

Kosten in der Weinbereitung

Ergebnisse der AGRIDEA Untersuchungen

- **Kostenstufen**
- **Chargengrößen und Mengeneffekte**

Plan des Vortrages

Modellrechnungen

Mengeneffekte

Ergebnisse der Untersuchungen

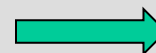
Methodik

Methodik

Modellrechnungen

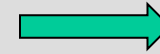
Mengeneffekte

Ergebnisse der
Untersuchungen
Methodik



	Untersuchung	Modellrechnung
Bewertung der Investitionen (Bau, Maschinen)	Verkehrswert, Ist-wert	Neuwert, Preislisten
Abschreibungsrate (Dauer)	Technische Bewertung	Norm
Nutzung	Effektive Nutzung (h., hl.)	Norm
Arbeitskosten	Effektive Löhne (angestellte), Vergleichswerte (Familie) 36.55 Fr./h.	Lohnansatz 60 Fr./h (ART ausser Landwirtschaft)

Erhebungen



Modellrechnungen
Mengeneffekte
Ergebnisse der Untersuchungen
Methodik

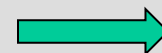
Kostenberechnungen bei 30 Betrieben in 2002.

Anpassung an die Teuerung (2008). Jede Kostenstellung einzeln.

Validierung der Resultate durch neue Untersuchungen.

Entwicklung von Modellen für Kleinmengen (Lohnkelterung)

Ergebnisse der Untersuchungen



- Modellrechnungen
- Mengeneffekte
- Ergebnisse der Untersuchungen
- Methodik

Resultate modular berechnet und nach Betriebsgrösse eingeteilt

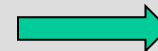
	Betriebe bis 1'000 hl	1'000 – 10'000 hl	Über 10'000 hl
Annahme und Kelterung	+	+	+
Weinpflege	+	+	+
Abfüllung	2 Varianten	+	+
Lagerhaltung		+	-
Verkauf	2 Varianten	+	-

Betriebe bis 1'000 hl.

Modellrechnungen

Mengeneffekte

Ergebnisse der
Untersuchungen
Methodik



Von der Traube bis zum fertigen Wein
(Annahme, Kelterung, Weinpflege)
Ohne Traubenwert !

2 Fr./l

Davon

Handarbeit

30%

Abschreibungen

36%

Zinsanspruch

13%

Betriebe bis 1'000 hl.



- Modellrechnungen
- Mengeneffekte
- Ergebnisse der Untersuchungen
- Methodik

Abfüllung und Flaschenlagerung
(ohne Glas, Etiketle, Zapfen, usw.)

Einfach, tradizionnel

Modern

0.70 Fr./Fl.

1.20 Fr./Fl.

Unterschiede

Maschinen

Einzelne, einfache

Kette

Etiketten

Leimetiketten

Selbstklebe

Gebäude

Nat. Keller, Schopf

Kühlraum

Investitionen

tief

hoch

Bei den modernen Anlagen mit hohen Investitionen, sind grosse Mengeneffekte festzustellen

Betriebe bis 1'000 hl.



Modellrechnungen
Mengeneffekte
Ergebnisse der Untersuchungen Methodik

Vermarktung

Markterhaltung Marktausdehnung

1.45 Fr./Fl.

2.20 Fr./Fl.

Inklusiv: Verkaufslokal (Caveau), Ausschankwein (zu Gestehungskosten), Werbung, Fakturierung, Kundenbetreuung).

Ohne verrechnete Degustationen und Aperos.

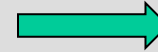
Unterschiede vor allem bei der Handarbeit (investierte Zeit festzustellen).

Zusammenfassung

Modellrechnungen

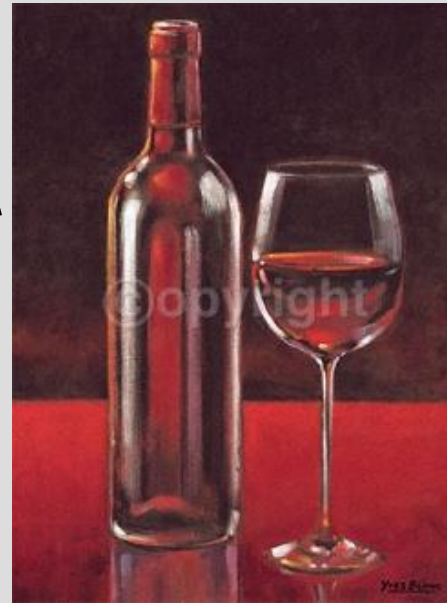
Mengeneffekte

Ergebnisse der
Untersuchungen
Methodik



Traube 4 Fr./kg, Glas, usw 1.50 Fr.

9.15 – 10.40 Fr.



Glas, Zapfen, Etiketle

Verkauf 1.45 – 2.20 Fr.

Abfüllung, Lagerung 0.7 – 1.2 Fr.

Weinbereitung 1.50 Fr.

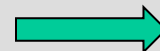
Traubenwert

Weitere Ergebnisse

Modellrechnungen

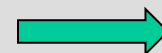
Mengeneffekte

Ergebnisse der
Untersuchungen
Methodik



	Betriebe bis 1'000 hl	1'000 – 10'000 hl	Über 10'000 hl
Annahme und Kelterung	0.90 Fr./l.	0.45 Fr./l.	0.40 Fr./l.
Weinpflege	1.10 Fr./l.	0.70 Fr./l.	0.50 Fr./l.
Abfüllung	0.70 – 1.20 Fr./Fl.	0.45 Fr./Fl.	0.30 Fr./Fl.
Lagerhaltung		0.10 Fr./Fl.	
Verkauf	1.45 – 2.20 Fr./Fl.	1.10 Fr./Fl.	

Technische Ergebnisse



Modellrechnungen

Mengeneffekte

Ergebnisse der
Untersuchungen
Methodik

Kelterung unter 1'000 hl (Durchschnitt 400 hl.), moderne Anlage

Investitionen

Gebäude	510'000 Fr.
Maschinen	290'000 Fr.
Fässer	240'000 Fr.
Total	1'040'000 Fr.

Zeitaufwand

Weinbereitung	1.8 h./ hl.
Weinbereitung	1.35 h / 100 Fl.
Abfüllung + Lagerung	1.0 h./ 100 Fl.
Verkauf (Ausbau)	2.14 h./ 100 Fl.
Total	4.5 h./ 100 Fl.

Weitere Zahlen in der Broschüre

Mengeneffekte

Gruppe 0 – 1'000 hl. (Durchschnitt 400 hl.)

2 wichtige Faktoren

- a) Gesamtvolumen
- b) Anzahl verschiedene Weine (Spezialitäten)

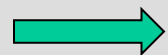
—————> Fassgrösse (Preis, Anzahl Analysen, usw.)

Im Durchschnitt 3'500 l./Wein (Gesamtvolumen / Anzahl Untersch. Weine).

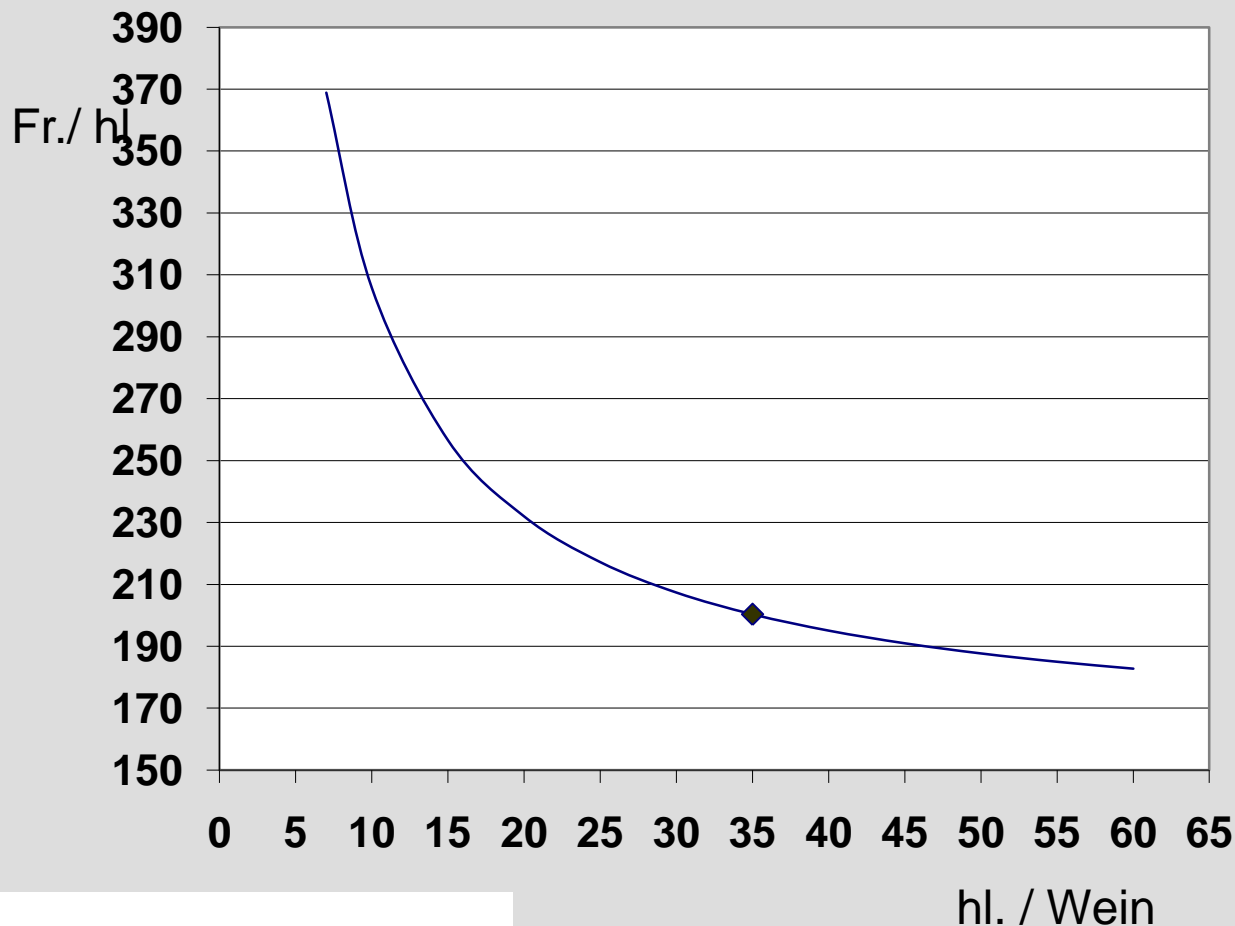


Modellrechnungen
Mengeneffekte
Ergebnisse der Untersuchungen
Methodik

Mengeneffekte, Weinbereitung



- Modellrechnungen
- Mengeneffekte
- Ergebnisse der Untersuchungen
- Methodik



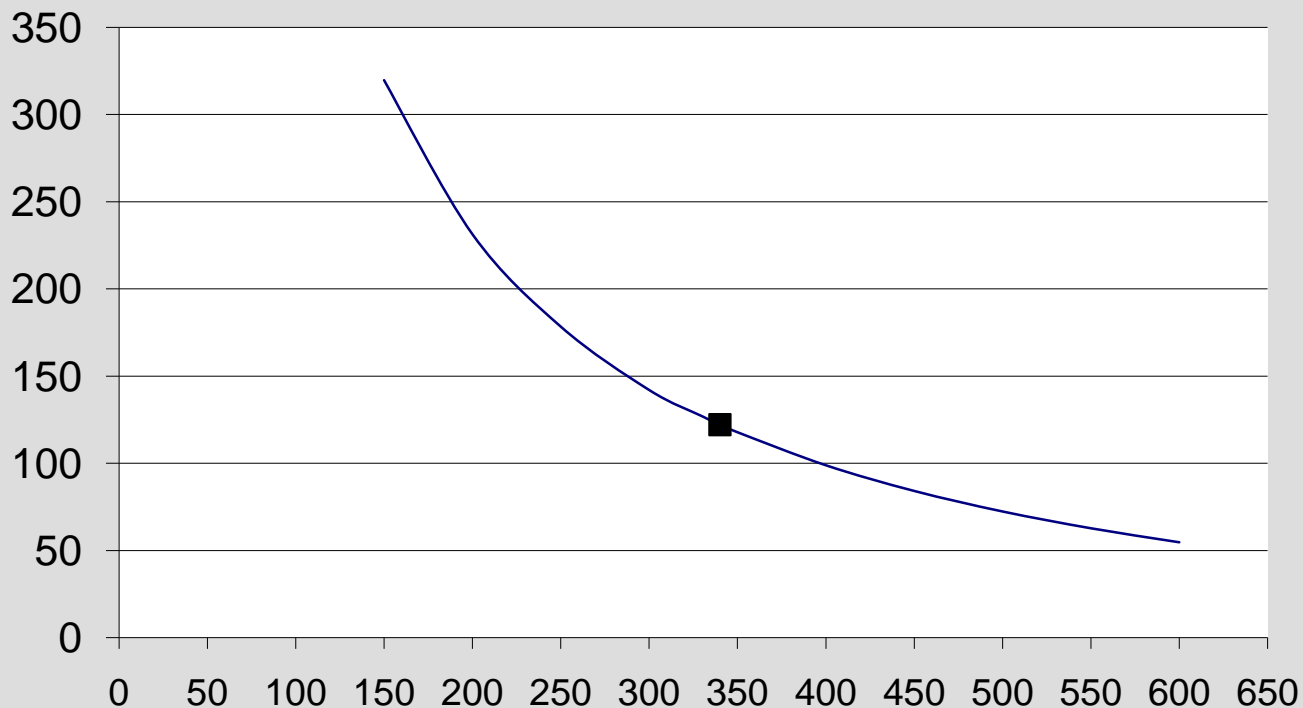
$$\text{Kosten/hl} = 1475/\text{Vol} + 158$$

Gültigkeit, 7 – 60 hl

(3.70 – 1.80 Fr./l)

Mengeneffekte, Abfüllung + Lagerung (modern)

Fr. / 100 Flaschen



14 Hunderte von Flaschen

Modellrechnungen

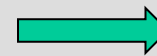
Mengeneffekte

Ergebnisse der
Untersuchungen
Methodik

Kosten/ 100 Fl. = $53'000/\text{Anz} - 34$

Gültigkeit, 15'000 – 60'000 Fl.

(3.20 – 0.55 Fr./ 100 Fl.)



Modellrechnungen

Mengeneffekte

Ergebnisse der
Untersuchungen
Methodik

Modellrechnung

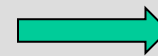
Zweck

Beispiele für die Abrechnung an Dritte (ähnlich ART Tarif)

Grundlage

Neuwert vom Material, Nutzungsdauer, usw. Nach ART Daten oder in analog zu ART.
Handarbeit 60 Fr./h.

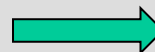
Raumbedarf nach Maschinengrösse, Miete 14 Fr./ m3 und Jahr



- Modellrechnungen
- Mengeneffekte
- Ergebnisse der
- Methodik

Beispiel, Presse 8 hl.

Jährliche, fixe Kosten			
Abschreibungen	Preis/Nutzungsdauer pro Jahr	22'000 Fr./15	1'466 Fr./ Jahr
Zinsanspruch	Preis * 0.6 * Zinsfuss	22'000 * 0.6 * 3.5%	462 Fr./ Jahr
Raummiete	Raumanspruch * Mietzins	8 m3 * 14 Fr./m3	112 Fr./ Jahr
Fixe Kosten			2'084 Fr./ Jahr
Kosten pro Stunde	15 Stunden / Jahr	2'084 / 15	27.80 Fr./ h.
Reparaturen	Preis * Reparaturfaktor/Nutzung	22'000 / 2'000 * 1	11.00 Fr./h
Wartung	1 Stunde nach 10 Stunden	1/10 * 60 Fr. / h.	6.00 Fr./h
Total Kosten			44.80 Fr./ h
Entschädigungsansatz	10 %	44.80 + 10%	49.30 Fr. h
Kosten pro Presse	Presse zu 3.5 Std.	49.40 * 3.5	172 Fr. /Presse

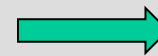


Modellrechnungen
Mengeneffekte
Ergebnisse der Untersuchungen
Methodik

Traubenmühle, Abbeeren	1800 kg	7.75 Fr./ Tonne	14 Fr.	0.5 h
Bottich, Maischegärung	1750 l	0.34 Fr. / l	604.70 Fr.	11
2 Mal Umpumpen	1750 l	0.02 Fr. / l.	34.50 Fr.	2
Abstechen	1750 l	0.01 Fr./l.	17.25 Fr.	1
Pressen	.	172 Fr./Presse	172 Fr.	4.5
Umziehen	1350 l.	0.02 Fr./l.	23.30 Fr.	0.2
Vorfiltrieren	1300 l.	0.06 Fr./l.	82.70 Fr.	4.5
Weinpflege	Strom, Gas, Hilfsmittel		250 Fr.	30
Endfiltration	1275 l.	0.09 Fr./l.	116.40 Fr.	5
Abfüllung	1'700 Fl	0.10 Fr./Fl	161 Fr.	10
Etikettieren	1'700 Fl	0.03 Fr./Fl	49.80 Fr.	5
Flasche, usw.	1'700 Fl	1.50/ Fl.	2'550 Fr.	
Total			4'067 Fr.	73.7 h
Kosten pro Fl.		4'067+73.7*60	8489/1700	5.00

Von der Traube bis zur fertigen Flasche, Rotwein

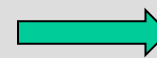
Rebbautagung, Twann 2011



Modellrechnungen
Mengeneffekte
Ergebnisse der
Methodik

Barriqueausbau, 1 Barrique

Jährliche, fixe Kosten			
Gebäudebaschreibungen	Wert, 1'600 Fr./Barri, 33 J	1600 Fr./33	48.50 Fr./ Jahr
Maschinenabschreibungen	Wert, 170 Fr./Barri, 10 J	170 Fr./10	17.00 Fr./ Jahr
Zins Gebäude	60% von Neuwert, 3%	$16000 * 0.6 * 0.03$	28.80 Fr./ Jahr
Zins Maschinen	60% von Neuwert, 3%	$170 * 0.6 * 0.03$	3.05 Fr./ Jahr
Fixe Kosten			97.35 Fr./ Jahr
Versicherungen und Diverses			23.70 Fr./ B.
Reparaturen + Unterhalt			13.65 Fr./B
Arbeitsaufwand	1 Stunde nach 10	$1/10 * 60 \text{ Fr. / h.}$	169.20 Fr./B
Barrique + Analysen	Barrique für 4 Weine	1098/4	274.50 Fr./B
Total Kosten			578.40 Fr./ B
Entschädigungsansatz	10 %	$578.40 + 10\%$	636.25 Fr. B
Kosten pro Liter	Barrique zu 225 l .	$636.25/225$	2.83 Fr. /l



Modellrechnungen
Mengeneffekte
Ergebnisse der Untersuchungen
Methodik

Danke für Ihre Aufmerksamkeit



Fragen ?