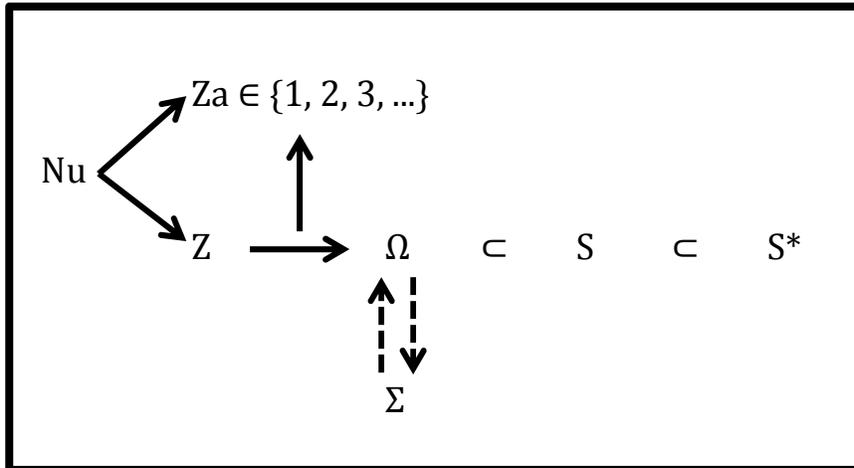


Prof. Dr. Alfred Toth

Ortsreferenz von Nummern

1. In dem in Toth (2015) eingeführten Referenzschema von Nummern,

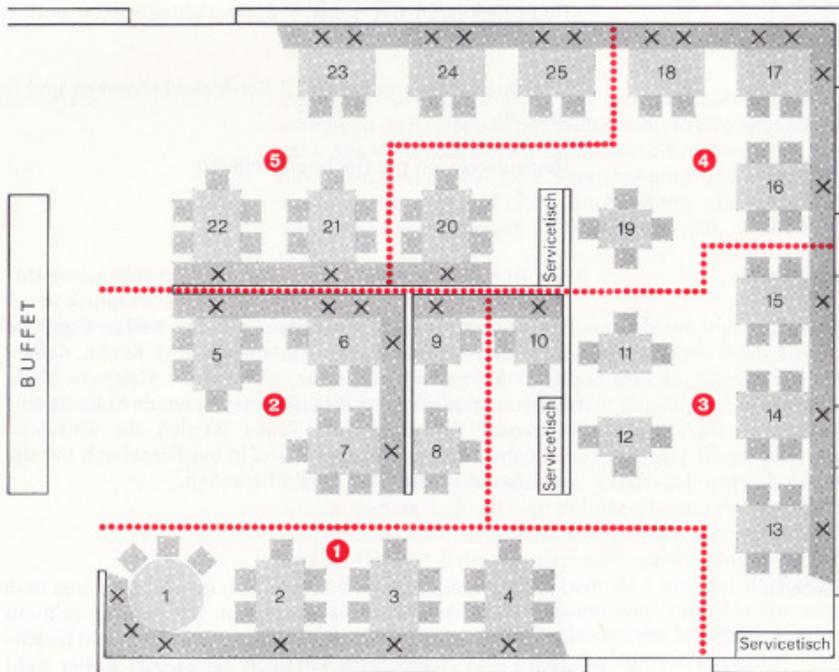


das die komplexen Relationen zwischen arithematischer und objektaler Referenz mit nicht-obligatorischer subjektaler Referenz von Nummern sichtbar macht, ist gemäß Toth (2014) wegen des ontischen Satzes, daß ein Objekt immer einen bestimmten Ort einnimmt – wobei die Umkehrung dieses Satzes natürlich falsch ist, d.h. wegen

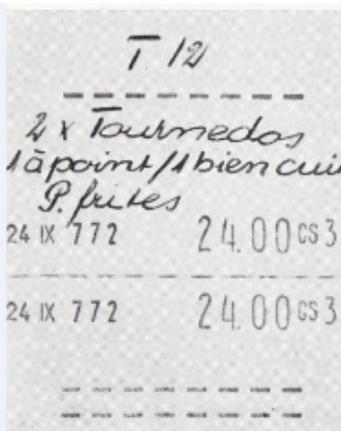
$$\Omega = f(\text{Ort})$$

noch auf Fälle hinzuweisen, in dem Nummern in direkter funktionaler Abhängigkeit von $\Omega = f(\text{Ort})$ stehen.

2. Tische in Restaurants sind, ontisch gesehen, nicht-stationär, da sie z.B. bei Gesellschaftsanlässen zu bestimmten Tischordnungen zusammengeschoben und im Prinzip jederzeit, da sie material nicht fixiert sind, auch ausgetauscht werden können. Werden also Tische numeriert, so referiert die Nummer nicht primär auf die Objekte, sondern auf die Orte, an denen sie stehen, vgl. das folgende Beispiel aus Berini et al. (1973, S. 71).



Diese Tischnummern werden dann sekundär als Zeichen auf Kassenbons übertragen, welche die Rechnung für die Subjekte darstellen, die dadurch auf die Tischnummern abgebildet werden. Vgl. das folgende Beispiel aus Berini et al. (1973, S. 78)



Richtig getippter und angeschriebener Bon

Essen mehrere zusammengehörende Personen das gleiche Gericht, so ist *ein* Bon auszustellen. Die Küche wird in diesem Falle die Speisen miteinander, meistens auch auf einer Platte arrangiert, herausgeben. Bestellen mehrere zusammengehörende Personen jedoch verschiedene Gerichte, so ist für jede Bestellung ein Bon zu tippen und zu beschriften. Damit die Gäste zu gleicher Zeit bedient werden können, sind die Bons mit der Tischnummer zu bezeichnen (arabische Zahlen); sodann kann ein im Betrieb vereinbartes Zeichen wie z. B. ein <Z> (zusammen) verwendet werden. Die Küche erkennt aus der Servicenummer, Tischnummer und dem <Z>, dass diese Bons zusammengehören und somit die Gerichte nach Möglichkeit gleichzeitig serviert werden sollten.

Es ist allgemein zu empfehlen, die Restaurationstische zu numerieren. In kleineren und mittleren Betrieben müssen sie nicht angeschrieben werden. Es genügt, wenn das Servicepersonal die Tischnummern kennt. Die Tischnumerierung hilft mit, die Gäste in der zeitlich richtigen Reihenfolge zu bedienen und Verwechslungen auszuschalten, wenn mehrere gleiche Bestellungen (Stossbetrieb) laufen. (Vgl. Tischplan Seite 71)

Literatur

Berini, Celeste et al., Kunstgerecht servieren. 2. Aufl. Zürich 1973

Toth, Alfred, Ort, Systemform, System. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2014

Toth, Alfred, Arithmetische und ontische Linearisierung bei Nummern. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics, 2015

5.2.2015