



**Галаган В.Я.**

Німецька мова ресторанної справи = Deutsch in der Gastronomie : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / В.Я. Галаган. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 336 с.

ISBN 978-966-629-682-8

Мета навчального посібника «Німецька мова ресторанної справи = Deutsch in der Gastronomie» – формування у студентів навичок різних видів читання оригінальної професійної літератури, засвоєння фахової лексики, розвиток монологічного та діалогічного мовлення, креативного мислення, професійної комунікативної компетенції майбутнього фахівця.

Призначено для студентів, які навчаються за напрямками підготовки «Менеджмент (Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу)», «Готельно-ресторанна справа», «Харчові технології та інженерія», а також для тих, хто бажає вдосконалити свої знання з німецької мови професійного спрямування.

## INHALTSVERZEICHNIS

Вступ .....	3
-------------	---

### **E i n f ü h r u n g**

Ernährung .....	4
Vitamine. Wichtige Arten und deren Aufgaben .....	10
Verdauung und Stoffwechsel .....	16
Vollwertige Ernährung .....	20
Alternative Ernährungsformen .....	26
Diät .....	31

### **M a r k e t i n g**

Marketingkonzept .....	38
Marketing-Denken in der Gemeinschaftsgastronomie .....	45
Marketing im Gastgewerbe. Besonderheiten im Gastgewerbe .....	50
Gästebedürfnisse .....	54
Angebot und Nachfrage – der Markt .....	60
Kommunikation mit dem Markt – Kommunikationsinstrumente. Verkaufsförderung .....	66
Öffentlichkeitsarbeit .....	71
Werbung .....	76
Training .....	82
Motivation .....	87

### **V e r p f l e g u n g**

Bedeutung und Besonderheiten der Gemeinschaftsverpflegung .....	95
Die Verpflegung als Gesamtheit von Teilleistungen .....	102
Verpflegungsnutzen .....	107
Das Angebot an Speisen und Getränke .....	113

Information der Gäste .....	123
Auswahl und Bestellung. Ausgabe/Verteilung .....	130
Abrechnung .....	137

## **G a s t g e w e r b e**

Betriebsarten und Betriebstypen des Gaststättengewerbes.....	145
Weitere Segmentierung .....	155
Der Gastronomiebereich .....	161
Die Gastronomiebereiche in einem Hotel.....	165
Die Komponenten des gastronomischen Angebots.....	172
Das Getränkeangebot.....	180

## **M e n ü k u n d e**

Traditionelle und zeitgemäße Küchen.....	189
Mahlzeiten .....	195
Speisenfolge – Menü .....	205
Menüarten.....	213
Speisenkarten .....	222
Arten der Speisekarten.....	230

## **Beratung – Verkauf**

Das Ambiente .....	239
Service.....	244
Qualität im Service. Warum Ihre Aufgabe im Service so wichtig ist! .....	253
Verkauf im Restaurant. Verkaufsgespräche und Fragetechniken .....	261
Die Tischregeln .....	271
Umgang mit Gästen .....	277
Gästeberatung .....	288
Rechnungspräsentation und Verabschiedung .....	294
Reklamationen.....	300

## **Machen Sie sich mit den Merkmalen verschiedener Landesküchen und Verzehrsgewohnheiten bekannt**

Die Ukraine .....	306
Deutschland .....	313
Russland.....	323
Frankreich .....	329

Q U E L L E N.....	332
--------------------	-----