

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ КУЛЬТУРИ Й ВИХОВАННЯ

Кафедра іноземних мов

## **Німецька мова**

методичні рекомендації

для самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтринг» денної форми здобуття вищої освіти

Миколаїв

2026

УДК 811.112.2

Н67

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету культури й виховання Миколаївського національного аграрного університету від «16» квітня 2026 р., протокол № 8.

**Укладач:**

Н. Г. Пономаренко – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри іноземних мов Миколаївського національного аграрного університету.

**Рецензенти:**

Білоус Н. В., кандидат філологічних наук, доцент кафедри германської філології та перекладу, Київський національний університет імені Тараса Шевченка

Тішечкіна К. В., кандидат філологічних наук, доцент, Миколаївський національний аграрний університет

## **Зміст**

<b>Передмова</b> .....	4
<b>LEKTION 1. An der Rezeption</b> .....	5
<b>LEKTION 2. Service im Hotel</b> .....	10
<b>LEKTION 3. Gastronomiegewerbe</b> .....	23
<b>LEKTION 4. Reiseauskünfte</b> .....	36
<b>LEKTION 5. Bewerbung</b> .....	40

## Передмова

Пропоновані методичні рекомендації з німецької мови призначені для самостійної роботи здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтринг» МНАУ денної форми здобуття вищої освіти.

Методичні вказівки складено у відповідності з Навчальною програмою з дисципліни «Друга іноземна мова (німецька)» з метою формування комунікативних навичок, необхідних для адекватного спілкування з носіями мови в типових комунікативних ситуаціях повсякденного життя та професійної діяльності, має практичне спрямування та призначається для самостійної роботи студентів.

Дані методичні вказівки допоможуть студентам розширити діапазон лексики додатково до базового підручника, за яким вони навчаються, практично оволодіти комунікативними вміннями, активізувати мотиваційний компонент їх діяльності щодо вивчення німецької мови.

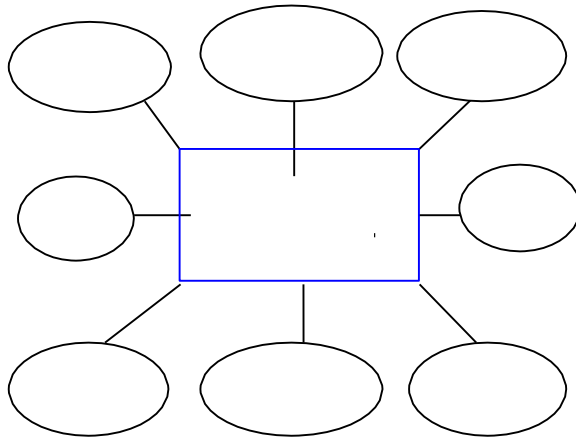
## LEKTION 1. An der Rezeption

### 1.1. Gäste an der Rezeption empfangen und registrieren

### 1.2. Kulturelle Angebote

### 1.3. Abrechnung. Verabschiedung von Gästen

I. Was fällt Ihnen zum Thema „Rezeption“ ein?



II. Lesen Sie den Informationstext über die Rezeption. Antworten Sie auf folgende Fragen:

1. Als was dient die Rezeption?
2. Welche Formalitäten werden an der Rezeption erledigt?
3. Welche Serviceleistungen werden an der Rezeption abgewickelt?
4. Für welche Arbeiten wird die Rezeption in kleineren Hotels genutzt?
5. Wie soll sich die Empfangsdame oder der Empfangsherr benehmen?

Die Rezeption ist der Empfangstresen in einem Hotel und dient daher als Schnittstelle zwischen dem Gast und dem Hotel. An- und Abreiseformalitäten werden hier erledigt. Zudem landet meist an der Rezeption, wer sich telefonisch nach freien Zimmern erkundigen möchte.

An einer gut organisierten Rezeption erhalten Gäste einen ersten Eindruck des Hotels. Besonders was Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft des Personals angeht, wird der Eindruck der Gäste meist hier gewonnen. Für Auskünfte und Beschwerden ist hier die richtige Adresse. Und wer das Hotel verlässt, um die Stadt auf eigene Faust zu erkunden, der hinterlässt seinen Zimmerschlüssel dort.

In größeren Hotels werden auch verschiedene Serviceleistungen über die Rezeption abgewickelt. So kann man von dort einen Kofferträger erhalten, ein Taxi bestellen lassen oder Konzertkartenservice sowie den Weckdienst des Hotels in Anspruch nehmen. An der Rezeption arbeitet die Empfangsdame oder der Empfangsherr.

Kleinere Hotels nutzen die Rezeption oft auch für buchhalterische Arbeiten aller Art. Korrespondenz und Rechnungen werden hier erstellt sowie die Zimmerbelegung geplant und das Buchungssystem gepflegt.

In Luxus-Hotels der Kategorie 5 Sterne ist die Rezeption rund um die Uhr besetzt. Ein 3-Sterne-Hotel muss immerhin 14 Stunden besetzte Rezeption bieten. Gerade in kleinen Hotels und Familienbetrieben oder Pensionen kann die Rezeption aber auch nur zu bestimmten Stunden besetzt sein.

Wer im Ausland unterwegs ist, findet an der Hotelrezeption meistens jemand, der zumindest Englisch spricht. Als Dreh- und Angelpunkt der Unterkunft und allgemeiner Ansprechpartner für Gäste erweist sich die Rezeption als Herzstück eines guten Hotels. Wer hier freundlich bedient wurde, kommt bestimmt gerne wieder.

*III. Die Gäste sind gerade angekommen. Worüber sprechen Gäste und Receptionist/-in? Sammeln Sie Redemittel.*

Gäste	Rezeptionist/-in
Guten Tag. Wir möchten ein Doppelzimmer mit Bad und WC.	Guten Tag. Sie wünschen, bitte?

*IV. Lesen Sie den Dialog und füllen Sie das Anmeldeformular aus.*

- Guten Tag, Sie wünschen bitte? ЗДЕСЬ!!
- Guten Tag, wir hätten gern ein Doppelzimmer mit Bad.
- Hm, ja, wie lange möchten Sie denn bleiben?
- Zwei Nächte.
- Moment, ich sehe gleich mal nach. ... Ja, da haben wir noch was frei ..... Ja, Sie haben Zimmer 135. Wollen Sie sich vielleicht gleich eintragen?
- Ja,.... wo denn?
- In dieses Formular, bitte.
- Gut ...

### Anmeldung

Mit Bad/Dusche	ohne Bad	Zimmer	Nächte
		EZ (Einbettzimmer)	
		DZ (Zweibettzimmer)	
		EB (Extra Bett)	

*V. Sie sind Rezeptionist/-in und begrüßen Ihre Gäste. Ergänzen Sie und spielen Sie den Dialog:*

- ...?
- Ich hätte gern ein Einzelzimmer mit Bad.
- ...?
- Drei Tage.

- ...?
- Gut, danke.
- ...?
- Ja, hier: diese zwei Koffer. Die Tasche kann ich selbst tragen.
- ...?
- Ja, natürlich. In dieses Formular hier?

VI. Lesen Sie die Informationen aus dem Eventprogramm der Stadt Hamburg. In welche Vorstellung würden Sie gern gehen?

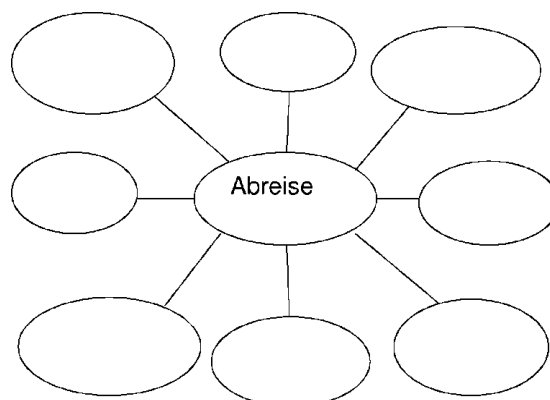
<b>Musicals und Kabarett</b>	<b>Oper, Ballett, Theater</b>
BUDDY-Musicaltheater im Hamburger Hafen	Alee Theater Hamburger Kammeroper, Max- Brauer-Allee 7b
<i>BUDDY – DAS MUSICAL</i>	<i>Alcinavon Hmndel</i>
Imperial Theater Reeperbahn 5	<i>Don Giovanni</i>
<i>The Rocky Horror Show</i>	Ernst Deutsch Theater Mundsburger
Neue Flora	Damm 60
Alsenstraße/Stresenmannstraße	<i>Das tapfere Schneiderlein</i>
<i>DAS PHANTOM DER OPER</i>	<i>Der eingebildete Kranke</i>

VII. Lesen Sie den Text und spielen Sie den Dialog zwischen dem Rezeptionisten und dem Gast.

Herr Leonard bittet den Rezeptionisten darum, Theaterkarten zu bestellen. Er möchte vier Karten für das Stück „Leonce und Lena“ für den nächsten Abend reservieren. Die Plätze sollen im Parkett sein, möglichst in den ersten Reihen und nebeneinander.

Der Rezeptionist ruft die Theaterkasse an. Am Abend sagt er Herrn Leonard Bescheid. Er hätte vier Plätze in der Loge und fragt Herrn Leonard, ob er daran interessiert sei. Herr Leonard nimmt die Plätze zum Preis von 27 Euro und fragt, um wie viel Uhr die Vorstellung beginnt. Er wird die Karten direkt an der Theaterkasse abholen.

VIII. Was muss man bei der Abreise eines Gastes alles bedenken?



*IX. Lesen Sie die Hotelrechnung und beantworten Sie folgende Fragen:*

DORFHOTEL				
Genau meine Welt				
Herr Lennert Schießstätte 82 82234 Oberpfaffenhofen				
Rechnung				
Zimmer:	20	Datum:	6.1. ...	
Anreise:	4.1.	Rechnung Nr.:	14593	
Abreise:	6.1.	Reservierung Nr.:	184526	
Gast: Paul Lennert, Zimmer: 20				
Zimmer	Tage	Einzelpreis	Gesamtpreis €	
1	2	85,-	170,-	
Saldo Leistungen			170,-	
Datum	Zahlungsart	Devisen	Währung	Zahlung €
	bar	0,00	€	170,-
Saldo Leistungen			170,-	
Restbetrag			0,00	
In dieser Rechnung sind folgende Mehrwertsteuerbeträge erhalten:				
MwSt.-Satz	Netto	Mehrwertsteuer	Brutto	
16 %			170,-	
Faxnummer: 04242-56351-20 Telefon: 04242-56351 A-9500 Villach, St. Martinerstraße 44 homepage <a href="http://www.dorfhoteles.co.at/dorfhoteles">http://www.dorfhoteles.co.at/dorfhoteles</a> e-mail: info@dorfhoteles.co.at				

1. In welchem Zimmer hat Herr Lennert gewohnt?
2. Wann ist er eingetroffen?
3. Wann ist er abgefahren?
4. Wie viele Übernachtungen hat er bezahlt?
5. Wie viel hat das Zimmer pro Nacht gekostet?
6. Hat er Telefon und Garage benutzt?
7. Wurde die Mehrwertsteuer extra berechnet?
8. Wurde die Rechnung sofort beglichen?

*X. Bringen Sie den Dialog in die richtige Reihenfolge.*

1. Auf Wiedersehen.
2. Guten Morgen, Frau Barber. Sie reisen ja heute ab.
3. Oh, danke.
4. Ja, ... Ist meine Rechnung schon fertig?
5. Bitte sehr.
6. Frau Barber! Ihre Koffer sind schon hier.
7. Guten Morgen.
8. Danke ... Auf Wiedersehen!
9. Nein, mit Kreditkarte ... Bitte sehr.

10. Ich danke Ihnen, ich geb's gleich weiter. Eine gute Fahrt wünsche ich Ihnen!

11. Ja, hier ... bitte schön. Zahlen Sie in bar?

12. Bitte sehr.

13. Ja, danke ... Das hier ist für den Gepäckträger. Wir gehen noch schnell aufs Zimmer ... und kommen dann gleich ...

14. Haben Sie sich bei uns wohl gefühlt?

15. Aber selbstverständlich ... Ihr Taxi ist schon bestellt für 9 Uhr.

16. Ihr Taxi wartet schon.

17. Ja, sehr. Aber leider müssen wir weiterfahren ... So, jetzt gehen wir aber erst frühstücken. Können Sie vielleicht inzwischen unsere Koffer vom Zimmer holen lassen?

*XI. Spielen Sie zu zweit Dialoge.*

<b>Sie sind Stammgast des Hotels.</b> Sie wollen Ihre Mappe aus dem Safe holen und bitten um Nachsendung von Fax und Post. Sie verabschieden sich.	<b>Sie sind Receptionist/-in.</b> Sie holen die Mappe aus dem Safe und notieren Adresse und Faxnummer. Sie verabschieden sich vom Gast und wünschen eine gute Reise.
---	---

## WORTLISTE ZU LEKTION 1

### Nomen

Adresse, die, -n

Einzelzimmer, das, =

Doppelzimmer, das, =

Faxnummer, die, -n

Formular, das, -e

Gepäckträger, der, =

Stammgast, der, -gäste

Rechnung, die, -en

### Verben

abfahren

abreisen

bestellen

eintragen, sich

eintreffen

verabschieden, sich

wünschen

### Adjektive und Adverbien

selbstverständlich

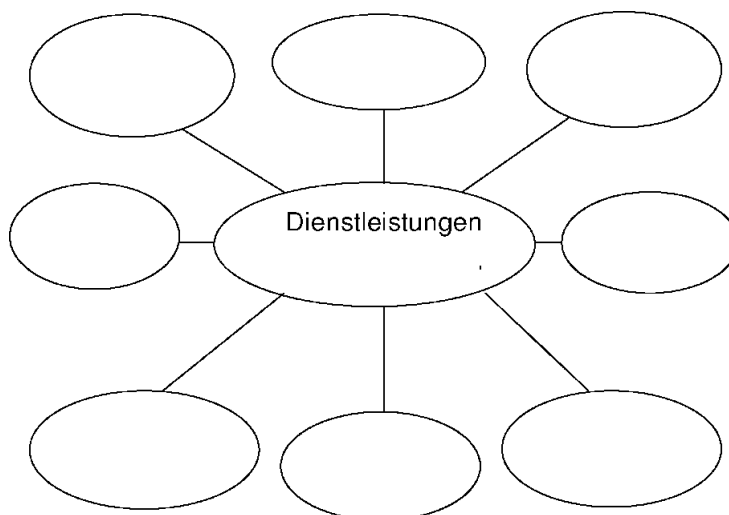
## LEKTION 2. Service im Hotel

### 2.1. Informationen über Hoteldienstleistungen

### 2.2. Ferienhäuser und Ferienwohnungen

### 2.3. Telefonservice im Hotel

I. Welche Dienstleistungen kann ein Hotel anbieten?



II. Unterstreichen Sie in den Prospekten Wörter, die Hoteldienstleistungen bezeichnen.

III. Lesen Sie die unten angeführten Informationen über deutsche Hotels. Machen Sie kurze Notizen nach folgenden Positionen:

**Lage** (In welcher Stadt/welchem Bundesland liegt das Hotel? Zentral oder am Stadtrand? etc.)

**Ausstattung** (Welche Räume und Anlagen stehen den Gästen zur Verfügung?)

**Verpflegung** (Wo und wie können die Gäste speisen?)

**Sport und Fitness** (Welche Sportmöglichkeiten werden angeboten?)

Erzählen Sie kurz über diese Hotels

## TOP-HOTELS DEUTSCHLANDS

### Hotel am Molkenmarkt

Unser Hotel am Molkenmarkt liegt direkt im Herzen des Stadtzentrums von Brandenburg an der Havel. Wir bieten allen Komfort, der Ihren Besuch bei uns behaglich macht.

Im Vorderhaus unseres Hotels am Molkenmarkt befinden sich 29 hochwertig gestaltete Zimmer, die den Charme des alten Hauses aufnehmen und mit modernen Standards wie kostenlosem WLAN, TV und Telefon ausgestattet sind. Die Doppelzimmer unterscheiden sich in den unterschiedlichen Kategorien in ihrer Größe. Viele Zimmer haben einen phantastischen Blick über den zentralen Platz der Innenstadt von Brandenburg an der Havel.

Sie erreichen alle Sehenswürdigkeiten der Stadt zu Fuß: den Dom St. Peter und Paul, das Pauli-Kloster, die Katharinenkirche.

Erleben Sie die einzigartige Wasserlandschaft der Stadt Brandenburg an der Havel oder erkunden Sie die Natur der Havelregion mit dem Fahrrad.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hotel und in unserer schönen Stadt Brandenburg an der Havel.

#### **Unser Hotel im Überblick:**

- 29 Doppelzimmer (davon 2 behindertengerecht)
- 6 Einzelzimmer
- 2 Familienzimmer (Doppelzimmer mit Einzelzimmer = 3 Betten)
- 1 Appartement (2 Doppelzimmer = 4 Betten)
- alle Zimmer mit Fernseher, Internet und kostenlosem WLAN möglich, moderne Schließanlagen
- Parkplätze auf dem Hof (5,00 EUR/Nacht)
- Fahrradunterstellmöglichkeit stufenlos
- Frühstücksbuffet
- a la carte Restaurant mit 44 Plätzen
- Außenterrasse mit 30 Plätzen
- Veranstaltungsraum für Hochzeiten, Familienfeiern mit Außenterrasse für 60 Personen
- 2 Konferenzräume (à 30 Personen)

## **BERLIN ALEXANDERPLATZ**

Direkt am U-Bahnhof Senefelder Platz in der Schönhauser Allee liegt das MEININGER Hotel Berlin Alexanderplatz. Nur zwei Stationen mit der U-Bahn und schon ist man am Wahrzeichen Berlins, dem Fernsehturm. Vom MEININGER Hotel Alexanderplatz kann Berlins Mitte auch zu Fuß entdeckt werden: Rotes Rathaus, Hackescher Markt und Museumsinsel sind schnell erreicht. Im Norden lockt ein Rundgang durch den Prenzlauer Berg mit seinen schönen Grünanlagen, hippen Designerläden und angesagten Restaurants und Bars.

#### **Informationen über die Anzahl der Zimmer**

- Zimmer mit Dusche/WC & Fön
- Bettwäsche und Handtücher inklusive
- Heizung
- Körperpflegeprodukte
- Nichtraucherzimmer
- Kostenfreies W-LAN
- Flat screen-TV
- Zimmerzugang mit Keycard-System

Direkt am U-Bahnhof Senefelder Platz in der Schönhauser Allee liegt das MEININGER Hotel Berlin Alexanderplatz. Nur zwei Stationen mit der U-Bahn und schon ist man am Wahrzeichen Berlins, dem Fernsehturm. Vom MEININGER Hotel Alexanderplatz kann Berlins Mitte auch zu Fuß entdeckt werden: Rotes Rathaus, Hackescher Markt und Museumsinsel sind schnell erreicht. Im Norden lockt ein Rundgang durch den Prenzlauer Berg mit seinen schönen Grünanlagen, hippen Designerläden und angesagten Restaurants und Bars.

### **Atlantic Hotel Kiel 5\***

Zentrale Lage in der Innenstadt und direkt an der Kieler Förde, erstklassiger Service, 187 modern ausgestattete und designorientierte Zimmer sowie luxuriöse Suiten mit ausgezeichnetem Blick über die Landeshauptstadt Kiel und den Hafen – Das ist First-Class-Komfort zu fairen Preisen. Das ATLANTIC Hotel Kiel bietet Geschäftskunden Platz zum Arbeiten und Familien genügend Raum für Erholung.

Hotel hat Restaurant PIER 16, welche lockt mit einer raffinierten regionalen Küche. Das moderne Restaurant PIER 16 bietet durch die große Glasfront einen Blick auf den Hafen mit den Fähranlegern. Genießen Sie frisch zubereitete, norddeutsche Köstlichkeiten in einer besonderen Atmosphäre.

Die besten Drinks der Stadt mixt Ravindra Silva und sein Team über den Dächern Kiels im 8. Stock des ATLANTIC Hotels im Deck 8. Deck 8 – die Bar ist eine der schönsten Bars Schleswig-Holsteins. Hier werden Kiels beste Drinks

und leckere Snacks in traumhafter Höhe und mit Panoramablick über die Kieler Förde serviert.

Auch Entspannung pur ist im Sauna- und Fitnessbereich in der 7. Etage garantiert. Für geschäftliche und private Anlässe steht der 1.000 m<sup>2</sup> große Tagungs- und Veranstaltungsbereich bereit.

Das Sophienhof Shopping Center befindet sich neben dem Hotel. Kieler Stadtgalerie für Moderne Kunst in der Nähe, und Kirche des St. Nikolaus.

Als herzlicher und leidenschaftlicher Gastgeber ist das ATLANTIC Hotel Kiel mit dem „Q“- Siegel „Service Qualität Deutschland“ ausgezeichnet worden.

*IV. Welche Dienstleistungen werden im Das Mount Zion Hotel angeboten? Lesen Sie Informationen:*

### **HOTEL DIENSTLEISTUNGEN & ANNEHMLICHKEITEN**

Das Mount Zion Hotel bietet die folgenden Dienstleistungen, um sicherzustellen, dass alle Gäste einen angenehmen und stressfreien Aufenthalt haben:

- 24-Stunden Empfang
- 24-Stunden Sicherheitservice auf dem Hotelgelände
- Babysitting oder Kinderbetreuung
- Bankettgarten
- Business Center
- Mobiltelefonvermietung
- Kostenlose Zeitung am Morgen
- Geldwechsel
- Arzt auf Abruf
- Aufzüge
- Catering
- Kostenloses Parken gegenüber des Hotels
- Garten
- Gepäckaufbewahrung

- Massage- Behandlungsräume
- Konferenzräume (kleine Gruppen)
- Multilinguales Personal
- Eingepackte Speisen
- Fotokopien / Fax
- Gepäckträger
- Zimmerservice
- Wasch- und Reinigungsservice für den gleichen Tag
- Souvenirladen / Geschäft mit Geschenken
- Spa- und Fitness Center
- Schwimmbad (April-Oktober)
- Synagoge
- WIFI im gesamten Hotel verfügbar

V. Was bieten diese drei Hotels an? Notieren Sie Stichpunkte in der unten angeführten Tabelle.

#### **Club- und Sporthotel Carat**

4-Sterne-Hotel in zentraler Strandlage von Grömitz. Modernes, komfortables, gut geführtes Haus mit Empfangshalle, Restaurant, Café-Bistro-Bar, Bierstube. Lift. Badelandschaft mit Hallenbad, Saunen. Gegen Gebühr: Solarien, Whirlpool, Fahrräder. Geschmackvoll ausgestattete Zimmer mit Bad/Dusche und WC, Telefon, Radio, Farb-TV und Balkon.

#### **Kurhotel Fordemann mit Haus Melanie**

Ruhige Lage und kurze Wege zu den Kurmittelhäusern. Alle Zimmer mit Dusche/WC, Telefon, Kühlbox, Farb-TV, teilweise Balkon. Eigene Badeabteilung im Haus, Lift, Aufenthalts- und Fernsehräume, Menüwahl mittags und abends, großer Garten, Liegewiese, Diätzeichen und Vollwertkost.

Unser gegenüberliegendes Haus Melanie bietet ebenfalls behagliche und komfortable Gästezimmer in gleicher Ausstattung.

#### **Hotel-Pension Haus Berlin**

Komfortable Häuser (1 Altbauvilla und 2 Neubauten, miteinander verbunden) direkt am Kurpark und zentral zu den Badehäusern und zum Thermalsole-Bewegungszentrum, moderne Zimmer mit Dusche/WC, Balkon oder Terrasse, Radio, Telefon, exklusiver Speiseraum und bekannt gute Küche, Aufenthaltsräume für Raucher und Nichtraucher mit Farb-TV, große Liegewiese, Fitness-Raum.

	<b>Club- und Sporthotel Carat</b>	<b>Kurhotel Fordemann mit Haus Melanie</b>	<b>Hotel-Pension Haus Berlin</b>
Lage			
Ausstattung			
Unterbringung			

Sport und Unterhaltung			
Extras			

VI. Welche Adjektive passen zur Beschreibung und Bewertung der verschiedenen Eigenschaften eines Hotels?

einfach - komfortabel - schön - geschmackvoll - sonnig - ruhig - traditionell - repräsentativ - gemütlich - preiswert.

Lage	Ausstattung und Unterbringung	Atmosphäre /Image	Preislage
gut gelegen	voll klimatisiert	erstklassig	erstklassig

VII. Spielen Sie Dialoge. Sie bitten um Informationen, und Ihre Partnerin/Ihr Partner empfiehlt Ihnen ein Hotel.

Hotel	Lage	Ausstattung
Spreehotel- ABACUS	zentral - 5 Gehminuten zum Alexanderplatz	Zimmer mit Bad/Dusche, WC, Radio, Telefon, Frühstücksbüffet
Hotel Playacapricho	direkt an der Uferpromenade von Roquetas de Mar, ca. 100 m vom Ortszentrum	Beheizbares Hallenbad, reichhaltige Büffets
Hotel Vertragshaus	Zentral, 10 Gehminuten von der Altstadt	Zimmer mit Dusche oder Bad, WC, Telefon, TV, Gartenterrasse, Hauslift, Hausbar, Frühstücksbüffet

**Muster: Wie ist die Lage des Hotels? - Das Spreehotel-ABACUS liegt zentral, nur 5 Gehminuten zum Alexanderplatz.**

8. Stellen Sie sich vor, Sie arbeiten bei dem „Hotel Pongauerhof“. Informieren Sie Interessenten über das Hotel.

**Lage:** Am Ortseingang von Flachau, ruhig in einer Seitenstraße gelegen. In 3 km Entfernung liegen 3 Badeseen.

**Ausstattung:** 3 Sterne, 35 Betten. Neues Hotel, in geschmackvoll ländlichem Stil eingerichtet. Empfangsbereich mit kleiner Rezeption, Restaurant, Hausbar, Café-Terrasse, Garten bzw. Liegewiese, Kinderspielplatz und Parkplatz.

**Fitness/Unterhaltung:** Tischtennisraum, 1 x pro Woche Sauna. geg. Geb.: Solarium, Gesundheitsabteilung mit Ganzkörper-kosmetik, Massagen, Fango, Aromatherapie und Aromabäder. Besonderes: Zum Hotel gehört ein großes Areal mit Streicheltieren wie Hasen, Schafen, Enten und Ziegen.

**Verpflegung:** Frühstückbüffet, Menüwahl. 2 x pro Woche Salatbüffet und 1 x pro Woche Salzburger Schmankerlabend\*.

\***Schmankerl** (bair., österr) = Hochgenuss; Delikatesse; kulinarischer Genuss, Spezialität – ю-нем, австр – лакомство, деликатесы.

*VIII. Lesen Sie den Text „Das Hotelzimmer der Zukunft“. Wie stellen Sie das Zimmer der Zukunft vor? Antworten Sie auf die Fragen zum Text.*

1. Für wen ist das Hotelzimmer bestimmt?
2. Wie sieht das Hotelzimmer aus?
3. Wodurch passt sich das Zimmer dem Gast an?
4. Welche Wünsche kann das Zimmer erfüllen?
5. Wie stellen Sie sich ein Hotelzimmer der Zukunft vor?

Die Hotelmarke Holiday Inn mit 1500 Hotels in 70 Ländern, die zur InterContinental Hotels Group gehört, hat den britischen Designer Laurence Llewelyn-Bowen beauftragt, ein Hotelzimmer der Zukunft zu kreieren. Heraus gekommen ist eine faszinierende Vision eines Zimmers im Jahre 2054 - kein Luxus, sondern ein praktisches, bis ins letzte Detail ausgetüfteltes Zimmer für einen Business-Reisenden zum Wohlfühlen. Mit allen technischen Feinessen, aber auch mit einem Zusammenspiel von Optik, Klang, Duft, Geschmack und Berührung, um die Sinne zu revitalisieren. Jeder Gast kann sich so einen Raum schaffen, der auf seine persönlichen Bedürfnisse abgestimmt ist bzw. der Raum passt sich durch Hightech-Einbauten dem Gast an und erfüllt dessen Wünsche. Vom selbst reinigenden Bodenbelag, der optisch einem üppigen Teppich gleicht, bis zu den Sternenlichtern, die als Lichtillusion an der Decke über dem Bett funkeln, umfasst das Hotelzimmer der Zukunft die Elemente der Natur.

*IX. Sie sind ein Hotelier. Wie sind Ihre Zimmer eingerichtet und ausgestattet? Ordnen Sie zu.*

### **Checkliste - Einrichtung und Ausstattung**

1. Die Gästezimmer sind	a. alle Einrichtungsgegenstände funktionieren sicher.
2. Die Türe ist geräuschlos	b. und schafft eine heimelige Atmosphäre. Neben jedem Bett befindet sich gut erreichbar eine Leselampe.
3. Das Zimmer und auch das Bad	c. harmonisieren farblich miteinander.
4. Das Gästezimmer ist in einem sauberen Zustand und	d. mit Nummern oder Namen gut gekennzeichnet.
5. Die Beleuchtung ist ausreichend, sinnvoll und funktionsgerecht (Decken- und Stehlampen)	e. zu öffnen und von innen leicht abschließbar.
6. Vorhänge, Tapete, Boden und Bettwäsche	f. verfügen über Zentralheizung.
7. Das Mobiliar ist in einwandfreiem Zustand,	g. zur Nutzung des Internets.

8. Im Zimmer gibt es	h. geschmackvollen Bildern oder Fotografien dekoriert.
9. Das Bett ist genügend groß und bequem und knarrt nicht;	i. ebenso eine Programmliste und die Fernbedienung. Das aktuelle Fernsehprogramm der laufenden Woche liegt aus.
10. Im Gästezimmer besteht TV-Anschluss; ein TV oder Radiogerät ist vorhanden,	j. der Lattenrost ist verstellbar und die Matratze ist durchgehend.
11. Die Gästezimmer sind mit	k. eine entsprechende Ablagefläche für die Koffer.
12. Es besteht eine Anschlussmöglichkeit	l. es hat keine scharfen Ecken und Kanten.

**X. Lesen Sie den Text „Ferienhäuser und Ferienwohnungen als „Zuhause auf Zeit“.**

Ferienhäuser und Ferienwohnungen verfügen im Vergleich zu Hotel- und Privatzimmern in der Regel über ein größeres Raum- und Platzangebot und ermöglichen es dem Gast und seiner Familie, sich selbst zu versorgen und den Urlaub insgesamt unabhängiger verbringen zu können.

Die Verweildauer in einer Wohnung ist demnach ungleich höher als in anderen Unterkunftsmöglichkeiten. Ein Grund mehr, besonderen Wert auf die Einrichtung und das Ambiente zu legen. Die Ferienwohnung soll ein „Zuhause auf Zeit“ sein und ist deshalb so einzurichten, dass sich jeder darin wohl fühlen kann. Dies trifft neben dem Wohn- und Schlafraum vor allem auch auf das Badezimmer zu, welches eher einem Wohlfühlbad und keiner „Nasszelle“ ähneln sollte. Insgesamt sollte die gesamte Wohnung möglichst neutral, hell und freundlich sein. Doch nicht nur die Ausstattung spielt eine wichtige Rolle. Verwöhnen Sie Ihren Gast und geben ihm das Gefühl, herzlich willkommen zu sein.

Erleichtern Sie seinen Aufenthalt und bieten ihm angenehme Serviceleistungen an, wie z.B. Brötchendienst, Frühstücksservice, Einkaufsservice vor der Anreise, Abholservice vom nächsten Bahnhof etc. Materielle Qualität und Ihr persönlicher Service optimieren auch Ihren Erfolg als Vermieter!

**XI. Wodurch unterscheiden sich Ferienhäuser und Ferienwohnungen von Hotel- und Privatzimmern? Füllen Sie die Tabelle aus.**

<b>Ferienhäuser und Ferienwohnungen</b>	<b>Hotel- und Privatzimmer</b>
ein größeres Raum- und Platzangebot	ein kleineres Raum- und Platzangebot
der Gast versorgt sich selbst	

XII. Welche Serviceleistungen bieten die Ferienhäuser an?

XIII. Kururlaub. Welche Dienstleistungen passen zu welchen Begriffen? Ordnen Sie zu. Manche Begriffe passen mehrmals.

Moorpackung, klassische und Reflex-Massage, Kohlensäure- und Aromabad, Hydroxneur\*, individuelle Inhalation, Elektrotherapie, Ultraschall, Paraffinpackungen, Kryotherapie, Trinkkur, Gasapplikationen, Wassergymnastik, Sauerstoff-Mehrschritt-Therapie nach Ardenne. Balneotherapie, Diadynamic, Kohlensäurebad, Diadynamictherapie\*\*, Fototherapie / Lichttherapie, Gliederwirbelbad, Heilgymnastik, Hydroxneur, Kohlensäurebad, Lymphdrainage-Massage, Gesichtsbehandlung, Entschlackungskur.

<b>Entspannung</b>	<b>Gymnastik</b>	<b>Schönheit</b>	<b>Gesundheit</b>
klassische Massagen	Aerobic	Gesichtsbehandlung	Entschlackungskur

XIV. Beschreiben Sie das Hotel, in dem Sie arbeiten möchten.

XV. Notieren Sie wichtige Ausdrücke. Was sagt man in deutschsprachigen Ländern am Telefon,

a) wenn man den Hörer abhebt?

<b>privat</b>	<b>beruflich</b>
	Hotel Seminaris, Schmidt, guten Tag!

b) wenn man sich als Anrufer/-in meldet?

<b>privat</b>	<b>beruflich</b>
Hier Tobias	

c) wenn man sich am Telefon verabschiedet?

<b>privat</b>	<b>beruflich</b>
	Auf Wiederhören!

d) wenn man einen Anruf weiterleitet?

<b>privat</b>	<b>beruflich</b>

XVI. Beim Buchstabieren der Namen gebraucht man die folgende Tabelle. Man diktiert so: A wie Anton.

<b>A</b>	Anton	<b>J</b>	Julius	<b>Sch</b>	Schule
<b>Ä</b>	Ärger	<b>K</b>	Kaufmann	<b>T</b>	Theodor
<b>B</b>	Berta	<b>L</b>	Ludwig	<b>U</b>	Ulrich
<b>C</b>	Cäsar	<b>M</b>	Martha	<b>Ü</b>	Übermut
<b>Ch</b>	Charlotte	<b>N</b>	Nordpol	<b>V</b>	Viktor
<b>D</b>	Dora	<b>O</b>	Otto	<b>W</b>	Wilhelm
<b>E</b>	Emil	<b>Ö</b>	Ökonom	<b>X</b>	Xantippe
<b>F</b>	Friedrich	<b>P</b>	Paula	<b>Y</b>	Ypsilon
<b>G</b>	Gustav	<b>Q</b>	Quelle	<b>Z</b>	Zacharias
<b>H</b>	Heinrich	<b>R</b>	Richard		
<b>I</b>	Ida	<b>S</b>	Samuel		

XVII. Buchstabieren Sie Ihren Namen.

XVIII. Kombinieren Sie und bilden Sie die Sätze.

1.	einen Rückruf	a	auflegen
2.	einen Gesprächspartner	b	herstellen
3.	einen Anruf	c	hinterlassen
4.	eine Verbindung	d	tätigen
5.	eine Nummer	e	verlangen
6.	eine Nachricht	f	wählen
7.	den Hörer	g	zusagen

XIX. Lesen Sie ein Telefongespräch und notieren Sie.

Internationale Vorwahl \_\_\_\_\_  
 Kennzahl für Deutschland \_\_\_\_\_  
 Ortskennzahl für \_\_\_\_\_  
 Für andere Hotelzimmer \_\_\_\_\_

Telefonzentrale, Schulz, guten Tag.  
 Also, da wählen Sie zuerst die internationale Vorwahl, also

Guten Tag. Können Sie mir bitte sagen, wie ich von hier nach Österreich telefoniere?

von uns aus 00. Dann wählen Sie die Kennzahl, das heißt für Österreich 43. Danach kommt die Ortsvorwahl. Lassen Sie aber die Null weg Bitte sehr.

Ja, klar. Das heißt für Salzburg 00 43 und dann die Rufnummer.

Alles klar, danke.

... Moment mal bitte ... Ja, Zimmer Nummer 23. Sie wählen zuerst die Nummer 9 und dann die Zimmernummer. Lapowa

Ach, übrigens, wie erreiche ich hier vom Zimmer aus meine Kollegin, Frau Lapowa?

Welches Zimmer hat Frau Lapowa noch gleich? 23?

Auf Wiederhören.

Vielen Dank Auf Wiederhören.

*XX. Erklären Sie einem deutschsprachigen Touristen, wie man in Ihrem Heimatland nach Deutschland, Österreich und in die Schweiz telefoniert. Spielen Sie Dialoge. Gebrauchen Sie dabei folgende Redemittel.*

Zuerst	wählen Sie	die internationale Vorwahl
Dann	wählen Sie	die Kennzahl für das Land
		die Ortsvorwahl
		die Vorwahl für die Stadt
		die Rufnummer

*XXI. Das Telefongespräch ist durcheinander. Bringen Sie das Telefongespräch in Ordnung.*

1. Auf Wiederhören.
2. Bin ich denn da nicht beim Hotel Villa Rosa in Rom?
3. Bitte sehr, kein Problem. Auf Wiederhören.
4. Das ist aber komisch, denn ich habe die Nummer aus dem Telefonbuch, und da sind Sie unter Hotel Villa der einzige Hoteleintrag.
5. Hallo, mein Name ist Alex Brenner von der Firma Gruber. Wir hätten gern ein Angebot über 2 Einzelzimmer mit Bad.
6. Ja, das mag sein, aber ich kann Ihnen da wirklich nicht weiter helfen. Versuchen Sie es doch mal im Branchenbuch - oder vielleicht im Internet.
7. Ja, das wäre vielleicht noch eine Möglichkeit. Vielen Dank und entschuldigen Sie bitte die Störung.
8. Nein, hier ist Hotel Villa San Giorgio.

9. Hotel Villa, Schmidt. Guten Tag.

10. Tut mir Leid, Herr Brenner, ich verstehe nicht ganz. Ich glaube, Sie sind falsch verbunden.

*XXII. Lesen Sie das Telefongespräch und notieren Sie die Reservierung.*

- Hotel Madeleine, Probst!
- Guten Morgen! Hier spricht Meier. Ich rufe aus Hamburg an. Ich möchte für die Zeit vom 21. bis zum 26. April ein Doppelzimmer mit Bad. Haben Sie noch etwas frei?
- Moment ..... Ja, für die Zeit haben wir noch ein Doppelzimmer mit Dusche.
- Wir brauchen aber bitte ein Extra Bett für ein Kind.
- Ein normales Bett oder ein Kinderbett?
- Ein Kinderbett, wenn es geht ..... Wie hoch ist denn der Preis für eine Nacht?
- 110 Euro .... das Doppelzimmer mit Frühstück. Für das zusätzliche Bett berechnen wir 20 Euro.
- Okay. Können Sie mit bitte das Zimmer schon jetzt reservieren?
- Ja, also vom 20. bis 27. April ..... und wie ist Ihr Name, bitte?
- Wolfgang Meier, mit ei.
- Und dann bräuchte ich noch Adresse und Telefonnummer.
- Parkallee 40, 20144 Hamburg, Telefon 040/8937123.
- Vielen Dank! Sie bekommen dann von uns eine schriftliche Bestätigung.
- Danke, auf Wiederhören!
- Auf Wiederhören!
- 

### **Reservierung**

Name \_\_\_\_\_  
Zimmer \_\_\_\_\_ Preis \_\_\_\_\_  
Ankunft \_\_\_\_\_ Abreise \_\_\_\_\_  
Bemerkung \_\_\_\_\_  
Bestellt durch \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_  
Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

### **WORTLISTE ZU LEKTION 2**

<b>Nomen</b>	
Anlage, die, -en	Heilbad, das, -bäder,
Beleuchtung, die	Hörer, der, =
Dienstleistungen, Pl	Hotel, das, -s
Fahrtdauer, die	Hotelzimmer, das, =
Freischwimmbad, das, - bäder	Nutzung, die
	Pension, die, -en

Restaurant, das, -s  
Strand, der, Strände  
Umgebung, die, -en  
Vorwahl, die

### **Adjektive und Adverbien**

abschließbar  
abwechslungsreich  
anerkannt  
angenehm  
geräuschlos  
geschmackvoll  
großzügig  
heilklimatisch  
herrlich  
komfortabel  
köstlich  
reizvoll  
reizvoll

### **Verben**

anrufen  
auflegen  
ausstatten  
begleiten  
bestehen, aus D  
einrichten  
mieten  
servieren  
telefonieren  
verfügen, über A  
verleihen  
versorgen  
wählen  
willkommen

## **LEKTION 3. Gastronomiegewerbe**

### **3.1. Zur Geschichte des Restaurants**

### **3.2. Die Klassifikation der Restaurants**

### **3.3. Restaurants bei Hotels & Restaurantervice**

### **3.1. Zur Geschichte des Restaurants**

#### *I. Lesen und übersetzen Sie den Text ins Russische.*

Das älteste englische Restaurant (1673) ist das "White Horse Tavern" in Newport gewesen. Das erste Restaurant in den USA, Union Oyster House in Boston, stammt aus dem Jahre 1826.

In Italien schenkte die „Bodega“, ein Kaffeeladen im Venedig des 16. Jahrhunderts, anfangs Kaffee aus, später gab es auch kleine Speisen. Die moderne Trattoria oder Taverna konzentriert sich auf lokale Spezialitäten. Die Osteria sind informelle Restaurants mit einfacher Küche.

Die "Bierhallen" in Tschechien, besonders in Prag, sind große Brauereigaststätten mit einem begrenzten Speiseangebot, etwa Gulasch mit Serviettenknödel.

Die deutsche "Weinstuben" sind informelle Restaurants mit einer großen Weinauswahl; "Schenken", in Städten auch "Stadtschenken" genannt, sind einfacher gehalten, oft mit Steh- statt Sitzplätzen. "Weinhäuser" kombinieren den Weinhandel mit einem Restaurantangebot von Delikatessen bis hin zu vollständigen Menüs.

Der wachsende Bedarf an Räumlichkeiten für Versammlungen, Feiern und Tanzveranstaltungen führten zu einem Aufblühen von Ballhäusern.

In Spanien bieten Bars und Cafés vielfältige Variationen von Vorspeisen, "Tapas" genannt, etwa Shrimps in Olivenöl und Knoblauch, Fleischbällchen, Pilze, Thunfisch an. Dazu trinkt man Sherry.

In Portugal gibt es "Cervejarias", volkstümliche Bierschenken mit kleinen Speisen, in denen man gegrilltes Fleisch und Wein bekommt, begleitet von den volksliedhaften "Fados".

Die Holländer haben ihre Sandwich-Läden "broodjeswinkels" genannt, in denen belegtes Brot, Fisch, heiße und kalte Speisen und Käse offen angeboten waren.

In England kennt man drei Arten von Bars: die "public bar", den "Saloon" und die "private bar", die Mitgliedern vorbehalten ist.

Charakteristisch für Japan sind "Sushi Bars", in denen Stücke von rohem Fisch und "Sushi" (Fisch und andere Zutaten mit aromatisiertem Reis) an Theken ausgegeben werden. Andere Bars bieten Nudeln und Tempura (frittierte Shrimps und Gemüse).

In China gibt es neben Restaurants mit lokaler Küche Nudel-Shops mit einer großen Auswahl von Nudeln und Suppen.

Nach dem zweiten Weltkrieg entwickeln sich Restaurants mit ethnischen Konzepten und Spezialitäten-Restaurants, etwa für Seafood, Steaks, Kartoffeln, Nudeln, Geflügel, Pizza, Burger, Suppen, Subs.

In vielen modernen Restaurants bevorzugen Gäste eine informelle und freundliche Atmosphäre und einen schnellen Service. Steigende Personalkosten und ein Mangel an qualifizierten Arbeitskräften legen eine Reduzierung der Zahl der angebotenen Speisen, eine Verwendung von vorgefertigten Produkten oder auch intelligente Kombinationen von Bedienung und Selbstbedienung.

Restaurants gehen dazu über, sich an den Bedürfnissen bestimmter Zielgruppen zu orientieren, etwa Senioren oder Kinder.

Am Ende des 20. Jahrhunderts ändert sich das Essverhalten stark in Richtung Außer-Haus-Verzehr, Lieferdienste und vorgefertigte Speisen, die häusliche Zubereitungen ersetzt und etwa in der Mikrowelle erhitzt werden. Vor allem berufstätige Alleinerziehende, Doppelverdiener-Haushalte und Alleinstehende nehmen sich nicht mehr die Zeit zum Kochen.

## ÜBUNGEN ZUM TEXT

*II. Stellen Sie einander Fragen zum Text.*

*III. Geben Sie den Inhalt des Textes wieder.*

## 3.2. Die Klassifikation der Restaurants

### BETRIEBSARTEN DES GASTRONOMIEGEWERBES

- **Bars und Vergnügungslokale** verkaufen Getränke, im Allgemeinen zum Verzehr an Ort und Stelle, unter Umständen auch mit begleitendem Unterhaltungsprogramm.

- Cafés

Bewirtungsstätten mit Verkauf von Speisen, insbesondere von Konditoreierzeugnissen und sonstigen kalten Speisen, im Allgemeinen zum Verzehr an Ort und Stelle, sowie damit verbundenem Verkauf von Getränken, unter Umständen auch mit begleitendem Unterhaltungsprogramm.

- Caterer

Liefern in einer Produktionszentrale zubereitete verzehrfertige Speisen sowie Getränke an bestimmte Einrichtungen (z.B. an Fluggesellschaften, „Essen auf Rädern“) oder Personengruppen und für bestimmte Anlässe (z.B. Hochzeiten und andere Feiern oder Feierlichkeiten).

- Discotheken und Tanzlokale

Lokale mit Tanzmusik, verbunden mit Verkauf von Getränken im Allgemeinen zum Verzehr an Ort und Stelle, „unter Umständen auch mit begleitendem Unterhaltungsprogramm.“

- Eisdielen

Bewirtungsstätten, von denen insbesondere Speisen sowie ein eng begrenztes Sortiment von Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle oder zum Mitnehmen abgegeben werden.

- Imbisshallen

Bewirtungsstätten, die keine oder wenig Sitzgelegenheiten aufweisen und von denen ein eng begrenztes Sortiment von Speisen mit und ohne Ausschank von Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle oder zum Mitnehmen abgegeben wird, z.B. Würstchenstände.

- Kantinen

Verpflegungseinrichtungen mit Verkauf von Speisen und Getränken, gewöhnlich zu ermäßigten Preisen, an bestimmte Personengruppen durch: Sport-, Betriebs- und Bürokantinen; Schulkantinen und -küchen; Mensen; Messen und Kantinen für Armeeingehörige.

- Restaurants

Bewirtungsstätten mit Verkauf von Speisen, im Allgemeinen zum Verzehr an Ort und Stelle, sowie damit verbundenem Verkauf von Getränken, unter Umständen auch mit begleitendem Unterhaltungsprogramm. Restaurants, auch als Speisewagenbetriebe, gibt es mit herkömmlicher und mit Selbstbedienung.

- Schankwirtschaften

Bewirtungsstätten mit Ausschank von Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle.

- Trinkhallen

Bewirtschaftungsstätten, die keine oder wenig Sitzgelegenheiten aufweisen und von denen ein eng begrenztes Sortiment von Getränken abgegeben wird.

Wie bereits bekannt, stellt die Gastronomie einen wesentlichen Bestandteil der Tourismuswirtschaft dar, auf der anderen Seite ist die Gastronomie ein wesentliches Element der Außer-Haus-Verpflegung. Der Bereich der Außer-Haus-Verpflegung kann in die zwei großen Bereiche Gemeinschaftsverpflegung (Bildung und Ausbildungsbereich, Anstalt Verpflegung, Betriebsverpflegung) und Individualverpflegung (Restaurants, Hotels, Gasthöfe, Bringdienste (auch Home-Delivery), Systemgastronomie) unterteilt werden. Die Gastronomie ist einer der wichtigsten Bereiche der Außer-Haus-Verpflegung und gehört zu dem Bereich der Individualverpflegung.

Gastronomie unterscheidet sich in drei Typen:

- Traditionelle Gastronomie: Hoher Serviceanteil, Beratung und Bedienung am Tisch (Gaststätte, Speisewirtschaft, Abendrestaurant, Ethno-Restaurant);

- Erlebnisgastronomie: Hoher Serviceanteil, Unterhaltungswert und Kommunikation (Bistro, Pub, Hausbrauereien, Biergarten, Künstlerlokal, Gourmet-Restaurant);

- Systemgastronomie:

Begrenzter Serviceanteil, systematisiertes Angebot ("fast-Food" - Restaurants, Handelsgastronomie, Sortiment bezogene Restaurants).

Der Verein selbstständiger Fachberater in der Gastronomie schlägt folgende Einteilung vor:

- Traditionelle Gastronomie: Speisegaststätten, Restaurants, Hotel-Restaurants, Gourmet-Restaurants, Landesküchen /Ausländische Spezialitäten-restaurants;

- Kommunikationsgastronomie: Bistros, Diskotheken, Bars, Trendbetriebe;

- Systemgastronomie: Steakhäuser, Nudelrestaurants, Pizzeria, Fast-Food-Betriebe;

- Catering / Partyservice: Kantinenverpflegung, Home-Delivery, Industriegastronomie, Partyservice.

Das Gaststättengesetz unterscheidet sich zwischen Speisewirtschaft und Schankwirtschaften sowie zwischen dem preise- und getränkeorientierten Unternehmen. Gastronomische Unternehmen unterscheiden sich unter anderem durch:

- Angebot: Salatrestaurant, Steakhouse, Eisdielen
- Betriebsgröße: Klein-, Mittel-, oder Großbetrieb
- Standort: Dorfgasthaus, Landgasthaus, Bergrestaurant, Hotelgastronomie
- Betreiber: Familienbetrieb, Konzern, Kette
- Kernzielgruppe: Familien, Kinder, Senioren

Zu den zukunftsorientierten Betriebsformen zählen heute vor allem:

- Produktspezialisten

- Free-Flow-Restaurants (z.B. - Restaurant mit flexible mobile Buffets)
- Food Courts (Kooperation von Food-Spezialisten auf gemeinsamer Angebotsfläche)

- Erlebnisgastronomie
- Kombination der genannten Betriebsformen

Der Begriff Individualgastronomie stellt auf die Selbstständigkeit und Unabhängigkeit des Einzelunternehmers ab, der die entsprechende Gaststätte führt. Die selbstständigen Gastwirte sind in diesem Sinne echte mittelständische Unternehmer, die ihren Betrieb als Personalunternehmen führen, im eigenen Namen und auf eigene Rechnung handeln und auf ihre Unabhängigkeit großen Wert legen.

Die Systemgastronomie zeichnet sich durch folgende Kriterien aus:

- Festgelegtes Leistungskonzept - Angebotsschwerpunkt (z.B. Fisch)
- Rationalisierte Arbeitsabläufe (begrenzttes Angebot, Standardisierung, zentraler Einkauf und zentral organisierte Mitarbeiterschulung)
- Uniforme Gestaltung des Restauranttyps
- Speiseangebot wird so ausgelegt, dass es zu jeder Tageszeit verzehrt werden kann

Restaurantketten werden nach zwei rechtlichen Formen aufgebaut:

- Filialsystem
- Franchise

Zur systematisierten Gastronomie, in der alle betrieblichen Strukturen und Abläufe auf eine gastronomische Idee systematisch ausgerichtet werden, rechnet man die Fast-Food-Gastronomie, die Systemgastronomie, die Handelsgastronomie und die zweckbezogene Gastronomie, zu der vorrangig die Verkehrs- und Veranstaltungsgastronomie gehört.

## ÜBUNGEN ZUM TEXT

*IV. Antworten Sie auf die folgenden Fragen zum Thema.*

1. Warum isst man manchmal nicht zu Hause?
2. Wo kann man außer Haus essen?
3. Wovon hängt die Wahl eines Restaurants oder einer Gaststätte ab?
4. Was verkaufen Bars und Vergnügungslokale?
5. Was liefern Caterer?
6. Für wen dienen am meisten Kantinen?
7. Wozu dienen Schankwirtschaften?
8. Was stellt die Gastronomie dar?
9. Was schlägt der Verein selbstständiger Fachberater in der Gastronomie vor?
10. Was bedeutet der Begriff Individualgastronomie?
11. Wovon hängt der Erfolg eines Betriebes der Individualgastronomie ab?
12. Wodurch zeichnet sich die Systemgastronomie aus?

*V. Gliedern Sie den Text in den sinngemäßen Abschnitt.*

*VI. Besprechen Sie die folgenden Fragen und begründen Sie Ihre Meinung dazu:*

1. Wo isst man besser: Zu Hause oder in einem Restaurant?
2. Bieten die Lokale nur die gute Küche an?
3. Ein Restaurant, ein Café oder eine Imbissstube? Kommt es nur auf das Geld an?

### 3.3. Restaurants bei Hotels

In vielen Hotelbetrieben ist eine sogenannte funktionsorientierte Organisationsstruktur weit verbreitet.

Der Sektor umfasst zwei große Bereiche im Gaststättengewerbe - Hotels und Restaurants. Es gibt eine Vielzahl von Tätigkeiten in Hotels und Restaurants; die Mehrzahl der Beschäftigten im Kundenservice arbeitet in der Küche, dem Restaurant, dem Hotelbereich. Für beide gilt: in der Vorstellung des Gastes von einem «richtigen» Hotel gehören Essen und Trinken dazu. Was ist eine Dienstleistung in einer Gaststätte?

- Hauptleistung (Verpflegung / Bewirtung)
- Nebenleistungen rund um das Servieren der Speisen und Getränke.

Gastronomie ist eine persönliche und ergebnisorientierte Dienstleistung, die auf die Bedienung der Gäste gerichtet wird. Bedeutende Bereiche bei der Betrachtung der Dienstleistungskomponenten sind:

- Zubereitung und Angebot von Speisen;
- Zubereitung und Angebot von Getränken;
- Bereitstellung von Räumlichkeiten bzw. Verzehrzone inklusive Ausstattungskomponenten (Toiletten, Garderobe usw.);
- Bedienung und Unterhaltung.

Das Gastgewerbe bietet zwei wesentliche touristische Basisleistungen an:

- gut essen und speisen (Verpflegung / Bewirtung);
- gut schlafen (Beherbergung).

Das Gastgewerbe setzt sich aus dem Gastronomie- und Beherbergungsgewerbe zusammen. In der Statistik werden das Gastronomiegewerbe und das Beherbergungsgewerbe meist gemeinsam erfasst, allerdings haben sie eine unterschiedliche Bedeutung für die Tourismuswirtschaft.

Der Dienst einer Ernährung im Hotel ist eine abgesonderte strukturelle Unterabteilung.

Die Küche des Hotels leitet der Chefkoch, der die wichtige Rolle bei der Wahl der Konzeption einer Ernährung im Restaurant spielt. Er verwaltet die Küche entsprechend der Politik des Hotels. Der Direktor des Nahrungskomplexes überwacht die nächsten Arten der Arbeiten:

- die Arbeit der Küche;
- die Arbeit der Büfets;
- die Banketttätigkeit;
- die Organisation der Bedienung im Restaurant;
- die Bedienung in den Nummern;
- die Bedienung in den Zonen der Erholung.

Bei dem Hotel können einige Restaurants sein. Sie bedienen die Wohnenden im Hotel und das breite Publikum. In den großen Hotels sind gewöhnlich zwei Restaurants.

Die Effektivität der Arbeit des Restaurants wird vom Niveau der Realisierung charakterisiert. Außer dem Restaurant gibt es in den großen Hotels einige Bars verschiedenen Typs: in der Vorhalle, Restaurant für das Bankett, die Bar bei dem Bassin, Minibar.

Das Restaurant wie die Gliederung der Gemeinschaftsverpflegung bedient die Gäste. Die große Rolle spielen der Professionalismus der Oberkellner und der Kellner, die sich im unmittelbaren Kontakt mit den Kunden befinden.

Die Büfett-oder Barbedienung besteht hauptsächlich in der Versorgung der Kunden von den alkoholischen Getränken. Die Bars sind eine wichtige Quelle der Einkommen des Hotels. Ein wesentlicher Ordner und Organisator ganzer Arbeit nach der Vorbereitung und nach der Bedienung der Gäste im Restaurant ist der Oberkellner oder der Restaurantmanager. Die Nahrung wird vollständig in der Küche vorbereitet.

Die zentrale Verpflegungsleistung ist das Frühstück. In vielen Hotels ist das Frühstück inklusive. Oft handelt sich dabei um ein kontinentales Frühstück, manchmal nur um Croissants und Kaffee. In Apart'hotels wird nur sehr selten ein Frühstück angeboten. Wenn der Gast nach der Reise müde und hungrig ist, kann er die Rezeption anrufen und die Speisen ins Zimmer bestellen.

Zimmerservice kann man jeden Tag von 11.00 bis 22.00 Uhr bestellen. Die Gäste können auch Speisen vom Restaurant gleich vom Zimmer bestellen. Die Speisekarten des Restaurants sind in jedem Zimmer auf dem Schreibtisch zu finden. Es gibt ein komplettes Angebot an Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Nachtischen und Getränke.

*VII. Lesen Sie den unten angeführten Text und empfehlen Sie den Touristen das Davidov's Restaurant in Astoria zu besuchen)*

### **Davidov's (Ein Restaurant in Astoria)**

Das Hotel Astoria hat ein Restaurant und zwei Bars, die immer Getränke, Mahlzeiten und Erfrischungen anbieten.

Davidov's genießt einen vorzüglichen Ruf, wegen seiner großen Auswahl an russischen kulinarischen Köstlichkeiten und exzellenten Weinen.

Das Restaurant ist täglich zum Frühstück, Mittag- und Abendessen geöffnet. Wenn nur ein kleiner Snack gewünscht wird oder der beste Kaviar Russlands probiert werden möchte, sollte man sich die hervorragenden Wodkas und die Kaviar Bar im Davidov's mit über 80 verschiedenen Wodkas, nicht entgehen lassen.

Am Wochenende können Sie den "Russian Table" genießen: als Vorspeise wird ein Salat und Pickles serviert, gefolgt von Pelmeni, ein Hauptgericht und ein Dessert ihrer Wahl. Dazu wird Bier angeboten und Wodka oder eine halbe Flasche Champanskoye pro Person.

## **VERHALTENSREGELN BEIM ETAGENSERVICE**

- Anklopfen und nach Aufforderung eintreten. Unterbleibt die Aufforderung zum Eintreten nach wiederholtem Anklopfen, ist über das Haustelefon nachzufragen.

- Beim Eintreten und während des Aufenthaltes keine prüfende Blicke durch das Zimmer schweifen lassen.

- Ein freundlicher Tagesgruß ist ausreichend; weitere Gesprächsinitiativen müssen von Gast ausgehen.

- Den Gast fragen, wo er zu frühstücken wünscht, zum Beispiel im Zimmer, auf dem Balkon oder im Bett.

- Gewünschte Sonderbestellungen aufzählen.

- Das Frühstück, falls es sich nicht auf einem eingedeckten, fahrbaren Frühstückstisch befindet, dort eindecken, wo der Gast zu frühstücken wünscht.

- Extras, falls nötig, abzeichnen lassen.

- "Guten Appetit" wünschen und mit einem Gruß das Zimmer verlassen.

Entscheidend für den Erfolg in der Gastronomie ist das richtige Konzept zur richtigen Zeit für den entsprechenden Bedarf. Dabei spielen die Menschen die wichtigste Rolle - Mitarbeiter und Gäste. Es sind die Realien, die so häufig unterschätzt werden, auf denen der Erfolg basiert.

## **ÜBUNGEN ZUM TEXT**

*VIII. Beantworten Sie die folgenden Fragen:*

1. Was ist in vielen Hotelbetrieben weit verbreitet?
2. Was umfasst der Sektor?
3. Wie sieht das «richtige» Hotel in der Vorstellung des Gastes aus?
4. Was ist eine Dienstleistung in einer Gaststätte?
5. Was bietet das Gastgewerbe an?
6. Woraus setzt sich das Gastgewerbe zusammen?
7. Wie ist der Dienst einer Ernährung im Hotel?
8. Wer leitet die Küche des Hotels?
9. Wie verwaltet er die Küche?

10. Was überwacht der Direktor des Nahrungskomplexes?
11. Wen bedienen Restaurants im Hotel?
12. Wovon hängt die Effektivität der Arbeit des Restaurants ab?
13. Was spielt große Rolle bei der Bedienung der Gäste?
14. Was ist eine wichtige Quelle des Einkommens des Hotels? 15. Was ist entscheidend für den Erfolg in der Gastronomie?

*IX. Erzählen Sie von Zimmerservice.*

*X. Nennen Sie Verhaltensregeln beim Etagenservice.*

*XI. Erzählen Sie über Ihren Besuch des Restaurants beim Hotel.*

**Dialog „Im Restaurant“**

Werner frühstückt gewöhnlich zu Hause. Sein Frühstück ist meistens leicht: eine Tasse Kaffee oder Tee und ein paar belegte Brötchen. Mittag isst er entweder in der Kantine seines Betriebs, oder er geht ins Restaurant.

Heute ist Sonntag. Es ist halb drei. Werner geht ins Restaurant Mittag essen. Plötzlich hört er eine Stimme hinter sich: "Hallo, Werner!" Er sieht sich um und sieht seine Studienfreundin Anna.

Werner: Anna, du? Ich bin so froh, dass ich dich getroffen habe. Wie lange haben wir uns nicht gesehen! Wie geht es dir? Was machst du in Stuttgart? Wo arbeitest du jetzt?

A.: Guten Tag, Werner! Ich freue mich auch, dich zu sehen. Ich arbeite als Ingenieurin in einem Werk in Karlsruhe. Ich bin hier auf einer Dienstreise. Heute habe ich frei und schon einige Stunden bummele ich durch die Stadt. Jetzt bin ich recht hungrig und will zu Mittag essen gehen.

W.: Das trifft sich ja ausgezeichnet! Gehen wir zusammen. Nicht weit von hier gibt es ein sehr gutes Restaurant. Dort kann man nicht nur gut essen, sondern auch sich ausruhen und Musik hören. Ich besuche dieses Restaurant fast jeden

Sonntag. Ich bin dort sozusagen Stammgast. Setzen wir uns an dieses kleine Tischchen in der Ecke. Sagen Sie bitte, was haben Sie heute zum Mittagessen?

Kellner: Hier ist die Speisekarte. Bitte, wählen Sie, was Sie wünschen.

W.: Oh, eine große Auswahl. Ich bin ziemlich hungrig, ich möchte mit einer Vorspeise beginnen. Ich habe heute früh nur eine Tasse Kaffee getrunken. Und du?

A.: Ich habe nichts dagegen. Ich habe auch einen Bärenhunger.

W.: Sehen wir uns die Speisekarte an, was es für Vorspeisen gibt. Nehmen wir zweimal frischen Gurkensalat mit saurer Sahne, vielleicht auch einen Hering, Oder willst du noch einen Krabbensalat?

A.: Das ist nicht schlecht. Nehmen wir auch einmal Krabbensalat.

W.: Und was nimmst du als ersten Gang? Es gibt Nudelsuppe mit Huhn, Milchsuppe und Kohlsuppe.

A.: Gibt es keine Hühnerbrühe?

W.: Doch.

A.: Dann nehme ich als ersten Gang eine Hühnerbrühe. Andere Suppen mag ich nicht.

W.: Schön, über den Geschmack lässt sich nicht streiten. Ich nehme Milchsuppe.

A.: Als zweiten Gang nehme ich entweder Kalbsbraten mit Kartoffeln oder Schweinebraten mit Sauerkraut.

W.: Ich nehme lieber ein Beefsteak. Das ist mein Leibgericht. Man bereitet hier das Essen sehr schmackhaft zu. Hast du Durst? Möchtest du auch etwas trinken, Anna?

A.: Ich sage nicht nein. Bestellen wir eine Flasche Rotwein. Man sagt, dass man hier gute Weine bekommen kann.

W.: Ja, das stimmt. (Werner wendet sich an den Kellner.) Bringen Sie uns bitte eine Flasche Rotwein, zwei Flaschen Mineralwasser und zum Nachtisch zweimal Mokka mit Kuchen.

Der Kellner stellt Weingläser auf den Tisch, bringt den Wein und danach das Essen. Er wünscht den Gästen guten Appetit. Alles schmeckt vorzüglich, und die Freunde essen mit großem Appetit. Nach dem Essen bleiben sie noch eine Zeitlang im Restaurant. Sie haben einander viel zu fragen und zu erzählen. Sie erinnern sich an ihre Studienjahre. In zwang-loser Unterhaltung vergeht die Zeit sehr schnell. Dann rufen die Freunde den Kellner. Er schreibt die Rechnung, und sie zahlen. Die Freunde stehen auf und verlassen das Restaurant. Werner begleitet Anna bis zur Haltestelle und wünscht ihr beim Abschied alles Gute.

### Dialog „Im Eiscafé“

**Inge.** Jetzt habe ich eigentlich genug. Wir sind heute den ganzen Tag unterwegs gewesen und mir tun schon die Füße weh.

**Erika.** Ich bin auch ziemlich müde. Da ist gerade eine Mokka-Milch-und-Eisbar. Dort können wir uns eine Weile ausruhen. Wir trinken was zur Erfrischung, und dann kann es weiter gehen.

**Inge.** Das ist eine schöne Idee. Ich möchte nämlich gerne wieder mal Eis essen, ich esse doch so gerne Eis

**Erika.** Die Bar ist voll besetzt.

**Inge.** Ist auch kein Wunder bei der Hitze.

**Erika.** Ich möchte gern am Fenster sitzen. Gestatten Sie bitte, ist dieser Platz frei?

**Ein Gast.** Bedauere, dieser Platz ist schon besetzt.

**Inge.** Sind da an dem Tisch vor der Bar nicht gerade zwei freie Plätze? Komm mit, ich werde mal nachfragen. Gestatten Sie?

**Serviererin.** Was darf es sein, meine Damen?

**Inge.** Was nehmen wir denn? Lass mal nachsehen. Was gibt's da nicht alles! Such dir was aus, Erika.

**Erika.** Mir geht nichts über eine Tasse Kaffee.

**Inge.** Mit Schlagsahne?

**Erika.** Nein, eine Tasse Bohnenkaffee und da hinein eine Zitrone.

**Inge, zu Serviererin.** Bitte eine Tasse Kaffee schwarz mit Zitrone und einmal Eis mit Sahne.

*Fünf Minuten später.*

**Inge.** Mein Becher ist schon leer. Schmeckt fabelhaft, sag' ich dir. Das musst du mal probieren. Es schmeckt nach mehr.

**Erika.** Du führst mich in Versuchung. So können wir heute unser ganzes Geld vernaschen. Wenn schon, dann würde ich gern Vanilleeis essen.

**Inge.** Frag mal, ob es welches gibt. Lass deinen Kaffee nicht kalt werden. Hast du Zucker rein getan?

**Erika.** Ja, das hab' ich. Trinkst du vielleicht auch eine Tasse Kaffee mit?

**Inge.** Gerne. Ich nehme noch einen Kuchen. Und du?

**Erika.** Danke, ich bin fertig. Nun wird's Zeit, dass wir gehen.

*XII. Bilden Sie ähnliche Dialoge.*

## **LEKTION 4. Reiseauskünfte**

### **4.1. Informationen zu Tagesausflügen**

### **4.2. Hinweise für Individual- und Gruppenreisen**

### **4.3. Verkehrsverbindungen empfehlen**

### **4.4. Informationen über den Urlaubsort**

### **4.5. Urlaubsorte empfehlen**

*I. Lesen Sie die Informationen aus dem Prospekt „Bei uns im Norden 2009“. Beraten Sie Touristen zu einem Ausflug an die Nordseeküste. Beschreiben Sie dabei den Touristen den Tagesausflug. Fangen Sie so an: Die Fahrt nach ... beginnt um .... Zuerst ...*

## **DIE NORDSEEKÜSTE**

### *Faszination ungestörter Natur erleben*

Meeresrauschen, Wind und Wellen, Salz in der Luft, gemütliche Hafenstädte, und mit Reet gedeckte Häuser, Strandspaziergänge und Wattwanderungen. Entdecken Sie die schönen Ausflüge an der Nordseeküste.

Auf den Spuren der Holländer und Dänen wandeln Besucher in Friedrichstadt. Das einzigartige Flair des vom Wasser geprägten Stadtbildes wird durch eine besondere kulturelle und religiöse Vielfalt bestimmt. Die wildromantische Umgebung und Flusslandschaft ist ein Eldorado für Kanufahrer und Angler, Radfahrer und Reiter.

Nur eine halbe Autostunde entfernt befindet sich das Nordseeheilbad St. Peter Ording mit Schwefelquelle und den auf dem Festland einzigartigen Sandbänken. In den Salzwiesen kann eine artenreiche Vogelwelt beobachtet werden. Echte Wasserratten sollten unbedingt einen Abstecher nach Büsum machen. Der Hafenort an der Nordsee bietet neben einem schönen Sandstrand auch eine Attraktion. Das große Meerwasserwellenbad „Piratenmeer – mit Brandung und Nordseeblick verspricht einen erlebnisreichen und unvergesslichen Tag für die ganze Familie. Eintauchen in virtuelle Flut-Welten: Die Geschichte der Region wird in der Sturmflutenwelt „Blanker Hans“ am Büsumer Hafen erzählt. In einer Rettungskapsel fahren Besucher mitten hinein ins große Abenteuer. Erleben Sie die einzigartige Natur an der Nordseeküste! Auf den Inseln und an der Festlandküste werden Wattwanderungen und Ausflugsfahrten zu den Seehundbänken angeboten. [www.wwf.de/wattenmeer](http://www.wwf.de/wattenmeer)

*II Lesen Sie die Informationen über die Kurzreise durch den Thüringer Wald.*

## **Thüringen-Frankenland**

Erleben Sie mit uns sehenswerte Fahrten durch den Thüringer Wald. Besuchen Sie mit uns die bekannten und historischen Städte Eisenach, Erfurt, Weimar und Coburg. Sie wohnen in unserem Vertragshaus Waldhotel Bächlein in Mitwitz, Ortsteil Bächlein, direkt an der Grenze zwischen Thüringen und

Frankenland in ruhiger und waldnaher Lage. Modern eingerichtete Zimmer mit DU/WC, TV, gemütliche Gasträume, hauseigene Kellerbar, Kegelbahn, Hallenbad, Sauna, eine ausgezeichnete Küche und eine gastfreundliche Familie erwarten Sie.

5 Tage Kurzreise mit Halbpension.

Preis pro Person 576,-Einzelzimmerzuschlag 45,-

Termine: 4. April, 1. Mai, 5. Juni.

*III. Sammeln Sie Redemittel aus dem Text und spielen Sie: Beraten Sie Touristen zu einer Gruppenreise. Beginnen Sie so:*

***Die Reise geht nach Thüringen-Frankenland. Sie dauert 5 Tage. Die Hotels sind...***

*IV. Lesen Sie das Programm einer Rundfahrt durch Flandern und beantworten Sie folgende Fragen:*

1. Wie erfolgt die Reise?
2. Welche Städte werden besichtigt?
3. Wie viele Übernachtungen sind vorgesehen?
4. Welche Mahlzeiten sind im Preis inbegriffen?
5. Welche besonderen Besichtigungen oder Ausflüge werden angeboten?
6. Was beinhalten die Preise?

## **FLANDERN-RUNDFAHRT**

### ***Brüssel - Gent - Brügge - Antwerpen***

Diese vier Städte sind jede für sich allein schon eine Reise wert. Erleben Sie die faszinierende Pracht dieser mittelalterlichen Handelsstädte, die großen Freilichtmuseen gleichen und von vergangenem unermesslichem Reichtum zeugen.

#### ***Fahrverlauf***

##### ***1. Tag: Anreise nach Brüssel***

Fahrt nach Aachen. Hier begrüßt uns unsere freundliche Reiseleitung, die diese gesamte Reise sachkundig begleiten wird. Weiterfahrt nach Brüssel. Stadtrundfahrt - Hoteleinweisung. Sie wohnen in einem 5-Sterne-Hotel in Brüssel, unweit des Zentrums und des Grand Place.

##### ***2. Tag: Ausflug Gent-Brügge***

Heute besichtigen wir am Vormittag Gent, die Hauptstadt der Provinz Westflandern, mit den wundervollen Treppengiebeln, die zu den schönsten ihrer Art zählen. Nachmittags fahren wir dann nach Brügge, der alten Residenz- und Handelsstadt. Der Marktplatz mit gotischem Rathaus, der große Turm mit Glockenspiel und viele andere Baudenkmäler stammen noch aus dem 13. Jh., als Brügge zu den Welthandelszentren gehörte. Gegen Abend Rückkehr nach Brüssel.

***3. Tag: Brüssel - Antwerpen - Rückreise*** Fahrt nach Antwerpen, zur Kulturhauptstadt Europas von 1993. Nach der Stadtbesichtigung erfolgt die Rückfahrt über Aachen zum Heimatort.

Gültiger Personalausweis oder Reisepass erforderlich.

**Leistungen:**

Fahrt im modernen Fernreisebus und Ausflüge lt. Programm. 2x Übernachtung/Frühstücksbüffet im 5-Sterne-Hotel Sheraton in Brüssel, Zimmer mit Bad/Dusche und WC, Reiseleitung innerhalb Belgiens. Eintrittsgelder bei Besichtigungen sind nicht im Reisepreis eingeschlossen.

**KURZINFO**

Durchführung: Hermann-Reisen

Preis pro Person ab 299,-

Einzelzimmerzuschlag 98,-

Reisetermine/Preise:

22.03. - 24.03.	299,-	26.04. - 28.04.	348,-
05.07. - 07.07.	348,-	16.08. - 18.08.	348,-
18.10. - 20.10.	348,-	06.12. - 08.12.*	320,-

\*mit Besuch des Brüsseler Weihnachtsmarktes

*V. Stellen Sie sich vor, Sie haben eine Erlebnisreise durch Flandern gemacht. Lesen Sie die Informationen aus dem Prospekt und erzählen Sie den Freunden über diese Reise.*

*VI. Sie arbeiten in der Touristen-Information im Bahnhof München. Erzählen Sie Interessenten über die Rundfahrt durch Flandern.*

*VII. Lesen Sie die Informationen über die Urlaubsorte in Deutschland. Beraten Sie Touristen zu einer Reise in einen Urlaubsort. Beschreiben Sie dabei die Sehenswürdigkeiten und mögliche Aktivitäten dieser Orte.*

*Fangen Sie so an: Die Reise nach ...ist schon seiner Eigenart wegen wert. Es liegt ... Hier kann man ...usw.*

**NORDSEE: Baltrum**

Baltrum, die kleinste der Ostfriesischen Inseln, ist ein staatlich anerkanntes Heilbad. Hier wird auf Ruhe und Erholung großen Wert gelegt. Autos und sonstige motorisierte Fahrzeuge sind nicht zugelassen. Außerhalb des Dorfes ausgedehntes Dünengelände mit seltenen Pflanzen und Tierarten, kilometerlanger Sandstrand. Umfangreiches Veranstaltungsprogramm während der Sommermonate, Kurzentrum mit Meerwasserhallenbad. Segeln, Windsurfen, Tennis, Tischtennis, Boccia, Cobigolf, Reiten, Strandgymnastik, Kegeln. Bahnstationen: Norden, Weiterfahrt mit Zubringerbus nach Nessmersiel, von dort Überfahrt mit Schiff, Fahrdauer ca. 30 Min. Das Reisegepäck muss zur Sammelbeförderung am Fähranleger aufgegeben werden.

## **HARZ: Braunlage im Oberharz**

Staatlich anerkannter heilklimatischer Kurort. Am Südhang des Wurmberges gelegen. Seit Öffnung der Grenze zum östlichen Harz hat Braunlage ein großes Hinterland mit ungeahnten Freizeitprogrammen bekommen. Neben Wanderungen zum Wurmberg können jetzt Bergtouren auch auf den Brocken (1142 m) durchgeführt werden. Ein Erlebnis besonderer Art ist eine Fahrt mit der Harzquerbahn. Zahlreiche gesellschaftliche und kulturelle Veranstaltungen. Bahnstation: Bad Harzburg, ca. 23 km.

## **BODENSEE: Meersburg**

Das ist ein romantischer Ort mit mittelalterlichen Fachwerkhäusern, Gauben, Lauben und den Stadttoren. Umgeben von vielen Weinbergen und Obstgärten, wird er überragt von der ältesten noch bewohnten Burg Deutschlands. Internationale Schlosskonzerte, Tanz- und Abendveranstaltungen, Weinproben, Schlossbesichtigungen. Knabenmusik Meersburg. Ausflugsfahrten mit Schiff und Bus.

Baden und Sport: Beheizbares Freischwimmbad (32°) mit 3 Becken im Strandbad direkt am Bodensee, Wassergymnastik, Segel- und Windsurfschule, Wasserski- und Tauchschule, Bootsvermietung, Angeln, Minigolf, Tennis, Kegeln. Bahnstation: Uhldingen-Mühlhofen, ca. 7 km.

*VIII. Ergänzen Sie den Lückentext mit folgenden Wörtern: **Städtchen, Wanderwege, Ferienziel, August, Urlaub, Bahnstation, viele, Fitnessparcours.***

## **Österreich. Salzburger Land Radstadt**

Reizvolles \_\_\_\_\_ in der Salzburger Sportwelt Amade. Rund um das alte \_\_\_\_\_ (Befestigungsanlage, Heimatmuseum usw.) gibt es \_\_\_\_\_ Möglichkeiten für einen abwechslungsreichen \_\_\_\_\_.  
60 km \_\_\_\_\_ mit gemütlichen Jausenstationen, \_\_\_\_\_ Ausflugsfahrten, Tennisplätze u. -halle, Reitstall u. - halle, Fahrradvermietung, \_\_\_\_\_ Bogenschießen, Golfanlage, Kinderspielplatz, \_\_\_\_\_ Kinderprogr. im Juli und \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_ : Radstadt

*IX. Entwerfen Sie ein Rundfahrtprogramm für die Stadt, in der Sie leben bzw. arbeiten. Berücksichtigen Sie dabei: Zeit - Dauer - Abfahrtsstelle - Sehenswürdigkeiten - Weg.*

## **LEKTION 5. Bewerbung**

### **1.1. Stellenangebote und Bewerbungen**

### **1.2. Lebenslauf**

*I. Frau Steinmüller arbeitet als Manager im Reisebüro Növermann Mettmann und möchte Ihre Arbeitsstelle wechseln. Im Internet findet sie eine passende Anzeige. Unterstreichen Sie wichtige Ausdrücke, die Frau Steinmüller bei der Bewerbung benutzen könnte.*

#### **Aktuelle Stellenangebote**

Das Nordseebad Hörnum ist Sylts südlichster Ort mit rd. 480.000 Übernachtungen im Jahr. Hörnum verfügt über feine Sandstrände zu allen drei Seiten, einen der besten Golfplätze Deutschlands und ist mit seinem Hafen Tor zur Insel- und Halligwelt.

Die Gemeinde Hörnum sucht zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine(n) **Betriebsleiter(in) für den Tourismus-Service Hörnum.**

#### **Zu Ihren Aufgaben gehören:**

- die betriebswirtschaftliche Leitung des Eigenbetriebes,
- die Erstellung von Wirtschaftsplänen sowie die Kalkulation von Kur- und Fremdenverkehrsabgaben,
- die (crossmediale) Vermarktung und Profilierung Hörnums,
- die qualitative Weiterentwicklung der örtlichen Infrastruktur (insbesondere Neubau und Sanierung des Campingplatzes) sowie
- die Planung, Umsetzung und Betreuung von touristischen Projekten und Veranstaltungen.

#### **Wir erwarten**

- ein abgeschlossenes Studium mit Schwerpunkt Tourismus oder eine vergleichbare Ausbildung,
- fundierte Kenntnisse und mehrjährige Berufserfahrung im Destination Management sowie
- die Fähigkeit zur Führung und Motivation eines Teams von über 30 Mitarbeitern (davon 20 Saisonangestellte).

Wünschenswert wären Kenntnisse in der Anwendung von Content Management Systemen und Grafik- und LayoutProgrammen (Adobe CS).

Wenn Sie sich von diesen Aufgaben angesprochen fühlen und bereit sind, Ihren Wohnsitz auf Sylt zu nehmen, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung bis zum 15. Juli 2012 an die unten stehende Adresse.

Die Vergütung erfolgt nach TvöD.

**Gemeinde Hörnum/Sylt** • Herrn Bürgermeister Rolf Speth. Rantumer Straße 20 • 25997 Hörnum / Sylt Tel.: 04651881032. E-Mail: [gemeinde.hoernum@gemeinde-sylt.de](mailto:gemeinde.hoernum@gemeinde-sylt.de)

*II. Diese Anzeige hat gleich Frau Steinmüller interessiert. Sie hat ein Bewerbungsschreiben geschrieben. Ergänzen Sie die fehlenden Ausdrücke.*

Lisa Steinmüller  
Herrn Bürgermeister  
Rolf Speth  
Rantumer Straße 20  
25997 Hörnum / Sylt  
Ihr Stellenangebot Betriebsleiter(in) für den Tourismus-Service Hörnum

Sehr geehrter Herr Speth,  
Ihre Annonce hat mich (1) \_\_\_\_\_ gemacht.  
Meine Ausbildung als Betriebsleiterin absolvierte ich bei \_\_\_\_\_. Danach  
sammelte ich noch in der \_\_\_\_\_ drei Jahre Erfahrung. (2) \_\_\_\_\_ als  
Betriebsleiterin übernahm ich die Planung, Umsetzung und Betreuung von  
touristischen Projekten und Veranstaltungen.  
(3) \_\_\_\_\_ arbeite ich \_\_\_\_\_. Um flexibel zu bleiben und (4)  
\_\_\_\_\_, interessiert mich diese Stelle bei Ihnen sehr.  
Ich bin engagiert und zuverlässig. Als Mitglied einer Volleyballmannschaft ist  
teamorientiertes Handeln für mich selbstverständlich.  
(5) \_\_\_\_\_ zu einem Gespräch freue ich mich und bedanke mich für  
Ihr Interesse.  
Mit freundlichen Grüßen  
L. Steinmüller  
(7) \_\_\_\_\_

1. a) neugierig  
b) sprachlos  
c) begierig

2. a) Mit meinen Hausaufgaben  
b) Zu meinen Übungen  
c) Neben meinen Aufgaben

3. a) Bei dieser Gelegenheit  
b) Zur Zeit  
c) In diesem Zeitpunkt

4. a) weil ich eine neue  
Herausforderung suche  
b) weil ich mich langweile

5.a) Auf eine Einladung  
b) Auf die Blumen  
c) auf das Vorstellungsgespräch

6.a) Auflagen  
b) Auslagen  
c) Anlagen

### *III. Wie schreibt man einen Lebenslauf? Lesen Sie die Informationen:*

#### **Der richtige Lebenslauf: Individualität und Fakten gefragt**

Der Lebenslauf ist das Herz Ihrer Bewerbung. Viele Personaler lesen den Lebenslauf noch vor dem Anschreiben und finden in ihm die wesentlichen Fakten zum Bewerber. Die sorgfältige Erstellung des Lebenslaufs ist daher ebenso wichtig wie der Aufbau und die individuellen Inhalte. Damit Sie mit Ihrem Lebenslauf überzeugen, haben wir die wichtigsten Tipps für Sie zusammengestellt.

#### **Der richtige Lebenslauf: Struktur**

Der Lebenslauf enthält eine Fülle wichtiger Fakten. Daher besonders wichtig: eine klare Struktur und eine ansprechende Darstellung. Die wesentlichen Inhalte müssen auf einen Blick erfassbar sein.

Folgende Rubriken sind heute Standard für den gelungenen Lebenslauf:

- **Persönliche Daten** - Sie stellen sich vor. Führen Sie also Ihren Namen, Ihre Anschrift, Geburtsdatum und -ort sowie Ihren Familienstand an. Ergänzen Sie die Angaben durch ein professionelles Bewerbungsfoto.

- **Berufliche Praxis** - Was haben Sie bisher gemacht? Das soll aus Ihrem Lebenslauf hervorgehen. Nennen Sie alle bisherigen Tätigkeiten mit kurzer Positionsbeschreibung. Machen Sie zudem Angaben zu Ihrem Verantwortungsbereich. Der Schwerpunkt liegt allerdings auf der aktuellen Tätigkeit. Auch Dienstzeiten bei Bundeswehr und als Zivildienstleistender, längere Auslandsaufenthalte und Phasen ohne Arbeitsstelle gehören in den Lebenslauf.

- **Ausbildung** - Als Berufseinsteiger beginnen Sie diese Rubrik in Ihrem Lebenslauf mit der Grundschulzeit. Für den Personalmanager ist erfahrungsgemäß aber nur der höchste Schulabschluss im Lebenslauf interessant. Als Professional geben Sie daher nur den letzten Bildungsabschluss an.

- **Weiterbildung** - Setzen Sie auch hier Schwerpunkte in Ihrem Lebenslauf: Führen Sie nur Seminare und Weiterbildungsmaßnahmen an, die für die entsprechende Position wichtig sind.

- **Kenntnisse und Fähigkeiten** - Hier kann Ihr Lebenslauf punkten. Geben Sie Computerkenntnisse, Fremdsprachen, Umgang mit Werkstoffen und andere Zusatzqualifikationen an.

- **Mitgliedschaften und Hobbys** - Natürlich möchte Ihr Gegenüber Sie persönlich kennenlernen. Trotzdem: Sprechen Sie im Lebenslauf nur über Hobbys, wenn diese einen direkten Bezug zur angestrebten Position haben.

Nicht vergessen: Orts- und Datumsangabe sowie Ihre Unterschrift am Ende des Lebenslaufs.

#### **Der richtige Lebenslauf: Die Reihenfolge**

Beginnen Sie mit der aktuellen Position. Darauf folgen alle weiteren Stationen in umgekehrter Reihenfolge. Vorteil: Der aktuelle Stand Ihrer

Qualifikation ist auf den ersten Blick erkennbar. Wichtig außerdem: Grenzen Sie alle Stationen zeitlich ein und geben Sie jeweils Monat und Jahr an.

www.bewerbung.de

IV. Mit welchen Zielen und in welchen Situationen muss man Lebenslaufe schreiben?

V. Welche inhaltlichen Textteile sind für einen Lebenslauf obligatorisch?

VI. Lesen Sie den Lebenslauf von Wolfgang Planck. Beachten Sie die tabellarische Form des Lebenslaufes.

#### Lebenslauf

Angaben zur Person	Wolfgang Plack		
	Brantropstr. 66, 4630 Bochum		
	Tel.: 0234/70 21 47		
Geburtstag/-ort:	29. Sept. 1972 in Düsseldorf		
Staatsangehörigkeit:	deutsch		
Familienstand:	verheiratet, 1 Kind		
Religion:	römisch-katholisch		
Eltern:	Josef Planck, Andrea Planck, geb. Silbernagel		
Schulbildung:	1978-1982	Grundschule	
	1982-1988	Düsseldorf-Bilk	
		Heinrich-Heine Gymnasium, Düsseldorf	
Abschluss:	Juni 1988	Mittlere Reife	
Berufsausbildung:	1988-1991	Schreinerlehre bei der Fa. Wolh. Schäfer & Co KG, Düsseldorf	
		während der Lehrzeit Kurs für Technisches Zeichen	
		an der VHS Düsseldorf	
	Abschluss:	März 1991	Gesellenprüfung
Düsseldorf	1991-1992	(März bis Oktober) Zivildienst in der Universitätsklinik,	
	1992-1994	(November bis März) Bauzeichner im Architekturbüro Raumer, Düsseldorf, gleichzeitig Besuch der Abendschule	
	Abschluss:	Januar 1994	Technikerprüfung
Düsseldorf	1995-1995	Studium an der Ingenieurschule für Bauwesen in Münster, Fachrichtung Architektur	
	Abschluss:	April 1997	Ingenieurgrad
	Berufstätigkeit	Seit Mai 1997	angestellt als Ingenieur im Amt für Stadtentwicklung und Stadtplanung in Bochum

VII. Worin bestehen die Besonderheiten des tabellarischen Lebenslaufes?

VIII. Ergänzen Sie den Lebenslauf von Wolfgang Plack.

Wolfgang Plack wurde am \_\_\_\_\_ als Sohn  
von \_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_ (geborene ) in \_\_\_\_\_  
geboren. Von 1978 bis 1982 besuchte er die \_\_\_\_\_.  
Von 1982 bis 1988 \_\_\_\_\_ er das \_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_. Er  
schloss seine Ausbildung mit der „\_\_\_\_\_“ ab.  
Danach (1988 bis 1991) \_\_\_\_\_ er eine \_\_\_\_\_ bei  
der Firma Wilh. Schäfer & Co KG. Außerdem nahm er an einem \_\_\_\_\_ teil.  
Seine Schreinerlehre \_\_\_\_\_ er mit der Gesellenprüfung \_\_\_\_\_.  
Von März 1991 bis \_\_\_\_\_ leistete er Zivildienst an der \_\_\_\_\_  
in Düsseldorf.  
Von 1992 bis 1994 \_\_\_\_\_ er als Bauzeichner im  
Architekturbüro Raumer. Gleichzeitig \_\_\_\_\_ er die \_\_\_\_\_.  
Von 1994 bis 1997 \_\_\_\_\_ er an der \_\_\_\_\_ in Münster  
das Fach \_\_\_\_\_. Das Studium \_\_\_\_\_ er mit dem Ingenieur-  
Examen \_\_\_\_\_.  
Seit Mitte Mai 1997 ist er als \_\_\_\_\_ im Amt für  
Stadtentwicklung und Stadtplanung in Bochum \_\_\_\_\_.

IX. Schreiben Sie diesen Lebenslauf in der Ich-Form. Beginnen Sie so:

Am 29. September 1972 wurde ich \_\_\_\_\_

X. Schreiben Sie Ihren eigenen Lebenslauf

a) in tabellarischer Form

Lebenslauf	Passfoto
Name: _____	
Adresse: _____	
Geboren: am _____ in _____	
Familienstand: _____	
Schulbildung: _____	
Ausbildung/Studium: _____	
Berufserfahrung: _____	
Sprachkenntnisse: _____	
Computerkenntnisse: _____	
(Ort) _____, den (Datum) _____	
(Unterschrift) _____	

b) in ganzen Sätzen. Beginnen Sie so:

Ich bin am \_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_ geboren worden. Meine Schulausbildung erhielt ich in .

*XI. Stellen Sie sich vor, Sie suchen eine neue Arbeitsstelle. Sie haben eine Anzeige von ARAMARK gelesen. Schreiben Sie das Bewerbungsschreiben an ARAMARK.*

**Entdecken Sie Ihre Möglichkeiten!**

Sind Sie kunden- und serviceorientiert? Haben Sie Spaß an einer anspruchsvollen gastronomischen Dienstleistung "mit Niveau"?

Dann verwöhnen Sie unsere Gäste mit einem guten Service.

Für unser anspruchsvolles Objekt in Eschborn suchen wir erfahrene und engagierte

**Servicekräfte m/w**

Sie kennen ARAMARK

als ein weltweit führendes Dienstleistungsunternehmen in individueller Gemeinschaftsverpflegung.

In Deutschland realisieren unsere Mitarbeiter/innen Markencatering für Industrie, Handel, Banken, Verwaltungen, Kliniken, Seniorenheime und Freizeiteinrichtungen.

Hierfür wurden wir bereits mehrfach ausgezeichnet.

Einen ersten Einblick in unsere Aktivitäten erhalten Sie unter [www.aramark.de](http://www.aramark.de)

Begeisterte Gäste sind Ihr schönster Erfolg!

Mit Ihrer offenen Art und Ihrer positiven Ausstrahlung geben Sie unseren Gästen jederzeit - auch in hektischen Situationen - das Gefühl, herzlich willkommen zu sein.

Stets bieten Sie einen freundlichen und umsichtigen Service. Doch auch hinter den Kulissen sind Sie aktiv. Sie übernehmen Verantwortung für die Einteilung sowie die Vor- und Nachbereitung der Konferenzräume und arbeiten engagiert an der Organisation von Sonderveranstaltungen mit.

Am Empfang sind Sie die Visitenkarte des Hauses und erster Ansprechpartner m/w für Kunden und Mitarbeiter.

**Das sollten Sie mitbringen:**

- Abgeschlossene Ausbildung zum Hotelfachmann/-frau
- Erfahrung im Bankettservicebereich Erstklassige Umgangsformen, gepflegtes Äußeres Engagement und Zuverlässigkeit Gute Englischkenntnisse Strukturierte, zielgerichtete sowie selbstständige Arbeitsweise
- Interesse an einer langfristigen Beschäftigung Sie bringen die Bereitschaft zum wechselnden Schichtdienst - von Montag - Freitag, 7.00-15.30 Uhr und 11.30-20.00 Uhr - mit.

### **Wir bieten Ihnen bei ARAMARK**

- Individuelle und regelmäßige Weiterbildung
- Gute Aufstiegsmöglichkeiten
- Täglich neue Herausforderungen
- Tolles Arbeitsklima
- Gegenseitigen Respekt und Gleichberechtigung
- Nettes Team von Kolleginnen und Kollegen
- Leistungsgerechte Bezahlung

### **Ein Job nach Ihrem Geschmack?**

Dann freuen wir uns schon jetzt auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung bis zum 31. Juli 2012.

ARAMARK GmbH  
i.Hs. Ticona GmbH  
Zimmermann  
Am Unisys-Park 1  
65843 Sulzbach i.Ts.  
97101084@aramark.de

## **WORTLISTE ZU LEKTION 5**

### **Nomen**

Anzeige, die, -n  
Arbeitsstelle, die, -n  
Ausbildung, die  
Beschäftigung, die, -en  
Bewerber, der, =  
Bewerbung, die, -en  
Bewerbungsschreiben,  
das  
Kenntnis, die, -se  
Lebenslauf, der, -läufe  
Reisebüro, das, -s  
Unterschrift, die

### **Verben**

abschließen  
beschäftigen,  
sich bewerben,  
sich enthalten  
erwarten  
gehören  
übernehmen  
wechseln

### **Adjektive und Adverbien**

kunden- und serviceorientiert  
selbstständig  
wünschenswert  
zielgerichtet  
Verantwortung, die

## **ZUSÄTZLICHE TEXTE**

### **Maritim Hotelgesellschaft mbH**

Die Maritim Hotelgesellschaft ist die größte inhabergeführte deutsche Hotelkette und in sieben Ländern im Ausland vertreten: Mauritius, Ägypten, Türkei, Malta, Spanien, Bulgarien und China.

Seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1969 bestimmen die Maritim Hotels maßgeblich das Geschehen in der deutschen Hotellandschaft und haben sich als bekannteste deutsche Hotelkette auch international einen Namen gemacht. Das attraktive Portfolio ist gekennzeichnet von Stadt- und Flughafenhotels in Top-Lagen mit perfekter Verkehrsanbindung sowie Resort Hotels in ansprechender Landschaft am Meer, am See oder an gepflegten Parkanlagen. Jedes Haus hat seine individuellen Vorzüge, doch eint sie neben Eleganz und Komfort die Maritim Formel "Tagen und Wohnen unter einem Dach". Die Maritim Hotelgesellschaft ist heute der bedeutendste private Anbieter von Kongressmöglichkeiten in Deutschland. Internationale und nationale Kunden schätzen die exzellent ausgestatteten Häuser sowie die langjährige Kompetenz und Erfahrung in der Planung, Organisation und Ausrichtung von Großveranstaltungen. Mit ihren eleganten Zimmern, Suiten und Gesellschaftsräumen, einladenden Restaurants, großzügigen Wellnessbereichen und attraktiven Bars gelten die Maritim Hotels als Aushängeschild der deutschen First Class Hotellerie.

Seine hervorragende Position in der Hotelbranche hat sich Maritim auch aufgrund seiner ausgezeichneten Gastronomie erobert. Die meisten Häuser des Unternehmens verfügen über zwei oder mehr Restaurants mit internationalem und regionalem Speisenangebot, verbunden mit einem hervorragenden Service. Japanische Restaurants und arabische Spezialitäten sind unter dem Dach der Maritim Hotelgesellschaft genauso zu finden wie ein Sterne-Gourmet-Restaurant. Von den Gästen besonders geschätzt ist der erstklassige Standard des außergewöhnlich reichhaltigen Frühstücksbuffets, das alle Hotels in höchster Qualität anbieten.

Als inhabergeführtes Familienunternehmen ist sich Maritim vielleicht mehr als viele andere der Tatsache bewusst, dass der Erfolg des Unternehmens ganz wesentlich von seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern beeinflusst wird. Maritim ist sehr auf die Qualifikation und Förderung seiner Mitarbeiter einerseits und auf ihre Arbeitszufriedenheit andererseits bedacht. Und das zahlt sich aus: Auszubildende der Maritim Hotels stehen nicht nur regelmäßig bei Wettbewerben

auf dem Siegertreppchen, sondern nehmen auch in den Abschlussprüfungen vielfach die vorderen Ränge ein. Anschließend bleiben sie der Maritim Familie gerne treu, entwickeln sich mit Unterstützung der internen Weiterbildung durch die Maritim Akademie zu ausgezeichneten Nachwuchskräften und übernehmen oft schon nach kurzer Zeit Führungspositionen.

Um ihren deutschen Gästen auch international den vertrauten Maritim Komfort zu bieten, expandierte die Hotelkette bereits frühzeitig im Ausland. Und damit schon die Buchung des Auslandsaufenthalts mit dem gewohnten persönlichen Service einhergeht, gründete Maritim mit dem Maritim Hotel-Reisedienst einen eigenen, vollwertigen Reiseveranstalter. Der Maritim Hotel-Reisedienst stellt Reisen in die Auslandshotels maßgeschneidert nach den Bedürfnissen der Kunden zusammen. Dazu gehören neben der Hotelunterkunft natürlich flexible, tagesaktuelle Flugangebote - der Reisedienst verfügt über eine IATA-Voll-Lizenz -, Mietwagen oder individuelle Transfers. Vor allem aber können die Gäste sich dem Reisedienst mit ganz besonderen Wünschen anvertrauen, zum Beispiel dem nach einem Luxus-Hochzeitpaket, einer entspannenden Wellnesswoche oder einem Aktivurlaub mit Golf, Tennis oder Tauchen. Gruppenreisen mit ausgefeilten Freizeit- und Ausflugsprogrammen werden ebenso perfekt organisiert und mit Reiseleitung angeboten.

Nachdem Maritim flächendeckend im Inland vertreten ist, kümmert sich das Tochterunternehmen HMS - Hotel Management Services International GmbH - seit 2004 um die weitere Expansion im Ausland. Innerhalb kurzer Zeit prangt das Firmenschild mit den blauen Segeln auf eleganten Hotels unter anderem in Ägypten, in China und in der Türkei. Die Erschließung neuer internationaler Hotelprojekte ist die vorrangige Aufgabe der HMS - Hotel Management Services International GmbH. Darüber hinaus kümmert HMS sich aber auch um die operative Betreuung der ausländischen Standorte und ist somit das Bindeglied zur Maritim Hauptverwaltung in Deutschland. Neben der Einführung des Corporate Designs der Maritim Hotels werden Standards gelehrt sowie intensive Trainings und Schulungen der ausländischen Kollegen durchgeführt. Zu diesem Zweck beschäftigt HMS mehrere Mitarbeiter, die jeweils vor Ort die Maritim Philosophie vermitteln. Abgerundet wird das exzellente Dienstleistungsangebot von HMS durch versierte Marketingberatung, die Erstellung und Präsentation von Budgets und die Entwicklung verkaufsfördernder Maßnahmen.

Die Erweiterung der Hotelkette um neue Standorte beginnt bei Maritim jedoch häufig nicht erst mit der Übernahme eines fertigen Gebäudes. Die ersten Mitarbeiter, die sich mit dem neuen Haus beschäftigen, gehören in der Regel zum konzerneigenen Architektur-, Innenarchitektur- und Ingenieurbüro Reinhardt und Sander. Seit der Gründung der Maritim Hotels zählt es zu den unschätzbaren Vorteilen des Unternehmens, von der Ideenskizze bis zur Eröffnung einer neuen Immobilie alle Entwicklungsschritte selbst leisten zu können. Die Reinhardt und Sander Gesellschaft für Planung und Baubetreuung deckt alle Bereiche kompetent ab und ist auch für die Renovierung der bestehenden Hotels zuständig.

Das bringt viele Vorteile, darunter einen ganz entscheidenden: Maritim baut schneller und günstiger als andere. Mit der Errichtung des luxuriösen Kongresshotels in Bonn mit 410 Zimmern und Suiten hat sich das Unternehmen sogar einen Eintrag im Guinness-Buch der Rekorde erworben. Hier wurden nach nur neun Monaten Bauzeit die ersten Gäste willkommen geheißen.

## *MEININGER Hotel*

### **Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz**

4-Sterne Hotel Berlin am Alexanderplatz Genießen Sie die beste Aussicht in Berlin Mit 1028 Zimmern & Suiten auf 37 Etagen und einer Gebäudehöhe von 150 Metern ist das Park Inn by Radisson Hotel Berlin Alexanderplatz das zweitgrößte Hotel Deutschlands.

Wer luxuriös übernachten und vom Bett aus über 110 Metern Höhe den Blick auf Berlin genießen möchte, kann sich diesen Traum in den neuen Sky Suiten des Hotels in Berlin erfüllen. Das Hotel ist somit auch das höchste Hotel Berlins und bietet einen einmaligen Blick auf die Hauptstadtmetropole. Genießen Sie eine atemberaubende Aussicht auf Berlin im Park Inn by Radisson Hotel Berlin Alexanderplatz und besuchen Sie den historischen Alexanderplatz in Berlin.

Das 4-Sterne Superior Hotel Park Inn Berlin Alexanderplatz für einen grandiosen Aufenthalt in zentraler Lage in Berlin-Mitte. Es erwarten Sie zahlreiche Annehmlichkeiten und Einrichtungen im und um das Hotel Alexanderplatz.

Versäumen Sie nicht als Gast dieses Hotels in Berlin das Precious Spa & Fitness zu besuchen oder im original Altberliner Restaurant Zille Stube Berliner & Brandenburger Spezialitäten zu erleben. Das Restaurant Humboldt's richtet jeden Sonntag Berlins beliebtesten Sonntagsbrunch aus. Das Spagos Restaurant, Bar & Lounge ist mit seiner euro-kalifornischer Küche und Livemusik auch unter Berlinern beliebt.

8 Veranstaltungsräume bilden den besten Rahmen für Veranstaltungen mit bis zu 320 Personen im Zentrum Berlins, direkt am Alexanderplatz.

Das Hotel Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz ist ein Hotel der Superlative und neben dem Berliner Fernsehturm eine zentrale Landmarke am Berliner Alexanderplatz. Auch direkt in der Nähe des Hotels am Alexanderplatz liegt die bekannte Weltzeituhr und Brunnen der Völkerfreundschaft Läufer und Sportfans aufgepasst, rund um den Berliner Alexanderplatz gibt es die schönsten Laufstrecken!

## ***HOTEL ANNO 1216*** **(in Schleswig-Holstein)**

Hinter der Fassade eines der ältesten Backsteingebäude Lübecks steht ein kleines, exklusives Hotel wie kein anderes, das historische Atmosphäre mit modernem Design und Gastfreundschaft verbindet. Dieses Gebäude befindet sich im Herzen der Altstadt, nahe dem Fluss Untertrava, nur wenige Schritte von den symbolischen Toren der Holstentora, dem Buddenbrohaus und der Marienkirche entfernt.

Die erste schriftliche Erwähnung des Gebäudes stammt aus dem Jahr 1305. Archäologische Untersuchungen haben jedoch gezeigt, dass die Ursprünge dieses Gebäudes auf den Beginn des 13. Jahrhunderts zurückgehen. Um 1564 wurde ein großer Umbau durchgeführt. Der Fassade wurden Details im Renaissancestil hinzugefügt. Im 17. Jahrhundert wurden die Wände im Inneren des Gebäudes mit Stuck im Rokoko-Stil verziert, der damals teurer war als Marmor. Die letzte große Umgestaltung des Hotels Anno 1216 fand am Ende des 18. Jahrhunderts statt, als einige Veränderungen im Barockstil vorgenommen wurden, einschließlich großer Fenster. 2010 begann die Umwandlung dieses ungewöhnlichen historischen Gebäudes in das Hotel Anno 1216.

In das Hotel gibt es Standardzimmer und Suiten. Jedes Hotelzimmer ist einzigartig und exklusiv eingerichtet und dekoriert. Die Suiten im Anno 1216 Hotel sind im Rokoko-Stil gestaltet, mit venezianischem Glanzstuck dekoriert und verfügen über einen Balkon mit Blick auf den Hafen. Die Decke einer der Suiten ist mit einem Fresko verziert, das eine Szene aus der Mythologie zeigt.

Im Hotel Anno 1216 genießen die Gäste ein köstliches und reichhaltiges Frühstücksbuffet. Die Gäste haben auch die Möglichkeit, eine spezielle Diätkarte zu bestellen. Das Hotel bietet Internetzugang, Parkplätze, Fahrradverleih, Wäscheservice und ein Businesscenter. In Freizeit können die Gäste auf der Terrasse des Hotels entspannen, die mit einem Kamin und komfortablen Möbeln ausgestattet ist.

## ***KONGRESSHOTEL POTSDAM AM TEMPLINER SEE***

### **(in Brandenburg)**

Das Kongresshotel Potsdam am Templiner See ist in vielerlei Hinsicht einmalig: Vor den Toren Berlins gelegen, eingebettet in die reizvolle Wald- und Seenlandschaft der Pirschheide, in unmittelbarer Nähe des berühmten Parks Sanssouci und direkt am Luftschiffhafen in Potsdam, besticht das Hotel durch modernes Flair, Innovation und viel Liebe zum Detail. Seit November 2013 ist das Hotel in Potsdam mit der 4-Sterne-Kategorisierung ausgezeichnet.

Im Hotel gibt es 452 geräumige und gut einrichtete Zimmer, die sich in 3 futuristischen Gebäuden befinden, die nach Luftschiffen benannt wurden, die in der Umgebung gebaut wurden. Die Hotelzimmer sind mit Telefon, Flat-Screen-TV, Radio, WC und Dusche. Der Minimalpreis für ein Zimmer beträgt 80 Euro.

Das Kongresshotel Potsdam bietet vielfältige kulinarische Angebote. In Hotel gibt es ein À-la-carte-Restaurant Lemon und ein Zeppelin-Themenrestaurant. Die Restaurants stehen auch für private oder geschäftliche Feierlichkeiten zur Verfügung. Getränke erhalten in der stilvollen Blue Sky Bar & Lounge oder in der Open-Air-Bar mit Blick auf den See.

Im Kongresshotel Potsdam gibt es alles, was für einen perfekten Aufenthalt nötig ist. Hotelgäste können sich im Massagebereich entspannen, der verschiedene Arten von Massagen bietet. Die Gäste des Hotels können Sportgeräte nutzen: Fahrräder und Katamarane, und können auch Ausflüge unternehmen.

### ***AMANO HOTEL GROUP***

Die AMANO Group ist eine 2009 gegründete Berliner Hotelkette. Das Netzwerk umfasst 5 Hotels im Zentrum von Berlin: Hotel AMANO, AMANO Grand Central, AMANO Home, Hotel MANI by AMANO, Hotel ZOE by AMANO. Alle Hotels zeichnen sich durch stilvolles und modernes Design aus. Das Konzept der AMANO Hotels ist es, erstklassigen Kundenservice zu einem fairen Preis anzubieten.

Das AMANO Grand Central liegt 3 Gehminuten vom Berliner Hauptbahnhof entfernt. Es verfügt über eine angelegte Dachterrasse und eine stilvolle Bar. Die Zimmer im AMANO Grand Central sind schlicht und modern eingerichtet. Klimaanlage, ein TV, ein Safe, eine Minibar und ein eigenes Bad sind ebenfalls vorhanden. Der Mindestpreis für ein Zimmer beträgt 134 Euro pro Tag.

Das Designhotel AMANO liegt 5 Gehminuten vom Kultur- und Unterhaltungsviertel Hackescher Markt im Zentrum von Berlin entfernt. Die Gäste können ein Fahrrad mieten und die Innenstadt erkunden. Abends können die Gäste in der Lobbybar, auf der Dachterrasse des Hotels entspannen oder die preisgekrönte AMANO Bar besuchen, in der eine große Auswahl an feinen Getränken angeboten wird. Der Mindestpreis für ein Zimmer beträgt 110 Euro pro Tag.

Die AMANO Home Apartments befinden sich im Berliner Bezirk Mitte. Die gemütlichen Apartments verfügen über eine Badewanne, eine Küchenzeile, einen separaten Schlafbereich und einen Sitzbereich. Auf Anfrage und gegen Aufpreis können Sie die Wäsche und Lebensmittellieferungen nutzen. Die Apartments bieten Blick auf die Stadt oder den ruhigen Innenhof. Der Mindestpreis für ein Zimmer beträgt 124 Euro pro Tag.

Das Designer-Boutique-Hotel ZOE by AMANO liegt nur 2 Gehminuten vom Hackeschen Markt und 300 Meter von der UNESCO-Weltkulturerbe Museumsinsel entfernt. Das Hotel verfügt über eine Dachterrasse mit herrlichem Blick auf den berühmten Fernsehturm. Ein Fahrradverleih steht zur Verfügung. Der Mindestpreis für ein Zimmer beträgt 107 Euro pro Tag.

Das Hotel MANI by AMANO bietet seinen Gästen stilvoll eingerichtete Zimmer mit der notwendigen Ausstattung. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet wird jeden Morgen serviert. Die Gäste können im preisgekrönten Restaurant mit stimmungsvoller Beleuchtung französische und israelische Spezialitäten genießen. Der Mindestpreis für in Zimmer beträgt 99 Euro pro Tag.

### **Використана література:**

1. Пономаренко Н. Г. Німецька мова : методичні рекомендації для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти. Миколаїв : МНАУ, 2022. 72 с. URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12034>
2. Туріс І. Ю. Німецька мова готельно-ресторанної справи. 2024. 196 с.
3. Urte Albrecht, Gerhard Kostka von Liebinsfeld. Deutsch in der Gastronomie und Hotellerie. Hueber. 2022. 256 S.
4. Cohen U. Herzlich willkommen. Deutsch in Restaurant und Tourismus. Klett, 2022. 200 S.

Навчальне видання

**Німецька мова**

методичні рекомендації

Укладач: **Пономаренко** Наталя Григорівна

Формат 60x84 1/16. Ум. друк. арк. 13, 14.

Тираж 50 прим. Зам № \_\_

Надруковано у видавничому відділі  
Миколаївського національного аграрного університету  
54029, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 44905 від 20.02.2013р.