

Kostprijs berekenen in de bakkerij I Opslagmethodiek uitgelegd.

Het berekenen van een kostprijs van een product, ofwel het maken van een calculatie gebeurt in de bakkerij al jaren op dezelfde wijze. Er wordt gebruik gemaakt van de techniek van de opslagcalculatie. Wat is de gedachte achter deze methodiek? Uiteenzetting van de technische achtergronden van de kostprijscalculatie.

De reden om een kostprijs te berekenen is gelegen in het feit dat we een verkoopprijs willen vaststellen waarbij we (zeker) weten dat we geen verlies lijden. Het exploiteren en in exploitatie houden van een bakkersbedrijf vergt vandaag de dag forse investeringen. Bovendien ligt de tijd dat man en vrouw samen de bakkerij runden reeds lang achter ons. De ondernemingen worden steeds groter in omvang en loonkosten vormen verreweg de grootste kostenpost. Het is dus belangrijk om te weten of aan het eind van het jaar de optelsom van de verkoopprijs van de verkochte artikelen X het verkochte aantal (omzet) na aftrek van alle kosten resulteert in winst. Zoals in het 1^e artikel is aangegeven, is calculeren meer dan het berekenen van de kostprijs. De kosten moeten binnen bepaalde normen vallen. Is dat het geval dan verdiept de uitkomst van een calculatie het inzicht in de winstgevendheid van een bedrijf.

Het nieuwe jaar is al weer 2 weken oud. Het wordt steeds belangrijker om tijdig te kunnen beschikken over de resultaten van het afgelopen jaar. Hoewel nog niet alle details bekend zijn (bijvoorbeeld bonussen of sommige andere kosten) is het toch goed mogelijk een enigszins betrouwbaar resultaat te berekenen. Een aantal zaken zijn (al dan niet met behulp van de accountant goed in te schatten). U moet daar zelf ook iets voor doen. Is de voorraad per einde jaar al uitgerekend (ook verpakkingsmateriaal), zijn de debiteuren juist geboekt? Heeft u een juiste splitsing in de crediteuren gemaakt (oud en nieuw jaar). Het berekende resultaat kan aanleiding zijn om de voorgenomen doelen voor 2019 nog eens tegen het licht te houden. Gaat u die wel halen of moet er worden ingegrepen. Bij een tegenvallende omzet kunt u mogelijk in de kosten snijden, maar voordat dit effect heeft verstrikt er vaak enige tijd. Voordat u het weet zit u weer in de Paasdrukke en schuiven de voornemens op en komt van uitstel afstel. Hoe sneller de resultaten over 2018 bekend zijn hoe groter de kans dat u in staat bent uw voorgenomen doelstellingen te realiseren.

Het maken van een calculatie voor een paar schoenen is niet zo moeilijk. Er worden schoenen ingekocht en de inkoop wordt verhoogd met een opslag voor kosten (o.a. verkoopmedewerkers, huisvesting, verkoopkosten, etc.) en winst. Zodoende komt een verkoopprijs tot stand. Bij modegevoelige als schoenen wordt nog een extra opslag meegenomen om ook bij uitverkoop nog voldoende marge (gemeten over het totale seizoen) over te houden. In dit voorbeeld staan twee zaken vast: het aantal schoenen dat moet worden verkocht (gelijk aan het aantal ingekochte schoenen) en de kosten die moeten worden gedekt. De opslag kan dus worden bepaald op basis van een percentage over de inkoop (geld) of op basis van het aantal paren dat moet worden verkocht (vast bedrag per paar).

Bij een ambachtelijke bakkerij ligt dit veel ingewikkelder. De meeste producten moeten eerst worden geproduceerd, dan moeten ze na de oven worden verdeeld (en/of gesneden) over de winkel(s) dan wel derde kanaal klanten. Vervolgens vindt er in veel gevallen transport plaats naar winkel(s) of klanten en tenslotte moeten de producten in de winkel worden verkocht. Er worden dus veel verschillende kosten gemaakt en ook nog op verschillende plaatsen. Met al deze kosten moet bij het maken van een calculatie rekening worden gehouden. Last but not least is er nog het gegeven dat de productie niet 'eenduidig' is. In de meeste bedrijven onderscheiden we ruwweg 5 productgroepen: brood en kleinbrood, banket, vlaai, chocolade en ingekochte halffabrikaten.

Opslagcalculatie

We moeten dus een manier vinden om de kosten zo eerlijk mogelijk over de verschillende producten te verdelen. In de bakkerij wordt vrijwel altijd gebruik gemaakt van opslagcalculatie of toeslagcalculatie. Opslagcalculatie gaat uit van een verband tussen bepaalde kosten. We noemen deze kosten direct of indirect. Directe kosten zijn kosten die rechtstreeks kunnen worden gerelateerd aan een product. In de bakkerij zijn dit grondstofkosten en de kosten van de productiemedewerkers (directe arbeidskosten). Deze kosten kunnen aan de hand van het recept en het meten van de benodigde productietijd worden vastgesteld.

Indirecte kosten hebben geen relatie met het product. Te denken valt bijvoorbeeld aan telefoonkosten of huur, afschrijving en rente.

Ten aanzien van de hierboven genoemde voorbeelden is duidelijk welke kosten als direct en welke als indirect moeten worden gekenschetst. Er zijn echter ook kosten waarbij dit onderscheid niet altijd even duidelijk is. Te denken valt bijvoorbeeld aan de kosten van het verdelen en snijden in het magazijn, verpakkingsmateriaal, vervoer van uw producten naar een afnemer (transportkosten en loonkosten van de chauffeur).

Bij het berekenen van het opslagpercentage kunnen we niet uitgaan van historische gegevens. Bij voorkeur gebruiken we een begroting voor het lopende jaar. Aan de begroting zullen mogelijk een aantal posten moeten worden toegevoegd. Hierbij denken we gewaardeerd ondernemersloon (u wilt uw eigen inzet toch ook beloond zien?), een vergoeding voor geïnvesteerd eigen vermogen, maar er dient ook rekening te worden gehouden met vervangingsinvesteringen. Het uitgangspunt van deze calculatiemethode is dus dat er een verband bestaat tussen directe kosten en indirecte kosten.

Dit verband kan als volgt tot uitdrukking worden gebracht:

Totaal directe kosten
Totaal indirecte kosten +
 Totale kosten op jaarbasis

Het opslagpercentage wordt nu volgens volgende formule worden berekend.

Indirecte kosten * 100% =
 Directe kosten

Een uitgewerkt voorbeeld:

Inkoop grondstoffen	€ 235.000,=
-Directe productielonen	€ 265.000,=
-Gewaardeerde ondernemersbeloning toe te rekenen aan de productie	€ 25.000,=
-Overige (indirectetkosten)	
Totaal directe kosten:	<u>€ 540.000,=</u>
Totale kosten	€ 1.065.000,=

Het opslagpercentage kan nu als volgt worden vastgesteld:

Indirecte kosten	€ 540.000,= * 100% = 102.85%
Directe kosten	€ 525.000,=

De cirkel kan als volgt worden gesloten:

Grondstofkosten	€ 235.000,=
Lonen (betaald en gewaardeerd)	€ 290.000,=
Totaal directe kosten	€ 525.000,=
Opslag 102,85% over € 525.000,=	€ 540.000,=
Totale kosten	€ 1.065.000,=.

De opslagmethode gaat ervan uit dat datgene wat geldt voor de totale kosten ook geldt voor een afzonderlijk product:

Gevulde koek 550 stuks:

Berekening		Totaal	per kilo	per stuk
Grondstofkosten		149,78	3,04	0,27
Productiekosten		86,40	1,75	0,16
Totaal directe kosten		236,18	4,79	0,43
Opslag indirecte kosten	102,85%	242,91	4,93	0,44
Kostprijs		479,08	9,72	0,87
Winstopslag	10%	47,91	0,97	0,09
Gecalculeerde prijs		526,99	10,69	0,96
BTW	6%	31,62	0,64	0,06
Gecalculeerde verkoopprijs		558,61	11,33	1,01

De opslagmethode veronderstelt dus impliciet dat als we aan het eind van het jaar alle aantallen verkochte producten bij elkaar tellen en vermenigvuldigen met een verkoopprijs per product die volgens deze methode is gevonden dat er dan onder aan de streep voldoende winst is overgebleven. Dit blijkt in de praktijk niet altijd uit te komen. In de volgende artikelen gaan we in op de mogelijke oorzaken van deze afwijking en werken we een voorbeeld uit waarbij zichtbaar wordt gemaakt hoe u vanuit de jaarrekening of begroting tot vaststelling van directe en indirecte kosten komt. Daarnaast gaan we in op de kanttekeningen die bij deze methode kunnen worden gezet. In de huidige opzet is deze wel erg grof. We gaan in één stap middels een enkele opslag naar de verkoopprijs. De markt vraagt evenwel om een benadering die meer is verfijnd en mogelijk zijn er nog andere manieren om tot vaststelling van de verkoopprijs te komen.