

Planung eines Festessens



Planung eines Festessens

Generell sind folgende Regeln zu beachten:

Die einzelnen Menügänge sollten aufeinander abgestimmt sein.

Wiederholungen sind zu vermeiden, z.B. ...

... bezogen auf die Rohstoffe (dreimal Geflügel)

... bezogen auf die Farbe (dreimal rot)

... bezogen auf die Garart (dreimal gebacken)

Innerhalb des Menüs soll die Qualität der Speisen auf dem Niveau bleiben oder sich steigern.



Planung eines Festessens

Zur Planung eines Festessens gehört nicht nur eine gute Menü-Zusammenstellung.

Es müssen auch ganz schlichte Fragen beantwortet werden:

- Wie viel isst ein normaler Mensch?
- Wie kann ich ein Rezept auf eine große Anzahl von Gästen umrechnen?
- Wie hoch sind die Kosten für das Festessen?



Planung eines Festessens

Mengen (pro Person):

Suppe



Planung eines Festessens

Mengen (pro Person):

Suppe 0,25 l

Fleisch



Planung eines Festessens

Mengen (pro Person):

Suppe

0,25 l

Fleisch

125 bis 150 g

Nudeln / Reis (Beilage)



Planung eines Festessens

Mengen (pro Person):

Suppe	0,25 l
Fleisch	125 bis 150 g
Nudeln / Reis (Beilage)	60 g
Kartoffeln (Beilage)	



Planung eines Festessens

Mengen (pro Person):

Suppe	0,25 l
Fleisch	125 bis 150 g
Nudeln / Reis (Beilage)	60 g
Kartoffeln (Beilage)	200 g
Gemüse (Beilage)	



Planung eines Festessens

Mengen (pro Person):

Suppe 0,25 l

Fleisch 125 bis 150 g

Nudeln / Reis (Beilage) 60 g

Kartoffeln (Beilage) 200 g

Gemüse (Beilage) 200 g

Dessert



Planung eines Festessens

Mengen (pro Person):

Suppe 0,25 l

Fleisch 125 bis 150 g

Nudeln / Reis (Beilage) 60 g

Kartoffeln (Beilage) 200 g

Gemüse (Beilage) 200 g

Dessert 150 g



Planung eines Festessens

Kalkulation (Mengen):

(Fast) Jedes Gericht ist für 4 Personen berechnet.



Planung eines Festessens



Kalkulation (Mengen):

(Fast) Jedes Gericht ist für 4 Personen berechnet.

Wir teilen die Mengenangaben durch 4 und multiplizieren mit der Anzahl der Gäste. (evtl. aufrunden)

Beispiel:

Planung eines Festessens



Kalkulation (Mengen):

(Fast) Jedes Gericht ist für 4 Personen berechnet.

Wir teilen die Mengenangaben durch 4 und multiplizieren mit der Anzahl der Gäste. (evtl. aufrunden)

Beispiel:

<u>Rezept:</u>	<u>1 Person</u>	<u>22 Personen</u>
600 g Fleisch	150 g	3,300 kg (3,5 kg)

Planung eines Festessens



Kalkulation (Mengen):

(Fast) Jedes Gericht ist für 4 Personen berechnet.

Wir teilen die Mengenangaben durch 4 und multiplizieren mit der Anzahl der Gäste. (evtl. aufrunden)

Beispiel:

<u>Rezept:</u>	<u>1 Person</u>	<u>22 Personen</u>
600 g Fleisch	150 g	3,300 kg (3,5 kg)
1 Zwiebel	0,25 Stk	5,5 Stk (= 5 Stk)

Planung eines Festessens



Kalkulation (Mengen):

(Fast) Jedes Gericht ist für 4 Personen berechnet.

Wir teilen die Mengenangaben durch 4 und multiplizieren mit der Anzahl der Gäste. (evtl. aufrunden)

Beispiel:

<u>Rezept:</u>	<u>1 Person</u>	<u>22 Personen</u>
600 g Fleisch	150 g	3,300 kg (3,5 kg)
1 Zwiebel	0,25 Stk	5,5 Stk (= 5 Stk)
250 g Reis	62,5 g	1,375 kg (1,5 kg)

Planung eines Festessens

Kalkulation (Kosten):

Zunächst müssen wir die Preise der benötigten Lebensmittel herausfinden.



Planung eines Festessens

Kalkulation (Kosten):

Zunächst müssen wir die Preise der benötigten Lebensmittel herausfinden.

Dann wird wieder gerechnet.

Beispiel:



Planung eines Festessens

Kalkulation (Kosten):

Zunächst müssen wir die Preise der benötigten Lebensmittel herausfinden.

Dann wird wieder gerechnet.

Beispiel:

Produkt	Preis	Kosten (bei 22 Pers.)
---------	-------	-----------------------



Planung eines Festessens



Kalkulation (Kosten):

Zunächst müssen wir die Preise der benötigten Lebensmittel herausfinden.

Dann wird wieder gerechnet.

Beispiel:

Produkt	Preis	Kosten (bei 22 Pers.)
Fleisch:	8,50 € / kg	$3,5 \times 8,50 = 29,75 \text{ €}$

Planung eines Festessens



Kalkulation (Kosten):

Zunächst müssen wir die Preise der benötigten Lebensmittel herausfinden.

Dann wird wieder gerechnet.

Beispiel:

Produkt	Preis	Kosten (bei 22 Pers.)
Fleisch:	8,50 € / kg	$3,5 \times 8,50 = 29,75 \text{ €}$
Zwiebeln:	1,50 € / kg	$0,8 \times 1,50 = 1,20 \text{ €}$

Planung eines Festessens



Kalkulation (Kosten):

Zunächst müssen wir die Preise der benötigten Lebensmittel herausfinden.

Dann wird wieder gerechnet.

Beispiel:

Produkt	Preis	Kosten (bei 22 Pers.)
Fleisch:	8,50 € / kg	$3,5 \times 8,50 = 29,75 \text{ €}$
Zwiebeln:	1,50 € / kg	$0,8 \times 1,50 = 1,20 \text{ €}$
Nudeln:	2,80 € / kg	$1,5 \times 2,80 = 4,20 \text{ €}$

Planung eines Festessens



Kalkulation (Kosten):

Zunächst müssen wir die Preise der benötigten Lebensmittel herausfinden.

Dann wird wieder gerechnet.

Beispiel:

Produkt	Preis	Kosten (bei 22 Pers.)
Fleisch:	8,50 € / kg	$3,5 \times 8,50 = 29,75 \text{ €}$
Zwiebeln:	1,50 € / kg	$0,8 \times 1,50 = 1,20 \text{ €}$
Nudeln:	2,80 € / kg	$1,5 \times 2,80 = 4,20 \text{ €}$
Sonstiges:		1,00 €

Planung eines Festessens



Organisation in der Küche

Wir müssen immer vom Servierzeitpunkt her rechnen.

Planung eines Festessens



Organisation in der Küche

Wir müssen immer vom Servierzeitpunkt her rechnen.

Servierzeitpunkt minus Zubereitungszeit = Anfangszeit
(Zeitpuffer für das Anrichten einkalkulieren)

Beispiel:

Planung eines Festessens



Organisation in der Küche

Wir müssen immer vom Servierzeitpunkt her rechnen.

Servierzeitpunkt minus Zubereitungszeit = Anfangszeit
(Zeitpuffer für das Anrichten einkalkulieren)

Beispiel:

Fleisch	Kartoffeln	Gemüse	Servierzeit
75 Min	20 Min	15 Min	
18.40 Uhr	19.35 Uhr	19.40 Uhr	20.00 Uhr

Planung eines Festessens



Organisation in der Küche

Alles, was wir früher vorbereiten können, wird zeitig erledigt, z.B.:

- Gemüse / Salat putzen
- Zutaten würfeln (Fleisch, Zwiebeln, ...)
- Suppe kochen
- Dessert machen

Planung eines Festessens

Organisation in der Küche

Wir achten auf peinliche Sauberkeit.

Wir achten auf Ordnung.

Alles, was wir nicht mehr brauchen, wird in den
Wartezeiten gespült oder an seinen Platz geräumt.

