

## Všeobecný kalkulační vzorec

- 1. Přímý materiál
  - 2. Přímé mzdy
  - 3. Ostatní přímé náklady
  - 4. Výrobní (provozní) režie
- 
- Vlastní náklady výroby ( položky 1 až 4)
  - 5. Správní režie
- 
- Vlastní náklady výkonu ( položky 1 až 5)
  - 6. Odbytové náklady
- 
- Úplné vlastní náklady výkonu ( položky 1 až 6)
  - 7. Zisk, Ztráta
- 
- Cena výkonu

### **Příklad 1:**

Označte jednotlivé položky dle kalkulačního vzorce číslem:

- Příplatek zaměstnanců výroby za sobotní práci
- Výroba a distribuce papírových stojanů s logem firmy
- Marže
- Plat účetní
- Lak na lakování výrobků
- Eklektická energie na osvětlení výrobní haly
- Koupě nového programu na řízení směn provozu
- PR daného výrobku – podpora místního fotbalového týmu, který má na dresech daný produkt
- 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?

### **Příklad 3:**

Firma Agrofood Firma 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 velká bageta a kolik stojí celá várka (použijte kalkulační vzorec)?

#### **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.