

Opgaver

Opgave til side 251

- a) Opstil en liste over omkostninger, som er de samme for dig som for en restaurant:

Opgave til side 251

a) Lav dit eget budget

Løn efter skat

Husleje

Mad

Buskort

I alt

Tilbage til fornøjelser

Diskotek

Bio

Tøj

Frisør-

I alt,-

Opgave til side 252

Eksempel 1	4 x menuer	1600,-
Eksempel 2	4 x kaffe med brød-	160,-
Omkostning til duge, servietter, blomster		80,-

- a) Forklar, hvor meget omkostningerne udgør i % af omsætningen i de 2 eksempler.

- b) Er der tale om en fast eller variabel omkostning?

Opgave til side 252

- ☐ Lønninger til køkkenpersonale
- ☐ Indkøb af vin
- ☐ Husleje
- ☐ Betjeningsafgift
- ☐ Linnedleje
- ☐ Moms

a) Sæt x ud for de omkostninger, der er faste.

Opgave til side 253

På side 252 nederst og side 253 øverst er gengivet 2 fakturaer.

- a) Forklar, hvorfor momsen i fakturen på side 252 udgør $\frac{1}{4}$ (25 %), hvorimod den på side 253 kun udgør $\frac{1}{5}$ (20 %).

Opgave til side 253

Momsen kan stige eller falde.

Udregn momsen af kr. 150.000,- ved følgende momssatser:

a) 30 %.

b) 28 %.

c) 15 %.

Opgave til side 254

- a) Beregn selv løn og feriepenge for en tjener med omsætningstallene: 160.000 og 50.000. (Der henvises til overenskomsten mellem HORESTA og 3F).

- b) Find selv i overenskomsten den nuværende garanti-løn, på www.3f.dk.

Opgave til side 255

- a) Beregn kostprisen for 1 Engelsk Boeuf. Indsæt selv de dagsaktuelle tal og indregn kun, hvad der står i eksemplet side 254, nemlig oksefilet, smør og løg.

- b) Stadig med 1 Engelsk Boeuf. Indsæt den kostpris, du fandt under a) og beslut et dækningsbidrag. Hvad bliver salgsprisen?

- c) Hvordan udregnes kostprisen for en flaske vin?

Opgave til side 256

Udregning af bruttosalgsspris

Vi udregner prisen fra "bunden", dvs. kostprisen, for til sidst at se, hvad varens pris bliver på vin- og spisekort.

Her fratrækkes et beløb ↑ Her fratrækkes en procent ↓	1. Bruttosalgsprisen (BS) Varens pris, fx på spisekortet.	%		Kr.		
	2. Betjening: Løn til tjeneren 13,1 % af bruttosalgssprisen					
	3. Moms: 20 % af bruttosalgssprisen og 25 % af prisen uden moms	%	-	Kr.		
	4. Feriepenge: 12,5 % af betjeningen (12,5 % af 13,1 % = 1,64 %)					
	Alle 3 udgør 53,23 % af NS					
	5. Nettosalgsprisen (NS) Bruttosalgsprisen fratrullet moms, betjening og feriepenge	%	=	Kr.		
	7. Kostpris Det varen koster at producere		-	Kr.		
	6. Dækningsbidrag (DB) Det beløb der "tjenes" på varen i kroner og ører		=	Kr.		
	8. Dækningsgrad (DG i %) Det der tjenes i % af nettosalgsprisen	$\frac{DB \times 100}{NS}$		%		

- a) Indsæt selv forskellige bruttosalgsspriser fx fra vinkort og beregn de forskellige dækningsbidrag. Find kostpriser fra prislister.

Her fratrækkes et beløb ↑ Her fratrækkes en procent ↓	7. Kostpris – Engelsk Boeuf Det varen koster at producere			Kr.		
	6. Dækningsbidrag (DB) Det beløb der "tjenes" på varen i kroner og ører		+	Kr.		
	5. Nettosalgsprisen (NS) Kostprisen + dækningsbidraget	%	=	Kr.		
	2. Betjening (løn til tjeneren) (13,1 %)					
	3. Moms (25 %)	%	+	Kr.		
	4. Feriepenge (12,5 %)					
	Alle 3 udgør 53,23 % af NS					
	1. Bruttosalgsprisen (BS) Varens pris, fx på spisekortet.	%	=	Kr.		
	8. Dækningsgrad (DG i %) Det der tjenes i % af nettosalgsprisen	$\frac{DB \times 100}{NS}$		%		
	9. Kostpris i % Kostprisen i % af nettosalgsprisen	$100 - DG \text{ i } \%$		%		
	10. Faktor (2 dec.) Det tal man ganger kostprisen med for at finde bruttosalgssprisen	$\frac{\text{kostpris i } \%}{100}$		Faktor		
	11. Bruttosalgspris via faktortall Bruges når vi kender DG til hurtig udregning	Kostprisen x faktortall		Kr.		

- b) 1 fl. Piesporter Michelsberg koster i indkøb 28,00 kr. ekskl. moms. Kalkuler prisen til vinkortet, når du ønsker et dækningsbidrag på 56,00 kr. Beregn dækningsgraden!

Her fratrækkes
et beløb

1. Bruttosalgsprisen (BS) Varens pris, fx på spisekortet.	%		Kr.		
2. Betjening: Løn til tjeneren 13,1 % af bruttosalgprisen	%	-	Kr.		
3. Moms: 20 % af bruttosalgprisen og 25 % af prisen uden moms					
4. Feriepenge: 12,5 % af betjeningen (12,5 % af 13,1 % = 1,64 %)					
Alle 3 udgør 53,23 % af NS					
5. Nettosalgsprisen (NS) Bruttosalgsprisen fratrukket moms, betjening og feriepenge	%	=	Kr.		
7. Kostpris Det varen koster at producere		-	Kr.		
6. Dækningsbidrag (DB) Det beløb der "tjenes" på varen i kroner og ører		=	Kr.		
8. Dækningsgrad (DG i %) Det der tjenes i % af nettosalgsprisen	$\frac{DB \times 100}{NS}$		%		

Her fratrækkes
en procent

- c) Lav dit eget vinkort fra en vilkårlig prisliste og beregn priserne til det nye vinkort.
Der ønskes en dækningsgrad på 65 % på samtlige vine.
Find bruttofaktoren!

Her fratrækkes
et beløb

1. Bruttosalgsprisen (BS) Varens pris, fx på spisekortet.	%		Kr.		
2. Betjening: Løn til tjeneren 13,1 % af bruttosalgprisen	%	-	Kr.		
3. Moms: 20 % af bruttosalgprisen og 25 % af prisen uden moms					
4. Feriepenge: 12,5 % af betjeningen (12,5 % af 13,1 % = 1,64 %)					
Alle 3 udgør 53,23 % af NS					
5. Nettosalgsprisen (NS) Bruttosalgsprisen fratrukket moms, betjening og feriepenge	%	=	Kr.		
7. Kostpris Det varen koster at producere		-	Kr.		
6. Dækningsbidrag (DB) Det beløb der "tjenes" på varen i kroner og ører		=	Kr.		
8. Dækningsgrad (DG i %) Det der tjenes i % af nettosalgsprisen	$\frac{DB \times 100}{NS}$		%		

Her fratrækkes
en procent



- d) En flaske Mouton-Rothchild koster i indkøb 480,00 kr.
Der ønskes et dækningsbidrag på 300,00 kr.
Beregn:
1. Dækningsgraden.
2. Bruttosalgsprisen.
3. Betjeningsafgiften.

Her fratrækkes et beløb	7. Kostpris – Engelsk Boeuf Det varen koster at producere			Kr.		
	6. Dækningsbidrag (DB) Det beløb der "tjenes" på varen i kroner og ører		+	Kr.		
	5. Nettosalgsprisen (NS) Kostprisen + dækningsbidraget	%	=	Kr.		
	2. Betjening (løn til tjeneren) (13,1 %) 3. Moms (25 %) 4. Feriepenge (12,5 %) Alle 3 udgør 53,23 % af NS	%	+	Kr.		
	1. Bruttosalgsprisen (BS) Varens pris, fx på spisekortet.	%	=	Kr.		
Her fratrækkes en procent	8. Dækningsgrad (DG i %) Det der tjenes i % af nettosalgsprisen	$\frac{DB \times 100}{NS}$		%		
	9. Kostpris i % Kostprisen i % af nettosalgsprisen	$100 - DG \text{ i } \%$		%		
	10. Faktor (2 dec.) Det tal man ganger kostprisen med for at finde bruttosalgsprisen	$\frac{\text{kostpris i } \%}{\text{}}$		Faktor		
	11. Bruttosalgspris via faktortotal Bruges når vi kender DG til hurtig udregning	Kostprisen x faktortotal		Kr.		

- e) Der ønskes en ny dækningsgrad på 65 %. Beregn den nye bruttosalgspris.

Her fratrækkes et beløb	7. Kostpris – Engelsk Boeuf Det varen koster at producere			Kr.		
	6. Dækningsbidrag (DB) Det beløb der "tjenes" på varen i kroner og ører		+	Kr.		
	5. Nettosalgsprisen (NS) Kostprisen + dækningsbidraget	%	=	Kr.		
	2. Betjening (løn til tjeneren) (13,1 %) 3. Moms (25 %) 4. Feriepenge (12,5 %) Alle 3 udgør 53,23 % af NS	%	+	Kr.		
	1. Bruttosalgsprisen (BS) Varens pris, fx på spisekortet.	%	=	Kr.		
Her fratrækkes en procent	8. Dækningsgrad (DG i %) Det der tjenes i % af nettosalgsprisen	$\frac{DB \times 100}{NS}$		%		
	9. Kostpris i % Kostprisen i % af nettosalgsprisen	$100 - DG \text{ i } \%$		%		
	10. Faktor (2 dec.) Det tal man ganger kostprisen med for at finde bruttosalgsprisen	$\frac{\text{kostpris i } \%}{\text{}}$		Faktor		
	11. Bruttosalgspris via faktortotal Bruges når vi kender DG til hurtig udregning	Kostprisen x faktortotal		Kr.		


- f) En aften har vi haft en omsætning på 13.200 kr. Beregn restaurantens dækningsbidrag, når dækningsgraden er 65 %.

Her fratrækkes et beløb   Her fratrækkes en procent	7. Kostpris – Engelsk Boeuf Det varen koster at producere			Kr.		
	6. Dækningsbidrag (DB) Det beløb der "tjenes" på varen i kroner og ører		+	Kr.		
	5. Nettosalgsprisen (NS) Kostprisen + dækningsbidraget	%	=	Kr.		
	2. Betjening (løn til tjeneren) (13,1 %)					
	3. Moms (25 %)	%				
	4. Feriepenge (12,5 %)		+	Kr.		
	Alle 3 udgør 53,23 % af NS					
	1. Bruttosalgsprisen (BS) Varens pris, fx på spisekortet.	%	=	Kr.		
	8. Dækningsgrad (DG i %) Det der tjenes i % af nettosalgsprisen	$\frac{DB \times 100}{NS}$		%		
	9. Kostpris i % Kostprisen i % af nettosalgsprisen	$100 - DG \text{ i } \%$		%		
	10. Faktor (2 dec.) Det tal man ganger kostprisen med for at finde bruttosalgsprisen	$\frac{\text{kostpris i } \%}{\text{}}$		Faktor		
	11. Bruttosalgspris via faktortotal Bruges når vi kender DG til hurtig udregning	Kostprisen x faktortotal		Kr.		

g) En hyggepianist vil give en gennemsnitlig ekstra om-sætning på 6000,00 kr. pr. aften.

Pianisten skal have 2400 kr. pr. aften, og dæknings-graden er 65 %.

Kan det "svare sig" for restauratøren at ansætte ham?



Her fratrækkes et beløb  Her fratrækkes en procent	1. Bruttosalgsprisen (BS) Varens pris, fx på spisekortet.	%		Kr.		
	2. Betjening: Løn til tjeneren 13,1 % af bruttosalgsprisen					
	3. Moms: 20 % af bruttosalgsprisen og 25 % af prisen uden moms	%	-	Kr.		
	4. Feriepenge: 12,5 % af betjeningen (12,5 % af 13,1 % = 1,64 %)					
	Alle 3 udgør 53,23 % af NS					
	5. Nettosalgsprisen (NS) Bruttosalgsprisen fratrukket moms, betjening og feriepenge	%	=	Kr.		
	7. Kostpris Det varen koster at producere		-	Kr.		
	6. Dækningsbidrag (DB) Det beløb der "tjenes" på varen i kroner og ører		=	Kr.		
	8. Dækningsgrad (DG i %) Det der tjenes i % af nettosalgsprisen	$\frac{DB \times 100}{NS}$		%		

h) Der er aftalt en menu til "fætter-kusinefest".

Den aftalte pris er i 80,00 kr. pr. kuvert uden vin.

Køkkenet har opgivet kostprisen for menuen til 118,00 kr.

Hvad er dækningsgraden?

Her fratrækkes et beløb  <hr data-bbox="135 571 247 573"/>  Her fratrækkes en procent	7. Kostpris – Engelsk Boeuf Det varen koster at producere			Kr.		
	6. Dækningsbidrag (DB) Det beløb der "tjenes" på varen i kroner og ører		+	Kr.		
	5. Nettosalgsprisen (NS) Kostprisen + dækningsbidraget	%	=	Kr.		
	2. Betjening (løn til tjeneren) (13,1 %)					
	3. Moms (25 %)	%	+	Kr.		
	4. Feriepenge (12,5 %)					
	Alle 3 udgør 53,23 % af NS					
	1. Bruttosalgsprisen (BS) Varens pris, fx på spisekortet.	%	=	Kr.		
	8. Dækningsgrad (DG i %) Det der tjenes i % af nettosalgsprisen	$\frac{DB \times 100}{NS}$		%		
	9. Kostpris i % Kostprisen i % af nettosalgsprisen	$100 - DG \text{ i } \%$		%		
	10. Faktor (2 dec.) Det tal man ganger kostprisen med for at finde bruttosalgsprisen	$\frac{\text{kostpris i } \%}{100}$		Faktor		
	11. Bruttosalgspris via faktortal Bruges når vi kender DG til hurtig udregning	Kostprisen x faktortal		Kr.		

- i) Et busselskab ønsker 2 retter mad og kaffe.
 De vil betale 85,00 kr. pr. kuvert, og der ønskes en dækningsgrad på 65 %.
 Hvor mange kr. er der til indkøb af mad og kaffe?

Opgave til side 257

- a) Lav et barkort. Brug eksempler fra din egen restaurant, og øv jer i forskellige bestillinger (arbejd sammen to og to).

Opgave til side 258

- a) En Black Russian består af 6 cl vodka og 3 cl Kahlua.
Hvor meget af den er Kahlua?
-

- b) Omskriv følgende brøker til decimalbrøk:

$$2/5 =$$

$$3/5 =$$

$$1/8 =$$

$$10/2 =$$

- c) En Manhattan kan bestå af i alt 9 cl.
Der er $2/3$ bourbon whiskey og $1/3$ brun vermouth.
Hvor mange cl. vermouth indeholder drinken?
-

Opgaver til side 259

- a) Tjener D. Rikke har i november haft en omsætning på kr. 114.503,81.

Betjeningsafgiften (lønnen) er 13,1 % af omsætningen, og feriepengene udgør 12,5 % af lønnen.

Hvor meget har D. Rikke opsparet i kroner og ører til ferien?

- b) Normalt er der i en klasse med 21 tjenerelever 3, der har taget kokkeuddannelsen først.

Hvor mange % udgør dem med kokkeuddannelsen i procent af hele klassen?

- c) 1/1 flaske spiritus indeholder 75 cl.
Hvor mange genstande a 3cl indeholder flasken?
-

- d) 1/1 flaske Dubonnet indeholder 75 cl.
Hvor mange genstande a 5cl indeholder flasken?
-

- e) Forbruget af sodavand til børn mellem 5 og 10 år er 2,5 pr. barn.

Hvor mange sodavand kan det forventes, at 20 børn drikker?

- f) ½ flaske Akvavit indeholder 37,5 cl.
Hvor mange genstande a 2cl indeholder flasken?
-

- g) Der var da du startede vagten:

1/1 flaske Vodka 75 cl.

1/1 flaske Whisky 75 cl.

1/1 flaske Gin 75 cl.

1/1 flaske Cognac 75 cl.

– der var kun 1 af hver flaske.

Da du sluttede vagten, skulle der måles op.

Der var der tilbage i flaskerne:

1/1 flaske Vodka 59 cl.

1/1 flaske Whisky 39 cl.

1/1 flaske Gin 41 cl.

1/1 flaske Cognac 73 cl.

Hvor mange genstande a 2 cl er der solgt af hver flaske?

Opgave til side 260

- a) Bruttoomsætningen i "Restaurant Den Gode Mad" var i december måned kr. 780.000.

Bruttoomsætningen er i forhold til nettoomsætningen 153,23 %.

Hvor meget var nettoomsætningen (100 %)?

Opgaver til side 261

a) Udfyld de manglende udregninger.

Drikkevarer	Antal genstande
1 alm. pilsner (33 cl, 4,6 % vol.)	1 genstand
1 stærk pilsner (33 cl, 5,8 % vol.)	1,25 genstand
1 ekstra stærk pilsner (33 cl, 9 % vol.)	1,95 genstand
1 glas vin (12,5 cl, 12 % vol.)	
1 flaske vin (75 cl, 12 % vol.)	
1 lille glas spiritus (2 cl, 38 % vol.)	
1 RTD (Ready-To-Drink) (27,5 cl, 5,6 % vol.)	
1 fl. spiritus (70 cl, 45 % vol.)	

b) En White Lady består af 3 cl Cointreau (40 % vol.), 3 cl gin (40 % vol.) og 3 cl citronsaft. (Is).
Hvor stor er alkoholstyrken i denne drinks, før isen smelter?

c) En Cuba Libre består af rom og Cola.
Den indeholder 25 cl cola og 5 cl rom 40 %.
Hvad er alkoholstyrken og hvor mange genstande indeholder den?

d) En Negroni indeholder gin (40 %), brun vermouth (18%) og Campari (20 %), 1/3 af hver.
Den er på i alt 9 cl.
Hvad er alkoholstyrken og hvor mange genstande indeholder den?

e) Tequilla sunrise består af Grenadine (1 cl) og Tequila 40 % (2 cl) og appelsinsaft (20 cl).
Hvad er alkoholstyrken, og hvor mange genstande indeholder den?

Opgave til side 262

a) Case – kalkulation

Samme opgave som den, der står side 262 i bogen, men med følgende ændringer:

- 27 personer medregnet 1 guide og 1 chauffør.
- Prisen er maks. 120,- pr. person.
- Kostpris er 55,- pr. person inklusive alle drikkevarer.
- Kokken skal stadig have 660,- for at møde ind.
- Duge, servietter m.m. koster 200,-.

Her fratrækkes
et beløb

1. Bruttosalgsprisen (BS) Varens pris, fx på spisekortet.	%		Kr.		
2. Betjening: Løn til tjeneren 13,1 % af bruttosalgprisen 3. Moms: 20 % af bruttosalgprisen og 25 % af prisen uden moms 4. Feriepenge: 12,5 % af betjeningen (12,5 % af 13,1 % = 1,64 %)	%	-	Kr.		
Alle 3 udgør 53,23 % af NS					
5. Nettosalgsprisen (NS) Bruttosalgsprisen fratrukket moms, betjening og feriepenge	%	=	Kr.		
7. Kostpris Det varen koster at producere		-	Kr.		
6. Dækningsbidrag (DB) Det beløb der "tjenes" på varen i kroner og ører		=	Kr.		
8. Dækningsgrad (DG i %) Det der tjenes i % af nettosalgsprisen	$\frac{DB \times 100}{NS}$		%		

Her fratrækkes
en procent

1. Hvor meget vil hotellet kunne få i dækningsbidrag?
 2. Hvor meget tjener/taber hotellet, når køkkenchefens løn og duge, servietter mv. er fratrukket?
 3. Hvad tjener du selv? (du får kun del af omsætningen).
 4. Hvad vil du svare chaufføren, når han ringer op igen?
- b) Familierne Pedersen, Larsen og Hansen har netop afholdt en fest på din restaurant.
De har fået nedenstående serveret:
- 20 aspargessuppe a 51,-
 - 20 oksehøjreb a 132,-
 - 20 citronfromage a 32,-
 - 7/1 fl. hvidvin a 175,-
 - 9/1 fl. rødvin a 285,-
 - 10 portvin a 32,-
 - 10 kaffe a 28,-
 - 7 cognac a 42,-
 - 16 vand a 18,-

Gør regningen færdig!

- c) Regningen ønskes "splittet op" således at:

Larsen betaler halvdelen

Pedersen 1/5

Hansen resten.

Hvad betaler hver familie?

Larsens =

Pedersens =

Hansens =

- d) Tre tjenere skal dele betjeningsafgiften (13,1 %) efter et selskab.

Regningen lød på i alt kr. 38.168,00.

Hvor meget udgør betjeningsafgiften i alt?

- e) Fordelingen skal være efter antallet af arbejdstimer. A har arbejdet halvt så mange timer som B, og B 3 gange så mange timer som C.

Hvor meget skal A, B og C have hver? Tjener A har arbejdet 6 timer.

- f) Case – bestilling af værelser og vinforbrug

I forbindelse med Rebildfesten den 4. juli afholdes der et arrangement i præsidenten for Rebildkomiteens sommerhus i Rødhus klit. Dit hotel medvirker ved levering af maden, og vil i øvrigt være præsidenten behjælpelig med indkvartering af nogle af gæsterne, samt sørge for bestilling af drikkevarer og transport.

Foruden præsidenten og hans hustru deltager 19 par med hvert 1 barn + 4 gæster uden ledsager.

Du skal videregive bestilling for overnatning af gæsterne i receptionen.

Hotellet råder over følgende slags værelser:

- Enkeltværelser.
- Dobbeltværelser.
- Dobbeltværelser med opredning.

1. Hvor mange skal du bestille af hver slags?

2. Hvad er det totale antal voksne og børn?

Drikkevarerne, som alle er specielle, skal du bestille hjem.

Der er oplyst følgende gennemsnitsforbrug pr. voksen:

1 gl. Sherry – velkomstdrink

2 gl. Hvidvin- forret

3 gl. Rødvin – hovedret

2 gl. Portvin – dessert

1 gl. Cognac- kaffe
eller

1 gl. Likør – kaffe

Børnene drikker Cola eller 7-up. Der drikkes dobbelt så mange Colaer som 7-up, og børnene forventes at drikke i alt 45 vand.

3. Beregn, hvor mange hele flasker der skal bestilles til de voksne.

4. Hvor mange henholdsvis 7-up og Colaer forventes børnene at drikke?

30 gæster skal næste dag rejse til København, og du skal bestille flytransporten.

Du har indhentet følgende tilbud:

SAS tager kr. 900,00 for en enkeltbillet. Der gives en rabat på 8 %, hvis der bestilles minimum 15 billetter.

Aalborg Airtaxi har 2 fly, der hver kan tage 18 passagerer. Hvert fly koster pr. enkelttur kr. 13.000.

5. Hvad er den billigste flytransport?

- g) Der var, da vi startede på vagten, 27 pakker Prince cigaretter i baren. I løbet af aftenen har vi hentet/fået 2 kartoner fra lageret. Da vagten sluttede, var der 4 pakker igen. Hvor mange pakker skal der afregnes?

h) I beholdningen var 1/1 flaske gin (70 cl) + 1 flaske, hvoraf der var taget 4 genstande af 2 cl. Da vagten sluttede, blev der målt op, og der var i alt 16 cl tilbage af de 2 flasker. Hvor mange genstande skal der afregnes?

i) Vi aflæser kasseapparatet, som viser en omsætning på i alt kr. 12.120.

- Der er bilag (underskrevne regninger) for i alt kr. 4.230.
- Musikken er betalt kontant med kr. 2.400.
- I alt i kontanter og checks kr. 6.200.

1. Er det OK, eller er der "slået" for meget eller for lidt ind?

2. Kan vi have lavet fejl? Nævn nogle af dem, der kan være begået!

Udarbejdet af:							Nr. xxxxx
Gpr. nr.	Vare	Primo	Tilgang	Ultimo	Salg	a	Total
11	Alm. øl						
07	Guldøl						
15	Vand						
24	Husets vin						
25	Glenfiddish						
25	Prince						
01	Salg køkken						
02	Salg kaffe/te og kakao						
Totalt – (de sammenlagte tal, skal være det samme som kasseaflysningen)							
Fejlbonner (det, der er slået for meget ind på kassen, skal fratrækkes)							
Dagens salg (det reelle salg)							
Fratrukne bilag (fx gæsteregninger og vouchers)							
Vedlagt i kontanter og checks							

j) Indsæt selv nogle tal i Salgsrapporten!

Opgaver til side 266

- a) Hvis købskursen er (altid den officielle kurs) på 80,90 for svenske kr., skal vi så give 81 ører for 1 svensk krone?
-

Hent dagens valutakurser på www.nationalbanken.dk
Vi kan fratrække 10 % til dækning af vekselgebyr mv.
Nedenstående opgaver skal løses med vor egen "godkendte" valutatabel.

- b) Engelske pund er den dyreste valuta.
Hvor meget skal betales for at få 600 £?
-
- c) I nattoget til Köln drikker du for 80 EURO i restaurationsvognen.
Hvor meget er det i danske kroner?
-
- d) På et hotel i Amsterdam koster et enkeltværelse 150 EURO. Hvor meget er det i danske penge?
-
- e) Et komfur koster i Stockholm 2.500 svenske kroner. Et tilsvarende koster i Danmark 2.200 kr.
Hvor meget sparer du i danske kroner og ører ved at købe det i Sverige?
-
- f) På restaurant "Etoile Verte" i Paris koster en 3-retters menu med vine 25 EURO.
Hvor meget er det i danske kr. og ører?
-
- g) Hvor meget skal betales for 10 \$?
-

Opgaver til side 268

a) Opstil en liste over de betalingskort, du kender.

g) Hvad skal vi specielt være opmærksomme på, før vi modtager en rejsecheck?

h) Hvad er en voucher?

b) Hvad gør vi, hvis en gæst ønsker at give mere end 15 % ekstra på kortet?

c) Hvad er en autorisationsgrænse?

d) Hvilke muligheder har vi for at undersøge, om kortet er gyldigt?

e) Hvilke indløsningsaftaler har din egen restaurant?

f) Forklar, hvad vi skal sikre os, før vi modtager en dansk check.

Cases fra side 275-277

1) Case – bordbestilling

En eftermiddag, hvor tjener Anette Pedersen var på arbejde, ringede telefonen.

Grosserer Olsen bestilte sit sædvanlige bord (bord 2) til 4 personer kl. 19.30.

Gæsterne skulle videre samme aften med fly til Frankrig, hvorfor menuen blev aftalt straks.

Den bestod af: Forret, hovedret (fisk) og dessert til i alt kr. 220,- pr. couvert. Der blev ikke aftalt drikkevarer til menuen.

Gæsterne ankom til restauranten kl. 19.45. De fik anvist et bord ved siden af bord 2, da bord 2 var optaget af nogle gæster, der havde siddet der siden kl. 17.

Anette undskyldte meget, og Grosserer Olsen var indforstået med bordet ved siden af.

Drikkevarerne (1/1fl. Chablis a kr. 560,00) til forretten og hovedretten blev bestilt og serveret.

Menuen blev bestilt i køkkenet. Da Anette serverede forretten efter ca. 20 minutter, gav hun besked om, at hovedretten (søtunge) var udsolgt, og der var ikke mere fisk, men man kunne tilbyde alle de øvrige retter på spisekortet til samme pris.

Grosserer Olsen blev vred og gik med sine gæster uden at betale.

Skal Grosserer Olsen betale noget? Begrund dit svar!

- Tip: Se side 272!

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper appears to be a standard notebook page or a sheet of stationery.

2) Case – beføjelser

Tjener Jørn Andersen fik en torsdag, den 7. august besøg af en konsulent, H. Holgersen fra rejsebureauet "I Vikingernes Fodspor". Han spurgte efter direktøren, men Jørn sagde, at han først ville komme engang i næste uge, men han som tjener var vant til at lave aftaler vedrørende bespisning.

Holgersen ønskede at indgå en aftale med restauranten vedr. aftensmad og overnatning for 31 hollandske turister, i alt i 2 gange i oktober.

Jørn lavede et tilbud til Holgersen vedr. aftensmad og overnatning af de hollandske gæster ud fra den gældende prislise "Grupper".

14 dage efter så direktør Knudsen Jørns tilbud til Holgersen i "Tilbudsmappen", og blev vred. Jørn fik besked om, at det var en åndssvag aftale, da hotellets restaurant efter sommeren kun ville blive brugt til servering af morgenmad – "hotel garni" og han straks skulle ringe til Holgersen for at få aftalen annulleret. Holgersen gjorde Jørn opmærksom på, at han havde trykt brochurer med priser og ikke ville gå med til at annullere aftalen.

Kan direktør Knudsen annullere Jørn Andersens tilbud? Begrund dit svar!

- Tip: se side 270-271!

[illegible]

3) Case – bestilling af selskab

I september fik tjener Susanne Larsen på restaurant Infidèle besøg af hr. og fru Hansen sammen med datteren Louise.

De kom for at aftale Louises konfirmation til det efterfølgende forår søndag, den 5. maj kl. 13.

Susanne aftalte menuen med hr. og fru Hansen. Lokaler, menu og bordopstilling blev skriftligt aftalt, og der blev betalt et acontobeløb på kr. 5000.

Middagen blev aftalt til servering i "Rytterstuen", hvor Louise også havde haft sin barnedåbsfest, og hr. og fru Hansen selv havde afholdt deres bryllup.

Fru Hansen gjorde opmærksom på, at det betød uendeligt meget for hende, at dette lokale blev brugt, da man så havde "sluttet ringen", og at det var derfor, hun ønskede restaurant Infidèle.

1 uge før den 5. maj ringede Susanne til fru Hansen og måtte beklage, at "Rytterstuen" ikke var ledig alligevel, da der var kommet et andet selskab, men man naturligvis havde et andet og lige så godt lokale ledigt.

Fru Hansen blev vred og annullerede på stedet hele selskabet og krævede acontobeløbet tilbage.

Kan fru Hansen kræve pengene retur? Begrund svaret.

- Tip: se side 272!

4) Case – pladsproblemer

Lone og Peter var nyforlovede og skulle giftes. De mødte op i restaurant l'Amour for at aftale deres bryllup med overtjener D. Rikke.

Overtjener Rikke aftalte selskabet, dato (samme dato som hendes mor og far blev gift), klokkeslæt, menu, lokaler, pris osv.

2 uger før brylluppet skal afholdes, opdager Rikke, at hendes kollega Gitte havde lovet alle restaurantens lokaler ud til en 50 års fødselsdag. Fødselsdagen var bestilt, længe før Lone og Peter havde aftalt deres bryllup, og der var således ikke tvivl om, at fødselsdagen var bestilt først.

Rikke må nu ringe til Lone og Peter for at meddele, at brylluppet ikke kan afholdes på den bestilte dato, men man kan tilbyde dem lørdagen efter.

Lone og Peter snakker sammen og meddeler, at de ikke kan flytte datoen og ringer samme dag til Rikke på restaurant l'Amour, og oplyser, at de vil finde en anden restaurant.

Der bliver lavet en ny aftale med restaurant Håbet. Den nye aftale ligner den, de havde med Restaurant l'Amour, dog kunne de ikke få helt det samme – men næsten.

Prisen derimod er ikke den samme. Restaurant Håbet er mere luksuspræget, og prisen er ca. 50 % højere, men det var den eneste restaurant, der havde ledige lokaler på netop den dato.

Hvilke muligheder har Lone og Peter mht. Restaurant l'Amour? Begrund dine svar!

- Tip: se side 273!

5) Case – når uheldet er ude

Fredag, den 7. juli udbryder der brand på Hotel Pom-pier. Alle gæster reddes, og kun 1 hund samt materielle ting går tabt.

Hotellet får vurderet skaderne, og der vil gå ca. 3 måneder, før hotellet igen er klar til at modtage gæster. Alle forudbestilte arrangementer inden for en periode af 3 måneder skal annulleres.

Det første arrangement skal afholdes allerede dagen efter. Kan hotellet gøre dette uden videre, og kan gæsterne evt. kræve erstatning? Begrund dine svar!

- Tip: se side 271!

6) Case – afbestilling

Hr. og fru U.T. Ro skulle afholde deres sølvbryllup tirsdag, den 17. maj på hotel Enigheden.

Antallet af gæster inklusive hr. og fru Ro er 32, og den samlede pris for festen bliver kr. 42.500. Hr. Ro skriver aftalen under og betaler kr. 10.000 i reservationsgebyr.

Den 10. maj modtager hotel Enigheden et brev fra hr. Ro. Han beklager meget at måtte aflyse sølvbrylluppet, men hans kone er rejst fra ham, sandsynligvis til Norge.

Hvad kan hotellet gøre? Skal hr. og fru Ro have deres kr. 10.000 tilbage og skal han evt. betale mere? Begrund dine svar!

- Tip: se side 272!

7) Case – under 18 år

Endnu en travl lørdag. Restauranten er fyldt med weekend-gæster, og Ole passer baren. En ung lyshåret pige kommer op til baren for at bestille 1 cola og 1 Cuba Libre. Ole ser på pigen og spørger: "Er du 18 år?". "Nej, men colaen er til mig selv, Cuba Libre'en er til en veninde på 18 år", svarer hun. Hun betaler og går.

20 minutter senere kommer politiet og beder dig følge med ned til et bord, hvor der sidder en ung pige – meget fuld – sammen med den lyshårede pige, der hentede Cuba Libre i baren. Politiet har konstateret, at den meget fulde pige kun er 16 år.

Ole forklarer politiet, at han ikke har serveret alkohol for hende, men at hun åbenbart har fået en veninde til at hente i baren.

Hvad kan Ole risikere, og er der andre, politiet kan "komme efter"? Begrund svaret.

- Tip: se side 274!

8) Case – lukketid

Brian er netop færdig med desserten efter Danmarks Kartoffelavlereforenings firmafest, som afholdes i selskabslokalet "Parmentier". Stemningen er god, og klokken er blevet henad 2, og han mangler nu blot at få serveret kaffen, som gæsterne havde ønsket serveret ved bordet.

Formanden henvender sig til Brian og spørger: "Kan vi ikke få serveret kaffen i Vægterbaren, det er mere hyggeligt, og foreningen vil så give fri bar efter kaffen".

