

DEEL A
COMPETENTIEOPDRACHT

C15

DEEL B

HOOFDSTUK	1.	DE EXPLOITATIEBEGROTING	57
	1.1.	Inleiding	57
	1.2.	Overzicht exploitatiebegroting	58
	1.3.	Netto omzet / opbrengst verkopen	59
	1.4.	Inkoopwaarde omzet (IWO)	61
	1.5.	Kosten	62
	1.6.	Exploitatiebegroting	63
	1.7.	Inleiding voor- en nacalculatie	64
	1.8.	Analyse voor- en nacalculatie & conclusie(s)	68
	1.9.	Opdrachten hoofdstuk 1	69
HOOFDSTUK	2.	DE IWO / INSLAG / BRUTOWINST / OMZET	75
	2.1.	Inleiding	75
	2.2.	Kosten van voorraad en grondstoffen	76
	2.3.	Kosten van grondstoffen en hulpstoffen	76
	2.4.	Brutowinstopslag of brutowinstmarge	78
	2.5.	Van inkoopprijs naar verkoopprijs	81
	2.6.	Van inslag naar kaartprijs in de horeca	84
	2.7.	Opdrachten hoofdstuk 2	86
HOOFDSTUK	3.	PERSONEELSKOSTEN	93
	3.1.	Inleiding	93
	3.2.	Lonen	93
	3.3.	Bruto minimum (jeugd)loon	94
	3.4.	Nettoloon werknemer	95
	3.5.	Berekening Bruto-Brutopersoneelskosten	97
	3.6.	Exploitatiebegroting	98
	3.7.	Opdrachten hoofdstuk 3	99
HOOFDSTUK	4.	RENTEKOSTEN	105
	4.1.	Inleiding	105
	4.2.	Rentekosten en aflossen	106
	4.3.	De hypothecaire lening	107
	4.4.	De banklening	108
	4.5.	Rekening-courantkrediet	110
	4.6.	Crediteuren	111
	4.7.	Exploitatiebegroting	112
	4.8.	Opdrachten hoofdstuk 4	113

HOOFDSTUK	5.	KOSTEN VAN DUURZAME PRODUCTIEMIDDELEN	119
	5.1.	Inleiding	119
	5.2.	Kosten van duurzame productiemiddelen	120
	5.3.	Afschrijvingskosten	121
	5.4.	Complementaire kosten	125
	5.5.	Rentekosten	125
	5.6.	Uitgewerkt voorbeeld kosten DPM	125
	5.7.	Opdrachten hoofdstuk 5	127
HOOFDSTUK	6.	VERKOOPKOSTEN	131
	6.1.	Inleiding: De kost gaat voor de baat uit	131
	6.2.	Verkoopkosten	132
	6.3.	Keuze in verkoopkosten	134
	6.4.	Voorbeeld verkoopkosten	135
	6.5.	Uitwerking verkoopkosten	136
	6.6.	Kosten beperken / budgettering	137
	6.7.	Opdrachten hoofdstuk 6	139
HOOFDSTUK	7.	OVERIGE KOSTEN	141
	7.1.	Inleiding	141
	7.2.	Huisvestingskosten	141
	7.3.	Belastingen en heffingen	142
	7.4.	Verzekeringen	142
	7.5.	Energie en water	143
	7.6.	Beheerskosten en overige huisvestingskosten	145
	7.7.	Leasecontracten	146
	7.8.	Communicatiekosten	148
	7.9.	Opdrachten hoofdstuk 7	150
HOOFDSTUK	8.	BUDGETTEN	157
	8.1.	Inleiding	157
	8.2.	Budgetten	157
	8.3.	Kostencalculatie en kostenbudgettering	157
	8.4.	Methoden van kostenbudgettering	158
	8.5.	Voorcalculatie & nacalculatie	161
	8.6.	Lekkage in de horeca	164
	8.7.	Lekkage	166
	8.8.	Opdrachten hoofdstuk 8	167

DEEL C EXTRA THEORIE

HOOFDSTUK	9.	CONSTANTE EN VARIABELE KOSTEN	179
	9.1.	Inleiding	179
	9.2.	Constate en variabele kosten	179
	9.3.	Variabele kosten	180
	9.4.	Constate kosten	180
	9.5.	De standaardkostprijs	180

	9.6.	Bezettingsresultaten	182
	9.7.	Break-even-analyse	184
	9.8.	De veiligheidsmarge	186
	9.9.	Van verkoopresultaat naar bedrijfsresultaat	187
	9.10.	Opdrachten hoofdstuk 9	188
HOOFDSTUK	10.	KOSTPRIJS & CAPACITEIT	197
	10.1.	Inleiding	197
	10.2.	Kostprijs en capaciteit	197
	10.3.	Capaciteit en overcapaciteit	198
	10.4.	Break-even-analyse & capaciteit	202
	10.5.	Van verkoopresultaat naar bedrijfsresultaat	203
	10.6.	Opdrachten hoofdstuk 10	204
HOOFDSTUK	11.	ECONOMISCHE LEVENSDUUR	215
	11.1.	Inleiding	215
	11.2.	Berekening van de economische levensduur (ELD)	215
	11.3.	Opdrachten hoofdstuk 11	217
HOOFDSTUK	12.	EXTRA OPDRACHTEN EXPLOITATIEBEGROTING	223
DEEL D	BIJLAGE		
BIJLAGE	BEGRIPPENLIJST		231