

Aufschnittplatte



Aufschnittplatten sind sehr beliebt als kaltes Buffet. Aber wie viel kosten solche Platten eigentlich?

Sie sollen eine gemischte Aufschnittplatte mit 1200g Belag herstellen.
Zu welchem Preis kann Ihre Platte im Fachgeschäft verkauft werden?
Machen Sie zu allen Angaben, die Sie zum Rechnen brauchen, eine realistische Schätzung.

Anschließend sollen Sie für einen Kunden eine Miniplatte herstellen. Als Unterlage dient ein Schweinchenbrett aus Holz.

Wählen Sie als Ware (zum Beispiel Wurst, Schinken, Kalte Braten) drei geeignete Sorten aus.
Es soll dabei sein:

- 1 x Stückware
- 1 x aufgeschnittene Ware
- 1 x kleingeschnittene Ware

1. Schätzen Sie die benötigten Mengen ab und schreiben Sie sie auf.
2. Überlegen Sie realistische Bruttoverkaufspreise in Euro je Kilogramm für die Waren.
3. Berechnen Sie den Bruttoverkaufspreis für die insgesamt verwendete Ware.