

Name / Vorname: Jahr:

Produkt:
 Menge:
 Anzahl Portionen / Einheit: Einheit:

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)	
.125	Butter			
.20	Zucker		1.20 CHF	0.24
4.00	Eier	0.60 CHF		2.40
.16	Schokolade-Würfel		16.25 CHF	2.60
.20	Haselnüsse gemahlen		18.00 CHF	3.60
.05	Haselnüsse ganz		18.00 CHF	0.90
.12	Mehl		2.00 CHF	0.24
.006	Backpulver		2.33 CHF	0.01
1.00	Backtrennpapier		0.05 CHF	0.05
	Diverses			
Summe				10.04

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 (2.2x0.20:60x50)	0.37	
Summe		0.42

