

## **1. Titel: „Warenbedarf für eine Tagung im DOCK 03 ermitteln und Waren bestellen“**

Idee: Aussuchen, für welches Hotel Tagung gemacht werden soll. X Hotels zur Auswahl. So geben wir Auswahlmöglichkeiten. Gruppen könnten sich überlegen, was Gäste davon ausgewählt wurden

## **2. Situation: Tagung im DOCK 03**

### Info für Lehrkraft:

Handlungssituation: Ein 50-Personen-Event im Hotel DOCK 03 muss ausgerichtet werden (Mittagslunch/Organisation). Dafür muss die erforderliche Ware bestellt werden.

Hier wird die Situation vorgestellt und die Lernenden erarbeiten gemeinsam das Ziel der Situation.

### Material/Info für Schüler:

Die Firma „Love it? Save it!“ hat in zwei Wochen im Hotel DOCK 03 einen Veranstaltungsraum für eine große Tagung gebucht.

Alle Abteilungen des Hotels DOCK 03 arbeiten unter Hochdruck an den Vorbereitungen, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren.

Für die Tagung ist ein Mittagslunch in Form eines 3-Gang-Menüs vorgesehen (*Möhrensuppe mit Croutons – Hamburger Pannfisch vom Kabeljau mit Blattspinat und Bratkartoffeln – Rote Grütze mit Vanilleeis*). Auch hier müssen entsprechende Vorbereitungen getroffen werden.

Vor allem müssen die benötigten Lebensmittel bestellt werden. Da der zuständige Koch länger erkrankt ist, seid ihr dafür zuständig.

**Ziel- und Auftragsklärung:** „Was ist nun zu tun und wie können wir die neue Situation bewältigen?“

### **3. Ablauf & Inhalte (IN DER SITUATION)**

#### **a) Warenanforderung feststellen**

##### Info für Lehrkraft:

*Funktion eines „Function Sheet“ anhand des konkreten „Function Sheet“ kennenlernen*

*Rezepte klären (es gibt noch kein Suppenrezept, das muss von den Schülern selber ermittelt werden)*

*Korrekte Umrechnen von Rezepten auf 50 Personen, Einheiten beachten (Liter, Stück und kg), korrektes Eingruppieren in Warengruppen.*

*Handlungsprodukt dieses Abschnittes: Bedarf kompletter Warenanforderung für Lunch der Tagung (in Tabelle (Vorlage) eingetragen). Kriterien für gelungenes Produkt: vollständig und korrekte Warenanforderung auf Basis korrekt umgerechneter Rezepte, eingesortiert in die richtigen Warengruppen und in den richtigen Einheiten (Stk., kg, Liter)*

##### Material/Info für Schüler:

#### **Arbeitsauftrag: Bedarfsermittlung**

Um mehr Klarheit zu bekommen, lässt du dir von der Abteilungsleitung das ***Function-Sheet*** für die bevorstehende Tagung aushändigen. Nachdem du es aufmerksam gelesen hast und feststellen kannst, welche Gerichte für den Mittags-Lunch gekocht werden sollen, machst du dich in der **Rezeptkartei des Hotels DOCK 03** auf die Suche nach den entsprechenden Rezepten. Du stellst fest, dass diese für unterschiedlich viele Personen kalkuliert sind.

Außerdem suchst du noch nach einer passenden Struktur (Warengruppen), nach der du die Waren sortieren kannst, damit du es bei der Bestellung ein wenig einfacher hast.

## Function Sheet für die Tagung

<u>Veranstalter:</u> „Love it? Save it!“ Herr Schneider Am Fleet 33 20879 Hamburg	<u>Rechnungs-Adresse:</u> „Love it? Save it!“ Herr Schneider Am Fleet 33 20879 Hamburg	<u>Termin:</u> <b>Wird später eingefügt</b>
<u>Ansprechpartner:</u> Herr Schneider <u>Telefon:</u> 0176 1234567 <u>Email:</u> m.schneider@loveitsaveit.de	<u>Kostenübernahme:</u> S.O.	<u>Uhrzeit:</u> <b>09.00 – 18.00 Uhr</b>
<u>Zimmer:</u> <input type="checkbox"/> keine <input type="checkbox"/> fest <input checked="" type="checkbox"/> Kontingent bis: <b>1 Woche vor Termin</b> Standard: <b>10 Zimmer 140 € / 160 / 190 inkl. Frühstück</b> Standard: Superior: Suite:		
<u>Garagenstellplatz:</u> ja, 15 Fahrzeuge		
<u>Veranstaltungsräum:</u> Palstek (bis 75 Personen) <input checked="" type="checkbox"/> Rollstek (bis 40 Personen) <input type="checkbox"/> Schotstek (bis 150 Personen) <input type="checkbox"/>	<u>Bestuhlung / Setting:</u> <b>Parlamentarische Ordnung</b>	
<u>Ausschilderung:</u> Jahrestagung „Love it? Save it!“		
<u>Pauschalen / Miete:</u> Pauschale: <b>129,00 € pro Person</b> Miete: <b>300,00 €</b>	<u>Technik:</u> <b>Beamer, Leinwand, 2 Flip-Chart, Pointer, Stehpult, Mikrofon / Headset,</b>	
<u>Getränke:</u> Inkl. Pauschale:  Softgetränke, Wasser Kaffee, Tee Während der Tagung und in den Pausen	<u>Speisen:</u> Inkl. Pauschale <b>Kaffeepause 11.00 Uhr:</b> Franzbrötchen, belegte Canapees, Obstauswahl  <b>Mittagslunch 13.00 Uhr:</b> <b>Suppe (Möhrensuppe mit Croutons)</b> <b>Hauptgang (Hamburger Pannfisch vom Kabeljau / Blattspinat / Bratkartoffeln)</b> <b>Dessert (Rote Grütze / Vanilleeis)</b>  <b>Kaffeepause 16.00 Uhr.</b> Obstauswahl, verschieden saisonale Kuchen	
<u>Sonstiges:</u>  Schreibblöcke und Kugelschreiber für die Teilnehmer bereitstellen <u>Achtung:</u> Angebote einholen für Fisch (Kabeljaufilé ohne Haut, z.Zt. kein fester Lieferant)		
	Absprache durch: <b>Bankett- und Verkaufsbüro</b>	

## Auszüge aus der Rezeptkartei des Dock 33:

### Möhrensuppe mit Croutons – kein Rezept

Hier muss selber ein Rezept recherchiert werden

### Hamburger Pannfisch mit Blattspinat und Bratkartoffeln (für 5 Personen)

#### **Zutaten für Fisch und Soße:**

- 1,000 kg Kabeljafilets (mit Haut)
- Salz
- Pfeffer
- 0,040 kg Mehl
- 0,025 l Rapsöl
- 0,050 kg feiner Senf
- 0,050 kg grobkörniger Senf
- 0,150 l Weißwein
- 0,400 l Sahne
- 0,250 kg Crème fraîche

#### **Zubereitung Fisch und Soße:**

1. Kabeljafilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wälzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch von beiden Seiten anbraten.
2. Fisch aus der Pfanne nehmen und in derselben Pfanne beide Senfsorten kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren. Sahne und Crème fraîche dazugeben und verrühren.
3. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Fisch mit der Hautseite nach oben daraufsetzen. Bei mittlerer Hitze glasig garen und die Soße sämig einkochen.

#### **Zutaten für die Bratkartoffeln:**

- 0,800 kg festkochende Kartoffeln
- 0,100 kg Zwiebeln
- 0,250 kg Speck
- 1 Bund Petersilie
- 0,040 kg Butter
- Salz
- Pfeffer
- 0,030 l Rapsöl

#### **Zubereitung Bratkartoffeln:**

1. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf in Salzwasser 10 Minuten kochen. Abgießen, gut ausdampfen lassen und anschließend in einer Pfanne mit heißem Öl goldbraun ausbacken.
2. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck in Streifen schneiden. Petersilie waschen, zupfen und in heißem Öl frittieren, bis sie kross ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

3. Speck und Zwiebeln mit der Butter zu den Bratkartoffeln geben und alles 3 Minuten braten. Salzen, pfeffern und die Petersilie über die Bratkartoffeln streuen (etwas Petersilie zum Garnieren aufheben).

**Zutaten Blattspinat:**

- 0,500 kg jungen Blattspinat
- 0,010 kg Knoblauchzehen
- 0,150 kg Zwiebeln
- 0,030 l Rapsöl
- Salz/Pfeffer

**Zubereitung Blattspinat:**

1. Blattspinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Knoblauchzehe fein würfeln. Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Spinat zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2–3 Min. dünsten, bis die Blätter leicht zusammengefallen sind.

**Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis (für 10 Personen)****Zutaten für die Rote Grütze:**

- 0,400 kg Kirschen
- 0,400 kg Erdbeeren
- 0,400 kg Himbeeren
- 0,400 kg Johannisbeeren
- 0,320 kg Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- 1 kleine Zimtstange
- 1,200 l Traubensaft
- 0,160 kg Vanillepuddingpulver

**Zubereitung Rote Grütze:**

1. Die Früchte waschen, putzen und bei Bedarf entkernen. Einzelne Beeren für die Deko beiseitestellen.
2. Fruchtsaft, Zucker, Zimtstange, Vanillemark und Vanilleschote in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hälfte der Früchte hinzugeben und auf niedriger Stufe köcheln lassen.
3. Vanillepuddingpulver mit etwas Wasser oder Saft anrühren und unter die Fruchtmasse ziehen. Einmal aufkochen lassen und gut verrühren, bis die Masse bindet.
4. Die restlichen Beeren unterheben und die Rote Grütze abkühlen lassen. Zimtstange entfernen. In eine große Schüssel oder Portionsgläser füllen und bis zum Verzehr kühl stellen.
5. Rote Grütze mit Vanillesauce, Schlagsahne oder Vanilleeis servieren und nach Belieben mit einzelnen Beeren dekorieren.

**Zutaten Vanilleeis:**

- 2 Vanilleschoten, ganz, frisch
- 0,500 l Milch
- 0,500 l Schlagsahne
- 0,200 kg Zucker
- 12 Eigelb (Kl. M)

**Zubereitung Vanilleeis:**

1. Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit Milch, Sahne und 60 g Zucker in einem Topf aufkochen und auf der ausgeschalteten Herdplatte 30 Minuten ziehen lassen
2. Inzwischen restlichen Zucker und Eigelbe im Schlagkessel mit den Quirlen des Handrührers auf kleinster Stufe 4-5 Minuten cremig rühren.
3. Vanilleschote aus der Sahne-Milch-Mischung entfernen, die Mischung erneut aufkochen. Vanillemilch unter ständigem Rühren mit dem Silikonspatel langsam zur Eiercreme im Schlagkessel gießen, dann über einem heißen Wasserbad „zur Rose abziehen“: Dazu die Masse unter ständigem Rühren mit dem Spatel auf 75-80 Grad erhitzen (Thermometer benutzen!).
4. Schlagkessel in ein eiskaltes Wasserbad stellen, Masse kalt rühren. Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Vanilleeis sofort servieren oder nach Belieben in eine flache verschließbare Schale füllen und mindestens 1 Stunde in den Tiefkühler stellen, dann wird es fester.

**Vorlage Warenanforderung (SOLLEN VORGEgeben WERDEN = Foto/Markdown + Extra doc/ Materialein/ Moodle):**

Gemüse und Obst	Milch und Molkereiprodukte	Fisch und Krustentiere	Flüssigkeiten und Trockenprodukte	Backwaren
Kräuter und Gewürze		Fleisch und Wurstwaren		Fette und Öle

b) Warenbestand abgleichen und erforderliche Bestellung ermitteln

Info für Lehrkraft

*Es sind vorgegebene Waren vorhanden, diese müssen von der Warenanforderung abgezogen werden, um die Bestellung für die Tagung fertigzustellen.*

*Handlungsprodukt: komplette Warenbestellung (Gesamtanforderung minus Bestand) für Lunch der Tagung im Hotel DOCK 03.*

Material/Info für Schüler:

Die benötigten Lebensmittel müssen bestellt werden. Da der zuständige Koch länger erkrankt ist, seid ihr dafür zuständig. Um herauszufinden, welche Waren wirklich bestellt werden müssen, müsst Ihr die Warenanforderung mit dem Lagerbestand abgleichen.

Ihr findet heraus:

Ihr habt einige Waren/Lebensmittel im Lager vorrätig und für die Veranstaltung verfügbar, die ihr deshalb nicht extra bestellen müsst.

Folgende Waren könnten für die Veranstaltung aus dem Lager entnommen werden:

10 Stk. Vanilleschoten, ganz, frisch

Rapsöl

2 x 1 kg Raffinadezucker

2x 1 kg Weizenmehl, Typ 550

1x 5 Stk. Vanillezucker (Päckchen)

20 Eier, frisch, Größe M

1 kg Zwiebeln, frisch

0,500 kg Möhren, frisch

2x 0,75 L Weisswein

Erstelle eine bereinigte Bestellung (Gesamtanforderung minus vorhandene Ware) in der vorhandenen Tabelle.

c) Anfrage und Angebot

Info für Lehrkraft

Anfrage für Kabeljaufilet ohne Haut, qualitativer und quantitativer Angebotsvergleich.

Handlungsprodukt: Begründete schriftliche Entscheidung für ein Angebot für Kabeljaufilet ohne Haut

Material/Info für Schüler:

**Angebotsvergleich: Kabeljaufilet kaufen**

Mittlerweile hast du einen guten Überblick bekommen. Du weißt was gekocht werden soll, hast dir die Rezepte organisiert und die entsprechenden Waren für 50 Personen kalkuliert. Zudem hast du die Waren in Produktgruppen sortiert, um dir die Warenanforderung und den Bestellprozess zu erleichtern.

Für den Bezug der meisten Waren hat das Hotel DOCK 03 feste Lieferantenpartner.

Hier wurden sämtliche Konditionen bereits ausgehandelt. Daher ist der Bestellvorgang relativ unproblematisch. Fisch ist allerdings zur Zeit nicht fest im Sortiment des Hotel DOCK 03.

Vor welcher Herausforderung stehst du?

**Arbeitsauftrag:**

- Du hast von vier verschiedenen Handelspartnern aus dem Raum Hamburg Angebot für neue Lieferanten erhalten.
- Lies zunächst den Infoabschnitt zum qualitativen und quantitativen Angebotsvergleich.
- Schaue dir nun die Angebote an und vergleiche sie. Beziehe dich dabei sowohl auf die qualitativen als auch quantitativen Faktoren.
- Begründe schriftlich für welchen Handelspartner du dich entscheiden wirst.

## **Infotext: Qualitativer und Quantitativer Angebotsvergleich**

Beim Angebotsvergleich sind verschiedene Faktoren von Bedeutung. Man unterscheidet hier zwischen qualitativen und quantitativen Faktoren.

Quantitative Faktoren sind solche, die sich direkt ohne Umwege in Geldeinheiten bewerten lassen.

- Preis
- Transportkosten und ähnliches (Verpackungskosten, Fracht ...)
- Rabatt (Mengenrabatt, Großkundenrabatt, Barzahlungsrabatt, Saisonrabatt u.ä.)
- Sonderangebote
- Skonto (Rabatt, wenn innerhalb einer bestimmten Zeitspanne bezahlt wird)
- Zahlungsspielraum (Zahlung auf Ziel - also auf ein Konto überwiesen - innerhalb von x-Tagen)
- Verhandlungsspielraum bei Preis und Bezugskonditionen

Im Gegensatz zu den quantitativen Faktoren lassen sich die qualitativen nicht einfach in Geldeinheiten bewerten.

- Termintreue
- Qualität der Güter
- Standortnähe
- Umweltfreundlichkeit der Materialien
- Übernimmt Entsorgung
- Bereit zur Anpassung an eigene Prozesse (z.B: Just-In-Time)
- Beratung
- Service
- Know-How und Weiterentwicklung der Materialien
- Vertragsabwicklung
- Freundlichkeit

## Angebotsvergleich: Kabeljaufilet ohne Haut

Welche Handelspartner findest du im Raum Hamburg?	 FRISCHE PARADIES	 Hagenah die fischwerker seit 1892			Welcher Handelspartner ist dir bereits bekannt?
Was macht die Handelspartner aus?	Ein Händler höchster Qualität und ausgefallener Produkte – das zeigt sich auch im Preis. Hervorragende Beratung.	Bio- und MSC-zertifiziert: Wir beziehen unsere Roh- und Handelswaren wann immer möglich aus nachhaltiger Fischerei.	Fisch ist Vertrauenssache! Hoher Anspruch an Qualität Handwerk und Nachhaltigkeit.	Konventionelle Ware zu einem fairen Preis! Freundlich und serviceorientiert.	<b>Auf welches Kriterium legst du Wert? Was ist dir wichtig?</b>
<i>Die aufgeführten Preise geben den Preis in Euro € pro Kilogramm an. Die Preise entspringen der Erfahrung und bilden die aktuelle Preisrealität ab. Sie sind jedoch nicht tagesaktuell bei den aufgeführten Händlern zu finden.</i>					
Kabeljaufilets ohne Haut	30,98 € /Kg, Lieferung ab 100 € Bestellwert kostenlos	25,90€/Kg Lieferung ab 50€ Bestellwert kostenlos	28,85 € /Kg, Lieferung ab 50€ Bestellwert kostenlos	23,80 /Kg Lieferung ab 100 € Bestellwert kostenlos	<b>Wieviel g/Kg brauchst du und wer macht dir den besten Preis?</b>
Zahlungsbedingungen	Die Zahlung der Rechnungen muss hier immer wöchentlich erfolgen	Die Zahlung der Rechnungen muss hier immer monatlich erfolgen	Die Zahlung der Rechnungen muss hier immer monatlich erfolgen, 3% Skonto sind möglich	Die Zahlung der Rechnungen muss hier immer wöchentlich erfolgen, 2% Mengenrabatt sind möglich (ab 10 kg)	<b>Welcher Anbieter hat die besten Zahlungsbedingungen und warum?</b>
Lieferbedingungen	Die Lieferung der Waren erfolgt täglich und es kann innerhalb von Stunden gegen Aufpreis nachgeordert werden.	Die Lieferung der Waren erfolgt täglich und es kann innerhalb von einer Stunde ohne Aufpreis nachgeordert werden	Die Lieferung der Waren erfolgt täglich, eine Nachlieferung ist nicht möglich	Die Lieferung der Waren erfolgt täglich, eine Nachlieferung ist nicht möglich	<b>Welcher Anbieter hat die besten Lieferbedingungen und warum?</b>
<i>Welche Informationen konntest du nun der Tabelle entnehmen und was ist dir wichtig bei deiner Entscheidung? Für welchen Handelspartner wirst du dich in Zukunft entscheiden? Triff eine begründete Entscheidung und verschriftliche diese:</i>					

