

Was kostet ein Destillat?

Mit Ehrfurcht nehmen wir Kenntnis davon, wie es Anbietern von trendigen Spirituosen wie Whisky, Grappa, Gin, Rum gelungen ist, ihre Produkte in einem exklusiven Preis-Segment anzusiedeln. Gleichzeitig werden in der Direktvermarktung Fruchtbrände zu sehr bescheidenen Preisen angeboten.

In Kenntnis davon, wie aufwändig Fruchtbrände in der Herstellung sind, wurde versucht im Rahmen des Moduls Brennerei, die einzelnen Kostenelemente eines Destillates zu erfassen und jedem einen Wert zu geben:

- Brennerei-Rohstoffe
- Einmaischen
- Transporte
- Brennlohn
- Alkoholsteuer
- Abfüllung
- Verkauf

Nebst den Materialkosten wurden zusätzlich die kalkulatorischen Kosten wie Abschreibung und Verzinsung für Räume und Einrichtungen sowie die Arbeitskosten berechnet.

Die Berechnungen erfolgen aus der Sicht des „Kleinproduzenten“ als Kunde beim Lohnbrenner. Die Gesamtkosten werden pro 100 kg Maische und pro Liter Destillat zum wählbaren vol% - Gehalt berechnet. Zudem lassen sich die Herstellungskosten für die 0.5-l-Flasche herleiten.

Kosten-Elemente individuell anpassbar

Die Berechnungen verfolgen in einer Excel-Datei. Victor Egger hat die zu Grunde liegende Anwendung erweitert, indem über ein drop-down- Menu die gewünschte Obstart ausgewählt werden kann, deren theoretische Ausbeute-Werte hinterlegt sind. Zudem lassen sich Werte individuell eingeben wie, Menge, Preis der Verarbeitungsrohstoffe, gewünschte %vol-Gehalt des verkaufsfertigen Destillates, die Gebindegrösse, der Lohnansatz pro Stunde, der Brennlohn, die Fahrstrecke Betrieb/Brennerei sowie der geschätzte Zeitaufwand für den Verkauf pro Einheit.

Überdies sind die Preise für Hilfsstoffe individuell anpassbar.

Überblick verschaffen

Die Excel-Tabelle bietet die Möglichkeit sich einen Überblick zu verschaffen, wie sich die Kostenstruktur bei den Fruchtbränden gestaltet. Nach der Aufrechnung einer branchenüblichen Marge ermöglicht sie die Berechnung kostendeckender Verkaufspreise.

Das ist notwendig, wenn der Betrieb resp. Betriebszweig Brennerei betriebswirtschaftlich erfolgreich geführt werden will und allenfalls eine Betriebsübergabe bevorsteht.

Kostenberechnung für Destillate

aus der Sicht als "Kleinproduzent" als Kunde beim Lohnbrenner

	Variable Grössen	Material Preise
Obstart	Pflaume/Zwetschge	
theoretische Ausbeute	5.3 %	
Menge	100 kg	
Preis für Verarbeitungsrohstoffe/kg	1 CHF	
%vol trinkfertiges Destillat	40 %	
Flaschen-Grösse	0.5 Liter	
Lohnansatz/Akh	28 CHF	
Brenn-Lohn	8 CHF/l	
Wegstrecke Betrieb-Brennerei	50 km	
geschätzter Zeitaufwand für Verkauf 1 Flasche	5 min	

Case Postale 65
2852 Courtételle
T 41 32 420 74 20
F 41 32 420 74 21
info@frii.ch
www.frii.ch

Fondation
Rurale
Interjurassienne
COURTEMELON LOVERESSE

INFORAMA
BILDUNGS-, BERATUNGS- UND TAGUNGSZENTRUM
Fachstelle für Obst und Beeren

Die Gesamtkosten von Destillaten lassen sich mit der Excel-Tabelle einfach berechnen, um kostendeckende Preise erzielen zu können.



INFORAMA Beratung, Max Kopp, Tel. 031 636 12 93, max.kopp@vol.be.ch
erschienen im Berner Obst vom Juni 2018.

Victor Egger, Fondation rural interjurassienne FRIJ, Courtemelon, 2852 Courtételle
victor.egger@frii.ch