

Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung

Günter Richter, Detlef Richter


 **Download**

 **Online Lesen**

Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung Günter Richter, Detlef Richter

2.Auflage 2009

 [Download Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltun
...pdf](#)

 [Online Lesen Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestalt
...pdf](#)

Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung

Günter Richter, Detlef Richter

Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung Günter Richter, Detlef Richter

2.Auflage 2009

Downloaden und kostenlos lesen Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung Günter Richter, Detlef Richter

232 Seiten

Kurzbeschreibung

Waren früher Köche für die Qualität der Speisen zuständig, so sind sie heute in hohem Maße auch für das wirtschaftliche Ergebnis eines Betriebes zuständig. Von der Rezeptur über den Aufwand der Herstellung eines Gerichtes sowie den Gemeinkosten, die umgelegt werden müssen, bis hin zur Preisgestaltung – in diesem Buch ist das gesamte Spektrum der Küchenkalkulation abgebildet. Der wichtige Aspekt Controlling wird selbstverständlich ebenfalls umfassend behandelt. Praxisorientiert und leicht verständlich wird das Meer von Zahlen so aufgeschlüsselt, dass sie von jedermann verstanden werden und in das Wissen einfach umgesetzt werden kann. Küchenkalkulation – für jeden verständlich. Fachwissen, das einen neuen Blick auf die Leistungen der Küche erlaubt. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Prof. Dr. Günter Richter: Als promovierter und habilitierter Mediziner lag der Schwerpunkt der Interessen von Prof. Dr. Günter Richter bei der Ausbildung der Studenten der Medizin in der Biochemie der Ernährung der Menschen. Dieses Fachgebiet hat er viele Jahre auch bei der Ausbildung von Studenten der Fachrichtung Lebensmitteltechnologie und Nahrungsgüterwirtschaft vertreten. Später war er als Honorarprofessor an einer privaten Hotelfachschule tätig, wobei er vor allem die Fachgebiete Ernährungslehre und Warenkunde bei der Ausbildung von Köchen, Restaurant- und Hotelfachkräften, staatlich geprüften Gastronomen sowie von Küchenmeisterkandidaten unterrichtet hat. **Detlef Richter:** Detlef Richter ist Küchenmeister und diätisch geschulter Koch. Nach der Ausbildung zum Koch arbeitete er mehrere Jahre in der Küche einer privaten Hotelfachschule, der ein öffentliches Restaurant angeschlossen war. In dieser Zeit war er in zunehmenden Maße als Ausbilder und Fachlehrer für Köche sowie für Restaurant- und Hotelfachkräfte tätig, vorrangig für die Fächer Küchen- und Rohstoffkunde. In der nachfolgenden Zeit hat er als Souschef bzw. als Küchenchef in verschiedenen gastronomischen Einrichtungen gearbeitet – vorwiegend in der Hotelküche.

Download and Read Online Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung Günter Richter, Detlef Richter #DIWXF8CZ31V

Lesen Sie Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung von Günter Richter, Detlef Richter für
online ebookKüchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung von Günter Richter, Detlef Richter
Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher,
Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen,
Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen
Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung von Günter Richter, Detlef Richter Bücher online
zu lesen.Online Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung von Günter Richter, Detlef
Richter ebook PDF herunterladenKüchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung von Günter
Richter, Detlef Richter DocKüchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung von Günter Richter,
Detlef Richter MobipocketKüchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung von Günter Richter,
Detlef Richter EPub