

Übung 08 - Kostenplan

Kostenverlauf pro Zeiteinheit

Balkenplan Projekt Pizzeria Fatto in Casa																				
Code	Arbeitspaket Name (AP)	Dauer in Wochen	Ressourcenbedarf (PT) inkl. Gleichverteilung pro AP	Wochen																
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1.1.1	Grobkonzept erstellen	1	10 PT	10																
1.1.2	Finanzierungskonzept erstellen	2	20 PT				10	10												
1.1.3	Marketing Mix erarbeiten	3	30 PT				10	10	10											
1.1.4	Organisatorisches klären	2	20 PT		10	10														
1.1.5	Einkaufskonzept erstellen	1	10 PT					10												
1.1.6	Räumlichkeiten suchen	8	40 PT		5	5	5	5	5	5	5	5								
1.1.7	Personal suchen	4	20 PT					5	5	5	5									
1.2.1	Speisekarte erstellen	1	5 PT							5										
1.2.2	Räumlichkeiten renovieren & einrichten	4	80 PT										20	20	20	20				
1.2.3	Zutaten einkaufen	1	5 PT								5									
1.2.4	Personal einstellen	2	10 PT													5	5			
1.2.5	Werbung umsetzen	1	15 PT													15				
1.2.6	Eröffnung planen	1	10 PT														10			
1.3.1	Mitarbeiter Einweisung	1	5 PT															5		
1.3.2	Feedback sammeln und auswerten	1	5 PT																5	
Bedarf				10	15	15	25	40	20	15	15	5	20	20	20	20	15	15	5	5
Personal in €				5.000	7.500	7.500	17.500	25.000	10.000	7.500	7.500	2.500	5.000	5.000	5.000	5.000	10.000	7.500	2.500	2.500
Material in €						5.000		2.500			2.500	5.000				10.000	5.000			
Total in €				5.000	7.500	12.500	17.500	27.500	10.000	7.500	10.000	7.500	5.000	5.000	5.000	15.000	15.000	7.500	2.500	2.500

Kostengang

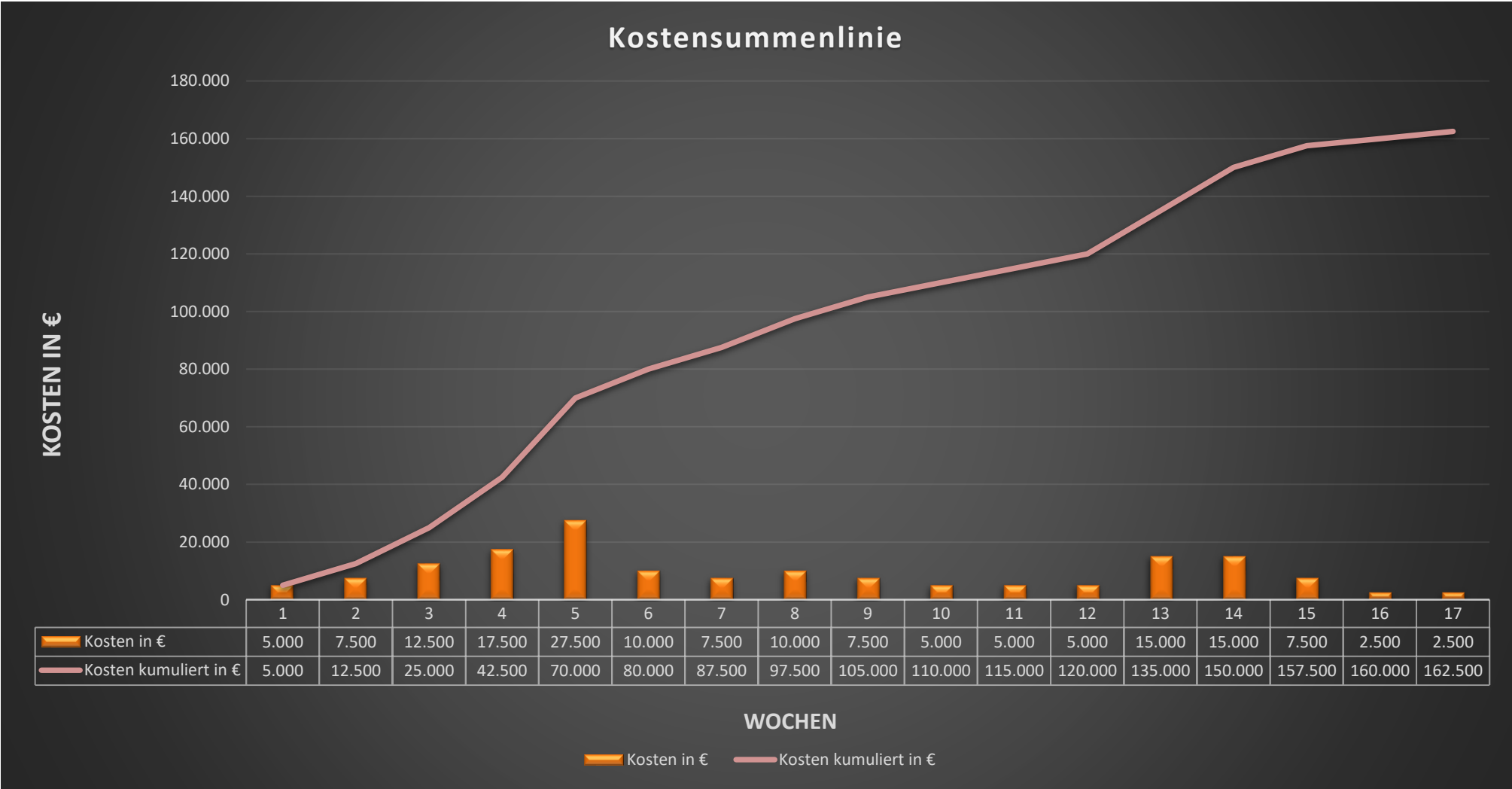
Kosten in €	Januar				Februar				März				April				Mai			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
35.000																				
32.500																				
30.000																				
27.500					1.1.2 (M)															
25.000					1.1.7 (P)															
22.500					1.1.6 (P)															
20.000					1.1.5 (P)															
17.500				1.1.6 (P)																
15.000				1.1.3 (P)	1.1.3 (P)								1.2.2 (M)	1.2.5 (M)						
12.500			1.1.4 (M)																	
10.000						1.1.7 (P)		1.2.3 (M)												
7.500		1.1.6 (P)	1.1.6 (P)	1.1.2 (P)	1.1.2 (P)	1.1.6 (P)	1.2.1 (P)	1.2.3 (P)	1.1.6 (M)											
5.000	1.1.1 (P)	1.1.4 (P)	1.1.4 (P)			1.1.3 (P)	1.1.7 (P)	1.1.7 (P)		1.2.2 (P)	1.2.2 (P)	1.2.2 (P)	1.2.2 (P)							
2.500							1.1.6 (P)	1.1.6 (P)	1.1.6 (P)					1.2.4 (P)	1.2.4 (P)	1.3.1 (P)	1.3.2 (P)			

Kosten in €	5.000	7.500	12.500	17.500	27.500	10.000	7.500	10.000	7.500	5.000	5.000	5.000	15.000	15.000	7.500	2.500	2.500			
-------------	-------	-------	--------	--------	--------	--------	-------	--------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	-------	-------	-------	--	--	--

P = Personalkosten

M = Materialkosten

Kostensummenlinie



Zusammenfassende Übersicht

Balkenplan Projekt Pizzeria Fatto in Casa																				
Code	Arbeitspaket Name (AP)	Dauer in Wochen	Wochen																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
1.1	Vorbereitung	9																		
1.1.1	Grobkonzept erstellen	1	10																	
1.1.2	Finanzierungskonzept erstellen	2				10	10													
1.1.3	Marketing Mix erarbeiten	3				10	10	10												
1.1.4	Organisatorisches klären	2		10	10															
1.1.5	Einkaufskonzept erstellen	1					10													
1.1.6	Räumlichkeiten suchen	8		5	5	5	5	5	5	5										
1.1.7	Personal suchen	4					5	5	5	5										
1.2	Aufbau (Umsetzung) Pizzeria	9																		
1.2.1	Speisekarte erstellen	1							5											
1.2.2	Räumlichkeiten renovieren & einrichten	4									20	20	20	20						
1.2.3	Zutaten einkaufen	1								5										
1.2.4	Personal einstellen	2														5	5			
1.2.5	Werbung umsetzen	1														15				
1.2.6	Eröffnung planen	1															10			
1.3	Eröffnung	2																		
1.3.1	Mitarbeiter Einweisung	1																5		
1.3.2	Feedback sammeln und auswerten	1																5		
Bedarf			10	15	15	25	40	20	15	15	5	20	20	20	20	20	15	5	5	
Verfügbarkeit			25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
Über -/ Unterdeckung			+15	+10	+10	+0	-15	+5	+10	+10	+20	+5	+5	+5	+5	+5	+10	+20	+20	
Personal in €			5.000	7.500	7.500	17.500	25.000	10.000	7.500	7.500	2.500	5.000	5.000	5.000	5.000	10.000	7.500	2.500	2.500	
Material in €					5.000		2.500			2.500	5.000				10.000	5.000				
Kostengang in €			5.000	7.500	12.500	17.500	27.500	10.000	7.500	10.000	7.500	5.000	5.000	5.000	15.000	15.000	7.500	2.500	2.500	
Kostensumme in €			5.000	12.500	25.000	42.500	70.000	80.000	87.500	97.500	105.000	110.000	115.000	120.000	135.000	150.000	157.500	160.000	162.500	

Ressourcenbedarf (PT) pro AP	Tagessatz in €	Personal in €	Material in €	Gesamtkosten in €	Kostenart
45					
10	500	5.000		5.000	
20	1.000	20.000	2.500	22.500	Bankgebühr Prüfung Finanzierungskonzept
30	500	15.000		15.000	
20	500	10.000	5.000	15.000	Gebühren für u.a. Gaststättenkonzession
10	500	5.000		5.000	
40	500	20.000	5.000	25.000	Maklerprovision
20	500	10.000		10.000	
45					
5	500	2.500		2.500	
80	250	20.000	10.000	30.000	Einrichtung
5	500	2.500	2.500	5.000	Zutaten
10	500	5.000		5.000	
15	500	7.500	5.000	12.500	Marketing
10	500	5.000		5.000	
10					
5	500	2.500		2.500	
5	500	2.500		2.500	

