

# BAB Anbauverfahren Landgasthaus GOLDENES BRÜNDL – Angabe

*Der Martinstag am 11. November (in Österreich und Bayern auch Martini) ist der Festtag des Heiligen Martin von Tours. Er ist in Mitteleuropa von zahlreichen Bräuchen geprägt, darunter der St. Martins Festumzug, das "Martiniloben", aber vor allem das traditionelle Martinigansl-Essen.*

*Ob mit Maronifülle oder Apfel-Zwiebel-Fülle, dazu Semmel- oder Kartoffelknödel, mit Rotkraut und Preiselbeeren - die heimischen Wirte lassen sich einiges einfallen, um die Gansl-Zeit voll auszunutzen.*

Das Landgasthaus Goldenes Bründl im Weinviertel hat zur exakteren Kostenträgerkalkulation folgenden Betriebsabrechnungsbogen (zu Vollkosten) für die betrachtete Periode aufgestellt (siehe nächste Seite).

## Erläuterung zur Betriebsabrechnung:

Die Kostenstelle Einkauf & Lagerung ist für die Beschaffung und Aufbewahrung der Lebensmittel bzw. aller nötigen Zutaten zuständig. Die Gemeinkosten dieser Kostenstelle werden somit auf das Fertigungsmaterial (Einzelkosten) zugeschlagen.

Die Kosten in der Kostenstelle Kochen & Zubereiten können nicht je Auftrag (z.B.: je Martinigansl) einzeln erfasst werden, sondern werden mit Hilfe eines Mengenschlüssels, nämlich der gesamten geleisteten Kochstunden von 5.100 verrechnet.

Die Fertigungslöhne in der Kostenstelle Anrichten & Garnieren können einzeln erfasst werden und stellen somit die Zuschlagsbasis in diesem Bereich dar.

Für die Kostenstelle Servieren ist es nahe liegend, die angefallenen Kosten auf Basis der 7.200 servierten Portionen zu verrechnen.

Zusätzlich zu den vier Hauptkostenstellen werden die beiden Hilfskostenstellen Koordination und Qualitätskontrolle geführt. Die innerbetriebliche Leistungserbringung der Koordination kann lediglich prozentuell ausgedrückt werden, bei der Qualitätskontrolle wurden die erbrachten Leistungsstunden aufgezeichnet.

Koordination	%
Einkauf & Lagerung	20
Kochen & Zubereiten	15
Anrichten & Garnieren	25
Servieren	35
Koordination	5

Qualitätskontrolle	h
Einkauf & Lagerung	220
Kochen & Zubereiten	720
Anrichten & Garnieren	160
Servieren	100

<b>Betriebsabrechnung 4. Quartal</b>	<b>in €</b>					
	<b>Hauptkostenstellen</b>				<b>Hilfskostenstellen</b>	
	<b>Einkauf &amp; Lagerung</b>	<b>Kochen &amp; Zubereiten</b>	<b>Anrichten &amp; Garnieren</b>	<b>Servieren</b>	<b>Koordination</b>	<b>Qualitäts- kontrolle</b>
Fertigungslöhne		18.100,00	13.500,00			
Hilfslöhne	1.900,00	4.200,00		900,00		1.300,00
Gehälter				8.700,00	2.330,00	2.200,00
Fertigungsmaterial (Zutaten)	62.000,00					
Hilfsmaterial		3.190,00	580,00			
Energie	1.700,00	22.300,00	300,00	300,00	300,00	200,00
kalk. Abschreibung	900,00	51.200,00	600,00	700,00	500,00	100,00
sonstige Kosten	250,00	1.000,00	350,00	820,00	100,00	400,00

a) Führen Sie die Innerbetriebliche Leistungsverrechnung mit Hilfe eines geeigneten Umlageverfahrens durch. Ermitteln Sie die Gemeinkostensummen nach Umlage der Hilfskostenstellen sowie die Zuschlags- bzw. Verrechnungssätze in den vier Hauptkostenstellen.

b) Meisterkoch Leo hat eine neue Variation für das Martinigansl ausprobiert, welche er bereits kommenden Sonntag seinen Gästen unter dem klingenden Namen "Gansl EXQUISIT" anbieten möchte.

Kalkulieren Sie bitte unter Verwendung von Leos handschriftlichen Notizen sowie der errechneten Zuschlags- und Verrechnungssätze die Herstellkosten einer Portion „Gansl EXQUISIT“.

<b>Gansl EXQUISIT (Geheimrezept)</b>	
<i>Einstandspreis netto für eine 4kg-Gans: € 20,00</i>	<i>4kg-Gans = 8 Portionen</i>
<i>Einstandspreis netto für Beilagen, etc.: € 2,00 je Portion</i>	
<i>Zubereitungszeit für eine 4kg-Gans = 160 Minuten, das sind:</i>	
<i>20 Minuten je Portion</i>	
<i>+ Beilagen kochen:</i>	<i>7 Minuten je Portion</i>
	<i>27 Minuten je Portion</i>
<i>Das Anrichten und Garnieren einer Portion Gansl verursacht erfahrungsgemäß einen Fertigungslohn von € 2,50.</i>	

Hinweis: Runden Sie in Ihren Berechnungen kaufmännisch auf 2 Dezimalstellen.