INHALT

1	Beschaffen von Gütern und Dienstleistungen	1
1.1	Wirtschaftliches Handeln	2
1.1.1	Die Bedürfnisse des Menschen	2
1.1.2	Mittel zur Bedürfnisbefriedigung	
1.1.3	Übersicht der Güter und Dienstleistungen	
1.1.4	Die Notwendigkeit des Wirtschaftens	6
1.2	Einholen und Bewerten von Marktinformationen	7
1.2.1	Einkaufsquellen / Einkaufsorte	7
1.2.2	Warenkennzeichnung	9
1.2.3	Verbraucherschutz	19
1.2.4	Qualitätskriterien	24
1.2.5	Werbung	27
1.2.6	Kostenbewusster Einkauf	29
1.3	Online-Shopping	31
1.3.1	Produktauswahl und Bestellvorgang	32
1.3.2	Datenschutz und Datensicherheit	33
1.3.3	Gütesiegel	34
1.4	Der Kaufvertrag.	36
1 4 1	Personen im Rechtsverkehr.	36
1.4.2	Anfragen und Angebote	38
1.4.3	Abschluss eines Vertrages	40
1.4.4	Der Kaufvertrag	42
1.4.5	Leistungsstörungen	43
1.5	Der Zahlungsverkehr	46
1.5.1	Barzahlung	47
1.5.1	Die halbbare Zahlung	49
1.5.2	Die bargeldlose Zahlung.	50
1.5.4	Verwaltungsarbeiten beim Zahlungsverkehr	56
1.6	Finanzierungsmöglichkeiten für den Privathaushalt	57
1.6.1		57 57
	Sofortbezahlung	
1.6.2	Sparen	58
1.6.3 1.7	Der Kredit	60 64
1. <i>1</i> 1.7.1	Kassenführung im Haushalt	64
	Einnahmen des Haushalts	
1.7.2	Ausgaben des Haushalts	66
1.7.3	Das Haushaltsbuch	67
1.7.4	Budgetplanung	71
•	NA/	70
2	Waren lagern	72
2.1	Lagerräume	73
2.1.1	Ausstattung von Lagerräumen	74
2.1.2	Arbeitssicherheit in Lagerräumen	76
2.1.3	Organisationsformen der Lagerung im Großhaushalt	77
2.1.4	Lagerräume im Großhaushalt	78
2.1.5	Lagerräume im Privathaushalt / Kleinbetrieb	82
2.2	Erhaltung der Warenqualität	86
2.2.1	Anlieferung und Einlagerung	86
2.2.2	Lebensmittelmerkmale mit Einfluss auf die Lagerfähigkeit	87
2.2.3	Äußere Einflüsse während der Lagerung	89
2.2.4	Lebensmittel richtig verpacken	92
2.2.5	Kontrolle und Reinigung des Lagerbereichs	93
2.3	Lebensmittel frisch halten	95
2.3.1	Kühlgeräte	95
2.3.2	Lebensmittel kühlen	96
2.3.3	Tiefkühlgeräte	98
2.3.4	Lebensmittel tiefkühlen	99
2.4	Lebensmittel konservieren	100

VI handwerk-technik.de

2.4.1	Konservieren durch Kälte	100	
2.4.2	Konservieren durch Hitze	101	
2.4.3	Konservieren durch Wasserentzug	102	
2.4.4	Konservieren durch biochemische Prozesse oder Zusätze		
2.5	Schädlingsbekämpfung		
2.5.1	Methoden der Schädlingsbekämpfung		
2.5.2	Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich		
2.5.3	Schädlingsbekämpfung im Non-Food-Bereich		
2.6	Lagerverwaltung und Inventur		
2.6.1	Wareneingang kontrollieren		
2.6.2	Warenfluss dokumentieren.		
2.6.3	Inventur durchführen		
3	Produkte und Dienstleistungen vermarkten	116	
3.1	Markt für hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungs-		
	angebote		
3.1.1	Gesellschaftliche Entwicklungen	117	
3.1.2	Zielgruppen für hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleis-		
	tungen	119	
3.1.3	Anbieter von hauswirtschaftlichen Produkten und Dienstleis-		
	tungen	120	
3.2	Betriebliches Auftragsmanagement	123	
3.2.1	Absatzwege	123	
3.2.2	Kundenorientierung		
3.2.3	Beratungs- und Verkaufsgespräch		
3.2.4	Innerbetriebliche Information		
3.2.5	Dokumentation		
3.2.6	Auftragsabwicklung		
3.2.7	Abstimmung mit anderen Berufsgruppen		
3.2.8	Kooperation mit Zulieferern		
3.3	Hauswirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen		
3.3.1	Produkte und Dienstleistungen landwirtschaftlicher Betriebe		
3.3.2	Personenbezogene Dienstleistungen		
3.3.3	Qualitätssicherung		
3.4	Werbung		
3.4.1	Chancen und Grenzen von Werbung		
3.4.2	Konkrete Werbemaßnahmen		
3.4.3	Gestaltung von Werbemitteln		
3.4.4	Produktpräsentationen		
3.5	Preisermittlung für hauswirtschaftliche Dienstleistungen und		
	Produkte	181	
3.5.1	Preisgestaltung für hauswirtschaftliche Dienstleistungen	182	
3.5.2	Preisgestaltung für hauswirtschaftliche Produkte	184	
3.5.3	Rechnungsstellung, Steuern, Abgaben	186	
3.5.4	Arbeitsrechtliche Veränderungen durch die Agenda 2010	188	
3.6	Existenzgründung in der Hauswirtschaft	189	
	Auszüge aus Gesetzestexten		
Bildquellenverzeichnis			
Literaturverzeichnis			
Sachwortverzeichnis			

handwerk-technik.de VII