

DEEL A
COMPETENTIEOPDRACHT

C13

DEEL B

* DEZE PARAGRAFEN ZIJN BEDOELD VOOR DETAIL- EN GROOTHANDELSBEDRIJVEN DIE OOK EEN HORECA-GELEGENHEID HEBBEN.

HOOFDSTUK	1.	DE EXPLOITATIEBEGROTING	55
	1.1.	Inleiding	55
	1.2.	Overzicht exploitatiebegroting	56
	1.3.	Netto omzet / opbrengst verkopen	57
	1.4.	Inkoopwaarde omzet (IWO)	59
	1.5.	Kosten	60
	1.6.	Exploitatiebegroting	61
	1.7.	Inleiding voor- en nacalculatie	62
	1.8.	Analyse voor- en nacalculatie & conclusie(s)	66
	1.9.	Opdrachten hoofdstuk 1	67
HOOFDSTUK	2.	DE IWO / BRUTOWINST / OMZET	73
	2.1.	Inleiding	73
	2.2.	Kosten van voorraad en grondstoffen	74
	2.3.	Kosten van grondstoffen en hulpstoffen	74
	2.4.	Brutowinstopslag of brutowinstmarge	76
	2.5.	Van inkoopprijs naar verkoopprijs	79
	2.6.	Van inkoop- naar verkoopprijs in horeca-gelegenheden*	82
	2.7.	Opdrachten hoofdstuk 2	84
HOOFDSTUK	3.	PERSONEELSKOSTEN	91
	3.1.	Inleiding	91
	3.2.	Lonen	91
	3.3.	Bruto minimum (jeugd)loon	92
	3.4.	Nettoloon werknemer	93
	3.5.	Berekening Bruto-Brutopersoneelskosten	95
	3.6.	Exploitatiebegroting	96
	3.7.	Opdrachten hoofdstuk 3	97
HOOFDSTUK	4.	RENTEKOSTEN	103
	4.1.	Inleiding	103
	4.2.	Rentekosten en aflossen	104
	4.3.	De hypothecaire lening	105
	4.4.	De banklening	106
	4.5.	Rekening-courantkrediet	108
	4.6.	Crediteuren	109
	4.7.	Exploitatiebegroting	110
	4.8.	Opdrachten hoofdstuk 4	111

INHOUDS**OPGAVE**

HOOFDSTUK	5.	KOSTEN VAN DUURZAME PRODUCTIEMIDDELEN	117
	5.1.	Inleiding	117
	5.2.	Kosten van duurzame productiemiddelen	118
	5.3.	Afschrijvingskosten	119
	5.4.	Complementaire kosten	123
	5.5.	Rentekosten	123
	5.6.	Uitgewerkt voorbeeld kosten DPM	124
	5.7.	Opdrachten hoofdstuk 5	125
HOOFDSTUK	6.	VERKOOPKOSTEN	129
	6.1.	Inleiding: De kost gaat voor de baat uit	129
	6.2.	Verkoopkosten	130
	6.3.	Keuze in verkoopkosten	132
	6.4.	Voorbeeld verkoopkosten	133
	6.5.	Uitwerking verkoopkosten	134
	6.6.	Kosten beperken / budgettering	135
	6.7.	Opdrachten hoofdstuk 6	137
HOOFDSTUK	7.	OVERIGE KOSTEN	139
	7.1.	Inleiding	139
	7.2.	Huisvestingskosten	139
	7.3.	Belastingen en heffingen	140
	7.4.	Verzekeringen	140
	7.5.	Energie en water	141
	7.6.	Beheerskosten en overige huisvestingskosten	143
	7.7.	Leasecontracten	144
	7.8.	Communicatiekosten	146
	7.9.	Opdrachten hoofdstuk 7	148
HOOFDSTUK	8.	BUDGETTEN	155
	8.1.	Inleiding	155
	8.2.	Budgetten	155
	8.3.	Kostencalculatie en kostenbudgettering	155
	8.4.	Methoden van kostenbudgettering	156
	8.5.	Voorcalculatie & nacalculatie	159
	8.6.	Lekkage in de horeca-gelegenheden	162
	8.7.	Opdrachten hoofdstuk 8	165

DEEL C EXTRA THEORIE

HOOFDSTUK	9.	CONSTANTE EN VARIABELE KOSTEN	177
	9.1.	Inleiding	177
	9.2.	Constante en variabele kosten	177
	9.3.	Variabele kosten	178
	9.4.	Constante kosten	178
	9.5.	De standaardkostprijs	178
	9.6.	Bezettingresultaten in toerisme/recreatie	180
	9.7.	Break-even-analyse	182
	9.8.	De veiligheidsmarge	184
	9.9.	Van verkoopresultaat naar bedrijfsresultaat	185
	9.10.	Opdrachten hoofdstuk 9	186
HOOFDSTUK	10.	EXTRA OPDRACHTEN EXPLOITATIEBEGROTING	195