

Übungsbeispiel SJ 2016/2017

Planungsrechnung

I. Eine kleine Farbenlehre

Verschiedene
Farben

Eigene Berechnungen.

A

Hier müssen Werte aus den Angaben eingegeben werden.

Hellblau

Werte werden aus bereits vorhandenen Berechnungen übernommen.

Hellviolett

Werte wurden selbst berechnet und werden automatisch übernommen (bis zur Berechnung dieser Werte steht in diesen Zellen „noch leer“).

Hellorange

Zwischenergebnisse.

Hellgrün

Endergebnisse

II. Ausgangssituation

Du bist Besitzerin und Geschäftsführerin eines großen Restaurants mit dazugehörigem Hotelbetrieb. Da das Hotel bereits von deinen Eltern gebaut bzw. eingerichtet wurde und die Kapazitäten nicht mehr ausreichen, um einen reibungslosen Hotelbetrieb zu gewährleisten, möchtest du das bestehende Hotel um- und einen neuen Trakt dazubauen.

Daten zum Betriebszweig "Restaurant"

Im Restaurant ist es euch gelungen die Umsätze in den letzten Jahren auf hohem Niveau zu halten. Der neue Koch den ihr vor einigen Jahren eingestellt habt, hat sich bewährt. Das schlägt sich nicht nur in der "Küche" nieder. Auch in der Kostenstelle "Keller" konnten gute Absatzzahlen erzielt werden.

So konnten letztes Jahr folgende Mengen an Speisen abgesetzt werden:

- Tagesmenü I: 3 562 Portionen
- Filet-Steak mit Curryreis und Gemüsevariation: 3 549 Portionen
- Rindssuppe mit Frittaten oder Backerbsen: 2 405 Portionen
- Restliche Speisen: 32 656 Portionen

Bei den Getränken sahen die Verkaufszahlen wie folgt aus:

- Limonade: 4 056 Gläser
- Mineralwasser: 3 140 Gläser
- Restliche Getränke:
 - Wein: 2 360 Gläser
 - Bier: 5 610 Gläser
 - Mixgetränke: 3 400 Gläser
 - Heißgetränke: 1 330 Gläser
 - Sonstige Getränke: 2 070 Gläser

Der Betriebszweig "Hotel"

Das Hotel ist das ganze Jahr hindurch offen. Es verfügt über 56 Betten. Im vergangenen Jahr konnten immerhin rund 6 910 Nächtigungen erreicht werden.

Das betriebliche Einkommen

Das betriebliche Einkommen ergibt sich folglich aus den:

- Deckungsbeiträgen für Speisen und Getränke, dem
- Deckungsbeitrag für die Übernachtungen und den
- sonstigen betrieblichen Erträgen.

Die Fixkostenbelastung

Die Höhe der Fixkosten wurde aus den betrieblichen Aufzeichnungen entnommen. Dabei zeigte sich folgendes Bild:

- Löhne und Gehälter: € 46 027,20
- Instandhaltung Gebäude: € 4 868,70
- Fixkosten Reinigung: € 1 664,20
- Fixkosten Telekommunikation: € 1 474,00
- Fixkosten Energie: € 2 023,05
- Steuern und Abgaben: € 2 548,16
- Abschreibung:
 - Gebäude
 - Einrichtung und Ausstattung
 - Maschinen
- Werbung: € 31 719,00
- Verwaltung: € 1 048,48
- Allgemeine Kostenstellen: € 249 398,00

Deine finanzielle Situation

Neben dem betriebliche Einkommen stehen weder Sozialeinkommen noch sonstige Nebeneinkommen zur Verfügung. Deine Lebenshaltungskosten belaufen sich auf etwa € 20 838,00 pro Jahr. Für einen bestehenden Kredit sind jährlich € 3 563,00 Kapitaltilgung zu veranschlagen. Mit deinem Betrieb verdienst du nicht nur dein Einkommen, du warst in den letzten Jahren auch in der Lage etwa € 66 200,00 an Rücklagen für dein schon seit längerer Zeit ins Auge gefasste Projekt zu bilden.

Gebäude- und Maschinenausstattung

Die Ausstattung an Maschinen und Gebäuden kannst du dem Anlagenverzeichnis entnehmen.

III. Planvorhaben

Wie zu Beginn bereits angesprochen, ist dein Hotel bereits etwas älter und den Anforderungen der heutigen Zeit weder in qualitativer noch in quantitativer Hinsicht gewachsen. Aus diesem Grund hast du beschlossen das bestehende Hotel um- und ein neues Hotel dazuzubauen.

Um das Bauvorhaben umsetzen zu können, musst du zunächst die Eigentumsverhältnisse und die Flächenwidmung klären. Dazu ist ein Blick ins Grundbuch und in den Flächenwidmungsplan notwendig.

Dafür werden Ausgaben in folgender Höhe anfallen:

- Hotelumbau samt
- Erweiterung des Hoteltraktes: € 326 700,00
- Ausstattung: € 78 650,00
- Einrichtung: € 163 350,00

Die für Investitionen in touristische Infrastruktur gewährte staatliche Investitionsprämie beträgt: € 45 500,00.

Die Finanzierung des Projektes soll wie folgt abgewickelt werden:

- Es können etwa € 66 200,00 Eigenkapital aufgebracht werden.

Der Rest muss fremd finanziert werden. Dazu kann ein

- zinsvergünstigtes Darlehen in Höhe von € 56 280,00 in Anspruch genommen werden.
- Die noch verbleibenden € 356 638,00 werden durch ein Bankdarlehen abgedeckt.

Statt ein so hohes Darlehen aufzunehmen, könntest du auf das Angebot deines Freundes eingehen, der dir schon vor längerer Zeit eine "Stille Teilhaberschaft" und eine damit verbundene Einlage von € 200 000,00 zugesagt hat.

Die neue Saison bringt Veränderungen bei den Kosten und Preisen mit sich. So wird erwartet, dass die Kosten um etwa 2,50 % steigen werden. Die Preise für

- Verköstigung können hingegen maximal um 1,50 % und jene für
- Übernachtung um 2,40 % angehoben werden.

Trotzdem rechnest du in beiden Geschäftsbereichen mit Zuwächsen bei den Absatzzahlen in folgender Höhe:

- Verköstigung: 0,25 % und
- Übernachtungen: 14,00 % .

IV. Aufgabenstellung

(1) Ermittle die Zeitwerte (während der gesamten Nutzungsdauer) bzw. den Teilwert sowie die Abschreibung (planmäßige und Teilwert-Afa) für folgendes Anlagegut: Geschirrspüler. Beim Kauf im Jahr 2012 betrug sein Anschaffungswert € 3 613,00. Die Nutzungsdauer beträgt 12 Jahre. Im Jahr 2015 wurde eine neue Anlage mit 3-facher Leistung auf den Markt gebracht. Im Jahr 2020 wird das Anlagegut aus dem Betrieb ausgeschieden und durch ein neues leistungsfähigeres ersetzt.

(2) Wirf einen Blick auf den beiliegenden Grundbuchsauszug und beantworte die Fragen

(3) Berechne die variablen Maschinenkosten für die Waschmaschine und den Lieferwagen.

(4) Berechne die fehlenden Werte (Zeitwert 1. Jänner, Abschreibung für Abnutzung, Zeitwert 31. Dezember) in der Tabelle "AV" (Anlagevermögen).

(5) Berechne die gesamte Abschreibung (Afa) und die Zeitwerte für die Gebäude, die Einrichtung und Ausstattung sowie für die Maschinen und Geräte des Betriebes.

(6) Berechne die fehlenden Werte (Wert 1. Jänner, Wert 31. Dezember; Mehr- bzw. Minderwert) in der Tabelle "UV" (Umlaufvermögen), bilde die Summen und entscheide ob ein Mehr- oder Minderwert vorliegt (Kreuze dort zutreffendes an!).

(7) Berechne die Fixkostenbelastung des Betriebes für die Ausgangssituation.

(8) Ermittle den Wareneinsatz und die Deckungsbeiträge für Limonade und Mineralwasser.

(9) Berechne die Lagerverluste für die Filet-Steak.

- (10) Berechne den Wareneinsatz und die Deckungsbeiträge für die angegebenen Speisen (MENÜ, Filet-Steak mit Curryreis und Gemüsevariation, Rindssuppe mit Frittaten oder Backerbsen, Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade) und den Bereich Übernachtung (Zimmer mit Frühstück). Berechne weiters den Wareneinsatz und den Kartenpreis für einen Beefsteak auf Bratkartoffel und Gemüsevariation (dabei ist von einem Nettorohaufschlag von 195% und einem Zuschlag für das Bedienungsgeld von 12% auszugehen).
- (11) Ergänze die Ergebnisse in der „Berechnung der betrieblichen Ausgangssituation“ und berechne das derzeitige Gesamteinkommen und die Kapitaldienstgrenze.
- (12) Kalkuliere die Auswirkungen deiner Vorhaben (Plan I) und berechne das künftig zu erwartende Einkommen, den zu erwartenden Kapitaldienst sowie die zukünftige Kapitaldienstgrenze.
- (13) Beurteile die Wirtschaftlichkeit und die Finanzierbarkeit deines Planvorhabens (Fin I).
- (14) Ermittle die durchschnittlichen jährlichen Schuldzinsen, die bei Umsetzung deines Planvorhabens anfallen würden.
- (15) Interpretiere deine Ergebnisse in der Tabelle „Ergebnisinterpretation“.
- (a) Analysiere die betriebliche Ausgangssituation (IST).
 - (b) Interpretiere die künftige betriebliche Entwicklung (PLAN I, FIN I).
 - (c) Berechne den Kartenpreis für 3 deiner Speisen.
 - (d) Erstelle die Eröffnungsbilanz (1. Jänner!) deines Betriebes für das Jahr 2017 und
 - (e) beantworte die Fragen zum Grundbuchsauszug.
- (16) Zum Schluss solltest du noch die folgenden beiden für einen Hotelbetrieb wichtigen Kennzahlen berechnen:
- (a) die Vollbelegstage deines Hotelbetriebes und
 - (b) seine Auslastung in %.

V. Grundbuchsauszug

Siehe nächste Seite

GRUNDBUCH 80105 KG – Oetz

EINLAGEZAHL 317

BEZIRKSGERICHT Silz

***** ABFRAGEDATUM 2001-03-23

Letzte TZ 1203/2006

***** A1 *****

GST-NR	G	BA (NUTZUNG)	FLÄCHE	GST-ADRESSE
.124/1	G	Baufl. (Gebäude)	*	4240 Karl Greilstr. 35A
124/2		Sonderfläche		9408
124/4	G	Baufläche	*	2316 Karl Greilstr. 35B
126	G	Baufläche	*	7220
GESAMTFLÄCHE				23184

***** A2 *****

1 a 123/1977 REALRECHT DES GEHENS UND FAHRENS
über Gst 148 und 160 für Gst 126

4 a 766/1979 Grunddienstbarkeit des WASSERBEZUGES und der WASSERLEITUNG
an Gst 72 und 73 für Gst 124/2

***** B *****

1 ANTEIL: 1/2

Josef Flüger

GEB: 1965-07-11 ADR:Karl Greilstr. 35A, Ötztal Bahnhof 6463

a 233/1983 Übergabsvertrag 1981-04-28 Eigentumsrecht einverleibt

2 ANTEIL: 1/2

Sabine Konrad

GEB: 1961-10-23 ADR: Karl Greilstr. 35A, Ötztal Bahnhof 6463

a 233/1983 Übergabsvertrag 1981-04-28 Eigentumsrecht einverleibt

***** C *****

1 b 367/1954 Pfandurkunde 1954-02-10
PFANDRECHT 2 536 700,--
5% Z, 10 % VZ, 6,5 % ZZ, NGS 25.800,--
für SPARKASSE Imst

3 a 233/1983
VORKAUFSRECHT
für a) SABINE KONRAD Geb 1961-10-23

4 a 233/1983
BELASTUNGS- UND VERÄUßERUNGSVERBOT
für a) SABINE KONRAD Geb 1961-10-23

b 1203/2006 VORRANG von LNR 6 vor 4

6 a 1203/2006
DIENSTBARKEIT DER DULDUNG EINER ELEKTRISCHEN HOCHSPANNUNGSLEITUNG
gem. Abschnitt 1 Dienstbarketisvertrag 1963-04-22 für EZ 196 GB Ötz, BG Silz
für a) STADTWERKE IMST Geb 1942-05-15

b 1203/2006 VORRANG von LNR 6 vor 4
Geb 1991-01-25

***** HINWEIS *****

Eintragungen ohne Währungsbezeichnung sind Beträge in ATS

***** 2001-03-23 12:26, 80105 BJ ***** ZEILEN: 46