

# Inhaltsübersicht

Abkürzungsverzeichnis .....	9
Symbolverzeichnis .....	11
Prolog .....	15
Personalien: Vorstellung der Akteure in der Pizzeria Palazzo .....	17

## **Kapitel 1: Begriffsklärungen**

(Prof. Dr. Thomas Berndt, Dr. Florian Franke und  
Prof. Dr. Michael Hommel)

I. Funktionen des betrieblichen Rechnungswesens, Geld- und Erfolgsgrößen .....	19
II. Break-Even-Analyse, variable und fixe Kosten sowie Kostenverläufe ..	35
III. Einzelkosten und Gemeinkosten, Kostenbegriffe und Prinzipien der Kostenverrechnung .....	50

## **Kapitel 2: Kostenartenrechnung**

(Dr. Stefan Wich, Dr. Sandra Wolf und  
Prof. Dr. Michael Hommel)

I. Aufgaben der Kostenartenrechnung .....	69
II. Gliederung der Kostenarten und Kostenartenplan .....	72
III. Mengemäßige Erfassung von Materialkosten .....	79
IV. Materialkosten und ihre wertmäßige Erfassung .....	85
V. Personalkosten .....	98
VI. Abschreibungen .....	103
VII. Kalkulatorische Kosten .....	122

## **Kapitel 3: Kostenstellenrechnung**

(Dr. Denise Pauly-Grundmann, Dipl.-Kffr. Anja Morawietz und  
Prof. Dr. Michael Hommel)

I. Aufgaben und Formen der Kostenstellenrechnung .....	139
II. Innerbetriebliche Leistungsverrechnung .....	155

**Kapitel 4: Kostenträgerrechnung**

*(Dr. Muriel Schulte, Dr. Denise Pauly-Grundmann,  
Dipl.-Kfm. Sascha Tünker und Prof. Dr. Michael Hommel)*

I. Aufgaben und Formen der Kostenträgerrechnung .....	189
II. Kostenträgerstückrechnung – Divisions- und Äquivalenzziffernkalkulation .....	196
III. Kostenträgerstückrechnung – Zuschlagskalkulation .....	215
IV. Kostenträgerstückrechnung – Kalkulation von Kuppelprodukten .....	229
V. Kostenträgerzeitrechnung – Umsatz- und Gesamtkostenverfahren .....	239
VI. Grenzen der Vollkostenrechnung – Kurzfristige Erfolgsplanung .....	248
Epilog .....	256
Sachregister .....	259
Autorenprofil .....	263