

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort ..... 9

**Teil A Rechnerische Grundlagen ..... 11**

**1 Strichrechenarten ..... 12**

1.1 Addieren ..... 12

1.2 Übungsaufgaben: Addition ..... 13

1.3 Subtrahieren ..... 14

1.4 Übungsaufgaben: Subtraktion ..... 16

**2 Punktrechenarten ..... 19**

2.1 Multiplizieren ..... 19

2.2 Dividieren ..... 21

2.3 Übungsaufgaben: Multiplikation und Division ..... 23

**3 Bruchrechnen ..... 25**

3.1 Übungsaufgaben: Bruchrechnen ..... 28

**4 Flächen und Räume ..... 29**

4.1 Übungsaufgaben: Flächen und Räume ..... 34

**5 Dreisatz ..... 36**

5.1 Übungsaufgaben: Dreisatz ..... 40

**6 Prozentrechnen ..... 42**

6.1 Übungsaufgaben: Prozentrechnen ..... 46

**7 Zinsrechnen ..... 47**

7.1 Übungsaufgaben: Zinsrechnen ..... 48

<b>Teil B Betriebswirtschaftliches Rechnen</b>	<b>49</b>
<b>1 Verkaufsrechnen</b>	<b>49</b>
1.1 Preise und Gewichte	49
1.2 Übungsaufgaben: Preise und Gewichte	52
<b>2 Betriebskosten der Fleischerei</b>	<b>55</b>
2.1 Kostenarten	55
2.2 Übungsaufgaben: Betriebskosten	56
2.3 Gemeinkosten: Abschreibung	58
2.4 Übungsaufgaben: Gemeinkosten	61
2.5 Verteilung der Gemeinkosten	63
2.6 Übungsaufgaben: Verteilung der Gemeinkosten	65
<b>3 Handelsaufschlag/Handelsspanne</b>	<b>68</b>
3.1 Aufschläge und Abzüge	68
3.2 Übungsaufgaben: Aufschläge und Abzüge	69
<b>4 Einkauf von Handelswaren</b>	<b>71</b>
4.1 Dokumentation des Wareneingangs	71
4.2 Übungsaufgaben: Einkauf von Handelswaren	72
<b>5 Währungsrechnen</b>	<b>74</b>

## Teil C Fachmathematik – Warenwirtschaft, Produktion und Verkauf

<b>1 Ernährungslehre: Lebensmittel Fleisch</b>	<b>75</b>
1.1 Ernährung des Menschen	75
1.2 Zusammensetzung des Fleisches	77
1.3 Energie-/Brennwert	79
<b>2 Fleischbearbeitung</b>	<b>82</b>
2.1 Die Materialkalkulation von Schweinefleisch	83
2.2 Die Materialkalkulation von Rindfleisch	97
2.3 Die Materialkalkulation von Kalbfleisch	107
2.4 Die Materialkalkulation von Hammelfleisch	112
2.5 Die Rückkalkulation: Frischfleisch	113

<b>3 Fleischverarbeitung: Konservieren</b>	<b>117</b>
3.1 Kältebehandlung	117
3.2 Einfrieren und Auftauen	119
3.3 Salzen, Pökeln, Räuchern	121
<b>4 Produktion</b>	<b>128</b>
4.1 Grundlagen	128
4.2 Kochwürste	136
4.3 Brühwürste	146
4.4 Rohwürste	155
4.5 Schwerpunkt: Feinkost	164
4.6 Schwerpunkt: Konserven	171
<b>5 Schwerpunkt: Fleischgewinnung/Schlachten</b>	<b>176</b>
5.1 Transport der Schlachttiere	176
5.2 Schlachtwert: Schweine	178
5.3 Schlachtwert: Rinder	186
5.4 Schlachtwert von Kleinvieh	197
5.5 Kalkulation von Schlachtvieh	199
<b>6 Schwerpunkt: Verkauf</b>	<b>203</b>
6.1 Die Kalkulation von Handelswaren	203
6.2 Warenumschlag	207
6.3 Aufschnittplatten und Präsente	209
6.4 Küchenfertige Gerichte	211
6.5 Verzehrfertige Speisen	213
6.6 Dienstleistungen außer Haus	219
 <b>Anhang</b>	
Umgang mit Rechenhilfen	220