

c Mögliche Punktzahl: 8

- Kostenstelleneinzelkosten: Gemeinkosten, die einer Kostenstelle direkt zugerechnet werden können, z. B.: Hilfslöhne, Gehälter, kalkulatorische Abschreibung einer Maschine
- Kostenstellengemeinkosten: Gemeinkosten, die einer Kostenstelle mithilfe von Verteilungsschlüsseln zugerechnet werden, z. B.: Miete, Energie

d Mögliche Punktzahl: 2

Kriterien sind z. B.: räumliche Gesichtspunkte, funktionstechnische Gesichtspunkte, abrechnungstechnische Gesichtspunkte

Lösungshinweise Aufgabe 5

[VO: § 4 Absatz 2 Nr. 3]

a Mögliche Punktzahl: 15

siehe Anlage 1 zu Lösung Aufgabe 5 a)

b Mögliche Punktzahl: 5

Z. B.: Die Anwendung der Äquivalenzziffernkalkulation für Speisen in einer Restaurantküche ist nur dann sinnvoll, wenn es sich um artgleiche Speisen (Sorten) handelt, die zudem hinsichtlich Zutaten und Zubereitungsaufwand in einem festen Kostenverhältnis zueinander stehen. Sofern also Zutaten und Zubereitung der Speisen verschieden sind – was im Regelfall bei der Mehrzahl des Speisenangebots in einem Restaurant der Fall ist –, sind andere Methoden für die Speisekalkulation besser geeignet. Nur ein Systemgastronom, dessen Kerngeschäft das Produzieren artgleicher Speisen mit standardisierter Herstellung und gleichen Mengen ist, wird diese Art der Kalkulation anwenden können.

Anlage 1 zu Lösung Aufgabe 5 a)

Verpackungsgröße/Sorte	Produktionsmenge im Quartal pro Sorte	Äquivalenzziffer	Recheneinheiten	Selbstkosten pro Stück in €	Selbstkosten pro Sorte in €
Großpackung (750 g)	80	3,75	300	11,25	900
mittlere Größe (500 g)	130	2,5	325	7,50	975
Kleinpackung (200 g)	400	1,0	400	3,00	1.200
Summe			1.025		3.075
		(3 Punkte)	(4 Punkte)	(3 Punkte)	(4 Punkte)

$$\text{Selbstkosten je Recheneinheit (RE)} = \frac{3.075 \text{ €}}{1.025 \text{ RE}} = 3 \text{ €/RE}$$

(1 Punkt)

Hinweis für den Korrektor:

Eine andere Festlegung der Äquivalenzziffern ist möglich; wichtig ist die Beachtung der Relation zwischen den einzelnen Sorten.