

# INHALT

Betriebswirtschaftliche Gesichtspunkte .....	10
Betriebliche Kennzahlen .....	13
Bilanzen .....	13
Konten und Kontenrahmen .....	14
Ausgaben (Kosten) .....	16
Fixe Kosten .....	16
Variable Kosten .....	18
Einnahmen .....	20
Weitere betriebliche Kennzahlen .....	24
Betriebsergebnis .....	25
Einzelkosten / Gemeinkosten / Selbstkostenpreis .....	25
Vollkosten- und Teilkostenrechnung / Deckungsbeitrag .....	27
Preisuntergrenzen .....	30
Wareneinkauf und Lagerwirtschaft .....	32
Qualitätsanforderungen .....	32
Einkaufspreise .....	33
Preisvergleich .....	34
Vergleich der Lieferbedingungen .....	37
Erarbeitung einer Lieferantenkartei und Auswahl der Lieferanten .....	41
Innerbetriebliche Gesichtspunkte für Einkauf und Lagerhaltung .....	47
Höhe der verfügbaren Betriebsmittel .....	48
Erfassung der Lagerkapazität .....	49
Verwaltung des Lagerbestands .....	52
Festlegung für die Entnahme von Waren .....	54
Festlegung für die regelmäßige Kontrolle der Läger und des Lagerbestands .....	55
Verfahrensweise bei Bestellungen und Nachbestellungen .....	56
Warenannahme .....	60
Sachliche Richtigkeit .....	61
Kontrolle der lebensmittelhygienischen Sicherheit .....	63
Kontrolle bei der Warenannahme .....	64
Inventuren .....	67

Wareneinsatz und Warenkosten .....	70
Einkaufspreis der eingesetzten Lebensmittel .....	71
Allgemeine Marktsituation .....	71
Qualitätsunterschiede .....	72
Güteklassen bei Gemüse und Obst .....	73
Qualitätsunterschiede bei Fleisch .....	74
Portionsgrößen .....	77
Generelle Gesichtspunkte .....	77
Gemeinschaftsverpflegung .....	78
Betriebsgaststätten .....	79
Speisen und Gerichte für Kinder .....	81
Speisen und Gerichte für Senioren .....	82
Speisenangebot in Gaststätten .....	85
Portionsgrößen im À-la-carte-Geschäft .....	86
Erfassen von Gewichtsverlusten .....	104
Lagerungsverluste .....	104
Putz- und Rüstverluste .....	106
Warentest .....	118
Gewichtsverluste beim Garen .....	121
Rezept- und Menükalkulation .....	123
Erstellen von Rezepturen .....	123
Berechnung des Warenbedarfs und des Portionspreises .....	130
Berechnung des Einkaufsgewichts .....	130
Berechnung des Nettogewichts .....	132
Berechnung des Portionspreises .....	133
Kontrolle des Wareneinsatzes .....	137
Kalkulation des Verkaufspreises .....	142
Probleme bei der Kalkulation des Verkaufspreises .....	145
Vereinfachte Kalkulation .....	148
Schritte bei der vereinfachten Kalkulation .....	149
Ermittlung des Nettowarenpreises .....	152
Aufschlagfaktor (Kalkulationsfaktor) .....	154
Aufschlagfaktor zur Berechnung des Selbstkostenpreises .....	155
Direkte Kalkulation des Gemeinkostenzuschlags .....	157
Aufschlagfaktor bei Berücksichtigung des Gewinns (Berechnung des Nettopreises) .....	158
Berücksichtigung von Bediengeld und Mehrwertsteuer .....	160
Aufschlagfaktor bei Berücksichtigung der Mehrwertsteuer .....	163
Berechnung auf Basis des Bruttoverkaufspreises .....	165
Berechnung auf der Basis des Nettoverkaufspreises .....	167

<b>Umfassende Kalkulation</b> .....	<b>167</b>
Differenzierte Erfassung des Arbeitsaufwands .....	169
Einstufung der Gerichte in Kategorien .....	170
Zuordnung von fiktiven Arbeitseinheiten .....	171
Ermittlung des Gesamtarbeitsaufwands und der Gesamtarbeitskosten .....	172
Kalkulation der Verkaufspreise .....	173
<b>Kalkulation mit Hilfe des Deckungsbeitrags (retrograde Kalkulation)</b> .....	<b>181</b>
Berechnung des Deckungsbeitrags (DB) .....	182
Direkte Kosten / weiterführende Kalkulation .....	185
Erfassen der Betriebskosten .....	186
Bewertung der Deckungsbeitragsrechnung .....	187
Verkaufsanalyse .....	190
Einstufung der Gerichte nach Erfolgsschancen .....	194
<b>Korrekturen an den kalkulierten Preisen</b> .....	<b>196</b>
Korrekturen vor Festlegung der endgültigen Verkaufspreise .....	197
Korrekturen nach Analyse des Verkaufsergebnisses .....	200
Maßnahmen bei Korrekturen an den Verkaufspreisen .....	202
<b>Kalkulation bei Sonderveranstaltungen und im Catering-Geschäft</b> .....	<b>205</b>
<b>Sachwortverzeichnis</b> .....	<b>212</b>