**Übungsaufgaben zur Kalkulation von Speisen**

**Aufgabe 1**

Von einem Landwirt aus unserer Region bekommen Sie 12 Weidegänse. Das Durchschnittsgewicht pro Gans ist 4,5 Kilo. Pro Kilo bezahlen Sie 16,50 Euro. Der Schnitt- und Garverlust beträgt 32 %.

Wie viele Kilo Gansfleisch kaufen Sie insgesamt?

Wenn Sie pro Portion 125 g Gansfleisch dem Gast servieren, wie viele Portionen können Sie verkaufen?

Wie hoch ist der Wareneinsatz pro Portion?

**Aufgabe 2**

Für Ihre Gäste möchten Sie für 80 Portionen Rotkraut zu je 110 g vorbereiten.

Sie rechnen mit 28 % Schnitt- und Garverlusten. Pro Kilo bezahlen Sie 1,28 Euro.

Wie hoch ist der Wareneinsatz pro Portion Rotkraut?

**Aufgabe 3**

Wie hoch darf der Wareneinsatz für ein Menü sein, wenn der Bruttoverkaufspreis (BVKP) 12,50 Euro nicht überschreiten darf. Ihr Betrieb kalkuliert mit einem Nettorohaufschlag (NRA) von 330 % und einem Gewinn von 8 %.

**Aufgabe 4**

Vom Fleischer Ihres Vertrauens kaufen Sie 20,5 kg. Schopfbraten zu 6,45 Euro pro Kilo. Sie kalkulieren mit 120 g pro Portion. Den Verlust berechnen Sie sehr genau, und ziehen Sie zuerst den Schnittverlust mit 23 % ab und danach den Garverlust von 15 %.

Wie viele Portionen können Sie verkaufen?

Wie hoch ist der Wareneinsatz pro Portion?

**Aufgabe 5**

Für ein Familienfest brauchen Sie 80 Portionen Schweinsmedaillons zu je 130 g. Sie zahlen 13,50 Euro pro Kilo und kalkulieren einen Schnitt- und Garverlust von insgesamt 38 %.

Wie hoch ist der Wareneinsatz pro Portion?