

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)	
.20	Mehl		2.00 CHF	0.40
.10	Butter		13.60 CHF	1.36
.20	Haselnüsse, gemahlen		18.00 CHF	3.60
2.00	Eier	0.60 CHF		1.20
.20	Zitrone		3.30 CHF	0.66
1.50	Äpfel	2.00 CHF		3.00
1.00	Backtrennpapier		0.05 CHF	0.05
	Diverses			
<b>Summe</b>				<b>10.27</b>

2. Hilfsmittel		(z. B. Verpackungen, Gebinde, Etiketten, Gummiringe etc.)		Kosten in CHF
Menge	Produkt	Preis in CHF/Stk., kg, l, etc.		
1.0	Tortenschachtel			
1.0	Torten-Spitzenpapier, inkl. Siegel			
<b>Summe</b>				

3. Räumlichkeiten		(z. B. Anteil Verarbeitungsraum etc.)		Kosten oder Kostenanteil in CHF
Art der Kosten		Preis		
Anteil Kosten am Verarbeitungsraum (Fr. 15'000.00 Investitionen / Nutzungsdauer: 20 Jahre)				7.50
<b>Summe</b>				<b>7.50</b>

4. Maschinenkosten		(z. B. Energie, Miete, Fahrspesen; siehe auch "Maschinen im Haushalt", AGRIDEA 2011)		Kosten pro Vorgang in CHF
Art der Maschine / Gerät				
Küchenmaschine 1500 W / 30min / Stromtarif 0.20CHF/kWh (1.5x0.20:60x30)				0.15
Backofen 2200 W / 40min / Stromtarif 0.20CHF/kWh (2.2x0.20:60x40)				0.30
<b>Summe</b>				<b>0.45</b>

