

austauschen
verstehen
weiterkommen

Direktvermarktung

Formulare

Ausgabe 2015



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 Thalman, Hansruedi Schoch, AGRIDEA

Gestaltung Jeannette Ebert, AGRIDEA

Druck AGRIDEA

Art.-Nr. 1130

© AGRIDEA, Mai 2015

Ohne ausdrückliche Genehmigung des Herausgebers 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 2015

Anleitungen

- Anleitung zum Formular Preiskalkulation in der Direktvermarktung
- Anleitung Preiskalkulation Fleisch-Mischpaket

Formulare

- Allgemeine Angaben
- Berechnungsformular Preiskalkulation Direktvermarktung
- Berechnungsformular Preiskalkulation Fleisch-Mischpaket

Berechnungsbeispiele

- Berechnungsbeispiel Preiskalkulation Direktvermarktung (Zwetschgenkonfitüre)
- Berechnungsbeispiel Preiskalkulation Fleisch-Mischpaket (Natura Beef)

Kostenkalkulation für die Verarbeitung eines Produktes inklusive Vermarktung.

Produkt das hergestellt wird, eintragen
Menge die zu verarbeitende Gesamtmenge bestimmen

Anzahl Portionen bestimmen

Herstellungskosten 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
Lagerraum und Lagerraum.

4 Maschinenkosten

Siehe 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 Teigwarenmachine) 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)

Verkaufsaufwand 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.

Variante 1 detaillierte Erfassung aller verkaufsrelevanten Kosten.

Variante 2 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.

Kosten total (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 kann dann selbständig, nach eigenem Ermessen, der Verkaufspreis en gros und der Verkaufspreis Detail bestimmt werden.

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.

1. Schritt Vergleichserlös	Den Verkaufserlös des Tieres beim Verkauf über einen üblichen Handelskanal ermitteln.
2. Schritt Kosten ermitteln	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 abgelen.
3. Schritt Kilopreis	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

- Lebendgewicht** Das offiziell festgestellte Gewicht des Tieres **vor** der Schlachtung.
- Schlachtgewicht** 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).
- Schlachtviehpreis** Der Schlachtviehpreis lässt sich in der Fachpresse oder auch über das Internet ermitteln (*Schweizer Bauer, Bauernzeitung*; www.schweizerfleisch.ch). Der Schlachtviehpreis bezieht sich auf das Schlachtgewicht (und nicht auf das Lebendgewicht) des Tieres!
- 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.
- Beispiel: Der höchste Schlachtviehpreis für Kalbfleisch wird in der Regel in den Monaten Oktober bis Dezember erzielt.
- Kosten** 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.
- Risiko** 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.
- ➔ Das Risiko mit 2% bewerten und einkalkulieren.

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 %	
Rind/Ochse	50 – 52	67 – 68	<p>Schlachtausbeute Die Schlachtausbeute bezeichnet das Verhältnis zwischen Lebend- und Schlachtgewicht.</p> <p>Fleischausbeute 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.</p>
Kühe	45 – 50	67 – 68	
Muni	50 – 55	67 – 68	
Kälber	58 – 60	70 – 72	
Schweine	78 – 80	58 – 60	
Schaf/Lamm	45 – 48	80 – 82	
Ziegen	50 – 52	80 – 82	
Pferde	53 – 55	68 – 69	

Quelle Tabelle: ABZ Spiez

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

Variante:	<input type="text"/>	Jahr:	<input type="text"/>
Name / Vorname:	<input type="text"/>		
Strasse / Hof:	<input type="text"/>		
PLZ / Ort:	<input type="text"/>	Kanton:	<input type="text"/>
Telefon:	<input type="text"/>	Zone:	<input type="text"/>
Familie:	Name / Vorname	Jahrgang	Weitere Angaben
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Betreuung / Pflege:	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>

Angestellte:	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>

Beratung / Anfrage zu:	<input type="checkbox"/> Einkommen und Verbrauch: Verbrauchereinheiten <input type="checkbox"/> Einkommen und Verbrauch: Haushaltsbudget <input type="checkbox"/> Dienstleistungen: Kost und Logis <input type="checkbox"/> Dienstleistungen: Alters- und Krankenpflege <input type="checkbox"/> Wirtschaftlichkeit der Selbstversorgung: Produktion <input type="checkbox"/> Wirtschaftlichkeit der Selbstversorgung: Verarbeitung <input type="checkbox"/> Preiskalkulation Direktvermarktung: Allgemein <input type="checkbox"/> Preiskalkulation Direktvermarktung: Fleisch-Mischpaket <input type="checkbox"/> Gewinnschwellenberechnung <input type="checkbox"/> Wirtschaftlichkeit im Agrotourismus <input type="checkbox"/> Kostenberechnung von Haushaltmaschinen <input type="checkbox"/> Vergleich überbetrieblicher Maschineneinsatz <input type="checkbox"/> Gastronomie auf dem Bauernhof: Warenkosten <input type="checkbox"/> Gastronomie auf dem Bauernhof: Preisberechnung
-------------------------------	---

Bemerkungen:	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>
	<input type="text"/>

BeraterIn (Name / Tel.)	<input type="text"/>		
Datum:	<input type="text"/>	Unterschrift:	<input type="text"/>

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)	
	Diverses			
Summe				

2. Hilfsmittel		(z. B. Verpackungen, Gebinde, Etiketten, Gummiringe etc.)		Kosten in CHF
Menge	Produkt	Preis in CHF/Stk., kg, l, etc.		
Summe				

3. Räumlichkeiten		(z. B. Anteil Verarbeitungsraum etc.)		Kosten oder Kostenanteil in CHF
Art der Kosten		Preis		
Summe				

4. Maschinenkosten		(z. B. Energie, Miete, Fahrspesen; siehe auch "Maschinen im Haushalt", AGRIDEA 2011)		Kosten pro Vorgang in CHF
Art der Maschine / Gerät				
Summe				

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

Tätigkeit	Anzahl Stunden	Stundenlohn	Lohn in CHF
Summe			

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

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%)	<input type="text"/>

Verkaufsaufwand (Variante 1 oder Variante 2)

Kosten total (Herstellungskosten + Verkaufsaufwand)

Anzahl Portionen / Einheit	Herstellungskosten total
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Preis pro Einheit: En gros	<input type="text"/>

Anzahl Portionen / Einheit	Kosten total
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Preis pro Einheit: Detail	<input type="text"/>

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

Name / Vorname: Jahr:

Grunddaten:

Beschreibung

Label

Tier

Tierart Lebendgewicht (LG)

Handelsklasse Schlachtgewicht (SG)

Warenwert Tier beim Verkauf über üblichen Handelskanal

Schlachtausbeute Schlachtgewicht (SG) ¹

Schlachtviehpreis (SVP) pro kg SG (SG x SVP)

Transportkosten pauschal

Erlös beim Verkauf an Handel oder Metzgerei

Kosten und Arbeitsaufwand beim Fleischdirektverkauf

1. Kosten			
Variable Kosten	Grundpreis pro Einheit	Preis	Total Preis
Schlachtung und Zerlegung			
Schlachten	<input type="text"/> pro kg SG	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Fleischschau lebend	<input type="text"/> pauschal	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Fleischschau tot	<input type="text"/> pauschal	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Entsorgung Schlachtabfälle	<input type="text"/> pro kg SG	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Grobzerlegung	<input type="text"/> pro kg SG	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Feindressur	<input type="text"/> pro kg SG	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Räuchern, wursten	<input type="text"/> pauschal	<input type="text"/>	<input type="text"/>
MWST-Dienstleistungsumsätze	8.0 %		<input type="text"/>
Total			<input type="text"/>
Weitere Kosten			
Mehrkosten für Fahrzeuge (Miete, Benzin, ...)	<input type="text"/> pauschal	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Miete Vakuuiermaschine	<input type="text"/> pauschal	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Miete Kühlraum	<input type="text"/> pauschal	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Vakuuiermäcke, Etiketten	<input type="text"/> pauschal	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Werbung, Inserat, Versand	<input type="text"/> pauschal	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Löhne für Dritte	<input type="text"/> pauschal	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total			<input type="text"/>
Fixe Kosten			
Maschinen, Geräte (z. B.: Vakuuiergerät)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Einrichtungen	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total			<input type="text"/>
Voll-Service			
in der Metzgerei mit Portionieren, Vakuuieren, Beschriften	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Total			<input type="text"/>
Zwischentotal Kosten			<input type="text"/>

2. Risiko

Verderbliche Ware (hohes Risiko)	2 %	
Warenwert		
Zwischentotal Risiko		

3. Arbeit

Arbeitszeit in Stunden (AKh)			
Schlachten (inkl. Transportweg)			
Portionieren, Vakuumieren, Verpacken			
Fleischsortimente ausliefern			
Organisation, Verkaufsplanung			
Rechnungsstellung			
Kundenkontakt, Infos			
Betriebsrundgang (Familien)			
Total			
Stundensatz			
Zwischentotal Arbeitsaufwand			

Kosten für Schlachtung, Verarbeitung, Verkauf und Arbeitsaufwand

Warenwert + Kosten total

Notwendiger Erlös aus Direktverkauf

Fleischausbeute			Verkaufsfertiges Fleisch
Ingesamt	Herstellungskosten total		
	Verkaufsfertiges Fleisch		
Für ein kg verkaufsfertiges Fleisch			

Preis für ein kg verkaufsfertiges Fleisch

Bemerkungen

¹Der Schlachtviehpreis lässt sich in der Fachpresse und über das Internet ermitteln (Schweizer Bauer, Bauernzeitung; 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.

Name / Vorname:	<input type="text"/>	Jahr:	2015
Produkt:	Zwetschgen-Brotaufstrich		
Menge:	<input type="text"/>		
Anzahl Portionen / Einheit:	70	Einheit:	Gläser

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)	
20.000 kg	Zwetschgen	1.90 CHF/kg		38.00
10.000 kg	Zucker		1.10 CHF/kg	11.00
20.0 Stk.	Gelfix		1.80 CHF/Stk.	36.00
	Diverses			
Summe				85.00

2. Hilfsmittel		(z. B. Verpackungen, Gebinde, Etiketten, Gummiringe etc.)		Kosten in CHF
Menge	Produkt	Preis in CHF/Stk., kg, l, etc.		
70.0 Stk.	Gläser à 410 ml mit Deckel (ab 500 Gläser)	0.90 CHF/Stk.		63.00
70.0 Stk.	Etiketten	0.13 CHF/Stk.		9.10
Summe				72.10

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

4. Maschinenkosten		(z. B. Energie, Miete, Fahrspesen; siehe auch "Maschinen im Haushalt", AGRIDEA 2011)		Kosten pro Vorgang in CHF
Art der Maschine / Gerät				
Kochtopf auf Herdplatte: 2200 W (Brotaufstrich) / 1800 W (Gläser); insgesamt 4 kW				1.20
Kochzeit 1.5 Std.; Stromtarif CHF 0.20 /kWh				
Summe				1.20

Name / Vorname:	<input type="text"/>	Jahr:	2015
------------------------	----------------------	--------------	------

Grunddaten:			
Beschreibung	Mischpaket		
Label	Natura Beef		
Tier	TVD No 121452126		
Tierart	Rind / Ochse	Lebendgewicht (LG)	380 kg
Handelsklasse	C3	Schlachtgewicht (SG)	<input type="text"/>

Warenwert Tier beim Verkauf über üblichen Handelskanal

Schlachtausbeute	50 - 52 % des LG	<input type="text" value="51 %"/>	<input type="text" value="194 kg"/>	Schlachtgewicht (SG) ¹
Schlachtviehpreis (SVP)	11.50 CHF	pro kg SG	(SG x SVP)	2'229 CHF
Transportkosten	250 CHF	pauschal		-250 CHF
Erlös beim Verkauf an Handel oder Metzgerei				1'979 CHF

Kosten und Arbeitsaufwand beim Fleischdirektverkauf

1. Kosten			
Variable Kosten	Grundpreis pro Einheit	Preis	Total Preis
Schlachtung und Zerlegung			
Schlachten	0.70 CHF pro kg SG	136 CHF	
Fleischschau lebend	pauschal		
Fleischschau tot	pauschal		
Entsorgung Schlachtabfälle	0.10 CHF pro kg SG	19 CHF	
Grobzerlegung	1.20 CHF pro kg SG	233 CHF	
Feindressur	1.00 CHF pro kg SG	194 CHF	
Räuchern, wursten	pauschal		
MWST-Dienstleistungsumsätze	8.0 %	155.00 CHF	12 CHF
Total			594 CHF
Weitere Kosten			
Mehrkosten für Fahrzeuge (Miete, Benzin, ...)	50.00 CHF pauschal	50 CHF	
Miete Vakuuiermaschine	25.00 CHF pauschal	25 CHF	
Miete Kühlraum	25.00 CHF pauschal	25 CHF	
Vakuuiermäcke, Etiketten	70.00 CHF pauschal	70 CHF	
Werbung, Inserat, Versand	100.00 CHF pauschal	100 CHF	
Löhne für Dritte	pauschal		
Total			270 CHF
Fixe Kosten			
Maschinen, Geräte (z. B.: Vakuuiergerät)			
Einrichtungen			
Total			
Voll-Service			
in der Metzgerei mit Portionieren, Vakuuieren, Beschriften			
Total			
Zwischentotal Kosten			864 CHF

2. Risiko

Verderbliche Ware (hohes Risiko)	2 %	
Warenwert		1'979 CHF
Zwischentotal Risiko		40 CHF

3. Arbeit

Arbeitszeit in Stunden (AKh)		
Schlachten (inkl. Transportweg)	1.00 h	
Portionieren, Vakuumieren, Verpacken	9.00 h	
Fleischsortimente ausliefern	3.00 h	
Organisation, Verkaufsplanung	1.00 h	
Rechnungsstellung	1.00 h	
Kundenkontakt, Infos	1.00 h	
Betriebsrundgang (Familien)	2.00 h	
Total	18.00 h	
Stundensatz		38.00 CHF/h
Zwischentotal Arbeitsaufwand		684 CHF

Kosten für Schlachtung, Verarbeitung, Verkauf und Arbeitsaufwand 1'587 CHF

Warenwert + Kosten total 3'566 CHF

Notwendiger Erlös aus Direktverkauf

Fleischausbeute	67 - 68 % des SG	67 %	130 kg	Verkaufsfertiges Fleisch
Insgesamt	Herstellungskosten total		3'566 CHF	
	Verkaufsfertiges Fleisch		130 kg	
Für ein kg verkaufsfertiges Fleisch				27.46 CHF
Preis für ein kg verkaufsfertiges Fleisch				28 CHF

Bemerkungen

In diesem Beispiel ist die Fleischschau im Schlachtpreis inbegriffen.

Die MWSt. wird in diesem Beispiel für das Schlachten und für die Schlachtabfallentsorgung erhoben. Für die Zerlegung und die Dressur ist die MWSt. bereits in den Ansätzen enthalten.

¹ Der Schlachtviehpreis lässt sich in der Fachpresse und über das Internet ermitteln (Schweizer Bauer, Bauernzeitung; 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.