



# Kurs- og Arbeidshefte i KALKULERING for Bakerfag



Gjennomgang og øvelse på kalkulering av produkter eller tilberedninger i våre bedrifter.

# KALKYLERING SOM ØKONOMISTYRING

Styring av kostnadene og riktig utsalgspris er viktig for vår bransje for kontroll og oversikt over økonomien i en bedrift.

Tidligere var det vanlig å «suge utsalgsprisen ut av tommelen», men i dag er denne situasjonen endret.

Bruk av data med forskjellige programmer gjør det lettere å beregne priser på de produkter eller tilberedninger som selges til våre kundene.

Mange bedrifter har slik dataprogram, der prisene legges inn etter hvert fakturene av kjøpte varer betales. En del av slike programmer har innlagt et svinprosent slik at alltid brutomengde blir kalkulert i utsalgspriser.

Dermed har man stadig kontroll over prisutvikling og kostnadutvikling i bedriften.

Selv om det brukes dataprogram, er det viktig å kunne kalkulere med lommekalkulator og blyant.

I læreplanene for våre fag står det i modul «Bedriftslære» et mål og hovedmoment om å kunne kalkulere eller kjenne måte hvordan bedriften analysere sin lønsomhet.

## Forklaring av kalkulasjonsskjema:

### **1. Brutto minus svinn = Netto:**

For å kunne beregne mengde på råvarene som brukes i en kalkulasjon ved bruk av kalkulasjonsskjema, må en til enhver tid ta utgangspunkt bruke **bruttomengde**.

Det er kunde som skal betale for svinnet.

Svinnet beregnes ut fra:

**a.** Produksjonsgangen der en del av råvare må fjernes.  
(Vei råvarene før og etter produksjon. f.eks. friske frukter veies, vakses, skrelles, kokes og veies igjen. Brutto vekt frukt minus vasking, skrelling og koking gir nettovekt. Det er nettovekten som legges på produktet, mens det er bruttovekt som kalkuleres. All svinn som ikke er blitt kalkulert i kalkuler, er svinn som bedriften må dekke).

**b.** Ut fra generell svinnprosent f.eks. Spiselig del av vare finner man i Næringsmiddeltabell.

### **2. Råvarebeskrivelse:**

Her føres det opp navnet på alle råvarene som brukes til å produsere/lage/tilberede et produkt. Små varemengder som krydder, småpynt, smaksstoffer, fargestoffer o.l. som ikke kan beregnes i mengde, føres opp som kronebeløp.

Påfør varenavn på samme måte som den blir kjøpt, f.eks. sammalt hvetemel, bakefett o.l.

### 3. Pris pr. kilo/liter/desiliter/stykk:

Her brukes det priser fra leverandører fra prisliste eller faktura **UTEN** moms.

Er momsen tatt med i prisen, trekkes det ut 25% og dette gjøres på følgende måte:

Pris inkl. moms:		Kr. 100,00	
Pris uten moms	(deles med 1.25)	<u>Kr. 80,00</u>	
Differanse er		Kr. 20,00	som er momsandel i prisen.

Vær oppmerksom på at rabatter, prisavslag eller tilbudt fra leverandører er variable og kommer bedriften tilgode. Det er derfor viktig at *ordinære* priser blir brukt til kalkuleringspris.

### 4. Pris:

Her føres det prisen på bruttomengde av de råvarene som brukes uten moms.

Eks:

150 gr. posjerte frukter + 33% svinn = 199 gram brutto vare.

Pris for 1 kilo frisk frukt er Kr. 55,00 x 199 gram = Kr. 10,95.

Dette beløpet føres i rubrikken «pris»

**Svinn tabeller finner du i næringsmiddeltabellen !**

### 5. Totallpris råvarene uten moms:

Her summeres det opp alle prisene uten moms for bruttoråvarene som brukes til det produktet som kalkuleres.

### 6. K-Tall eller Dekningsbidrag:

De fleste bedriftene har siden 1988 gått over på Dekningsbidrag system for å kalkulere sine produkter. Alikevel brukes det fortsatt Kalkulasjonstall (K-Tall)

Brukes det K-Tall, er dette tallet råvareprisen uten moms ganges med:

Eks:

Butikk-kjeder	-K-Tall på 3,50.
Landhandlere	-K-Tall på 4,00.
Spisesteder	-K-Tall på 4,25.
Eget utsalg	-K-Tall på 4,50.

For Dekningsbidrag, brukes det et prosentsats som multipliseres med priser for råvarene uten moms.

Denne dekningsbidragen beregnes ut fra de faste kostnadene og kalles Dekningsbidrag I

Eks:

Butikk-kjeder	-DBI - 60 %.
Landhandlere	-DBI - 65 %.
Spisesteder	-DBI - 70 %.
Eget utsalg	-DBI - 75 %.

Dekningsbidrag II beregnes ut fra summen i dekningsbidrag I og her legges det til en prosentsats for dekning av de variable kostnadene.

Eks:

Butikk-kjeder	-DBII - 60 %.
Landhandlere	-DBII - 65 %.
Spisesteder	-DBII - 70 %.
Eget utsalg	-DBII - 75 %.

### **Faste og Variable kostnadene kan være f.eks:**

#### **Faste kostnader:**

- Lønninger.
- Feriepenger.
- Sosiale utgifter.
- Husleie.
- Gjennomsnittlig energiforbruk.
- Avskrivning på bygninger og utstyr.
- Transprotkostnader.
- Merverdi og avgifter til stat og kommune.

#### **Variable kostnader:**

- Variable lønninger og feriepenger samt sosiale utgifter.
- Produksjonsenergi som olje, gass og elektrisitet.
- Avdrag og renter på investeringer.
- Avskrivninger av maskiner og utstyr.
- Merverdi og avgifter til stat og kommune.

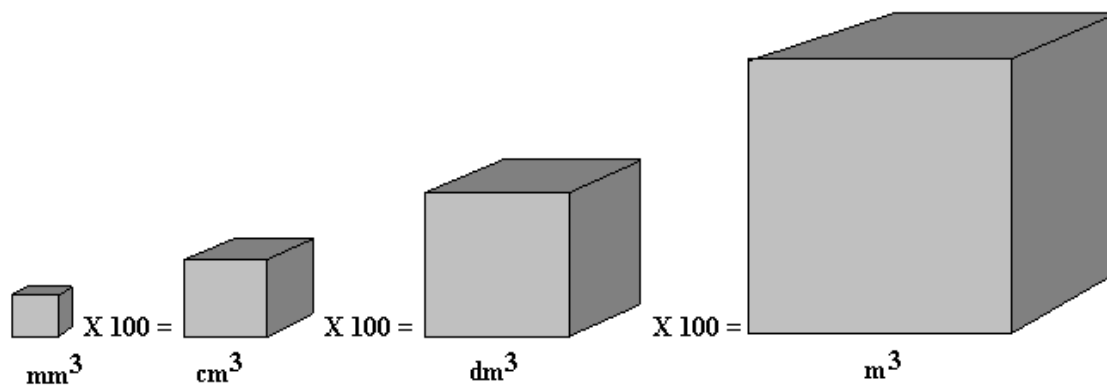
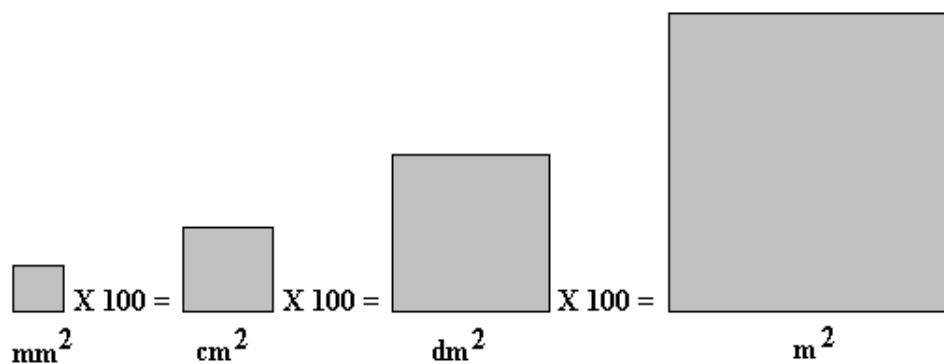
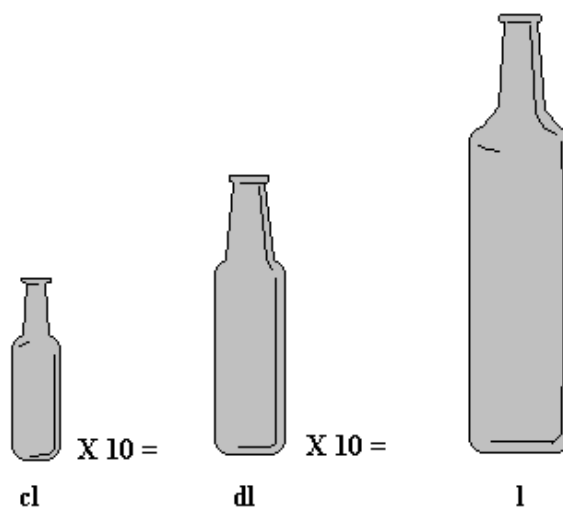
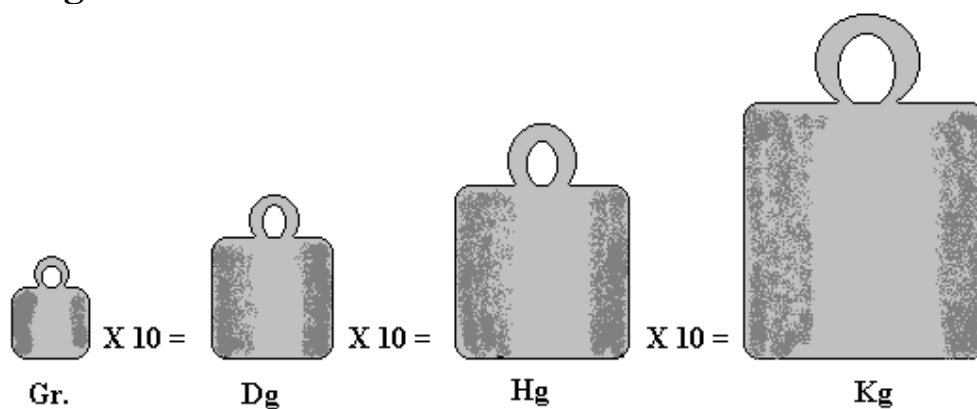
Etter å ha regnet ut utsalgspris er dette den prisen en **MÅ** ha for ikke å gå med tap.

Dette kalles **Minstepris**.

Denne prisen kan i noen tilfelle være grunnlag for kjedeforhandlinger, arrangementer der sjansen for å selge et produkt kan være minimal p.g.a konkurranse.

Lykke til med arbeidet.

## 8. Mål og Vekt





























**Hefte er produsert av**



**for  
Opplæringskontor  
for  
Hotell- og Næringsmiddelfag  
i  
Sogn og Fjordane**