

# Musterlösungen & Bewertungskriterien

Tagung im Hotel DOCK 03 – Warenwirtschaft für 50 Personen

---

## AUFGABE 1: Ziel- und Auftragsklärung

### Musterlösung

Die Lernenden sollten folgende Aspekte erkennen:

#### Aufgaben:

- Bedarf ermitteln (Was wird benötigt?)
- Rezepte recherchieren/beschaffen
- Mengen für 50 Personen berechnen
- Bestand prüfen
- Bestellung anpassen
- Lieferanten auswählen/kontaktieren
- Waren bestellen

#### Benötigte Informationen:

- Rezepte für alle drei Gänge
- Personenanzahl (50)
- Vorhandener Bestand im Lager
- Lieferanteninformationen

#### Sinnvolle Schritte:

1. Rezepte recherchieren
2. Bedarf berechnen (hochskalieren)
3. Bestand prüfen
4. Bestellung anpassen (Bedarf - Bestand)
5. Lieferanten auswählen
6. Anfrage/Bestellung aufgeben

### Bewertungskriterien

- Mindestens 3 Aufgaben genannt
  - Mindestens 2 Informationsbedarfe erkannt
  - Logische Schrittfolge erkennbar
- 

## AUFGABE 2 (3a): Warenanforderung ermitteln

### Kriterien

Kriterium	Indikatoren
<b>Vollständigkeit</b>	Alle benötigten Lebensmittel für Vorspeise, Hauptgang und Dessert sind aufgeführt
<b>Korrekte Mengen</b>	Mengen korrekt für 50 Personen umgerechnet (Toleranz: $\pm 5\%$ )
<b>Richtige Einheiten</b>	kg, L, Stück – KEINE EL, TL, Becher

**Korrekte Zuordnung**

Warengruppen richtig (max. 3 Fehler toleriert)

**WICHTIGE REGELN für Einheiten****✗ NICHT zulässig:**

- Esslöffel (EL), Teelöffel (TL)
- Becher
- Stück bei Gemüse/Fleisch/Fisch

**✓ Umrechnung erforderlich:**

- 1 EL = 10-15 ml (Flüssigkeit) / 8-13 g (Feststoff)
- 1 Becher Sahne = 200 g
- Stückzahl → kg umrechnen

**Toleranzen bei Mengenangaben**

Produkt	Toleranzbereich
Petersilie	3-8 Bund
Vanillezucker	5-15 Päckchen
Vanilleschoten	5-15 Stück
Zimtstangen	4-8 Stück
Rapsöl	400 ml – 1,0 L

**MUSTERLÖSUNG: Warenanforderung****Gemüse und Obst**

Produkt	Menge
Zwiebeln, frisch, ganz	4,000 kg
Festkochende Kartoffeln	8,000 kg
Petersilie	5 Bund
Junger Blattspinat, frisch	5,000 kg
Knoblauchzehen	0,100 kg
Kirschen, frisch	2,000 kg
Erdbeeren, frisch	2,000 kg
Himbeeren, frisch	2,000 kg
Johannisbeeren, frisch	2,000 kg

**Milch und Molkereiprodukte**

Produkt	Menge
---------	-------

Sahne (mind. 30% Fett)	4,000 L
Crème fraîche	2,500 kg
Milch	2,500 L

#### Fisch und Krustentiere

Produkt	Menge
Kabeljaufilets, frisch, ohne Haut	10,000 kg

#### Flüssigkeiten und Trockenprodukte

Produkt	Menge
Mehl	0,400 kg
Weißwein, trocken	1,500 L
Traubensaft	6,000 L
Vanillepuddingpulver	0,800 kg
Zucker	2,600 kg
Vanillezucker	10 Päckchen
Vanilleschoten, ganz, frisch	10 Stück
Zimtstangen, klein	5 Stück
Feiner Senf	0,500 kg
Grobkörniger Senf	0,500 kg

#### Fleisch und Wurstwaren

Produkt	Menge
Speck (Schwein)	2,500 kg

#### Fette und Öle

Produkt	Menge
Rapsöl	0,550 L
Butter	0,400 kg

#### Kräuter und Gewürze

- Salz nach Bedarf
- Pfeffer nach Bedarf

**Hinweis:** Zusätzlich müssen die Zutaten für die Möhrensuppe (selbst recherchiertes Rezept) ergänzt werden!

---

## AUFGABE 3 (3b): Bestand abgleichen & Bestellung bereinigen

### Kriterien

- Bestand korrekt abgezogen
- Keine negativen Mengen (= streichen)
- Rechnung nachvollziehbar

### MUSTERLÖSUNG: Abzüge vom Bestand

Diese Produkte sind bereits vorhanden und müssen von der Warenanforderung abgezogen werden:

Produkt	Im Bestand
Vanilleschoten	20 Stück
Rapsöl	alles vorhanden
Raffinadezucker	2 × 1 kg
Weizenmehl, Typ 550	2 × 1 kg
Vanillezucker (Päckchen)	1 × 5 Stück
Eier, frisch, Größe M	20 Stück
Zwiebeln	1 kg
Möhren	0,500 kg
Weißwein	2 × 0,75 L

**Regel:** Wenn Bestand  $\geq$  Bedarf  $\rightarrow$  Produkt streichen (nicht negativ bestellen!)

---

## AUFGABE 4 (3c): Anfrage und Angebot

### Handlungsprodukt 1: Anfrage bei Lieferant

#### Kriterien für vollständige Anfrage

Pflichtinhalt	✓
Anschrift des DOCK 03	<input type="checkbox"/>
Geschäftsmäßige Anrede	<input type="checkbox"/>
Hinweis auf Herkunft der Anschrift	<input type="checkbox"/>
Beschreibung des eigenen Unternehmens	<input type="checkbox"/>
Grund der Anfrage	<input type="checkbox"/>
Beschreibung der gewünschten Ware	<input type="checkbox"/>
Angaben zur geplanten Bestellmenge	<input type="checkbox"/>
Anforderungen an Qualität	<input type="checkbox"/>

Bitte um Liefer- und Zahlungsbedingungen	<input type="checkbox"/>
Grußformel	<input type="checkbox"/>

### MUSTERLÖSUNG: Anfrage

Sehr geehrte Damen und Herren,

durch die Empfehlung eines Branchenkollegen aus dem Hamburger Hotel- und Gastronomiebereich haben wir Ihre Kontaktdaten erhalten und wenden uns erstmals an Sie.

Die Hotel DOCK 03 GmbH betreibt ein modernes Stadthotel mit angeschlossener Gastronomie in Hamburg und legt großen Wert auf frische, qualitativ hochwertige Lebensmittel.

Da wir eine große Veranstaltung im Haus haben werden und vor dem Hintergrund der Erweiterung unseres Lieferantennetzwerks möchten wir eine Geschäftsbeziehung mit geeigneten Frischfischlieferanten anbahnen und bitten Sie daher um ein Angebot.

Konkret fragen wir bei Ihnen 10 kg frisches Kabeljaufilet ohne Haut an. Wir legen besonderen Wert auf Frische, einwandfreie sensorische Eigenschaften sowie eine hygienisch einwandfreie Verarbeitung.

Bitte teilen Sie uns in diesem Zusammenhang Ihre Lieferbedingungen (Lieferzeit, Lieferintervalle, Verpackung) sowie Ihre Zahlungsbedingungen mit.

Für Ihre Rückmeldung bedanken wir uns im Voraus und freuen uns auf Ihre Antwort.

Mit freundlichen Grüßen

Hotel DOCK 03 GmbH  
Bürgermeister-Willi-Straße 171-173  
22359 Hamburg

### Handlungsprodukt 2: Angebot prüfen

#### Fehlerhaftes Angebot von "Frischfisch Jürgens"

Der Bot soll dieses fehlerhafte Angebot zeigen:

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihre Anfrage. Gern unterbreiten wir Ihnen nachfolgend unser Angebot.

Wir bieten Ihnen Kabeljaufilet (Gadus morhua), MIT HAUT, frisch, portionsweise zugeschnitten à 150g.

Herkunft: Nordostatlantik (FAO 27), täglich frisch, Güteklasse I.

Menge der Ware: 20 kg Kabeljaufilet ohne Haut

Preis: EUR 28,50 pro kg

Gesamtpreis: EUR 570,00 zzgl. MwSt.

Bei Zahlung innerhalb von 7 Tagen: 2% Skonto.

Lieferung frei Haus, gekühlt, innerhalb 24h.

Dieses Angebot ist gültig bis [6 Wochen ab heute].

Mit freundlichen Grüßen

Frischfisch Jürgens

#### FEHLER im Angebot (müssen erkannt werden!)

Fehler	Beschreibung
✗ Falsches Produkt	"MIT Haut" statt "OHNE Haut"
✗ Falsche Verarbeitung	"portioniert" statt "im Stück"
✗ Falsche Menge	20 kg statt 10 kg
✗ Zahlungsbedingungen	Fehlen komplett

**Lernende müssen diese Fehler benennen und um Nachbesserung bitten!**

#### MUSTERLÖSUNG: Korrigiertes Angebot

Nach Nachbesserung erhält der Kunde dieses Angebot:

- Art, Beschaffenheit und Güte der Ware  
Kabeljaufilet (Gadus morhua), OHNE Haut, frisch, IM STÜCK.  
Nordostatlantik (FAO 27), täglich frisch, Güteklasse I.  
Merkmale: feste Fleischstruktur, helle Farbe, frischer Geruch.
- Menge: 10 kg
- Preis: EUR 28,50/kg → Gesamt: EUR 285,00 zzgl. MwSt.
- Preisabzüge: 2% Skonto bei Zahlung innerhalb 7 Tagen
- Lieferbedingungen: frei Haus Hamburg, gekühlt, 24h Lieferzeit
- Zahlungsbedingungen: 14 Tage netto nach Rechnungsdatum
- Erfüllungsort/Gerichtsstand: Hamburg
- Gültigkeit: 6 Wochen, solange Vorrat reicht

---

## Hinweise für den Bot

### Wann Musterlösung zeigen?

Situation	Aktion
Kein Versuch	✗ Keine Lösung zeigen
Falscher Versuch	⚠ Hinweise geben, NICHT Lösung
Nach 2-3 Versuchen mit Mühe	✓ Teilweise Lösung zeigen
Korrekte Antwort	✓ Bestätigen + ggf. Ergänzungen

### Toleranz-Prinzip

- **Mengen:**  $\pm 5\%$  Abweichung ist OK
- **Einheiten:** Müssen korrekt sein (kg, L, Stück)
- **Warengruppen:** Max. 3 falsche Zuordnungen
- **Formulierungen:** Inhaltlich korrekt = akzeptiert (Wortlaut kann variieren)