

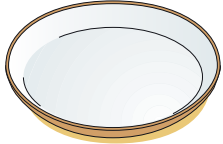
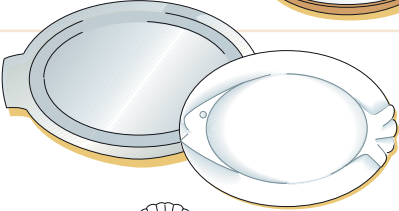
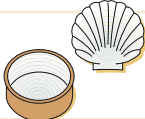
Tassen, Kannen, Kännchen

🇫🇷 *tasses w, pots m, burettes w* 🇬🇧 *cups, jugs/pots*

Bezeichnung	Merkmale, Verwendung	
Suppentasse 🇫🇷 <i>tasse w à consommé m</i> 🇬🇧 <i>consommé cup, soup cup</i>	0,05 l–0,2 l Inhalt; 1 oder 2 Henkel; für klare Suppen, Brühen; als Consommé-Schale etwas kleiner; in Stahltassen angerichtete Suppen werden am Tisch des Gastes in tiefe Teller umgefüllt	
Getränketasse 🇫🇷 <i>tasse w</i> 🇬🇧 <i>cup</i>	0,05 l–0,15 l Inhalt; verschiedene Formen für Kaffee, Kaffeespezialitäten, Schokolade, Tee und Mokka	
Saucengießer 🇫🇷 <i>saucière w</i> 🇬🇧 <i>sauce boat, gravy boat</i>	0,1 l–0,2 l Inhalt; unterschiedliche Größen und Formen, teils als Gießer; für warme und kalte Saucen sowie für flüssige Buttermischungen	
Kanne 🇫🇷 <i>pot m / cafetière w / théière w / chocolatière w</i> 🇬🇧 <i>pot</i>	0,1 l–1,5 l Inhalt; für 2, 4 und mehr Tassen Tee (bauchig), Kaffee, Kakao, Mokka	
Kännchen 🇫🇷 <i>burette w / petit pot m</i> 🇬🇧 <i>small pot</i>	Milch- und Sahnekännchen, 0,02 l–0,1 l Inhalt; Porzellan, Metall, Glas; eingesetzt auf Gästetisch für Frühstück und Kaffeegeschäft	

Formen, Platten, Verschiedenes

🇫🇷 *moules w, plats m, divers* 🇬🇧 *baking tins, dishes, various*

Bezeichnung	Merkmale, Verwendung	
Auflauf-, Backform 🇫🇷 <i>moule m à soufflé m à gratin m, soufflé m moule moule m à gâteaux m</i> 🇬🇧 <i>mould, baking mould</i>	Runde oder ovale feuerfeste Formen zum Zubereiten und Servieren von Aufläufen, zum Gratinieren und Anrichten; für Gemüse, Fisch, Teigwaren, Kartoffeln, Fleisch	
Platte 🇫🇷 <i>plat m</i> 🇬🇧 <i>platter, plate</i>	Porzellan, Silber, Edelstahl; zum Vorlegen oder für den Nachservice von Fleisch, Fisch (kein Silber)	
Ragout-fin-Schale 🇫🇷 <i>cocotte w, ramequin m</i> 🇬🇧 <i>cocotte</i>	Kleine runde oder muschelartige feuerfeste Form; zum Anrichten und Überbacken von feinen Ragouts	
Schüssel 🇫🇷 <i>plat m</i> (Suppe: <i>soupière w</i>) 🇬🇧 <i>dish</i> (Suppe: <i>tureen, Salat, Dessert: bowl</i>)	Verschiedene Größen, aus Glas, Porzellan, Metall; zum Anrichten und Servieren von Gemüse- und Sättigungsbeilagen, Salaten und Desserts; als Suppenschüsseln/-terrinen zum Anrichten und Servieren von Suppen mit grober Einlage sowie von Eintöpfen	
Zuckerdose 🇫🇷 <i>sucrier m</i> 🇬🇧 <i>sugar bowl</i>	Behältnis aus Porzellan, Metall, Glas; für Zucker, eingesetzt bei Kaffee, Tee, Grog	



10 Arbeiten im Servicebereich

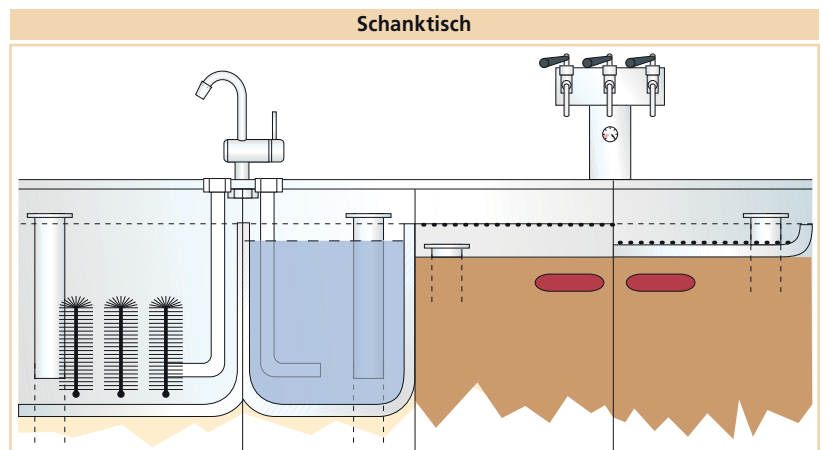
10.1 Büfett

Büfettaufbau

Das Büfett – gemeint ist das Getränkebüfett – ist als hygienischer Schwerpunkt anzusehen, da vom Büfett aus die Getränke dem Servicepersonal, bei Selbstbedienung dem Gast direkt übergeben werden.

Mittelpunkt des Getränkebüfetts ist der Schanktisch mit Zapfsäulen für Bier und alkoholfreie Getränke im offenen Ausschank.

Der Schanktisch ist Bestandteil der Getränkeschankanlage, zu der Bierkeller/Kühlraum und die Getränkeleitungen zählen.



Checkliste	
Tagesarbeiten am Büfett	
	Gläserspüle reinigen
	Kaffeemaschine entleeren und säubern
	Tagesreinigung der Zapfanlage
	Reinigungs- und Pflegemittel auffüllen
	Flächen und Fußböden säubern
Turnusmäßige Arbeiten am Büfett	
	Zapfanlage säubern
	Betriebsbuch: Eintragungen über die Säuberung
	Eisbereiter säubern
	Kühlanlagen abtauen und reinigen

Zum Schanktisch gehören eine Gläserreinigungsanlage (Spülbecken und Spülmaschine), diverse Kühlfächer, eine Entkorkmaschine, im zunehmenden Maße auch Kaffee- und Espressomaschinen. Verschiedentlich sind Glasvitrinen für Konditoreierzeugnisse mit einbezogen.

Am Rückbüfett sind Aufbewahrungsschränke für Gläser und ungekühlte Getränke zu finden. Außerdem sind häufig Eiskwürfelbereiter und eine Registrierkasse vorhanden.

Eine Geschirrspülmaschine, meist in einem Nebenraum, dient dem Säubern von Gläsern. Servicegeräte werden ebenfalls in diesem Nebenraum gesäubert und gelagert.

Etagenfrühstück

Gäste tragen die Frühstückswünsche am Vortag in eine Bestellliste für den folgenden Morgen ein, an dem das gewünschte Frühstück im Zimmer serviert werden soll. Beim Etagenfrühstück von zwei und mehr Gästen wird ein besonderer Frühstückstisch eingedeckt.

Mise en place: Am Vortag Plateaus, Plateautücher, Geschirr, Besteck und Servietten bereitstellen.

Im Service sind zurückhaltende Höflichkeit und Diskretion erforderlich.

Thermosfrühstück

Sonderform des Etagenfrühstücks für Gäste, die vor den Frühstückszeiten abreisen.



Etagenfrühstück (*petit déjeuner dans la chambre/breakfast in guest's room*) kann ein einfaches oder erweitertes Frühstück sein.



Bei Frühstücks- und Brunchgedecken wird traditionell die vorgewärmte Tasse beim Service der Getränke eingesetzt.



- 1 Erläutern Sie unterschiedliche Frühstücksarten.
- 2 Beurteilen Sie den Nährwert eines einfachen Frühstücks.
- 3 Beurteilen Sie den Nährwert eines Früchtemüslis zum Frühstück.

MENU

Hotel Rheinblick
Rheinpromenade 7
D-50678 Köln

Roomservice

Der Zimmerservice im Hotel Rheinblick ist für Sie rund um die Uhr verfügbar.
Wählen Sie zu allen Tageszeiten aus unserer abwechslungsreichen Menükarte.

Beginnen Sie den Morgen mit einem Frühstück im Bett zum Pauschalpreis von 25,00 € je Gast.

Für Ihre Frühstücksbestellung nutzen Sie bitte den Zimmertüranhänger und hängen Sie Ihre Bestellung bis 3.00 Uhr morgens von außen an Ihre Zimmertür.

Das Zimmerfrühstück servieren wir Ihnen gern zwischen 6.30 Uhr und 11.00 Uhr.

Sollten Sie Ihr Frühstück zu einer anderen Uhrzeit wünschen, drücken Sie bitte die Service-Taste auf dem Zimmertelefon.

Roomservice
Frühstück im Bett

Meine Bestellung:
Zum Inklusivpreis von 25 € je Gast

Hotel Rheinblick
Rheinpromenade 7
D-50678 Köln

Frühstücksbestellung
Bitte hängen Sie Ihre Bestellung für das morgige Frühstück bis 3.00 Uhr morgens von außen an Ihre Zimmertür.

Zimmernummer: 131
Gästeanzahl: 2
Datum: 16.3.20..

Gewünschte Uhrzeit:

6.30 – 7.00 Uhr ☐	7.00 – 7.30 Uhr ☐
7.30 – 8.00 Uhr ☐	8.00 – 8.30 Uhr ☐
8.30 – 9.00 Uhr ☐	9.00 – 9.30 Uhr ☒
9.30 – 10.00 Uhr ☐	10.00 – 10.30 Uhr ☐
10.30 – 11.00 Uhr ☐	

1 Portion Kaffee <u>1</u>	1 Portion Kaffee, entcoffiniert <u>1</u>
1 Portion Tee <u>1</u>	1 Portion Kakao <u>1</u>
Croissant Stück <u>1</u>	Brötchen Stück <u>4</u>
Brotauswahl	
1 Portion Butter <u>2</u>	1 Portion Margarine <u>1</u>
1 Portion Konfitüre <u>2</u>	1 Portion Honig <u>1</u>
1 Portion Käse <u>1</u>	1 Portion Truthahn-Aufschnitt <u>1</u>
1 Portion Salami <u>1</u>	1 Stück Tafelobst (Banane) <u>1</u>
1 Stück Naturjoghurt <u>1</u>	1 Glas Orangensaft <u>1</u>
1 Portion Rührei <u>1</u>	

Extras:

1 Bio-Ei, 5 min gekocht	EUR 1,00 <u>2</u>
2 Bio-Spiegeleier	EUR 1,50
1 Portion Champignons	EUR 1,50
1 Portion Bratkartoffeln	EUR 1,50
1 Paar Wiener Würstchen	EUR 2,00
1 Portion Schinkenspeck	EUR 2,00
1 Portion Bircher Müsli	EUR 2,00
1 Portion Porridge mit Sahne	EUR 2,00 <u>1</u>

Besondere Wünsche: Bernd Meier

Unterschrift des Gastes: Bernd Meier

Klarheit, Wahrheit, Aktualität

Die Bezeichnungen sollen hinsichtlich Rohstoffqualität, Zubereitung und Service eindeutig sein. Auf eine ständige Aktualisierung der Speisekarte ist in dieser Hinsicht Wert zu legen.

Auch Übertreibungen sind zu vermeiden, ebenso Doppelbenennungen (Pleonasmen): Beispiele dafür sind Edellachs, Mastpoularde.

Falls Fantasiebezeichnungen unbedingt notwendig sind, müssen sie erläutert werden.



Bachforelle oder Zuchtforelle, Jungschweinerücken oder Schweinerücken

Unklar sind die Bezeichnungen:

Kartoffeln, Salat, Nachtisch, Tagessuppe, Käseauswahl

*Anstatt Salate nach der Art des Hauses besser: Blattsalate aus dem Hausgarten
Bündner Fleisch muss aus Graubünden stammen, original Dresdner Christstollen muss aus der Region Dresden kommen.*

Hauptgerichte

Kross gebratene Maispoureladenbrust

in süß-sauer Sauce auf Frühlingsgemüse
dazu Wildreis 1,2,8,17,18,I,L

17,50 €

Am Stück gebratenes Schweinefilet

auf Pfefferrahmsauce
mit buntem Gemüse und Butternudeln 1,3,12,A,C,G,I,J

18,00 €

Hausgemachter Rostbraten

auf Sauerkraut mit Bratensauce
Maultasche und hausgemachten Spätzle A,C,G,I,J

19,50 €

Rinderleber vom Grill

in Balsamicojus mit Kirschen
dazu Kartoffelstampf und gemischter Salat 1,2,18,A,G,J,L

17,50 €

Orginal Wiener Schnitel

mit Preiselbeeren, Pommes frites
und gemischtem Salat 1,3,12,A,C,G,I,J

19,50 €

A) Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	D) Fisch	I) Sellerie
B) Krebstiere	G) Milch und Lactose	J) Senf
C) Eier	H) Schalenfrüchte/Nüsse	L) Schwefeldioxid und Sulfite
1) mit Konservierungsstoff	9) geschwefelt	17) Säuerungsmittel
2) mit Farbstoff	11) coffeinhaltig	18) mit Phosphat
3) mit Antioxidationsmittel	12) mit Geschmacksverstärker	18) mit Aromastoffen

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Auszug aus einer Speisekarte mit den gesetzlichen Vorgaben:

- Preise
- Allergene
- Zusatzstoffe

Klassische Bezeichnungen

Klassische Bezeichnungen sind nur dann gerechtfertigt, wenn die Zubereitung der betreffenden Speise fachlich original erfolgt.

Garnituren

Die französische Bezeichnung à la wird im Deutschen mit dem Verhältniswort auf oder nach übersetzt. Das Weglassen des Bindewortes ist weniger üblich, widerspricht jedoch nicht den Rechtschreibregeln. In diesem Falle darf jedoch kein Komma gesetzt werden.

Fachwissenschaftliche Exaktheit

Auch die fachwissenschaftliche Aussage muss beachtet werden. Das bezieht sich auf Rohstoffbezeichnungen und auf Zubereitungsverfahren.

*Cordon bleu muss aus Kalbfleisch sein.
Ansonsten ist folgende Kennzeichnung notwendig: Cordon bleu vom Schwein oder die Speise ist unter der Rubrik „Schweinefleischgerichte“ aufgeführt.*

*auf Basler Art, nach Schweizer Art,
Schwarzwaldforelle Müllerinart*

*Eiklar oder Weißer oder Eiweiß, in Butter
gebraten oder gedünstet, in Butter geröstet
oder gebraten*

14.3 Gästegruppen

🇫🇷 groupes *m* de clients *m* 🇬🇧 guest groups

Gäste können – unabhängig vom Gästetyp – besonderen Gruppen angehören, die vonseiten des Servicepersonals einen besonderen Umgang erforderlich machen.

Gästegruppe

Einzelgast (Single)

legt besonderen Wert auf die Platzierung.



Fachgerechter Umgang

Bei ihm ist die Platzierung besonders sorgfältig vorzunehmen. Falls es nicht ausdrücklich anders gewünscht wird, sollte der Einzelgast einen Tisch separat bekommen, der weder zu stark im Mittelpunkt noch in einer Ecke steht. Ein kleines Gespräch kann durchaus als angenehm empfunden werden. Gegebenenfalls ist auf ausliegende Presseerzeugnisse hinzuweisen bzw. sie sind zu präsentieren.

Kinder

sind die Gäste der Zukunft, die vom Servicepersonal entsprechend gewürdigt werden sollten. Kinder haben eigene Wünsche und Vorstellungen, die nicht immer mit einer gesundheitsfördernden Kost übereinstimmen. Kinder können je nach Alter nicht lange still sitzen und langweilen sich bei Tisch. Fühlen sie sich im Restaurant wohl, drängen sie die Eltern zu weiteren Besuchen.



Kindern das Essen vor den Erwachsenen servieren. Eltern bei der Beratung der Kinder unterstützen. Kinder in das Verkaufsgespräch einbeziehen und ihnen Aufmerksamkeit schenken (Kinderstühle, -sitze, -speisekarte, -speisen usw.). Kleine Belohnungen geben. Wünsche nach zusätzlichen Tellern, Besteck erfüllen. Mal- und Spielsachen gehören mittlerweile zum Standardservice.

Frauen

legen Wert darauf, vollkommen gleichberechtigt akzeptiert zu werden.



Sie wählen den Wein selbst aus, sie verkosten ihn gegebenenfalls und sie begleichen natürlich auch die Rechnung in Anwesenheit des männlichen Begleiters. Das sind Selbstverständlichkeiten, die die Gleichberechtigung von Mann und Frau praktisch ausdrücken und die vom Servicepersonal diskret zu berücksichtigen sind.

Senioren

sind eine Personengruppe mit starken Unterschieden, die von beeindruckender Vitalität bis zur Gebrechlichkeit reichen. Oftmals sind die Seh- und die Hörfähigkeit beeinträchtigt. Auch hier gilt eine gleichberechtigte Behandlung.



Behandlung mit Respekt und Geduld. Durch zuvorkommende Behandlung lassen sich mitunter Stammgäste gewinnen. Das Servicepersonal sollte mehr als sonst behilflich sein. Seniorenteller anbieten. Leichte, bekömmliche Speisen, die gut zu kauen sind, werden bevorzugt. Oft benötigen sie besondere Kostformen oder wünschen auch nur verminderte Portionen. Die Übernahme des für ältere Gäste mitunter beschwerlichen Wegs zum Selbstbedienungsbuffet sollte das Servicepersonal anbieten.

Menschen mit Beeinträchtigungen

möchten zuvorkommend und gleichberechtigt behandelt werden.



Diskret, dem Grad der Beeinträchtigung entsprechend, Hilfe anbieten und Geduld aufbringen. Übertriebene Hilfsbereitschaft oder gar Mitleidsäußerungen sollten unterbleiben. Die Platzierung sollte angemessen sein, das betrifft insbesondere Rollstuhlfahrer. Mitunter – bei Sprachstörungen oder geistig Behinderten – kann das Verkaufsgespräch über die Begleitperson erfolgen.

16 Beratung fremdsprachiger Gäste

 *conseiller les hôtes m de langue w étrangère*

 *advising foreign-speaking guests*

Der Gastronom sollte seine ausländischen Gäste in den Weltsprachen **Englisch** oder **Französisch** beraten können. Dies ist ein Zeichen der Gastfreundschaft, führt zur Zufriedenheit der Gäste und letztlich zum geschäftlichen Erfolg. **Französisch** gilt zudem als internationale Küchensprache und Sprache der Gourmets.

Einfache Kenntnisse über Ausspracheregeln, notwendige Redensarten und Fachausdrücke gehören zur gastronomischen Grundausbildung.

16.1 Angebotskarten

 *carte w*  *card*

Die folgende Speisenauswahl ermöglicht Übungen zur Fachberatung der Gäste in französischer und englischer Sprache.

			
Vorspeisen	€	Hors-d'œuvre	Appetizers
Schinkencocktail, Toast	3,70	Cocktail <i>m</i> de jambon <i>m</i> , toast <i>m</i>	Ham cocktail, toast
Geräuchertes Seelachs-filet, Sahnemeerrettich, Schwarzbrot	4,10	Filet <i>m</i> de lieu <i>m</i> noir fumé, crème <i>w</i> de raifort <i>m</i> , pain <i>m</i> noir	Smoked saithe, horseradish cream, black bread
Muscheln vom Grill, Knoblauch-Baguette	4,40	Moules <i>w</i> grillées, baguette <i>w</i> à l'ail <i>m</i>	Grilled mussels, garlic baguette
Überbackenes Kalbsragout in Blätterteigpastetchen	4,50	Bouchées <i>w</i> au ragoût <i>m</i> fin gratiné	Patties with gratinaded veal stew
Suppen		Potages	Soups
Klare Ochsenschwanzsuppe, Käsestange	2,20	Oxtail <i>m</i> clair, bâtonnet <i>m</i> au fromage <i>m</i>	Clear oxtail soup, cheese stick
Brokkolirahmsuppe mit Weißbrotwürfeln	2,20	Crème <i>w</i> de brocoli <i>m</i> aux croûtons <i>m</i>	Broccoli cream soup with croutons
Hauptgerichte		Plats principaux	Main courses
Chicorée-Salat mit gerösteten Mandeln, Vollkornbrötchen	5,20	Salade <i>w</i> d'endives <i>w</i> aux amandes <i>w</i> sautées, petit pain <i>m</i> complet	Chicory salad with toasted almonds, whole-meal roll
Spiegeleier, Spinat, Rahmkartoffeln	5,60	Œufs <i>m</i> sur le plat, épinards <i>m</i> , pommes <i>w</i> de terre <i>w</i> à la crème	Fried eggs, spinach, creamed potatoes
Forelle Müllerinart, Petersilienkartoffeln	9,30	Traite <i>w</i> meunière, pommes <i>w</i> de terre <i>w</i> persillées	Trout meuniere, parsley potatoes
Kalbsbraten mit Sahneseauce, Karotten, Spätzle	9,00	Rôti <i>m</i> de veau <i>m</i> à la crème, carottes <i>w</i> , spetzli <i>m</i>	Veal roast with cream sauce, carrots, spätzle



Grundregeln der französischen Sprache

- Verschiedenheit von Schreibweise und Aussprache (Fonetik)
- Aussprachezeichen und Lautarten (Nasal-laute, weichgemachte Laute, Doppelvokale) beachten
- Keine Betonung, wobei der Auslaut des Wortes meist nicht gesprochen wird
- Adjektive und Partizipien stehen überwiegend hinter dem Substantiv, richten sich in Geschlecht und Zahl nach dem Substantiv, zu dem sie gehören
- Zusammengesetzte Substantive werden mit Hilfe einer Präposition gebildet

Grundregeln der englischen Sprache

- Besondere Ausspracheregeln bei Selbst-, Um- und Zwielaute
- Adjektive sind in Geschlecht und Zahl unveränderlich, außer der unregelmäßigen Steigerung; sie stehen vor dem Substantiv, zu dem sie gehören.

Wichtige französische Ausspracheregeln

Aussprachezeichen (Akzente) werden stets gesprochen

- é accent aigu: geschlossener Laut (*café*)
- è accent grave: offener Laut (*à la crème*)
- ê accent circonflexe: gedehnter Laut: â, é, î, ô, û (*rôti*)
- ç cédille: scharfes, stimmloses „ß“ (*français*)

Aussprache der Konsonanten (Mitlaute)

- c vor e, wie *B* (*merci*), sonst wie *k* (*carte*)
- g vor e, wie *weiches sch* (*gelée*)
- h wird nicht gesprochen
- j wie *sch* (*jour*)
- q wie *k* (*boutique*)

Aussprache der Vokale (Selbstlaute)

- u wie *ü* (*menu*)

Aussprache der Nasallaute

- *am/an* nasalisiert wird „a“ (*chambre*)
- *im/in* nasalisiert wird „ä“ (*vin*)
- *om/on* nasalisiert wird „o“ (*bon*)
- *um/un* nasalisiert wird „ö“ (*parfum*)



Brunch

Eine Reisegesellschaft von 25 Personen möchte in Ihrem Ausbildungsbetrieb einen Brunch einnehmen. Sie sollen sich deshalb mit dieser Angebotsform beschäftigen.

1 Verzehrgewohnheiten

- 1.1 Wie kam der Brunch zu seinem Namen?
Welche Berechtigung hat diese Angebotsform?
- 1.2 Nennen Sie Möglichkeiten, diese Angebotsform abwechslungsreich zu gestalten.

2 Sortiment

- 2.1 Zählen Sie Informationen auf, die für das Brunch-Angebot wichtig sind.
- 2.2 Unterbreiten Sie ein Angebot für einen Brunch mit einem selbst gewählten Thema.
- 2.3 Erläutern Sie die Herstellung von fünf der vorgeschlagenen Speisen.
- 2.4 Fertigen Sie eine Skizze für den Aufbau des Brunch-Büfets an. Tragen Sie alle Angebote ein.

3 Fachsprache

Übersetzen Sie den unten aufgeführten Hotel-Brunch-Vorschlag mit Hilfe eines Wörterbuches ins Deutsche und ins Englische.

4 Rechtsbestimmungen

- 4.1 Dürfen übrig gebliebene Speisen an andere Gäste weiterverkauft oder als Personalesen verwendet werden?
- 4.2 Ein Gast hat seine Tasche im Frühstücksraum zurückgelassen.
Handelt es sich dabei um eine Fundsache?
- 4.3 Welche Pflichten hat das Personal hinsichtlich der Tasche?

5 Preiskalkulation

Je Gast wurden Warenkosten von 7,75 € festgelegt. Zu berücksichtigen sind 155 % Gemeinkosten, 13 % Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

- 5.2 Wie viel müsste der Brunch insgesamt kosten, wenn mit 8 % Gewinn kalkuliert wird?
- 5.3 Ermitteln Sie den Inklusivpreis, wenn aus Wettbewerbsgründen keine Gewinne kalkuliert werden.



20.4.3 Lagerkennzahlen

Warenlagerung ist teuer (→ 344, Kosten im Magazin). Lagerkennzahlen sind Hilfsmittel, die Kosten der Lagerhaltung zu beurteilen. Lagerkennzahlen helfen, die Kosten der Lagerhaltung zu beeinflussen. Es sind Vergleiche mit Konkurrenten aus derselben Branche oder zwischen verschiedenen Geschäftsjahren möglich.

Fixe Kosten

unabhängig von der Menge der gelagerten Ware
z. B. Räume, Einrichtung

Variable Kosten

abhängig von der Menge der gelagerten Ware
z. B. Wertverluste durch Schwund, Verderb, Alterung

Ausgewählte Lagerkennzahlen

Durchschnittlicher Lagerbestand (DLB)	Umschlagshäufigkeit (UH)	Durchschnittliche Lagerdauer (DLD)	Lagerzinsen (LZ)
gibt an, wie hoch der Wert der Vorräte im Jahresdurchschnitt ist. Der DLB wird aus den Daten von Inventuren ermittelt.	gibt an, wie oft der DLB in einem Jahr umgeschlagen (verkauft) wurde.	gibt an, wie viele Tage die Waren durchschnittlich im Lager aufbewahrt werden.	gibt den Wert an, um den die Waren durch die Lagerung verteuert werden.
$DLB = \frac{AB + \text{Summe aller EB}}{\text{Anzahl der Bestände}}$	$UH = \frac{\text{Wareneinsatz}}{DLB}$	$DLD = \frac{360 \text{ Tage}}{UH}$	$LZ = \frac{DLB \times p \times DLD}{100 \times 360 \text{ Tage}}$
AB... Anfangsbestand EB... Endbestand Je höher der DLB, desto höher das im Lager gebundene Kapital.	Je höher die UH, desto kürzer die Lagerdauer.	Je kürzer die DLD, desto geringer die Lagerkosten.	p... Zinssatz Je höher die Lagerzinsen, desto höher die Lagerkosten.

Beispiel: Die Inventuren im Lebensmittellager des Hotels Zum Löwen ergaben folgende Werte:

► Inventurbestände

31. 12. (Vorjahr)	10 900,00 €	30. 04. d. J.	9 450,00 €	31. 07. d. J.	9 900,00 €	31. 10. d. J.	5 400,00 €
31. 01. d. J.	7 200,00 €	31. 05. d. J.	6 200,00 €	31. 08. d. J.	8 910,00 €	30. 11. d. J.	5 500,00 €
28. 02. d. J.	8 200,00 €	30. 06. d. J.	7 980,00 €	30. 09. d. J.	6 050,00 €	31. 12. d. J.	9 590,00 €
31. 03. d. J.	8 720,00 €						

► Wareneinkäufe zu Einstandspreisen lt. Eingangsrechnungen vom 01. 01. bis 31. 12. d. J.: 142 690,00 €

► Jahreszinssatz: 9 %



Zu ermitteln sind die Lagerkennzahlen DLB, UH, DLD und LZ.

$DLB = \frac{10\,900,00 \text{ €} + 93\,100,00 \text{ €}}{13}$	$AB \quad 10\,900,00 \text{ €}$ $+ \text{Zugänge} \quad 142\,690,00 \text{ €}$ $- EB \quad 9\,590,00 \text{ €}$ $\text{Wareneinsatz} \quad 144\,000,00 \text{ €}$ $UH = \frac{144\,000,00 \text{ €}}{8\,000,00 \text{ €}}$ $UH = 18$	$DLD = \frac{360 \text{ Tage}}{18}$	$LZ = \frac{8\,000,00 \text{ €} \times 9 \% \times 20 \text{ Tage}}{100 \times 360 \text{ Tage}}$
$DLB = \underline{8\,000,00 \text{ €}}$		$DLD = \underline{20 \text{ Tage}}$	$LZ = \underline{40,00 \text{ €}}$
Der durchschnittliche Wert der gelagerten Lebensmittel betrug im Jahr 8 000,00 €.	Im Jahr wurden aus dem Lager für 144 000,00 € Lebensmittel verbraucht. Der DLB wurde im Jahr 18-mal umgesetzt.	Im Durchschnitt lagerten die Lebensmittel im Jahr 20 Tage, bis sie verbraucht wurden.	Um 40,00 € verteuerten sich die Lebensmittel durch die Lagerung.

