess- und Anrichtegeschirr*

3.2. Bewerten Sie dieses Ausgabesystem anhand von sechs Kriterien.

+	-
<ul style="list-style-type: none"> • <i>freie Auswahl der Speisen</i> • <i>individuelle Zusammenstellung von Komponenten</i> • <i>breites Angebot</i> • <i>kostengünstiger</i> • <i>keine Schlangen</i> • <i>freie Bewegung</i> • <i>verschiedene Ausgabebereiche mit unterschiedlichen Speisen</i> • <i>weniger Personal notwendig</i> • ... 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>für ältere Gäste schwierig</i> • <i>unübersichtlich</i> • <i>Nachfüllen nur von außen möglich</i> • <i>Irritation der Gäste, was zu welchem Angebot gehört</i> • ...

4. Nennen Sie vier Aufgaben, die bei der Speiseausgabe am Selbstbedienungsbüfett anfallen.

- *Speisen und Getränke bestücken und auffüllen*
- *Ablagemöglichkeiten für benutztes Geschirr, Besteck bereitstellen*
- *Benutztes Geschirr und Besteck wegräumen*
- *Tische bei Bedarf abwischen*
- *Speisen beschriften, auspreisen*
- ...

5. In einer Großküche muss ein neuer Kombidämpfer angeschafft werden

5.1. Nennen Sie fünf Punkte, die für diese Anschaffung sprechen.

- *Kombination von trockenen und feuchten Garverfahren möglich*
- *Geringer Platzbedarf*
- *Gleichzeitiges Garen in mehreren Ebenen möglich, dadurch Zeit- und Energieeinsparung*
- *Programmierbar, auch für Gerichte*
- *Über Nacht garen möglich*
- *Niedrigtemperaturgaren möglich*
- *auch geeignet für Tellergerichte*

8.2. Erklären Sie genau die Bedeutung des Schockfrostens.

Das Schockfrostens oder Schockgefrieren dient zur schonenden Konservierung von Lebensmitteln bei der Herstellung von Tiefkühlkost. Innerhalb sehr kurzer Zeit (meist nur Minuten) wird die Temperatur der einzufrierenden Lebensmittel auf die gewünschte Lagertemperatur (-18 °C oder niedriger) abgesenkt.

8.3. Stellen Sie 5 Regeln für den Einkauf von Tiefkühlkost zusammen.

- *TK-Produkte im Supermarkt möglichst erst zum Schluss in den Einkaufswagen legen*
- *TK-Verpackungen sollten unbeschädigt sein*
- *MHD und maximalen Lagerzeitraum beachten*
- *Für den Transport vom Supermarkt nach Hause am besten Isolier-/Tiefkühltaschen verwenden.*
- *Zügig nach Hause ins heimische Tiefkühlfach bringen*

8.4. Erklären Sie den Begriff „First in - First out“.

Das Prinzip first-in-first-out (bekannt als FIFO) beschreibt eine Lagerstrategie, bei der die zuerst eingelagerte Ware (älteste und zuerst gelagerte Produkte) auch zuerst wieder entnommen wird.

9. Ein neues Speisenausgabesystem soll eingeführt werden.

9.1. Nennen Sie fünf Speisenausgabesysteme.

- *Automat*
- *Band*
- *Karussell (= Drehteller)*
- *Theke*
- *Stationsküche*
- *Tablettwagen (Tablettsystem)*
- *Cafeteria-Linie*
- *Free Flow*
- *Buffet*

9.2. Zu welchem Speisenausgabesystem würden Sie der Hausleitung raten?
Begründen Sie Ihre Entscheidung.

Ich würde der Hausleitung zu einer Kombination von Cafeteria-Linie und Free Flow-Elementen raten.

Diese Variante braucht relativ viel Platz, die Free Flow-Elemente verhindern aber, dass lange Wartezeiten für Personen, die nur einen Kaffee oder ähnliches wollen, entstehen.

Während der Wartezeit können die Gäste die Speisen begutachten und sie können vom Servicepersonal individuell portioniert werden.

Chaos in den Behältern und beim Nachfüllen wird vermieden.

10. Sie bieten zum Mittagessen Gulasch mit Salzkartoffeln und Rotkohl an.

Die Materialkosten betragen 2,15 Euro pro Portion.

Berechnen Sie den Bruttoverkaufspreis für das Essen bei 75 % Gemeinkosten, 18 % Gewinn und 19 % Mehrwertsteuer.

<i>Materialkosten</i>	<i>2,15 €</i>
<i>Gemeinkosten 75 %</i>	<i>1,61 €</i>
	<i>3,66 €</i>
<i>Gewinn 18 %</i>	<i>0,66 €</i>
	<i>4,32 €</i>
<i>Mehrwertsteuer 19 %</i>	<i>0,82 €</i>
<i>Bruttoverkaufspreis</i>	<i>5,14 €</i>