

Ausgangssituation	1	2.4.2 Umrechnen der Fleischpreise mit Knochen auf den Preis für Fleisch ohne Knochen	63
1 Einführen eines neuen Mitarbeiters	3	2.5 Fleischzerlegung (Schwein und Lamm)	65
1.1 Grundrechenarten	3	2.5.1 Berechnen der Fleischteile und Knochen	65
1.1.1 Addition (Zusammenzählen)	3	2.5.2 Fleischwert-Punkte bei der Preiskalkulation (Schwein)	68
1.1.2 Subtraktion (Abziehen)	6	2.6 Schweinefleisch-/Lammfleischkalkulation	71
1.1.3 Aufrunden und Abrunden von Zahlenwerten	9	3 Herstellen von Hackfleisch	74
1.1.4 Multiplikation (Malnehmen)	10	3.1 Berechnen von Durchschnittswerten	74
1.1.5 Division (Teilen)	13	3.2 Rechnen mit Gewürzen und Zusatzstoffen	79
1.2 Bruchrechnen	17	3.3 BEFFE-Wert-Berechnung	81
1.2.1 Brucharten	17	4 Herstellen von küchenfertigen Erzeugnissen	84
1.2.2 Umwandeln von gewöhnlichen Brüchen in Dezimalbrüche	19	4.1 Verteilungsrechnen	84
1.2.3 Addieren und Subtrahieren von gleichnamigen Brüchen	20	4.1.1 Teilmengen bei Verhältnissen in ganzen und Dezimalzahlen	84
1.2.4 Addieren und Subtrahieren von ungleichnamigen Brüchen	22	4.1.2 Teilmengen bei Verhältnissen in Brüchen	86
1.2.5 Erweitern und Kürzen	22	4.2 Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien	90
1.2.6 Multiplizieren von Brüchen	24	4.3 Fleischwarenkalkulation	93
1.2.7 Dividieren von Brüchen	25	4.4 Materialeinkauf	97
1.3 Gewichte und Maße	26	4.5 Gewichtskalkulation (vom Rohstoff zur Fertigware)	100
1.3.1 Gewichte berechnen	26	5 Informieren über Fleischereiprodukte	102
1.3.2 Längen berechnen	27	5.1 Energiebedarf des Menschen	102
1.3.3 Flächen berechnen	29	5.2 Empfohlene Nährstoffzufuhr des Menschen	104
1.3.4 Körper berechnen	31	5.3 Nährstoffgehalt der Lebensmittel	106
1.4 Datenverarbeitung	35	5.4 Energiewert der Lebensmittel	108
2 Beurteilen und Zerlegen von Schwein oder Lamm	39	5.5 Nährwertberechnung von Fleisch- und Wurstwaren	111
2.1 Dreisatzrechnen	39	6 Beurteilen und Zerlegen von Rind	114
2.1.1 Einfacher Dreisatz mit geradem Verhältnis	39	6.1 Fleischeinkauf (Rind)	114
2.1.2 Einfacher Dreisatz mit ungeradem Verhältnis	41	6.2 Berechnen der Fleischpreise für Rind	116
2.1.3 Zusammengesetzter Dreisatz	43		
2.2 Prozentrechnen	46		
2.2.1 Berechnen des Prozentwertes	47		
2.2.2 Berechnen des Prozentsatzes	49		
2.2.3 Berechnen des Grundwertes	51		
2.2.4 Verminderter Grundwert	53		
2.2.5 Vermehrter Grundwert	55		
2.3 Fleischeinkauf (Schwein und Lamm)	58		
2.4 Berechnen der Fleischpreise (Schwein und Lamm)	60		
2.4.1 Berechnen des durchschnittlichen Fleischpreises (mit Knochen)	60		

Inhaltsverzeichnis

6.3	Fleischzerlegung (Rind)	119	12	Gewinnen von Rohstoffen, Herstellen von Gerichten und besonderen Fleisch- und Wurstwaren	183
6.3.1	Berechnen von Zerlegeanteilen	119	12.1	Fleischeinkauf	183
6.3.2	Berechnen der Verluste	121	12.2	Gewichtskalkulation (vom Lebendgewicht zum Fleischgewicht)	185
6.3.3	Fleischwert-Punkte bei der Preiskalkulation (Rind und Kalb)	122	12.3	Berechnen der Fleischpreise	187
7	Herstellen von Roh- und Kochpökelwaren	127	12.4	Fleischzerlegung (Schwein und Lamm)	190
7.1	Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien	127	12.5	Warenbestand und Warenumschlag (Gewürze und Verbrauchsmaterialien)	193
7.2	Gewichtsveränderungen bei Roh- und Kochpökelwaren	130	12.6	Preisvergleiche	195
7.2.1	Lakeberechnungen	130	12.7	Kalkulation	197
7.2.2	Pökelgewinne und -verluste	135	12.7.1	Rückkalkulation	197
8	Herstellen von Kochwurst	137	12.7.2	Deckungsbeitrag	200
8.1	Verhältnisrechnen	137	12.7.3	Wertschöpfung	203
8.2	Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien	139	12.8	Berechnungen in der Konservenherstellung	206
8.3	Konservierungs- und Zubereitungsverluste	141	13	Beraten von Kunden, Planen von Veranstaltungen und Verpacken von Produkten	209
8.4	Kochwurstkalkulation	142	13.1	Zinsrechnen	209
8.5	BEFFE-Wert-Berechnung	148	13.1.1	Berechnen der Zinsen	209
9	Herstellen von Brühwurst	151	13.1.2	Berechnen des Kapitals	212
9.1	Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien	151	13.1.3	Berechnen des Zinssatzes	214
9.2	Konservierungs- und Zubereitungsverluste	154	13.1.4	Berechnen der Zeit	215
9.3	Brühwurstkalkulation mit BEFFE-Wert-Berechnung	155	13.2	Verpackungen und Verpackungsmaterialien	217
10	Herstellen von Rohwurst	161	13.3	Abschreibung	219
10.1	Gewürze, Hüllen und Verpackungsmaterialien	161	13.3.1	Lineare Abschreibung	219
10.2	Konservierungs- und Zubereitungsverluste	164	13.3.2	Degressive Abschreibung	222
10.3	Rohwurstkalkulation mit BEFFE-Wert-Berechnung	166	13.4	Lohnabrechnung	224
11	Herstellen von verzehrfertigen Produkten	172	13.5	Energieverbrauch und Umweltschutz	227
11.1	Fleisch- und Materialauswahl	172	13.6	Kalkulation	230
11.2	Herstellungsverluste	174		Komplexe Aufgabe zur Prüfungsvorbereitung	232
11.3	Nährwertberechnung	176		Nährwerttabelle	240
11.4	Kalkulation	179		Tabelle der FWP für Rind	244
				Tabelle der FWP für Schwein	245
				Sachwortverzeichnis	246