

westermann

Immer auf den Punkt



Für alle
gastronomischen
Berufe – bundesweit
einsetzbar

NEU



Unsere neue Reihe
für Gastronomie und Hotellerie

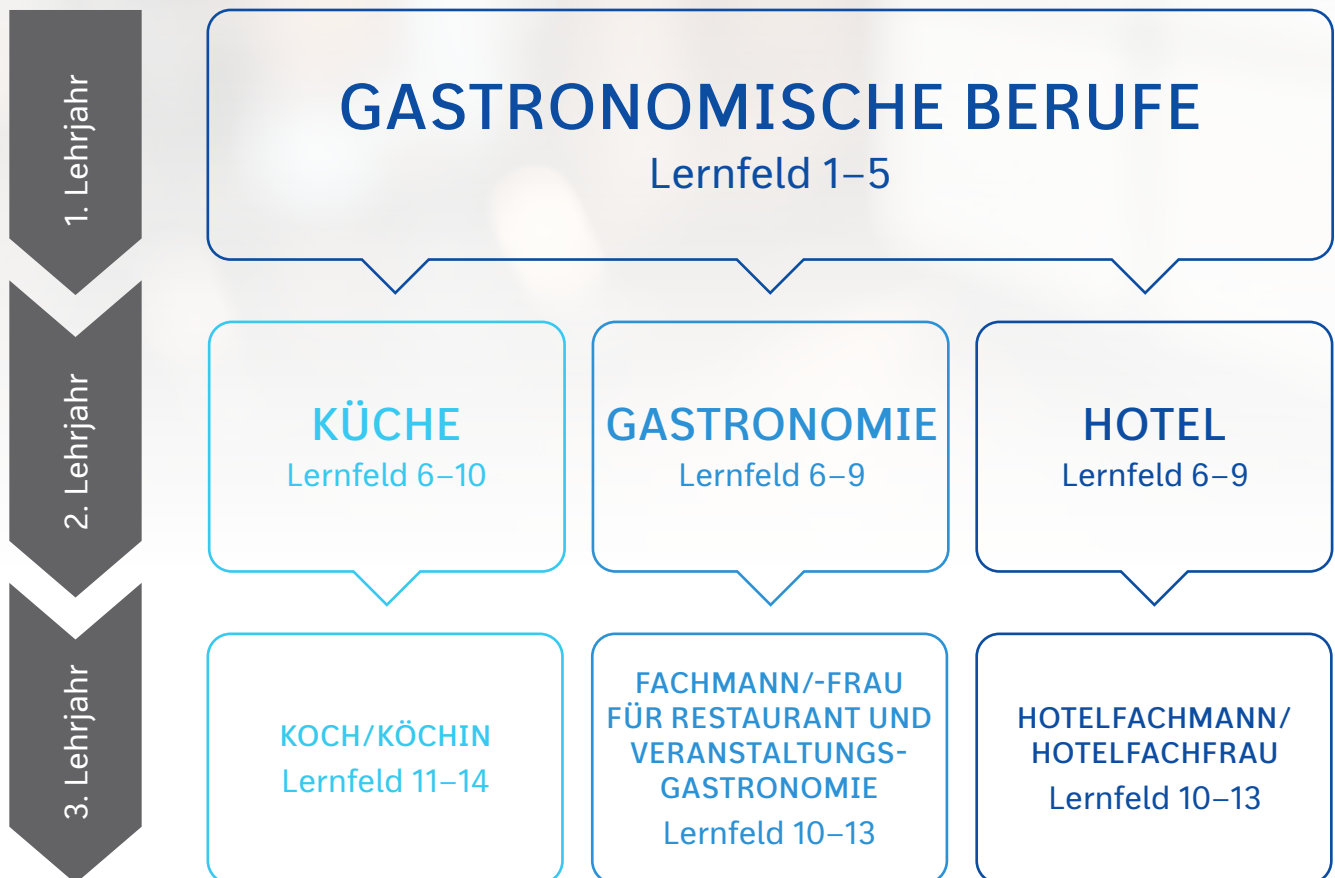
BERUFLICHE
BILDUNG

2026

www.westermann.de

Ausbildung neu gedacht – praxisnah, digital, zukunftsorientiert

Die neue Lehrwerksreihe „**Zukunft HoGa**“ begleitet Auszubildende in allen gastronomischen Berufen durch die gesamte Ausbildung. Kompakt, praxisnah und lehrplankonform – entwickelt für Lehrkräfte, die Wert auf Verständlichkeit und Praxisbezug legen. Die neue Reihe knüpft an die fachlich geschätzte Grundlage der Reihe „**Der Gast & ich**“ an und entwickelt deren Stärken konsequent weiter. „**Zukunft HoGa**“ verbindet diese bewährte Qualität mit modernisierten Inhalten, einem zeitgemäßen Erscheinungsbild und einer klaren Fokussierung auf die Anforderungen, die die heutige Ausbildung an Lernmaterialien stellt.



Folgende Berufe werden im **2. Ausbildungsjahr** abgedeckt:



Ihre Vorteile auf einen Blick:



Lehrplankonform
und aktuell



Verständliche Sprache und
klare Struktur



Praxisbezug durch
Musterunternehmen
„Parkhotel zur Linde“



Vielseitig einsetzbar in
verschiedenen Berufen



Digital und flexibel
mit der BiBox



Vertiefung mit
abgestimmten Arbeitsheft

Unser Ziel: Lernen erleichtern,
Motivation steigern, Lernerfolg sichern.



Perfekt
für heterogene
Lerngruppen und
unterschiedliche
Sprachniveaus.

NEU

Zukunft HoGa

Gastgewerbliche Berufe – Lernfelder 1 bis 5

ISBN	Ausgabeart	Auflage	Umfang	Preis	erscheint
978-3-427-23350-3	Schulbuch	1. Auflage 2026	ca. 250 Seiten	19,95 €	April 2026
978-3-427-23356-5	Arbeitsheft	1. Auflage 2026	ca. 190 Seiten	16,95 €	April 2026
WEB-427-23370	BiBox Einzellizenz für Lehrer/-innen	1. Auflage 2026		50,00 €	April 2026



Schulbuch

Klar verständliche Sprache und reduzierte Textmenge

Die Inhalte sind in einfacher, gut zugänglicher Sprache formuliert. Kurze Texte und zahlreiche Abbildungen erleichtern das Verständnis – ohne dass wichtige fachliche Aspekte verloren gehen.

Merksätze mit hoher Sichtbarkeit

Besonders zentrale Inhalte werden durch prägnante Merksätze hervorgehoben. Sie springen beim Durchblättern sofort ins Auge und unterstützen ein schnelles Wiederholen.

Kompetenzcheck

Checken Sie anhand der folgenden Fragen Ihre Kompetenzen im Lernfeld

	Arbeiten in der Küche
✓	Ich weiß, welche Nährstoffe der Mensch benötigt und wofür er sie braucht.
✓	Ich weiß, wie sich die Nährstoffe bei der Verarbeitung in der Küche und wie ich dies nutzen kann.
✓	Ich weiß, wie man den Energiebedarf des Menschen kalkuliert.
✓	Ich weiß, wie die Nährstoffe bei der Verdauung in den Organismus gelangen.
✓	Ich weiß, wie ich meinen Arbeitsplatz sachgemäß einrichte.
✓	Ich kenne die Vorbereitungsarbeiten für Lebensmittel, die ich in der Küche durchführe, und weiß, warum ich sie durchführe.
✓	Ich weiß, welche Schnittformen in der Küche angewandt werden und welche Schnittform verwendet werden sollte.
✓	Ich kenne weitere Vorbereitungsarbeiten für Lebensmittel.
✓	Ich kenne die pflanzlichen Lebensmittel, die in der Küche verwendet werden und weiß, warum.
✓	Ich kenne die Bedeutung der verschiedenen Getreide und wie sie bei uns eingesetzt werden. Ich kann einen Getreidebratling herstellen.
✓	Ich kann die verschiedenen Angebotsformen von Kartoffeln unterscheiden, weiß, wofür ich welche Kartoffelsorte einsetzen sollte, und kann einfache Kartoffelspeisen wie Salzkartoffeln, Folienkartoffel, Berner Rösti und andere herstellen.
✓	Ich kenne die Hauptgruppen im Gemüseangebot und weiß, welche Vorteile Gemüse in der Ernährung bietet.
✓	Ich bin in der Lage, einen Salat oder einen Cocktail herzustellen.
✓	Ich kann gegarte Gemüsespeisen herstellen, blanchierte Gemüse, gedünstete Gemüse und gebratene Gemüsespeisen anbieten.
✓	Ich weiß, welche Obstgruppen im heimischen Angebot sind, und bin in der Lage, einen saisonalen Obstsalat herzustellen. Ich kenne die Handelsklassen und die Verwendung des Saisonkalenders.
✓	Ich kenne mich mit Kräutern, Gewürzen und Blüten aus und habe den Einsatz in der Küche bereits geübt.
✓	Ich verstehe etwas von Hühnereiern und kann sie sachgerecht in der Küche einsetzen und Empfehlungen dazu aussprechen.
✓	Ich bin in der Lage, einfacher Eierspeisen wie gekochte Eier, Setzeier und Rührei herzustellen.
✓	Das Auge isst mit: Ich kann Speisen ansprechend anrichten und das eigene Produkt kritisch bewerten.

174

2 Warenfluss im Betrieb

Beispiel

Es ist Ende Dezember und die Inventur steht an. Im Food-Magazin werden die aktuellen Bestände ermittelt. Amra und Patrick bilden ein Team und gehen systematisch und strukturiert beim Zählen, Messen und Wiegen der Lebensmittel und Getränke vor. Sie ziehen sich wärmende Schutzkleidung an und starten im Kühlager. Sie beginnen links oben neben der Tür, Amra zählt, Patrick dokumentiert die Daten im WWS. Da z. B. große Fleischstücke ein unterschiedliches Gewicht haben, werden diese abgewogen und nicht gezählt. Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte werden gemessen. Angebrochene Ware wird nach bestem Wissen und Gewissen geschätzt.

■ Warenverbrauch – Wieviel ist verbraucht worden?

- Nach der Inventur kann der Warenverbrauch ermittelt werden.

Tab. 1: Warenverbrauch ermitteln

Anfangsbestand	9.769,00 €
+ Zugänge	3.436,00 €
= Gesamtbestand	13.205,00 €
– Inventur (Endbestand)	6.184,00 €
= Warenverbrauch	7.021,00 €

Beispiel

Der Anfangsbestand ist der Wert der letzten Inventur. Die Zugänge werden dem Wareneingangsbuch (bzw. dem Warenwirtschaftssystem) entnommen. Wären keine Waren entnommen worden, hätte der Lagerbestand einen Wert von 13.205,00 €. Bei der erneuten Inventur wurde aber nur ein Wert von 6.184,00 € ermittelt. Zwischen den beiden Bestandsaufnahmen wurden demnach Waren im Wert von 7.021,00 € verbraucht.

2.4.4 Lagerverluste

Als Lagerverluste werden Verluste von eingelagerten Waren bezeichnet. Dies kann durch unsachgemäße Lagerung, beschädigte Verpackungen, Schädlingsbefall, Bruch, Diebstahl oder Schankverlust geschehen. Lagerverluste sind finanzielle Verluste für einen Betrieb. Ziel der Lagerhaltung ist es, Lagerverluste zu reduzieren.

Wussten Sie?

Auch durch Verdunstung und durch das Wegschütten von Auftauflüssigkeit entstehen „natürliche“ Lagerverluste. Lebensmittel mit überschrittenem MHD dürfen weiterhin verzehrt und verkauft werden. Lebensmittel mit überschrittenem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr verzehrt und verkauft werden.

58

Praxisnahe Beispiele

Alle Themen werden durch anschauliche Beispiele aus dem Berufsalltag ergänzt. So erkennen Auszubildende sofort, wie das Gelernte in realen Situationen angewendet wird.

Kompetenzcheck am Ende jedes Lernfelds

Ein übersichtlicher Kompetenzcheck zeigt, welches Wissen und welche Fähigkeiten nach der Bearbeitung eines Lernfelds erreicht sein sollten. Das schafft Orientierung und stärkt die Selbstkontrolle.

Arbeitsheft

Die Praxis im Vordergrund

Abwechslungsreiche, motivierende Aufgabenformate

Die Aufgaben sind vielfältig gestaltet und optimal auf die Inhalte des Schulbuchs abgestimmt. Sie fördern aktives Lernen und sichern das Verständnis.

2 Warenfluss im Betrieb

Situation

Sie kontrollieren die Obstlieferung, darunter sind auch 10 kg Bananen zu 0,99 € je kg. Bei der Kontrolle stellen Sie fest, dass 3 kg nicht Ihren Qualitätsstandards entsprechen und reklamieren diese direkt.

6. a) Wie hoch ist der Rechnungsbetrag für die Bananen nach Abzug der reklamierten Ware?

$$10 \times 0,99 \text{ €} = 9,90 \text{ €}$$

$$3 \times 0,99 \text{ €} = 2,97 \text{ €}$$

$$9,90 \text{ €} - 2,97 \text{ €} = 6,93 \text{ €}$$

Der Rechnungsbetrag beträgt nach Abzug der reklamierten Ware 6,93 €.

- b) Wie viel Prozent der Bananen werden reklamiert?

$$10 \text{ kg} = 100\%$$

$$3 \text{ kg} = x\%$$

$$3 \times 100/10 = 30$$

Es werden 30 % der Bananen reklamiert.

10 Wie wird für Gruppen eingedeckt?

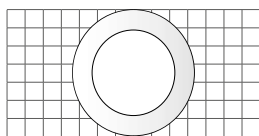
Situation

Sie haben die Aufgabe, für eine Familienfeier eine Festtafel für 6 Personen einzudecken. Folgendes Menü ist mit dem Gastgeber abgesprochen:

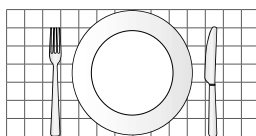
Absprache mit Familie Meier

Kalte Vorspeise	Tatar vom Lachs an Blattsalaten mit Joghurdressing, Schwarzbrottaler, Butter
Korrespondierendes Getränk	Weißwein
Suppe	Essenz von Steinpilzen mit Pancettabuchtern
Warme Vorspeise	Filet vom Flusszander auf Blattspinat
Hauptgang	Hirschmedaillons mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, handgemachte Spätzle
Korrespondierendes Getränk	Rotwein
Dessert	Cappuccinoparfait mit flambierten Schattenmorellen
Korrespondierendes Getränk	Sekt

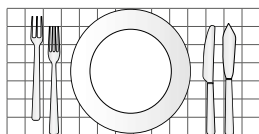
1. a) Erstellen Sie einen Ablauf für das Eindecken der Festtafel! Entwerfen Sie die Schritte des Ablaufs als Gedeckskizzen!



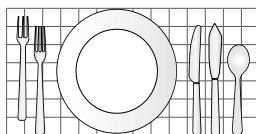
Schritt 1
Einsetzen des Platztellers



Schritt 2
Eindecken des Hauptgangbestecks
(rechtes Besteckteil, linkes Besteckteil)



Schritt 3
Eindecken des Fischbestecks (rechtes Besteckteil, linkes Besteckteil)



Schritt 4
Eindecken des Löffels zur Suppe

Die Rechnung eines Lieferanten mit dem Lieferschein und dem Preisangebot auf dem Lieferschein wurde vermerkt, dass eine Flasche Olivenöl bei Anlieferung nur, anstatt 1,5 kg nur 1 kg Zucchini geliefert und 3 kg Bananen reklamiert wurden.

re	Preis-angebot	Gelieferte Ware	Rechnungs-betrag
l à 0,7 l	à 3,79 €	9 Fl. Olivenöl à 0,7 l	37,90 €
oessig à 0,7 l	à 2,39 €	5 Fl. Balsamicoessig à 0,7 l	11,95 €
	kg 4,99 €	1 kg Paprika	4,99 €
	kg 2,79 €	1 kg Zucchini	2,79 €
	kg 0,99 €	10 kg Bananen	9,90 €
	Stück 0,29 €	30 Kiwis	8,70 €

Vergleichen Sie die Preise. Stimmen die Preise des Angebots mit der Rechnung überein?

Die Angebotspreise stimmen überein.

Starker Praxisbezug

Viele Aufgaben greifen konkrete berufliche Situationen auf. Die Auszubildenden bearbeiten realitätsnahe Fälle und trainieren genau die Kompetenzen, die sie im Arbeitsalltag benötigen.

Alle Möglichkeiten vereint in einem digitalen Unterrichtssystem



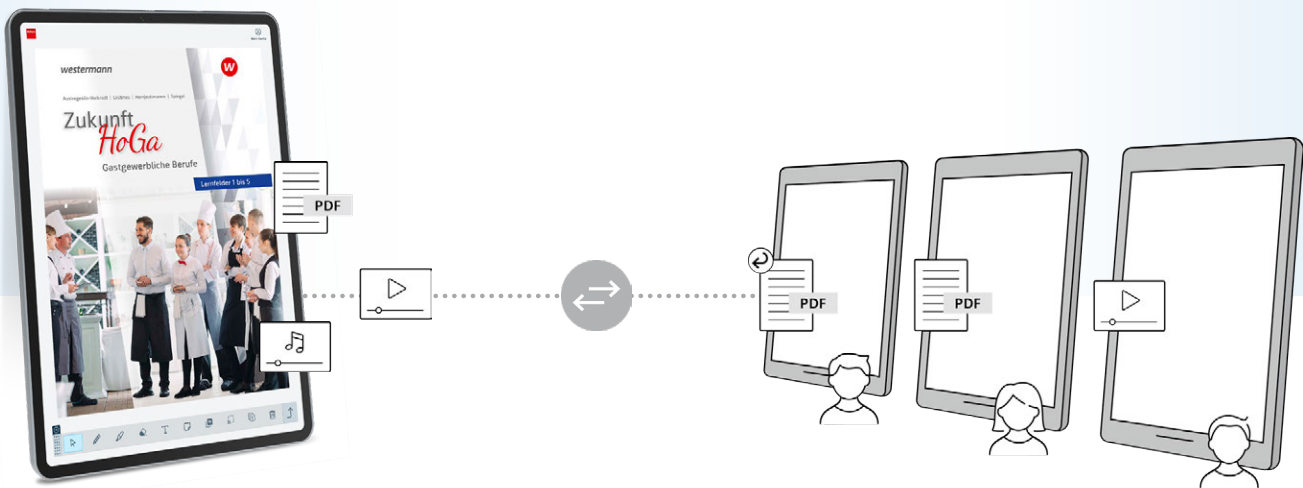
Entdecken Sie die BiBoxen für die Reihe „Zukunft HoGa“. Hier vereinen sich E-Book, passgenaues Zusatzmaterial und innovative Funktionen an einem Ort für effizientes Lehren und Lernen.

KI-Korrekturhilfe

KI-Aufgabenvorschlag

Individuelle Materialfreigabe

Terminierte Rückgabefunktion



Komfortable Werkzeuge

Arbeiten Sie mit einer vielfältigen Palette an Werkzeugen einfach und direkt mit den Inhalten des Schulbuches. Mit dem integrierten Medienfenster lassen sich alle Materialien parallel zur Buchseite darstellen und bearbeiten.

Intelligente Funktionen

Gestalten Sie mit intelligenten Funktionen Ihre Unterrichtsvorbereitung und -organisation noch effizienter. Der Aufgabenmanager entlastet KI-basiert durch passgenaue Aufgabenvorschläge. Die zeitsparende KI-Korrekturhilfe liefert ausführliches Feedback und Hilfestellung zu den Ergebnissen Ihrer Schülerinnen und Schüler.

Perfekte Interaktion

Verteilen Sie maßgeschneiderte Arbeitsblätter und Materialien mit wenigen Klicks. Die Ergebnisse können Ihre Schülerinnen und Schüler schnell und leicht an Sie zurücksenden – für eine dynamische, wechselseitige Interaktion mit Ihrer Klasse.

Passgenaue Materialien

Profitieren Sie von einer übersichtlichen Struktur, bei der sämtliche Materialien direkt in den Kontext der jeweiligen Buchseite eingebunden sind. Mithilfe der Upload-Funktion können Sie eigene Materialien integrieren und auf den Buchseiten platzieren.



Mehr Informationen zur BiBox

**Jens Arndt**

Telefon: +49 173 54 93 982

jens.arndt@westermanngruppe.de

südl. Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz,
Saarland**Oliver Solbach**

Telefon: +49 163 54 38 905

oliver.solbach@westermanngruppe.de

Bremen, westl. Niedersachsen,
nordwestl. Nordrhein-Westfalen**Klaus Hüttenhofer**

Telefon: +49 174 33 33 200

klaus.huettenhofer@westermanngruppe.de

Nordl. Brandenburg, Berlin, Hamburg,
Mecklenburg-Vorpommern, nordöstl.
Niedersachsen, Schleswig-Holstein**Michael Simon**

Telefon: +49 172 6302956

michael.simon@westermanngruppe.de

Südl. Niedersachsen, westl. Sachsen-Anhalt,
Nord-/Mittel-Thüringen**Till Mosch**

Telefon: +49 174 92 52 742

till.mosch@westermanngruppe.de

nördl. Hessen, nordöstl.
Nordrhein-Westfalen**Marcus Jähner**

Telefon: +49 174 33 33 214

marcus.jaehner@westermanngruppe.de

nordöstl. Bayern, südl. Brandenburg,
Sachsen, östl. Sachsen-Anhalt,
südl. Thüringen**Nikolaos Kakanis**

Telefon: +49 172 62 69 864

nikolaos.kakanis@westermanngruppe.de

Mittel-/Süd-Bayern

**Alexander Foik**

Telefon: +49 173 78 36 902

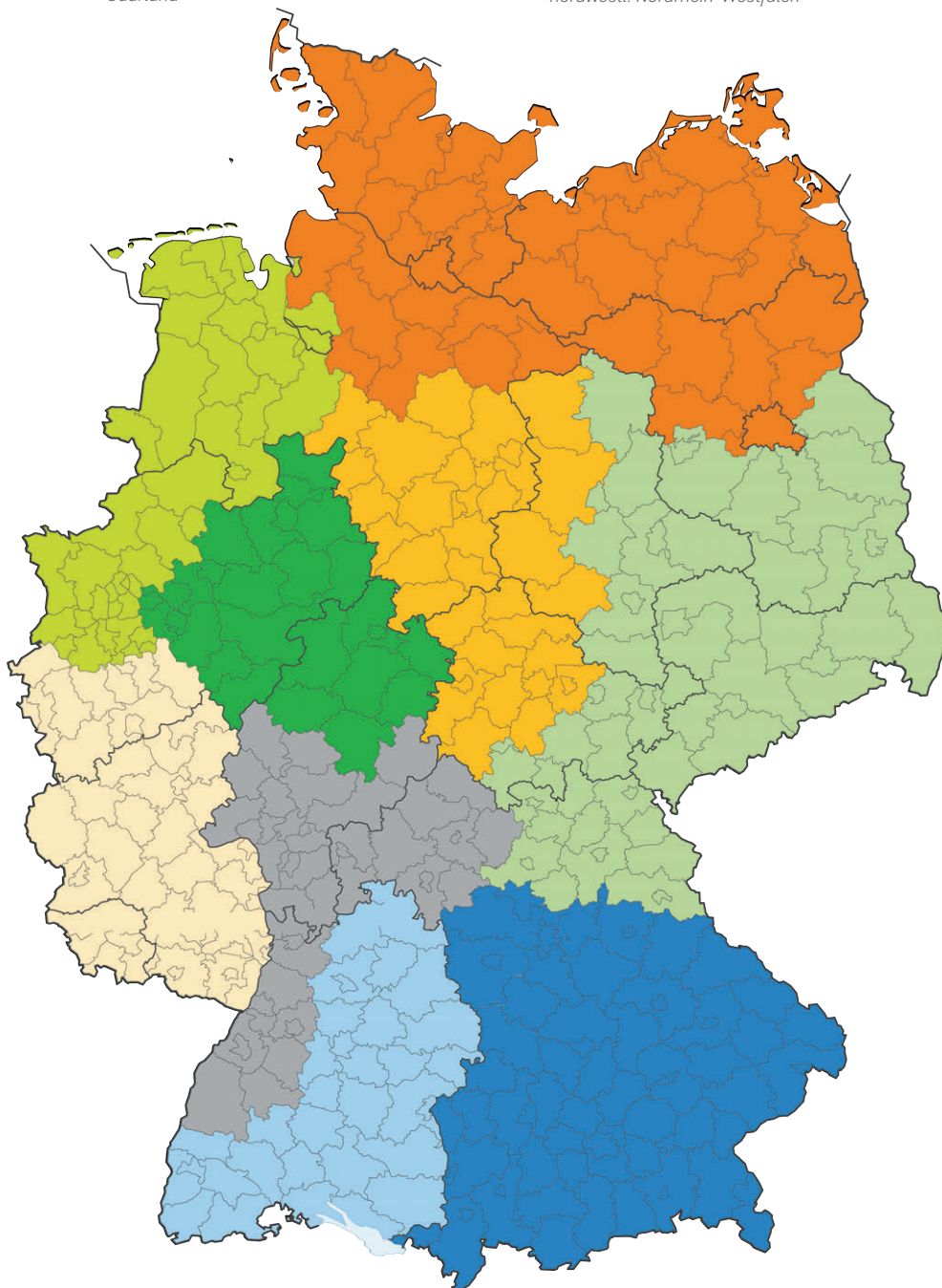
alexander.foik@westermanngruppe.de

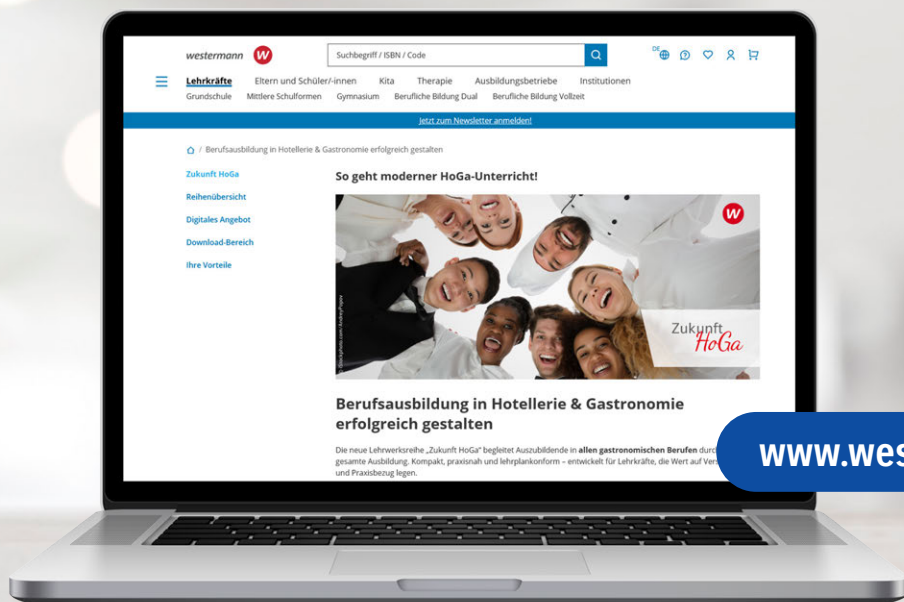
Mittel-/Süd-Hessen, nordwestl.
Baden-Württemberg, nordwestl. Bayern**Antun Nikolic**

Telefon: +49 174 33 33 228

antun.nikolic@westermanngruppe.de

Baden-Württemberg

**Bitte wenden Sie sich auch an
unsere Kundenberatung unter:**Telefon: +49 531 12325 125
www.westermann.de/kontaktWeitere Informationen und die genaue
Landkreiszugehörigkeit finden Sie unter:
www.westermann.de/schulberatung



Alle Informationen auf einen Blick:



Auf unserer Sonderseite zur Reihe Zukunft HoGa finden Sie im Laufe des Jahres weitere Updates und Vorabmaterialien zu den neuen Produkten.

www.westermann.de/zukunft-hoga

Aktivieren Sie jetzt Ihr kostenloses Digitales Prüfexemplar!

Mit dem Digitalen Prüfexemplar werfen Sie einen vollständigen Blick in das Lehrwerk, direkt über die gewohnte BiBox-Umgebung. Nach der Aktivierung steht Ihnen das komplette Lehrwerk für den Zeitraum von 6 Monaten kostenlos zur Verfügung – ganz automatisch, ohne Kündigung.

Sie möchten mehrere Titel gleichzeitig testen?
Kein Problem, Sie können sie parallel nutzen.

So einfach geht's:

- 1 www.westermann.de aufrufen.
- 2 Mit Ihrem Westermann-Konto anmelden.
- 3 Schulbuch auswählen.
- 4 Beim gewünschten Titel auf *Digitales Prüfexemplar* klicken.
- 5 Testen ganz ohne Verpflichtung. Nach Ablauf des Testzeitraums wird Ihr *Digitales Prüfexemplar* automatisch deaktiviert.

**6 Monate
kostenlos
testen**

Sie haben Fragen?
Wir sind gerne für Sie da:

+ 49 531 123 25 125

Sie erreichen uns Montag – Donnerstag von 8.00 – 18.00 Uhr
sowie Freitag von 8.00 – 17.00 Uhr.

NEU