

# Arbeitsheft FACHRECHNEN in der LEHRKÜCHE

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  
2., überarbeitete Auflage

## 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 Lagerkennzahlen
- 15 Kennzahlen in Küche und Restaurant
- 16 Abschreibungen

## À-la-carte-Geschäft



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

## Speisen aus pflanzlichen Zutaten



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

## Mahlzeiten



- 29 Brühen und Suppen
- 30 Saucen
- 31 Fischspeisen
- 32 Fleischspeisen
- 33 Geflügelspeisen
- 34 Wildspeisen

## Nachspeisen



- 35 Süßspeisen
- 36 Kalkulation von Süßspeisenbüfettis

## Kalte und warme Büfettis



- 37 Kalkulation von Büfettis
- 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

## Regionale und ausländische Küche



- 44 Währungen
- 45 Berechnungen von Importwaren

## Komplexaufgaben



- 46 À-la-carte-Geschäft
- 47 Regionales Büfett