

| zu lesen auf | | | | zielt primär auf | | | | | Textlänge, LIX | | Hotel- und Gaststätten- gewerbe |
|----------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------|----------------|----|---------------------------------------|
| Buchstaben- ebene | Wort- ebene | Satz- ebene | Text- ebene | lautieren | flüssig lesen | Text- verstehen | Textsorten- kenntnis | Wort- schatz | 266 Wörter | 48 | |

Hygienische Sauberkeit in der Gastronomie

1. a) Lesen Sie sich die Wörter laut vor.
 b) Markieren Sie die Silben, indem Sie die zusammengehörigen Buchstaben mit einem Bogen kennzeichnen.
 c) Einige Wörter wurden zusammengesetzt. Zerlegen Sie jedes Wort in seine Einzelwörter, indem Sie das Wort mit einem Strich trennen. Was bedeutet das Wort?
2. Lesen Sie die Wortsammlung zu zweit abwechselnd vor. Wiederholen Sie das Lesen mehrmals. Markieren Sie schwierige Wörter und schreiben Sie diese auf.

hygienisch

Sauberkeit

Gastronomie

Gesundheit

Gesundheitsamt

Mikrobe

Mikrobenart

Mikroskop

mit bloßem Auge

verderben

Essensausgabe

Desinfektion

Desinfektionsmittel

gründlich

| zu lesen auf | | | | zielt primär auf | | | | | Textlänge, LIX | | Hotel- und Gaststätten- gewerbe |
|----------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------|----------------|----|---------------------------------------|
| Buchstaben- ebene | Wort- ebene | Satz- ebene | Text- ebene | lautieren | flüssig lesen | Text- verstehen | Textsorten- kenntnis | Wort- schatz | 266 Wörter | 48 | |

3. Lesen Sie den Text Absatz für Absatz vor. Fragen Sie nach, wenn die Bedeutung unklar ist.

4. Lesen Sie wiederholt und laut so oft, bis Sie den Text fließend und sinnvoll betont lesen können.

Frau Schwarz arbeitet beim Gesundheitsamt. Sie achtet sehr auf hygienische Sauberkeit. Sie erklärt:

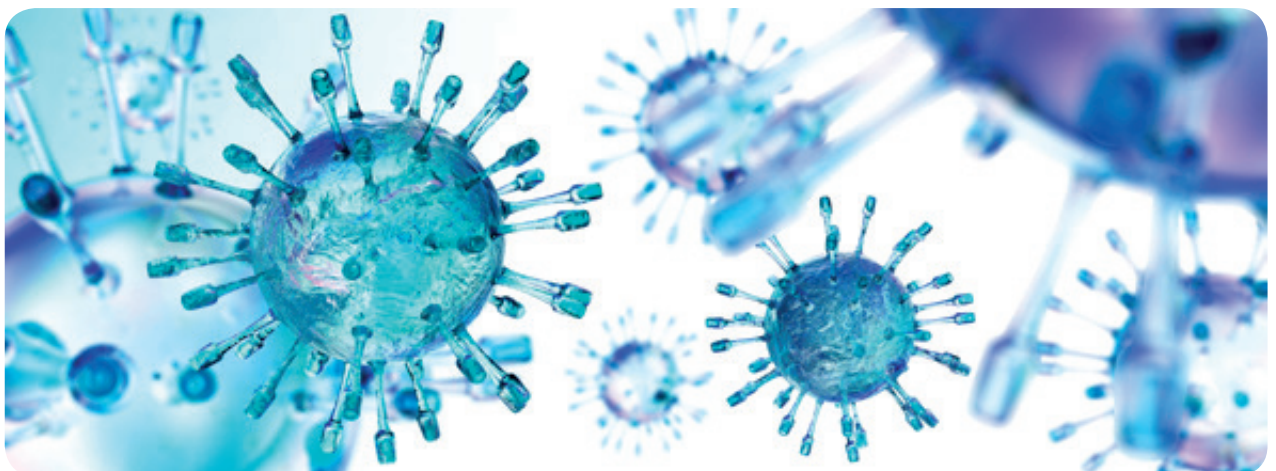
Wenn wir gesund bleiben wollen, dann müssen wir uns vor Mikroben schützen. Mikroben sind winzig kleine Lebewesen. Wir können sie mit bloßem Auge nicht erkennen. Sie sind erst unter einem Mikroskop sichtbar.

Es gibt verschiedene Mikrobenarten, z. B. Bakterien, Hefen und Schimmelpilze.

Ein paar Mikroben sind nützlich, aber zu viele Mikroben können Lebensmittel verderben und uns krank machen.

Mikroben leben überall um uns herum. Wenn wir regelmäßig putzen, bleibt die Zahl an Mikroben gering.

Hygienische Sauberkeit ist in der Gastronomie besonders wichtig. Wenn in der Küche oder an der Essensausgabe Mikroben sind, können sehr viele Menschen auf einmal durch die Mikroben krank werden. Die Küche und die Essensausgabe müssen deshalb immer sehr gründlich gereinigt werden. Mikroben können durch Desinfektionsmittel entfernt werden.



| zu lesen auf | | | | zielt primär auf | | | | | Textlänge, LIX | | Hotel- und Gaststätten- gewerbe |
|----------------------|----------------|----------------|----------------|------------------|------------------|--------------------|-------------------------|-----------------|----------------|----|---------------------------------------|
| Buchstaben- ebene | Wort- ebene | Satz- ebene | Text- ebene | lautieren | flüssig lesen | Text- verstehen | Textsorten- kenntnis | Wort- schatz | 266 Wörter | 48 | |

5. Lesen Sie den Text laut.
6. Markieren Sie schwierige Wörter. Was bedeuten diese Wörter? Schreiben Sie die Wörter auf.
7. Lesen Sie den Text Absatz für Absatz vor. Fragen Sie nach, wenn die Bedeutung unklar ist.
8. Wiederholen Sie das Lesen so oft, bis Sie alle Wörter und Sätze fließend und sinnvoll betont vorlesen können.
9. Unterstreichen Sie im Text:
 - die Reinigungsmittel mit einem grünen Stift
 - die Reinigungsgeräte mit einem blauen Stift
 - die Mikroben mit einem roten Stift.

In der Gastronomie müssen die Küche und die Essensausgabe immer besonders gründlich gereinigt werden.

Zum Glück gibt es in der Küche heute eine Geschirrspülmaschine. Wir spülen nur besonders große Töpfe, Pfannen und Backbleche. Dabei benutzen wir Schwämme, Bürsten, Topfkratzer und verschiedene Lappen. Außerdem verwenden wir Spülmittel und Fettlöser.

Für die Reinigung einiger Flächen und Böden brauchen wir spezielle Reinigungsmittel. Diese Putzmittel stehen im Putzraum. Auch Eimer und Schrubber werden dort aufbewahrt.



Die persönliche Hygiene ist ebenso wichtig. Die Hände müssen vor der Arbeit und nach starker Verschmutzung immer gründlich gewaschen und desinfiziert werden. Die Desinfektion ist auch nach jedem Gang zur Toilette vorgeschrieben.

Hygienische Sauberkeit bedeutet für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:
Vor jedem Essen das Händewaschen nicht vergessen!