



7 Ausschank, Getränke als Zutat

Beim Ausschank wird die **Prozentrechnung** angewandt. Werden Getränke mit unterschiedlichem Ethanolgehalt gemischt, dann wird die **Mischungsrechnung** herangezogen.

Musteraufgabe: Schankverlust und Materialwert

Für Portweinsauce werden nach der Kalkulation je Portion 50 ml Portwein verwendet.

- 1 Für wie viel Portionen Portweinsauce reicht eine 0,75-l-Flasche?
Der Schankverlust wird mit 5 % angenommen.
- 2 Welchen Materialwert haben 10 Portionen, wenn der Einkaufspreis einer Flasche Portwein 7,29 € beträgt?

Lösungsweg:

$$100\% - 5\% = 95\%$$

$$95\% : 100\% = 0,95$$

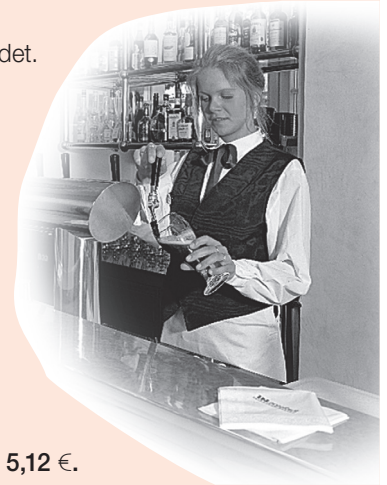
$$1 \quad 750 \text{ ml} \cdot 0,95 = 712,5 \text{ ml} : 50 \text{ ml/Portion} = 14,25 \text{ Portionen}$$

Eine Flasche Portwein reicht für 14 Portionen Portweinsauce.

$$2 \quad 14,25 \text{ Portionen} \triangleq 7,29 \text{ €}$$

$$10 \text{ Portionen} \triangleq x \quad x = 5,12 \text{ €}$$

Für 10 Portionen Portweinsauce beträgt der Materialwert des Portweins 5,12 €.



Vervollständigen Sie die Zusammenstellung mit den Hohlmaßen:

MERKE

Eine Flasche von 0,75 l enthält **750** ml, da 1 Liter **1000** ml entspricht.

Zusammenhang: 1 l = **10** dl = **100** cl = **1000** ml = 1000 cm³

1 ml = **1** cm³

Übungsaufgaben:

1

Wie viel Gläser zu 2 cl können aus einer 0,75-l-Flasche ausgeschenkt werden, wenn Ausschankverluste unberücksichtigt bleiben?

37 Gläser



2

Aus einer 0,7-l-Flasche wurden 7 Gläser zu 4 cl ausgeschenkt. Ermitteln Sie rechnerisch den Rest in der Flasche in cl.

42 cl



3

Beim Stadtfest wurden 55 Literflaschen Weißwein Hausmarke in Viertelliter-Gläsern zu 5,00 € ausgeschenkt. Es wird erfahrungsgemäß mit einem Ausschankverlust von 15 % gerechnet.

3.1 Wie viel Viertel wurden ausgeschenkt?

187 Viertel



3.2 Wie hoch waren die Einnahmen aus dem Weißweinausschank?

935 €



4

Ein 50-l-Fass Pilsner wird angestochen und in 0,4-l-Gläser abgefüllt. Der Zapfverlust wird mit 5 % kalkuliert.

4.1 Wie viel l Bier gelten als Zapfverlust?

2,5 l



4.2 Wie viele Gläser konnten voll gefüllt werden?

118 Gläser



5

Grapefruitsaft wird frisch gepresst. Die Früchte werden zum Saisonpreis von 0,85 €/kg bezogen. Der Pressverlust beträgt 60 %.

Wie viel kostet ein 1,5-l-Krug für das Frühstücksbüfett (1 l \triangleq 1 kg)?

3,19 €



6

Ermitteln Sie den Materialpreis einer Portion Kaffee (24 g gemahlener Kaffee) ohne Milch und Zucker, wenn der Kaffee mit 9,10 €/kg eingekauft wird.

0,22 €



7

Für Fischfumat rechnet man lt. Rezept für 100 Portionen 1 l Weißwein. Wie viel Portionen lassen sich aus einer 0,75-l-Flasche Weißwein herstellen?

75 Portionen



8

Je Portion Obstsalat werden 2 ml Maraschino zum Aromatisieren kalkuliert. Eine Flasche reicht erfahrungsgemäß zum Aromatisieren von 125 Portionen Obstsalat. Welche Füllmenge in l hat die Maraschinolikör-Flasche?

0,25 l



Name:

Klasse:

Datum:



In der Betriebspraxis kann mit dem Kalkulationsfaktor einfach kalkuliert werden. Er ergibt sich aus der **Teilung** des **Inklusivpreises durch die Materialkosten**.

MERKE

$$\text{Kalkulationsfaktor} = \frac{\text{Inklusivpreis}}{\text{Materialkosten}}$$



Stellen Sie die Formel nach dem Inklusivpreis und dem Materialpreis um:

$$\text{Inklusivpreis} = \text{Materialkosten} \cdot \text{Kalkulationsfaktor}$$

$$\text{Materialkosten} = \frac{\text{Inklusivpreis}}{\text{Kalkulationsfaktor}}$$

Musteraufgabe 1: Ermitteln des Kalkulationsfaktors

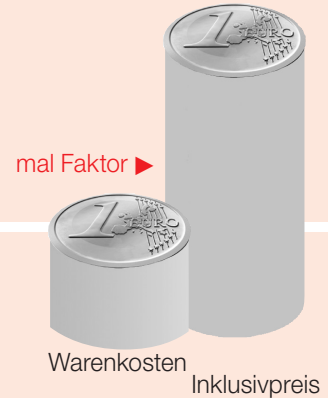
Ein Menü hat einen Materialeinsatz von 7,20 €. Der Inklusivpreis beträgt 27,90 €. Ermitteln Sie den Kalkulationsfaktor.

Lösungsweg:

$$\text{Inklusivpreis} : \text{Materialpreis} = \text{Kalkulationsfaktor}$$

$$27,90 \text{ €} : 7,20 \text{ €} = 3,9$$

Der Kalkulationsfaktor beträgt 3,9.



Musteraufgabe 2: Ermitteln der Materialkosten

Ein Gast möchte für ein Menü maximal 35,00 € ausgeben. Wie hoch kann der Materialeinsatz sein, wenn der Kalkulationsfaktor 4,0 beträgt?

Lösungsweg:

$$\text{Inklusivpreis} : \text{Kalkulationsfaktor} = \text{Materialkosten}$$

$$35,00 \text{ €} : 4,0 = 8,75 \text{ €}$$

Die Materialkosten dürfen höchstens 8,75 € betragen.

Musteraufgabe 3: Ermitteln des Inklusivpreises

Der Materialeinsatz für ein Menü beträgt 5,30 €. Ermitteln Sie den gerundeten Inklusivpreis, wenn der Kalkulationsfaktor 3,5 beträgt.

Lösungsweg:

$$\text{Materialkosten} \cdot \text{Kalkulationsfaktor} = \text{Inklusivpreis}$$

$$5,30 \text{ €} \cdot 3,5 = 18,55 \text{ € gerundet}$$

Der Inklusivpreis beträgt 18,55 €.

Copyright Verlag Handwerk und Technik, Hamburg

Übungsaufgaben:

1	Das Hochzeitsmenü wird zu einem Kartenpreis von 68,00 € angeboten. Ermitteln Sie den Kalkulationsfaktor bei Materialkosten von 15,50 €.	Kalkulationsfaktor	4,4	
2	Spiegeleier werden zu 7,20 € angeboten. Ermitteln Sie den Kalkulationsfaktor, wenn die Materialkosten bei 1,90 € liegen.	Kalkulationsfaktor	3,8	
3	Ein Ostermenü kostet im Verkauf 38,90 €. Ermitteln Sie den Materialpreis, wenn der Kalkulationsfaktor 4,3 beträgt.	Materialkosten	9,05 €	
4	Gebratener Hasenrücken mit Rotkohl und Herzoginkartoffeln wird zu 28,90 € angeboten. Ermitteln Sie die Materialkosten bei einem Kalkulationsfaktor von 4,1.	Materialkosten	7,05 €	
5	Für Scholle Finkenwerder Art werden 4,60 € Materialeinsatz kalkuliert. Ermitteln Sie den Inklusivpreis bei einem Kalkulationsfaktor von 4,5.	Inklusivpreis	20,70 €	
6	Rinderfilet Wellington wird im Materialeinsatz mit 8,89 € veranschlagt. Wie hoch ist der Inklusivpreis bei einem Kalkulationsfaktor von 3,6?	Inklusivpreis	32,00 €	
7	Der Küchenerlös (Nettoumsatz) eines Speiserestaurants beträgt 306 194 €. Die Materialkosten beliefen sich auf 96 880 €. Ermitteln Sie den Kalkulationsfaktor.	Kalkulationsfaktor	3,8	
8	Wie ändert sich der Kalkulationsfaktor? Unterstreichen Sie Zutreffendes.	8.1 Bei einer Kalkulation bleibt der Inklusivpreis, es steigen die Materialpreise. Kalkulationsfaktor	<u>steigt</u> <u>sinkt</u>	
		8.2 Der Inklusivpreis steigt, die Materialpreise bleiben. Kalkulationsfaktor	<u>steigt</u> <u>sinkt</u>	

Name:

Klasse:

Datum:



Fische sind sehr hochwertige Zutaten, bei deren Vorbereitung relativ große Verluste auftreten. Deshalb ist es wichtig, die Ausbeute zu kennen. Grundlage stellt die **Prozentrechnung** dar.



Ergänzen Sie den folgenden Merksatz:

MERKE

Fischabschnitte können zur Herstellung von

Brühen

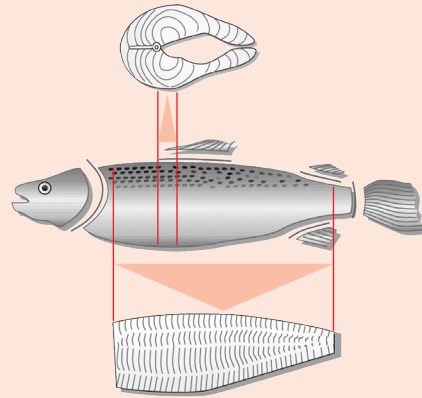
und

Saucen

verwendet werden.

Musteraufgabe: Der Küchenchef hat 35 kg Rotbarsch, ohne Kopf, zum Preis von 349,65 € eingekauft. Der Vorbereitungsverlust beträgt 38 % und der Zubereitungsverlust 15 %.

- 1 Errechnen Sie, wie viel tischfertige Portionen zu 180 g hergestellt werden können.
- 2 Berechnen Sie den Materialpreis von 1 Portion Rotbarsch.
- 3 Wie hoch ist der Einkaufspreis von 1 kg Rotbarsch?



Lösungsweg:

- 1 $100\% \triangleq 35 \text{ kg}$
 $62\% \triangleq x$ $x = 21,7 \text{ kg}$
 $100\% \triangleq 21,7 \text{ kg}$
 $85\% \triangleq x$ $x = 18,445 \text{ kg}$
 $18,445 \text{ kg} : 0,18 \text{ kg/Portion} = 102 \text{ Portionen}$

Es können 102 Portionen hergestellt werden.

- 2 $349,65 \text{ €} : 102 \text{ Portionen} = 3,43 \text{ €/Portion}$
Der Materialpreis für 1 Portion Rotbarsch beträgt 3,43 €.
- 3 $349,65 \text{ €} : 35 \text{ kg} = 9,99 \text{ €/kg}$
Der Einkaufspreis für 1 kg Rotbarsch beträgt 9,99 €.

Übungsaufgaben:

- 1 Schollen werden zum Preis von 10,95 €/kg angeboten. Beim Filetieren tritt ein Verlust von 42 % und beim Dünsten von 16 % auf.

1.1	Errechnen Sie, wie viel kg Schollen bestellt werden müssen, wenn 25 Portionen zu 160 g herzustellen sind.	8,21 kg	
1.2	Berechnen Sie den Materialpreis für eine tischfertige Portion von 160 g.	3,60 €	
- 2 Für 10 Portionen gedünstete Zanderfilets liegen folgende Rezeptur und Preise vor: 2,2 kg Zanderfilets zu 15,95 €/kg, 0,05 kg Butter zu 3,00 €/kg, 0,25 l Weißwein zu 3,20 €/l, 0,75 l Fischvelouté zu 1,15 €/l und Würzmittel zu insgesamt 0,50 €.

2.1	Wie hoch ist der Materialpreis für 1 Portion?	3,74 €	
2.2	Rechnen Sie die Rezeptur auf 48 Portionen um.		
	Zanderfilets: 10,56 kg ; Butter: 0,24 kg ; Weißwein: 1,2 l ; Fischvelouté: 3,6 l		
- 3 3,5 kg Hecht werden zum Preis von 24,15 € geliefert. Der Putzverlust beträgt 26 % und der Zubereitungsverlust 18 %.

3.1	Wie viel Portionen zu 150 g können angerichtet werden?	14 Portionen	
3.2	Wie hoch ist der Materialpreis für 1 Portion?	1,73 €	
3.3	Berechnen Sie den Einkaufspreis für 1 kg Hecht.	6,90 €	
- 4 Auf der Karte wird gegrillter Heilbutt angeboten. Die anrichtefertige Portion wiegt 0,16 kg. Der Grillverlust beträgt 31 % und der Vorbereitungsverlust 48 %.

4.1	Wie viel kg Heilbutt müssen für 32 Portionen bestellt werden?	14,27 kg	
4.2	Der Preis für 1 kg Heilbutt beträgt 18,90 €. Berechnen Sie den Materialpreis für eine Portion.	8,43 €	

Name:

Klasse:

Datum:



Aktionen sind besondere Maßnahmen zur **Verkaufsförderung**. Ziele von Aktionen sind beispielsweise Umsatzsteigerung, Gästegewinnung oder die Erhöhung des Bekanntheitsgrades.



Ordnen Sie die folgenden Wörter in den Merksatz ein: direkt, Verkaufs, Maßnahmen, Methoden.

MERKE

Verkaufsförderung sind alle **Maßnahmen** und **Methoden** am Ort des **Verkaufs**, mit dem Gäste **direkt** angesprochen werden.

MERKE

Werbeerfolg = Umsatzsteigerung : Kosten der Werbemaßnahmen

Werbeerfolg = 1; neutral, Maßnahmen kaum spürbar

Werbeerfolg > 1; erfolgreich, positive Entwicklung

Werbeerfolg < 1; erfolglos, negative Entwicklung



Musteraufgabe: Eine Werbeaktion für das mit Front-Cooking-Bereich umgestaltete Restaurant verursachte Kosten von insgesamt 2 500,00 €. Nach Inbetriebnahme wird eine Umsatzsteigerung in Höhe von 5 780,00 € festgestellt. Berechnen Sie den Werbeerfolg mithilfe der obigen Formel. Runden Sie auf eine Kommastelle.

Lösungsweg:

$$\text{Werbeerfolg} = 5\,780,00 : 2\,500,00 \text{ €} = 2,3$$

Der Werbeerfolg beträgt 2,3.



Beurteilen Sie anschließend den Erfolg der Werbeaktion, indem Sie das entsprechende Kästchen ankreuzen:

Neutral

Erfolgreich

Erfolglos

Übungsaufgaben:

1

Das im Vorjahr eröffnete Restaurant *Harzperle* hat seit seiner Eröffnung einen Umsatz von 388 500,00 €. Für Werbemaßnahmen wurden in diesem Jahr 7 780,00 € ausgegeben. Berechnen Sie den Prozentsatz vom Umsatz, der für die Werbemaßnahmen ausgegeben wurde.

2 % des Umsatzes



2

Für eine Werbeaktion hat ein Unternehmen 6 500,00 € aufgewendet. Die Buchhaltung stellt eine Umsatzsteigerung von 13 600,00 € fest.

2.1 Ermitteln Sie die Kennzahl für die Wirtschaftlichkeit der Werbeaktion.

Kennzahl

2,1



2.2 Um wie viel % ändert sich die Wirtschaftlichkeit/der Werbeerfolg, wenn bei gleichen Kosten nur eine Umsatzsteigerung von 9 875,00 € erzielt wird?

Werbeerfolg

28,6 % schlechter



3

Das Ausflugsrestaurant *Seeblick* konnte aufgrund erfolgreicher Werbe- und Servicemaßnahmen eine Umsatzsteigerung von 14 % erreichen. Im Monat Juli wurden 15 000,00 € mehr eingenommen als im Vormonat.

3.1 Berechnen Sie den Juni-Umsatz und den Gesamtumsatz im Juli.

Umsätze Juni

107 142,86 €



Umsätze Juli

122 142,86 €



3.2 Berechnen Sie den Werbeerfolg im Juli, wenn 5 000,00 € an Werbung investiert wurden.

Werbeerfolg Kennziffer

3



4

Das Restaurant *Bel Étage* zahlt 4 675,00 € für eine Werbeaktion im Rahmen der Spezialitätenwoche Elsässer Lebensart, die Umsatzsteigerung beträgt 10 354,00 €. Das Restaurant *Wolke* wendet hingegen 2 400,00 € für die Werbung seiner Spezialitätenwoche *Essen wie Gott in Frankreich* auf und erzielt eine Umsatzsteigerung von 7 000,00 €.

4.1 Berechnen Sie den Werbeerfolg beider Unternehmen.

Werbeerfolg Restaurant *Bel Étage*

2,2



Restaurant *Wolke*

2,9



4.2 Um wie viel % unterscheidet sich der Werbeerfolg beider Restaurants?

Höherer Werbeerfolg des Restaurants *Wolke*

31,8 %



Name:

Klasse:

Datum: