

Analiza costurilor de producție în industria pâinii

Autor: Soft MFC

Analiza costurilor de producție în industria pâinii implică identificarea, clasificarea și evaluarea diferitelor tipuri de costuri asociate cu procesul de producție. Aceasta ajută la determinarea eficienței operaționale, stabilirea prețurilor și identificarea oportunităților de reducere a costurilor.

Clasificarea costurilor de producție

Costuri directe

- Materii prime și materiale:** Făină, drojdie, apă, sare, ingrediente suplimentare.
- Forța de muncă directă:** Salariile personalului implicat direct în producție.

Costuri indirecte

- Costuri cu utilitățile:** Energie electrică, gaze naturale, apă.
- Amortizarea echipamentelor:** Cuptoare, mixere, mașini de frământat.
- Cheltuieli generale de producție:** Întreținerea echipamentelor, costuri administrative.

Costuri fixe și variabile

- Costuri fixe:** Rămân constante indiferent de volumul de producție (chirii, amortizări).
- Costuri variabile:** Cresc sau scad în funcție de volumul de producție (materii prime, energie).

Metodologia de analiză a costurilor

Determinarea costului total de producție

Formula:

$$\text{Costul total de producție} = \text{Costuri directe} + \text{Costuri indirecte}$$

Formula:

$$\text{Costul unitar} = \frac{\text{Cost total de producție}}{\text{Numărul de unități}}$$

Identificarea ponderii fiecărei categorii de costuri în costul total (materii prime, utilități, salarii).

Formula:

$$\text{Pondere cost} = \frac{\text{Categorie de cost}}{\text{Cost total de producție}}$$

Formula:

Formula:

$$\text{Punct critic de producție} = \frac{\text{Costuri fixe}}{\text{Preț unitar} - \text{Cost variabil unitar}}$$

volumul minim de pâine care trebuie produs pentru a acoperi

costurile.

Exemplu practic de

Context:

O brutărie

produce 10.000 de pâini pe lună. Costurile totale sunt de 50.000 lei, dintre care:

- Costuri directe: 30.000 lei (materii prime: 20.000 lei, salarii directe: 10.000 lei).
- Costuri indirecte: 20.000 lei (utilități: 8.000 lei, amortizare: 6.000 lei, alte costuri generale: 6.000 lei).

Prețul de vânzare este de 7

1. Costul

unitar:

$$\text{Cost unitar} = \frac{\text{Cost total}}{\text{Numar unitați}}$$

2. Structura costurilor:

- Materii

prime: $(20.000/50.000) \times 100 = 40\%$

Salarii directe:

$(10.000/50.000) \times 100 = 20\%$

Utilități:

$(8.000/50.000) \times 100 = 16\%$

Amortizare:

$(6.000/50.000) \times 100 = 12\%$

Alte costuri generale:

$(6.000/50.000) \times 100 = 12\%$

3. Punctul critic de

producție:

Costuri fixe: 20.000 lei. Cost variabil unitar: 3

lei.

$$\text{Punct critic} = \frac{\text{Costuri fixe}}{\text{Preț unitar} - \text{Cost variabil unitar}}$$

Interpretare:

- Firma trebuie să

producă și să vândă cel puțin 5.000 de pâini pe lună pentru a acoperi

costurile.

Cu o producție de 10.000 pâini, firma are un profit de 2 lei/pâine:

$$\text{Profit total} = (\text{Preț vânzare} - \text{Cost unitar}) \times \text{Cantitate} = (7 - 5) \times 10.000 = 20.000$$

lei

Concluzii și

măsur:

- Reducerea costurilor directe:**

Negocierea prețurilor la materii prime sau optimizarea rețetelor fără a compromite

calitatea.

- Îmbunătățirea eficienței energetice:** Investiții în

echipamente mai eficiente.

- Monitorizarea constantă:**

Urmărirea structurii costurilor pentru a menține competitivitatea prețului de

vânzare.

- Creșterea volumului de producție:** Maximizarea

capacității pentru a reduce costurile fixe pe unitate.

Acest tip de analiză

este esențial pentru a asigura profitabilitatea și sustenabilitatea afacerii în industria

pâinii.

Sursa: SoftMFC Tiger

06 Jan 2025