

Anleitung und Hinweise zur Preiskalkulation in der Direktvermarktung (mit Hilfe des Berechnungsformulars, Bsp. siehe Seite 4)

Bei dieser Kalkulation handelt es sich um eine Kostenkalkulation zur Verarbeitung inklusive Vermarktung eines Produktes.

Alle gelben Felder sind für Ihre Einträge vorgesehen.

1. Füllen Sie zuerst den Kopf des Formulars – mit den 3 Angaben

Produkt Tragen Sie das Produkt ein, das Sie herstellen möchten
Menge Bestimmen Sie die zu verarbeitende Gesamtmenge
Anzahl Einheiten Geben Sie die angestrebte Anzahl Portionen ein.

Vor allem die **Anzahl Portionen/Einheiten** die Sie erhalten möchten, werden am Ende in die Berechnung **Preis pro Einheit** übernommen!

2. Tragen Sie die bei Ihnen angefallenen fixen und variablen Kosten oder Tarife der Reihe nach in das Formular ein. Die Summen werden in jeder Zeile automatisch berechnet.

Zutaten / Nahrungsmittel berechnen lassen

Mengen der Zutaten mit den entsprechenden Beträgen (nur Dezimalen mit Punkt, ohne Masseinheit) eingeben. Wenn die Mengen in Gramm bzw. in Kilogramm eingegeben werden, dann wird auch der Preis pro Gramm bzw. Kilogramm etc. gerechnet.

Zutatenpreise Zukauf = Ladenpreis; Selbstversorgung = Produzentenpreis

Hilfsmittel

Hilfsmittel In erster Spalte die Anzahl Portionen eingeben, damit das Programm die Hilfsmittelkosten für die gesamte Charge errechnen kann.

Gebühren/Miete/Spesen

Gebühren/Mieten etc. Wenn solche Kosten anfallen, mit Formular „Kostenberechnung von Haushaltsmaschinen“ berechnen, oder pauschal eintragen.

Maschinenkosten (Strom / Energie)

Energie In Bezug auf den Energieverbrauch sind zu beachten:

- Kosten für Strom (evtl. Warmwasseraufbereitung)
- Stromverbrauch für Kochplatten, Maschinen und Geräte (Anzahl Watt/kW) x Betriebsdauer / Kochdauer (Anzahl Stunden)
- Stromtarif der Gemeinde (Nieder-/Hochtarif)
- Geräte- und Maschinenmiete

Energiekosten = Energieverbrauch (kWh) x Stromtarif (Fr. / kWh)

Unter „Kosten pro Vorgang“ fallen zum Beispiel die kWh für das Kochen einer Charge Konfitüre oder für die Herstellung einer Charge Teigwaren (Dauer der Inbetriebnahme der Teigwarenmaschine) eingeben.

Eine **genauere Maschinenkostenberechnung** ist via Anleitung, [Daten und Formulare der AGRIDEA „Maschinen im Haushalt“](#) (Kostenberechnung bei Haushaltsmaschinen / überbetrieblicher Maschineneinsatz) möglich. Bestell-Nr. HAU-014-DL. 2.50 Fr., 4 S., 2008.

Wichtige pauschale Richtwerte können Sie auch nachfolgender Tabelle entnehmen.

Hinweise zu Strom-/Energiekosten:

Leistung:	Ist auf dem Typenschild jedes Elektrogerätes zu finden (Angabe in Watt) Genauere Werte liefern Strommessgeräte, welche leihweise bei den Elektrizitätswerken erhältlich sind.
Betriebsdauer:	Zeitdauer, während der ein Elektrogerät in Betrieb ist. (Vorheizzeit nicht vergessen)
Stromtarif:	Steht auf jeder Stromrechnung oder kann beim örtlichen Elektrizitätswerk nachgefragt werden. (Unterschied: Tag- und Nachtstrom)
Energieverbrauch	in kWh = Leistung (kWh) x Betriebsdauer (Std.)
Stundenangaben	immer in Dezimalzahlen angeben: 15 min. = 0.25 Std., 30 min. = 0.5 Std., 45 Min = 0.75 Std. usw. (Anzahl Minuten : 60 rechnen)
Watt in kW	1kW = 1000 Watt

Richtwerte Energiekosten für verschiedene Geräte

	Leistung des Gerätes, Watt	Betriebsdauer Stunden	Stromverbrauch kWh	Stromtarif in Fr.	Strom- bzw. Energiekosten in Fr.
Backofen	800-1000	1 Std.		-20	-20
Dörrer	450-750	1 Std.		-20	-10 - -.15
Getreidemühle	350-570	1 Std.		-20	-10
Kenwood	600	1 Std.		-20	-10
Kochherd	1000-2000	1 Std.		-20	-20 - -.30
Knetmaschine	300/450	1 Std.		-20	-05 - -.10
Kühlschrank (pro 100 l)		24 Std.	0.3 - 0.5 kWh	-20	-05 bis -.10
Sterilisiertopf	1800	1 Std.		-20	-.35
Tiefkühlschrank (pro 100 l)		24 Std.	0.4 – 0.5 kWh	-20	-10
Tiefkühltruhe (pro 100 l)		24 Std.	0.2 – 0.3 kWh		-.05
Zentrifuge	65-270	1 Std.		-20	-.05
Brotbackofen 3 Etagen	3600	1 Std.		-20	-.70
2 Etagen	2700	1 Std.			-.55

Arbeitsaufwand (inkl. Einkauf) und Lohn für Dritte

Lohn für Dritte Lohn für Hilfspersonal

Arbeitszeit Arbeitsaufwand für sämtliche Arbeiten für die Direktvermarktung wie vorbereiten, rüsten, blanchieren, einfüllen, verpacken, etikettieren, versorgen, kontrollieren, aufräumen etc. (alle beteiligten Personen berücksichtigen).

Achtung: Die Arbeitszeit in Dezimalstellen angeben, um die Berechnungen zu erleichtern. (Umrechnungsformel: Minuten : 60 = Dezimalstunden)

Verkaufsaufwand (Zeitaufwand, Miete für Verkaufslokal und Werbung)

Sie können den Verkaufsaufwand gemäss Ihren Einzelaufwendungen erfassen (Stundenlohn für „Verkaufen“ mit Fr. 25.- veranschlagen) oder eine Pauschale eintragen.

Aufwand pauschal in Prozent der Herstellungskosten 30 – 60 %:

Das entspricht einem Handelsaufschlag von 30 – 60% für den Anteil Kosten Hofladen, Marktstand etc. sowie für den Verkauf, die Werbung etc. Da der Handelsaufschlag je nach Produkt variiert (Verluste, Haltbarkeit, notwendige Infrastruktur für Kühlung etc.), entsteht eine Spannweite von 30 – 60 %.

3. Wenn Sie alle verfügbaren Angaben, inklusive Ihren **Arbeitsaufwand und Löhne für Dritte** eingetragen haben, erhalten Sie aus dieser Berechnung zunächst Ihre gesamten „**Herstellungskosten**“. Dazu wird der Verkaufsaufwand addiert – und man erhält die „Kosten total“.
4. Ihr **Preis pro Einheit** ergibt sich entsprechend aus:
 - a) Herstellungskosten geteilt durch die Anzahl Einheiten/Portionen (= Preis pro Einheit en gros) oder
 - b) unter Einbezug Ihres **Verkaufsaufwandes** als **Kosten Total** geteilt durch die Einheiten / Portionen (=Preis pro Einheit en detail).

Margen, Aufschläge, Rabatte - Tipps zur Preisbildung in der Direktvermarktung

Hinweise zur Preisbildung in der Direktvermarktung erhalten Sie im [Preiskatalog der AGRIDEA](#), Produzentenpreise Seite 78 (Bestell-Nr. BET-004 BR), oder oder direkt auf www.agrigate.ch unter

Aktuelle [Marktpreise Direktvermarktung](#)

Aktuelle [Marktpreise Direktverkauf Bio](#)

Berechnungsbeispiel

Auf der folgenden Seite finden Sie ein Berechnungsbeispiel mit Hilfe des Formulars, für den Verkaufspreis von Bauernzopf (aus 6 kg Mehl, 18 Stück).

Produkt:	Zopf
Menge:	von 6 kg Mehl
Anzahl Portionen / Einheiten:	18 Einheit 480g

Zutaten / Nahrungsmittel (z. B. gemäss Rezept)

Menge kg, l, Stk. etc.	Zutaten	Preis in Fr./kg, l, Stk. etc.		Kosten für benötigte Menge Fr.
		Produzentenpreis (Eigenproduktion)	Ladenpreis (Zukauf)	
6 kg Mehl			1.80	10.80
3.6 l Milch		1.20		4.32
3 Päckchen Hefe			0.35	1.05
0.72 kg Butter			12.80	9.22
0.12 kg Salz			1.00	0.12
	Diverses			
Summe				25.51

Hilfsmittel (z.B. Verpackungen, Gebinde, Etiketten, Gummiringe etc.)

Menge	Produkt	Preis in Fr./Stk., kg, l, etc.	Kosten in Fr.
18	Papierbögen	0.01	0.18
Summe			0.18

Gebühren / Miete / Spesen (z.B. Fahrspesen u. Mieten für Stand, Raum, Geräte, Maschinen etc.)

Art der Gebühr / Miete	Preis	Kosten/ Kostenanteil in Fr.
Summe		

Maschinenkosten (siehe Maschinenkostenberechnung Agridea oder Stromkosten pauschal siehe Anleitung)

Art der Maschine / Gerät	Kosten pro Vorgang in Fr.
Knetmaschine	3.80
Brotbackofen	3.50
Summe	7.30

Arbeitsaufwand (inkl. Einkauf) und Lohn für Dritte

Tätigkeit	Anzahl Stunden	Stundenlohn Fr.	Lohn in Fr.
Teigzubereitung	0.33	25.00	8.25
Formen	0.75	25.00	18.75
Aufräumen	0.17	25.00	4.25
Summe			31.25

Herstellungskosten (Zutaten + Hilfsmittel + Gebühren + Masch.kosten + Arbeitsaufwand) **64.24****Verkaufsaufwand** (Zeitaufwand, Miete für Verkaufslokal und Werbung)

Aufwand (detaillierte Erfassung)	Anzahl Stunden	Stundenlohn/Mieter/ Werbekosten	Kosten in Fr.
Summe			

Aufwand pauschal in Prozent der Herstellungskosten (30-60%) **30%****Verkaufsaufwand total** **19.27****Kosten total** (Herstellungskosten total + Verkaufsaufwand total) **83.51**

Anzahl Portionen / Einheiten	Herstellungskosten	
18	64.24	
Preis pro Einheit:		3.57
En gros		

Anzahl Portionen / Einheiten	Kosten total	
18	83.51	
Preis pro Einheit:		4.64
Detail		

Verkaufspreis en gros Fr. **3.70****Verkaufspreis Detail** Fr. **4.80**