

Direktvermarktung

Kalkulationsdaten für die
Direktvermarktung

KTBL-Datensammlung



Autorin

Dr. Paula Weinberger-Miller, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft | Freising

Unter Mitwirkung von

Dr. Helmut Wedekind, Institut für Fischerei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft | Starnberg
Edgar Littmann, Institut für Tierzucht der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft | Grub
Johann Peschek, Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft, Bayerische Landesanstalt für
Landwirtschaft | Kempten
Gertrud Högenauer, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten | Fürstenfeldbruck
Maria Sauter, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten | Krumbach

Projektleitung

Margit Scheller | KTBL

Für Entscheidungen, die auf Basis der Angaben in der Datensammlung getroffen werden, und deren
Folgen schließt das KTBL jegliche Haftung aus.

© 2011, 4. überarb. Auflage
Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft e.V. (KTBL)
Bartningstraße 49 | 64289 Darmstadt
Telefon +49 6151 7001-0 | Fax +49 6151 7001-123 | E-Mail: ktbl@ktbl.de
www.ktbl.de

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Texten und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung
des KTBL urheberrechtswidrig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigung, Übersetzung,
Mikroverfilmung sowie die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Herausgegeben mit Förderung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und
Verbraucherschutz aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.

Redaktion

Margit Scheller | KTBL

Lektorat

Claudia Molnar | KTBL

Titelfoto

© Ingo Bartussek - Fotolia.com

Vertrieb

KTBL | Darmstadt

Druck

Druckerei Lokay | Reinheim

Printed in Germany

ISBN 978-3-941583-47-4

Vorwort

Der Verbraucher möchte mehr denn je wissen, woher seine Nahrungsmittel kommen und wer
sie hergestellt hat. Das ist die Chance für Direktvermarkter. Denn sie können die Verbraucher
vor Ort im persönlichen Gespräch informieren. Die Verbraucher honorieren dieses Engagement
und sind bereit, dies durch den Einkauf zu entlohnen. Auch wenn die Direktvermarktung sehr
arbeitsintensiv ist, es kann sich rentieren, in diesen Betriebszweig einzusteigen. Er bietet eine
zusätzliche Einkommensquelle mit hoher Wertschöpfung für landwirtschaftliche Erzeugnisse.

Zum Einstieg oder bei der Kontrolle des bestehenden Betriebszweigs ist die Datensammlung
Direktvermarktung eine unentbehrliche Hilfe. Mit ihr können die Kalkulations- und Planungs-
daten auf dem neuesten Stand gehalten werden.

Die vierte Auflage basiert auf der Struktur und den Inhalten der Vorgängerauflagen. Das
bewährte Datenmaterial aber auch die Erklärungen und weiteren Hinweise sind überarbeitet
und in manchen Abschnitten vervollständigt oder neu gefasst. Dies betrifft insbesondere das
Kapitel Produktion. Das Produktsortiment ist erheblich erweitert worden. Hinzugekommen sind
auch Beispielsrechnungen, die sich an der Praxis orientieren und das allgemeingültige Zahlen-
material aus den Tabellen verdeutlichen und ergänzen.

Unser Dank gilt vor allem der Autorin und allen weiteren Mitwirkenden aus den Insti-
tuten und Ämtern, die Daten bereitgestellt und viele konstruktive Hinweise geliefert haben.
Die Datensammlung Direktvermarktung wäre nicht möglich ohne das von Bund und Ländern
geförderte Arbeitsprogramm „Kalkulationsunterlagen“. Mit finanzieller Unterstützung dieses
Programms war es möglich, die notwendigen Daten zu erheben.

Kuratorium für Technik und Bauwesen
in der Landwirtschaft e. V. (KTBL)

DR. HEINRICH DE BAERY-ERNSTEN
Hauptgeschäftsführer

Inhalt

1	Einleitung	7
2	Rahmenbedingungen, Richtwerte und Unterstellungen	11
2.1	Rechtliche Rahmenbedingungen in der Direktvermarktung	11
2.2	Bauliche, technische Ausstattung sowie Einrichtung von Räumen zur Weiterverarbeitung und Vermarktung.	12
2.3	Verbrauchswerte	16
3	Daten zur Produktion	17
3.1	Allgemeines	17
3.2	Herstellung von Fleisch und Fleischerzeugnissen	21
3.2.1	Bearbeiten von Fleisch (Rohware).	30
3.2.2	Herstellung von gepökeltem, geräuchertem Fleisch und von Fleischkonserven	31
3.2.3	Herstellung von Fleischerzeugnissen	33
3.2.4	Herstellung von Fleischspeisen	36
3.3	Weiterverarbeitung von Fischen	38
3.4	Weiterverarbeitung von Milch	41
3.4.1	Herstellung von pasteurisierter Milch, Milchgetränken	46
3.4.2	Verarbeitung von Milch zu Milcherzeugnissen	47
3.4.3	Herstellung von Speiseeis	51
3.5	Weiterverarbeitung von Eiern	52
3.5.1	Herstellung von Eierlikör	52
3.5.2	Herstellung von Eierteigwaren	53
3.6	Herstellung von Honig	56
3.7	Weiterverarbeitung von Getreide	58
3.7.1	Brot backen	62
3.7.2	Herstellung von Gebäck	64
3.7.3	Herstellung von Mehlspeisen	70
3.8	Weiterverarbeitung von Gemüse und Speisekartoffeln	70
3.8.1	Bearbeiten von Gemüse und Kartoffeln	72
3.8.2	Herstellung von Gemüsekonserven	75
3.8.3	Herstellung von Gemüse- und Kartoffelspeisen	77
3.9	Weiterverarbeitung von Obst	79
3.9.1	Bearbeiten von Frischobst	83
3.9.2	Haltbarmachen von Obst	84
3.9.3	Herstellung von Obstkonserven	84
3.9.4	Herstellung von Dörrobst	84
3.9.5	Herstellung von Säften, Weinen, Likören	85
3.9.6	Herstellung von Konfitüre, Gelee und Fruchtaufstrich	89

3.9.7	Herstellung von Obstspeisen	93
3.9.8	Herstellung von Ölen und Essenzen	93
4	Daten zur Vermarktung	94
4.1	Investitionen in die Vermarktung	94
4.2	Ab-Hof-, Ab-Feld-Verkauf	97
4.3	Verkauf im Hofladen.	98
4.4	Belieferung von Kunden.	98
4.5	Verkauf auf dem Bauernmarkt	99
4.6	Beteiligung an Messen, Events	100
5	Allgemeine Betriebsführungskosten und -arbeiten	102
5.1	Allgemeine Betriebsführungskosten	102
5.2	Allgemeine Betriebsführungsarbeiten	103
6	Anwendungsbeispiele	104
6.1	Abgrenzung der Anwendungsbeispiele.	104
6.2	Ausgewählte Beispiele	104
KTBL-Veröffentlichungen		109
aid-Veröffentlichungen		112

3.7 Weiterverarbeitung von Getreide

Getreide fällt in den Bereich der landwirtschaftlichen Primärproduktion. Das Getreidekorn ist noch kein „leicht verderbliches Lebensmittel“ im Sinne des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches und der EU-Hygieneverordnungen. Vom Produkt selbst geht in der Regel keine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit der Verbraucher aus. Bei Vollkornmahl-erzeugnissen hingegen ist der Einhaltung der zeitlich begrenzten Lagerung gemahlener Erzeug-nisse hohe Aufmerksamkeit zu schenken, da der fettreiche Getreidekeim schnell ranzig wird.

Für Brot und Kleingebäck sowie feine Backwaren existieren genauso wie für Teigwaren Leitsätze, die Qualitätsanforderungen¹ festlegen. Bei Getreideerzeugnissen, denen Eier zuge-setzt werden, ist die Eier- und Eiprodukte-Verordnung tangiert. Der sachgerechten Lagerung in Form der Gewährleistung trockener Lagerbedingungen (gute Durchlüftung, Absenkung der Luftfeuchtigkeit) und der Fernhaltung von Vorratsschädlingen kommt im Hinblick auf die hygi-enische Absicherung der Produkte eine wichtige Rolle zu.

Bei der Herstellung von Backwaren werden dem Mehl eine Reihe von Zutaten wie Zucker, Fette, Eier oder auch Milch und Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Honig, Gewürze, Nüsse usw. zugesetzt. Backwaren können aber auch mit „ungebackenen“ Füllungen versetzt werden, die eine besondere Beachtung bei der Hygiene-Praxis erfordern.

In den Tabellen 3.65 bis 3.67 sind die Anschaffungspreise von Geräten und Maschinen für die Weiterverarbeitung von Getreide aufgeführt.

Tab. 3.65: Geräte und Maschinen für die Herstellung von Mehlen

Geräte und Maschinen	Anschaffungspreis [€]	
	von	bis
Beutelmühle, Naturstein		
400 V, 10–20 kg/h, 0,8–1,5 kW	3.400	4.000
400 V, 30–60 kg/h, 3–5,5 kW	6.200	8.400
Bürst- und Poliermaschine, 230 V, 300 kg/h, 230 V, 1,0 kW	2.000	2.300
Flockenpresse		
230 V, 100–250 kg/h, 1,1–1,5 kW	1.160	1.750
230 V, 600 kg/h, 4 kW	3.000	4.000
Getreidefass aus Zirbelkiefer, 1–5 kg Inhalt	70	130
Getreidemühle, Granit		
230 V, 15 kg/h, 0,6 kW	1.000	1.200
230 V, 4–8 kg/h, 0,4 kW	300	450
400 V, 15–25 kg/h, 0,4–0,8 kW	1.750	2.800

Fortsetzung nächste Seite

Getreidemühle, Naturstein

¹ Leitsätze für Teigwaren, vom 2. 12. 1998 (BAnz. Nr. 66a vom 9. 4. 1999, GMBI. Nr. 11 S. 231 vom 26. 4. 1999)

Geräte und Maschinen	Anschaffungspreis [€]	
	von	bis
400 V, 30–60 kg/h, 3,0–7,5 kW	4.200	6.700
400 V, 5–20 g/h, 0,4–1,5 kW	1.000	2.500
Getreidemühle, Naxosstein		
400 V, 130–180 kg/h, 8–10 kW	9.300	13.250
400 V, 50–100 kg/h, 4–7,5 kW	4.200	6.700
Getreidequetsche		
230 V, 150 kg/h, 1,1 kW, mit Gestell	1.000	1.500
Handbetrieb	100	150
Getreideschaukeln zum Messen, Holz bzw. Aluminium	8	15
Getreidesilo, Kiefer-Holz mit Glasscheibe, Inhalt 5 kg	70	80
Getreidevorreiniger		
230 V, bis 6 t/h, 0,37 kW	2.000	2.200
230 V, bis 10 t/h, 0,74 kW	2.500	2.800
Mehlsiebmaschine		
230 V, 3 Auslaufstutzen, 0,4 kW	600	700
230 V, 4 Auslaufstutzen, 0,3 kW	1.400	1.900
400 V, 4 Auslaufstutzen, 0,8 kW	4.500	5.000
Siebmühle		
Granit, 230 V, 10 kg/h, 0,8 kW	1.200	1.600
Granit, 400 V, 20–60 kg/h, 0,8–4 kW	3.300	5.700
Naturstein, 400 V, 10–30 kg/h, 0,8–3 kW	3.100	5.500

Tab. 3.66: Geräte und Maschinen für die Herstellung von Brot und Gebäck

Geräte und Maschinen	Anschaffungspreis [€]	
	von	bis
Backtrog, Fichtenholz, mit Deckel	155	200
Brotschneidmaschine, 230 V, 0,2–0,3 kW	750	1.500
Elektrobackofen		
1 Etage, 230 V, 3 kW	1.200	1.400
1 Etage, 2,5–12,5 kW	1.660	4.650
2 Etagen, 400 V, 10–25 kW	4.000	8.900
3 Etagen, 400 V, 22,5–7,5 kW	7.600	13.400
Elektro-Steinbackofen mit Schamotte		
50 x 30 cm Backfläche	1.600	2.000
61 x 41 cm Backfläche	2.000	3.200

Fortsetzung nächste Seite

Geräte und Maschinen	Anschaffungspreis [€]	
	von	bis
Getreideflocker		
elektrisch	200	300
Handbetrieb, Tischmodell	60	100
Holzbackofen		
gemauert, 20–25 kg Holz	12.000	30.000
Ofenguss-Bausatz, 15–30 kg Holz	1.600	3.400
Holzofen		
Ofenguss, 5–30 kg Holz/Backgang	1.950	6.800
Ofenguss, 75 kg Holz/Backgang	20.000	30.000
Teegebäckmaschine für 600–900 g Teig, 10 Formen	250	300
Teigauswellmaschine, 100–400 g Teig	1.600	1.850
Teigknetmaschine mit 1 Geschwindigkeit, 400 V		
10–20 kg Teig, 12–24 l, 0,55–1,1 kW	1.070	1.200
30–40 kg Teig, 32–41 l, 1,1–1,47 kW	1.950	2.400
Teigknetmaschine mit 2 Geschwindigkeiten, 400 V		
10–20 kg Teig, 12–24 l, 0,55–1,1 kW	1.450	1.500
30–40 kg Teig, 32–41 l, 1,1–1,47 kW	2.250	2.700
50–70 kg Teig, 64–82 l, 1,84–2,57 kW	3.100	3.700

Tab. 3.67: Zubehör für die Herstellung von Brot und Gebäck

Zubehör	Anschaffungspreis [€]	
	von	bis
Backbleche eckig, Edelstahl	33	46
Backbleche, Edelstahl	40	80
Backbrett mit Anschlagseite	40	60
Bäckermesser, Wellenschliff	2	5
Bäckerrollholz (Nudelwalze) mit Kugellager	40	50
Backhandschuhe, Baumwolle verstärkt	10	20
Backschaufel Holz	46	90
Baguettebackkorb	12	16
Brotbackkörbe rund aus Peddigrohr	10	16
Brotschieber		
Metall/Aluminium	80	90
Holz	60	80
Brotstreicher, reine Borsten, Holzgriff, 4 bis 7-reihig	16	20
Hand-Mehlbesen, Rosshaar	16	22
Kastenform, aluminisiertes Stahlblech	16	20
Kuchenblech rund, Blaublechglanz	16	20
Kuchengitter	15	30

Zubehör	Anschaffungspreis [€]	
	von	bis
Fortsetzung nächste Seite		
Kurzzeitwecker elektronisch	5	15
Loch-, Sterntüllensatz, Weißblech, 6-teilig	8	12
Lochbleche für Laugengebäck	20	40
Mehlschaufel, Kunststoff 500–1 000 ml	8	11
Mehlsieb	15	18
Messbecher, Inhalt 1–5 l	4	13
Spritzbeutel	4	8
Stichthermometer, 0–120 °C	16	24
Teigabstecher, Teigschaber, Kunststoff	1	8
Teigschüssel aus Edelstahl	24	50
Tortenring Edelstahl	20	24
Tortenscheibe Alu	6	8
Tortenteiler, Kunststoff 14/16er Teilung	5	8
Für den Verkauf		
Auslagekörbe aus Vollweide	20	30
Baguettekorb aus Vollweide	20	80
Brezelständer	10	15
Brötchenschütte aus Vollweide	80	100
Präsentationsständer	50	55
Für die Ofenreinigung		
Aschenkrücke für Holzbackofen ohne Stiel	10	20
Ofenbürsten aus Pflanzenfaser	5	13
Reinigungsbesen, Messing und Stiel	23	30

Getreide mahlen

In den folgenden Tabellen (3.68 und 3.69) sind die Mahlverluste und Mehlausbeuten aufgeführt.

Tab. 3.68: Verluste beim Mahlen von Getreide

Art der Verluste	Verluste [%]
Vorreinigung oder Schwarzreinigung	5–10
Mühlenreinigung oder Weißreinigung (Verunreinigungen vom Korn)	2–3
Gewicht des Getreides vor der Wasserzugabe (Netzung)	2–3

Mehltypen werden nach ihrem Aschegehalt eingeteilt. Dementsprechend ergibt sich beim Mahlen eine unterschiedliche Ausbeute.

Tab. 3.69: Mehlausbeute aus verschiedenen Getreidearten nach Mehltypen

Mehlsorte	Ausbeute [%]
Weizenmehl T 550	76–78
Weizenmehl T 1050	80–82
Roggenmehl T 997	85–87
Roggenmehl T 1150	87–89
Hafer	55–60
Entspelzter Dinkel ¹⁾	65–72

¹⁾ Die Ausbeute beim Entspelzen von Dinkel liegt zwischen 65–72 %; sie ist abhängig von der Dinkelsorte und der Gerbtechnik. KTBL (2007): Kennzahlen für die Kontrolle im ökologischen Landbau, Darmstadt, S. 91, verändert

3.7.1 Brot backen

Tab. 3.70: Verkehrsbezeichnung und Zusammensetzung von Brot

Verkehrsbezeichnung	Zusammensetzung
Weizen- oder Weißbrot	mindestens 90 % Weizenmehl
Weizenmischbrot	mehr als 50, jedoch weniger als 90 % Weizenmehl
Roggenbrot	mindestens 90 % Roggenmehl

Teigausbeute (TA): Sie gibt an, wieviele Teile Wasser auf 100 Teile Mehl (oder andere Getreideprodukte) zugegeben werden.

Beispiel: TA 170 bedeutet, dass 100 kg Mehl und 70 l Wasser 170 kg Teig ergeben.

Backverlust: Der Backverlust durch verdampfendes Wasser beträgt beim Brotbacken ca. 15 %.

Beispiel: 1,15 bis 1,2 kg Teig ergibt 1 kg gebackenes Brot.

KTBL (2007): Kennzahlen für die Kontrolle im ökologischen Landbau, Darmstadt, S. 73, verändert

Tab. 3.71: Durchschnittliche Ausbeuten verschiedener Brotarten¹⁾

Brotart	Teigausbeute (TA)
Vollkornbrot in Kästen	175–195
Vollkornbrot freigeschoben	160–180
Brot aus Auszugsmehl	160–170

¹⁾ Bezogen auf 100 kg Mehl.

KTBL (2007): Kennzahlen für die Kontrolle im ökologischen Landbau, Darmstadt, S. 74, verändert

In Tabelle 3.72 sind die Inhaltsstoffe beim Brot mit ihren Mindestbestandteilen angegeben.

Tab. 3.72: Mindestbestandteile an Inhaltsstoffen beim Brot

Zutaten	Mindestanteil %	Beispiel	Mindestbestandteil bezogen auf Mehl %
Brotgetreide	90	Dinkelbrot	Dinkel > 90
Ölsaaten	8	Leinsamenbrot	Leinsamen > 8
Besondere Zutaten			
Butter	5	Buttertoastbrot	Butter > 5
Milch	50	Milchbrötchen	Milch > 50

Zutaten	Mindestanteil %	Beispiel	Mindestbestandteil bezogen auf Mehl %
Andere Milcherzeugnisse	10–15	Buttermilchbrot	Buttermilch > 15

KTBL (2007): Kennzahlen für die Kontrolle im ökologischen Landbau, Darmstadt, S. 75, verändert

Tab. 3.73: Erforderliche Mengen an Salz und Gewürzen für Brot und Kleingebäck

Gebäck	Zusatz	Anteil am Mehl [%]	Anteil am Wasser/Milch [%]
Brot, Kleingebäck	Salz	2	3
Süßes Gebäck	Salz	0,5–1	1–2

KTBL (2007): Kennzahlen für die Kontrolle im ökologischen Landbau, Darmstadt, S. 75, verändert

Tab. 3.74: Backtemperatur, -zeit und Gewichtsausbeute von Brot

Brotart	Ofentemperatur [°C]	Backzeit [min]	Gewichtsausbeute [%]
Weißbrot, Weizenmischbrot, Weizen-Roggen-Mischbrot	180–200	35–45	89–91

aid (Hrsg.) (2010): Lebensmittelverarbeitung im Haushalt, Bonn, S. 239, Auszug

Variable Kosten und Arbeitszeit beim Brot backen

In Tabelle 3.75 sind Grunddaten zum Brotbacken aufgeführt und in Tabelle 3.76 die Maschinen zur Brotherstellung.

Tab. 3.75: Zutaten, Energie und Arbeitszeit zum Brotbacken – handwerkliche Herstellung (100 kg)

Brotart	Zutaten € je kg Brot	Energie kWh je kg Brot	Arbeitszeit ¹⁾ AKmin je kg Brot
Vollkornbrot, von 65 kg Mehl	0,51	0,05	2,3

¹⁾ Ohne verpacken.

Tab. 3.76: Geräte und Maschinen, variable Kosten und Arbeitszeit für die Herstellung von 100 kg Brot

Geräte und Maschinen	Anschaffungspreis [€]
Arbeitstisch, 100 x 200 cm	210
Backblech, 32 x 90 cm, Edelstahl	60
Brotschieber	30
Getreidemühle, 30 kg/h, 0,50 cm Durchmesser, 3 kW	4.140
Holzbackofen, gemauert	16.000
Knetmaschine für 50 kg Teig, 64 l, 1,84 kW	3.000
Mehlsiebmaschine, 24 cm Siebbreite, 0,3 kW	1.870
Plastikmulde	150

Geräte und Maschinen				Anschaffungspreis [€]
Variable Kosten (100 kg)	Einheit	Menge/Charge	Kosten in € je Einheit	Kosten in € gesamt
Weizenschrot	kg	57	0,75	42,75
Sauerteig	kg	8	0,75	6,00
Brennholz	kg	50	7,00 ¹⁾	7,00
Energie				
Getreide mahlen	kWh	3,0	0,208	0,62
Knetmaschine	kWh	1,85	0,208	0,38
Salz, Gewürze, Fett	kg	0,75	0,20	0,15
Verpackung (Papiertüten)	St	100	0,01	1,00
Wasser, einschl. Reinigung	l	100	0,0031	0,31
Arbeitszeit je Backvorgang (100 kg)	Häufigkeit	Arbeitszeit AKmin je Vorgang	Arbeitszeit AKmin gesamt	
Vorbereiten (Mehl, Sauerteig)	2-mal	25	50	
Verarbeiten (Getreide mahlen 15 min, Sauerteig herstellen 20 min)	1-mal	15	35	
	1-mal	20		
Backen ²⁾	2-mal	45	90	
Reinigen	1-mal	30	30	

¹⁾ Der angegebene Wert von 7,00 € bezieht sich auf 50 kg. Es handelt sich um einen Durchschnittswert, der je nach Holzart und Region variieren kann.

²⁾ Beim Backen im Holzbackofen müssen je kg Brot noch 0,5 min für die Holzaufbereitung sowie 0,5 min für das Anheizen des Holzofens kalkuliert werden.

Praxisbeispiele von Direktvermarktern, 2007

3.7.2 Herstellung von Gebäck

Gebäckausbeute

Tab. 3.77: Durchschnittliche Ausbeuten von Kleingebäck

Kleingebäck	Gebäckausbeuten
Gebäck	130–140

Die Gebäckausbeute (GA) gibt an, wieviele Teile Gebäck aus 100 Teilen Getreide entstehen. Eine GA von 140 bedeutet, dass 100 kg Mehl 140 kg Gebäck ergeben.

Variable Kosten und Arbeitszeit für die Herstellung von Gebäck

Tab. 3.78: Zutaten und variable Kosten eines Rosinen-Hefezopfes

Zutaten	Einheit	Menge je GR ¹⁾	Preis € je Einheit	Variable Kosten € je GR
Mehl	kg	250 g	0,70	0,18
Zucker	kg	40 g	0,90	0,04
Rosinen	kg	80 g	5,00	0,40
Butter	kg	40 g	6,00	0,24
Hefe	Würfel	½ Würfel (21 g)	0,15	0,08
Milch	l	7 EL (1/16 l)	1,00	0,06
Ei	St	1 ²⁾	0,20	0,20
Gesamt		539 g		1,20

¹⁾ GR = Grundrezept, ²⁾ 1 Ei mit Schale wiegt ca. 53 g, die Schale ca. 7 g. 1/16 l Milch wiegt 62 g.

Tab. 3.79: Zutaten und variable Kosten eines Knetteigs für Kleingebäck

Zutaten	Einheit	Menge je GR	Preis € je Einheit	Variable Kosten € je GR
Mehl	kg	500 g	0,70	0,35
Butter	kg	250 g	6,00	1,50
Zucker	kg	125 g	0,90	0,11
Ei	St	1	0,20	0,20
Gesamt		921 g		2,16

Tab. 3.80: Zutaten und variable Kosten eines Tortenbodens (Mürbteig)

Zutaten	Einheit	Menge je GR	Preis € je Einheit	Variable Kosten € je GR
Mehl	kg	180 g	0,70	0,13
Zucker	kg	80 g	0,90	0,07
Butter	kg	80 g	6,00	0,48
Gesamt		340 g		0,68

Tab. 3.81: Zutaten und variable Kosten eines Biskuitteigs

Zutaten	Einheit	Menge je GR	Preis € je Einheit	Variable Kosten € je GR
Mehl	kg	180 g	0,70	0,13
Backpulver	Päckchen	½ Päckchen (10 g)	0,12	0,06
Zucker	kg	180 g	0,90	0,16
Vanillinzucker	Päckchen	1 Päckchen (15 g)	0,10	0,10
Eier	St	3	0,20	0,60
Gesamt		523 g		1,05