



Wie berechne ich Einzelstücke im Fleischdirektverkauf?

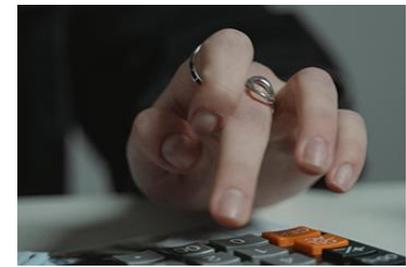
30.01.2024, 8.30-9.00 Uhr

Manuela Isenschmid-Huber

Ablauf

- Begrüßung
- Fallbeispiel
- Facts
- Berechnungs-Tool agridea anschauen
- Fragen

Fallbeispiel



Erika Muster hat öfters die Anfrage für kleinere Mischpakete. Ihr Metzger stellt Mischpakete ab 10 kg zusammen.

Entweder stellt sie kleine Mischpakete selbst zusammen oder sie beginnt mit dem Verkauf von Einzelstücken.

Wie teuer müssten die Einzelstücke angeschrieben sein, damit der Mehraufwand finanziell abgedeckt ist? Das möchte Sie herausfinden.

Der Verkauf von Mischpaketen hat sich bewährt – doch...

Das Konsumverhalten auf einem Blick

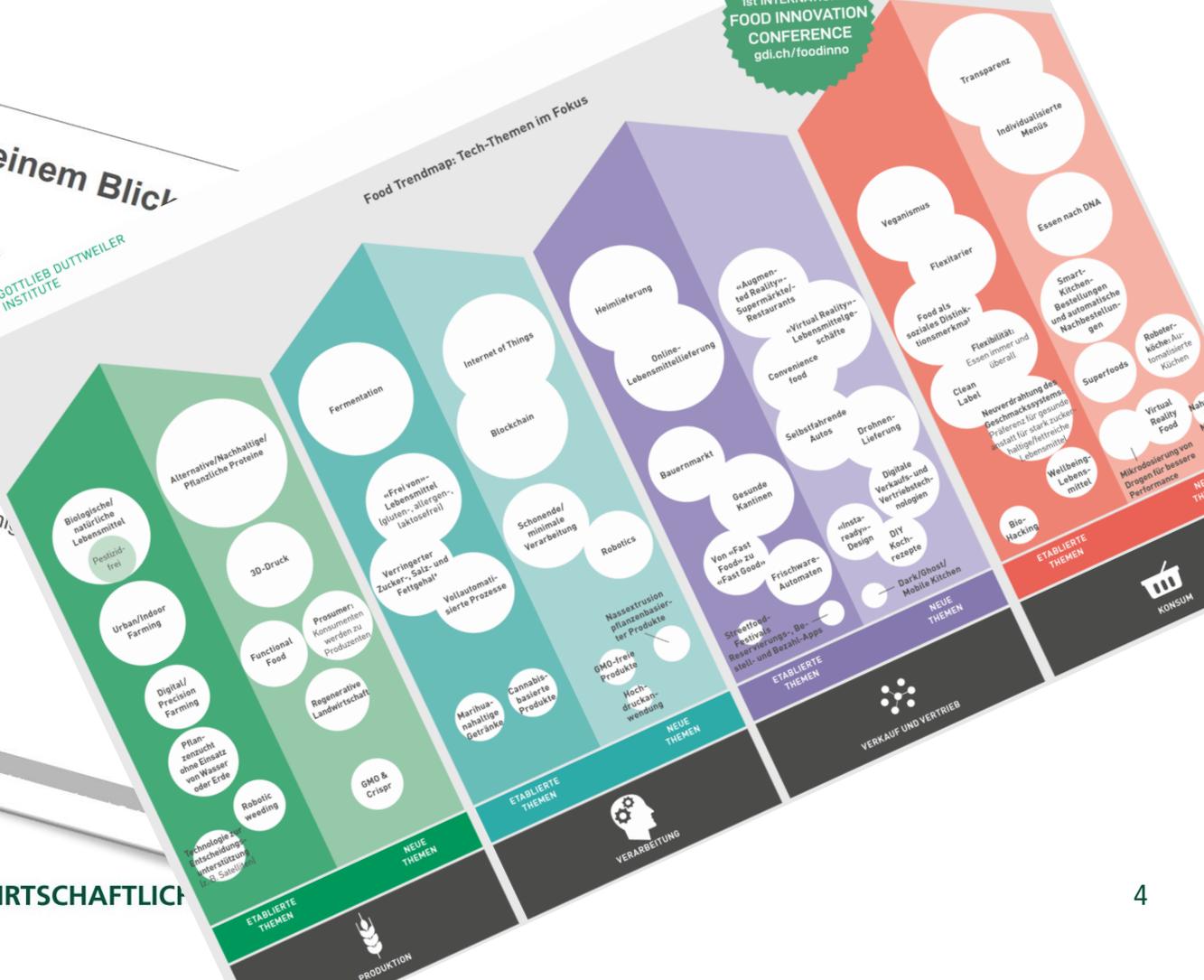
- Hohe Inflation schmälert aktuell die Kaufkraft
- Bei Lebensmitteln wird mit am meisten
 - ✓ Mehr Aktionsware
 - ✓ Weniger Markenprodukte
 - ✓ Mehr im Discount
 - ✓ Verzicht auf bestimmte Lebensmittel
- Höherpreisige Produkte und Geschäfte sind weniger beliebt

Weiterhin Nachholbedarf in anderen Bereichen

GDI GOTTLIEB DUTTWELTER
INSTITUTE

Food Trendmap: Tech-Themen im Fokus

1st INTERNATIONAL
FOOD INNOVATION
CONFERENCE
gdi.ch/foodinno



zusätzliche, flexible Vermarktungsformen sind gefragt

- Einzelstücke bieten die Möglichkeit **kleinere Mengen** auf einmal einzukaufen
- Kund: innen wählen selber die Grösse der **Portionen** und die Fleischstücke
- Kund: innen können **mehrere Anbietende und deren Angebot** berücksichtigen

Viel Arbeit, kein Nutzen?!?

- Wer Einzelstücke anbietet, der soll an der **zusätzlichen Dienstleistung verdienen**.
 - Es soll eine **Win-Win-Situation** entstehen.
 - **Genaueres Kalkulieren** ist angezeigt.
-
- Angst, nicht alles zu verkaufen, sollte in einer Testphase überprüft werden.

Berechnungstool von agridea

- **Schritt 1: Berechnung eines Mischpakets** unter Berücksichtigung der aktuellen Aufwände
 - Strom, Rohstoffe und Verpackungsmaterial sind teurer geworden
- **Schritt 2: Fleischstücke** eines geschlachteten Tiers **wiegen** (als Referenzwerte)
- **Schritt 3: Einzelstück-Berechnung**

...wir wechseln ins Excel

Tool downloaden

[Direktvermarktung,
Preiskalkulation - AGRIDEA
\(abacuscity.ch\)](#)



17_H_gemäss					
Name, Vorname		Jahr		2022	
Grunddaten					
Beschreibung		Einzelstückverkauf			
Label		Natura Beef			
Tier		TVD No 121452126			
Tierart		Rind, Ochse		Lebendgewicht in kg (LG) 380.00	
Handelsklasse		C		Taxierung 3 Schlachtgewicht in kg (SG)	
Warenwert Tier beim Verkauf über üblichen Handelskanal					
Schlachtausbeute		50 - 52 % des LG		194 kg Schlachtgewicht (SG)	
Fleischausbeute		65.0 %		126 kg verkaufsfertiges Fleisch	
Schlachtviehpreis (SVP)		11.50 pro kg SG		SG x SVP 2'229 CHF	
Labelprämie		CHF 0.60 pro kg SG		CHF oder pauschal 116.28 CHF	
Transportkosten		CHF 250.00 pauschal		-250 CHF	
Erlös beim Verkauf an Handel oder Metzgerei				CHF 2'094.98	
Warenwert bei Verkauf in Einzelstücken					
	Normwert kg	effektiv kg	Normwert CHF pro kg	effektiv CHF pro kg	Total CHF
Filet	2.872	2.500	90.00	85.00	212.50
Entrecote	7.960	7.200	60.00	60.00	432.00
Huft	6.729	6.100	68.00	65.00	396.50
Huftdeckel	1.970	1.750	53.00	53.00	92.75
Hohrücken	3.447	3.350	45.00	45.00	150.75
Plätzli al la Minute, Nuss	6.155	5.850	40.00	40.00	234.00
Plätzli al la Minute, Bäggli	7.714	7.430	40.00	40.00	297.20
Saftplätzli, Fisch	3.775	3.550	36.00	36.00	127.80
Saftplätzli, Unterspäite	6.565	6.300	36.00	38.00	239.40
Rollbraten	2.626	2.320	36.00	36.00	83.52
Braten 1. Q.	8.207	8.150	36.00	36.00	293.40
Braten, eher 2. Q.	6.237		32.00		199.58
Siedfleisch	10.833	10.500	19.00	20.00	210.00
Voessen	12.064	11.900	27.00	27.00	321.30
Geschnetzeltes	11.571	11.500	36.00	36.00	414.00
Hackfleisch	14.115	25.000	20.00	20.00	500.00
Hamburger	13.130		27.00		354.52
Wurstfleisch					
Räucherfleisch					
		12.570		20.00	251.40
Total	125.970	125.970			4'810.62
Verkaufsfertiges Fleisch				125.97 kg	
Durchschnittlicher Preis für ein kg verkaufsfertiges Fleisch				38.19 CHF	
Erlös bei Verkauf in Einzelstücken				CHF 4'810.62	
Erlös Beef am Markt ohne Direktverkauf				CHF 2'094.98	
Mehrerlös durch Direktvermarktung 1				2'715.64	
Erlös bei Verkauf von Mischpaketen		28.00 CHF pro kg Fleisch		3'527.16 CHF	
Differenz zu Verkauf in Einzelstücken				1'283.46 CHF	
Mehraufwand für Arbeit		9.00 AKh Stundensatz		252.00	
Mehraufwand Infrastruktur und Energie		50.00 pauschal		50.00	
Gewinn durch Einzelstück-Verkauf CHF				981.46	

1 Deckungsbeitrag: Metzgerkosten, Infrastruktur, Verkauf, Löhne und Marketing

© Quelle: Rita Steiner-Lippuner, Wallierhof, SO, Paula Furrer-Amrein, BBZN Schüpfheim, LU, September 2022

Siehe auch: [Direktvermarktung von Fleisch
url.agridea.ch/DVfLeisch](http://url.agridea.ch/DVfLeisch)

**Danke und auf
Wiedersehen**

