

VŠEOBECNÝ KALKULAČNÍ VZOREC

1. Přímý materiál
2. Přímé mzdy
3. Ostatní přímé náklady
4. Výrobní (provozní) režie
= VLASTNÍ NÁKLADY VÝROBY
5. Správní režie
6. Zásobovací režie
= VLASTNÍ NÁKLADY VÝKONU
7. Odbytová režie
= ÚPLNÉ VLASTNÍ NÁKLADY VÝKONU
8. Zisk/Ztráta
= CENA VÝKONU

Σ je znaménko pro součet a můžete ho najít v kalkulačním vzorci místo =

Příklad 1:

Označte jednotlivé položky dle kalkulačního vzorce číslem, pod které patří:

- Příplatek zaměstnanců výroby za sobotní práci
- Výroba a distribuce papírových stojanů s logem firmy
- Marže
- Plat účetního
- Lak na lakování výrobků
- Eklektická energie na osvětlení výrobní haly
- Koupě nového programu na řízení směn provozu
- PR– podpora místního fotbalového týmu, který má na dresech logo firmy
- Madla na výrobu šuplíků

Příklad 2:

Firma Chachaři, s.r.o. vyrábějící fotbalové míče má následující náklady:

- Náklady na expedici 100 míčů v hodnotě 500 Kč,
- Materiál na výrobu 100 míčů stojí firmu 5 000 Kč,
- Náklady na plat managementu za dané období činí 300 000 Kč, za toto období se běžně vyrobí 5 000 míčů,
- Náklady na účetní jsou za stejné období jako v případě platu managementu ve výši 50 000 Kč,
- Náklady na reklamu činí 15 000 Kč za stejné období výroby jako výše.

Vedení podniku rozhodlo, že marže bude 20 % z celkových nákladů. Zaměstnanec, který míče vyrábí, pobírá mzdu 150 Kč/hod. a za 20 minut práce vyrobí 1 míč.

Jaké jsou náklady na jeden míč?

Řádek kalkulačního vzorce	Druh nákladu	Výpočet nakladu na jednotku	Náklad na jednotku (Kč/ks)
1	Materiál		
2	Plat zaměstnance		
Σ	VLASTNÍ NÁKLADY VÝROBY		
5	Plat managementu		
5	Plat účetní		
Σ	VLASTNÍ NÁKLADY VÝKONU		
6	Expedice		
6	Reklama		
Σ	ÚPLNÉ VLASTNÍ NÁKLADY VÝKONU		
7	Marže – zisková přírážka		
Σ	Celkové náklady		

Příklad 3:

Firma Agrofood chce doplnit kalkulační vzorec, a proto vedoucí začal kalkulovat. Vedení podniku rozhodlo, že marže bude 25 % z vypočtených nákladů. Zaměstnanec, který připravuje těsto pro výrobu pečiva potřebuje 3/4 hodiny k dokončení várky těsta. Zaměstnanec pobírá hodinovou mzdu 200 Kč/hodinu. Várkou těsta je míněno 100 ks. Dále jsou zde náklady:

- Náklady na expedici várky v hodnotě 130 Kč
- Mouka na přípravu 100 ks pečiva stojí firmu 25 Kč
- Náklady na plat managementu za dané období činí 50 000 Kč, za toto období se běžně vyrobí 100 000 ks pečiva
- Voda pro přípravu klásku včetně kvásku pro 200 porcí je ohodnoceno na 60 Kč
- Eklektická energie pro pec, která upeče 200 ks pečiva je 400 Kč
- Náklady na školení obsluhujícího personálu činily 25 000 Kč, tyto náklady jsou na období, kde se běžně prodá 500 000 ks
- Náklady na reklamu činí 5000 Kč, přepočítáváno na období, za které se běžně vyrobí 10 000 ks pečiva

Kolik stojí jedna bageta a kolik stojí celá várka? Použijte kalkulační vzorec.

Řádek kalkulačního vzorce	Druh nákladu	Výpočet nákladu na jednotku	Náklad na jednotku (kč/ks)
1			
1			
2			
3			
4			
Σ	Vlastní náklady výroby		
5			
Σ	Vlastní náklady výkonu		
6			
6			
Σ	Úplné vl. nákl. výkonu		
7			
Σ	Cena bagety		

Příklad 4:

Na výrobu 4 000 ks výrobků měla firma tyto náklady:

• Spotřeba pomocného materiálu	200 000,-
• Suroviny	700 000,-
• Polotovary	30 000,-
• Mzdy dělníků	200 000,-
• Prémie dělníků	50 000,-
• Oprava výrobní linky	97 000,-
• Pronájmy hal a budov	400 000,-
• Osvětlení výrobní haly	11 000,-
• Údržba hal a budov	40 000,-
• Reklama	15 000,-
• Kancelářské potřeby	5 000,-
• Platy obchodních zástupců	45 000,-
• Faxy a telefony administrativy	15 000,-
• Mzdy správních zaměstnanců	140 000,-

Firma plánuje zisk 10 % z nákladů.

Stanovte cenu výrobku pomocí kalkulace. Zaokrouhlete na dvě desetinná místa.

Řádek kalkulačního vzorce	Druh nákladu	Výpočet nakladu na jednotku	Náklad na jednotku (kč/ks)
1			
2			
3			
4			
Σ	Vlastní náklady výroby		
5			
Σ	Vlastní náklady výkonu		
6			
Σ	Úplné vl. nákl. výkonu		
7			
Σ	Cena výrobku		