

# Bäuerliche Direktvermarktung

Michael Hölzl – Referent für Direktvermarktung



# Bäuerliche Direktvermarktung

! Direktvermarktung ist der Verkauf von Produkten, welche aus **eigenen Rohstoffen** hergestellt worden sind. !

- Produzent = Vermarkter
- Verkauf der Produkte erfolgt
  - Auf eigenen Namen
  - Auf eigene Rechnung
  - **Auf eigene Verantwortung**
- Vielfalt an Vermarktungsmöglichkeiten

# Trends im Lebensmittelbereich?



# Trends im Lebensmittelbereich?

- Regionalität
- Qualität
- Transparenz
- Ehrlichkeit – Vertrauen
- → Kernelemente von Direktvermarktung



# Chance Direktvermarktung

- gute Nachfrage
- Steigerung der Wertschöpfung
- Wertschätzung
- Preis wird „selbst“ gemacht



# Vergleich Jahrling – Händler oder Direkt

## Händler

Lebendgewicht: 450kg  
Schlachtgewicht: 240kg  
Preis: € 5,09/kg  
Erlös: € 1.220

## Direktvermarktung

Lebendgewicht: 450kg  
Schlachtgewicht: 240kg  
Verlust durch Reifung 5%  
Verlust beim Zerlegen 20%  
Fleisch zum Verkauf: 180 kg  
Verkaufspreis: 12€/kg  
Einnahmen: € 2.160  
Schlachtung + Zerlegung: € 250  
Erlös: € 1.910

## Vergleich Erlös

Händler: € 1.240  
Direktvermarktung: € 1.910  
Mehrerlös Direktvermarktung: € 690

# Rechtliche Rahmenbedingungen

- Gewerberecht
- Sozialrecht
- Steuerrecht
- Hygienerecht
- Lebensmittelkennzeichnung
- Maß- und Eichgesetz



# Gewerberecht - Gewerbeordnung

- „Spielregeln“ für Gewerbebetriebe
- Land- und Forstwirtschaft Großteils ausgenommen
- Urprodukteverordnung
- Charakter der Landwirtschaft muss erhalten bleiben
- eigene Rohstoffe
  - mind. 51% der Zutaten bei Be- und Verarbeitete Produkte
  - 100% bei Urprodukte (Ausnahme Pflanzliche Urprodukte)
  - Ausnahme häusliche Nebenbeschäftigung
- Zusammenarbeit mit Gewerbe möglich
- Verabreichung und Ausschank = Gewerbe
  - außer Almausschank bzw. Hofschank/Buschenschank

# Urprodukteverordnung - Beispiele

## Urprodukt

- Milch
- Joghurt
- Masthuhn
- Schweinehälfte
- Rinderviertel
- Eier
- Erdäpfel
- Bergkäse
- Butter
- Apfelsaft,.....

## Be- und Verarbeitetes Produkt

- Kakaomilch
- Fruchtjoghurt
- Zerlegtes Fleisch
- Speck
- Würste
- Nudeln
- Erdäpfelsalat
- Schnittkäse
- Aufstriche
- Essig



**In der Urprodukteverordnung ist geregelt, welche Produkte als Urprodukt gelten**



# Sozialrecht / Sozialversicherung

- Aufzeichnung und Meldung von Be- und Verarbeitung
  - Anmeldung spätestens nach 1 Monat
- jährliche Umsatzmeldung
  - Meldefrist bis 30. April
- Freibetrag von € 3.700,00
- Zusätzliche Abgaben fallen je nach Gewinn an
- Gewinn = 30% vom Umsatz (pauschale Berechnung)
- Beitrag= ca. 25% vom Gewinn → ca. 8,5 % vom Umsatz
- Einberechnung in Produktpreis

# Steuerrecht

## Umsatzsteuer:

- Steuersätze 10% an Privatperson  
13% an Unternehmer
- Umsatzsteuer bleibt bei Pauschalierung am Betrieb

## Einkommenssteuer:

- Aufzeichnung und Meldung von Be- und Verarbeitung
  - Landwirtschaftliches Nebengewerbe
- Einkommen > 11.000€ → Einkommenssteuer
- Gewinn = 30% vom Umsatz (pauschale Berechnung)
- Abgaben werden anhand von Gewinn berechnet
- Umsatz über 33.000€/Jahr → Betrieb steuerlich gewerblich

# Steuerrecht

## **Beleg- und Registrierkassenpflicht:**

- Bei Be- und Verarbeitete Produkte zu beachten
- Belege sind ab ersten € notwendig
- Zwei Grenzen für Registrierkassapflicht
  - € 15.000 Umsatz/Jahr (inkl. Einheitswert x 1,5)
  - € 7.500 Barumsatz/Jahr
- Ausnahmen: Kalte Hände Regelung; Almhütten; Selbstbedienungsumsätze

## **Zusatzsteuer:**

- Nur bei bestimmten Getränken (Z.B. Apfelsaft, Schnaps, Likör,...)
- 20% Umsatzsteuer
- Differenz von 7% oder 10% muss abgeführt werden

# Steuerrecht

## ■ Belegbestandteile:

- Name und Anschrift Verkäufer
  - Über 400€ Name und Anschrift Empfänger
- Fortlaufende Rechnungsnummer
- Datum der Leistungserbringung
- Menge und die handelsübliche Bezeichnung der gelieferten Gegenstände
- Rechnungsbetrag mit Mehrwertsteuerausweisung
  - Unter 400€ inkl. ...% Mwst.
  - Über 400€ → Nettobetrag, Mwst., Bruttobetrag
- Rechnung über 400€
  - UID Nummer oder Hinweis „Pausch. Landwirt § 22 (1) UStG 1994“

# Hygienerecht

- Direktvermarkter = Lebensmittelunternehmer
- Eintragung oder Zulassung notwendig (Eintragung automatisch mit LFBIS Nr. vorhanden)
- Verantwortung der Produktsicherheit liegt beim Produzenten
- Nur sichere Produkte dürfen in Verkehr gebracht werden
- Eigenkontrollsystem ist notwendig (Hygienehandbücher)
- passende Räumlichkeiten
- Hygieneschulung (Auffrischung alle 3 Jahre)
- Wasseruntersuchung und Lebensmitteluntersuchungen
- Handbücher mit Infos und Vorlagen für unterschiedliche Produkte
- Kontrollen: (durch Lebensmittelaufsicht oder Veterinäraufsicht)
  - Stichprobenartig bei eingetragenen Betrieben
  - Regelmäßig bei zugelassenen Betrieben

# Lebensmittelkennzeichnung

- Alle verpackten Lebensmittel sind Kennzeichnungspflichtig
- Falsche Kennzeichnung ist häufigster Grund für kostenpflichtige Beanstandungen!!!

## Keine Kennzeichnung notwendig bei:

- Unverpackte Lebensmittel (außer Preis und Allergenkennzeichnung)
- Wenn Produkte vor Kunden, oder nur zur Verkaufserleichterung verpackt wird
- Musteretiketten bei Landwirtschaftskammer erhältlich

<b>Speck geräuchert</b>
Bauch, Karree, Schinken, Schulter, Schopf vom Schwein*
Franz Fleischmann Schlachtgasse 3, 1234 Wurst
1 kg
mindestens haltbar bis TT/MM
gekühlt lagern bei + max. + 9 °C
Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Salz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit bzw. E 250), Gewürze ( <b>Sellerie</b> ), Rauch

# Lebensmittelkennzeichnung

- Kennzeichnung von Lebensmitteln ist EU weit geregelt durch Verbraucherinformationsverordnung (seit 13.12.2014 in Kraft)
- Wichtigste Kennzeichnungselemente
  - Sachbezeichnung
  - Verzeichnis der Zutaten (+Allergenkennzeichnung)
  - Die Menge bestimmter Zutaten (QUIT Regelung)
  - Nettofüllmenge
  - Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum
  - Lagerbedingungen und Gebrauchsanweisung
  - Name und Anschrift des Erzeugers, Verpackers oder Verkäufers
  - Weitere Angaben sind je nach Produkt erforderlich
- Musteretiketten zur Hilfestellung verfügbar

# Maß- und Eichgesetz

- Notwendig wenn nach Gewicht verkauft wird
- Nur geeichte Geräte sind zulässig
- alle zwei Jahre Nacheichung durch akkreditierte Eichstelle
- Tara-Pflicht seit 1.1.2012



# häufige Vertriebswege

- Ab Hof Verkauf
- Bauernladen
- Bauernmarkt
- Wiederverkäufer, Lebensmitteleinzelhandel,...
- Lieferservice z.B. Bauernkiste, Gemüsebox, Genussbox,...
- Onlineverkauf
- Einkaufsgemeinschaften,.....

# Ab Hof Verkauf

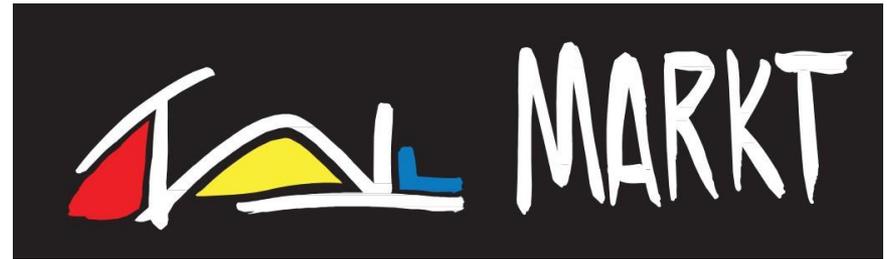


# Bauernladen

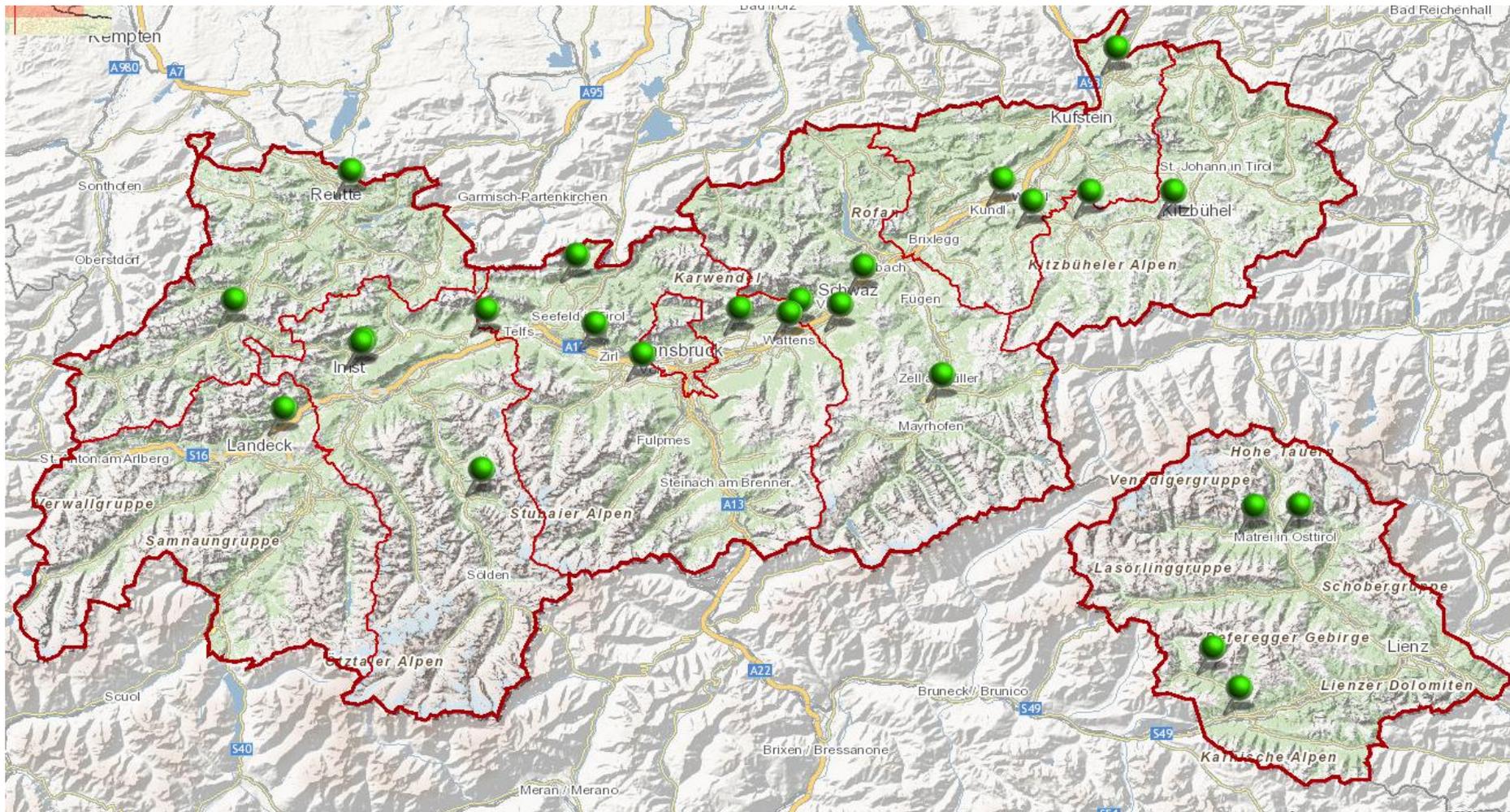


# Talmarkt Matrei - Bauernladen

- Eröffnung 12.12.2014
- 100 Lieferanten
- Genossenschaft
- Café ist im Laden integriert
- noch Potential für weitere Lieferanten
- [www.talmarkt.at](http://www.talmarkt.at)



# Bauernläden



# Bauernmarkt



# Stadtmarkt Lienz

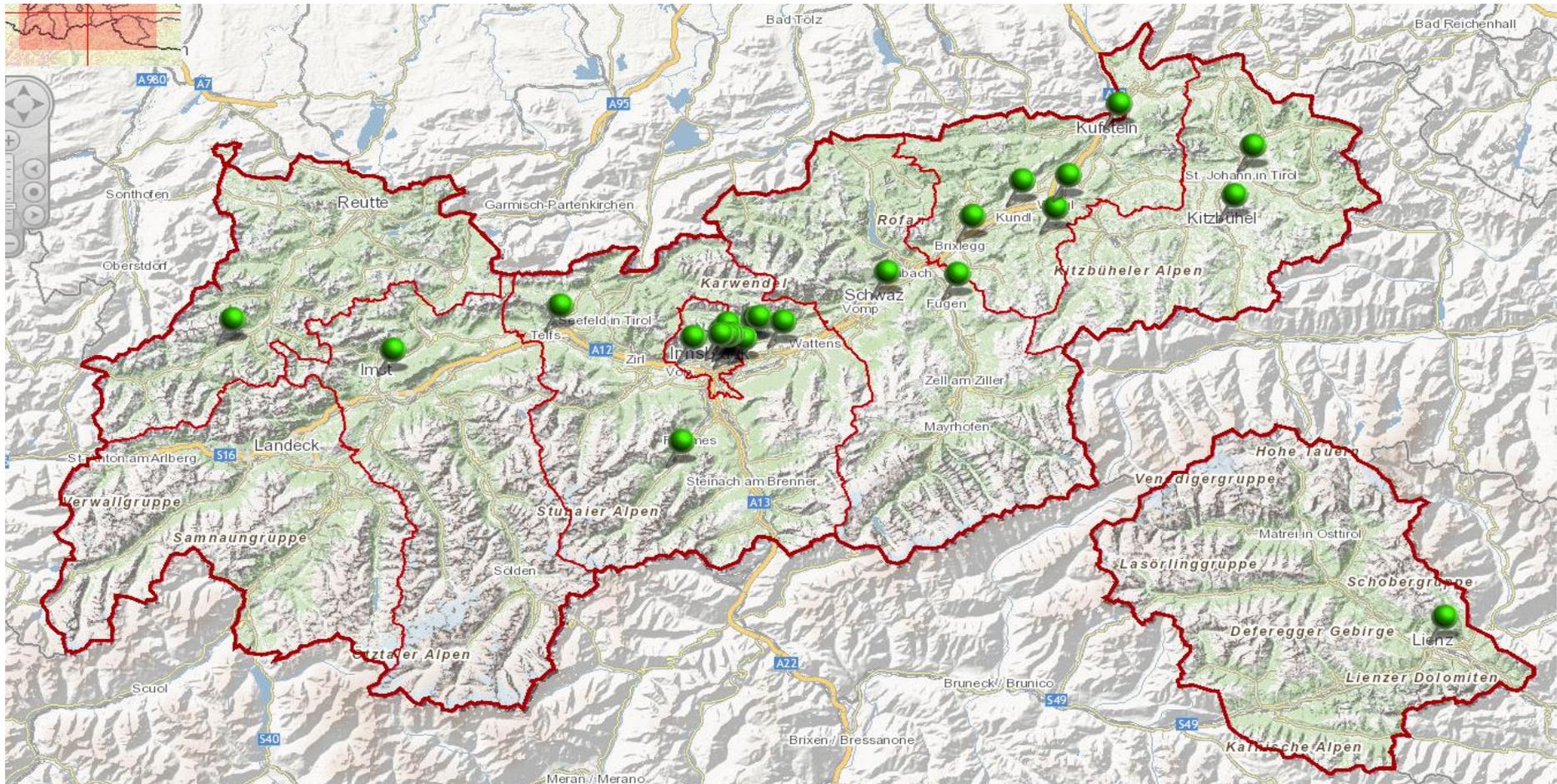
- 17 Anbieter
- Bäuerliche und gewerbliche Betriebe
- FR 13:00 – 18:00 Uhr  
SA 08:30 – 12:30 Uhr
- Abwicklung über  
Stadtgemeinde Lienz  
Stadtmarketing
- [www.stadtmarkt-lienz.at](http://www.stadtmarkt-lienz.at)



STADTMARKT LIENZ



# Bauernmärkte



# Zustellservice



# Bauernkiste

- Lieferservice - Hauszustellung
- Gemeinsame Verpackungs- und Versandstelle
- Lieferung einmal pro Woche
- Ca. 500 Kisten im Gebiet Innsbruck
- 27% Aufschlag
- Ca. 30 bäuerliche Lieferanten
- Zwei Standorte in Tirol



# Lebensmitteleinzelhandel



# Gastrohandel



# HOGAST

3.000 Mitglieder

2,2 % der gemachten Umsätze beträgt Vermittlungsgebühr

Anmeldung für die Plattform unter:

**[www.hogast.at/regio/bewerbung](http://www.hogast.at/regio/bewerbung)**

Ansprechpersonen:

Julia Griesmayer T : +43 (0)6246 8963 155

Abelina Bendl T: +43 (0)6246 8963 171

hogast

# Gastronomie



*Das Schindler*

# Food Coop's



Food Coop Speisekammer  
Schwaz



Food Coop Bauernmarkt  
Vomperbach

BareFOOD

Food Coop Bare Food Innsbruck



Food Coop Kooperation zum  
Fruchtgenuss Innsbruck

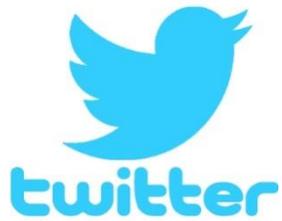
# Buffets



# Verkaufsautomaten



# Social Media



# Produktpreise an Endverbraucher

▪ Bauernbrot/kg	3,50 - 5,00 €
▪ Butter/kg	12,00 -15,00 €
▪ Bergkäse/kg	15,00 - 20,00 €
▪ Naturjoghurt/kg	2,80 - 5,00 €
▪ Marmelade/kg	16,00 - 22,00 €
▪ Apfelsaft in Flasche/Liter	2,00 - 3,00 €
▪ Eier Freilandhaltung/Stück	0,35 - 0,45 €
▪ Karreespeck/kg	19,00 - 23,00 €
▪ Kaminwurzeln/Stück	1,20 - 1,50 €
▪ Mischpaket Rindfleisch/kg	11,00€ - 14,00€
▪ Mischpaket Schweinefleisch/kg	7,00€ - 10,00€

# Vertretung der Direktvermarktung in Tirol



- Beratung
- Interessensvertretung



- Verein (Mitgliedschaft)
- Interessensvertretung
- Gemeinsame Marke
- Qualitätssicherung und Professionalisierung

# Direktvermarktung in Tirol



4.000  
sporadische  
Direktvermarkter



1.500 mit  
regelmäßiger  
Direktvermarktung

# Überlegungen für Einstieg in Direktvermarktung

- Persönliche und betriebsbezogene Voraussetzungen:
  - Ist die Direktvermarktung Grundsätzlich eine Option am Betrieb (Familienmitglieder, Zeit, Investitionen, Verantwortung)
  - Welche Produkte kann/möchte ich produzieren und vermarkten?
  - Vorhandene Arbeitskapazitäten
  - Notwendige Räumlichkeiten
  - Vermarktungsmöglichkeiten/Bedarf
  - Kontakt und Transparenz zum Kunden
  - laufende Aus- und Weiterbildung
  - Hohes Maß an Qualitätsbewusstsein
  - Ganze Familie sollte zur Entscheidung miteinbezogen werden



[www.chance-direktvermarktung.at/](http://www.chance-direktvermarktung.at/) [www.gutesvombauernhof.at](http://www.gutesvombauernhof.at)

[www.lk-tirol.at](http://www.lk-tirol.at)

[www.verbrauchergesundheits.at](http://www.verbrauchergesundheits.at)

[www.tirol.lfi.at](http://www.tirol.lfi.at)

# Aus- und Weiterbildung

- Landwirtschafts- und Hauswirtschaftsschulen – Wahlmodul
- Einschlägige Kurse zu verschiedenen Themen
  - Milchverarbeitung, Marketing, Fleisch, Kennzeichnung,...
- Kurse, welche bekannt sind werden vom Referat Direktvermarktung ausgesendet – E-Mail Verteiler
- Hygieneschulung ist verpflichtend
- Allergenschulung bei mündlicher Auskunft auch verpflichtend
- **Zertifikatslehrgang Direktvermarktung – Start im Herbst 2020**
  - 16 bzw. 17 Tage
  - Rechtliches, Marketing, Persönlichkeitsbildung
  - Mit LFBIS Nr. geförderter Teilnahmebeitrag

# Wichtige Kontaktdaten

Themenbereich	Person	Durchwahl
Direktvermarktung Grundberatung	Michael Hölzl	1504
Gewerberecht, Lebensmittelrecht	Mag. Maria Joas	1204
Sozialrecht, Arbeitsrecht	Mag. Nicole Haas	1203
Steuerrecht	Mag. Berger Alexander	1205
Obstverarbeitung	Ing. Ulrich Jakob Zeni	1507

Telefon: 05 92 92 + Durchwahl

E-Mail: [vorname.nachname@lk-tirol.at](mailto:vorname.nachname@lk-tirol.at)