

Innerbetriebliche Leistungsverrechnung WIENER EISSALON – Angabe

Für den renommierten Wiener Eissalon am Reumannplatz startet die Hauptsaison Mitte März und dauert bis ungefähr Ende September.

Um die Kosten der Eisköstlichkeiten besser kalkulieren zu können, wurde mit folgender Betriebsabrechnungsbogen (zu Vollkosten) begonnen:

Betriebsabrechnung (März-Sept.)	in €					
	Koordination	Qualitäts- kontrolle	Einkauf & Lagerung	Eis- produktion	Anrichten & Garnierung	Servieren
Fertigungslöhne				16.600,00	15.500,00	
Hilfslöhne		1.390,00	1.460,00	2.480,00		750,00
Gehälter	2.250,00	2.600,00				12.300,00
Fertigungsmaterial (Zutaten)			24.100,00			
Hilfsmaterial				3.200,00	250,00	
Energie	250,00	250,00	1.260,00	5.300,00	290,00	200,00
Kalk. Abschreibung	480,00	90,00	940,00	1.300,00	380,00	320,00
Sonstige Kosten	80,00	170,00	260,00	420,00	70,00	194,00

Die Gemeinkosten der Kostenstelle Einkauf & Lagerung sind von den Einzelkosten dieser Kostenstelle abhängig. In der Kostenstelle Eisproduktion werden die produzierten Mengen in Liter aufgezeichnet. Im betrachteten Zeitraum werden durchschnittlich 8.000 Liter Eis mit modernsten Maschinen hergestellt. Die Fertigungszeiten der einzelnen Eisbecher werden exakt erfasst und somit sind die Fertigungslöhne für das Anrichten & Garnieren Einzelkosten. Laut Belege werden von März bis September 26.540 Eisbecher im Salon serviert, folglich gibt es auch für die Kostenstelle Servieren einen geeigneten Mengenschlüssel.

Die innerbetrieblichen Leistungen werden einerseits auf Grundlage der geleisteten Stunden und andererseits nach einer prozentuellen Gewichtung ausgedrückt:

Leistungen der Qualitätskontrolle:	h	Leistungen der Koordination:	%
Einkauf & Lagerung	60	Einkauf & Lagerung	10
Eisproduktion	220	Eisproduktion	20
Anrichten & Garnierung	100	Anrichten & Garnierung	25
Servieren	80	Servieren	40
Koordination	40	Koordination	5

Vervollständigen Sie den unfertigen Betriebsabrechnungsbogen.

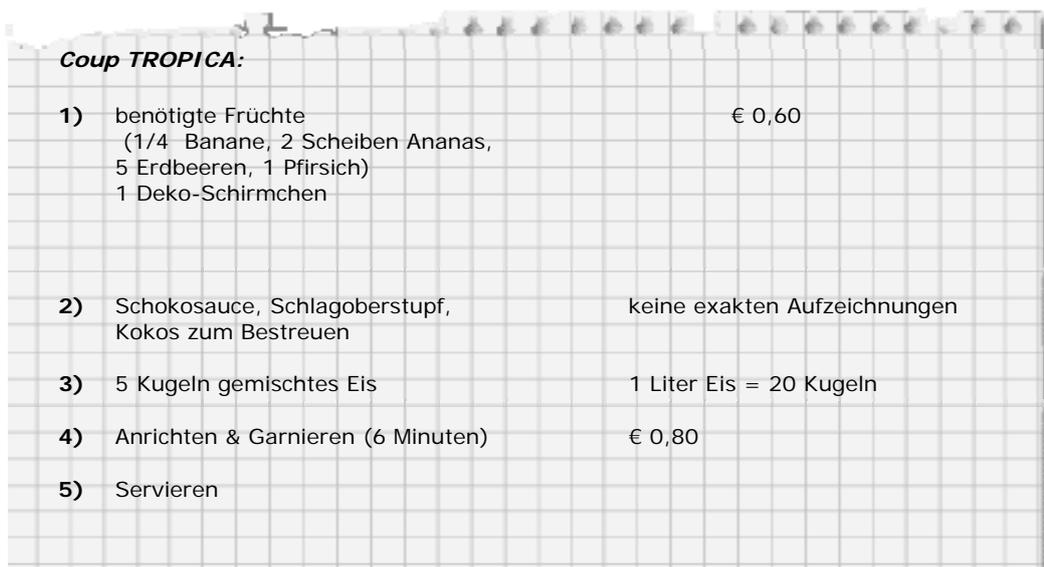
Führen Sie die innerbetriebliche Leistungsverrechnung nach einem geeigneten, möglichst verursachungsgerechten Verfahren durch. Ermitteln Sie anschließend die Zuschlags- bzw. Verrechnungssätze der drei Hauptkostenstellen.

Hinweis: Runden Sie kaufmännisch auf 2 Dezimalstellen.

Fortsetzung des Beispiels:

Kalkulieren Sie folglich die Selbstkosten für den neuen fruchtigen Eisbecher „Coup Tropica“.

Zusätzlich zur Betriebsabrechnung hat Karin, der kreative Kopf im Eissalon, für den neuen Eisbecher hilfreiche Daten notiert:



Coup TROPICA:

1)	benötigte Früchte (1/4 Banane, 2 Scheiben Ananas, 5 Erdbeeren, 1 Pfirsich) 1 Deko-Schirmchen	€ 0,60
2)	Schokosauce, Schlagobersauf, Kokos zum Bestreuen	keine exakten Aufzeichnungen
3)	5 Kugeln gemischtes Eis	1 Liter Eis = 20 Kugeln
4)	Anrichten & Garnieren (6 Minuten)	€ 0,80
5)	Servieren	

Hinweis: Runden Sie Ihr Endergebnis kaufmännisch auf 2 Dezimalstellen.