1. **Betriebsabrechnungsbogen BAB**

Das Hotel Innsbruck ist ein Zwei-Saisonen Hotel und führt folgende Kostenstellen: Verwaltung, Küche, Keller, Restaurant und Logis. Im Restaurant werden neben hauseigenen Gästen auch Passanten verpflegt. Nach der betrieblichen Abgrenzung ergeben sich für das Jahr folgende Kosten – siehe Lösungsteil

Folgende Zusatzangaben sind gegeben:

1. Der Lebensmitteleinsatz fällt zu 100 % in Küche und Restaurant an.
2. Der Getränkeeinsatz fällt zu 100 % im Keller und Restaurant an
3. Umlage der allgemeinen Kostenstelle Verwaltung 20:10:30:40%
4. Erlöse zu Grundpreisen (Grundpreis = Nettoverkaufspreis)

|  |  |
| --- | --- |
| Speisen |  152 500,00  |
| Getränke |  71 300,00  |
| Logis |  286 280,00  |
| Summe |  510 080,00  |

**Aufgaben:**

1. Vervollständigen Sie den Betriebsabrechnungsbogen im Lösungsteil mit den Zusatzangaben (Bitte auf Ganze runden)
2. Berechnen Sie den Gemeinkostenzuschlag für Speisen und Getränke und die Selbstkosten je Nächtigung (8200 Nächtigungen)
3. Berechnen Sie den Betriebserfolg für den gesamten Bereich.
4. Berechnen Sie, wie hoch der NRA in EUR und in % bei den Speisen ist.
5. **Kalkulationen Wareneinsatz**

**Aufgabe:**

1. Berechnen Sie den WES für das Wiener Schnitzel mit Beilage. Nachstehend die Angaben für 10 Portionen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Menge | Ware | Preis in EUR/kg/Stück |
| 2,5 kg  | Schnitzelfleisch | 17.60 |
| 800 g | Fett | 3,92 |
|  150 g | Butter | 9,25 |
| 4 Stk.  | Zitrone | 0,80 |
| 0,3 kg | Brösel | 1,24 |
| 120 g | Mehl | 1,40 |
| 11 Stk. | Ei | 0,20 |
|  | Gewürze | 0,80 |
| 10 | Beilagen | 0,70 |

**Aufgabe:**

1. Berechnen Sie den Verkaufspreis einer Portion vom Wiener Schnitzel mit folgenden Daten: NRA 120 %, BG 10,5%, USt.
2. Berechnen Sie den NRA in EUR und in %, wenn der Verkaufspreis auf 12,90 EUR festgelegt wird und der WES gleich bleibt.
3. **Getränkekalkulation und NRA**
4. Berechnen Sie den Verkaufspreis eines Cocktails, wenn der Wareneinsatz 1,55 EUR beträgt und der NRA mit 450 % kalkuliert wird, USt für Getränke. (Runden Sie auf Ganze)
5. Ermitteln Sie den NRA in EUR und in %, wenn der Verkaufspreis auf 13,50 erhöht wird und der WES gleich bleibt.
6. **Break Even Point (BEP)**

Das Hotel Innsbruck möchte gerne am 4. Adventwochenende (Samstag und Sonntag) in der Stadt einen Stand aufbauen und Punsch anbieten. Folgende Kosten wären zu erwarten (in EUR):

Standplatzgebühr 350,00

Personal 280,00

Wareneinsatz 0,85/Tasse

Gläser waschen 0,10/Stück

**Aufgaben:**

1. Trennen Sie die Kosten in fixe und variable Kosten.
2. Berechnen Sie den Deckungsbeitrag, wenn der Punsch im Durchschnitt um 5,50 EUR brutto inkl. USt verkauft wird.
3. Berechnen Sie die Mindestverkaufsmenge (BEP).
4. Interpretieren Sie das Ergebnis.

**Lösungsteil:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1) Betriebsabrechnungsbogen** |  |  |  |  |  |
|   | Summen | Verwaltung | Küche  | Keller | Restaurant | Logis |
| 1. Lebensmitteleinsatz |  78 300,00  |   |   |   |   |   |
| 2. Getränkeeinsatz |  18 600,00  |   |   |   |   |   |
| 3. Energiekosten |  26 000,00  |  1 300,00  |  3 900,00  |  1 300,00  |  5 200,00  |  14 300,00  |
| 5. Personalkosten |  129 000,00  |  15 480,00  |  28 380,00  |  3 870,00  |  14 190,00  |  67 080,00  |
| 7. Diverse Kosten |  52 600,00  |  8 800,00  |  5 900,00  |  2 000,00  |  6 500,00  |  29 400,00  |
| 8. Kalk. Kosten |  129 000,00  |  6 738,81  |  12 514,93  |  3 850,75  |  9 626,87  |  96 268,66  |
| **GK I** |  336 600,00  |   |  |  |  |  |
| **Umlage Verwaltung** |   |   |  |  |  |  |
| **GKII** |  336 600,00  |   |  |  |  |  |
| **Zuschlagsbasen** |  |  |  |  |  |  |
| **GKZ/ Selbstkosten** |   |   |   |   |   |   |

GKZ Speisen:

GKZ Getränke:

**Berechnung des Betriebserfolgs**

|  |  |
| --- | --- |
| Gesamt |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Berechnung NRA in EUR und in %**

|  |  |
| --- | --- |
| SpeisenNRA in EURNRA in % |  |

**2) Kalkulationen**

**a) Kalkulation**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Menge | Ware | Preis in EUR/kg/Stück | Berechnung | Preis |
| 2,5 kg  | Schnitzelfleisch | 17.60 |  |  |
| 800 g | Fett | 3,92 |  |  |
|  150 g | Butter | 9,25 |  |  |
| 4 Stk.  | Zitrone | 0,80 |  |  |
| 0,3 kg | Brösel | 1,24 |  |  |
| 120 g | Mehl | 1,40 |  |  |
| 10 Stk. | Ei | 0,20 |  |  |
|  | Gewürze | 0,80 |  |  |
| 10 | Beilagen | 0,70 |  |  |
|  | Summe |  |  |  |

pro Portion:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**b) Verkaufspreis (Wiener Schnitzel)**

**c) NRA in EUR und in % (Wiener Schnitzel)**

**3) Getränkekalkulation Cocktail**

**a) Verkaufspreis**

**b) NRA in EUR und in %**

**4) Break even Point**

**a) Trennung fixe und variable Kosten**

|  |  |
| --- | --- |
| **Fixe Kosten** | **Variable Kosten** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**b) Berechnung des Deckungsbeitrags (DB)**

**c) Berechnung BEP**

**d) Interpretation**