

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

Teil B Betriebswirtschaftliches Rechnen	49
1 Verkaufsrechnen	49
1.1 Preise und Gewichte	49
1.2 Übungsaufgaben: Preise und Gewichte.....	52
2 Betriebskosten der Fleischerei.....	55
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
3 Handelsaufschlag/Handelsspanne	68
3.1 Aufschläge und Abzüge	68
3.2 Übungsaufgaben: Aufschläge und Abzüge	69
4 Einkauf von Handelswaren	71
4.1 Dokumentation des Wareneingangs	71
4.2 Übungsaufgaben: Einkauf von Handelswaren.....	72
5 Währungsrechnen	74

Teil C Fachmathematik – Warenwirtschaft, Produktion und Verkauf 75

1 Ernährungslehre: Lebensmittel Fleisch	75
1.1 Ernährung des Menschen	75
1.2 Zusammensetzung des Fleisches.....	77
1.3 Energie-/Brennwert.....	79
2 Fleischbearbeitung	82
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

3 Fleischverarbeitung: Konservieren	117
3.1 Kältebehandlung	117
3.2 Einfrieren und Auftauen	119
3.3 Salzen, Pökeln, Räuchern	121
4 Produktion	128
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
5 Schwerpunkt: Fleischgewinnung/Schlachten.....	176
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
6 Schwerpunkt: Verkauf.....	203
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
Anhang	
Umgang mit Rechenhilfen	220