

# INHALTSÜBERSICHT

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

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