

# Prüfungsvorbereitung Warenwirtschaft

**Koch/Köchin: Nutzen Sie die bereits im Unterricht erhaltenen Aufgaben zur Prüfungsvorbereitung.**

**Außerdem können Sie die im Lehrbuch enthaltene interaktive CD sowie prüfungsvorbereitende Literatur der Fachverlage, die auch als Online - Versionen erhältlich sind, verwenden!**

## **Themenkomplex 1: Bedarfsermittlung, Einkauf, Lagerhaltung (75 % der Theorieprüfung)**

Wiederholen Sie Inhalte und Rechenaufgaben zu den Themen:

1. Warenbeschaffung
  - Begriffe, Warenwirtschaftssysteme, Einkaufsarten (zentral, dezentral)
  - Warenbedarfsermittlung mit Übungsaufgaben zu Rezepturumrechnungen, Lagerkennzahlen berechnen und werten (Meldebestand, Bestellmenge, Mindestbestand)
  
  - Ermittlung von Bezugsquellen
  
  - Geschäftsprozesse planen - Abschluss eines Kaufvertrages
  - Übersicht Rechte und Pflichten von Verkäufer und Käufer
  - Anfrage
  - Angebot
  - Angebotsvergleich
  - Bestellung
  - Kaufvertrag
  - Vertragsstörungen
  
2. Wareneingang
  - Prüfen der Warenbegleitpapiere und der Waren
  - Buchung des Wareneinganges
  - Prüfen der Rechnung
  
3. Warenlagerung
  - Warenpflege, Lagerverfahren und Beispiele
  - Lagerverluste (Berechnungen zum Schwund)
  - Lagerhygiene
    - Tierische Schädlinge
    - Mikroorganismen
    - Das HACCP Konzept

## **Themenkomplex 2: Wareneinsatz und Kalkulation (25 % der Theorieprüfung)**

4. Warenausgabe
  - Zusammenarbeit zwischen den Bereichen des gastronomischen Betriebes
  - Bearbeiten von Warenanforderungen
  - Führen der Lagerkartei
  
5. Lagerverwaltung
  - Kontrolle der Bevorratung und des MHD/Verbrauchsdatum
  - Weitere Kennziffern der Warenwirtschaft berechnen und werten (Wareneinsatz, Ø Lagerbestand, Lagerdauer, Umschlagshäufigkeit, Lagerzins)
  - Inventur/Inventar (Soll-, Istbestand)
  - Verwalten von Schriftgut und Daten
  
6. Preisbildung
  - Vorwärtskalkulation, ausführlich und mit Kalkulationsfaktor
  - Rückwärtskalkulation
  - andere Modelle der Preisbildung (Deckungsbeitrag, Gesamtaufschlag)

### Hier noch einige Aufgaben:

In Ihrem Restaurant findet ein Themenwochenende „Kulinarisches Mittelalter“ statt.  
Sie sind mit der Warenbeschaffung beauftragt.

1. Welche Informationen benötigen Sie, um die Mengen für die zu bestellenden Waren zu ermitteln?

2. Sie möchten zu dieser Veranstaltung Honigwein ausschenken.<sup>4</sup>

Bringen Sie die folgenden Schritte bei der Beschaffung in die richtige Reihenfolge!

- 1 Met (Honigwein) ausschenken
- 2 Anbieter im Internet ermitteln
- 3 Angebote vergleichen
- 4 Bedarf ermitteln
- 5 Angebote anfordern
- 6 Liefertermin überwachen

3. Von der Imkerei Kreibich erhalten Sie das folgende Angebot:

Imkerei Kreibich

Honig und Honigprodukte

Imkerei Kreibich GmbH, Meisenweg 41, 01099 Wernsdorf

Hotel und Restaurant Zum Hirsch  
Veilchenweg. 34  
63897 Auersbach

Datum: 18.02.2020

Angebot

Sehr geehrte Frau Gertel,

hier folgt unser Angebot für den von Ihnen angefragten Artikel.

Met Honigwein                      Flasche mit 0,75 l                      zu je 7,00 €

Met Honigwein                      Flasche mit 1 Liter                      zu je 8,50 €

Lieferbedingung:                      zuzüglich 15,00 € Versandkosten je Sendung

Zahlungsbedingung:                      Zahlbar innerhalb von 30 Tagen ohne Abzug

Bei Zahlung innerhalb von 10 Tagen gewähren wir einen Preisnachlass von 2,5 %.

Alle Beträge sind ohne Umsatzsteuer (Mehrwertsteuer).

Sie wollen 120 Liter bestellen.

Ermitteln Sie die Kosten bei der Bestellung von 0,75 Liter Flaschen und von 1 Liter Flaschen.

Welche Flaschengröße ist günstiger?

4. Wieviel % Mehrwertsteuer ist für Honigwein zu zahlen?

5. Welche Waren für die Küche und Restaurant werden im Einkauf ermäßigt besteuert?

6. Bei dem abgebildeten Angebot der Imkerei Kreibich wird ein Preisnachlass von 2,5 % angeboten.

Bestimmen Sie den Fachbegriff für diesen Preisnachlass!

1 Sale

2 Treuerabatt

3 Bonus

4 Naturalrabatt

5 Skonto

7. Zur Herstellung von Semmelknödel steht Ihnen folgendes Rezept für 30 Stück zur Verfügung:  
Berechnen Sie die benötigte Menge (Warenbedarf) für 80 Stück Semmelknödel!

Semmelknödel Grundrezept für 30 Stück			für 80 Stück
Menge	Einheit	Rohstoff	
2	Liter	Milch	
18	Stück	Eier	
2,400	Kilogramm	Knödelbrot	
0,500	Kilogramm	Zwiebeln	
0,300	Kilogramm	Butter	

8. Welche Angaben ergeben eine vollständige Bestellung?

Bei der Anlieferung des Honigweines kontrollieren Sie die Ware.

9. Bei welchen zwei Getränken muss auf dem Flaschenetikett ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben sein?

- 1 bei Honigwein und Weißwein  
2 bei Kräuterlikör und Bionade  
3 bei Apfelsaft und Apfelbrand  
4 bei Pils und Weißbier  
5 bei Mineralwasser und Sekt

10. Welche Unterlagen benötigen Sie zur Warenannahme des Honigweines?

- 1 Bestellung | 2 HACCP Liste | 3 Angebot | 4 Lieferschein | 5 Anfrage | 6 Lagerkartei

11. Innerhalb welcher Frist muss der Kaufmann bei seinem Händler einen Mangel reklamieren?

Ordnen Sie die Buchstaben zu den Produkten:

1 unverpacktes Obst

a) sofort, unverzüglich

2 Sauerkirschsaft

b) innerhalb des MHD, des Verbrauchsdatums

3 Tischwäsche

4 für eine Veranstaltung gedruckte Flyer

c) innerhalb von 2 Jahren, ohne Beweislast 6 Monate

5 Küchenmaschine

6 abgepacktes Geflügelfleisch

12. Sie haben folgende Rechnung zu überprüfen.

Weingroßhandel Willy Weinhuber  
Stadtgraben 25 | 94469 Deggendorf | Tel.: 0991 98764

Hotel Aberblick  
Flurstraße 14  
94234 Viechtach

29.Januar.....

Rechnung Nr.654

Art. Nr	Bezeichnung	Menge	Einheit	Listenpreis in € pro Einheit	Betrag in € pro Position
01 06345	2018 Riesling, Qualitätswein	60	Fl. á 0,75 l	7,50	450,00
02 06132	2018 Cuvée Lesestoff (Weißwein)	24	Fl. á 0,75 l	9,75	234,00
03 06479	2018 Scheurebe, Qualitätswein	36	Fl. á 0,75 l	16,00	576,00
04 06592	2018 Spätburgunder, Auslese	12	Fl á 0,5 l	18,00	222,00
Summe Netto:					1482,00

Im Rechnungsbetrag sind 7% Mehrwertsteuer enthalten.

Rechnungsbetrag Brutto: 1585,74

enthaltener Mwst.-Betrag: 103,74

Zahlbar innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt ohne Abzug, oder innerhalb von 10 Tagen mit 2 % Skonto – Abzug.

Bankverbindung: Sparkasse Deggendorf (BIC 345 7365 86754) IBAN

Welche Fehler stellen Sie fest?

- 1 Position 01 falsch
- 2 Position 02 falsch
- 3 Position 03 falsch
- 4 Position 04 falsch
- 5 Die Mehrwertsteuer für alkoholische Getränke ist falsch.
- 6 Die Bankverbindung ist unvollständig.
- 7 Summe Netto und Brutto sind falsch.

13. Sie sind beauftragt, sich um das Getränkelager zu kümmern und fehlende Getränke zu bestellen. Wie viele Flaschen sollten auf Grund der Lagerdatei am 19.01.2020 nach Betriebsschluss vorhanden sein?

Lagerdatei			
Artikel Orangensaft 1,5 l Flaschen			
Mindestbestand: 60 Stück		Meldebestand: 120 Stück	Höchstbestand: 300 Stück
Bestellmenge: ?			
Datum	Zugang	Abgang	Bestand
14.01.2020			115
15.01.2020		55	
16.01.2020	Bestellmenge	65	
17.01.2020		80	
18.01.2020		37	
19.01.2020		42	

14. An welchem Datum ist neu zu bestellen?

15. Eine Flasche Orangensaft kostet im Einkauf 1,95 € und enthält 1,5 l. Sie rechnen mit einem Kalkulationsfaktor von 5.

Berechnen Sie den Preis für ein Glas 0,2 l Orangensaft, Schankverlust ist nicht zu berücksichtigen.

16. Für ein Dessert benötigen Sie Mürbeteig. Sie stellen aus folgenden Zutaten den Mürbeteig her. Ermitteln Sie die Materialkosten!

Mürbeteig Grundrezept

Menge	Lebensmittel	Materialkosten
600 g	Zucker	0,80 € pro Kg
1,200 kg	Butter	8,20 € pro Kg
1,800 kg	Mehl	0,45 € pro Kg
3 Stück	Eier (Größe M, Freilandhaltung)	0,25 € pro Stück
	Gewürze	0,10 € pauschal

17. Ermitteln Sie den Inklusivpreis von einem Gericht pro Person, bei Materialkosten von 2,35 €, Gemeinkosten von 150 %, Gewinn 20 %, und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

18. Wieviel € Mehrwertsteuer ist bei einer Gastrechnung von 128,50 € auszuweisen?

19. Welche Posten werden den Gemeinkosten zugerechnet?

1 Kosten für die Waren | 2 Mietkosten | 3 GEMA Gebühren | 4 Rücklagen bei der Bank | 5 Lagerkosten

20. Sie verkaufen ein Hochzeitsbuffet für einen Preis pro Person von 40,00 €.

Wieviel € hat der Koch für die Waren pro Person zur Verfügung bei Gemeinkosten 200 %, Gewinn 40 %, Umsatzbeteiligung 12 % und der gesetzlich abzuführenden Mehrwertsteuer?

## Lösungen

1. Anzahl der Gäste, Warenbestand
2. 4,2,5,3,6,1
3.  $160 * 0,75$  l Flaschen kosten 1120,00 €,  
 $120 * 1$  l Flaschen kosten 1020,00 € - günstiger
4. 19 %
5. 7 % für Lebensmittel, Bücher, Schnittblumen
6. 5
7. 5,333 l Milch, 48 Stück Eier, 6,400 kg Knödelbrot, 1,333 kg Zwiebeln, 0,800 kg Butter
8. Daten des Käufers und des Verkäufers  
Datum  
Menge, Art, Güteklasse und Beschaffenheit der Ware  
Zahlungsbedingungen (Zahlungstermin, Art der Zahlung, Rabatte, Skonto)  
Lieferbedingungen (Liefertermin, bei Fixkauf evtl. Uhrzeit, Erfüllungsort, Kosten, Gebindegröße,)  
Unterschrift
9. 4
10. 1,4
11. 1 a, 2 b, 3 c, 4 a, 5 c, 6 b
12. 4, 5, 6, 7
13. 76
14. 18.01.2020
15. 1,95 €
16. 11,98 €
17. 8,39 €
18. 20,52 €
19. 2,3,5
20. 7,15 €