

# Eine handlungsorientierte UE in 90 Minuten

## Angebotsvergleich Spargel

Phase	Std. Datum	Ziel der Unterrichtsstunde	Thema der Stunde	Inhalte	Methoden/ Medien/ <b>SOZIALFORM</b>
<b>Informieren Planen Entscheiden</b>	1	Die SuS gliedern die Auswahlkriterien für die Einkaufsentscheidung und legen eine Sozialform fest.	Wovon hängt die Einkaufsentscheidung des Magazinverwalters ab?	<b>Qualität</b> Handelsklassen von Spargel Spargelsorten Lieferzeiten Lagerung von Spargel  <b>Preis</b> Spargelpreise Schälverluste Zahlungsfristen	<i>Realien (Spargel)</i> <i>Informationsblatt</i> <i>Fachbuch</i>  FRONTAL L-S-Gespräch  EA  <i>Tafel</i>  FRONTAL L-S-Gespräch
	30 Min.				
	60 Min.				
<b>Ausführen Kontrollieren Bewerten</b>	2	Die SuS berechnen die Bruttopreise und treffen eine Entscheidung für den Spargeleinkauf	Welchen Spargel soll der Magazinverwalter bestellen?	Berechnung der Mehrwertsteuer  Kriterienabwägung Qualität – Preis	<i>Folie</i> <i>Arbeitsblatt</i> <i>Taschenrechner</i> PARTNERARBEIT GRUPPENARBEIT

**Die Spargelsaison hat begonnen.** Das Restaurant Asparagus in Hannover sucht einen zuverlässigen Lieferanten, der eine gute Qualität zu einem fairen Preis bietet. Das Restaurant benötigt eine Spargelmenge (ungeschält) von durchschnittlich 110 kg pro Woche.

### Spargelgerichte

30 kg für

Spargelcremesuppe  
Spargelsalat

80 kg für

Spargel mit Schinken und neuen Kartoffeln  
Spargel mit Rührei oder Omelette und neuen Kartoffeln

Welchen Spargel/welche Menge soll der Magazinverwalter bestellen?

# Spargelhof Ahlhus

Spargelhof Ahlhus • Bauernstrasse 3 • 31582 Nienburg

Restaurant „Asparagus“  
Waldstrasse 3  
30333 Hannover

Telefon 0511 / 1214  
Telefax 0511 / 1213

Angebot Nr. 2050  
Datum: 25.10.2010

Sehr geehrter Herr Brunn,  
wie telefonisch vereinbart, erhalten Sie heute unser Angebot.

Wir bieten Ihnen:

## *Nienburger Qualitätsspargel*

Unser Nienburger Stangenspargel weist eine hervorragende Qualität auf. Er hat eine schöne, weiße Farbe und gerade, mitteldicke Stangen. Geschmacklich ist seine Zartheit kaum zu übertreffen.

Unser Spargel wird täglich gestochen und kommt so erntefrisch in Ihren Betrieb. Wir bieten Ihnen leckeren **Bleichspargel** der Handelsklasse I, eine Delikatesse zu geräuchertem Schinken und frischen Heidekartoffeln.

Nettopreis (Listenpreis) je 5 kg- Gebinde: 25,- Euro

Wollen Sie wenig Aufwand betreiben und trotzdem erstklassigen Spargel, so lautet die Alternative zum mühsamen Schälen: **Grünspargel**. Dieser Spargel genießt ein Leben voller Sonne und ist ein reiner Augenschmaus. Er kann ungeschält verarbeitet werden und hat auch eine kürzere Garzeit als Bleichspargel. Natürlich liefern wir unseren Grünspargel auch nur in erstklassiger Qualität mit der Handelsklasse I.

Nettopreis (Listenpreis) je 5 kg- Gebinde: 35,- Euro

Zahlungsziel: innerhalb von 14 Tagen.

Wie können Ihnen an jedem Wochentag den Spargel frisch ins Haus liefern.

Mit freundlichen Grüßen

Braunschweiger Spargelland • Lärchenweg 12 • 38102 Braunschweig

Restaurant „Asparagus“  
Waldstrasse 3  
30333 Hannover

Telefon 0511-4445  
Telefax 0511-4446  
Bankverbindung: Sparkasse  
Braunschweig • BLZ 342 123 11 •  
Kto.-Nr. 12323121

Angebot Nr. 1298 Datum: 25.10.2010
---------------------------------------

Sehr geehrter Herr Brunn,

aufgrund Ihrer Anfrage folgt nun unser Angebot:

### Braunschweiger Spargel

Wir liefern Ihnen

**Spargel der Handelsklasse I zu 55 Euro je 10 kg-Gebinde \***  
oder

**Spargel der Handelsklasse II zu 30 Euro je 10 kg -Gebinde. \***

Ein besonders kostengünstiges Angebot ist unser  
**dünner Spargel zu 20 Euro je 10-kg-Gebinde.\***

\*bei den aufgeführten Preisen handelt es sich jeweils um Nettopreise

Zahlungsziel: innerhalb von 30 Tagen

Wir beliefern Geschäfte in und um Hildesheim zweimal die Woche, dienstags und donnerstags.

Mit freundlichen Grüßen

Komm ins schöne  
**Spargelland**

<b>Fachtheorie</b>	Name:	Datum:	
<b>Lernfeld: Magazin</b>	<b>Thema: Angebotsvergleich Spargel</b>		

Man unterscheidet zwei Arten von Spargel, **Bleichspargel und Grünspargel**.

Bleichspargel wird gestochen, bevor die Spargelstangen aus der Erde ragen. Der Bleichspargel hat seinen Namen durch seine weiße Farbe bekommen. Bei Sonneneinwirkung färben sich die Köpfe des Bleichspargels bläulich oder bei längerer Lichteinwirkung grünlich.

Grünspargel wächst dagegen über der Erde und wird so durch Einwirkung von Chlorophyll grün. Er hat einen kräftigeren Geschmack als Bleichspargel und muss nicht geschält werden. Grünspargel wird etwas billiger angeboten als Bleichspargel, weil die Ernte weniger zeitaufwendig ist.

In Deutschland schätzt man besonders den Bleichspargel.

#### Handelsklassen von Spargel

Für Spargel gibt es, wie für andere Gemüsearten und auch Obst, bestimmte Handelsklassen, in die die verschiedenen Spargelstangen aufgrund äußerer Merkmale eingeteilt werden.

Diese Handelsklassen sagen nur etwas über die äußere Beschaffenheit, nicht aber über innere Werte, wie Geschmack, Vitamin- oder Mineralstoffgehalt aus.

Wirtschaftliche Bedeutung haben vorwiegend die Handelsklassen I und II.

Handelsklasse	Merkmale
I	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sehr gute bis gute Qualität, gleichmäßig geformt, leicht gebogen ist erlaubt</li> <li>- Spargelköpfe müssen fest geschlossen sein</li> <li>- Bleichspargel: leichte rosa Färbung an Kopf und Stange zulässig</li> <li>- Grünspargel: mind. <b>80 %</b> der Länge grün</li> <li>- beginnende Verholzung am unteren Ende zulässig (durch Schälen entfernbar)</li> <li>Durchmesser: 12-16 mm oder 16-26 mm</li> </ul>
II	<ul style="list-style-type: none"> <li>- muss den Mindesteigenschaften entsprechen (z. B. ganz, frei von Fäulnis, sauber)</li> <li>- zulässig: weniger gleichmäßig geformt, stärker gebogen</li> <li>- Bleichspargel: leichte Violett- oder leichte Grünfärbung der Köpfe erlaubt</li> <li>- Grünspargel muss mind. <b>60 %</b> der Länge grün sein</li> <li>- Spargelstangen dürfen leicht holzig sein</li> <li>Durchmesser: 12-16 mm oder 16-26 mm</li> </ul>

Nicht zur Norm zählen Bleichspargel unter 8 mm und Grünspargel unter 6 mm Durchmesser. Sie können als „dünner Spargel“ oder „Suppenspargel“ angeboten werden.

#### **Lagerung von Spargel**

Wenn Spargel nicht sofort verarbeitet werden kann, muss man ihn in ein feuchtes Tuch einwickeln und im Kühlschrank bei 5-10°C lagern. Ungeschält ist Spargel auf diese Weise etwa 2 Tage ohne Aromaverluste haltbar.

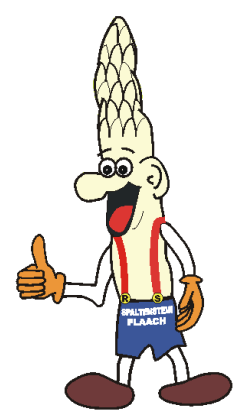
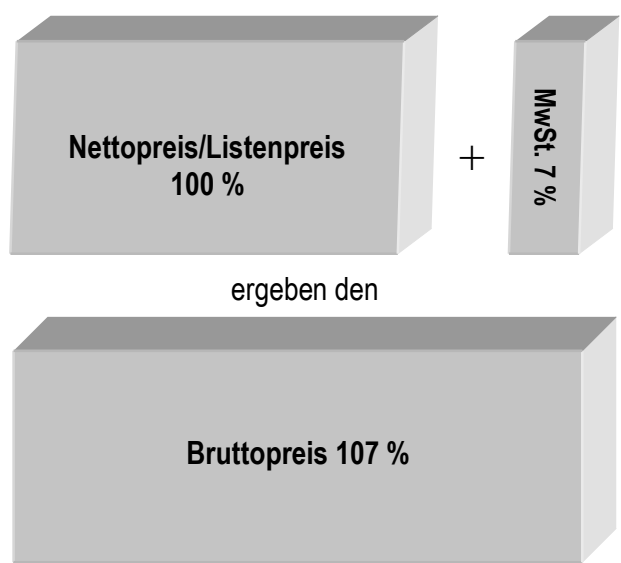
#### **Verarbeitung**

Beim Schälen von Spargel wird mit einem Schälverlust von 25% gerechnet. Dicker Spargel hat einen etwas geringeren Schälverlust als dünner Spargel, was sich aber erst ab einer Menge von 10 kg bemerkbar macht.

Das Schälen von 1kg Spargel normaler Dicke nimmt etwa eine Arbeitszeit von 15 Minuten in Anspruch. 1 Stunde Arbeitszeit wird mit 40,- Euro veranschlagt.



<b>Fachtheorie</b>	Name:	Datum:	
<b>Lernfeld: Magazin</b>	<b>Thema: Angebotsvergleich Spargel</b>		



5 kg Spargel kosten 25 Euro. 1 kg Spargel kostet demnach 5 Euro.



	Prozent	Euro
<b>Was wissen wir?</b>		
Listenpreis	100 %	5 Euro $\curvearrowright : 100$
<b>Wie viel ist 1 %?</b>	1 %	$\frac{5 \text{ Euro}}{100 \%}$ $\curvearrowright \cdot 107$
<b>Was wollen wir wissen?</b>	107 %	$\frac{5 \text{ Euro} \cdot 107 \%}{100 \%}$
<b>Bruttopreis</b>		
	<b>107 % sind</b>	<b>Euro</b>

Berechnen Sie die weiteren Spargelpreise mit Hilfe dieses Schemas!

<b>Fachtheorie</b>	Name:	Datum:	
<b>Lernfeld: Magazin</b>	<b>Thema: Angebotsvergleich Spargel</b>		



**Berechnen Sie mit Hilfe der Angebotsschreiben die weiteren Spargelpreise pro kg.  
Teilen Sie sich die Arbeit mit Ihrem Partner, Ihrer Partnerin!**

Spargelpreis pro kg:

	Prozent	Euro		
Was wissen wir? Listenpreis	100 %			: 100
Wie viel ist 1 %?	1 %			
Was wollen wir wissen? Bruttopreis	107 %			



107 % sind \_\_\_\_ Euro.

Spargelpreis pro kg:


	Prozent	Euro		
Was wissen wir? Listenpreis	100 %			: 100
Wie viel ist 1 %?	1 %			
Was wollen wir wissen? Bruttopreis	107 %			

107 % sind \_\_\_\_ Euro.

Spargelpreis pro kg:

	Prozent	Euro		
Was wissen wir? Listenpreis	100 %			: 100
Wie viel ist 1 %?	1 %			
Was wollen wir wissen? Bruttopreis	107 %			

107 % sind \_\_\_\_ Euro

<b>Fachtheorie</b>	Name:	Datum:	
<b>Lernfeld: Magazin</b>	<b>Thema: Angebotsvergleich Spargel</b>		

Kriterium	Spargelhof Ahlhus		Braunschweiger Spargelland		
	Bleichspargel HK I	Grünspargel HK I	Bleichspargel HK I	Bleichspargel HK II	dünnere Spargel
Liefertermine					
zu bestellende Menge in kg pro Woche					
Nettopreis in €/kg					
Mehrwertsteuerzuschlag in %					
Bruttopreis in €/kg					
<b>Zahlungspreis €/ pro Gesamtmenge</b>					
Zahlungsziel					

**Arbeitsauftrag:**

1. Entscheiden Sie sich **gemeinsam** , welcher Spargel bestellt werden soll. (→ Beachten Sie dafür die verschiedenen Kriterien!)
2. Begründen Sie Ihre Entscheidung mit Hilfe der Kriterien! Überlegen Sie sich dazu, welches das **wichtigste Kriterium für Ihre Wahl ist!**
3. Setzen Sie sich mit einem weiteren Arbeitspaar zusammen und überprüfen Sie Ihre Rechenergebnisse.
4. Stellen Sie sich Ihre Entscheidung für ein Angebot mit Begründung jeweils vor.

**Zeit: 35 Minuten**

Wir haben uns für folgenden **Spargel und folgende Mengen** entschieden: \_\_\_\_\_

Begründung (in Stichpunkten):

---



---