

Kostenrechnung



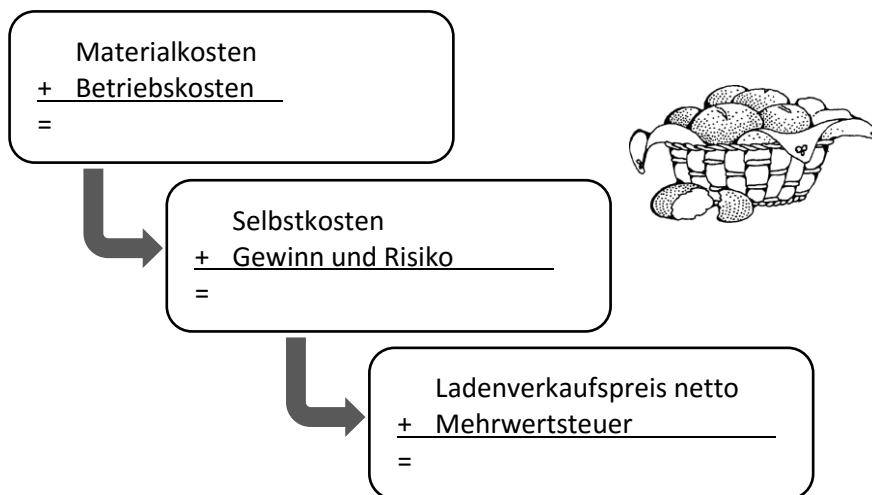
Begriffe und Aufgaben zur Kostenrechnung

In kleinen Handwerksbetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. wird in ähnlicher Weise kalkuliert. Wenn z.B. in einer Bäckerei leckere Vollkornbrötchen gebacken werden, muss auch hier der Bäckermeister seine Preise entsprechend kalkulieren. Woran muss der Bäckermeister bei der Kalkulation seiner Brötchen denken? Ergänzen Sie die folgende Tabelle:

Vollkornmehl		

In diesem Beispiel kann man die Kosten in folgender Weise unterscheiden:

- Die **Materialkosten** sind die Kosten aller Rohstoffe (Mehl, Gewürze, usw.), die der Bäckermeister zur Herstellung seiner Backwaren benötigt.
- Die **Betriebskosten** sind alle Kosten, die für die Produktion und den Verkauf notwendig sind. Das sind z.B. Löhne, Energiekosten, Maschinen usw.
- Aus den **Materialkosten** und den **Betriebskosten** errechnen sich die **Selbstkosten**.
- Dazu kommen noch der **Gewinn** und ein **Risikozuschlag** für den Fall, dass nicht alle Waren verkauft werden können oder bei der Produktion etwas schief läuft. Zusammen ergibt sich daraus der **Ladenverkaufspreis netto**.
- Rechnet man die Mehrwertsteuer dazu, erhält man den **Ladenverkaufspreis brutto**.



Beispiel 2:

Während eines Praktikums in einer Bäckerei erfährt Manuel, wie der Bäckermeister die Herstellung von Dinkelbrötchen kalkuliert, die dort für 0,75 € an der Theke verkauft werden:



- Für 500 Dinkelbrötchen betragen die Materialkosten 70,00 €,
- die Betriebskosten 300 % der Materialkosten,
- für Gewinn und Risiko werden 25 % der Selbstkosten berechnet
- und die Mehrwertsteuer beträgt hier nur 7 %!

Manuels Rechnung:

Manuel rechnet nach und will wissen, ob der Brutto-Verkaufspreis der Dinkelbrötchen mit 0,75 € richtig berechnet wurde.

Materialkosten:	70,00 €
+ Herstellkosten 300% :	<u>210,00 €</u>
= Selbstkosten :	€
+ Gewinn und Risiko 25% :	<u>70,00 €</u>
= Ladenverkaufspreis netto:	€
+ Mehrwertsteuer 7% :	<u>€</u>
= Ladenverkaufspreis brutto:	€
⇒ Preis pro Dinkelbrötchen:	€

Aufgaben:

1. Bei der Herstellung von 100 kg Dinkel-Vollkornbrot betragen die Materialkosten 100,00 €, als Betriebskosten werden 300 %, für Gewinn und Risiko 20 % mit eingerechnet.
Wie viel kostet ein 750 g Brot?
2. In einer Metzgerei werden saftige Hüftsteaks von argentinischen Rindern verkaufsfertig hergerichtet. Die Materialkosten pro Kilogramm betragen 12,00 €. Der Metzgermeister kalkuliert mit 60 % Betriebskosten und 25 % für Gewinn und Risiko.
Die Mehrwertsteuer beträgt 7 %.
 - a) Berechnen Sie, wie viel € ein Hüftsteak mit 250 g Gewicht kostet.
 - b) Warum sind die Betriebskosten sowie Gewinn und Risiko in der Fleischerei prozentual niedriger als in der Bäckerei?
 - c) Guten Appetit!

