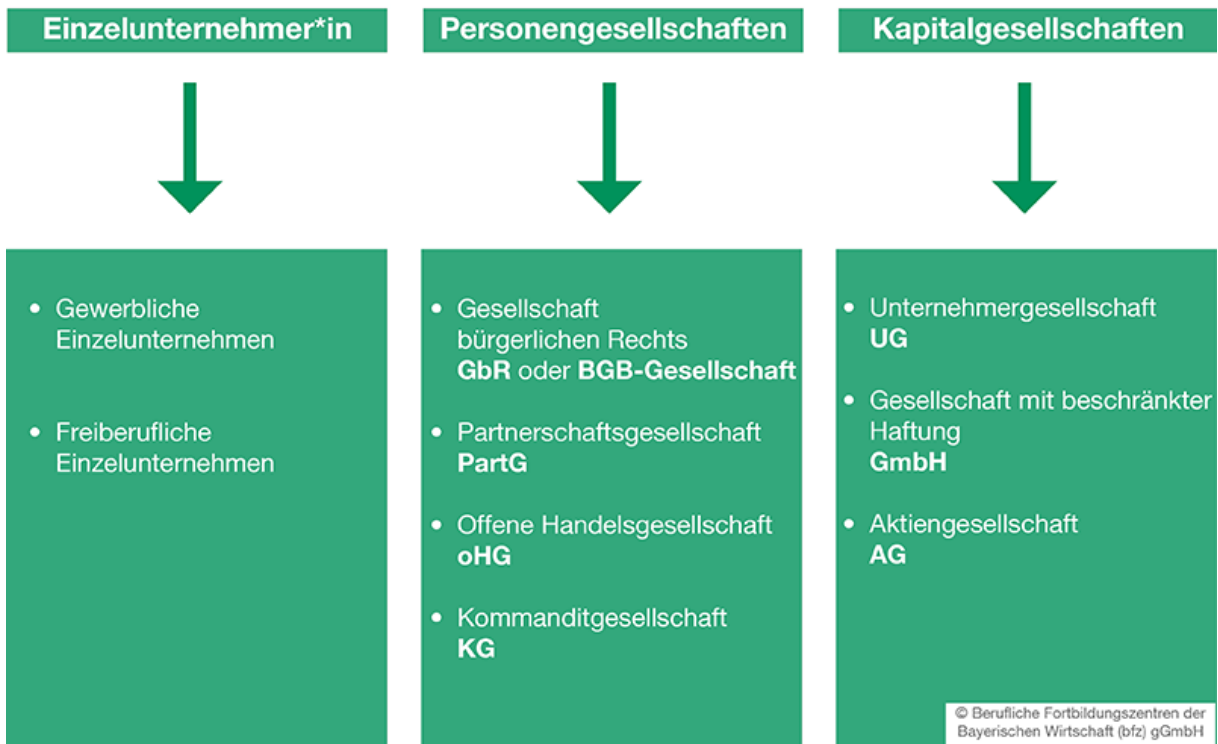


1 Rechtsformen und Unternehmensformen

Rechtsformen und Unternehmensformen



2 Rechnungsarten/ Rechnungsgrößen

- Bestandsrechnung (Verschuldung) – Kapital und Vermögen
- Finanzrechnung (Liquidität) – Ausgaben und Einnahmen
- Ergebnisrechnung (Rentabilität) – Aufwendungen und Erträge
- Kosten- und Leistungsrechnung (Wirtschaftlichkeit) – Kosten und Leistungen



3 Grundbegriffe

<p>Auszahlungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geldmittelabflüsse, d.h. direkte Bewegungen auf den Zahlungsmittelkonten - Abgang liquider Mittel 	<p>Einzahlungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geldmittelzuflüsse, d.h. direkte Bewegungen auf den Zahlungsmittelkonten - Zugang liquider Mittel
<p>Ausgaben</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abgänge an Geld und Geldwerten - Auszahlungen - Schuldenzunahmen - Forderungsabnahmen - Beschaffungswerte 	<p>Einnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zugänge an Geld und Geldwerten - Einzahlungen - Schuldenabnahmen - Forderungszunahmen - Erlöse
<p>Aufwendungen</p> <p>Werteverzehr für Güter und Dienstleistungen innerhalb einer bestimmten Rechnungsperiode, der nicht nur der Erfüllung des Betriebszweckes dient</p>	<p>Erträge</p> <p>Wertzuwachs durch erstellte Güter und Dienstleistungen innerhalb einer bestimmten Rechnungsperiode, der nicht nur auf Erfüllung des Betriebszweckes beruht</p>



Kosten In Geldeinheiten bewerteter Verbrauch von Gütern und Dienstleistungen für die Beschaffung, Erstellung und Abgabe der betrieblichen Leistungen einschließlich der Aufrechterhaltung der dafür erforderlichen Kapazitäten einer Periode	Leistungen In Geldeinheiten bewertete Güter und Dienstleistungen, die in einer Periode erbracht worden sind
--	---

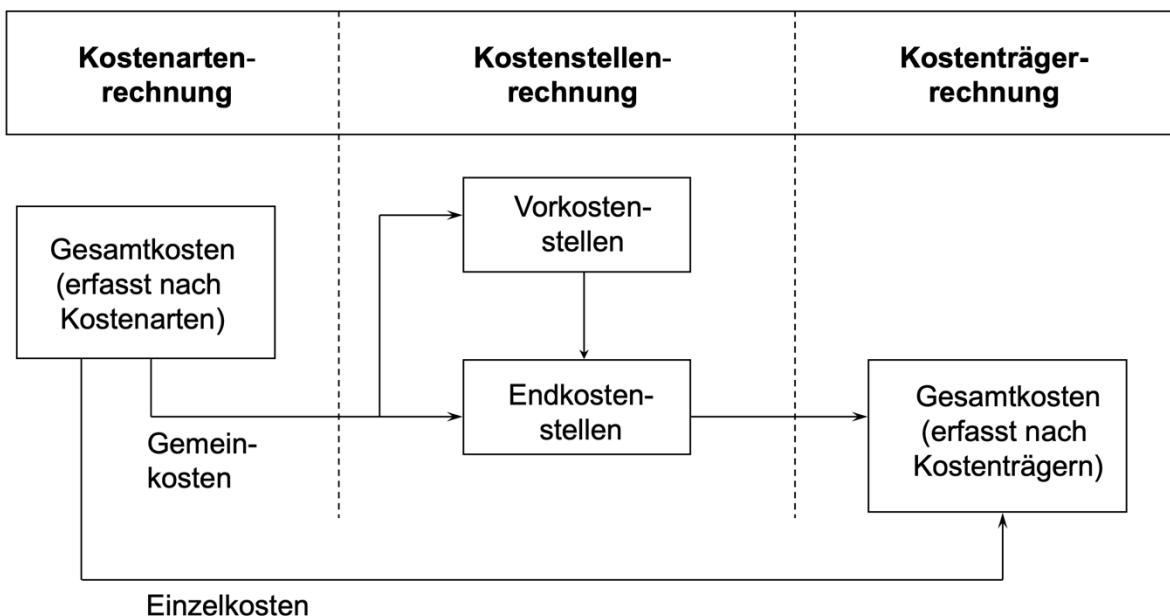
4 Bereiche, Aufgaben & Ziele der Kostenrechnung

- a. Kosten- und Erlösrechnung
 - i. Zielgrößen: Betriebsergebnis, Deckungsbeitrag, Stückerfolg, Perioden- und Stückkosten (Vorplanung für den Verkaufspreis)
 - ii. Ausgestaltung als Planungs- (Plankostenrechnung) und Kontrollrechnung (Istkostenrechnung)
- b. Finanzrechnung/Finanzierungsrechnung
 - i. Zielgröße: Cashflow, Zahllast
 - ii. Planungsrechnung der liquiden Mittel
 - iii. Ziel: Liquidität sicherstellen
- c. Investitionsrechnung



- i. Zielgrößen: Kapitalwert, interner Zinsfuß, Projekterfolg- und kosten
- ii. Entscheidungsrechnung für Auswahl der Investition
- iii. Statische Investitionsrechnung: Kosten- und Gewinnvergleiche
- iv. Dynamische Investitionsrechnung: Verdichtung geplanter Aus- und Einzahlungen auf eine Kennzahl: Kapitalwert oder interner Zinsfuß

5 Drei Stufen der Kostenrechnung



1. Stufe: Kostenartenrechnung. Sortierung der Kosten nach verschiedenen Gesichtspunkten:



Welche Kosten sind in welcher Höhe angefallen?

Grundsätze: Eindeutig, Vollständig, Einheitlich und Überschneidungsfrei (Disjunkt).

Mögliche Gliederungen sind:

Verbrauchte Produktionsfaktoren

- Personalkosten
- Materialkosten
- Dienstleistungskosten
- Kapitalkosten
- Raumkosten
- Kalkulatorische Kosten

Betriebliche Funktionen

- Beschaffungskosten/Materialkosten
- Fertigungskosten
- Vertriebskosten
- Verwaltungskosten

Art der Kostenerfassung

- Aufwandsgleiche Kosten
- Kalkulatorische Kosten

Herkunft der Kostengüter



- Primärkosten: Alles was extern bezogen wird.
Lohnkosten, Büromaterial, Aushilfen...
- Sekundärkosten: Eigenleistungen, eigener Strom...

Zurechenbarkeit

- Einzelkosten
- Gemeinkosten

Verhalten bei Schwankung

- Variable Kosten
- Fixe Kosten

Kostenarten:

Wichtig für Planung

Kostenart	Beschreibung
Grundkosten	Entspricht direkt dem Aufwand zB Löhne
Zusatzkosten	Kein direkter Aufwand zB kalkulatorische Miete/kalk. Unternehmer-Lohn
Anderskosten	Aufwand in einer anderen Höhe, kalkulatorische Zinsen EK, kalk. Afa
Einzelkosten	Sind einem Objekt direkt zurechenbar, zB Materialeinzelkosten
Gemeinkosten	Über Schlüssel Produkten zuordnen, zB Miete
Fixkosten	Regelmäßig und konstant, unabhängig vom Umsatz zB Telefon
Variable Kosten	Abhängig vom Umsatz, zB Fracht
Verrechnungskosten	Verrechnung zwischen verschiedenen Abteilungen für innerbetriebliche Leistungen



2. Stufe: Kostenstellenrechnung. Verteilung der Kosten auf verschiedene Kostenstellen

- Allgemeine Kostenstellen: Reinigung, Parkplätze
- Fertigungshilfsstellen: Empfang, Vorbereitungen, Werkstatt
- Fertigungshauptstellen: Theaterstück, Veranstaltung
- Materialstellen: Getränkeeinkauf, Leuchtmittel, Material für Bühnenbau
- Verwaltung: Buchhaltung, Sekretariat
- Vertrieb: Marketing, Werbung

Betriebsabrechnungsbogen

Kosten in €	Energie	Instandhaltung	Material	Fertigung	Verwaltung	Vertrieb
Primäre Gemeinkosten	200	150	100	350	100	200
Energie	-200	20	10	100	30	40
Instandhaltung		-170	20	70	20	60
Σ sekundäre Gemeinkosten			30	170	50	100
Σ primäre + sekundäre Gemeinkosten	0	0	130	520	150	300

Blockumlageverfahren: Alle Kosten einer Hilfsstelle werden einer Hauptstelle zugeordnet.



Stufenleiterverfahren: Alle Kosten der Hilfsstellen (Energie und Instandhaltung) werden auf die nachgelagerten Hilfsstellen und auf die Hauptkostenstellen verteilt.

3. Stufe: Kostenträgerrechnung. Zuordnung der Kosten auf einzelne, konkrete Kostenträger

- Kostenträgerrechnung: Manchmal nur eingeschränkt nutzbar (Produktmix, bzw. wiederverwenden bereits fertiger Teile)
- Kostenträgerzeitrechnung: Unregelmäßiger Erlös wie Eintrittsgelder
- Kostenträgerstückrechnung. Vorbereitung für die Preiskalkulation.

Kalkulationsverfahren:

- Massenfertigung: Divisionskalkulation
- Sortenfertigung: Äquivalenzziffernmethode
- Einzel-/Serienfertigung: Diff. Zuschlagskalkulation



Divisionskalkulation

Einstufige Division – ohne Lagerbildung

Beispiel

Eine Bäckerei, die ausschließlich Semmeln herstellt, hat im Monat Gesamtkosten (Mehl, Löhne, Miete, Versicherungen, Abschreibungen für Backöfen, etc.) in Höhe von 20.000 €.

Stellt die Bäckerei im Monat 100.000 Semmeln her und verkauft diese, errechnen sich die Stückkosten mit der Divisionskalkulation nach folgender Formel:

Formel:

Stückkosten = Gesamtkosten / Menge = 20.000 € / 100.000 Stück = 0,20 € je Stück.

Selbstkosten / Stück =

Gesamtkosten :
Leistungsmenge

Mehrstufige Divisionskalkulation

Von 20.000 € Gesamtkosten Bäckerei entfallen 8.000 € auf Verwaltung und Vertrieb (z.B. Verkaufspersonal, Ladenmiete), 12.000 € auf die Herstellung

Von 100.000 produzierten Semmeln 80.000 verkauft werden und 20.000 (tiefgekühlt) auf Lager gehen.

Stückkosten = (Herstellkosten / hergestellte Menge) + (Verwaltungs- und Vertriebskosten / abgesetzte Menge).

Stückkosten = (12.000 € / 100.000) + (8.000 € / 80.000) = 0,12 € + 0,10 € = 0,22 €.

Die Kosten der abgesetzten Semmeln betragen also 80.000 × 0,22 € = 17.600 €.

Die Kosten der auf Lager gelegten Semmeln betragen 20.000 € × 0,12 € = 2.400 €.

In Summe ergeben sich wiederum die Gesamtkosten von 20.000 €: 17.600 € + 2.400 €.



Zuschlagskalkulation

Materialeinzelkosten	MEK
Materialgemeinkosten	MGK
Materialkosten	MK
Fertigungslohnkosten	FLK
Fertigungsgemeinkosten	FGK
Fertigungskosten 1	FK 1
Sondereinzelkosten der Fertigung	SEF
Fertigungskosten 2	FK 2
<u>Herstellkosten 1</u>	<u>HK 1</u>
Entwicklungs- und Konstruktionseinzelkosten	EKEK
Entwicklungs- und Konstruktionsgemeinkosten	EKGK
<u>Herstellkosten 2</u>	<u>HK 2</u>
Verwaltungsgemeinkosten	VWVGK
Vertriebsgemeinkosten	VTGK
Sondereinzelkosten des Vertriebs	VTEK
<u>Selbstkosten</u>	<u>SK</u>

6 Voll- Teilkostenrechnung

- a. Vollkostenrechnung: Es werden alle anfallenden Kosten berücksichtigt. Nicht direkt zurechenbare Gemeinkosten werden verteilt. Siehe Betriebsabrechnungsbogen
- b. Teilkostenrechnung: Nur die dem Umsatz direkt zurechenbaren (Variablen) Kosten werden berücksichtigt. Gefahr: Es muss gut darauf



geachtet werden, dass der kumulierte Deckungsbeitrag auch wirklich ausreicht. Der eingenommene Deckungsbeitrag ist noch nicht der Gewinn!!!

Beispiel Vollkostenrechnung- Pizzabäcker

- Täglich produzierte Pizzen: 50 Stück
- Miete: 60€/Tag
- Heizkosten für den Pizzaofen: 20€/Tag
- Kosten für Zutaten pro Pizza: 2€

Die Gemeinkosten, also die Kosten, die nicht auf ein einzelnes Produkt bezogen werden, betragen 80€ (60€ + 20€ = 80€).

Einzelkosten (Einkaufspreis je Pizza): 2€
+ Gemeinkosten (80€ : 50 Pizzen): 1,60€
= Vollkosten pro Pizza: 3,60€

**Preisunter-
grenze**



Beispiel Teilkostenrechnung Pizzabäcker

- Täglich produzierte Pizzen: 50 Stück
- Miete: 60€/Tag
- Heizkosten für den Pizzaofen: 20€/Tag
- Kosten für Zutaten pro Pizza: 2€

Da die Einzelkosten bereits gelistet sind, ist das Ergebnis offensichtlich:
Einzelkosten (Einkaufspreis je Pizza): 2€

