

Abweichungsanalyse – Cateringunternehmen – Angabe (teilweise unkenntlich)

Ein Cateringunternehmen plante für die Austrian Country Week 1.000 Menüs zu kochen und abzusetzen.

Der Wareneinsatz an Rindfleisch des Cateringunternehmens wurde für die geplanten 1.000 Menüs mit 300 kg mit einem Preis von € 10,00 je kg erwartet.

Tatsächlich wurden jedoch nur  Menüs mit 24 kg Rindfleisch zu einem Preis von nur € 9,00 je kg eingesetzt.

Ermitteln Sie die Gesamtabweichung, die absatzbedingte Abweichung, sowie die sonstige Abweichung.

Zerlegen Sie die variable Stückkostenabweichung (entspricht mangels Gemeinkosten der Einzelkostenabweichung) in die entsprechende Preis- und Verbrauchsabweichung und weisen Sie die dabei auftretende Abweichung zweiter Ordnung getrennt aus (differenziert).

Stellen Sie Abweichungen derart dar, dass für das Unternehmen günstige Abweichungen durch ein positives Vorzeichen, ungünstige Abweichungen durch ein negatives Vorzeichen gekennzeichnet werden.