



# Direktvermarktung

## Ausgabe 2022



**agridea**

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS  
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL  
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI  
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

## **Impressum**

Herausgeberin	AGRIDEA Eschikon 28   CH-8315 Lindau T +41 (0)52 354 97 00   F +41 (0)52 354 97 97 kontakt@agridea.ch   www.agridea.ch
Autoren	Esther Thalmann, Hansruedi Schoch, Andrea Bory, AGRIDEA, Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022
Layout und Druck	AGRIDEA
Art.-Nr.	1130
	© AGRIDEA, November 2022

Ohne ausdrückliche Genehmigung der Herausgeberin ist es verboten, diese Broschüre oder Teile daraus zu fotokopieren oder auf andere Art zu vervielfältigen.

Sämtliche Angaben in dieser Publikation erfolgen ohne Gewähr.  
Massgebend ist einzig die entsprechende Gesetzgebung.

# Inhalt

## Ausgabe 2022

### Anleitungen

- Anleitung zum Formular Preiskalkulation in der Direktvermarktung
- Anleitung zum Formular Verarbeitungsgeräte / Haushaltsmaschinen
- Anleitung Preiskalkulation Fleisch-Mischpaket
- Anleitung Preiskalkulation Fleisch-Einzelstückverkauf
- Anleitung Berechnung Verarbeitungsraum

### Formulare

- Allgemeine Angaben
- Berechnungsformular Preiskalkulation Direktvermarktung
- Berechnungsformular Verarbeitungsgeräte / Haushaltsmaschinen
- Berechnungsformular Preiskalkulation Fleisch-Mischpaket
- Berechnungsformular Preiskalkulation Fleisch-Einzelstückverkauf
- Berechnungsformular Verarbeitungsraum

### Berechnungsbeispiele

- Berechnungsbeispiel Preiskalkulation Direktvermarktung (Zwetschgenkonfitüre)
- Berechnungsbeispiel Verarbeitungsgeräte / Haushaltsmaschinen
- Berechnungsbeispiel Preiskalkulation Fleisch-Mischpaket (Natura Beef)
- Berechnungsbeispiel Preiskalkulation Fleisch-Einzelstückverkauf
- Berechnungsbeispiel Verarbeitungsraum

## Kostenkalkulation für die Verarbeitung eines Produktes inklusive Vermarktung

<b>Produkt</b>	das hergestellt wird, eintragen
<b>Menge</b>	die zu verarbeitende Gesamtmenge bestimmen
<b>Anzahl Portionen</b>	bestimmen
<b>Herstellungskosten</b>	setzen sich zusammen aus den Kostenelementen 1–5

### 1 Zutaten / Nahrungsmittel berechnen lassen

Mengen	der Zutaten mit den entsprechenden Beträgen (nur Dezimalen mit Punkt, ohne Masseinheit) eingeben. Wenn die Mengen in Gramm bzw. in Kilogramm eingegeben werden, dann wird auch der Preis pro Gramm bzw. Kilogramm etc. gerechnet. Selbstversorgung = Produzentenpreis
--------	--

### 2 Hilfsmittel

Hilfsmittel	Die Anzahl Portionen eingeben, damit das Programm die Kosten pro Portion errechnen kann.
-------------	--

### 3 Räumlichkeiten

Produktionsstätte	Produktanteil Investition (Abschreibung und Verzinsung) Verarbeitungsraum und Lagerraum. Angaben aus dem Formular Berechnung Verarbeitungsraum (siehe Anleitung Berechnungsformular Verarbeitungsraum)
Lagerraum	

### 4 Maschinenkosten

Siehe Anleitung Berechnungsformular Maschinenkosten im Haushalt (s. 6) oder auch „Maschinen im Haushalt“, AGRIDEA 2011	
Investition	- Produktanteil Abschreibung und Verzinsung
Miete	- Geräte- und Maschinenmiete
Energie	- Energiekosten = Energieverbrauch (kWh) x Stromtarif (Fr. / kWh)
Fahrtspesen	- Km – Entschädigung (z. B. Einkauf)
Unter „Kosten pro Vorgang“ die kWh zum Beispiel für das Kochen einer Charge Konfitüre, für die Herstellung einer Charge Teigwaren (Dauer der Inbetriebnahme der Teigwarenmaschine) eingeben.	

### 5 Arbeitsaufwand (inkl. Einkaufszeit) und Lohn für Dritte

Lohn für Dritte	Lohn für Personal
Arbeitszeit	Arbeitsaufwand für sämtliche Arbeiten wie einkaufen, vorbereiten, rüsten, blanchieren, einfüllen, verpacken, etikettieren, versorgen, kontrollieren, aufräumen etc. aller beteiligten Personen für die Direktvermarktung berücksichtigen. Die Arbeitszeit in Dezimalstellen angeben, um die Berechnungen zu erleichtern. (Umrechnungsformel: Minuten : 60 = Dezimalstunden)

<b>Verkaufsaufwand</b>	setzt sich zusammen aus Arbeitsaufwand Verkauf, Investition (Abschreibung und Verzinsung) oder Miete für Verkaufslokal / Verkaufsstand und Einrichtungen, Werbung, Labelgebühren. Entweder Erfassung detailliert oder mit Pauschal-Betrag.
------------------------	--

<b>Variante 1</b>	detaillierte Erfassung aller verkaufsrelevanten Kosten.
-------------------	---

<b>Variante 2</b>	Aufwand pauschal in Prozent der Herstellungskosten (Handelsaufschlag) Da der Handelsaufschlag je nach Produkt variiert (Verluste, Haltbarkeit etc.), gibt es eine Spannweite von 20–40 %. Quelle Fachgruppe Direktvermarktung BFS.
-------------------	---

<b>Kosten total</b>	(Herstellungskosten total + Verkaufsaufwand Variante 1 oder Variante 2) werden durch die Anzahl Portionen dividiert, die automatisch im Formular erscheinen (deshalb Portionen zu Beginn eintragen!). Dann wird der Preis pro Einheit für „en gros“ und „en detail“ berechnet. Daraus muss dann selbständig, nach eigenem Ermessen, der Verkaufspreis en gros und der Verkaufspreis Detail bestimmt werden.
---------------------	---

<b>Gewinnmarge</b>	Die selbständige Bestimmung des Verkaufspreises erlaubt, die daraus entstehende Gewinnmarge automatisch zu berechnen. Diese ist wichtig zur Bestimmung der Erneuerungsinvestitionen, Entwicklung von Produkten etc.
--------------------	---

### Anleitung zur Kostenberechnung von Haushaltsmaschinen und -geräten

<b>Ankaufspreis und Installationskosten</b>	Aus Preislisten oder Kostenvoranschlägen entnehmen
<b>Nutzungsdauer</b>	Siehe AGRIDEA-Formular «Nutzungsdauer und Instandhaltungskosten von Haushaltsmaschinen und -geräten»
<b>Instandhaltungskosten</b>	Die Instandhaltung macht 2–5 % des Anschaffungspreises aus (z. B. für Reparaturen), siehe AGRIDEA-Formular «Nutzungsdauer und Instandhaltungskosten von Haushaltsmaschinen und -geräten».
<b>Verwendung von Geräten</b>	Es sind alle Vorgänge pro Jahr einzurechnen: diejenigen für die Selbstversorgung, die für den Verkauf und die für überbetriebliche Einsätze.
<b>Abschreibung</b>	Aus dem Anschaffungspreis und der Nutzungsdauer kann die Abschreibung errechnet werden. Die Abschreibung bringt zum Ausdruck, um wieviel sich der Wert des Gerätes pro Jahr verringert. Diese Summe muss jährlich gespart werden, um nach Ablauf der voraussichtlichen Nutzungsdauer ein neues Gerät anschaffen zu können.
<b>Geschenkte Geräte</b>	sind ganz normal abzuschreiben, wie selbst gekaufte Geräte.
<b>Bereits abgeschriebene Geräte</b>	Auch bei Geräten, welche die übliche Nutzungsdauer bereits überschritten haben, ist für die Kalkulation von Produktpreisen eine Abschreibung zu berechnen.
<b>Zinsanspruch</b>	Für die Anschaffung eines Gerätes wird Kapital benötigt. Dieses eingesetzte Kapital bringt keine Zinsen ein, deshalb muss der Zinsanspruch berechnet werden. Die Höhe des Zinsanspruches hängt vom aktuellen Zinsfuß der Bank (Referenzwert Zinssatz 10-jährige Bundesobligationen) und von 60 % der Anschaffungskosten ab. Es wird nur von 60 % der Anschaffungskosten ausgegangen, da die Abschreibungen alljährlich zinsbringend angelegt werden können. Das Ergebnis ist ein Durchschnittswert für die ganze Nutzungsdauer.

© AGRIDEA 2021, Maschinen im Haushalt

## Anleitung Verarbeitungsraum berechnen

Für diese Berechnungen wurde eine durchschnittliche Investition für einen kleineren, einfachen Verarbeitungsraum angewendet. Eine persönliche Auseinandersetzung mit den eigenen Kostenfaktoren ist daher sehr empfehlenswert.

### Hinweise zum Beispiel – ist individuell anzupassen

- Der Betrieb Muster arbeitet in einem einfach eingerichteten kleinen Verarbeitungsraum. (Bsp. CHF 20 000.00)
- Eine Waage, eine kleine Tiefkühltruhe und diverses Kleinmaterial gehören zum Inventar, das ausschliesslich für den Direktverkauf verwendet wird. (Bsp. CHF 1500.00)
- Für die Herstellung des Brotes stehen ein Brotbackofen (3 Etagen), eine Teigmaschine (5 kg) zur Verfügung.
- Für das Abfüllen des Sirups wird der Sterilisierhafen (verchromt) einbezogen, damit eine grössere Menge erhitzt werden kann.

### Individuelle Berechnung mit der leeren Vorlage

die Formeln zur Berechnung sind hinterlegt

### Schritt 1 - Alle projektspezifischen Investitionen zusammenstellen

- Erstellung des Raumes (Handwerkerrechnungen, Materialkosten und Eigenleistungen)
- Installationen, z. B. elektrisch, sanitär usw.
- Anschaffungskosten Geräte- und Maschinen, neu oder Occasion
- Kleingeräte und Kleinmaterial, z. B. Waage, Rechaud, Kühlschrank, Tiefkühltruhe, Mobiliar
- Einmalige Gebühren für Bewilligungen, Beratungshonorare

### Schritt 2 - Jährliche projektspezifische Kosten (und Projektanteil an Strukturkosten) zusammenstellen

- Kosten für Werbung (Bsp. CHF 400.00) und administrativer Aufwand (Bsp. Büromaterial CHF 50.00)
- Auslagen für Kehrtrichter und Wasser (Bsp. 30.00), usw.
- Bewilligungen, Marktgebühren (Bsp. 400.00), Jahresbeiträge, Spesen (Bsp. CHF 30.00) usw.
- Projektanteil an Strukturkosten des Betriebes (Bsp. CHF 70.00 für Energie)
  - diese Kosten können in der Regel nicht einzelnen Produkten zugewiesen werden. Daher besteht die Möglichkeit diese Aufwendungen mit der Berechnung des Verarbeitungsraums zu verknüpfen.
  - können diese Kosten einem einzigen Produkt zugeordnet werden, können sie auch in der Produkteberechnung berücksichtigt werden. (in diesem Beispiel erscheinen deshalb die Knetmaschine, der Brotbackofen und das Gerät zur Etikettenherstellung nicht mehr.

### Schritt 3 - Nutzungsdauer des Raumes und der Geräte festlegen

- Zinsanspruch und Instandhaltungskosten festlegen

Mögliche Richtwerte

	Nutzungsdauer	Instandhaltung oder Reparaturen und Versicherungen	Zinsanspruch
Gebäude Installationen	20–25 Jahre	5–10%	1.5–2%
Maschinen, Geräte	8–12 Jahre	3–6%	
Kleinmaterial Kellen, Besteck usw.	5 Jahre	2–3%	

### Schritt 4 – Zahlen im Formular Verarbeitungsraum übertragen und die jährliche Strukturkosten ohne Lohnanspruch berechnen

### Schritt 5 – Aufteilung der Produkte in Prozenten erfassen

- Eigene hergestellte Produkte in die Tabelle einfügen
- Prozentuale Benützung und Vorgänge/Chargen errechnen  
Wird ein Verarbeitungsraum während 2.5–3 Tagen für die Benützung für verschiedene Produkte verwendet, entsprechen diese 125–150 Tage einer 100 Prozent Benützung.

Beispiel: Benützung für einzelne Produktgruppen (137 Tage)

Wird der Verarbeitungsraum während 50 Wochen an 100 Tagen (2 Vorgänge oder Chargen\*pro Tag) für die Herstellung von Brot benützt, entspricht dies einer Belegung von 72.99, bzw. 73 %. ( $100 / 137 \times 100$ )

Wird der Verarbeitungsraum während 50 Wochen während ½ Tag für die Konfitürenherstellung in Anspruch genommen ergibt dies eine Benützung von 25 Tagen (2 Vorgänge oder Chargen pro Tag). Die Benützung des Verarbeitungsraumes entspricht 18.24 % bzw. 18 %. ( $25 / 137 \times 100$ )

Die Summe aller Produkte ergibt auf- oder abgerundet 100 %.

### Schritt 6 - Aufteilung der Gesamtkosten (Total Strukturkosten ohne Lohnanspruch) auf alle Produkte

- Die Kosten, die der Verarbeitungsraum pro Jahr verursacht, werden prozentual den Produkten zugeordnet (Kosten pro Produkt)
- Der berechnete Anteil wird auf die Vorgänge/Chargen aufgeteilt. Dieser Betrag (Kosten/Charge) wird in die Produkteberechnung einbezogen und schlägt sich auf den Verkaufspreis jeder einzelner Konfitüre, jedem Brot usw. anteilmässig nieder.  
Bsp. der errechnete Betrag pro Vorgang wird den 40 Gläsern Konfitüre belastet und fliesst somit im Detailhandelspreis ein.  
*Formular:* Preiskalkulation in der Direktvermarktung – Kostenfaktor Räumlichkeiten

Vorschlag:

Für das Gerät zur Etikettenherstellung wird eine separate Maschinenkostenberechnung gemacht und der Preis für die einzelne Etikette berechnet.

*Hauswirtschaftliche Bildung / Rita Steiner-Lippuner / Paula Furrer-Amrein*

## Vorgehen Preiskalkulation Fleisch-Mischpakete

Es gibt verschiedene Methoden, eine Kalkulation vorzunehmen. Die nachfolgende Methode eignet sich insbesondere für den Verkauf von Mischpaketen. Der Vorteil von Mischpaketen besteht darin, dass sowohl beliebtere als auch unbeliebtere Fleischteile vermarktet werden können. Bei Mischpaketen wird dem Kunden das Kilogramm Fleisch zu einem Durchschnittspreis abgegeben.

<b>1. Schritt Vergleichserlös</b>	Den Verkaufserlös des Tieres beim Verkauf über einen üblichen Handelskanal ermitteln.
<b>2. Schritt Kosten ermitteln</b>	Alle Kosten für die Schlachtung, Verarbeitung, den Verkauf und anfallenden Arbeitsaufwand zusammenstellen.
	Sämtliche anfallenden Kosten (Metzger, Verpackung, Versand, Hilfsstoffe, Administration, Kapitalkosten für Investitionen, usw.) ermitteln.
	Risiko-Marge von 2 % einkalkulieren (siehe Definitionen 7.2)
	Alle anfallenden Arbeiten, die in Zusammenhang mit der Fleischvermarktung stehen, auflisten. Die dafür benötigte Arbeitszeit erfassen und mit dem Stundenlohn abgelden.
<b>3. Schritt Kilopreis</b>	Der Kilopreis für das verkaufsfertige Fleisch wird aus dem errechneten Aufwand (Warenwert Tier plus Risiko-Marge plus Kosten- und Arbeitsaufwand geteilt durch die Menge verkaufsfertiges Fleisch) abgeleitet.

## Begriffs-Definitionen und Richtwerte

<b>Lebendgewicht</b>	Das offiziell festgestellte Gewicht des Tieres vor der Schlachtung.
<b>Schlachtgewicht</b>	Das offiziell gewogene Gewicht des ausgeschlachteten Tieres; es entspricht dem Lebendgewicht minus dem Gewicht des Schlachtabgangs (Haut, Blut, Innereien, Kopf, Füsse, Magen, Därme, teilweise auch Fett).
<b>Schlachtviehpreis</b>	<p>Der Schlachtviehpreis lässt sich in der Fachpresse oder auch über das Internet ermitteln: Schweizer Bauer, Bauernzeitung; <a href="http://www.schweizerfleisch.ch">www.schweizerfleisch.ch</a>. Der Schlachtviehpreis bezieht sich auf das Schlachtgewicht (und nicht auf das Lebendgewicht) des Tieres!</p> <p>Die Preiskalkulation ist immer aufgrund des höchsten Schlachtviehpreises eines Jahres vorzunehmen, denn es ist für den Kunden nicht nachvollziehbar, wenn die Direktvermarktungspreise während einer Vermarktungssaison variieren.</p> <p>Beispiel: Der höchste Schlachtviehpreis für Kalbfleisch wird in der Regel in den Monaten Oktober bis Dezember erzielt.</p>
<b>Kosten</b>	Alle anfallenden Kosten als Gesamtkosten unter dem Punkt „Vollservice“ oder einzeln unter den verschiedenen anderen Punkten erfassen. Maschinen und Geräte in Eigenbesitz sind Fixkosten. Gemietete Maschinen und Geräte fallen unter variable Kosten.
<b>Risiko</b>	<p>Da Fleisch zu den leichtverderblichen Produkten zählt, ist das Risiko hoch, dass man einen Warenverlust, zum Beispiel durch unsachgemässen Umgang (z. B. fehlerhafte Zwischenlagerung), mit dem Produkt erleiden kann. Gleichzeitig ist damit auch eine Rückstellung für den Fall von Produktbeanstandungen (Kunden-Reklamationen) vorhanden.</p> <p>→ Das Risiko mit 2 % bewerten und einkalkulieren.</p>



## Richtwerte für die Fleisch- und Schlachtausbeute

Innerhalb der Tiergattungen können sich je nach Rasse Abweichungen ergeben oder können aufgrund von Erfahrungen Anpassungen vorgenommen werden.

	Schlachtausbeute in %	Fleischausbeute in %	
<b>Rind / Ochse</b>	50–52	67–68	<b>Schlachtausbeute</b> Die Schlachtausbeute bezeichnet das Verhältnis zwischen Lebend- und Schlachtgewicht.  <b>Fleischausbeute</b> Die Fleischausbeute bezeichnet das Verhältnis zwischen dem Gewicht des verkaufsfertigen Fleisches und dem Schlachtgewicht. Vom Schlachtgewicht werden noch Knochen, Sehnen, Fett und Gewichtsverlust abgezogen, so erhält man die Menge des verkaufsfertigen Fleisches.
<b>Kühe</b>	45–50	67–68	
<b>Muni</b>	50–55	67–68	
<b>Kälber</b>	58–60	70–72	
<b>Schweine</b>	78–80	58–60	
<b>Schaf / Lamm</b>	45–48	80–82	
<b>Ziegen</b>	50–52	80–82	
<b>Pferde</b>	53–55	68–69	

Quelle Tabelle: ABZ Spiez

Quelle und weiterführende Informationen: Broschüre „Direktvermarktung von Fleisch“ Beratungsforum Schweiz und AGRIDEA, 2014

### Anleitung Berechnungsformular Einzelfleischstück-Verkauf und Vergleich: Verkauf von Mischpaketen mit Einzelstücken

Für diese Berechnung wurden Zahlen von Landwirtschaftsbetrieben mit Fleisch-Direktvermarktung zur Verfügung gestellt. Diese dienen als Beispiele.

Eine persönliche Auseinandersetzung mit den eigenen Kostenfaktoren ist daher sehr empfehlenswert.

#### Hinweise zum Vorgehen mit dem Excel-Formular

- Nur in die gelben Felder können eigene Angaben eingefügt werden. Die weiteren Felder sind gesperrt.
- Nach dem Ausfüllen der Grunddaten und der Fleischausbeute werden in der Spalte Normwert die Anzahl kg verkaufsfertiges Fleisch, gemäss den hinterlegten Formeln, vorgeschlagen.
- Die Preise für den Verkauf der Einzelstücke, in der Spalte Normwert, wurde durch die Autorengruppe einheitlich für alle Beispiele ausgesucht. Es sind Durchschnittspreise von Direktvermarktern und Metzgern.

#### Individuelle Berechnung mit der leeren Vorlage mit den hinterlegten Formeln

- Die Grunddaten und die Angaben zur Fleischausbeute ausfüllen.
- Der aktuelle Schlachtviehpreis kann aus den landwirtschaftlichen Medien entnommen werden.
- Der gewünschte Stundenlohn definieren und eintragen.
- Die Liste der Fleischstücke auf das eigene Angebot/Sortiment effektiv pro kg anpassen und erfassen.
- Die gewünschten Preise für den Verkauf von Einzelstücken, Preis effektiv pro kg eingeben.
- Den aktuellen Preis für Mischpakete, Erlös bei Mischpaketen, eingeben.
- Zudem den Mehraufwand für Arbeit, Infrastruktur und Energie ergänzen.
- Beim vollständigen Ausfüllen wird der Gewinn durch den Einzelstück-Verkauf automatisch errechnet.

© Quelle: Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022

Variante		Jahr	2022
Name, Vorname			
Strasse, Hof			
PLZ, Ort		Kanton	
Telefon		Zone	

Familie	Name, Vorname	Jahrgang	Weitere Angaben

Betreuung, Pflege	Name, Vorname	Jahrgang	Weitere Angaben

Angestellte	Name, Vorname	Jahrgang	Weitere Angaben

**Beratung, Anfrage zu Preiskalkulation Direktvermarktung**

- Preiskalkulation, allgemein
- Kostenberechnung Haushaltmaschinen
- Kostenberechnung Verarbeitungsraum
- Fleisch-Mischpaket
- Preiskalkulation, Einzelstücke
- Gewinnschwellenberechnung

Bemerkungen	Name, Vorname	Jahrgang	Weitere Angaben

BeraterIn: Name, Tel.	
-----------------------	--

Datum	Unterschrift
-------	--------------

Name, Vorname Jahr 2022

Produkt	Zwetschgen-Brotaufstrich		
Menge	20.000	kg	
Anzahl Portionen pro Einheit	70	Einheit	Gläser

### Herstellungskosten

#### 1. Zutaten, Nahrungsmittel

z. B. gemäss Rezept

Menge kg, l, Stk., ...	Zutaten	Preis pro kg, l, Stk., ...		Kosten in CHF für benötigte Menge
		Produzentenpreis bei Eigenprod.	Ladenpreis bei Zukauf	
20.000 kg	Zwetschgen	1.90		38.00
10.000 kg	Zucker		1.10	11.00
20.00 Stk.	Gelfix		1.80	36.00
	Diverses			
<b>Summe</b>				<b>85.00</b>

#### 2. Hilfsmittel

z. B. Verpackungen, Gebinde, Etiketten, Gummiringe, ...

Menge kg, l, Stk., ...	Produkt	Preis pro kg, l, Stk., ... in CHF	Kosten in CHF
70.00 Stk.	Gläser à 410 ml mit Deckel (ab 500 Stk)	0.90	63.00
70.00 Stk.	Etiketten	0.13	9.10
<b>Summe</b>			<b>72.10</b>

#### 3. Räumlichkeiten

z. B. Anteil Verarbeitungsraum, Produktentwicklung, ...

Art der Kosten	Preis in CHF	Kosten oder Kostenanteil in CHF
Anteil Kosten an Verarbeitungsraum (s. Formular)		7.50
<b>Summe</b>		<b>7.50</b>

#### 4. Maschinenkosten

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

Art der Maschine, des Geräts	Kosten pro Vorgang in CHF	
Einkochtopf auf Herdplatte	1.12	
<b>Summe</b>		<b>1.12</b>

### 5. Arbeitsaufwand inkl. Einkaufszeit und Lohn für Dritte

Tätigkeit	Anzahl Stunden	Stundenlohn in CHF	Lohn in CHF
Zwetschen rüsten und klein schneiden	2.50	28.00 CHF	70.00
Einkochen und heiss in Gläser abfüllen	3.00	28.00 CHF	84.00
Aufräumen und Gläser etikettieren	1.50	28.00 CHF	42.00
		<b>Summe</b>	<b>196.00</b>

**Herstellungskosten total** Zutaten + Hilfsmittel + Räumlichkeiten + Masch.kosten + Arbeitsaufwand **361.72**

### Verkaufsaufwand

#### Variante 1: Detaillierte Erfassung

z. B. Zeitaufwand, Miete für Stand oder Verkaufsort, Marktgebühren und Werbung

Aufwand	Anzahl	Stundenlohn Miete Werbekosten	Kosten in CHF
		<b>Summe</b>	

#### Variante 2: Pauschal

Handelsaufschlag			Kosten in CHF
in Prozent der Herstellungskosten	20 - 40%	30.0 %	108.52

**Verkaufsaufwand** Variante 1 oder Variante 2 **108.52**

**Kosten total** Herstellungskosten + Verkaufsaufwand **470.24**

Vergleich	Anzahl Portionen pro Einheit	Kosten total pro Einheit in CHF	Preis pro Portion in CHF
En gros	70	361.72	5.17
Detail	70	470.24	6.72

**Verkaufspreis, en gros** CHF **5.50**

**Verkaufspreis, detail** CHF **7.00**

Gewinnmarge, en gros Anteil an Verkaufspreis in % 6.05

Gewinnmarge, detail Anteil an Verkaufspreis in % 4.03

#### Bemerkungen


Quelle: ERFA Beraterinnen Nordostschweiz

**Siehe auch:** [Direktvermarktung, Formulare url.agridea.ch/DVFormulare](http://url.agridea.ch/DVFormulare)

Name, Vorname Jahr 2022

### Grunddaten

Art der Maschine	Einkochtopf		
Ankaufspreis der Maschine	140.00	CHF	
Nutzungsdauer	20	Jahre	Instandhaltungskosten <span style="text-align: center;">2.00</span> %
Installationskosten		CHF	
Nutzungsdauer		Jahre	Instandhaltungskosten <span style="text-align: center;"> </span> %
Anschaffungskosten	140.00	CHF	
Verwendung der Maschine	33	Vorgänge pro Jahr	
Zinsfuss	1.00	%	

### Berechnungsgrundlagen

- AGRIDEA, Maschinen im Haushalt, Definitionen und Anleitung
- AGRIDEA, Nutzungsdauer und Instandhaltungskosten

### Kostenberechnung

#### Fixkosten

Abschreibungen	$\frac{\text{Ankaufspreis}}{\text{Nutzungsdauer}}$	=	$\frac{140.00}{20.00}$	=	7.00 CHF
	$\frac{\text{Installationskosten}}{\text{Nutzungsdauer}}$	=		=	
Zinsanspruch	$\frac{\text{Anschaffungskosten} \times 0.6 \times \text{Zinsfuss}}{100}$	=	$\frac{84.00}{100.00}$	=	0.84 CHF
<b>Total</b>			<b>CHF</b>		<b>7.84 CHF</b>

#### Variable Kosten

Instandhaltung	$\frac{\text{Ankaufspreis} \times \text{Instandhaltung} (\%)}{100}$	=	$\frac{280.00}{100.00}$	=	2.80 CHF
	$\frac{\text{Installationskosten} \times \text{Instandhaltung} (\%)}{100}$	=		=	
<b>Total</b>			<b>CHF</b>		<b>2.80 CHF</b>

Betriebskosten	Einheiten pro Vorgang	Vorgänge pro Jahr	Einheiten pro Jahr	Preis pro Einheit	Total pro Jahr	
Energie	4.000 kWh	33	132.000 kWh	0.20	26.40 CHF	
Wasser, Abwasser						
<b>Total</b>				<b>CHF</b>	<b>26.40 CHF</b>	<b>26.40 CHF</b>

**Gesamtkosten pro Jahr** **CHF** 37.04 CHF

**Kosten pro Vorgang** **CHF** 1.12 CHF

### Arbeitszeitentschädigung

Das AGRIDEA Formular "Dienstleistungen im Haushalt", Richtwerte je Person, gibt Auskunft über den Stundenlohnanatz zur Berechnung der Arbeitszeitentschädigung

Siehe auch: [Dienstleistungen im Haushalt, Broschüre url.agridea.ch/DLHaushalt](http://url.agridea.ch/DLHaushalt) [Maschinen im Haushalt url.agridea.ch/MAHaushalt](http://url.agridea.ch/MAHaushalt)

Name, Vorname Jahr 2022

### Grunddaten

#### 1. Projektspezifische Kosten

Investitionen - Bezeichnung	Investiertes Kapital CHF	Nutzungsdauer in Jahren	Kostenpositionen	Prozent	Kostenbasis CHF	Total pro Jahr CHF
Einrichtung Verarbeitungsraum	15'000	20	Abschreibung:	5.0%	15'000.00	750.00
			Zins auf 60% der Investition		9'000.00	
			Reparaturen, Versicherungen		15'000.00	
			Abschreibung:			
			Zins auf 60% der Investition			
			Reparaturen, Versicherungen			
			Abschreibung:			
			Zins auf 60% der Investition			
			Reparaturen, Versicherungen			
<b>Gesamtkosten Investitionen pro Jahr</b>					<b>CHF</b>	<b>750.00</b>

#### 2. Übrige projektspezifische Kosten

Weitere jährliche Kosten	Anzahl	Kosten CHF	Total pro Jahr CHF
<b>Summe weitere jährliche Kosten</b>			<b>CHF</b>

#### 3. Projektanteil an Strukturkosten des Betriebs

	Anzahl	Kosten CHF	Total pro Jahr CHF
<b>Summe anteilige Strukturkosten</b>			<b>CHF</b>

**Total Strukturkosten ohne Lohnanspruch** **CHF 750.00**

#### Umlage Kosten auf Produkte

Produkt Bezeichnung	Produktanteil Prozent	Kosten pro Produkt	Vorgänge / Chargen	Kosten/ Charge CHF
Zwetschgen-Brotaufstrich	5.0%	CHF 37.50	5	7.50
Weitere Brotaufstriche	30.0%	CHF 225.00	10	22.50
Kompottfrüchte	30.0%	CHF 225.00	8	28.13
Essiggemüse	35.0%	CHF 262.50	10	26.25
		CHF -		
		CHF -		
		CHF -		
		CHF -		
		CHF -		
		CHF -		
Kontrolle	100.0%	Kontrollsumme CHF		750.00

© Quelle: Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022

(z. B. gemäss  
Name, Vorname Jahr 2022

## Grunddaten

Beschreibung	Mischpaket		
Label	Natura Beef		
Tier	TVD No 121452126		
Tierart	Rind, Ochse	Lebendgewicht in kg (LG)	380
Handelsklasse	C	Schlachtgewicht in kg (SG)	

## Warenwert Tier beim Verkauf über üblichen Handelskanal

Schlachtausbeute	50 - 52 % des LG	51%	58.0 %	194	kg Schlachtgewicht (SG) <sup>1</sup>
Fleischausbeute	67 - 68 % des SG	65%	68.0 %	126	kg verkaufsfertiges Fleisch
Schlachtviehpreis (SVP)	11.50 CHF	pro kg SG		<b>SG x SVP</b>	2'228.70
Labelprämie	CHF	pro kg SG	CHF	oder pauschal	
Transportkosten	250 CHF	pauschal			-250 CHF

Erlös beim Verkauf an Handel oder Metzgerei CHF

1'978.70

## Kosten und Arbeitsaufwand beim Fleischdirektverkauf

### 1. Kosten

Variable Kosten	Grundpreis pro Einheit	Preis CHF	Preis total
<b>Schlachtung und Zerlegung</b>			
Schlachten	0.70 pro kg SG	135.66	
Fleischschau lebend	20.00 pauschal	20.00	
Fleischschau tot	20.00 pauschal	20.00	
Entsorgung Schlachtabfälle	0.10 pro kg SG	19.38	
Grobzerlegung	1.20 pro kg SG	232.56	
Feindressur	1.00 pro kg SG	193.80	
Räuchern, wursten	pauschal		
MWST-Dienstleistungsumsätze	8.0%	155.00	12.40
<b>Total</b>		<b>CHF</b>	<b>633.80</b>
<b>Weitere Kosten</b>			
Mehrkosten für Fahrzeuge			
Miete, Benzin, ...	50.00 pauschal	50.00	
Miete Vakuuiermaschine	25.00 pauschal	25.00	
Miete Kühlraum	25.00 pauschal	25.00	
Vakuuiermäcke, Etiketten	70.00 pauschal	70.00	
Werbung, Inserat, Versand	100.00 pauschal	100.00	
Löhne für Dritte	pauschal		
<b>Total</b>		<b>CHF</b>	<b>270.00</b>
<b>Fixe Kosten</b>			
Maschinen, Geräte			
z. B. Vakuuiergerät			
Einrichtungen			
<b>Total</b>		<b>CHF</b>	
<b>Voll-Service</b>			
in der Metzgerei			
mit Portionieren, Vakuuieren, Beschriften		150.00	150.00
<b>Zwischentotal Kosten</b>		<b>CHF</b>	<b>1'053.80</b>



## 2. Risiko

Verderbliche Ware, hohes Risiko	2.0 %		
<b>Warenwert</b>		1'979 CHF	
<b>Zwischentotal Risiko</b>		<b>CHF</b>	39.57

## 3. Arbeit

<b>Arbeitszeit in Stunden (AKh)</b>			
Schlachten inkl. Transportweg	1.00		
Portionieren, Vakuumieren, Verpacken	9.00		
Fleischsortimente ausliefern	3.00		
Organisation, Verkaufsplanung	1.00		
Rechnungsstellung	1.00		
Kundenkontakt, Infos	1.00		
Betriebsrundgang, Familien	2.00		
<b>Total</b>	18.00		
Stundensatz	<b>CHF</b>	18.00	
<b>Zwischentotal Arbeitsaufwand</b>		<b>CHF</b>	324.00

Kosten für Schlachtung, Verarbeitung, Verkauf und Arbeitsaufwand **CHF** 1'417.37

**Warenwert + Kosten total** **CHF** 3'396.07

### Notwendiger Erlös aus Direktverkauf

<b>Herstellungskosten total</b>	<b>3'396.07</b>	<b>CHF</b>	
<b>Verkaufsfertiges Fleisch</b>	<b>125.97</b>	<b>kg</b>	
<b>für ein kg verkaufsfertiges Fleisch</b>		<b>CHF</b>	<b>26.96</b>
<b>Preis für ein kg verkaufsfertiges Fleisch</b>		<b>CHF</b>	<b>28.00</b>
<b>Gewinnmarge</b>		Anteil an Verkaufspreis in %	3.72

### Bemerkungen


<sup>1</sup> Der Schlachtviehpreis lässt sich in der Fachpresse und über das Internet ermitteln - Schweizer Bauer, Bauernzeitung; [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch)

Der Schlachtviehpreis bezieht sich auf das Schlachtgewicht des Tieres, nicht auf das Lebendgewicht!

Die Preiskalkulation ist immer aufgrund des höchsten Schlachtviehpreises eines Jahres vorzunehmen, denn es ist für den Kunden nicht nachvollziehbar, wenn die Direktvermarktungspreise während einer Vermarktungssaison variieren.

Quelle: Peter Hügi, Beratungsdienst Wallierhof

Weitere Informationen finden Sie in der Broschüre „Direktvermarktung von Fleisch“, BeratungsForum Schweiz und AGRIDEA, 2014.

**Siehe auch:** [Direktvermarktung von Fleisch](http://url.agridea.ch/DVfLeisch)  
[url.agridea.ch/DVfLeisch](http://url.agridea.ch/DVfLeisch)

© Quelle: Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022

(z. B. gemäss Name, Vorname) Jahr 2022

### Grunddaten

Beschreibung	Einzelstückverkauf		
Label	Natura Beef		
Tier	TVD No 121452126		
Tierart	Rind, Ochse	Lebendgewicht in kg (LG)	380.00
Handelsklasse	C	Taxierung	3
		Schlachtgewicht in kg (SG)	

### Warenwert Tier beim Verkauf über üblichen Handelskanal

Schlachtausbeute	50 - 52 % des LG	51.0 %	58.0 %	194	kg Schlachtgewicht (SG)
Fleischausbeute		65.0 %	68.0 %	126	kg verkaufsfertiges Fleisch
Schlachtviehpreis (SVP)		11.50	pro kg SG		<b>SG x SVP</b> <b>2'229 CHF</b>
Labelprämie	CHF	0.60	pro kg SG	CHF	oder pauschal <b>116.28 CHF</b>
Transportkosten	CHF	250.00	pauschal		-250 CHF
Erlös beim Verkauf an Handel oder Metzgerei					CHF 2'094.98

### Warenwert bei Verkauf in Einzelstücken

	Normwert kg	effektiv kg	Normwert CHF pro kg	effektiv CHF pro kg	Total CHF
Filet	2.872	2.500	90.00	85.00	212.50
Entrecote	7.960	7.200	60.00	60.00	432.00
Huft	6.729	6.100	68.00	65.00	396.50
Huftdeckel	1.970	1.750	53.00	53.00	92.75
Hohrücken	3.447	3.350	45.00	45.00	150.75
Plätzli al la Minute, Nuss	6.155	5.850	40.00	40.00	234.00
Plätzli al la Minute, Bäggli	7.714	7.430	40.00	40.00	297.20
Saftplätzli, Fisch	3.775	3.550	36.00	36.00	127.80
Saftplätzli, Unterspälte	6.565	6.300	36.00	38.00	239.40
Rollbraten	2.626	2.320	36.00	36.00	83.52
Braten 1. Q.	8.207	8.150	36.00	36.00	293.40
Braten, eher 2. Q.	6.237		32.00		199.58
Siedfleisch	10.833	10.500	19.00	20.00	210.00
Voressen	12.064	11.900	27.00	27.00	321.30
Geschnetzeltes	11.571	11.500	36.00	36.00	414.00
Hackfleisch	14.115	25.000	20.00	20.00	500.00
Hamburger	13.130		27.00		354.52
Wurstfleisch					
Räucherfleisch					
		12.570		20.00	251.40
<b>Total</b>	125.970	125.970			<b>4'810.62</b>

Verkaufsfertiges Fleisch	125.97	kg
Durchschnittlicher Preis für ein kg verkaufsfertiges Fleisch	38.19	CHF

Erlös bei Verkauf in Einzelstücken	CHF	4'810.62
Erlös Beef am Markt ohne Direktverkauf	CHF	2'094.98

### Mehrerlös durch Direktvermarktung 1

**2'715.64**

Erlös bei Verkauf von Mischpaketen	28.00	CHF pro kg Fleisch	3'527.16	CHF
<b>Differenz zu Verkauf in Einzelstücken</b>			1'283.46	CHF

Mehraufwand für Arbeit	9.00	AKh	Stundensatz	28.00	252.00
Mehraufwand Infrastruktur und Energie	50.00	pauschal			50.00

**Gewinn durch Einzelstück-Verkauf CHF 981.46**

1 Deckungsbeitrag: Metzgerkosten, Infrastruktur, Verkauf, Löhne und Marketing

© Quelle: Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBSZ Schüpfheim, LU, September 2022

Siehe auch: [Direktvermarktung von Fleisch](http://Direktvermarktung.von.Fleisch.url.agridea.ch/DVFleisch)  
[url.agridea.ch/DVFleisch](http://url.agridea.ch/DVFleisch)

Name, Vorname Jahr **2022**

<b>Projekt</b>	Backstube	<b>Lohnanspruch, eigene Arbeit</b>	
Beschreibung		in CHF pro Stunde	25.00

### Leistungen

Bezeichnung des Produktes	Anzahl	Einheit	Betrag pro Einheit in CHF	Total pro Jahr in CHF
Zopf	2'700.0	500 g	6.40	17'280.00
<b>Total der Leistungen</b>				<b>17'280.00</b>

### Variable Kosten

Variable Kosten 1	2'700.0			3'071.60
Variable Kosten 2	2'700.0			135.00
<b>Total variable Kosten</b>				<b>3'206.60</b>

**Deckungsbeitrag** **14'073.40**

### Strukturkosten

1. Kosten von projektspezifischen Investitionen	Betrag	Jahre	Prozent	
Abschreibung Brotbackofen	6'900	10	10.0%	690.00
Zins auf 60 % der Investition	4'140		1.5%	62.10
Reparaturen, Versicherungen	6'900		3.0%	207.00
Abschreibung Backstube	15'000	20	5.0%	750.00
Zins auf 60 % der Investition	9'000		1.5%	135.00
Reparaturen, Versicherungen	15'000		3.0%	450.00

2. Übrige projektspezifische Kosten	Anzahl	Einheit	CHF pro Einheit	
Werbung	1.0		100.00	100.00
Marktgebühren	1.0		400.00	400.00

3. Projektanteil an Strukturkosten des Betriebs	Anzahl	Einheit	CHF pro Einheit	
Auto	50.0		25.00	1'250.00
Strom, Wasser	50.0		11.00	550.00
<b>Total Strukturkosten ohne Lohnanspruch</b>				<b>4'594.10</b>

**Arbeitsverdienst familieneigene Arbeitskräfte total** **9'479.30**

Lohnanspruch	Anzahl	Stunden pro Einh.	Stunden total	Ansatz pro Stunde in CHF	Total
a. Verkaufsmengenabhängige Arbeitszeit					
Vorbereitung, Produktion, verpacken, reinigen	2'700.0	0.1	270.0	25.00	6'750.00
b. Nicht verkaufsmengenabhängige Arbeitszeit					
Verkauf und Fahren	50.0	1.7	85.0	25.00	2'125.00
<b>Total</b>			355.0		8'875.00

**Kalkulatorischer Gewinn (+) oder Verlust (-)** **604.30**

<b>Arbeitsverdienst familieneigene Arbeitskräfte pro Stunde</b>	<b>26.70 CHF</b>
Durchschnittliche Amortisationsdauer der Investitionen	10.71 Jahre
Gewinnschwelle Mindestverkaufspreis bei 2'700.0 Einheiten	6.18
Gewinnschwelle Mindestverkaufsmenge	2'477.21 Anzahl Einh.

Quelle: Rita Steiner-Lippuner, Fachstelle bäuerliche Hauswirtschaft, Bildungszentrum Wallierhof, Riedholz SO

## Datengrundlage zur Berechnung mit Gewinnschwelle

Variable Kosten 1	Menge	Einh.	Preis	Total
Mehl	794.00	kg	2.20	1'746.80
Milch	516.00	l	1.00	516.00
Hefe	32.00	kg	11.90	380.80
Salz, Zucker	8.00	kg	1.00	8.00
Eier	700.00	Stk.	0.60	420.00
<b>Summe</b>	Variable Kosten 1			3'071.60

Variable Kosten 2	Menge	Einh.	Preis	Total
Papiersack	2'700.00	Stk.	0.05	135.00
<b>Summe</b>	Variable Kosten 2			135.00

Variable Kosten 3	Menge	Einh.	Preis	Total
<b>Summe</b>	Variable Kosten 3			

Variable Kosten 4	Menge	Einh.	Preis	Total
<b>Summe</b>	Variable Kosten 4			

Variable Kosten 5	Menge	Einh.	Preis	Total
<b>Summe</b>	Variable Kosten 5			

Variable Kosten 6	Menge	Einh.	Preis	Total
<b>Summe</b>	Variable Kosten 6			