

# Anleitung zum Formular Preiskalkulation in der Direktvermarktung

Kostenkalkulation für die Verarbeitung eines Produktes inklusive Vermarktung.

**Produkt** das hergestellt wird, eintragen  
**Menge** die zu verarbeitende Gesamtmenge bestimmen

**Anzahl Portionen** bestimmen

**Herstellungskosten** setzen sich zusammen aus den Kostenelementen 1-5

## 1 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.  
Selbstversorgung = Produzentenpreis

## 2 Hilfsmittel

Hilfsmittel Die Anzahl Portionen eingeben, damit das Programm die Kosten pro Portion errechnen kann.

## 3 Räumlichkeiten

Produktionsstätte Produktanteil Investition (Abschreibung und Verzinsung) Verarbeitungsraum  
Lagerraum und Lagerraum.

## 4 Maschinenkosten

Siehe auch „Maschinen im Haushalt“, AGRIDEA 2011

Investition - Produktanteil Abschreibung und Verzinsung  
Miete - Geräte- und Maschinenmiete  
Energie - Energiekosten = Energieverbrauch (kWh) x Stromtarif (Fr. / kWh)  
Fahrspesen - Km – Entschädigung (z. B. Einkauf)

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

## 5 Arbeitsaufwand (inkl. Einkaufszeit) und Lohn für Dritte

Lohn für Dritte Lohn für Personal

Arbeitszeit Arbeitsaufwand für sämtliche Arbeiten wie einkaufen, vorbereiten, rüsten, blanchieren, einfüllen, verpacken, etikettieren, versorgen, kontrollieren, aufräumen etc. aller beteiligten Personen für die Direktvermarktung berücksichtigen. Die Arbeitszeit in Dezimalstellen angeben, um die Berechnungen zu erleichtern. (Umrechnungsformel: Minuten : 60 = Dezimalstunden)

**Verkaufsaufwand** setzt sich zusammen aus Arbeitsaufwand Verkauf, Investition (Abschreibung und Verzinsung) oder Miete für Verkaufsort / Verkaufsstand und Einrichtungen, Werbung, Labelgebühren. Entweder Erfassung detailliert oder mit Pauschal-Betrag.

**Variante 1** detaillierte Erfassung aller verkaufsrelevanten Kosten.

**Variante 2** Aufwand pauschal in Prozent der Herstellungskosten (Handelsaufschlag von 20 – 40%)  
Da der Handelsaufschlag je nach Produkt variiert (Verluste, Haltbarkeit etc.), gibt es eine Spannweite von 20 – 40 %. Quelle: Landw. Institut Kt. Freiburg und AGRIDEA.

**Kosten total** (Herstellungskosten total + Verkaufsaufwand Variante 1 oder Variante 2) werden durch die Anzahl Portionen dividiert, die automatisch im Formular erscheinen (deshalb Portionen zu Beginn eintragen!). Dann wird der Preis pro Einheit für „en gros“ und „en detail“ berechnet. Daraus kann dann selbständig, nach eigenem Ermessen, der Verkaufspreis en gros und der Verkaufspreis Detail bestimmt werden.

**Merke:** Die einzelnen Berechnungen abspeichern.