

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

Umfassende Kalkulation	167
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
Kalkulation mit Hilfe des Deckungsbeitrags (retrograde Kalkulation)	181
Berechnung des Deckungsbeitrags (DB)	182
Direkte Kosten / weiterführende Kalkulation	185
Erfassen der Betriebskosten	186
Bewertung der Deckungsbeitragsrechnung	187
Verkaufsanalyse	190
Einstufung der Gerichte nach Erfolgchancen	194
Korrekturen an den kalkulierten Preisen	196
Korrekturen vor Festlegung der endgültigen Verkaufspreise	197
Korrekturen nach Analyse des Verkaufsergebnisses	200
Maßnahmen bei Korrekturen an den Verkaufspreisen	202
Kalkulation bei Sonderveranstaltungen und im Catering-Geschäft	205
Sachwortverzeichnis	212