

# Übung zur Kostenanalyse

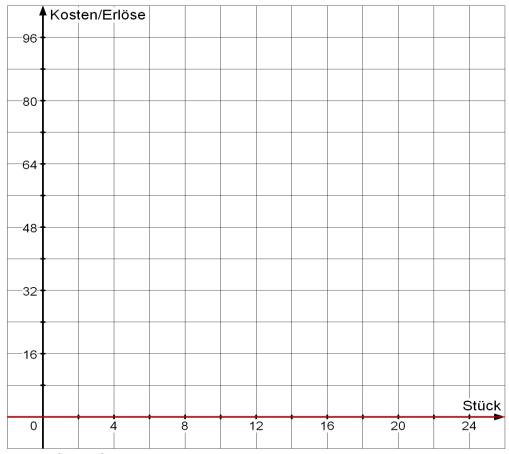
An unserem Stand auf dem Schulfest wollen wir Pizza verkaufen. Den Erlös wollen wir unserer Umwelt AG spenden. Der Pizzaofen kostet uns € 24 Miete am Tag. Die Materialkosten für die Pizza betragen € 2 pro Pizza. Die Kosten für Besteck, Teller und Servietten betragen € 1 je verkaufte Pizza. Wir verkaufen die Pizza für € 8 je Stück.

1.) Stellen Sie bitte fest, welche Kostenbestandteile zu den Fixkosten und welche zu den variablen Kosten gehören.

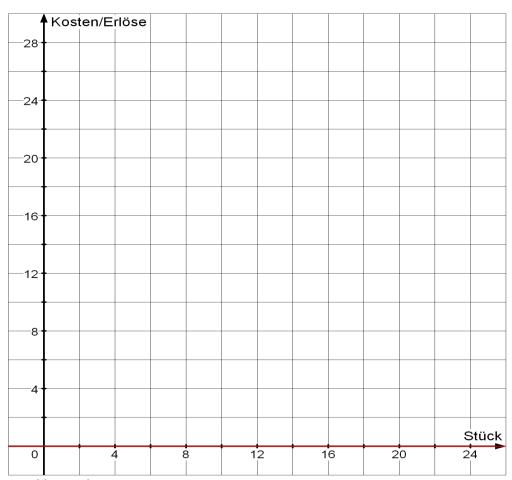
2.) Füllen Sie bitte nachstehende Tabelle aus.

	Gesamtbetrachtung					Stückbetrachtung			
Menge	Fixe	Variable	Gesamt-	Gesamt-	Gewinn/	Fixkosten	Variable	Stück-	Erlöse
	Kosten	Kosten	kosten	erlös	Verlust	pro Stück	Stück-	kosten	pro
	Kf	Kv	K	E			Kosten		Stück
0									
1									
2									
3									
6									
9									
12									
15									
18									
21									
24									

- 3.) Zeichnen Sie bitte den Verlauf der Fixkosten-, der variablen Kosten- und der Gesamtkostenkurve in das Diagramm der Gesamtbetrachtung ein. Ergänzen Sie anschließend das Diagramm um den Verlauf der Erlöskurve und um die Kapazitätsgrenze. Markieren Sie den Bereich, in dem Gewinn erzielt wird.
- 4.) Zeichnen Sie in die Stückbetrachtung bitte den Verlauf der Stückkostenkurve und den Verlauf der Stückerlöse ein. Markieren Sie auch hier den Bereich, in dem Gewinn erzielt wird, und zeichnen Sie die Kapazitätsgrenze ein.



## Gesamtbetrachtung



Stückbetrachtung





### Pizza für die Faschingsfete

An unserem Stand auf der Faschingsfete wollen wir Pizza verkaufen. Den Erlös wollen wir unserer Patenschule in Medellin, Kolumbien spenden. Der Pizzaofen kostet uns € 24 Miete am Tag (8 Stunden am Tag). Die Materialkosten für die Pizza betragen € 2 pro Pizza. Die Kosten für Besteck, Teller und Servietten betragen € 1 je verkaufte Pizza. Die Backzeit beträgt 20 Minuten. Wir verkaufen die Pizza für € 8 je Stück. Der Stand ist 8 Stunden geöffnet.

1.) Stellen Sie bitte fest, welche Kostenbestandteile zu den Fixkosten und welche zu den variablen Kosten gehören.

Kv: Materialkosten, Besteck, Teller, Servietten

Kf: Miete für Stand und Ofen

Merke:

Die Kosten, die unabhängig von der Pizzaherstellung anfallen sind fixe Kosten Die Kosten, die allein von der Produktionsmenge abhängig sind, werden variable Kosten genannt.

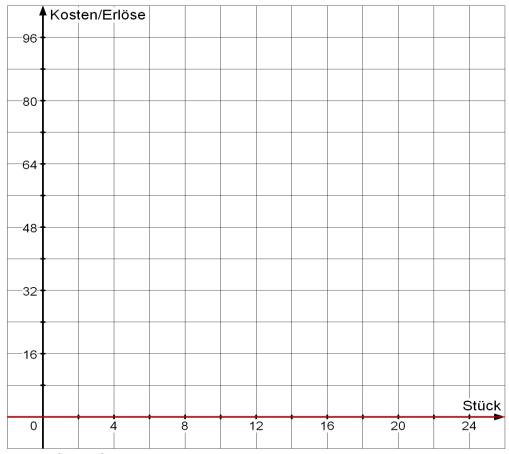
2.) Füllen Sie bitte nachstehende Tabelle aus.

	Gesamtbetrachtung					Stückbetrachtung			
Menge	Fixe	Variable	Gesamt-	Gesamt-	Gewinn/	Fixkosten	Variable	Stück-	Erlöse
	Kosten	Kosten	kosten	erlös	Verlust	pro Stück	Stück-	kosten	pro
	TFK	TVK	TK	Е			Kosten	DTK	Stück
0	24		24	0	-24		0		0
1	24	3	27	8	-19	24	3	27	8
2	24	6	30	16	-14	12	3	15	8
3	24	9	33	24	-9	8	3	11	8
6	24	18	42	48	6	4	3	7	8
9	24	27	51	72	21	2,67	3	5,67	8
12	24	36	60	96	36	2	3	5	8
15	24	45	69	120	51	1,6	3	4,6	8
18	24	54	78	144	66	1,3	3	4,3	8
21	24	63	87	168	81	1,14	3	4,14	8
24	24	72	96	192	96	1	3	4	8

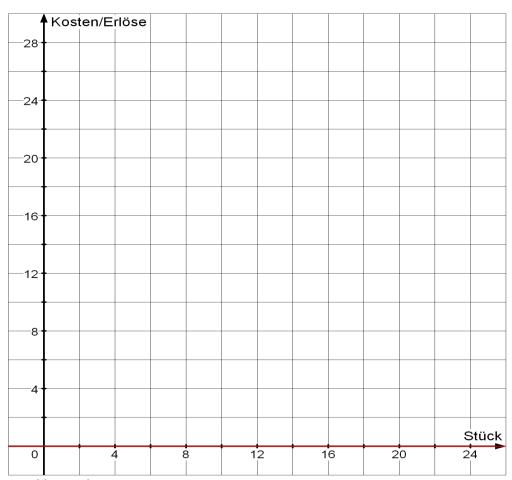
- 3.) Zeichnen Sie bitte den Verlauf der Fixkosten-, der variablen Kosten- und der Gesamtkostenkurve in das Diagramm der Gesamtbetrachtung ein. Ergänzen Sie anschließend das Diagramm um den Verlauf der Erlöskurve und um die Kapazitätsgrenze. Markieren Sie den Bereich, in dem Gewinn erzielt wird.
- 4.) Zeichnen Sie in die Stückbetrachtung bitte den Verlauf der Stückkostenkurve und den Verlauf der Stückerlöse ein. Markieren Sie auch hier den Bereich, in dem Gewinn erzielt wird, und zeichnen Sie die Kapazitätsgrenze ein.

#### Merke:

Die gesamten Stückkosten nehmen mit zunehmendem Output ab. Bei linearen Verlauf der Erlös- und Kostenkurve beginnt die individuelle Angebotskurve in Höhe der Stückkosten an der Kapazitätsgrenze.



## Gesamtbetrachtung



Stückbetrachtung