

<b>Einheitliche Begriffe – Erklärungen</b>	
Sauberzone	<p>In allen Arbeitsbereichen trifft man auf eine Sauberzone. In diesem Bereich werden Arbeiten ausgeführt, welche hygienisch einwandfrei sind. Z.B. bügeln von Wäschestücken, zubereiten eines Ragouts, versorgen von gewaschenen Tellern, usw.</p> <p>Die Sauberzone muss von der Schmutzzone klar getrennt sein, damit die Hygienevorschriften eingehalten werden können.</p>
Schmutzzone	<p>In allen Arbeitsbereichen trifft man auf eine Schmutzzone. In diesem Bereich werden Arbeiten ausgeführt, welche hygienisch noch nicht einwandfrei sind. Z.B. sortieren von Schmutzwäsche, stapeln von schmutzigen Tellern, waschen von Kartoffeln, usw.</p> <p>Die Schmutzzone ist im optimalen Fall durch eine Türe / Schleuse von der Sauberzone getrennt.</p> <p>In der Schmutzzone sind zusätzliche hygienische Vorschriften möglich. Z.B. tragen von Einweghandschuhen und/oder Plastikschürze</p>
Qualitätsstandard	<p>Das Mindestmass an Qualität, das erreicht werden muss, um irgendwo zu bestehen oder zugelassen zu werden.</p> <p>Je nach Betrieb wird ein unterschiedlicher Qualitätsstandard angestrebt. Z.B. ein 5-Sternehotel hat nicht die gleichen Ansprüche an die Tischwäsche wie eine Kinderkrippe oder ein staatliches Spital.</p>
HACCP oder Hygienekonzept	<p>Ein Konzept, welches für eine einwandfreie hygienische Ausführung von Arbeiten steht. Vorwiegend im Bereich der Verpflegung anzutreffen.</p>
Gericht	<p>Ein <b>Gericht</b> ist eine angerichtete bzw. zubereitete Speise. Es besteht üblicherweise aus mehreren, meist <u>gegarten</u> Zutaten. Traditionelle, nach <u>Rezept</u> gekochte Gerichte, tragen meist einen festen Namen.</p>
Menü	<p>Das <b>Menü</b> oder <b>Menu</b> bezeichnet in der <u>Gastronomie</u> eine Speisefolge, die aus mindestens drei Gängen besteht, nämlich aus <u>Vorspeise</u>, <u>Hauptgericht</u> und <u>Dessert</u>.</p>
Menükomponente	<p>Eine Menükomponente ist ein Teil eines Menüs.</p> <p>Z.B. Suppe : Lauchcrèmesuppe, Bouillon mit Ei          Fleisch : Saltim Bocca, Wienerschnitzel</p>
Inhaltsdeklaration der Lebensmittel / Lebensmittelkennzeichnung	<p>Mögliche Deklaration der Nahrungsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nährwert kcal / kJ</li> <li>• Anbaumethode: Konventionell, IP, Bio</li> <li>• Allergien, Intoleranz (Gluten, Lactose)</li> <li>• E-Nummern</li> <li>• ...</li> </ul>
Halbfertigprodukt	<p>Ein Produkt, welches bereits Bearbeitungsstufen beinhaltet, erleichtert die Zubereitung von Gerichten.</p> <p>Z.B. Bouillonwürfel, Vanillecrème ohne Kochen</p>

Fertigprodukt	Ein Produkt, welches eingekauft und direkt konsumiert werden kann.  Z.B. Zwetschkuchen
Convenience	<b>Convenience Food</b> oder <i>Convenience-Lebensmittel</i> ist ein aus dem Englischen entlehnter Begriff für „bequemes Essen“ ( <i>convenience</i> „Bequemlichkeit“, <i>food</i> „Essen“). Damit werden vorgefertigte <u>Lebensmittel</u> bezeichnet, bei denen der <u>Nahrungsmittelhersteller</u> bestimmte Be- und Verarbeitungsstufen übernimmt, um weitere Zubereitungen in Privathaushalten, Gastronomie oder <u>Gemeinschaftsverpflegungen</u> zu erleichtern
Convenience-Produkte Einteilung in Stufen	Je nach Betrieb werden Lebensmittel mit unterschiedlichen Verarbeitungsstufen eingekauft. Stufen 1 bis 6
Cook and Serve (Kochen und Servieren)	Dabei werden frisch zubereitete Speisen portioniert und möglichst unmittelbar den Gästen abgegeben (serviert).
Cook and Hold (Kochen und Warmhalten)	Speisen werden zubereitet und portioniert, danach heiss an die Ausgabestelle transportiert.
Cook and Chill (Kochen und Kühlen)	Die gegarten Speisen werden unmittelbar nach der Zubereitung im Schockkühler gekühlt und danach portioniert, einige Tage gelagert und danach regeneriert (Kombisteamer, Mikrowelle etc.)
Cook and Freeze (Kochen und Gefrieren)	Die Speisen werden unmittelbar nach der Zubereitung im Schnellfroster eingefroren. Sie bleiben so einige Wochen bis Monate haltbar, danach regeneriert.
Systeme der Speiseverteilung	Die Speise- und Getränkeversorgung kann über unterschiedliche Verpflegungssysteme gewährleistet werden:  <b>Warme Linie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Klassische Küche</b> Cook and Serve</li> <li>• <b>Warmkostanlieferung, / -ausgabe</b> Cook and Hold</li> </ul> <b>Kalte Linie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Regenerierküche</b> Cook and Chill / Cook and Freeze</li> <li>• <b>Mischküche</b> Frisch zubereitete Speisen werden kombiniert mit vorgefertigter Kühl- bzw. Gefrierkost.</li> </ul>
Arten der Speiseverteilung	<b>Service am Tisch</b> Individuelle Bedienung der Gäste durch das Servicepersonal  <b>Tablettsystem</b> Die Speisen und Getränke werden auf dem Tablett zusammengestellt. Dabei laufen die Tablett über ein Verteilband und werden mit den nötigen Menükomponenten bestückt. Am Ende des Bandes werden die Tablett in einen Transportwagen geschoben und zu den Gästen transportiert.  <b>Buffetausgabe / Ausgabetheke</b> Die Gäste werden an einem Speise- und/oder Getränke-Buffer bedient oder bedienen sich selber.

	<p><b>Free-flow-System</b> (Cafeteria)  Das Speise- und Getränkeangebot wird an einzelnen Stationen angeboten. Die Gäste zirkulieren mit einem Tablett frei herum und stellen sich ihre Mahlzeit selber zusammen.</p>
Serviceabläufe	<p><b>Serviceabläufe</b> sind <b>Organisationsformen</b> im Mahlzeiter-service.  Je nach Betriebsart kann der Serviceablauf wie folgt organisiert werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>À-la-carte-Service</b>  Die Gäste wählen frei von der Karte.</li> <li>• <b>Table-d'hôte-Service</b>  Nicht zusammengehörende Gäste essen zur gleichen Zeit das gleiche Menü.</li> <li>• <b>Bankett-Service</b>  Einer geschlossenen Gesellschaft wird ein Menü serviert. Menü, Raum und Zeit sind vorgegeben.</li> <li>• <b>À-part-Service</b>  Allen Gästen wird zu unterschiedlichen Zeiten das gleiche Menü serviert (z.B. Business-Lunch)</li> <li>• <b>Etagen-Service</b>  Bestellte Speisen werden auf das Zimmer serviert.</li> </ul>
Servicearten	<p>Die <b>Serviceart</b> ist die <b>Art und Weise</b>, wie dem Gast ein Gericht serviert wird.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Teller-Service</b>  Die Speisen werden in der Küche direkt auf den Teller angerichtet und dem Gast serviert.</li> <li>• <b>Platten-Service</b>  Heisse Teller werden eingesetzt, das Servicepersonal schöpft mit dem Zangengriff von den Platten.</li> <li>• <b>Guéridon-Service</b>  Der Teller wird vor dem Gast auf einem Beistelltisch zusammengestellt und angerichtet.</li> <li>• <b>Voiture-Service</b>  Der Gast kann vom fahrbaren Wagen wählen z.B. Käse, Dessert etc.</li> <li>• <b>Buffet-Service / Selbstbedienung</b>  Die Gäste wählen aus einem Angebot am Buffet, bedienen sich selber oder werden bedient.</li> </ul>

Reinigungsarten → Während der Nutzungsphase	Sichtreinigung SR Unterhaltsreinigung UR Zwischenreinigung ZR Grundreinigung GR Schutzbehandlung SB
Sichtreinigung SR	= Kontrollreinigung Teil der Unterhaltsreinigung. Wird mit reduziertem Personalbestand z.B. an Wochenenden durchgeführt und umfasst die Entfernung des auffällig sichtbaren Schmutzes (nur das Nötigste) und die Abfallentsorgung.
Unterhaltsreinigung UR	Entfernung des laufend anfallenden Schmutzes und die laufende Pflege der Oberflächen. (Täglich oder wöchentlich wiederkehrend)
Zwischenreinigung ZR	Intensivere, in grösseren Zeitabständen ausgeführte Arbeiten. Gehen über die Unterhaltsreinigung hinaus. Die Zwischenreinigung zögert die Grundreinigung hinaus.
Grundreinigung GR	Die Oberflächen werden z.B. jährlich bis auf den "Grund" von sämtlichen Rückständen befreit (Schmutz, Pflegefilme...).
Schutzbehandlung SB	Nach der Baufein- oder Grundreinigung werden Pflegemittel auf die Oberfläche aufgetragen, um die Nutzungseigenschaften zu verbessern oder die Werterhaltung zu erhöhen.
Reinigungsmethoden	Reinigungsmethoden sind klar definierte Tätigkeiten mit bestimmten Maschinen, Geräten und Produkten und deren Anwendungstechnik.  Z.B. Nasswischen, Scheuersaugen, usw.
Direkte (Reinigungs-) Methode	Geringe Verschmutzung wird in einem Arbeitsgang beseitigt.  Möglich beim Nasswischen, Scheuersaugen
Indirekte (Reinigungs-) Methode	Reinigungsflotte wird im 1. Arbeitsgang angelegt und im 2. Arbeitsgang wird der gelöste Schmutz mit dem ausgewaschenen und gut ausgepressten Textil aufgenommen.  Möglich beim Nasswischen, Scheuersaugen
Reinigungssystem	Reinigungssysteme sind meist eine Kombination von bestimmten Methoden. Einzelne Methoden werden objektgerecht zu Systemen zusammengestellt. Die Verschiedenartigkeit der Objekte bedingt eine individuelle Systemwahl.  Z.B. Unterhaltsreinigung eines Linoleumbelages: Staubwischen, Nasswischen
Baugrobreinigung Baufeinreinigung Baunachreinigung Erstreinigung	= Reinigungsarten während der Bauphase Diese Arbeiten sind nicht Bestandteil der Ausbildung der Berufe Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft oder Hauswirtschaftspraktiker/-in. Diese Arbeiten werden normalerweise von Reinigungsfachkräften / Hauswarten oder dem Technischen Dienst ausgeführt.
Privatwäsche	= Wäsche, welche der Kunde oder eine andere Person gekauft und selber finanziert hat = sein Eigentum

Betriebswäsche	<p>= Wäsche, welche der Betrieb gekauft hat</p> <p>Z.B. Arbeitskleidung, welche den Mitarbeitern zur Verfügung gestellt werden. Tischwäsche im Esssaal Küchenwäsche Bettwäsche für Bewohnerzimmer ...</p>
Aufbereitungsart	<p>Schmutzwäsche kann nach dem Kriterium Aufbereitungsart sortiert werden.</p> <p>Z.B. Waschen – Volltrocknung – Falten Waschen – Teiltrocknung – Mangeln Waschen – Teiltrocknung – Finisher</p>
Insourcing	<p>Dienstleistung wird vom eigenen Betrieb ausgeführt.</p> <p>Z.B. Reinigung wird selber ausgeführt = Eigenreinigung Essen werden in der eigenen Küche produziert</p>
Outsourcing	<p>Arbeiten werden an einen externen Betrieb abgegeben.</p> <p>Z.B. Externer Betrieb liefert das Essen an Externer Betrieb kommt in den Betrieb und führt die Reinigung aus = Fremdreinigung</p>