

Name / Vorname:  Jahr:

Produkt:  Einstrang-Zöpfli / Knöpfli  
 Menge:  1760g  
 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)	
1.00	Zopfmehl		3.00 CHF	3.00
.12	Butter		13.60 CHF	1.63
.60	Milch		1.80 CHF	1.08
.02	Hefe		9.50 CHF	0.19
.02	Salz		0.95 CHF	0.02
1.00	Eier	0.60 CHF		0.60
2.00	Backtrennpapiere		0.05 CHF	0.10
	Diverses			
<b>Summe</b>				<b>6.62</b>

### 2. Hilfsmittel

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

Menge	Produkt	Preis in CHF/Stk., kg, l, etc.	Kosten in CHF
14.0	Servietten oder Papiersäckli	0.03 CHF	0.42
<b>Summe</b>			<b>0.42</b>

### 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
<b>Summe</b>		<b>5.90</b>

### 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 (2.2x0.20:60x30)	0.22	
<b>Summe</b>		<b>0.27</b>

