

INHALTSÜBERSICHT

Allgemeines über die Problematik der Preisbildung	11
Die neue Preisauszeichnungsverordnung	12
Allgemeines zur Küchenkalkulation	15
Die einfache Aufschlagskalkulation	16
Differenzierende Zuschlagskalkulation	20
Die retrograde Preiskalkulation	31
Die Abteilung KÜCHE im Rahmen einer Gesamtbetriebsbeurteilung	37
Die Deckungsbeitragsrechnung	49
Die Küchenkalkulationstabelle	54
Dokumentation Gastgewerbe NW	56
Die Entwicklung der einzelnen Kostenarten	57
Die Preisentwicklung	58
Lebenshaltung im Bundesgebiet	60
Kalkulation von Brühen	62
Berechnung von Suppeneinlagen	77
Kalkulation von Suppen	79
Kalkulation von Fischgerichten, Krusten- und Weichtieren	99
Klassifizierung der Krustentiere, Weichtiere und Stachelhäuter	118
Kalkulation von Eierspeisen	124
Kalkulation von Fleischgerichten	128
Kalkulation von Pfannengerichten	153
Gewichtsmengen von Pfannengerichten	161
Gewichtsmengen für übrige Fleischstücke	163
Gewichtsmengen für Fischgerichte	164
Kalkulation von Gemüsegerichten	165
Kalkulation von Teigwarengerichten	175
Kinderteller, Senlorenteller, Touristenteller	175
Kalkulation von Kartoffelgerichten	182
Kalkulation von kalten Platten	187
Canapés	197

Kalkulation von Süßpelsen	201
Kalkulation von Kuchen	207
Menü-Kalkulation	212
Kalkulation von kalten Büfets	295
Berechnung von Garniturmitteln	320
Kalkulation von Stadtküchen-Lieferungen	322
Kalkulation in der Gemeinschaftsküche	324
Betriebsabrechnung einer Werksküche	339
Kalkulation von Küchengetränken	344
Durchschnittsberechnungen von Waren-Einkaufspreisen	352
Einkauf, Lagerhaltung, Lagerumschlag	356
Das Budget	361
Beispiel einer monatlichen Chefinformation	365
Wildhandelsbuch	367
Formular Küchenbericht	369
Formular Büfettbericht	370
Muster Umsatzbericht	371
Muster für eine Troncabrechnung	373
Muster für ein Weinbuch	375
Muster eines Wareneingangsbuches	376
Muster eines Kassenbuches	377
Gewichtsverteilung bei Schlachttieren	378
Tabelle der Ausschachtungsgewichte	382
Pökelzeit für Fleischwaren	382
Gewichtsverluste bei der Zubereitung	383
Hitzgrade der Fettarten	384
Saison-Kalender	384
Obst-Abfallberechnungen	389
Nährstoff-Tabelle	390
Allgemeines zur Küchenmeisterprüfung	392
Die Serviermeisterprüfung	394
Die Währungen der verschiedenen Staaten	395
Erfahrungswerte zum Vergleich (Anwendung der Küchenkalkulationstabelle)	397