

Analiza costurilor de productie pe sortimente in industria painii

Autor: Soft MFC

Analiza costurilor pe sortimente este esențială pentru a identifica profitabilitatea fiecărui tip de produs (ex: pâine albă, pâine integrală, pâine cu semințe). Aceasta permite luarea unor decizii informate privind producția, prețurile și strategiile de vânzare.

Pași în analiza costurilor pe sortimente

Identificarea costurilor specifice fiecărui sortiment:

- Materii prime:** Diferențele de costuri între făina albă, făina integrală, semințe etc.
- Forța de muncă:** Timpul alocat fiecărui sortiment (pâinea cu semințe poate necesita mai mult timp de preparare).
- Costuri indirecte alocate:** Energie, amortizare echipamente, repartizate în funcție de volumul sau complexitatea producției.

Calcularea costurilor totale pentru fiecare sortiment:

Formula:

$$\text{Cost total sortiment} = \text{Costuri directe specifice} + \text{Proporția costului unitar pentru fiecare sortiment}$$

Formula:

$$\text{Cost unitar sortiment} = \text{Cost total sortiment} / \text{Cantitatea produs}$$

profitabilității fiecărui sortiment:

Compararea costului unitar cu prețul de vânzare.

Identificarea sortimentelor cu marje de profit mai mici și ajustarea prețurilor sau a procesului de producție.

Exemplu practic:

Context:

O brutărie produce 3 tipuri de pâine lunar:

- Pâine albă (10.000 buc):** 70% din producție.
- Pâine integrală (3.000 buc):** 20% din producție.
- Pâine cu semințe (2.000 buc):** 10% din producție.

Costuri totale: 50.000 lei.

- Costuri directe: 30.000 lei** (materii prime și forță de muncă).
- Costuri indirecte: 20.000 lei** (utilități, amortizare, întreținere).

Prețuri de vânzare:

- Pâine albă: 5 lei/buc.**
- Pâine integrală: 6 lei/buc.**
- Pâine cu semințe: 7 lei/buc.**

1. Repartizarea costurilor directe:

- Materii prime și muncă (pe sortiment):**
- Pâine albă: 70% din costuri directe →**

$30.000 \times 0,7 = 21.000$ lei

Pâine integrală: 20% $\rightarrow 30.000 \times 0,2 = 6.000$

lei.

Pâine cu semințe: 10% $\rightarrow 30.000 \times 0,1 = 3.000$

lei

2. Repartizarea costurilor

indirecte:

Repartizăm proporțional cu volumul de

producție:

Pâine albă: $20.000 \times 0,7 = 14.000$ lei

Pâine integrală:

$20.000 \times 0,2 = 4.000$ lei

Pâine cu semințe: $20.000 \times 0,1 = 2.000$

lei

3. Costul total pe

sortiment:

Pâine albă: $21.000 + 14.000 = 35.000$

lei

Pâine integrală: $6.000 + 4.000 = 10.000$ lei

Pâine cu semințe:

$3.000 + 2.000 = 5.000$ lei

4. Costul unitar pe

sortiment:

Pâine albă: $35.000 / 10.000 = 3,5$

lei/buc

Pâine integrală: $10.000 / 3.000 = 3,33$ lei/buc

Pâine cu semințe:

$5.000 / 2.000 = 2,5$ lei/buc

5. Analiza

profitabilității:

Marja de profit pe

sortiment:

Pâine albă: $5 - 3,5 = 1,5$ lei/buc

Pâine

integrală: $6 - 3,33 = 2,67$ lei/buc

Pâine cu semințe: $7 - 2,5 = 4,5$

lei/buc

Profit total pe sortiment:

Pâine

albă: $10.000 \times 1,5 = 15.000$ lei

Pâine integrală: $3.000 \times 2,67 = 8.010$

lei

Pâine cu semințe: $2.000 \times 4,5 = 9.000$ lei

Concluzii

și măsuri:

Pâine albă: Are cea mai mare

marjă de volum, dar profitul unitar este cel mai mic. O creștere ușoară a prețului (ex:

Sursa: SoftMFC Tiger

06 Jan 2025