

Name / Vorname: Jahr:

Produkt:
 Menge:
 Anzahl Portionen / Einheit: Einheit:

Herstellungskosten

1. Zutaten, Nahrungsmittel		(z. B. gemäss Rezept)		Kosten in CHF für benötigte Menge
Menge kg, l, Stk. etc.	Zutaten	Preis in CHF/kg, l, Stk. etc.		
		Produzentenpreis (Eigenproduktion)	Ladenpreis (Zukauf)	
2.00	gemahlene Mandeln		14.50 CHF	29.00
1.60	Zucker		1.00 CHF	1.60
.44	Mehl		2.00 CHF	0.88
.24	Schokoladepulver		11.25 CHF	2.70
16.00	Eier		0.60 CHF	9.60
.25	Puderzucker		3.20 CHF	0.80
	Diverses			
			Summe	44.58

2. Hilfsmittel		(z. B. Verpackungen, Gebinde, Etiketten, Gummiringe etc.)		Kosten in CHF
Menge	Produkt	Preis in CHF/Stk., kg, l, etc.		
8.0	Backpapier		0.10 CHF	0.80
30.0	Cellophanbeutel		0.20 CHF	6.00
10.5	Bändeli		0.60 CHF	6.30
30.0	Etiketten		0.02 CHF	0.60
			Summe	13.70

3. Räumlichkeiten		(z. B. Anteil Verarbeitungsraum etc.)		Kosten oder Kostenanteil in CHF
Art der Kosten		Preis		
			Summe	

4. Maschinenkosten		(z. B. Energie, Miete, Fahrspesen; siehe auch "Maschinen im Haushalt", AGRIDEA 2011)		Kosten pro Vorgang in CHF
Art der Maschine / Gerät				
Amortisation Küchenmaschine				0.40
Amortisation Backofen				0.95
Energie Küchenmaschine				0.09
Energie Backofen				1.09
			Summe	2.53

5. Arbeitsaufwand (inkl. Einkaufszeit) und Lohn für Dritte			
Tätigkeit	Anzahl Stunden	Stundenlohn	Lohn in CHF
Guetzlproduktion und Verpackung	6.00	28.00 CHF	168.00
Summe			168.00

Herstellungskosten total	(Zutaten + Hilfsmittel + Räumlichkeiten + Masch.kosten + Arbeitsaufwand)	228.81
---------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------

Verkaufsaufwand (z. B. Zeitaufwand, Miete für Stand oder Verkaufslokal, Marktgebühren und Werbung)

Variante 1: Detaillierte Erfassung			
Aufwand	Anzahl	Stundenlohn Miete Werbekosten	Kosten in CHF
Summe			

Variante 2: Pauschal			Kosten in CHF
Handelsaufschlag in Prozent der Herstellungskosten (20 - 40%)		20%	45.76

Verkaufsaufwand	(Variante 1 oder Variante 2)	45.76
------------------------	------------------------------	--------------

Kosten total	(Herstellungskosten + Verkaufsaufwand)	274.57
---------------------	----------------------------------------	---------------

	Anzahl Portionen / Einheit	Herstellungskosten total	
Preis pro Einheit: En gros	30	229	7.63

	Anzahl Portionen / Einheit	Kosten total	
Preis pro Einheit: Detail	30	275	9.15

Verkaufspreis En gros	(anhand der Ergebnisse selbst festlegen und eingeben)	CHF	7.50
------------------------------	-------------------------------------------------------	------------	-------------

Verkaufspreis Detail	(anhand der Ergebnisse selbst festlegen und eingeben)	CHF	9.00
-----------------------------	-------------------------------------------------------	------------	-------------

Bemerkungen
 8-fache Rezeptmenge

Quelle: ERFA Beraterinnen Nordostschweiz