

Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Magazin	Thema: Angebotsvergleich Spargel		

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.

Welchen Spargel/welche Menge soll der Magazinverwalter bestellen?



Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Magazin	Thema: Angebotsvergleich Spargel		

Spargelhof Ahlhus • Bauernstrasse 3 • 31582 Nienburg

Restaurant „Asparagus“
Waldstrasse 3
300333 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: 35,- 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: 40,- Euro

Der Rechnungsbetrag ist innerhalb eines Monats nach Lieferung fällig.

Wir gewähren Ihnen bei Abnahme von 50 Gebinden 3% Rabatt und 2 % Skonto bei Zahlung innerhalb von 14 Tagen.

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

Mit freundlichen Grüßen

Volksbank Nienburg • BLZ 222 333 44 • Konto-Nr. 112 232 45

Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Magazin	Thema: Angebotsvergleich Spargel		

Braunschweiger Spargelland • Lärchenweg 12 • 38102 Braunschweig

Restaurant „Asparagus“
Waldstrasse 3
30333 Hannover

Telefon 0511-4445
Telefax 0511 / 1213
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 65 Euro je 10 kg *

oder

Spargel der Handelsklasse II zu 40 Euro je 10 kg. *

Ein besonders kostengünstiges Angebot ist unser

dünner Spargel zu 20 Euro je 10-kg-Gebinde.*

Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen fällig.

Wenn Sie 10 Gebinde bestellen, gewähren wir Ihnen einen Rabatt von 5%. Zahlen Sie innerhalb von einer Woche nach Erhalt der Ware, bekommen Sie 3% Skonto.

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

*bei den aufgeführten Preisen handelt es sich jeweils um Nettopreise

Mit freundlichen Grüßen

Komm ins schöne **Spargelland**

Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Magazin	Thema: Angebotsvergleich Spargel		

Restaurant „Asparagus“
Waldstrasse 3
30333 Hannover

Hildesheim, 25.10.2010

Feinkosthändler Küfer
Heideweg 1
31132 Hildesheim

Sehr geehrter Herr Brunn,

Bezug nehmend auf Ihre Anfrage freue ich mich, Ihnen folgendes Angebot machen zu können:

Stangenspargel, (TK, Handelsklasse I, geschält)
Je 2-kg- Beutel: 10,-Euro, inkl. MwSt.

Wenn Sie 50 Beutel abnehmen, kann ich Ihnen 2 % Rabatt gewähren.

Zahlbar ist die Ware nach 3 Wochen.

Ich kann einmal die Woche Ihr Restaurant beliefern.

Mit freundlichen Grüßen

Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Magazin	Thema: Angebotsvergleich Spargel		

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

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 Schälerverlust von 25% gerechnet. Dicker Spargel hat einen etwas geringeren Schälerverlust 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.

Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Magazin	Thema: Angebotsvergleich Spargel		

Unter einem **Angebot** versteht man eine an den Empfänger gerichtete Willenserklärung. Plakate oder z. B. Postwurfsendungen sind keine Angebote, denn sie richten sich an die Allgemeinheit und sollen zum Kauf anregen. Das Angebot beinhaltet Bedingungen, zu denen der Verkäufer bereit ist, zu liefern. Dazu zählen:

- Preis
- Quantität/Qualität
- Lieferbedingungen
 - z.B. Verpackungskosten, Transportkosten
 - Liefermenge mit evtl. gewährtem **Rabatt**
 - Lieferzeit
- Zahlungsbedingungen
 - z.B. Vorauszahlung, Sofortzahlung, Ratenzahlung
 - Zahlungsziel (Gewährung von **Skonto**)
- Erfüllungsort (Ort, an dem die Vertragspflichten erfüllt werden)
 - Verkäufer (Geschäftssitz)
 - Käufer (Geschäftssitz / Wohnort)



Rabatt

Seit dem 1. August 2001 können Verbraucher höhere Preisnachlässe als bisher aushandeln. Ferner dürfen Händler ihren Kunden geldwerte Geschenke zum eigentlichen Produkt geben. Die Neuerungen gelten nicht nur für konventionelle Käufe, sondern auch fürs Shopping per Internet. Mit dem Fall des Gesetzes können Käufer jetzt offiziell einen höheren Preisnachlass aushandeln. Allerdings gilt weiterhin das Wettbewerbsrecht, wonach die Preise nicht endlos purzeln dürfen. So ist unter anderem der Verkauf unter Einkaufspreis nach dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) verboten. Untersagt sind ferner "Kampfpreise", mit denen unliebsame Konkurrenten vom Markt verdrängt werden sollen.

Rabatte sind z. B.

Mengenrabatte, die sich auf die Abnahmemenge pro Lieferung beziehen mit dem Ziel, den Abnehmer zur Übernahme größerer Liefer- bzw. Bestellmengen zu veranlassen.

Treuerabatte, die als Anreiz für einen Abnehmer dienen, eine Ware nach Möglichkeit ausschließlich von einem Lieferanten zu beziehen. Treuerabatte dienen somit der längerfristigen Kundenbindung.

Zahlungsziel

Das Zahlungsziel ist der Zeitpunkt, bei dem der Preis für die erbrachten Leistungen oder Lieferungen gezahlt werden muss. Der Lieferant liefert „auf Ziel“, d. h. der Kunde muss den Rechnungsbetrag erst nach einer bestimmten Frist, z. B. nach 30 Tagen, begleichen.


Skonto

Lieferanten gewähren zum Teil Skonto, damit die Käufer die erhaltenen Waren schneller bezahlen. **Skonto** ist ein prozentualer Nachlass vom Kaufpreis, der bei Barzahlung innerhalb einer vereinbarten Frist gegeben wird. Er darf nicht über **3%** vom Bruttopreis liegen.

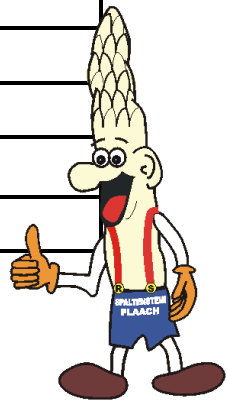
MERKE:

Den Rabatt rechnet man vom Nettopreis (Listenpreis/Preis ohne Mehrwertsteuer) ab.

Dann schlägt man die Mehrwertsteuer auf und anschließend wird der Skonto vom Bruttopreis (Preis mit Mehrwertsteuer), abgezogen.

Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Magazin	Thema: Angebotsvergleich Spargel		

Kriterium	<i>Spargelhof Ahlhus</i>		<i>Braunschweiger Spargelland</i>			<i>Küfer GmbH</i>
Spargelart und Handelsklasse	Bleichspargel HK I	Grünspargel HK I	Bleichspargel HK I	Bleichspargel HK II	dünnere Spargel	Bleichspargel HK I (TK - Ware)
Liefertermine						
zu bestellende Menge in kg pro Woche						
Nettopreis in €/kg						
möglicher Rabatt in %						
rabattierter Betrag						
Mehrwertsteuerzuschlag in %						
Bruttopreis in €/kg						
möglicher Skonto in %						
Zahlungspreis €/kg						
Zahlungspreis €/ pro Gesamtmenge						
Zahlungsziel						




Arbeitsauftrag:

1. Entscheiden Sie sich in der Gruppe **gemeinsam** für ein Angebot! (→ 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. Notieren Sie Ihr Teilergebnis auf dem Folienabschnitt und wählen Sie einen Schüler/eine Schülerin aus, der/die Ihre Ergebnisse den anderen Gruppen präsentiert!

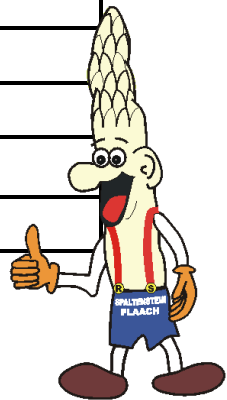
Zeit: 35 Minuten

Wir haben uns für folgendes **Angebot** entschieden: _____

Begründung (in Stichpunkten):

Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Magazin	Thema: Angebotsvergleich Spargel		

Kriterium	Spargelhof Ahlhus		Braunschweiger Spargelland			Küfer GmbH
Spargelart und Handelsklasse	Bleichspargel HK I	Grünspargel HK I	Bleichspargel HK I	Bleichspargel HK II	dünner Spargel	Bleichspargel HK I (TK - Ware)
Liefertermine	täglich (5x die Woche)	täglich (5x die Woche)	1 x Woche	1 x Woche	2 x Woche	1 x Woche
zu bestellende Menge in kg pro Woche	110 kg	110 kg	110 kg	110 kg	110 kg	84 kg = 42 Beutel
Nettopreis in €/kg	7,00 €	8,00 €	6,50 €	4,00 €	2,00 €	
möglicher Rabatt in %	-	-	5 %	5 %	5 %	
rabattierter Betrag	-	-	6,18 €	3,80	1,90	
Mehrwertsteuerzuschlag in %	7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	
Bruttopreis in €/kg	7,49 €	8,56	6,61 €	4,07	2,03	5 €
möglicher Skonto in %	2 %	2 %	3 %	3	3	2 %
Zahlungspreis €/kg	7,34 €	8,39 €	6,41	3,94	1,97	4,90
Zahlungspreis €/ pro Gesamtmenge	807,42	922,90	705,10	433,40	216,92	411,16
Zahlungsziel	1 Monat	1 Monat	14 Tage	14 Tage	14 Tage	14 Tage



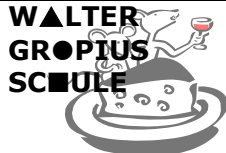
Arbeitsauftrag:

1. Entscheiden Sie sich in der Gruppe **gemeinsam** für ein Angebot! (→ 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. Notieren Sie Ihr Teilergebnis auf dem Folienabschnitt und wählen Sie einen Schüler/eine Schülerin aus, der/die Ihre Ergebnisse den anderen Gruppen präsentiert!

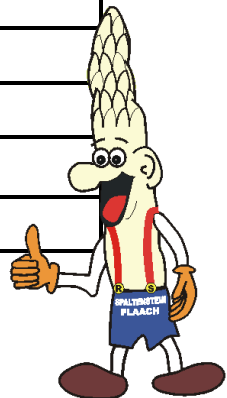
Zeit: 35 Minuten

Wir haben uns für folgendes **Angebot** entschieden: _____

Begründung (in Stichpunkten):

Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Magazin	Thema: Angebotsvergleich Spargel		

Kriterium	<i>Spargelhof Ahlhus</i>		<i>Braunschweiger Spargelland</i>			<i>Küfer GmbH</i>
Spargelart und Handelsklasse	Bleichspargel HK I	Grünspargel HK I	Bleichspargel HK I	Bleichspargel HK II	dünnere Spargel	Bleichspargel HK I (TK - Ware)
Liefertermine	täglich (5x die Woche)	täglich (5x die Woche)	2 x Woche	2 x Woche	2 x Woche	1 x Woche
zu bestellende Menge in kg pro Woche	110 kg	110 kg	110 kg	110 kg	110 kg	84 kg = 42 Beutel
Nettopreis in €/kg	7,00 €	8,00 €	6,50 €	4,00	2,00 €	
möglicher Rabatt in %	-	-				
rabattierter Betrag	-	-				
Mehrwertsteuerzuschlag in %	7 %	7 %	7 %	7 %	7 %	
Bruttopreis in €/kg	7,49 €	8,56 €	6,96 €	4,28 €	2,14 €	5 €
möglicher Skonto in %	2 %	2 %	3	3	3	2 %
Zahlungspreis €/kg	7,34 €	8,39 €	6,75 €	4,15 €	2,08 €	4,90 €
Zahlungspreis €/ pro Gesamtmenge	807,40 €	922,90 €	742,50 €	456,50 €	228,80 €	411,16 €
Zahlungsziel	1 Monat	1 Monat	14 Tage	14 Tage	14 Tage	14 Tage




Arbeitsauftrag:

1. Entscheiden Sie sich in der Gruppe **gemeinsam** für ein Angebot! (→ 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. Notieren Sie Ihr Teilergebnis auf dem Folienabschnitt und wählen Sie einen Schüler/eine Schülerin aus, der/die Ihre Ergebnisse den anderen Gruppen präsentiert!


Zeit: 35 Minuten

Wir haben uns für folgendes **Angebot** entschieden: _____

Begründung (in Stichpunkten):

Fachtheorie	Name:	Datum:	 WALTER GROPIUS SCHULE
Lernfeld: Magazin	Thema: Angebotsvergleich Spargel		

Spargelart und Handelsklasse	Grünspargel HK I <i>Spargelhof Ahlhus</i>	Spargelart und Handelsklasse	Bleichspargel HK I <i>Spargelhof Ahlhus</i>	Spargelart und Handelsklasse	Bleichspargel HK II <i>Braunschweiger Spargelland</i>
Liefertermine		Liefertermine		Liefertermine	
zu bestellende Menge in kg		zu bestellende Menge in kg		zu bestellende Menge in kg	
Nettopreis in €/kg		Nettopreis in €/kg		Nettopreis in €/kg	
möglicher Rabatt in %		möglicher Rabatt in %		möglicher Rabatt in %	
rabattierter Betrag		rabattierter Betrag		rabattierter Betrag	
Mehrwertsteuer Zuschlag in %		Mehrwertsteuer Zuschlag in %		Mehrwertsteuer Zuschlag in %	
Bruttopreis in €/kg		Bruttopreis in €/kg		Bruttopreis in €/kg	
möglicher Skonto in %		möglicher Skonto in %		möglicher Skonto in %	
Zahlungspreis €/kg		Zahlungspreis €/kg		Zahlungspreis €/kg	
Zahlungspreis €/ pro Woche		Zahlungspreis €/ pro Woche		Zahlungspreis €/ pro Woche	
Zahlungsziel		Zahlungsziel		Zahlungsziel	

Fachtheorie	Name:	Datum:	
Lernfeld: Magazin	Thema: Angebotsvergleich Spargel		

Spargelart und Handelsklasse	Bleichspargel HK I <i>Braunschweiger Spargelland</i>	Spargelart und Handelsklasse	dünnere Spargel <i>Braunschweiger Spargelland</i>	Spargelart und Handelsklasse	Bleichspargel HK I <i>(TK-Ware)</i>
Liefertermine		Liefertermine		Liefertermine	
zu bestellende Menge in kg		zu bestellende Menge in kg		zu bestellende Menge in kg	
Nettopreis in €/kg		Nettopreis in €/kg		Nettopreis in €/kg	
möglicher Rabatt in %		möglicher Rabatt in %		möglicher Rabatt in %	
rabattierter Betrag		rabattierter Betrag		rabattierter Betrag	
Mehrwertsteuer Zuschlag in %		Mehrwertsteuer Zuschlag in %		Mehrwertsteuer Zuschlag in %	
Bruttopreis in €/kg		Bruttopreis in €/kg		Bruttopreis in €/kg	
möglicher Skonto in %		möglicher Skonto in %		möglicher Skonto in %	
Zahlungspreis €/kg		Zahlungspreis €/kg		Zahlungspreis €/kg	
Zahlungspreis €/ pro Woche		Zahlungspreis €/ pro Woche		Zahlungspreis €/ pro Woche	
Zahlungsziel		Zahlungsziel		Zahlungsziel	