



Kurs- og Arbeidshefte i KALKULERING for Servitørfag



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

KALKULERING 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 gjester eller 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 gjesten/kunde som skal betale for svinn.

Svinnet beregnes ut fra:

a. Tilberedingsgangen der en del av råvare må fjernes.
(Vei råvarene før og etter produksjon. F.eks ved produksjon av fruktjuicer i drinkene veies frukt og bær før tilberedning og restene veies igjen. Brutto vekt er hele frukter og bær minus skall, stilk og lignende gir nettovekt som juice eller saft. Det er nettovekten som brukes i glassene, 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 svinprosent f.eks. spiselig / drikkelig del av vare finnes i Næringsmiddeltabell.

2. Råvarebeskrivelse:

Her føres det opp navnet på alle råvarene som brukes til å produsere/lage/tilberede et produkt eller drink.

Små varemengder som krydder, småpynt, smaksstoffer, fargestoffer o.l. som ikke kan beregnes i mengde, føres opp som et kronebeløp.

Påfør varenavn på samme måte som den blir kjøpt. f.eks. appelsin, sugerør, fyrverkeri 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 til gode. 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:

4 desiliter appelsinjuice av friske appelsiner + 33% svinn = 530 gram appelsiner brutto vare.

Pris for 1 kilo appelsin er kr. 10,00 x 530 gram = Kr. 5,33.

Dette beløpet føres i rubrikken «pris»

Svinnet ellers 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:

Mange bedrifter bruker Dekningsbidragssystemet for å kalkulere sine produkter. Alikevel brukes mange Kalkulasjonstall (K-Tall)

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

Eks:

Kafè	-K-Tall på 3,50.
Kafeteria	-K-Tall på 4,00.
Bistro	-K-Tall på 4,25.
Restaurant	-K-Tall på 4,50.
Gourment Restaurant	-K-Tall på 6,00.

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:

Kafè	-DBI - 60 %.
Kafeteria	-DBI - 65 %.
Bistro	-DBI - 70 %.
Restaurant	-DBI - 75 %.
Gourment Restaurant	-DBI - 80 %.

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

Eks:

Kafè	-DBII - 60 %.
Kafeteria	-DBII - 65 %.
Bistro	-DBII - 70 %.
Restaurant	-DBII - 75 %.
Gourment Restaurant	-DBII - 80 %.

Faste og Variable kostnadene kan være f.eks:

Faste kostnader:

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

Variable kostnader:

- Variable lønninger og feriepenger samt sosiale utgifter
- Produksjonsenergi - Gass - Elektrisitet.
- Avdrag og renter på investeringer.
- Avskrivninger av maskiner og utstyr.
- Merverdi og avgifter til stat og kommune

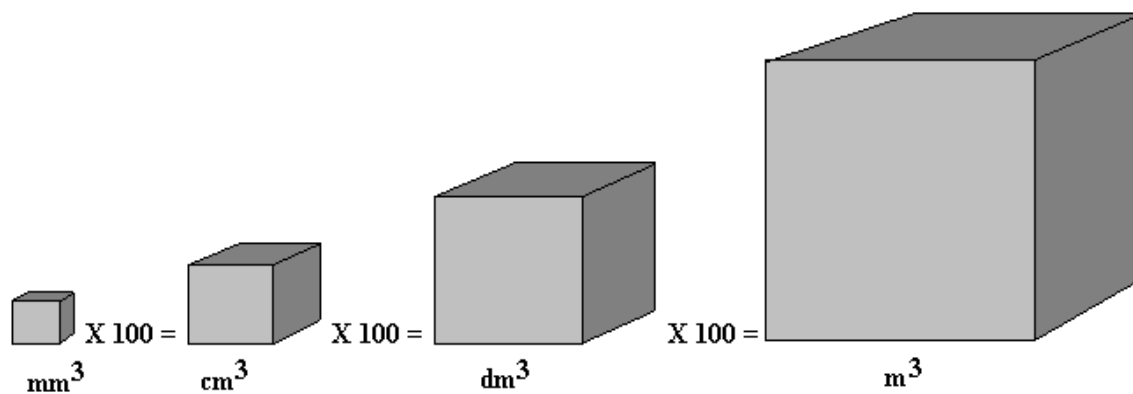
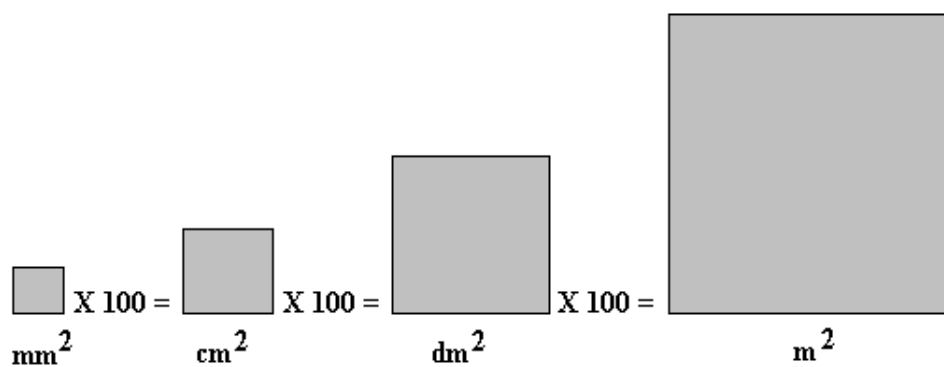
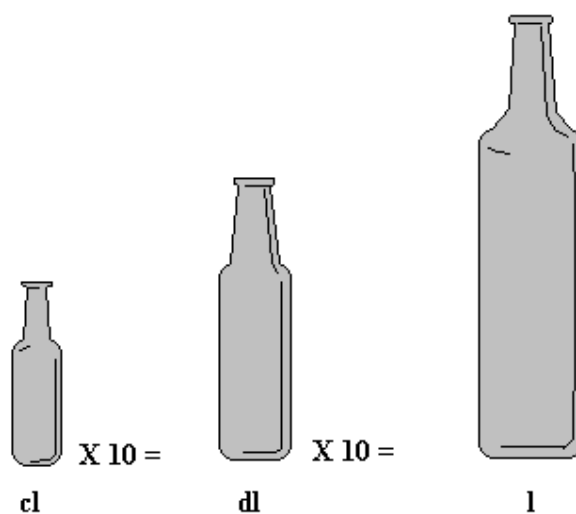
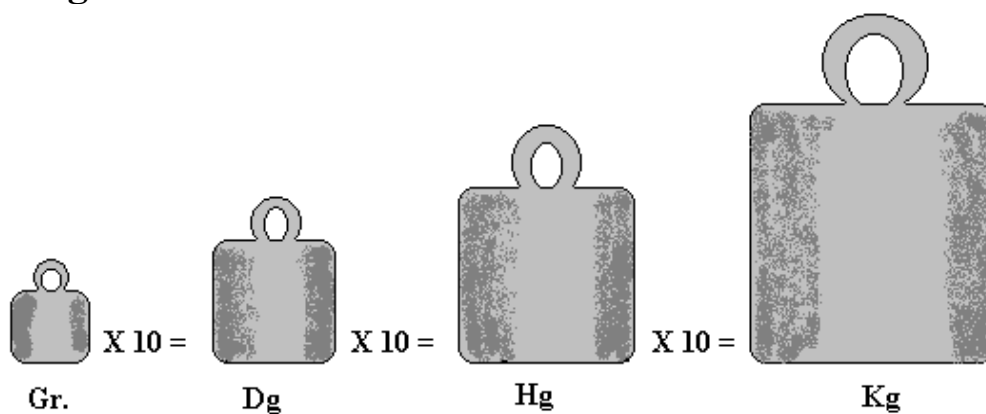
Etter å ha regnet ut utsalgspris er dette den prisen en **MÅ** ha for ikke å gå med tap.

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**