

Jahrgangsstufe 12

Fachtheorie

12.1 Speisefolgen	(14)
12.2 Regionale in- und ausländische Gerichte	(10)
12.3 Bankett	(20)
12.4 Aktionswoche/Aktionstag	<u>(26)</u>
	70

Praktische Fachkunde

12.1 Speisefolgen erstellen und mit korrespondierenden Getränken verkaufsfördernd anbieten	(21)
12.2 Regionale in- und ausländische Gerichte vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	(15)
12.3 Bankette planen, vorbereiten und gastgerecht organisieren	(30)
12.4 Aktionswoche/Aktionstag planen und durchführen	<u>(39)</u>
	105

Betriebswirtschaft

12.1 Spezifische rechtliche Problemstellungen im Zusammenhang mit dem Betreiben eines gastronomischen Betriebs	(12)
12.2 Veranstaltungen in der Gastronomie	(15)
12.3 Das Gastgewerbe als Wirtschaftsfaktor	<u>(8)</u>
	35

Fachklassen Koch/Köchin

FACHTHEORIE, Jahrgangsstufe 12

Lerngebiete:	12.1	Speisefolgen	14 Std.
	12.2	Regionale in- und ausländische Gerichte	10 Std.
	12.3	Bankett	20 Std.
	12.4	Aktionswoche/Aktionstag	<u>26 Std.</u>
			70 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Speisefolgen

14 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben zunehmend Sicherheit in der Berechnung des Wareneinsatzes bei Speisefolgen und lernen, die bei der Herstellung anfallenden Kosten zu ermitteln. Sie entwickeln die Bereitschaft, mit Lebensmitteln, Energie und Wasserkosten- und umweltbewusst umzugehen.

Berechnungen zum Wareneinsatz bei Speisefolgen mit und ohne Kalkulationsprogramm:

- Umrechnung von Rezepturen
- Ermittlung von Materialkosten

- Überprüfung der Energie- und Nährstoffbilanz
- Berechnung der Materialkosten beim Ausschank von Getränken

Die in der Praktischen Fachkunde entwickelten Speisefolgen zugrunde legen

Aktuelle Preislisten von Lieferfirmen einsetzen
Möglichkeiten der Kosteneinsparung beim Wareneinsatz berücksichtigen
Rezeptsammlungen durch Materialkostenberechnung ergänzen

Verschiedene Schanktechniken vergleichen

Vgl. Betriebswirtschaft, LZ 10.3.2

Berechnung von Gemeinkosten mit und ohne Kalkulationsprogramm:

- Personalkosten:
 - . Abzüge vom Bruttolohn

 - . Lohnnebenkosten
 - . Einzelleistungslohn
 - . Gruppenleistungslohn
- Kosten für Energie und Wasserverbrauch

- Abschreibungskosten

- Zinsen
- Betriebskosten

Aktuelle Lohnsteuer- und Sozialversicherungstabellen sowie Tarifverträge einsetzen
Personalkosten grafisch veranschaulichen

Möglichkeiten der Reduzierung des Energie- und Wasserverbrauchs aufzeigen
Kosteneinsparungen berechnen und grafisch aufbereiten
Messgeräte für den Stromverbrauch einsetzen
Informationsmaterial von Energieversorgungsunternehmen auswerten
Ermittelte Zahlen mit DV-Programm grafisch darstellen
AfA-Tabellen verwenden
Einfache DV-Programme erstellen

Die Abhängigkeit zwischen Nutzungshäufigkeit und entstehenden Kosten grafisch darstellen

12.2 Regionale in- und ausländische Gerichte

10 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erwerben Kenntnisse über regionale, nationale und internationale Gerichte und Essgewohnheiten. Sie lernen, am Beispiel regionaler Gerichte Preiskalkulationen durchzuführen.

Typische Lebensmittel regionaler, nationaler und internationaler Herkunft:

- Überblick über das Angebot
- ökonomische Bedeutung
- typische Verwendungsbeispiele
- Essgewohnheiten

Preiskalkulation:

- Faktoren der Preisbildung

- Zuschlagskalkulation
- Rechnen mit Gesamtaufschlag und Kalkulationsfaktor

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Die in der Praktischen Fachkunde zubereiteten Gerichte mit einbeziehen
Neue Medien einsetzen, z. B. Informationen über das Internet beschaffen
Kochbücher und Fachzeitschriften verwenden
Kurzreferate

Gemeinkosten in Prozent ermitteln
Tarifverträge für Umsatzbeteiligung zugrunde legen
Vgl. Fachtheorie, LG 12.1
Einsatz der DV-Tabellenkalkulation

12.3 Bankett

20 Std.

Die Schüler und Schülerinnen sollen Gäste in einem Verkaufsgespräch über die Zusammenstellung eines Banketts beraten können. Dafür erwerben sie umfassende Kenntnisse über das Hausgeflügel, das Wildgeflügel und das Haarwild. Im Zusammenhang mit der Verarbeitung dieser Produkte werden sie sich der Bedeutung hygienischen Arbeitens bewusst und lernen, rechtliche Vorschriften fachgerecht anzuwenden. Sie sind in der Lage, im Rahmen eines Bankettgeschäfts von einem vorgegebenen Inklusivpreis auf den Wareneinsatz zurückzurechnen.

Hausgeflügel:

- Einteilung
- Verkehrsbezeichnungen
- Angebotszustand und Herrichtungsform
- ernährungsphysiologische Bedeutung
- Umgang mit tiefgekühltem Geflügel

- Verwendungsmöglichkeiten
- rechtliche Vorschriften für Geflügel

Wildgeflügel und Haarwild:

- Einteilung
- Alters- und Qualitätsmerkmale
- ernährungsphysiologische Bedeutung

- Reifung, Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten
- rechtliche Vorschriften für Wild

Vgl. Betriebswirtschaft, LG 12.2

Ermittlung des Wareneinsatzes durch Rückkalkulation

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Verbrauchszahlen von Geflügel mit denen von Schlachtfleisch vergleichen und beurteilen

Geflügel mit Schlachtfleisch vergleichen
Auf die besonderen Gefahren der Verbreitung von Salmonellen eingehen
Vgl. Fachtheorie, LZ 10.5.1

Geflügelfleischhygienegesetz und Geflügelfleischhygiene-Verordnung verwenden
Verordnung über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch beachten
Verkaufsgespräch als Ergebnissicherung durchführen
Vgl. Betriebswirtschaft, LG 12.2

Über Jagd- und Schonzeiten informieren
Saisonzeiten beachten

Wild mit Schlachtfleisch sowie Wildgeflügel mit Hausgeflügel vergleichen
Das Spicken und die Garstufen kritisch bewerten

Fleischhygienegesetz und Fleischhygiene-Verordnung einsetzen
Verkaufsgespräch als Ergebnissicherung durchführen

DV-Programme einsetzen

12.4 Aktionswoche/Aktionstag

26 Std.

Die Schüler und Schülerinnen eignen sich im Rahmen einer Aktionswoche/eines Aktionstags umfassende warenkundliche Kenntnisse über Fische und Meeresfrüchte an und erkennen ihren ernährungsphysiologischen Wert. Sie lernen in diesem Zusammenhang die Bedeutung der Deckungsbeitragsrechnung in der betrieblichen Praxis kennen und werden mit ihrer Anwendung vertraut.

Fisch:

- Einteilung und Arten
- Angebotsformen
- Qualitätsmerkmale
- ernährungsphysiologische Bedeutung

- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Fischerzeugnisse:

- Einteilung
- ernährungsphysiologische Bedeutung
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Fischprodukte und Konservenware mit Hilfe einer Nährwerttabelle gegenüberstellen

Krebstiere, Weichtiere, Kaviar:

- Marktangebot
- Angebotszeiten, Angebotsformen
- Qualitätsmerkmale
- ernährungsphysiologische Bedeutung
- Lagerung
- Verwendungsmöglichkeiten

Deckungsbeitragsrechnung:

- Begriffsklärungen
- Berechnung der Preisuntergrenze
- Berechnung des Deckungsbeitrags

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Ökologische Aspekte ansprechen

Ernährungsberichte der Deutschen Gesellschaft für Ernährung auswerten
Seefische mit Süßwasserfischen sowie Fettfische mit Magerfischen vergleichen
Vor- und Nachteile im Vergleich zu Schlachttieren diskutieren

Konservierungsmethoden wiederholen
Vgl. Fachtheorie, LG 11.5

Produkte vorstellen und Geschmacksproben durchführen

Informationsmaterial von Lieferfirmen auswerten

Gemeinsamkeiten und Unterschiede herausarbeiten

Software des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands einsetzen
Auf die praktische Bedeutung im Vergleich zu herkömmlichen Kalkulationsmethoden hinweisen

PRAKTISCHE FACHKUNDE, Jahrgangsstufe 12

Lerngebiete:	12.1 Speisefolgen erstellen und mit korrespondierenden Getränken verkaufsfördernd anbieten	21 Std.
	12.2 Regionale in- und ausländische Gerichte vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren	15 Std.
	12.3 Bankette planen, vorbereiten und gastgerecht organisieren	30 Std.
	12.4 Aktionswoche/Aktionstag planen und durchführen	<u>39 Std.</u>
		105 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Speisefolgen erstellen und mit korrespondierenden Getränken verkaufsfördernd anbieten

Durchführung eines fächerübergreifenden bzw. lernortübergreifenden, handlungsorientierten Projekts

21 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen, Speisefolgen zu entwickeln und geeignete Getränke zuzuordnen. Sie gestalten Menü- und Speisekarten und planen Arbeitsabläufe. Aus Warenkörben stellen sie allein oder in Teamarbeit mehrgängige Menüs zusammen und bereiten diese zu. Dabei sollen sie exakt arbeiten, beim Anrichten und Präsentieren Kreativität entfalten und ihre Arbeitsergebnisse kritisch beurteilen.

Gestaltung von Menü- und Speisekarten:

- Regeln zum Aufbau von Speisekarten:
 - . Reihenfolge der Speisen
 - . ernährungsphysiologische Gesichtspunkte
- Rechtschreibung
- optische Darstellung

- Spezialkarten

Regeln zum Aufbau von Menüs:

- Reihenfolge der Speisen
- Vermeidung von Wiederholungen
- farbliche Abstimmung
- ernährungsphysiologische Gesichtspunkte

Zusammenstellung im Hinblick auf

- Anlass, Teilnehmerzahl, Teilnehmerkreis
- Jahreszeit
- Preis
- betriebliche Voraussetzungen

Zuordnung von korrespondierenden Getränken zu Gerichten und Menüs

Vor- und Zubereitung ausgewählter Menüs mittels eines Warenkorbs

Fachliteratur einsetzen
Speisekarten analysieren
Ausgewogenheit der Nährstoffe beachten
Vgl. Fachtheorie, LG 10.2 - 10.4 und 11.3

Gestaltungsmöglichkeiten durch Anwendung von DV-Programmen unterstützen
Z. B. Wildkarte, Fischkarte, vegetarische Karte

Zuerst Hauptgang festlegen

Helle und dunkle Menükomponenten variieren
Hochwertige, gesundheitsfördernde Gerichte auswählen

Z. B. Familienfeiern, Geschäftsessen, Damengesellschaft, Weihnachten, Silvester, Ostern usw.
Saisonale Produkte bevorzugen
Kalkulationsvorgabe einhalten
Personelle und technische Voraussetzungen beachten

Getränkemarken einsetzen
Passende Getränke auswählen, bestimmen und anbieten
Vgl. Fachtheorie, LZ 10.4.2

Aus Warenkörben Menüs bestimmen
Menüprogramme einsetzen
Rezeptsammlung verwenden
Rezepte bei Bedarf umrechnen
Branchenübliche Software anwenden

Aperitif und Digestif mit einbeziehen

Erstellung eines Arbeitsablaufplans

Anrichten der Menüs

Kritische Beurteilung des fertigen Menüs

Anforderung, Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Küchentechnische Fachausdrücke

Geeignetes Anrichtegeschirr je nach Serviceart auswählen

Kriterienkatalog zur Beurteilung erstellen

Warenanforderung erstellen

Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Menüs in Fremdsprachen übersetzen

Vgl. Lehrplan Englisch für Berufe des Gastgewerbes

12.2 Regionale in- und ausländische Gerichte vorbereiten, zubereiten und gastgerecht präsentieren

15 Std.

Die Schüler und Schülerinnen erfahren die Bedeutung einiger regionaler Essgewohnheiten und lernen ausgewählte in- und ausländische Gerichte kennen. Sie stellen typische Speisen ihrer Region her, richten sie nach traditionellen Gepflogenheiten an und präsentieren sie mit korrespondierenden Getränken.

Essgewohnheiten verschiedener Regionen und Länder

Ausgewählte Regional- und Nationalgerichte

Umwandlung alter Rezepturen in zeitgemäße Gerichte nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten

Vor- und Zubereitung von Gerichten aus

- der eigenen Region
- anderen deutschen Regionen
- internationalen Küchen

Anwendung regionstypischer Verfahren bei der

In Gruppen differenziert erarbeiten

Fachliteratur einsetzen

Kulturelle und religiöse Einflüsse besprechen

Rezeptsammlung ergänzen

Regionaltypische und saisonale Lebensmittel auswählen

Rezeptrecherchen durchführen

Z. B. Saure Zipfel, Käsespätzle, Pichelsteiner Eintopf, Leberknödel, Apfelstrudel

Z. B. Pfefferpotthast, Quarkkeulchen, Leipziger Allerlei, Labskaus

Z. B. Irishstew, Käsefondue, Paella, Ossobuco, Navarin, Züricher Geschnetzeltes

Z. B. Strudelteig ausziehen, Maultaschen formen, Schneeballen und

Vor- und Zubereitung	Zimtrollen herstellen, Spätzle schaben
Präsentation nach traditionellen Gepflogenheiten	Landestypisch anrichten und spezielle Garnituren verwenden, z. B. bei Paella, Lasagne, Pie
Zuordnung von korrespondierenden Getränken	Spezielle Biere, Weine und Spirituosen einzelnen Regionen und Nationen zuordnen
Selbstkritische Bewertung der in Teamarbeit hergestellten Gerichte und Menüs	
Anforderung, Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten	Lieferung auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen
Bezeichnung der Gerichte in der Landessprache	
Küchentechnische Fachausdrücke	

12.3 Bankette planen, vorbereiten und gastgerecht organisieren

Die Schüler und Schülerinnen planen im Team die Organisation und Durchführung von Arbeitsvorgängen im Bankettgeschäft für den Küchenbereich. Zu diesem Zweck schlagen sie verschiedene Menüs, deren Hauptgang aus Geflügel oder Wild besteht, als Festessen vor. Die Vor- und Zubereitung der Menüs führen sie nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen eines Bankettgeschäftes durch. In einer Nachbesprechung üben sie nach Abschluss des Banketts konstruktive

Verschiedene Arten von Festessen zu unterschiedlichen Anlässen

Erarbeitung von Bankettvorschlägen aus

- Geflügel
- Wild
- Wildgeflügel

mit geeigneten Saucen, Garnituren und Beilagen

Planung und Organisation eines Banketts für den Küchenbereich:

Durchführung eines fächerübergreifenden bzw. lernortübergreifenden, handlungsorientierten Projekts

30 Std.

Beispiele beschreiben

- festlicher Brunch
- mehrgängiges Menü
- verschiedene Arten von Büfets

In Teamarbeit die Gerichte und Menüs zusammenstellen und ausarbeiten

Rezeptsammlung mit Hilfe der DV erweitern und umrechnen

Qualitätsstandards festlegen

Produktangemessene Garverfahren anwenden

Geflügelrahmsauce und Wildgrundsauce mit Ableitungen herstellen

Checkliste für Bankettvereinbarung benutzen

Zeitplan festlegen

Arbeiten den jeweiligen Küchenposten zuordnen

Kritik.	<ul style="list-style-type: none"> - Organisationsablauf - Serviceablauf 	<p>Arbeitsablaufplan erstellen Mit der Servicegruppe besprechen</p>
	<p>Durchführung eines Banketts:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vor- und Zubereitung ausgewählter Bankettgerichte bzw. Menüs - Anrichten der Gerichte für den Service 	<p>Überlegungen zur sinnvollen Verwendung von Convenience-Produkten anstellen Im Küchenbrigade-System arbeiten Geeignetes Anrichtegeschirr auswählen</p>
Kriterienkatalog zur Beurteilung erstellen	<p>Kritische Beurteilung des Bankettablaufs</p> <p>Anforderung, Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten</p> <p>Englische und französische Bezeichnungen</p> <p>Küchentechnische Fachausdrücke</p>	<p>Warenanforderung erstellen Lieferungen auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen</p>

12.4 Aktionswoche/Aktionstag planen und durchführen

39 Std.

Die Schüler und Schülerinnen lernen Fische, Krebs- und Weichtiere nach ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten fachgerecht vor- und zuzubereiten. Dabei arbeiten sie in Teams, wenden produktangemessene Verfahren und Präsentationsmöglichkeiten an und achten besonders auf die Werterhaltung. Sie entwickeln Kreativität bei der Planung und Durchführung einer Aktionswoche/eines Aktionstags zum Thema Meeresfrüchte.

Vor- und Zubereitung von Gerichten aus

- See- und Süßwasserfischen
- Krebstieren
- Weichtieren

mit geeigneten Saucen, Garnituren und Beilagen

Anwendung produktangemessener Verfahren bei der Vor- und Zubereitung

Planen einer Aktionswoche/eines Aktionstags und Durchführung in Teamarbeit:

- Zusammenstellen einer Aktionskarte nach fachlichen Regeln
- Erstellen einer Warenanforderung für ausgewählte Gerichte bzw. Menüs
- Herstellen dieser Gerichte bzw. Menüs
- produktbezogene Anrichteweise und Präsentation

selbstkritische Bewertung der Vorbereitung und Durchführung der Aktionswoche/des Aktionstags- Bestellung, Eingang, Kontrolle, Lagerung und Ausgabe der benötigten Zutaten

Englische und französische Bezeichnungen

Besuch eines Fischmarkts

Fachliteratur einsetzen

Vorspeisen, Suppen, Zwischengerichte und Hauptgänge in Teamarbeit zusammenstellen und zubereiten

Anfallende Abgänge wirtschaftlich verarbeiten

Z. B. Fischgrundsauce mit Ableitungen herstellen

Z. B. Fische unterschiedlich abziehen und filetieren

Krebstiere töten und den Darm ziehen

Muscheln und Austern öffnen

Gestaltung eines fächerübergreifenden bzw. lernortübergreifenden, handlungsorientierten Unterrichtsprojekts

Zeitplan festlegen

Arbeiten den jeweiligen Küchenposten zuordnen

Arbeitsablaufplan erstellen

Vgl. Betriebswirtschaft, LG 12.2

Warenkorb vorgeben

Menüregeln beachten

Saisonale Produkte berücksichtigen

Kostenrahmen einhalten

Lieferung auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden überprüfen

Küchentechnische Fachausdrücke

BETRIEBSWIRTSCHAFT, Jahrgangsstufe 12

Lerngebiete:	12.1	Spezifische rechtliche Problemstellungen im Zusammenhang mit dem Betreiben eines gastronomischen Betriebs	12 Std.
	12.2	Veranstaltungen in der Gastronomie	15 Std.
	12.3	Das Gastgewerbe als Wirtschaftsfaktor	<u>8 Std.</u>
			35 Std.

LERNZIELE

LERNINHALTE

HINWEISE ZUM UNTERRICHT

12.1 Spezifische rechtliche Problemstellungen im Zusammenhang mit dem Betreiben eines gastronomischen Betriebs

12 Std.

Die Schüler und Schülerinnen setzen sich mit spezifischen rechtlichen Problemen im Bereich der Gastronomie auseinander. Sie lernen anhand von Fallbeispielen richtige Verhaltensweisen kennen.

Liegengelassene Sachen:

- Begriffsklärung
- vorschriftsmäßige Behandlung

Unterschied zwischen liegengelassenen Sachen und Fundsachen anhand von Fallbeispielen herausarbeiten

Fundsachen:

- Begriffsklärung
- vorschriftsmäßige Behandlung
- gesetzlicher Finderlohn

Auf entsprechende Paragraphen im Bürgerlichen Gesetzbuch hinweisen

Pfandrecht des Gastwirts:

- rechtliche Grundlage
- Durchführung der Pfändung
- Verwertung des Pfands

Rechtliche Grundlagen mit Hilfe des Bürgerlichen Gesetzbuchs aufzeigen

Meldepflicht in Beherbergungsbetrieben:

- Ausfüllen des Meldescheins
- Behandlung

Auf das Meldegesetz und eventuelle Änderungen hinweisen

Auf Besonderheiten bei Reisegruppen und Familien eingehen

Bestimmungen des Gesetzes zum Schutz der Jugend in der Öffentlichkeit

Fallbeispiele aus dem Bereich des Gastgewerbes klären

Spiele:

- Unterscheidung zwischen Glücks- und Geschicklichkeitsspielen
- Voraussetzungen für das Verbot von Glücksspielen
- Strafbarkeit

Mit Beispielen aus den rechtlichen Grundlagen (Strafgesetzbuch, Jugendschutzgesetz, Gewerbeordnung, Spielverordnung) belegen
12.2 Veranstaltungen in

15 Std.

der Gastronomie

Die Schüler und Schülerinnen unterscheiden verschiedene Arten von Veranstaltungen. Sie entwickeln Werbemöglichkeiten für diese Veranstaltungen und erkennen dabei die Grenzen der Werbung.

Arten von Veranstaltungen:

- Bankett
- Aktionswochen
- andere Sonderveranstaltungen

Grundlagen der Werbung:

- allgemeine Werbegrundsätze
- Arten der Absatzwerbung
- Werbemittel

Werbung für spezielle Aktionen:

- Verkaufsgespräche
- Werbeträger, z. B. Angebotskarten

Rechtliche Grenzen der Werbung:

- Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb
- Zugabeverordnung

Mit Fallbeispielen aus dem Bereich des Gastgewerbes belegen

Vollzug des Urheberrechts durch Verwertungsgesellschaften

Erlaubnispflichtige Veranstaltungen:

- Arten
- Einzel- und Dauererlaubnis

Auf die wirtschaftliche Bedeutung der Sonderveranstaltungen hinweisen

Z. B. Kirchweih, Hochzeit, Jubiläum

Werbeaktion in Absprache mit Praktischer Fachkunde, LG 12.3 und 12.4, planen

Datenverarbeitung einsetzen

Checklisten für Sonderveranstaltungen entwickeln

Zeitungsannonce für eine Aktionswoche gestalten

Verkaufsgespräche in Form von Rollenspielen durchführen

Videoaufzeichnungen analysieren

Teile einer Bankettmappe gestalten

Veranstaltungsprospekt entwerfen

Plakate für Sonderveranstaltungen entwickeln

Informationsmaterial der GEMA besprechen

Antragsformulare der GEMA ausfüllen

Formular der zuständigen Behörde ausfüllen

Die Schüler und Schülerinnen begegnen Verbänden und Interessenvertretungen der Gastronomie und Hotellerie. Sie lernen Fremdenverkehrsbereiche kennen und erfassen die volkswirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes.

Verbände und Interessenvertretungen:

- Zielsetzung
- Bedeutung

Bedeutende Fremdenverkehrsbereiche, z. B.

- Städtetourismus
- Messe- und Kongresstourismus
- Urlaubsgebiete
- Kurwesen

Volkswirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes

Prospektmaterialien von Fremdenverkehrsämtern auswerten

Statistiken des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands auswerten