

▷ Fortsetzung der Antwort ▷

- c) Handelsware ist beim Lieferanten zu reklamieren, er wird sie anstandslos austauschen.

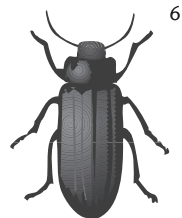
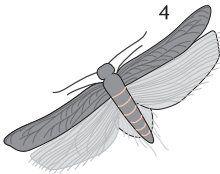
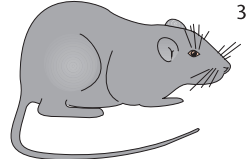
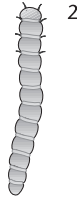
Tierische Schädlinge

33 Zählen Sie tierische Schädlinge auf, die in Bäckereien und Konditoreien vorkommen können.

1. *Nagetiere*: Ratten und Mäuse.
2. *Insekten*: Fliegen, Wespen, Brotkäfer, Kornkäfer, Mehlkäfer, Getreideplattkäfer, Mehlmotte, Mehlwürmer und Schaben (Kakerlaken).
3. *Spinnentiere*: Mehlmilbe und Spinnen.

34 Nachfolgend sehen Sie einige Schädlinge abgebildet. Benennen Sie diese.

1. Küchenschabe (Kakerlake)
2. Mehlwurm
3. Hausmaus
4. Mehlmotte
5. Brotkäfer
6. Mehlkäfer



35 Welche Schäden können durch Ungeziefer verursacht werden?

- a) Fraßschäden
- b) Verunreinigungen durch abgestorbene Tiere, deren Kot oder Häutung
- c) Übertragung von Mikroorganismen

8 Nennen Sie jeweils drei

- a) Monosaccharide (Einfachzucker),
- b) Disaccharide (Zweifach-/Doppelzucker),
- c) Polysaccharide (Vielfachzucker).

9 Aus welchen Einfachzuckern (Monosacchariden) sind

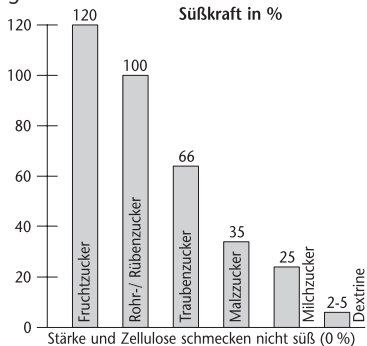
- a) die Zweifachzucker (Disaccharide) Milchzucker, Malzzucker und Rohr-/Rübenzucker,
- b) die Vielfachzucker (Polysaccharide) aufgebaut?

10 Ordnen Sie folgende Zuckerstoffe (Kohlenhydrate) nach abnehmender Süßkraft: Dextrine, Traubenzucker, Stärke, Milchzucker, Fruchtzucker, Zellulose, Malzzucker, Rohr-/Rübenzucker.

- a) Traubenzucker (= Glucose), Fruchtzucker (= Fructose), Schleimzucker (= Calaktose)
- b) Rohr-/Rübenzucker (= Saccharose), Milchzucker (= Lactose), Malzzucker (= Maltose)
- c) pflanzliche Stärke (Amylose und Amylopektin), tierische Stärke (= Glycogen), Zellulose, Pentosane, Dextrine

- a) – *Milchzucker* (Lactose) = Traubenzucker (Glucose) + Schleimzucker (Calaktose)
- *Malzzucker* (Maltose) = Traubenzucker (Glucose) + Traubenzucker (Glucose)
- *Rohr-/Rübenzucker* (Saccharose) = Traubenzucker (Glucose) + Fruchtzucker (Fructose)
- b) Dextrine, Stärke und Zellulose sind ausschließlich aus Traubenzuckermolekülen aufgebaut.

Bei der Bewertung der Süßkraft wird Rohr-/Rübenzucker (Saccharose) als Vergleichswert mit 100 % festgelegt. Auf diesen Wert beziehen sich die Zahlenangaben in Klammern.



Kundentypen

11 Eine erfolgreiche Verkäuferin ordnet ihre Kunden bestimmten Typen zu. Welche Vorteile ergeben sich daraus?

- a) Die Verkäuferin kann sich besser auf den jeweiligen Kunden einstellen.
- b) Der Kunde kann individueller und zufriedenstellender bedient werden.

12 Woran erkennen Sie den qualitätsbewussten Kunden?

- Der qualitätsbewusste Kunde
- fragt nach der Zusammensetzung der Ware,
 - besitzt häufig gute Warenkenntnisse,
 - hat meist konkrete Vorstellungen,
 - wünscht hochwertige Waren,
 - legt weniger Wert auf preisgünstige Waren.

13 Der unentschlossene Kunde hat häufig Schwierigkeiten, seine Kaufentscheidung zu treffen. Wie können Sie als Verkäuferin dabei behilflich sein?

- Die Verkäuferin
- kann Entscheidungsfragen stellen,
 - kann kurze, sachkundige Beratung anbieten,
 - sollte das Warenangebot nicht zu umfangreich gestalten.

Die Verkäuferin – eine Persönlichkeit

14 „Die Verkäuferin ist das Aushängeschild des Betriebes!“ Begründen Sie diese Aussage.

- a) Gegenüber den Kunden wird der Betrieb allein durch die Verkäuferin vertreten.
- b) Der Kunde schließt von Erscheinungsbild und Persönlichkeit der Verkäuferin auf die Leistungsfähigkeit des Betriebs.

15 Zählen Sie mindestens fünf Charaktereigenschaften auf, die der Kunde von „seiner“ Verkäuferin erwartet.

- Die Verkäuferin sollte
- freundlich und ausgeglichen sein,
 - ehrlich und zuverlässig sein,
 - kontaktfreudig sein,
 - tolerant sein,
 - geduldig sein,
 - hilfsbereit sein.

Rohstoff- und Warenkunde

Getreide

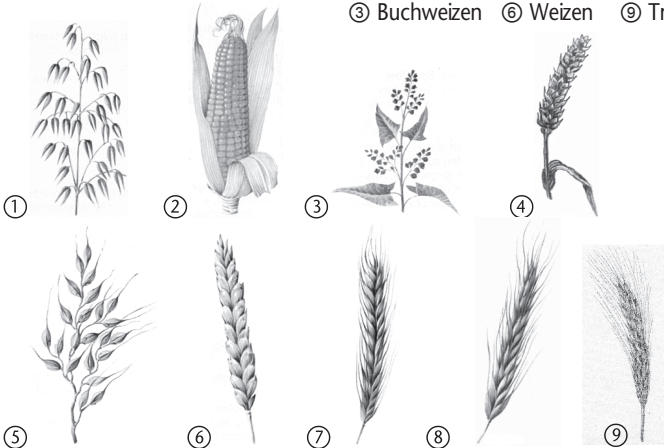
1 Man unterscheidet verschiedene Getreidearten.

- a) Nennen Sie diese.
- b) Welche Getreidearten sind zum Brotbacken geeignet?

- a) – Weizen
- Roggen
- Triticale
- Dinkel
- Hafer
- Gerste
- Mais
- Reis
- Hirse
- Buchweizen (eigentlich kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs, das aber wie Getreide verwendet wird)
- b) Zum Brotbacken geeignet sind Weizen, Roggen und Dinkel. Die übrigen Getreidearten sind allein nicht backfähig.

2 Benennen Sie die abgebildeten Getreidearten.

- ① Hafer
- ② Mais
- ③ Buchweizen
- ④ Dinkel
- ⑤ Reis
- ⑥ Weizen
- ⑦ Roggen
- ⑧ Gerste
- ⑨ Triticale



Kalkulation

Berechnen des Ladenpreises

1 Die Materialkosten für die Herstellung einer Erdbeer-Sahne-Torte betragen 6,55 €. Die Betriebskosten belaufen sich auf 284%. Risiko und Gewinn werden zusammen mit 25% veranschlagt, die Mehrwertsteuer ist mit 7% zu berücksichtigen.

Ermitteln Sie den Ladenpreis der Erdbeer-Sahne-Torte.

Materialkosten	6,55 €	100%	
+ 284 % Betriebskosten	18,60 €	+ 284%	
= Selbstkosten	25,15 €	384%	100%
+ 25% Risiko und Gewinn	6,29 €		+ 25%
= Nettoverkaufspreis	31,44 €		125%
+ 7% Mehrwertsteuer	2,20 €		100%
= Bruttopreis (Ladenpreis)	33,64 €		+ 7%
			107%

2 Ein Bäckermeister stellt 150 Plunderstücke her. Hierbei fallen folgende Materialkosten an: für den Teig 16,85 €, für die Füllung 11,76 €, für Eistriche und Glasur 4,38 €.

Wie hoch ist der Ladenpreis für ein Gebäckstück, wenn die Stundenleistung 100 Stücke, die Betriebskosten je Arbeitsstunde 65,98 €, der Risiko- und Gewinnzuschlag 27,5% und die Mehrwertsteuer 7% betragen?

Materialkosten (16,85 € + 11,76 € + 4,38 €) =	32,99 €		
+ Betriebskosten	98,97 €		
= Selbstkosten	131,96 €	100%	
+ 27,5% Risiko und Gewinn	36,29 €	+ 27,5%	
= Nettoverkaufspreis	168,25 €	127,5%	100%
+ 7% Mehrwertsteuer	11,78 €		+ 7%
= Bruttopreis (Ladenpreis)	180,03 €		107%

Bruttoverkaufspreis für 1 Gebäckstück = 180,03 € : 150 = 1,20 € →

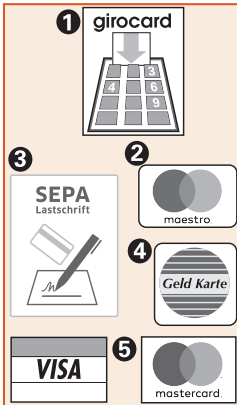
28 Die nachfolgende Abbildung zeigt eine weitere bargeldlose Zahlungsmöglichkeit.

- Wie wird sie genannt?
- Erläutern Sie kurz den Zahlungsvorgang.



29 Die nachfolgenden Abbildungen weisen auf verschiedene Zahlungsmöglichkeiten mit Karten hin.

Geben Sie an, wie die einzelnen Zahlungsmöglichkeiten genannt werden. Geben Sie außerdem an, wie jeweils der Zahlungsvorgang erfolgt.



a) **Kreditkarte**

- Der Zahler hat bei einer Kreditkartengesellschaft, die seine Kreditkarte ausstellt, ein Konto.
 - Zur Zahlung legt er die Kreditkarte vor.
 - Der Zahlungsempfänger reicht die Rechnung mit Unterschrift und Angaben des Zahlers bei der Kartengesellschaft ein.
 - Die Kartengesellschaft zahlt den Betrag abzüglich einer Provision aus.
 - Der Zahler erhält in der Regel monatlich eine Abrechnung von der Gesellschaft über die bezahlten Beträge.

1 **Electronic cash**

Zahlung mit:

Girokarte + Geheimzahl

2 **Maestro** (= electronic cash weltweit)

Zahlung mit:

Girokarte + Geheimzahl

3 **ELV** (Elektronisches Lastschriftverfahren ⇒ ohne Zahlungsgarantie)

Zahlung mit:

Girokarte + Unterschrift

4 **Geldkarte**

Zahlung mit:

aufladbarer Geldkarte

5 **Kreditkarte**

Zahlung mit:

Kreditkarte + Unterschrift