

Arbeitsheft

FACHRECHNEN

in Restaurant und Hotel

von

StD Dipl.-Gwl. F. Jürgen Herrmann, Dresden

Oberstudienrätin Dipl. oec. troph. Sigrid Eisert, Kiel

StD Thomas Hartmann, Kiel

Dipl.-Ing.-Päd. Walburga Voigt, Dresden

Küche

- 1 Zutaten, Vorräte, Arbeitszeit
- 2 Vorbereitung
- 3 Energiewert
- 4 Hygiene und Arbeitsschutz
- 5 Zubereitungsverluste
- 6 Diabetikerkost

Service

- 7 Ausschank, Getränke als Zutat
- 8 Ethanolgehalt
- 9 Mischungen
- 10 Gästerechnung

Magazin

- 11 Brutto, Netto, Tara
- 12 Preisnachlässe Rabatt und Skonto
- 13.1 Zinsen, Zinskosten
- 13.2 Kapital, Zinszeit
- 14 Kennzahlen im Lager
- 15 Kennzahlen in Restaurant und Hotel
- 16 Abschreibungen

À-la-carte-Geschäft

- 17 Rezepturen
- 18 Materialmengen
- 19 Materialpreise
- 20 Zuschlagskalkulation
- 21 Gesamtzuschlag
- 22 Kalkulationsfaktor
- 23 Rückwärtskalkulation
- 24 Kostendeckungskalkulation

Verkauf vegetarischer Speisen

- 25 Energieberechnungen
- 26 Nährwertberechnungen
- 27 Mengen- und Preisberechnungen
- 28 Kalkulation eines vegetarischen Menüs

Angebot von Mahlzeiten

- 29 Verkauf von Brühen und Suppen
- 30 Verkauf von Saucen
- 31 Verkauf von Fischspeisen
- 32 Verkauf von Fleischspeisen
- 33 Verkauf von Geflügelspeisen
- 34 Verkauf von Wildspeisen
- 35 Verkauf von Süßspeisen
- 36 Kalkulation von Süßspeisenbüfets

Kalte und warme Büfets

- 37 Kalkulation von Büfets
- 38 Kosten-Nutzen-Schwelle (Break-even-Point)

Bankette

- 39 Bruttogewinn bei Banketten
- 40 Zielkostenkalkulation

Aktionswoche

- 41 Werbungskosten
- 42 Auswertung einer Aktion

Speisenfolgen

- 43 Reduzierte Mengeneinsätze und Gesamtkosten einer Speisenfolge

Wirtschaftsdienst

- 44 Werkstoffe, Ausrüstung
- 45 Reinigung und Pflege
- 46 Einkauf von Importwaren

Währungen, Zimmerpreis und Personalkosten

- 47 Währungen
- 48 Zimmerpreise
- 49 Personalkosten, Sozialversicherungsabgaben

Komplexaufgaben

- 50 À-la-carte-Geschäft
- 51 Regionales Büffet