

Name / Vorname:

 Jahr:

Produkt:

Roulade mit Beeren-Rahm-Füllung

Menge:

Anzahl Portionen / Einheit:

12

Einheit:

Stück

Herstellungskosten

1. Zutaten, Nahrungsmittel

(z. B. gemäss Rezept)

Menge kg, l, Stk. etc.	Zutaten	Preis in CHF/kg, l, Stk. etc.		Kosten in CHF für benötigte Menge
		Produzentenpreis (Eigenproduktion)	Ladenpreis (Zukauf)	
4.00	Eier	0.60 CHF		2.40
.12	Zucker		1.20 CHF	0.14
.08	Mehl		2.00 CHF	0.16
.20	Himbeeren	12.00 CHF		2.40
.30	Vollrahm (inkl. Deko)		7.00 CHF	2.10
.036	Rahmhalter		66.67 CHF	2.40
1.00	Backtrennpapier		0.05 CHF	0.05
1.00	Dressierbeutel		0.05 CHF	0.05
	Diverses			
Summe				9.70

2. Hilfsmittel

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

Menge	Produkt	Preis in CHF/Stk., kg, l, etc.	Kosten in CHF
1.0	Kartonschachtel		
1.0	Spitzenpapier lang mit Siegel		
Summe			

3. Räumlichkeiten

(z. B. Anteil Verarbeitungsraum etc.)

Art der Kosten	Preis	Kosten oder Kostenanteil in CHF
Anteil Kosten am Verarbeitungsraum (Fr. 15'000.00 Investitionen / Nutzungsdauer: 20 Jahre)	7.50 CHF	
Amortisation-Kosten Küchenmaschine		1.90
Amortisation-Kosten Backofen		4.00
Summe		5.90

4. Maschinenkosten

 (z. B. Energie, Miete, Fahrspesen; siehe auch
"Maschinen im Haushalt", AGRIDEA 2011)

Art der Maschine / Gerät

 Kosten pro
Vorgang in
CHF

Küchenmaschine 1500 W / 30min / Stromtarif 0.20CHF/kWh (1.5x0.20:60x10)	0.05	
Backofen 2200 W / 40min / Stromtarif 0.20CHF/kWh (2.2x0.20:60x15)	0.11	
Summe		0.16

5. Arbeitsaufwand (inkl. Einkaufszeit) und Lohn für Dritte			
Tätigkeit	Anzahl Stunden	Stundenlohn	Lohn in CHF
Zubereitung	0.30	28.00 CHF	8.40
Aufräumen	0.30	28.00 CHF	8.40
		Summe	16.80

Herstellungskosten total (Zutaten + Hilfsmittel + Räumlichkeiten + Masch.kosten + Arbeitsaufwand)	32.56
--	--------------

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%)			

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

Kosten total	(Herstellungskosten + Verkaufsaufwand)	32.56
---------------------	--	--------------

	Anzahl Portionen / Einheit	Herstellungskosten total	
Preis pro Einheit: En gros	12	33	2.71

	Anzahl Portionen / Einheit	Kosten total	
Preis pro Einheit: Detail	12	33	2.71

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

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

Bemerkungen

Quelle: ERFA Beraterinnen Nordostschweiz