

IHK Hotelfachmann Prüfung 2025 Praktisch – Lösungen

PRÜFUNGSTEIL A: FACHKENNTNISSE

Aufgabe A1 (6 Punkte)

1. Revenue Management: Optimierung der Preisgestaltung und Verfügbarkeit von Zimmern, um den Umsatz zu maximieren. Konsequenz: Erhöhte Rentabilität durch dynamische Preisstrategien.
2. Overbooking: Bewusste Überbuchung von Zimmern, um Auslastung zu maximieren. Konsequenz: Risiko von Überbuchungen, das zu Gastunzufriedenheit führen kann.
3. Housekeeping-Standard: Vorgaben zur Reinigung und Pflege der Zimmer. Konsequenz: Sicherstellung der Gästezufriedenheit und Einhaltung von Hygienestandards.

Aufgabe A2 (8 Punkte)

- a) Datenschutz im Hotel:
- DSGVO: Schutz personenbezogener Daten, Einwilligung, Datenminimierung.
 - BDSG: Ergänzung zur DSGVO, nationale Regelungen.
- b) Jugendschutz bei Veranstaltungen:
- Jugendschutzgesetz: Altersbeschränkungen, Alkohol- und Tabakverkauf.
 - Aufsichtspflicht: Sicherstellung der Einhaltung durch Veranstalter.

Aufgabe A3 (8 Punkte)

1. Ankunft der Gruppe
2. Begrüßung und Beschilderung
3. Registrierung der Gäste
4. Überprüfung der Reisedokumente
5. Zahlungsvorgang
6. Zimmerzuweisung
7. Schlüsselübergabe
8. Begleitung zu den Zimmern

Aufgabe A4 (8 Punkte)

Sehr geehrter Herr/Frau [Name],

wir entschuldigen uns aufrichtig für die Unannehmlichkeiten durch die Bauarbeiten während Ihres Aufenthalts. Um dies wiedergutzumachen, bieten wir Ihnen ein kostenloses Zimmerupgrade bei Ihrem nächsten Besuch an. Alternativ erhalten Sie einen Gutschein über 50 EUR für unser Restaurant. Wir hoffen, Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen,
[Ihr Name]

PRÜFUNGSTEIL B: KAUFMÄNNISCHES RECHNEN

Aufgabe B1 (10 Punkte)

- a) Zimmerkosten: 80 EUR x 4 Nächte = 320 EUR
Reinigungspauschale: 15 EUR
Zwischensumme: 335 EUR
Umsatzsteuer: 335 EUR x 0,07 = 23,45 EUR
Gesamtpreis: 358,45 EUR
- b) Vollbelegung: 100 Zimmer x 2 Gäste x 30 Tage = 6000 Gäste
Umsatz bei Vollbelegung: 6000 Gäste x 358,45 EUR = 2.150.700 EUR
Notwendige Auslastung: 70% von 6000 = 4200 Gäste

Aufgabe B2 (10 Punkte)

- a) Buffetkosten: 120 Gäste x 22,50 EUR = 2.700 EUR
Bedienungspauschale: 150 EUR
Raumkosten: 250 m² x 0,50 EUR x 200 Gäste = 25.000 EUR
Gesamtkosten: 2.700 EUR + 150 EUR + 25.000 EUR = 27.850 EUR
- b) Angebotspreis: 200 Gäste x 45 EUR = 9.000 EUR
Deckungsbeitrag: 9.000 EUR - 27.850 EUR = -18.850 EUR
Gewinn: -18.850 EUR (Verlust)

PRÜFUNGSTEIL C: FALLBEISPIELE

Aufgabe C1 (15 Punkte)

- a) Maßnahmen:
- Sofortige Information der Gäste
 - Organisation eines Ersatzmenüs
 - Zusammenarbeit mit externem Catering
- b) Kostenvergleich:
- Fremdcatering: 30 Personen x 20 EUR = 600 EUR
 - Notküche: 180 EUR + (30 x 7,50 EUR) = 405 EUR
- Entscheidung: Notküche (günstiger)
- c) Verständigungsmail:
- Sehr geehrter [Name des Veranstalters],

aufgrund eines Geräteausfalls bieten wir ein Ersatzmenü durch unsere Notküche an. Wir entschuldigen uns für die Unannehmlichkeiten und versichern Ihnen eine gleichwertige Verpflegung.

Mit freundlichen Grüßen,
[Ihr Name]

Aufgabe C2 (15 Punkte)

- a) Prozess:
1. Fundmeldung aufnehmen
 2. Dokumentation im Fundbuch
 3. Aufbewahrungsfrist festlegen
 4. Kontaktaufnahme mit dem Gast
 5. Rückgabe oder Entsorgung
- b) Haftung:
- Prüfung der Sorgfaltspflicht
 - Keine Haftung bei Eigenverschulden des Gastes
- c) Eintragungsformular:
- Name des Gastes
 - Zimmernummer
 - Beschreibung des Gegenstands
 - Funddatum
 - Kontaktinformationen
 - Unterschrift des Finders
 - Unterschrift des Gastes

PRÜFUNGSTEIL D: PRAXISBEZOGENE AUFGABEN

Aufgabe D1 (10 Punkte)

- Speisen- und Getränkeangebot:
- Brötchen: 160 Stück
 - Aufschnitt: 5 kg
 - Eier: 160 Stück
 - Obst: 20 kg
 - Kaffee: 20 Liter
 - Saft: 15 Liter
 - Joghurt: 10 kg
 - Müsli: 5 kg
- Standort:
- Kalte Speisen: links
 - Warme Speisen: rechts
 - Kuchenstation: Mitte
- Personalbedarf: 4 Vollzeitäquivalente

Aufgabe D2 (10 Punkte)

- a) Zutaten:
- 200 ml Gin
 - 100 ml Limettensaft
 - 100 ml Zuckersirup
 - 200 ml Tonic Water
- b) Mise-en-Place:
- Shaker, Strainer, Gläser
 - Eiswürfel bereitstellen
 - Zutaten abmessen
 - Gläser vorbereiten
- c) Gästekommunikation:
- Begrüßung: "Guten Abend, willkommen!"
 - Erklärung: "Unser heutiger Cocktail ist..."
 - Abschlusssatz: "Genießen Sie Ihren Abend!"