

## IHK Barmixer Prüfung 2023 Praktisch – Lösungen

### Teil 1: Kalkulation und Warenwirtschaft

#### 1.1 Barverkaufspreis ermitteln

- a) Einstandspreis (3 Punkte)
- Gin: 4cl = 0,04l x 12,00 €/l = 0,48 €
  - Tonic Water: 12cl = 0,12l x 0,75 €/l = 0,09 €
  - Eiswürfel: 0,02 kg x 1,20 €/kg = 0,024 €
  - Gesamteinstandspreis = 0,48 € + 0,09 € + 0,024 € = 0,594 €

#### b) Bruttoverkaufspreis (7 Punkte)

- Wareneinsatz = 25 %, daher Verkaufspreis = Einstandspreis / Wareneinsatzquote
- Verkaufspreis = 0,594 € / 0,25 = 2,376 €
- Bruttoverkaufspreis = 2,376 € (inkl. MwSt.)

#### 1.2 Mischkalkulation

- a) Gesamtumsatz (2 Punkte)
- Longdrinks: 300 x 8,50 € = 2.550 €
  - Cocktails: 150 x 10,00 € = 1.500 €
  - Aperitifs: 200 x 7,50 € = 1.500 €
  - Gesamtumsatz = 2.550 € + 1.500 € + 1.500 € = 5.550 €

#### b) Gesamter Wareneinsatz (4 Punkte)

- Longdrinks: 2.550 € x 0,25 = 637,50 €
- Cocktails: 1.500 € x 0,30 = 450 €
- Aperitifs: 1.500 € x 0,20 = 300 €
- Gesamter Wareneinsatz = 637,50 € + 450 € + 300 € = 1.387,50 €

#### c) Durchschnittliche Wareneinsatzquote (4 Punkte)

- Durchschnitt = Gesamter Wareneinsatz / Gesamtumsatz
- Durchschnitt = 1.387,50 € / 5.550 € = 0,25 oder 25 %

### Teil 2: Getränkeherstellung und -technik

#### 2.1 Standard-Cocktailrezepte ergänzen

- a) Margarita: Tequila 4cl, Triple Sec 2cl, Limettensaft 2cl, Salzrand (Anleitung)
- b) Negroni: Gin 3cl, Campari 3cl, roter Wermut 3cl, Rührung im Rührglas
- c) Moscow Mule: Wodka 4cl, Limettensaft 1cl, Ginger Beer 10cl, Kupferbecher

#### 2.2 Mixtechniken

- Shaken: Zutaten werden in einem Shaker mit Eis kräftig geschüttelt. Beispiel: Margarita. Vorteil: Gute Mischung, Nachteil: Schaum. Glas: Cocktailglas.
- Stirren: Zutaten werden im Rührglas mit Eis gerührt. Beispiel: Negroni. Vorteil: Keine Schaumbildung, Nachteil: Weniger intensive Mischung. Glas: Tumbler.
- Blending: Zutaten werden im Mixer gemixt. Beispiel: Frozen Daiquiri. Vorteil: Gleichmäßige Konsistenz, Nachteil: Verdünnung durch Eis. Glas: Hurricane-Glas.

#### 2.3 Kühlkette im Diagramm

- Anlieferung 8 °C: Kontrolle der Anlieferungstemperatur, Maßnahme: Rückweisung bei Abweichung.
- Lagerung 4 °C: Regelmäßige Temperaturkontrolle, Maßnahme: Anpassung der Kühlung.
- Ausgabe 6 °C: Kontrolle vor Ausgabe, Maßnahme: Sofortige Kühlung bei Abweichung.

### Teil 3: Hygiene und Arbeitsschutz

#### 3.1 HACCP-Grundlagen

- CCP: Kritischer Kontrollpunkt, z.B. Temperaturkontrolle bei Lagerung von Eiswürfeln (Grenzwert: max. -18 °C, Maßnahme: Tägliche Kontrolle).
- Zweites Beispiel: Reinigung der Mixgeräte (Grenzwert: Sauberkeit, Maßnahme: Tägliche Reinigung).

#### 3.2 Reinigungs- und Desinfektionsplan

- Intervall: Täglich nach Schichtende.
- Mittel: Desinfektionsmittel XY, 2% Lösung.
- Verantwortlich: Schichtleiter.

#### 3.3 Arbeitsschutzbelehrung

- Sicherheitsunterweisung:
  1. Vor Inbetriebnahme auf Schäden prüfen.
  2. Nur mit trockenen Händen bedienen.
  3. Bei Störungen sofort abschalten.
- PSA: Schutzbrille.

### Teil 4: Service und Verkauf

#### 4.1 Verkaufsgespräch

- a) Offene Fragen:
1. Welche Geschmacksrichtungen bevorzugen Sie?
  2. Haben Sie eine Lieblingsfrucht?
  3. Möchten Sie eher etwas Erfrischendes oder Cremiges?
  4. Gibt es Zutaten, die Sie nicht mögen?
- b) Vorschläge:
1. Vorschlag: "Tropical Breeze" mit Mango und Ananas, leicht und fruchtig.
  2. Vorschlag: "Berry Delight" mit Beerenmix, erfrischend und nicht zu süß.

#### 4.2 Reklamationsmanagement

- a) Beschwerdeannahme:
1. Zuhören und Verständnis zeigen.
  2. Entschuldigung anbieten.
  3. Lösung vorschlagen.
- b) Lösungsvorschläge:
1. Neuen Cocktail nach Wunsch zubereiten, 50% Preisnachlass.
  2. Alternativgetränk ohne Aufpreis anbieten.
- c) Abschlussformel: "Vielen Dank für Ihr Feedback, wir hoffen, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen."

### Teil 5: Rechtliche Grundlagen

#### 5.1 Alkoholsteuergesetz

- Steuersätze: Spirituosen 13,03 €/Liter reiner Alkohol, Bier 0,787 €/hl je Grad Plato.
- Angabepflichten: Name und Anschrift des Unternehmens, Steuernummer, Rechnungsnummer, Datum, Menge und Art der gelieferten Ware.

#### 5.2 Jugendschutzgesetz

- Ausschank nicht erlaubt, da Likör Alkohol enthält. Gesetzlich ist der Ausschank von Alkohol an unter 18-Jährige verboten.

### Teil 6: Praxissimulation – Rezeptentwicklung und Qualitätskontrolle

#### 6.1 Eigenes Cocktailrezept

- a) Zielgruppe und Anlass: Junge Erwachsene, Sommerparty.
- b) Kalkulation:
- Zutatenkosten: 2,50 €
  - Verkaufspreis: 2,50 € / 0,28 = 8,93 €
- c) Zubereitung: Zutaten mischen, shaken, in Longdrinkglas servieren.

#### 6.2 Sensorische Beurteilung

- Aussehen: Leuchtend gelb, mit Ananasscheibe.
- Geruch: Fruchtig, intensives Mangoaroma.
- Geschmack: Ausgewogen, leichte Säure, milde Süße.
- Mundgefühl: Erfrischend, langer fruchtiger Nachklang.