

Kostenrechnung



Arbeitsblatt 02

Begriffe und Aufgaben zur Kostenrechnung

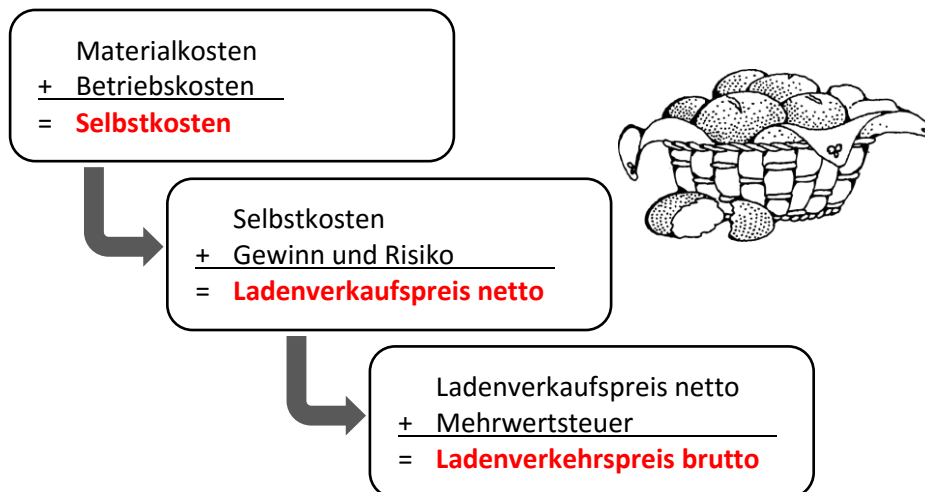
In kleinen Handwerksbetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. wird in ähnlicher Weise kalkuliert. Wenn z.B. in einer Bäckerei leckere Vollkornbrötchen gebacken werden, muss auch hier der Bäckermeister seine Preise entsprechend kalkulieren. Woran muss der Bäckermeister bei der Kalkulation seiner Brötchen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

Vollkornmehl	Backofen	Löhne
Hefe	Knetmaschinen	Strom
Gewürze	Arbeitskleidung	Sozialleistungen
Wasser	Butter	Putzfrau
Desinfektion	Transportkosten	Versicherungen ...

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 richtig berechnet wurde.

Materialkosten:	70,00 €	
+ Herstellkosten 300% :	<u>210,00 €</u>	
= Selbstkosten :	280,00 €	
+ Gewinn und Risiko 25 %:	<u>70,00 €</u>	
= Ladenverkaufspreis netto:	350,00 €	
+ Mehrwertsteuer 7 %:	<u>24,50 %</u>	
= Ladenverkaufspreis brutto:	374,50 €	
⇒ Preis pro Dinkelbrötchen:	<u>0,749 €</u>	

Aufgaben:

1. Materialkosten:	100,00 €
+ Herstellkosten 300 % :	<u>300,00 €</u>
= Selbstkosten :	400,00 €
+ Gewinn und Risiko 20 %:	<u>80,00 €</u>
= Ladenverkaufspreis netto:	480,00 €
+ Mehrwertsteuer 7 %:	<u>33,60 €</u>
= Ladenverkaufspreis brutto:	513,60 €

⇒ Preis pro 750-g-Dinkelbrot: 3,85 € (100 kg / 0,75 kg = 133,33 Brote)

2. Materialkosten:	12,00 €
+ Herstellkosten 60 % :	<u>7,20 €</u>
= Selbstkosten :	19,20 €
+ Gewinn und Risiko 25 %:	<u>4,80 €</u>
= Ladenverkaufspreis netto:	24,00 €
+ Mehrwertsteuer 7 %:	<u>1,68 €</u>
= Ladenverkaufspreis brutto:	25,68 €

⇒ Preis für ein 250-g-Steak: 6,42 €

