

Periodenerfolgsrechnung plus summarische Zuschlagskalkulation SÜSS – Angabe

Die Hausbäckerei *Süß* ist bereits in den Weihnachtsvorbereitungen und plant, wie jedes Jahr, verschiedenste Kekssorten zum Verkauf anzubieten. Viele dieser Sorten sind zwar in ihrer Grundmasse gleich, variieren aber durch Spezialzutaten wie Rosinen, Aranzini, Kokos oder Nüsse. Um die Verkaufspreise für das heurige Kekangebot zu berechnen werden als Basis die vollen Kosten je Kilogramm (kg) herangezogen.

Die Fertigungsgemeinkosten für Personal sowie die Gemeinkosten für Zinsen, Energie, usw. betragen insgesamt € 2.262,00. Der Zuschlagssatz für die Verwaltungs- und Vertriebskosten beträgt 24% und wird auf die Herstellkosten aufgeschlagen.

- a) Verwenden Sie das geeignete Verrechnungsprinzip (= Beanspruchungs-prinzip) und berechnen Sie mit Hilfe folgender Daten die vollen Herstellkosten je kg in € aller vier Kekssorten.
Hinweis: Runden Sie Ihre Ergebnisse kaufmännisch auf zwei Nachkommastellen genau.

Kekssorte	Einzelkosten in € je kg	geplante Produktionsmenge in kg	Netto-Verkaufspreis in € je kg
Vanillekipferl	6,50	560	11,50
Zimtsterne	8,00	320	13,00
Kokosbussel	9,00	450	12,20
Lebkuchenherzen	5,00	270	10,30

- b) Berechnen Sie den Periodenerfolg der Hausbäckerei *Süß* unter der Annahme, dass keine Bestandsveränderungen vorliegen.