

Inhaltsverzeichnis

1 Grundrechenarten 8

1.1 Addieren oder Zusammenzählen	8
1.1.1 Ermitteln von Mengen und Beträgen	8
1.2 Subtrahieren oder Abziehen	9
1.2.1 Ermitteln von Verlusten	9
1.2.2 Führen der Lagerfachkarte	10
1.2.3 Herausgeben von Wechselgeld	11
1.3 Multiplizieren oder Malnehmen ...	12
1.3.1 Kommasetzung bei Dezimalzahlen	12
1.4 Dividieren oder Teilen	13
1.4.1 Rundungsregeln bei € und kg	14
1.4.2 Rundungsregeln bei fachgebundenen Einheiten	15
1.4.3 Erforderliche Genauigkeit	15
1.5 Übungen	16

2 Bruchrechnen 17

2.1 Bruch – Dezimalbruch	17
2.1.1 Vorteile beim Wiegen und Messen ...	17
2.2 Multiplizieren von Brüchen	18
2.3 Kürzen von Brüchen	18
2.4 Übungen	19

3 Rechnen mit Größen 20

3.1 Länge	20
3.2 Fläche	20
3.2.1 In der Küche	21
3.2.2 Im Hotel	22
3.2.3 Maßskizze	23
3.3 Raum	24
3.3.1 Behältnisse	24
3.3.2 Arbeitsrechtliche Bestimmungen ...	25
3.4 Hohlmaße	26
3.4.1 Ausschank von Getränken	27
3.5 Gewichtseinheiten	28
3.5.1 Umgang mit Waagen	28
3.6 Prüfungsaufgaben	29

4 Proportionale Zuordnungen 30

4.1 Zweisatz	30
4.1.1 Rechnende Waagen	31
4.1.2 Preisstrahl und Wertetabelle	31
4.2 Dreisatz im geraden Verhältnis ...	32
4.2.1 Preisberechnung für Rohstoffe	33

5 Umgekehrt proportionale Zuordnung 34

5.1 Dreisatz im umgekehrten Verhältnis	34
5.1.1 Arbeitsdauer – Arbeitskräfte	34
5.1.2 Warenvorrat – Verbrauchsmenge ...	35
5.2 Zusammengesetzter Dreisatz	35
5.3 Prüfungsaufgaben	36

6 Prozentrechnen 37

6.1 Prozentwert gesucht	38
6.2 Grundwert gesucht	39
6.3 Prozentsatz gesucht	40
6.4 Prüfungsaufgaben	41
Gehobener Schwierigkeitsgrad ...	41
6.5 Prozent und Sprache	42
6.6 Prozentsatz bei wechselndem Grundwert	42
6.6.1 Preise gestern – Preise heute	43
6.7 Promillerechnung	44

7 Nährstoff- und Energieberechnungen 45

7.1 Umgang mit Tabellen	45
7.2 Nährwerttabelle	46
7.3 Lesen der Nährwerttabelle	47
7.4 Berechnen des Nährstoffgehaltes von Speisen	47
7.5 Berechnen des Energiegehaltes von Speisen	49
7.6 Zusammengesetzte Nährwertberechnungen	51
7.7 Broteinheit	52
7.8 Energieverbrauch	52
7.9 Prüfungsaufgaben	55

8 Grafische Darstellungen 56

8.1 Balken und Säulen	56
8.1.1 Gemüse sind Träger von Reglerstoffen	56
8.2 Kurven zeigen Verläufe – Liniendiagramm	58
8.3 Grafiken können täuschen	59

9 Zinsrechnen 60

9.1 Jahreszins	60
9.2 Monatszins	61
9.2.1 Zinsvergleich bei längerfristigen Anlagen	61
9.3 Tageszins	62
9.4 Ratenkauf	63
9.5 Kapital – Zinsfuß – Zinszeit	65

10 Währungsrechnen 66

10.1 Fremdwährung in Euro	67
10.2 Euro in Fremdwährung	67
10.3 An der Rezeption	68
10.4 Geldwechsel mit Gebühren	68
10.5 Prüfungsaufgaben	69
Gehobener Schwierigkeitsgrad ...	69

11 Verteilungsrechnen 70

11.1 Verteilung von Kosten	70
11.2 Verteilung von Mengen – Proportionale Grundrezepte	71
11.3 Verteilung von Gewinnen	72
Gehobener Schwierigkeitsgrad ...	72

12 Durchschnittsberechnung 73

12.1 Einfacher Durchschnitt	73
12.1.1 Durchschnittliche Umsätze berechnen	73
12.1.2 Durchschnittspreise ermitteln und grafisch darstellen	74
12.1.3 Lagerkennzahlen berechnen	75
12.2 Gewogener Durchschnitt	77

13 Mischungsrechnen 78

13.1 Mischungsverhältnis gesucht	78
13.2 Mengen sind gesucht	79
13.3 Mischung mit drei Sorten	81
13.4 Übungen zu Durchschnitt und Mischung	82

14 Energieverbrauch und Umweltschutz 83

14.1 Aufgaben der Sicherung – Anschlusswert	83
14.2 Überlegter Umgang mit Energie ...	85
14.2.1 Küche	85
14.2.2 Wasser und Warmwasser	86
14.2.3 Heizung	87
14.2.4 Beleuchtung	87
14.2.5 Lebensmittel umweltbewusst einkaufen und anbieten	89
14.2.6 Umweltschutz rechnet sich	90

15 Mengenberechnungen für Küchenrohstoffe 92

15.1 Durchschnittswerte für Ausbeute und Wareneinsatz	92
15.2 Ermitteln von Faustzahlen oder Richtwerten	93
15.3 Umgang mit Richtwerten	94
15.4 Von der Rohstoffmenge zum Gericht	95
15.5 Vom Gericht zur Rohstoffmenge ...	96
15.6 Prüfungsaufgaben	97

16 Berechnen der Materialkosten 99

16.1 Einkauf nach bfn	99
16.2 Veränderungen durch Vorberei- tungs- und Garverluste	100
16.2.1 Verluste	101
16.2.2 Verwertbare Abgänge	102
16.3 Prüfungsaufgaben	104
Gehobener Schwierigkeitsgrad ...	104

17 Kostenvergleiche bei vor- gefertigten Lebensmitteln 105

- 17.1 Vergleich: Mehrkosten –
Einsparung von Arbeitszeit 105
- 17.2 Beispiel eines Kosten- und
Aufwandvergleichs 107

18 Preisvergleiche beim Einkauf 109

- 18.1 Unterschiedliche Angebots-
einheiten 109
- 18.2 Vergleich: Frischware – Tief-
kühlware 110
- 18.3 Unterschiedliche Angebotsformen 111
- 18.4 Unterschiedliche Ergiebigkeit 113
- 18.5 Preislisten lesen 114
- 18.6 Firmeninformationen inter-
pretieren 115
- 18.7 Angebotsvergleiche – Gehobener
Schwierigkeitsgrad 116
- 18.8 Rabatt und Skonto 117
- 18.9 Umrechnen des Skontosatzes
in Jahreszins 119
- 18.10 Bezugskalkulation 120
- 18.11 Zusammenhänge erkennen 121
- 18.12 Ein Gericht, drei Betrachtungs-
weisen 122

19 Bewertung von Fleischteilen 123

- 19.1 Gegenüberstellung: Bewertungs-
satz – Bewertungsfaktor 124
- 19.2 Anwendung von BWS und BWF ... 125
- 19.3 Zusammenschau:
Bezugsart – Kosten 126

20 Rezepturen 127

- 20.1 Umrechnen von Rezepturen
mit der Umrechnungszahl 127
- 20.2 Kostenberechnung
bei Rezepturen 128
- 20.3 Rezepte nach Menge und Preis
berechnen 129
- 20.4 Veränderung der Materialkosten
durch Austausch der Zutaten 130
- 20.5 Überprüfen von Rezepten
auf Mindestanforderungen 131

21 Ausschank von Getränken 132

- 21.1 Schankverlust bei Fassbier 132
- 21.2 Schankverlust bei offenem Wein .. 133
- 21.3 Schankverlust bei Spirituosen ... 133
- 21.4 Materialkosten bei Getränken 135
- 21.5 Alkoholgehalt bei Getränken 136
- 21.6 Maßangaben beim Alkoholgehalt .. 137
- 21.7 Verschneiden von Getränken 138
- 21.8 Alkoholverzehr – Probleme
durch Alkohol 139
- 21.9 Prüfungsaufgaben 140
Gehobener Schwierigkeitsgrad ... 140

22 Abrechnen mit dem Gast 141

- 22.1 Erstellen der Rechnung für den
Restaurantgast 141
- 22.2 Ausweisen der Mehrwertsteuer ... 142
Mehrwertsteuertabelle 144

23 Abrechnen mit dem Finanzamt 145

24 Entlohnung im Gastgewerbe 147

- 24.1 Entlohnungsarten 147
- 24.2 Einzelleistungslohn 148
- 24.3 Gruppenleistungslohn – Tronc ... 149
- 24.4 Prüfungsaufgaben 152

25 Lohn- und Gehalts- abrechnung 153

- 25.1 Steuern 153
- 25.2 Sozialabgaben 154
- 25.2.1 Umgang mit Lohnsteuer- und
Sozialversicherungstabellen 154
- 25.3 Gesamtabrechnung 155
- 25.4 Prüfungsaufgaben 156
Gehobener Schwierigkeitsgrad ... 157
- 25.5 Personalkosten 158
- 25.6 Stundenkosten 159

26 Einführung in die Kostenrechnung – Kalkulation 160

26.1 Kalkulationsverfahren	161
26.2 Kalkulation von Speisen und Getränken	162
26.2.1 Zuschlagskalkulation	162
26.2.2 Faktoren des Inklusivpreises	163
26.3 Kalkulationsschema	164
26.3.1 Anwendung des Kalkulationsschemas	164
26.3.2 Berechnen der Aufschläge für Gemeinkosten und Gewinn in Prozent	164
26.3.3 Die Betriebsstruktur beeinflusst die Kosten und damit den Inklusivpreis	165
26.4 Verkürzte Kalkulationsverfahren	166
26.4.1 Kalkulationsfaktor	166
26.4.2 Gesamtaufschlag	166
26.4.3 Rückwärtskalkulation	169
26.4.4 Differenzkalkulation	170
26.5 Prüfungsaufgaben Gehobener Schwierigkeitsgrad ...	171
26.6 Kalkulation von Zimmern	173
26.6.1 Divisionskalkulation	173
26.6.2 Kapazität – Auslastung oder Frequenz	173
26.6.3 Veränderung der Selbstkosten bei unterschiedlicher Frequenz	174
26.6.4 Von den Selbstkosten zum Zimmerpreis	175
26.6.5 Zimmer haben unterschiedlichen Wert	176
26.6.6 Zimmerpreis bei differenzierten Kosten – Deckungsbeitrag	177
26.7 Prüfungsaufgaben Gehobener Schwierigkeitsgrad ...	179

27 Kosten der Technisierung 181

27.1 Feste Kosten oder Kapitalkosten ..	181
27.1.1 Abschreibung	181
27.1.2 Zinskosten	182
27.2 Betriebskosten	183
27.3 Kosten der Technisierung – Übersicht	184
27.4 Unterschiedliche Nutzung – unterschiedliche Kosten	185
27.5 Krafffahrzeugkosten	186

28 Innerbetriebliche Kontrollen 187

28.1 Büfettkontrolle – Beispiel einer Mengenkontrolle	187
28.2 Tagebuch oder Journal – Beispiel einer Finanzkontrolle ...	188
28.3 Kosten- und Kalkulationskontrolle – der Wareneinsatz	189
28.4 Kontrollierter Einkauf	190
28.5 Warenwirtschaft – Food and Beverage	191
28.6 Prüfungsaufgaben Gehobener Schwierigkeitsgrad ...	192

29 Übungsaufgaben zur Abschlussprüfung 194

29.1 Aufgaben für Koch/Köchin	195
29.2 Aufgaben für Restaurantfachmann/-frau	196
29.3 Aufgaben für Hotelfachmann/-frau	197
29.4 Aufgaben für Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	199