



Wolfgang Kirk

Good Practice - 2: Kalkulationsschema für eigene Lebensmittelherstellung

Good Practice - 2: Kalkulationsschema für eigene Lebensmittelherstellung

- 1 Vorbemerkung
 - 2 Das Kalkulationsschema
 - 2.1 Gerätekosten
 - 2.2 Energiekosten
 - 2.3 Kosten für Zutaten
 - 3 Gerätekauf
 - 4 Erweiterung
 - 5 Zusammenfassung
- Hinweis
Impressum

1 Vorbemerkung

Wir alle wollen uns auch gesundheitlich, ökologisch und ökonomisch richtig verhalten und denken daran, auch bei den Lebensmitteln das eigene Bewusstsein zu erhöhen.

Wenn man das Projekt *Lebensmittel selbst herstellen* angehen will, stellen sich einige Fragen. Am wichtigsten ist dabei die Kostenfrage: Lohnt sich das überhaupt? Es gibt unübersehbar viele Informationen über diese Thematik. Allerdings sucht man vergeblich nach einer praktikablen Möglichkeit, die Kosten richtig zu ermitteln.

Will man es quasi wie die Profis machen, und das erscheint erst mal sinnvoll, kommt man an der Ermittlung des Selbstkostenpreises (SKP) nicht vorbei. Beabsichtigt man außerdem, sein Produkt zu vermarkten, so ist der Endverbraucherpreises (EVP) zu ermitteln.

Das ist im privaten Haushalt wohl zu aufwendig, weil eben nicht einfach und praktikabel. Das Ziel soll es deshalb sein, mit Hilfe einer Tabellenkalkulation eine einfache Übersicht zu erhalten, in der die wichtigsten Angaben erfasst sind und auch als Muster für ein *Kalkulationsschema* bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden kann.

2 Das Kalkulationsschema

Aus der Überlegung, welche Kosten anfallen, ergibt sich zwangsläufig auch das der Aufbau des Tabellenblatts. Es fallen an: Gerätekosten (Gerät, Ersatzgläser), Energiekosten, und Kosten für die Zutaten (Basis, Milch, Sonstige).

2.1 Gerätekosten

Für die Ermittlung der Gerätekosten (hier: *Joghurt-Bereiter*) werden benötigt: Anschaffungskosten für das Gerät und eventueller Ersatzgläser, die Nutzungsdauer des Gerätes, die Anzahl und die Füllmenge der Gläser.

Daraus ergibt sich der Spaltenaufbau in der Tabellenkalkulation:

Gerät	Gläser	ND	Glas	Inhalt	Menge	Geräte
-------	--------	----	------	--------	-------	--------

Abb. 2.1 Erfassung der Gerätekosten

Die **Nutzungsdauer (ND)** von Elektro-Kleingeräten ist laut der Abschreibungstabelle der Finanzverwaltung für das Gastgewerbe auf 3 Jahre (= 1095 Tage) bestimmt. Diese Tabelle kann hier herangezogen werden, um einen Anhaltswert zu erhalten. Wenn das Gerät älter ist, sollte der tatsächliche Nutzungszeitraum seit Kaufdatum umgerechnet in Tagen - höchstens jedoch 8 bis 10 Jahre - eingetragen werden.

Die Anzahl der mitgelieferten **Gläser** - Je nach Geräteart variabel - ist in der Spalte *Glas* einzutragen.

Die **Füllmenge** in Gramm (*Inhalt*) ist vom Hersteller üblicherweise in der Bedienungsanleitung angegeben. Diese kann jedoch auch selbst mit einer Küchenwaage ermittelt werden: Füllgewicht abzüglich Leergewicht.

2.2 Energiekosten

Die Kosten für Strom oder andere Energiearten sind entsprechend den Angaben des örtlichen Versorgers einzutragen. Benötigt werden der **Grundpreis (GP)** und der **Arbeitspreis (AP)**.

Die Angabe des Geräteherstellers über den Stromverbrauch des Gerätes in Watt kann zumeist vom *Etikett auf dem Gerät* entnommen werden.

Daraus ergibt sich der weitere Spaltenaufbau:

Grundpreis je Tag (GP/Tag), Arbeitspreis, **Watt** je Stunde, **Brutzeit (Zeit)**, Kilowatt je Stunde (*Kwh*).

GP/Tag AP Wh Zeit Kwh Energie

Abb. 2.2 Erfassung der Stromkosten

2.3 Kosten für Zutaten

Für die eigene Joghurtherstellung sind notwendig: eine Basis (Joghurt-Pulver, Joghurt 150 g), Milch sowie evtl. weitere Zutaten wie Obst. Damit ist auch der Spaltenaufbau festgelegt:

Basis Milch Sonst Zutaten

Abb. 2.3 Kosten für Zutaten

In der fertigen Übersicht ist der Preis pro Einheit (Glas;Preis/E) aufgeführt. Außerdem ist in dieser Form die Möglichkeit gegeben, die einzelnen Herstellungsprozesse abzubilden und so eine laufende Kostenkontrolle zu erhalten:

Lfd. Nr.	Artikel	Datum	Gerät	Gläser	ND	Glas	Inhalt	Menge	Geräte	GP/Tag	AP	Wh	Zeit	Kwh	Energie	Basis	Milch	Sonst	Zutaten	Preis/E		Gesamt
																				EUR	EUR	
		Summe	EUR	EUR	Tage	Stück	Gramm	Gramm	EUR/Tag	EUR	EUR	Std		EUR	EUR	EUR	EUR	EUR	EUR	EUR	EUR	EUR
			105,98	46,00					0,208					1,949					4,320	1,079	6,477	
1	Joghurt	03.03.20	52,99	23,00	1095	6	200	1.200	0,069	0,2711	0,2679	24	6	0,144	0,310	0,35	1,09		1,440	0,303	1,819	
2	Joghurt	05.03.20	52,99	23,00	1095	6	200	1.200	0,069	0,2711	1,2679	24	11	0,264	0,606	0,35	1,09		1,440	0,353	2,115	
3	Joghurt	07.03.20	52,99	23,00	1095	6	200	1.200	0,069	0,2711	2,2679	24	14	0,336	1,033	0,35	1,09		1,440	0,424	2,543	

Abb. 2.4 Übersicht Joghurtherstellung

3 Gerätekauf

Das Kalkulationsschema ist auch geeignet, einen Gerätekauf vor der Anschaffung wirtschaftlich zu prüfen:

1. Dazu werden die aktuellen Marktpreise für ein Gerät mit Zubehör im Internet ermittelt und in der Übersicht erfasst. Die Nutzungsdauer wird in diesen Fällen mit höchstens 5 bis 7 Jahren als Anhalt angesetzt. In der Praxis halten Elektro-Kleingeräte üblicherweise höchstens so lange.
2. Die Daten des örtlichen Energieversorgers liegen vor. Die Brutzeit richtet sich nach der Milchart und dem eigenen Geschmack. Als Anhaltswerte können eingetragen werden: 10-14 Stunden.
3. Als Kosten für die Zutaten werden die ortsüblichen Marktpreise eingetragen (Supermarkt, Internet). Beim Starter-Joghurt und bei der Milch ist der Marktpreis realistisch anzusetzen. Deshalb sollten die Kosten für BIO-Produkte angesetzt werden.

4 Erweiterung

Die vorliegende Form der erstellten Übersicht ist mit einer Tabellenkalkulation auf die eigenen Verhältnisse anpassbar und kann auch als Muster für weitere Produkte im Bereich *Kostenkalkulation im Privathaushalt* genutzt werden, z.B. bei der eigenen Brotherstellung (*Good Practice*).

Die Überlegungen zur Anschaffung eines Kaffee-Automaten sollten auch auf eine nachprüfbare Datenbasis gestützt sein. Am Besten ermittelt man die eigenen Trinkgewohnheiten. Außerdem sind zusätzliche Informationen erforderlich, z.B. wieviel Gramm Kaffee werden für eine Tasse verbraucht? Zum Einstieg in das Thema enthält die Tabelle ein Tabellenblatt *Kaffee* (*Kostenermittlung*) und ein Tabellenblatt *Kaffeedaten* (*Trinkgewohnheit*).

5 Zusammenfassung

Eine gute Datenbasis ist Voraussetzung für die Entscheidung, ob sich eine eigene Herstellung von Lebensmitteln - hier am Beispiel Joghurtherstellung verdeutlicht - letztlich rechnet. Die sorgfältige Erstellung dieser Grundlage ist deshalb geboten, damit nicht alleine *nach einem Bauchgefühl* entschieden wird.

Die Kalkulation zeigt auch auf, ob sich ein eigenen Glas Joghurt zur Nutzung als *Basis* wirklich lohnt oder doch ein Kaufjoghurt bei jeder Herstellung günstiger ist. Dazu sollte man die Preise für Joghurt 150 g auf dem Markt ermitteln.

Das Beispiel zeigt außerdem, dass sich eine gute Vorbereitung der eigenen Entscheidung lohnt, um falschen Schlussfolgerungen vorzubeugen. Aufwand und Nutzen sollten deshalb in einer ausgewogenen Relation zueinander betrachtet werden.

Hinweis

Die Tabelle *Kalkulationsschema_Privat.xlsx* ist in dem elektronischen PDF-Dokument als Anhang beigefügt.

PDF-Reader, die auch Anhänge anzeigen und das Speichern ermöglichen, können durch eine Recherche im Internet ermittelt werden.



Impressum

Verlag Wolfgang Kirk, Essen
ISSN 2627-8758
PDF 978-3-96619-119-7, doi: 10.2441/9783966191197
ISNI 0000 0004 5907 4303
©2019 Wolfgang Kirk (Text und Cover)

Der Text ist als Band 49 Teil von Veröffentlichungen in der Reihe *Digitale Gesellschaft in Deutschland* (ISSN 2627-8758 elektronische Publikationen).

Durch Auflösung der DOI auf der Seite der deutschen DOI-Agentur können die elektronischen Dateien heruntergeladen werden.

Der Autor haftet insbesondere nicht für den Inhalt der vorgestellten Internet-Seiten. Die Verantwortung für Inhalt und Funktion der Links liegt bei den jeweiligen Betreibern.

Textsatz mit Typora in Markdown und mit Pandoc in das Zielformat konvertiert.

Stand: 2020-03-07

Dieses Werk ist lizenziert unter einer [Creative Commons Namensnennung - Nicht-kommerziell - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International Lizenz](#). Ausgenommen von dieser Lizenz sind alle Nicht-Text-Inhalte wie Fotos, Grafiken und Logos.



Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <https://dnb.de> abrufbar.