

Serie 2022

Qualifikationsverfahren
Hotelfachfrau EFZ
Hotelfachmann EFZ

Berufskennntnisse

**Pos. 2 Hygiene, Arbeitssicherheit und
Gesundheitsschutz, Logistik**

Name:

Vorname:

Kandidatennummer:

Datum:

Zeit	60 Minuten für 23 Aufgaben.
Hilfsmittel	Der Beschrieb des Musterbetriebs dient als Grundlage zum Lösen dieser Position.
Elektronische Geräte	Mobiltelefone oder andere elektronische Geräte müssen ausgeschaltet abgegeben werden.
Schreibinstrumente	Erlaubt sind Kugelschreiber oder nichtlösliche Filzstifte. Nicht erlaubt sind Bleistifte oder lösliche (korrigierbare) Tintenschreiber.
Bewertung	Die erreichbare Punktezahl ist aufgeführt. Überzählige Antworten werden nicht bewertet.
Formulierung w/m	Die männliche Form ist in der weiblichen enthalten.

Notenskala

Maximale Punktezahl: 75

71.5 – 75.0	Punkte	=	Note 6
64.0 – 71.0	Punkte	=	Note 5.5
56.5 – 63.5	Punkte	=	Note 5
49.0 – 56.0	Punkte	=	Note 4.5
41.5 – 48.5	Punkte	=	Note 4
34.0 – 41.0	Punkte	=	Note 3.5
26.5 – 33.5	Punkte	=	Note 3
19.0 – 26.0	Punkte	=	Note 2.5
11.5 – 18.5	Punkte	=	Note 2
4.0 – 11.0	Punkte	=	Note 1.5
0.0 – 3.5	Punkte	=	Note 1

Erreichte Punktezahl	Note

Unterschrift der Expertinnen/Experten:

Ort und Datum:

Sperrfrist:

Diese Prüfungsaufgaben dürfen vor dem **1. Mai 2024 nicht**
zu Übungszwecken verwendet werden.

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch:
Herausgeber:

Kommission Qualifikationsverfahren, Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

		Anzahl Punkte maximal erreicht
Aufgabe 1		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt. Frau Caduff erwartet, dass die Grundsätze des Bundesgesetzes über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände im Sporthotel Caduff konsequent umgesetzt werden. Erläutern Sie mit je einem praktischen Beispiel die folgenden Grundsätze. Grundsatz 1: Die Konsumenten im Zusammenhang vor Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen zu schützen, welche die Gesundheit gefährden können. Grundsatz 2: Die Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschung schützen. Grundsatz 3: Den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen sicherstellen. Grundsatz 4: Zurverfügungstellung notwendiger Informationen für Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände. 		4
Übertrag		4

		Anzahl Punkte maximal erreicht	
Übertrag		4	
Aufgabe 2			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.			
Der kantonale Lebensmittelinspektor führt im Sporthotel Caduff eine Kontrolle durch.			
Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.		4	
Der Lebensmittelinspektor.....	richtig falsch		
a) ...muss sich zu dieser Kontrolle vorgängig anmelden.	☐ ☐		
b) ...darf verlangen, dass Frau Caduff oder Herr Bencic während der Kontrolle dabei sind.	☐ ☐		
c) ...darf die Angaben auf der Speise- und Getränkekarte kontrollieren.	☐ ☐		
c) ...darf den Zugang zu bewohnten Gästezimmern verlangen.	☐ ☐		
e) ...darf die Offenausschankanlage auf Sauberkeit kontrollieren.	☐ ☐		
f) ...darf das Haupt-Economat überprüfen.	☐ ☐		
g) ...stellt im Anschluss an die Kontrolle einen Rapport aus.	☐ ☐		
h) ...darf die Temperatur-Kontrolllisten der verschiedenen Frigors während der Kontrolle nicht verlangen.	☐ ☐		
Aufgabe 3			
Herr Musta überträgt Ihnen die Aufgabe, die Mitarbeitenden in der Hauswirtschaft erneut über die Wichtigkeit der Hygienevorschriften am Arbeitsplatz zu informieren.			
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) 0.5 Punkte.			
a) Beschreiben Sie je eine Regel zum hygienischen Umgang mit Reinigungstextilien und zum hygienischen Umgang mit Reinigungsgeräten.		1	
b) Begründen Sie diese je mit unterschiedlichen Aussagen (keine Wiederholungen).		1	
a) Regel	b) Begründung		
Reinigungstextilien:			
Reinigungsgeräte:			
Übertrag		10	

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		10	
Aufgabe 4			
Frau Fuchs führt eine Hygieneschulung mit dem Hauptthema Mikroorganismen durch.			
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.			
Verbinden Sie mit Linien die Aussagen mit den entsprechenden Begriffen.		2	
<u>Aussagen:</u>	<u>Begriffe:</u>		
Werden für die Herstellung von Bier benötigt ☉			
	☉ Bakterien		
Werden zur Herstellung von Sauerkraut eingesetzt ☉			
	☉ Schimmelpilze		
Werden zur Herstellung von Roquefort verwendet ☉			
	☉ Hefen		
Werden zur Herstellung von Essig eingesetzt ☉			
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.			
Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind.		2	
	richtig	falsch	
1. Mikroorganismen sind für den Menschen immer schädlich.	☐	☐	
2. Bakterien verdoppeln sich bei idealen Bedingungen durch Zellteilung alle 20 Minuten.	☐	☐	
3. Die Idealtemperatur zur Vermehrung von Bakterien liegt zwischen 63 und 65° C.	☐	☐	
4. Durch Tiefgefrieren von Speisen wird das Bakterienwachstum gestoppt.	☐	☐	
Übertrag		14	

		Anzahl Punkte maximal erreicht							
Übertrag		14							
Aufgabe 5									
Herr Müller aus Zimmer 286 fühlt sich nach dem Frühstück unwohl.									
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) 1 Punkt. Beschreiben Sie zwei mögliche Ursachen im Zusammenhang mit dem Frühstück, die für das Unwohlsein von Herr Müller verantwortlich sein könnten.		2							
b) Beschreiben Sie je eine zu ergreifende Massnahme, um die von Ihnen genannten Ursachen in Zukunft zu verhindern.		2							
<table><tr><th>a) Ursachen</th><th>b) Massnahmen</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		a) Ursachen	b) Massnahmen						
a) Ursachen	b) Massnahmen								
Herr Müller geht es immer schlechter und ist zwischenzeitlich nicht mehr ansprechbar.									
c) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0.5 Punkte. Nennen Sie die externe Notrufnummer, die Sie kontaktieren. 		0.5							
d) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Ergänzen Sie die fünf fehlenden notwendigen Angaben bei der Meldung dieses Notfalls. 1. Wer telefoniert 2. 3. 4. 5. 6. 7. Rückmelden bei der Notfallstelle im Hotel		2.5							
Übertrag		21							

		Anzahl maximal	Punkte erreicht								
Übertrag		21									
Aufgabe 6		2									
In den Gästemappen der Hotelzimmer wird über die gesetzliche Regelung bei der Abgabe von Medikamenten an Gäste informiert.											
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 1 Punkt.											
Ergänzen Sie den untenstehenden Satz mit zwei Begründungen.											
In gastgewerblichen Betrieben dürfen keine Medikamente an Gäste abgeben werden, weil...											
1.											
2.											
Aufgabe 7		1.5 1.5									
Herr Musta informiert im Team Hotellerie über das Thema Brandschutz.											
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) 0.5 Punkte.											
a) Zählen Sie die drei Voraussetzungen auf, damit ein Brand entstehen kann. b) Nennen Sie dazu je ein Beispiel.											
<table><tr><th>a) Voraussetzungen</th><th>b) Beispiele</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		a) Voraussetzungen	b) Beispiele								
a) Voraussetzungen	b) Beispiele										
c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.		1									
Notieren Sie zwei Informationen zum Verhalten bei einem Brand, welche in allen Gästezimmern vorhanden sein müssen.											
1.											
2.											
Sie haben den Auftrag, die Mitarbeitenden über die gesetzlichen Pflichten zur Unfallverhütung zu informieren.											
d) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.		1									
Schreiben Sie zwei Pflichten für die Arbeitnehmenden auf.											
1.											
2.											
Übertrag		28									

		Anzahl maximal	Punkte erreicht
Übertrag		28	
Aufgabe 8			
Im Berufsalltag der Mitarbeitenden in der Hauswirtschaft gibt es verschiedene Unfallgefahren. a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Empfehlen Sie mit vier Massnahmen, wie Stürze verhindert werden können. 1. 2. 3. 4.		2	
Ismael hat sich bei der Arbeit den Fussknöchel verstaucht. b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Erklären Sie mit vier Aussagen, was unternommen werden muss. 1. 2. 3. 4.		2	
Übertrag		32	

		Anzahl Punkte maximal erreicht																					
Übertrag		32																					
Aufgabe 9																							
Sie arbeiten Denise in die Aufgaben der Logistik ein. a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Erklären Sie Denise mit einem Beispiel aus der Praxis, was Logistik beinhaltet. b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Erklären Sie Denise mit vier Argumenten, weshalb nicht alle Artikel im gleichen Lagerraum gelagert werden dürfen. 1. 2. 3. 4.		1																					
		2																					
Aufgabe 10																							
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Sie nehmen zusammen mit Denise die neu gelieferten Waren entgegen und räumen diese ein. Kreuzen Sie an, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind. <table> <tr> <th></th><th>richtig</th><th>falsch</th></tr> <tr> <td>1. Gelieferte Ware mit der Bestellliste vergleichen.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr> <tr> <td>2. Einräumen nach der Grundregel: Alte Ware nach hinten, neue Ware nach vorne.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr> <tr> <td>3. Beschädigte Ware sofort im Lager einräumen.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr> <tr> <td>4. Regale vor dem Einräumen auf Sauberkeit kontrollieren.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr> <tr> <td>5. Verpackungsmaterial soll nach dem Wegräumen sofort aus den Lagerräumen entfernt werden.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr> <tr> <td>6. Es spielt keine Rolle, welche Lebensmittel zuerst eingeräumt werden.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr> </table>			richtig	falsch	1. Gelieferte Ware mit der Bestellliste vergleichen.	☐	☐	2. Einräumen nach der Grundregel: Alte Ware nach hinten, neue Ware nach vorne.	☐	☐	3. Beschädigte Ware sofort im Lager einräumen.	☐	☐	4. Regale vor dem Einräumen auf Sauberkeit kontrollieren.	☐	☐	5. Verpackungsmaterial soll nach dem Wegräumen sofort aus den Lagerräumen entfernt werden.	☐	☐	6. Es spielt keine Rolle, welche Lebensmittel zuerst eingeräumt werden.	☐	☐	3
	richtig	falsch																					
1. Gelieferte Ware mit der Bestellliste vergleichen.	☐	☐																					
2. Einräumen nach der Grundregel: Alte Ware nach hinten, neue Ware nach vorne.	☐	☐																					
3. Beschädigte Ware sofort im Lager einräumen.	☐	☐																					
4. Regale vor dem Einräumen auf Sauberkeit kontrollieren.	☐	☐																					
5. Verpackungsmaterial soll nach dem Wegräumen sofort aus den Lagerräumen entfernt werden.	☐	☐																					
6. Es spielt keine Rolle, welche Lebensmittel zuerst eingeräumt werden.	☐	☐																					
Übertrag		38																					

		Anzahl Punkte maximal erreicht
Übertrag		38
Aufgabe 11		
Auf der Sonnenterrasse gibt es ein reichhaltiges Kaffeeangebot, deshalb sind Kenntnisse im Umgang mit diesem Getränk notwendig.		2
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.		
Beschreiben Sie die Lagerung von Kaffee mit zwei Aussagen und begründen Sie diese.		
Aussagen	Begründungen	
Aufgabe 12		
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.		1
Frau Caduff will das Frühstücksbuffet auf ihre Hotelgäste abstimmen.		
Erklären Sie zwei Fakten, welche das Sporthotel Caduff dabei beachten muss.		
1.		
2.		
Übertrag		41

		Anzahl Punkte maximal	Punkte erreicht						
Übertrag		41							
Aufgabe 13									
Das Gästesegment des Sporthotels Caduff achtet auf seine Ernährung.									
Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort a) und b) 0.5 Punkte.									
a) Nennen Sie zwei Beispiele von proteinreichen Speisen, die Sie auf dem Frühstücksbuffet anbieten.		1							
b) Beschreiben Sie deren korrekte Lagerung auf dem Frühstücksbuffet.		1							
<table><tr><td>a) Proteinreiche Speise</td><td>b) Korrekte Lagerung auf dem Frühstücksbuffet</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		a) Proteinreiche Speise	b) Korrekte Lagerung auf dem Frühstücksbuffet						
a) Proteinreiche Speise	b) Korrekte Lagerung auf dem Frühstücksbuffet								
c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.									
Schreiben Sie vier Lebensmittel auf, welche für einen Gast geeignet sind der viel Kohlenhydrate essen will.		2							
1. 2.									
3. 4.									
d) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte.									
Schreiben Sie vier Lebensmittel auf, welche versteckte Fette aufweisen.		2							
1. 2.									
3. 4.									
Aufgabe 14									
Im Sporthotel Caduff hat es immer mehr Gäste, die Sie über ihre Intoleranzen informieren.									
a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0.5 Punkte.									
Nennen Sie eine pflanzliche Alternative zu Butter bei einer Laktoseintoleranz.		0.5							
.....									
b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 0.5 Punkte.									
Erklären Sie deren Lagerung in einem Satz.		0.5							
.....									
Übertrag		48							

		Anzahl Punkte maximal erreicht				
Übertrag		48				
Aufgabe 15						
Die Gäste schätzen das abwechslungsreiche Milchangebot beim Frühstück.						
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Notieren Sie zwei verschiedene Frühstücksgetränke, welche Milch enthalten. 1. 2.		1				
b) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Beschreiben Sie ein Kriterium, das bei der Dampferhitzung von Milch beachtet werden muss. 		1				
Auf dem Frühstücksbuffet haben wir pasteurisierte Milch.						
c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Beschreiben Sie je einen Vor- und einen Nachteil bei der Verwendung von pasteurisierter Milch.		1				
<table><tr><th>Vorteil</th><th>Nachteil</th></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		Vorteil	Nachteil			
Vorteil	Nachteil					
Aufgabe 16						
Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Die angebotenen frischgepressten Frucht- und Gemüsesäfte sind sehr beliebt. Erklären Sie Ismael mit einer Aussage, weshalb diese Säfte erst kurz vor Gebrauch gepresst werden sollten. 		1				
Übertrag		52				

	Anzahl Punkte maximal	erreicht
Übertrag	52	
Aufgabe 17		
Der Direktorin liegt ein umweltverantwortliches Handeln sehr am Herzen. Sie plant, das Thema Food Waste beim Frühstück umzusetzen. a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Erklären Sie, was unter dem Begriff Food Waste zu verstehen ist. b) Bewertungshinweis: Pro Korrekte Antwort 0.5 Punkte. Schlagen Sie zwei Möglichkeiten vor, wie Food Waste beim Frühstück vermieden werden kann. 1. 2.	1	
	1	
Aufgabe 18		
Im Sporthotel Caduff hat Ökologie einen hohen Stellenwert. a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Erklären Sie in einem Satz, was Ökologie bedeutet. b) Bewertungshinweis: Pro Korrekte Antwort 0.5 Punkte. Beschreiben Sie mit vier typischen Beispielen, wie im Sporthotel Caduff die Ökologie umgesetzt werden kann. 1. 2. 3. 4.	1	
	2	
Übertrag	57	

		Anzahl Punkte maximal erreicht										
Übertrag		57										
Aufgabe 19												
Das Sporthotel Caduff handelt nach den vorgegebenen Spielregeln des Bundes zur Abfallverminderung.												
a) Bewertungshinweis: Pro Korrekte Antwort 0.5 Punkte. Beschreiben Sie zu jeder Spielregel ein konkretes Beispiel.		2										
<table><tr><th>Spielregeln</th><th>Beispiel</th></tr><tr><td>1. Vermeiden</td><td></td></tr><tr><td>2. Trennen</td><td></td></tr><tr><td>3. Wiederverwerten</td><td></td></tr><tr><td>4. Entsorgen</td><td></td></tr></table>		Spielregeln	Beispiel	1. Vermeiden		2. Trennen		3. Wiederverwerten		4. Entsorgen		
Spielregeln	Beispiel											
1. Vermeiden												
2. Trennen												
3. Wiederverwerten												
4. Entsorgen												
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Geben Sie zu jedem Entsorgungssymbol zwei Beispiele von entsprechenden Abfällen an.		3										
<table><tr><th>Symbol</th><th>Zwei Beispiele von Abfällen</th></tr><tr><td></td><td>1) 2)</td></tr><tr><td></td><td>1) 2)</td></tr><tr><td></td><td>1) 2)</td></tr></table>		Symbol	Zwei Beispiele von Abfällen		1) 2)		1) 2)		1) 2)			
Symbol	Zwei Beispiele von Abfällen											
	1) 2)											
	1) 2)											
	1) 2)											
Übertrag		62										

		Anzahl Punkte maximal erreicht															
Übertrag		62															
Aufgabe 20																	
Neu werden im Billard-Raum neben frischen Früchten auch konservierte Früchte angeboten. a) Bewertungshinweis: Pro Korrekte Antwort 0.5 Punkte. Geben Sie zwei Beispiele von unterschiedlich konservierten Früchten an, die dazu geeignet sind. 1. 2. b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Zeile 0.5 Punkte, sonst 0 Punkte. Ergänzen Sie die untenstehende Tabelle mit den fehlenden Angaben. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Früchte-Gruppe</th><th>Beispiel 1</th><th>Beispiel 2</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zitrusfrüchte</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Birne</td></tr> <tr> <td>Steinobst</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Litschi</td></tr> </tbody> </table>		Früchte-Gruppe	Beispiel 1	Beispiel 2	Zitrusfrüchte					Birne	Steinobst					Litschi	1
Früchte-Gruppe	Beispiel 1	Beispiel 2															
Zitrusfrüchte																	
		Birne															
Steinobst																	
		Litschi															
		2															
Aufgabe 21																	
Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 2 Punkte. Auf der Terrasse werden verschiedene Kräuter angepflanzt. Kreuzen Sie an, welche Kombination nur aus Gewürzkräutern besteht. a) Safran b) Zimt c) Basilikum d) Petersilie e) Thymian f) Pfeffer Richtig ist: ☐ a + b + e ☐ a + c + f ☐ c + d + e ☐ b + d + f		2															
Übertrag		67															

		Anzahl Punkte maximal erreicht												
Übertrag		67												
Aufgabe 22														
Das Sporthotel Caduff will seine Getränkekarte mit neuen Weinen ergänzen.		1.5												
a) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Notieren Sie zu den untenstehenden Kantonen je einen Rotwein.														
<table><tr><th>Kanton</th><th>Rotwein</th></tr><tr><td>Wallis</td><td></td></tr><tr><td>Waadt</td><td></td></tr><tr><td>Tessin</td><td></td></tr></table>			Kanton	Rotwein	Wallis		Waadt		Tessin					
Kanton	Rotwein													
Wallis														
Waadt														
Tessin														
b) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Verbinden Sie mit Linien die ausländischen Weinbaugebiete mit den dazugehörenden bekannten Weinen.														
<table><tr><td><u>Weinbaugebiet:</u></td><td><u>Wein:</u></td></tr><tr><td>Spanien ☉</td><td>☉ Fleurie</td></tr><tr><td>Österreich ☉</td><td>☉ Château Mouton Rothschild</td></tr><tr><td>Burgund ☉</td><td>☉ Barolo</td></tr><tr><td>Italien ☉</td><td>☉ Rioja</td></tr><tr><td>Bordeaux ☉</td><td>☉ Grüner Veltliner</td></tr></table>		<u>Weinbaugebiet:</u>	<u>Wein:</u>	Spanien ☉	☉ Fleurie	Österreich ☉	☉ Château Mouton Rothschild	Burgund ☉	☉ Barolo	Italien ☉	☉ Rioja	Bordeaux ☉	☉ Grüner Veltliner	2.5
<u>Weinbaugebiet:</u>	<u>Wein:</u>													
Spanien ☉	☉ Fleurie													
Österreich ☉	☉ Château Mouton Rothschild													
Burgund ☉	☉ Barolo													
Italien ☉	☉ Rioja													
Bordeaux ☉	☉ Grüner Veltliner													
c) Bewertungshinweis: Pro korrekte Antwort 0.5 Punkte. Erklären Sie die Bezeichnung «Schaumweine» mit zwei Aussagen.		1												
1. 2.														
Übertrag		72												

		Anzahl Punkte maximal erreicht															
Übertrag		72															
Aufgabe 23																	
In der Indoor-Bar werden auch alkoholhaltige Getränke serviert. a) Bewertungshinweis: Korrekte Antwort 1 Punkt. Beschreiben Sie den Destillationsvorgang von Alkohol in einem Satz. Bewertungshinweis: Rohstoff und Ausschankmenge müssen korrekt sein = 0.5 Punkte, sonst 0 Punkte. b) Ergänzen Sie folgende Tabelle mit dem für die Herstellung benötigten Rohstoff und notieren Sie jeweils die korrekte Ausschankmenge dazu. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Getränk</th><th>Rohstoff</th><th>Ausschankmenge in cl</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cognac</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Grappa</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Whisky</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Williams</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		Getränk	Rohstoff	Ausschankmenge in cl	Cognac			Grappa			Whisky			Williams			1
Getränk	Rohstoff	Ausschankmenge in cl															
Cognac																	
Grappa																	
Whisky																	
Williams																	
		2															
Total		75															