

Milchverarbeitung und Vermarktung im Ökolandbau

Voraussetzungen und Rechtliche Rahmenbedingungen



Marc Albrecht-Seidel
10. November 2017,
Hof Mahlitzsch, Nossen

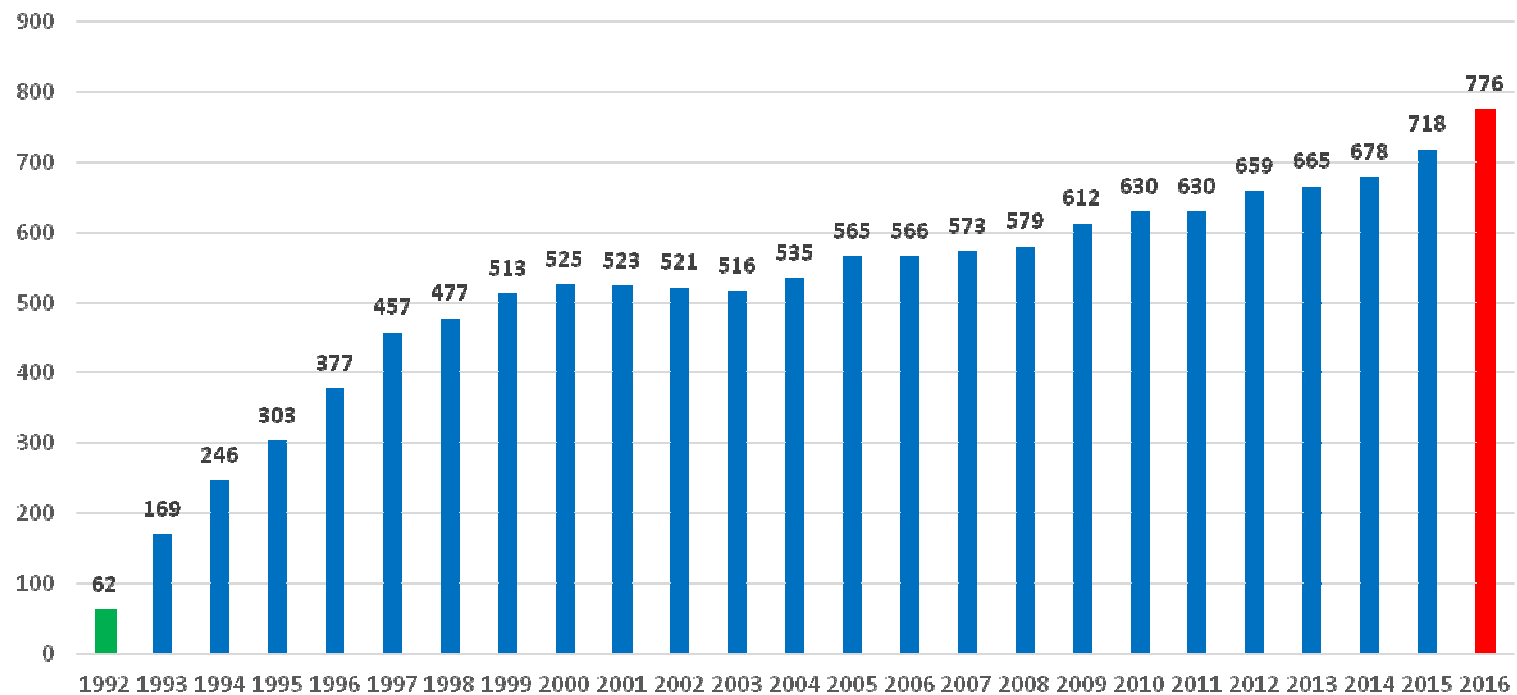
Der VHM e.V.

Die berufsständische Vertretung handwerklicher Käsereien

Von der Idee zum Verband

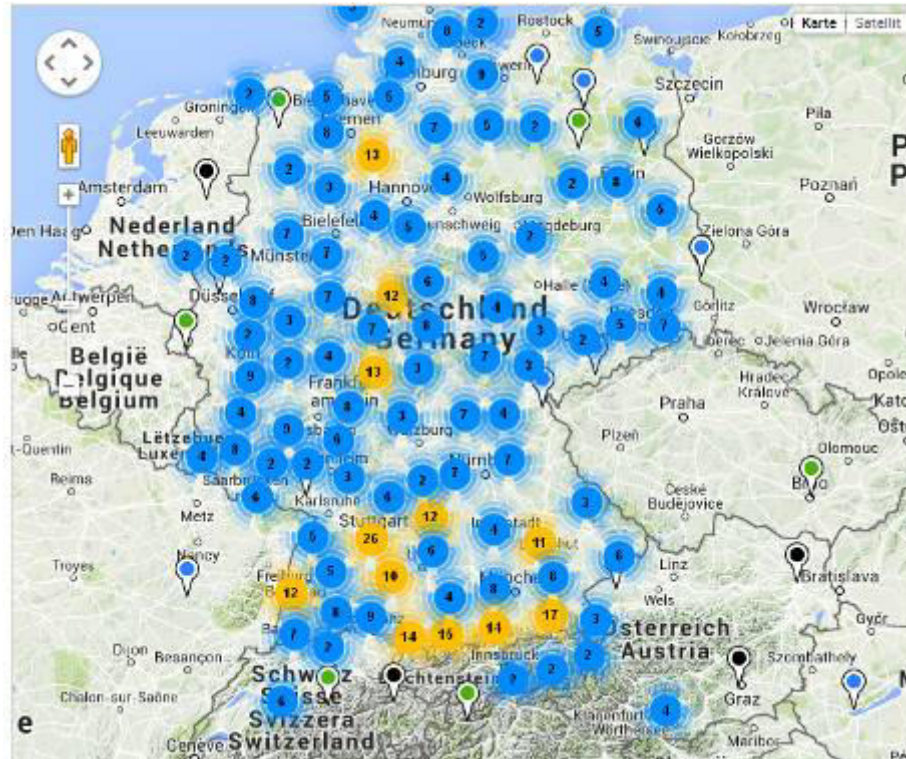
Aus anfangs **60 Gründungmitgliedern im Jahr 1992** ist bis heute ein Verband mit über **750 Mitgliedern**.

Mitgliederentwicklung des VHM



Der VHM e.V.

Die berufsständische Vertretung handwerklicher Käsereien



Von der Idee zum Verband

60 Mitglieder haben 1992 den VHM in Hessen (Deutschland) gegründet.

Inzwischen hat der VHM weltweit über 750 Mitglieder.

In drei Ländern vertritt der VHM als Verband die Interessen der handwerklichen Milchverarbeiter.

Mitgliederzahl: 01.01.2017

Deutschland: 711

Österreich: 31

Luxemburg: 4

Sonstiges Ausland: 30



FACE network

Die europäische Vertretung handwerklicher Käsereien



2007 trafen sich Vertreter aus **Deutschland** und **Frankreich** zu einem ersten Meinungsaustausch.

2013 wurde FACEnetwork offiziell **gegründet**.

Inzwischen vertritt FACE europaweit rund **13.000 Käsereien** in **15 Ländern**.

Hauptziel des Netzwerkes ist der Erhalt der Käsevielfalt Europas



Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

FACEnetwork

42, rue de Châteaudun

75314 Paris Cedex 09, France

e-mail: info@face-network.eu

[Learn more](#)

[Contact us](#)

www.face-network.eu

Käseherstellung

Handwerkliche Milchverarbeitung hat viele Gesichter



Hofkäseereien & Hofmolkereien

In Deutschland gibt es ca.
1.000 Hofverarbeiter,
Tendenz steigend

handwerklich – traditionell – köstlich

HOFKÄSE

Was versteht man unter Hofkäse?



**Käse, der auf
einem Bauernhof
aus vorwiegend
eigenerzeugter
Milch (> 50%)
hergestellt wird.**

www.discoverfarmhousecheese.eu

FACEnetwork
Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network

www.hofkaese.de

Verband für
handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

Gütesiegel

für Hofkäsereien und Käsehandwerk



Hofkäsereien
Hofverarbeiter mit
eigener Milcherzeugung



Käsehandwerk
Hofverarbeiter und
gewerbliche
Milchverarbeiter



Käseherstellung

Handwerkliche Milchverarbeitung hat viele Gesichter



Berg- & Tal- sennereien

Tendenz fallend



Käseherstellung

Handwerkliche Milchverarbeitung hat viele Gesichter



Dorf- käsereien

In Deutschland gibt es ca.
100 mittelständische
Verarbeiter,
Tendenz steigend

Käseherstellung

Handwerkliche Milchverarbeitung hat viele Gesichter



Mobile Käsereien

In Deutschland gibt es ca.
10 mobile Verarbeiter,
Tendenz steigend

Gründe

für das Entstehen einer neuen alten Tradition



Bundesarchiv, B 145 Bild-P010202
Foto: Franke, A. | 1930/1838 ca.

Tradition

Tilsiter, Harzer, Bergkäse

Gründe

für das Entstehen einer neuen alten Tradition



Keine Milcherfassung

In den 80er Jahren gab es vielerorts keine Erfassung für Biomilch

Bis heute gibt es für Büffel,- Schaf- und Ziegenmilch keine oder sehr wenige Molkereien.

Gründe

für das Entstehen einer neuen alten Tradition



Kosten- deckender Milchpreis

**Molkereipreise decken
oft nicht die Milch-
erzeugungskosten**

Gründe

für das Entstehen einer neuen alten Tradition



**Spaß an der
Verarbeitung**

Gewerberecht

Abgrenzung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe



**Gewerbe
oder Land-
wirtschaft?**

Gewerberecht

Abgrenzung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe



Eigene Milch- erzeugung

**Hofkäserei wird als
landwirtschaftlicher
Nebenbetrieb eingestuft,
wenn eigenerzeugte Milch
verarbeitet wird.**

**Es gibt keine Mengen-
oder Umsatzgrenzen.**

Gewerberecht

Abgrenzung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe



Milch- zukauf möglich

Milchzukauf muss geringeren Umfang als eigene Milcherzeugung haben.

Gewerberecht

Abgrenzung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe



Kein geschütztes Handwerk

**Der Beruf des „Milch-
technologen“ ist ein
Industriieberuf und nicht
in der Handwerksrolle
eingetragen.**

**Es gibt keine
Umsatzgrenzen wie bei
Bäckern und Metzgern,
bei deren Überschrei-
tung man Gewerbe wird.**

Gewerberecht

Abgrenzung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe



Vorsicht bei Lohnarbeit

Die Milchverarbeitung für andere Landwirte kann Landwirtschaft bleiben.

Voraussetzungen:

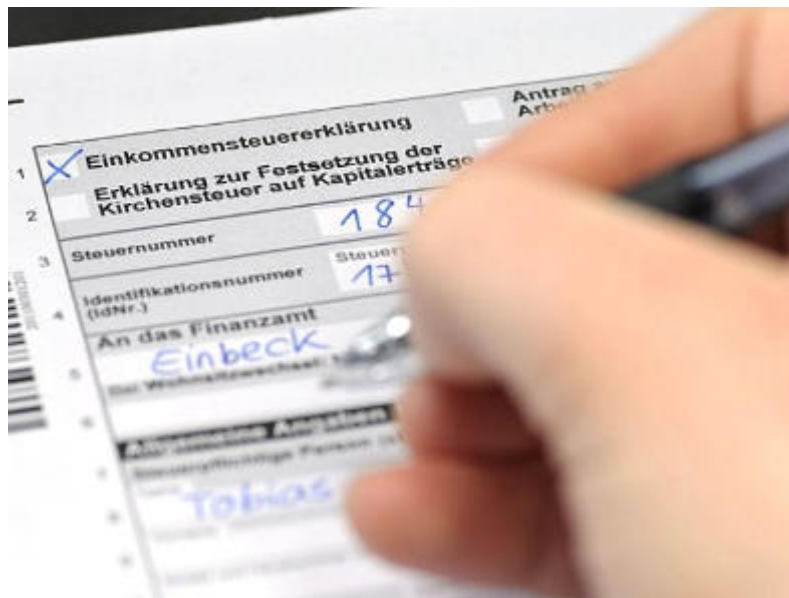
Maximaler Gesamtumsatz aller Lohnarbeiten bleibt < 51.500 Euro netto

und

Anteil am Gesamtumsatz bleibt < 50%

Gewerberecht

Abgrenzung zwischen Landwirtschaft und Gewerbe



Vorsicht: Abfärberegul

Wird ein Nebenbetrieb gewerblich, führt dies zur Gewerblichkeit des Gesamtbetriebes.

Massnahme:

Der Nebenbetrieb sollte aus dem landwirtschaftlichen Betrieb ausgegliedert werden.

Gewerberecht

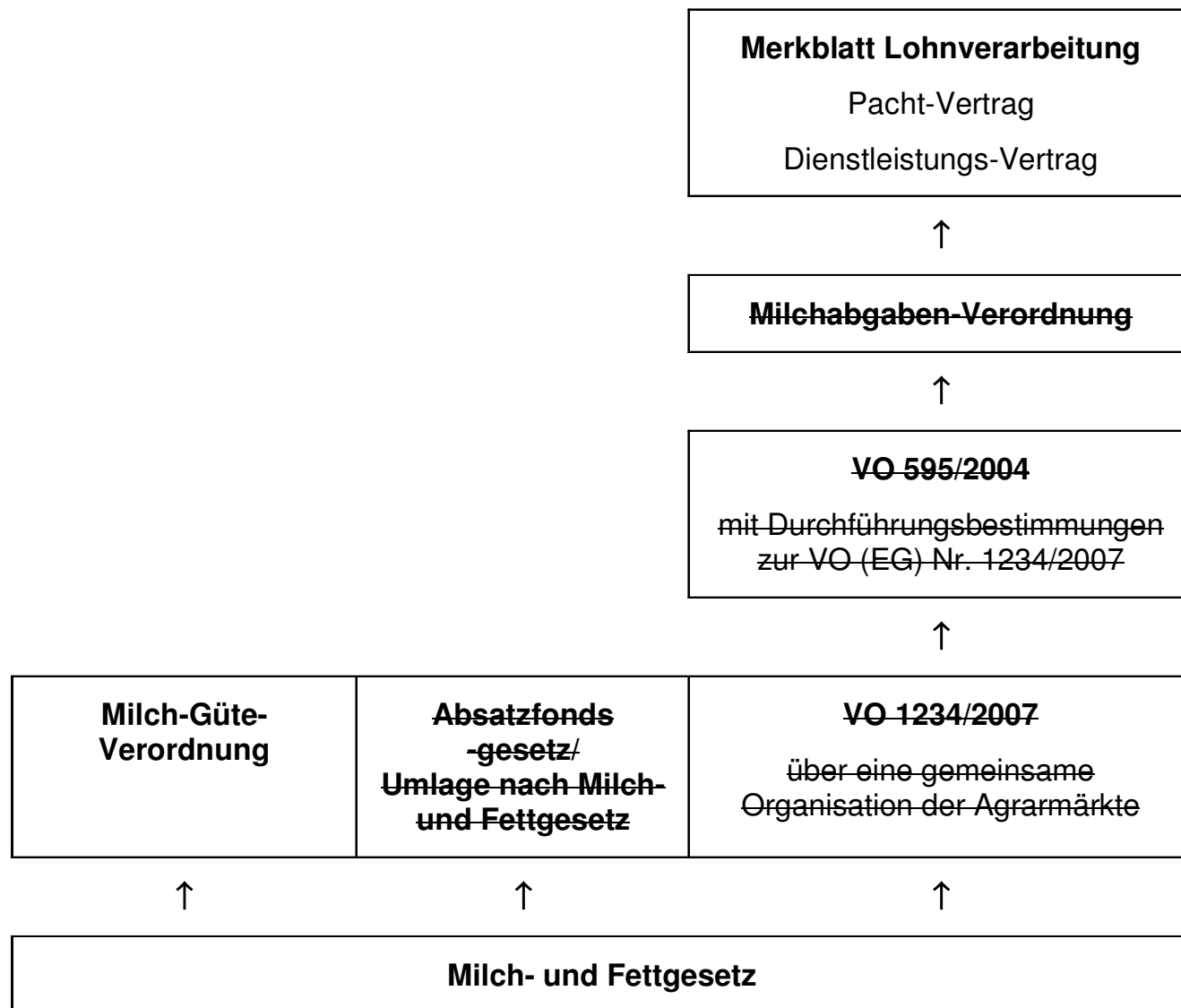
Auswirkungen auf den Nebenbetrieb „Käserei“

	Nebenbetrieb der Landwirtschaft	Gewerbe
Buchführungspflicht	Teilweise	Ja
Umsatzsteuer	Kann mit 10,7% pauschalieren oder Regelbesteuerung wählen	Umsatzsteuerpflichtig bei Umsatz > 17.500,- Euro im Vorjahr
Verwaltungsaufwand für Statistiken, Meldungen	Mittel	Hoch
Sachkunde	Nicht gesetzlich gefordert	Milchsachkunde- Verordnung gilt
Herstellung von Rohmilchprodukten	erlaubt	Inzwischen erlaubt
Sozialversicherung	Innerhalb der Ldw. möglich	In der Regel eigene Sozialversicherung
Förderung	Landwirtschaftliche Förderung	Gewerbeförderung
Baurecht	Privilegiertes Bauen möglich	Privilegiertes Bauen ggf. möglich
Versicherungsschutz	Ldw. Betriebshaftpflicht, BG	Bei Wechsel unbedingt überprüfen



Marktrecht

Milchgüte, Milchquote, Umlagen, Milchzukauf



Marktrecht

Milchgüte, Milchquote, Umlagen, Milchzukauf

Kontrolle der Milchgüte

Nur bei Milchzukauf erforderlich.

Merkmal	Untersuchungs- häufigkeit je Monat	Grenzwert je ml	Abzug Cent/kg
Keimzahl	2	bis 100.000 Klasse 1, darüber Klasse 2	mind. 2
Zahl der somatischen Zellen	2	bis 400.000	mind. 1,5
Fettgehalt	3		
Eiweißgehalt	3		
Gefrierpunkt	1	-0,515 °C	laut Molkerei
Hemmstoffe	2	bei positivem Ergebnis Sperrung	5



Marktrecht

Milchgüte, Milchquote, Umlagen, Milchzukauf



Quotenende 31.03.2015

Durch das Ende der
Milchquote ist die
Kuhmilcherzeugung nicht
mehr eingeschränkt.

Marktrecht

Milchgüte, Milchquote, Umlagen, Milchzukauf



Umlagen

Aktuell gibt es nur noch die Umlage nach Milch- & Fettgesetz zur Finanzierung der Landesvereinigungen

(früher wurden auch Absatzmaßnahmen und Preisberichterstattung über die Umlage finanziert.)

Marktrecht

Milchgüte, Milchquote, Umlagen, Milchzukauf



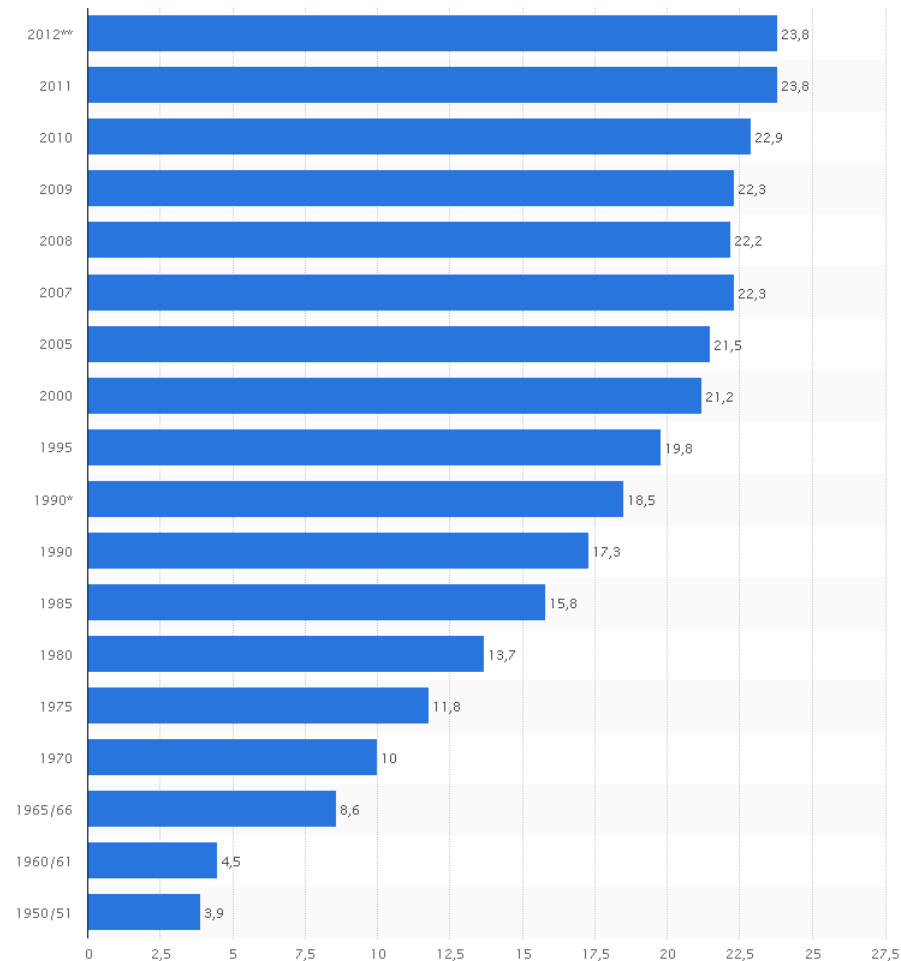
Liefer- verträge prüfen

Liefernde Landwirte sind oft an eine Molkerei gebunden.

Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung

Pro-Kopf-Verbrauch von Käse in Deutschland von 1950 bis 2012 (in kg pro Kopf pro Jahr)



Guter Absatzmarkt

Käseverbrauch steigt
Spezialkäsesegment wächst stärker



Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung



Individuelles Sortiment

Herstellung
nachgefragter
hochpreisiger
Produkte

Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung



**Allein-
stellungs-
merkmale**

**Handwerklich,
regional,
Spezialitäten**

Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung



Allein- stellungs- merkmal??

Noch gibt es viele
Hofkäsereien die keine
Spezialitäten herstellen.



Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung



**Gute
Milchqualität**

Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung



Gute Milchqualität

Problem:

**Silagefütterung führt bei
Schnitt- und Hartkäse oft
zur Spätblähung.**

Gasbildung im Käse

Clostridien, oder doch nicht?



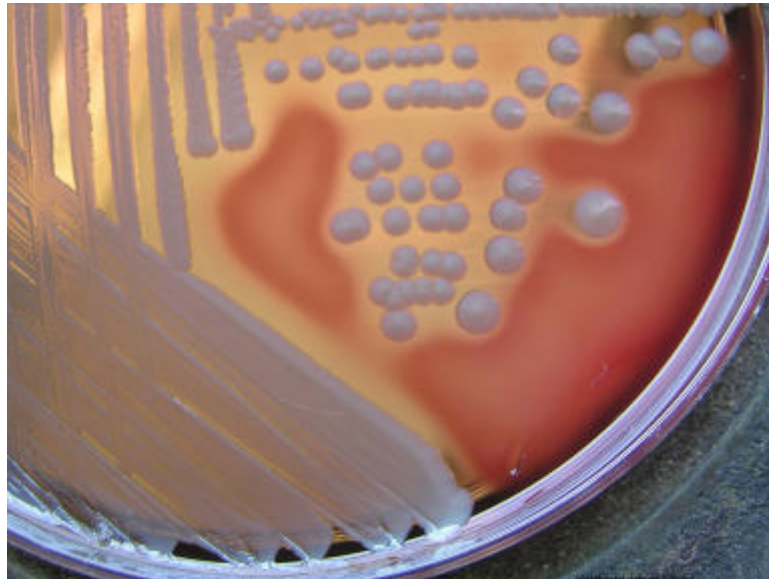
Gasbildung im Käse

Clostridien, oder doch nicht?



Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung



Gute Milchqualität

Problem:

Staphylococcus aureus
kann über Rohmilch in den
Käse kommen und sich bei
der Käseherstellung stark
vermehren.

Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung



Gute Milchqualität

Problem:
Kühlung und Transport
können das Milchfett
zerstören.

Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung



Gute Milchqualität

Problem:

**Unzureichende Reinigung
der Melkanlage führt zur
Anreicherung mit
unerwünschten Keimen,
die vor allem bei der
Rohmilchverarbeitung zu
Käsefehlern führen kann.**

Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung



Gute Milchqualität

Problem:

Lange Stapelzeiten können zu einer Anreicherung der kälteliebenden Flora führen

Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung



Sach- kundiges Personal

**Fachkräfte sind relativ rar.
Schulungen und
Fortbildungen helfen die
Sachkunde zu vermitteln**

Sachkunderecht

Anforderungen an das Personal in der Milchverarbeitung

**Milch-
sach-
kunde**

**Lebens-
mittel-
hygiene**

**Infektions-
schutz**

**Wird zum
06. Juli 2018
aufgehoben.**



Sachkunderecht

Anforderungen an das Personal in der Milchverarbeitung

< 180.000 kg Milch / Jahr:
Kurzlehrgang 2-3 Tage

> 180.000 kg Milch / Jahr:
Milchtechnologe/in

> 1.095.000 kg Milch / Jahr:
Molkereimeister

Grenzen der Sachkunde- Verordnung

**Landwirtschaftliche
Betriebe fallen nicht
unter die
Milchsachkunde-
Verordnung**



Von der Milch zum Käse

Rohstoffe, die für die Käseherstellung benötigt werden



Milch

Kuh, Ziege, Schaf, Büffel

roh, thermisiert,

pasteurisiert

homogenisiert,

baktofugiert

Von der Milch zum Käse

Rohstoffe, die für die Käseherstellung benötigt werden



Kultur

Betriebskultur,
„Fertigkultur“

Von der Milch zum Käse

Rohstoffe, die für die Käseherstellung benötigt werden



Gerinnungs- enzyme

Kälbermagenlab,
Mikrobielles Lab,
Gentechniklab,
Pflanzliches Lab

Von der Milch zum Käse

Rohstoffe, die für die Käseherstellung benötigt werden



Salz

Steinsalz, Meersalz,
Siedesalz

Von der Milch zum Käse

Die einzelnen Prozessschritte und ihre Funktion



Dicklegen

Ausfällen des Eiweißes

Von der Milch zum Käse

Die einzelnen Prozessschritte und ihre Funktion



Schneiden

Wasseraustritt
ermöglichen

Von der Milch zum Käse

Die einzelnen Prozessschritte und ihre Funktion

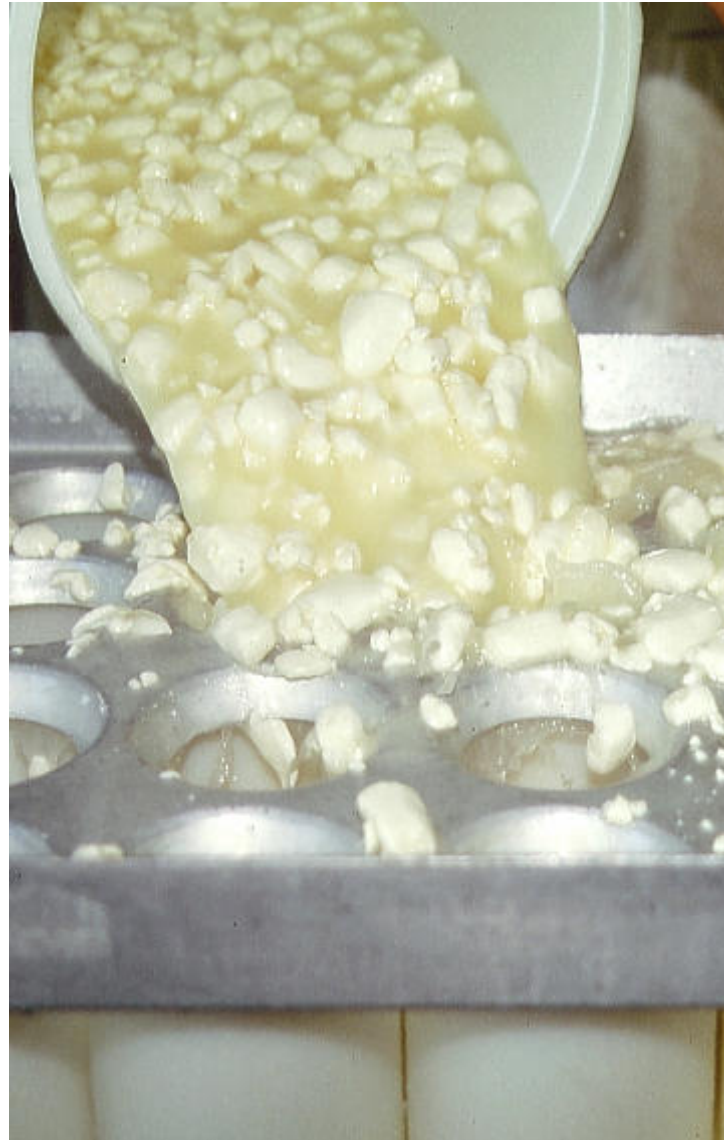


**Rühren,
Erwärmen**

**Wasseraustritt
fördern**

Von der Milch zum Käse

Die einzelnen Prozessschritte und ihre Funktion



Abfüllen

**Wasser von
Trockenmasse
trennen**

Von der Milch zum Käse

Die einzelnen Prozessschritte und ihre Funktion



Formen

Wasseraustritt
fördern

Von der Milch zum Käse

Die einzelnen Prozessschritte und ihre Funktion



Pressen

Wasseraustritt
fördern

Von der Milch zum Käse

Die einzelnen Prozessschritte und ihre Funktion



Salzen

Rindenbildung
fördern

Von der Milch zum Käse

Die einzelnen Prozessschritte und ihre Funktion



Reifen

Aromabildung
fördern

Von der Milch zum Käse

So entsteht Heggelbacher Camembert



Von der Milch zum Käse

So entsteht Heggelbacher Camembert



Von der Milch zum Käse

So entsteht Heggelbacher Camembert



Weitere Bilderstrecken:
www.hofkaese.de/hofkaese/so_macht_man_hofkaese

Sortimentsgestaltung

Faktoren für die Zusammenstellung eines Produktsortiments

Rechtslage

Markt

Rohstoffe

Wirtschaftlichkeit



**Qualitäts-
sicherung**

Räume

Technik

Personal

Lebensmittelrecht

Hygiene, HACCP, Qualitätssicherung, Grenzwerte



Freigabe der Rohmilch

Sahne und Speiseeis sind die einzigen Produkte, die NICHT aus Rohmilch hergestellt werden dürfen.



Lebensmittelrecht

Hygiene, HACCP, Qualitätssicherung, Grenzwerte



Reiferäume mit Naturstein

Reifung oder Räucherung in Räumen mit Bodenflächen, Wandflächen und Decken aus offenporigem Naturstein. Reifung in Höhlen und Felsenkellern.

Lebensmittelrecht

Hygiene, HACCP, Qualitätssicherung, Grenzwerte



**Herstellung
unter der
Verwendung
von Kesseln
aus Kupfer**

**Die LMHV erlaubt den
Einsatz für traditionell
hergestellte
Milchprodukte**

Lebensmittelrecht

Hygiene, HACCP, Qualitätssicherung, Grenzwerte



**Herstellung
unter der
Verwendung
von Arbeits-
geräten aus
Holz**

**Die LMHV erlaubt den
Einsatz für traditionell
hergestellte
Milchprodukte**

Lebensmittelrecht

Hygiene, HACCP, Qualitätssicherung, Grenzwerte



**Herstellung
unter der
Verwendung
von Geweben
aus Naturfasern**

**Die LMHV erlaubt den
Einsatz für traditionell
hergestellte
Milchprodukte**

Lebensmittelrecht

Hygiene, HACCP, Qualitätssicherung, Grenzwerte



Registrierung oder Zulassung

**Allein die Art der
Vermarktung entscheidet,
ob eine Zulassung
erforderlich ist!**

Lebensmittelrecht

Hygiene, HACCP, Qualitätssicherung, Grenzwerte



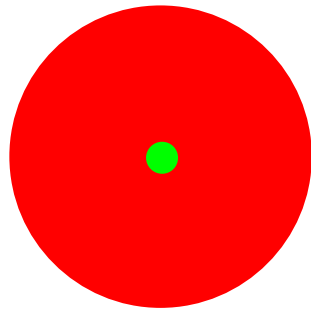
Regeln für die Befreiung von der Zulassungspflicht

- Kein Milchzukauf
- Vermarktung ab Produktionsstätte
- Vermarktung über eigenen Marktstand
- Vermarktung „kleiner“ Mengen an Wiederverkäufer in der Region

Lebensmittelrecht

Hygiene, HACCP, Qualitätssicherung, Grenzwerte

100km-Radius-Regel



33%-Regel



Mind. 67 kg
ab Hof oder
Marktstand

Max. 33 kg
an Wieder-
verkäufer

Regeln für die Befreiung von der Zulassungspflicht

Kleine Menge = maximal 33% der Produktion

In der Region = maximal 100 km um den Betrieb

Lebensmittelrecht

Hygiene, HACCP, Qualitätssicherung, Grenzwerte

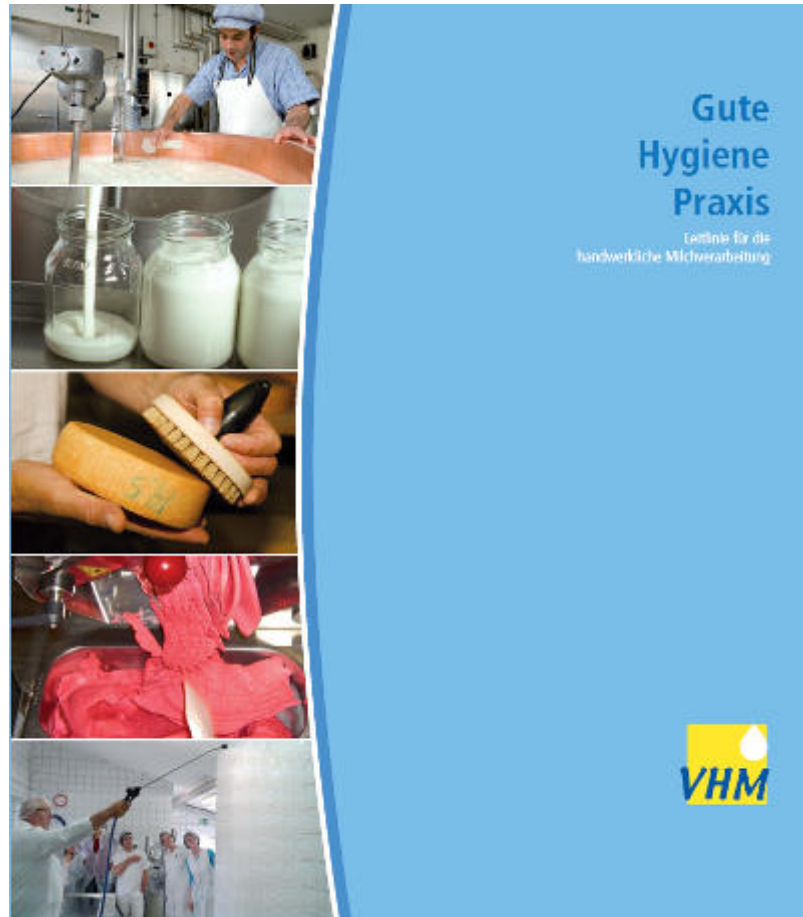
- Zulassungsantrag
(formlos, Formblatt
der Behörde)
- Betriebsspiegel
- Entwurf eines
Betriebsplanes
(maßstabsgetreu)
- Nachweis über die
Zuverlässigkeit des
Unternehmers

Antrags- unterlagen

**Die Unterlagen können
formlos an die zuständige
Veterinärbehörde
geschickt werden.**

Lebensmittelrecht

Hygiene, HACCP, Qualitätssicherung, Grenzwerte



Leitlinie

**Ein Hilfsmittel für
Hofkäsereien, Behörden
und Politik**



Hofkäsereien

Große Vielfalt bei der technischen Einrichtung



Hofkäseereien

Große Vielfalt bei der technischen Einrichtung



Hofkäsereien

Große Vielfalt bei der technischen Einrichtung



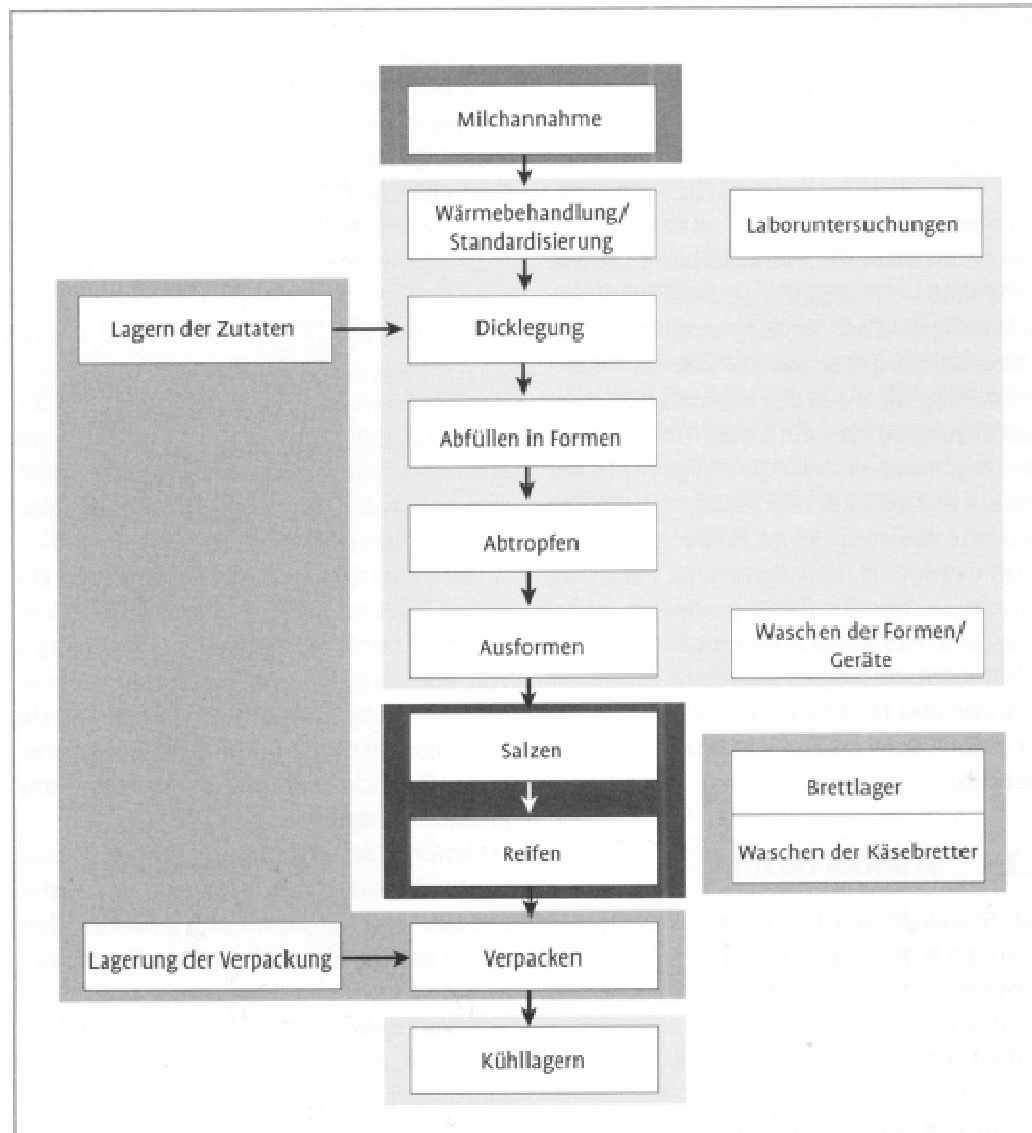
Hofkäseereien

Große Vielfalt bei der technischen Einrichtung



Grundrissplanung

Trennung in Arbeitsbereiche



Milchannahme

Verarbeitungsraum

Reifungsraum

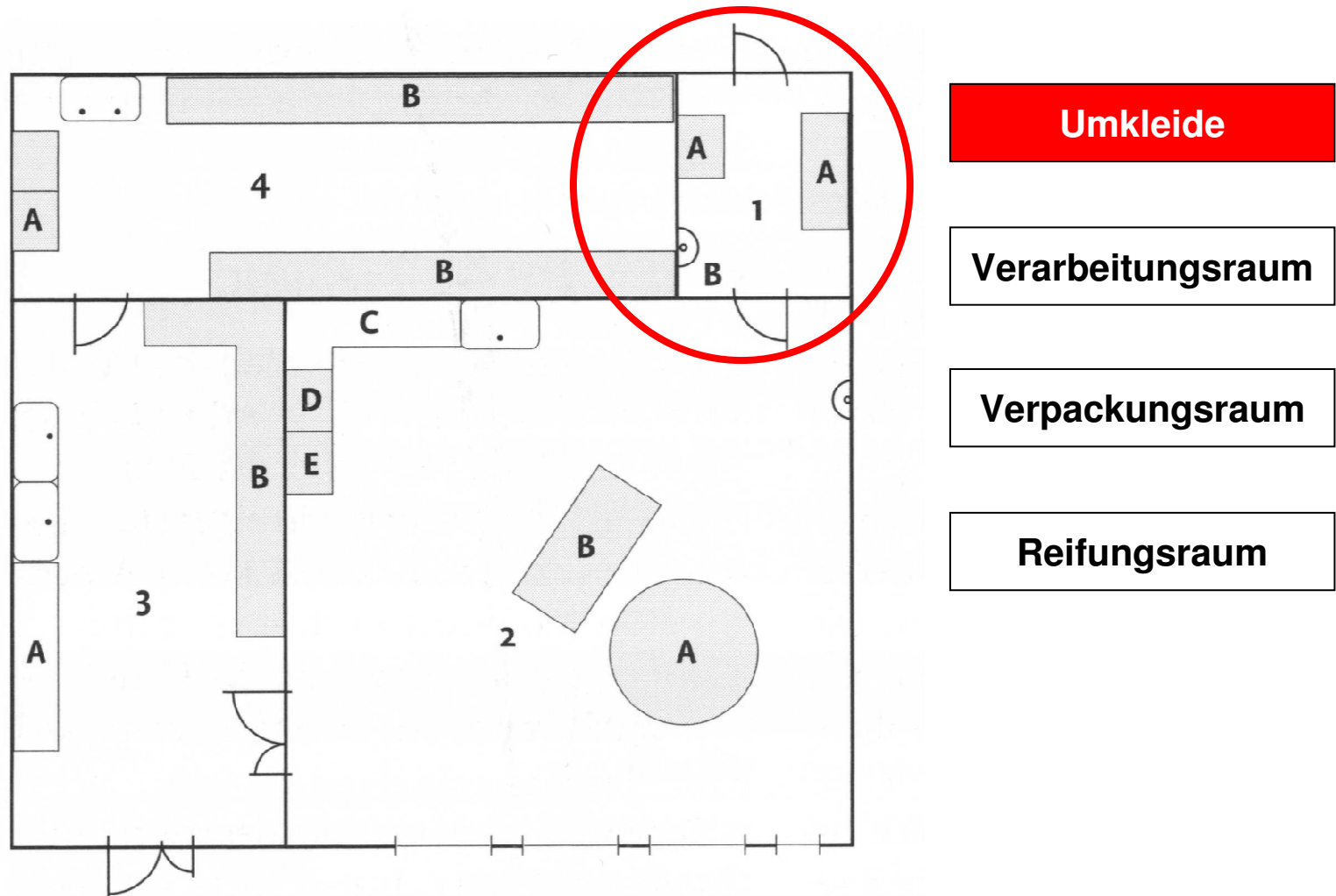
Bretterlager

Verpackungsraum

Kühlung

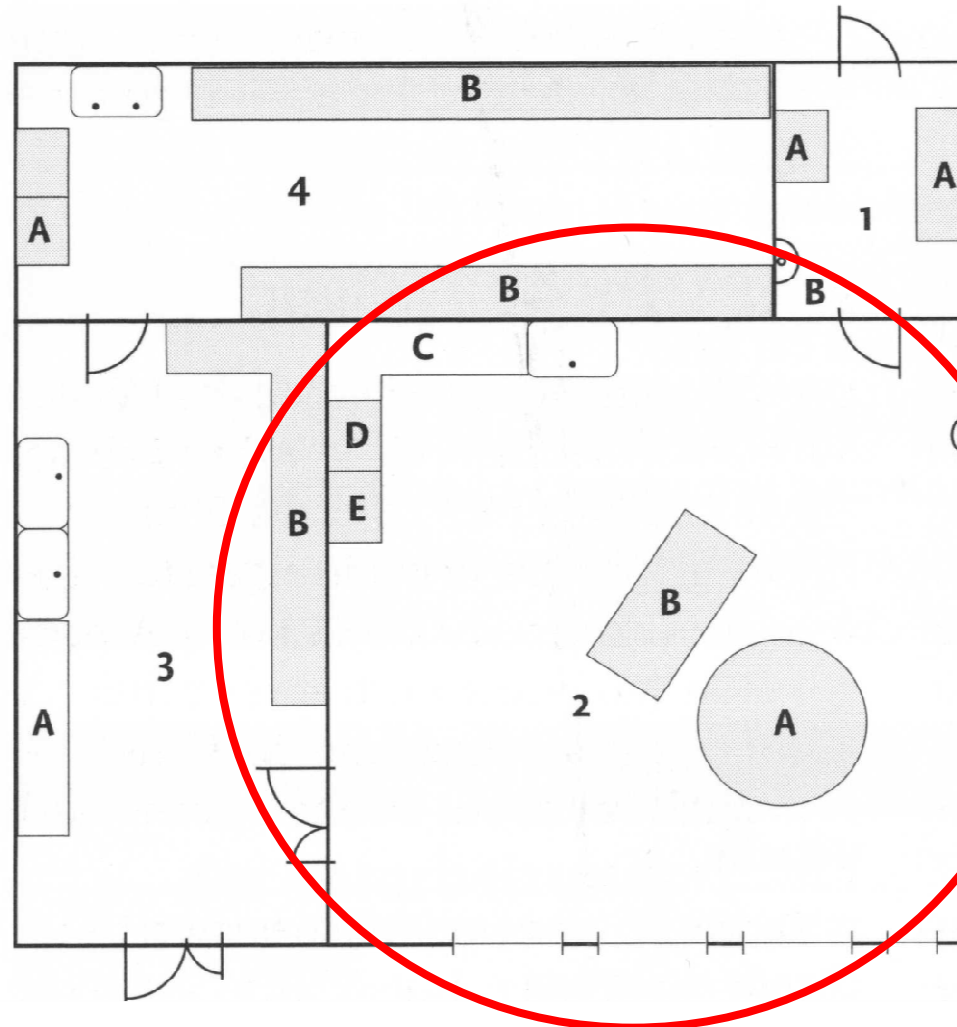
Raumgliederung

Beispiel für eine Käserei (20.000 bis 50.000 kg pro Jahr)



Raumgliederung

Beispiel für eine Käserei (20.000 bis 50.000 kg pro Jahr)



Umkleide

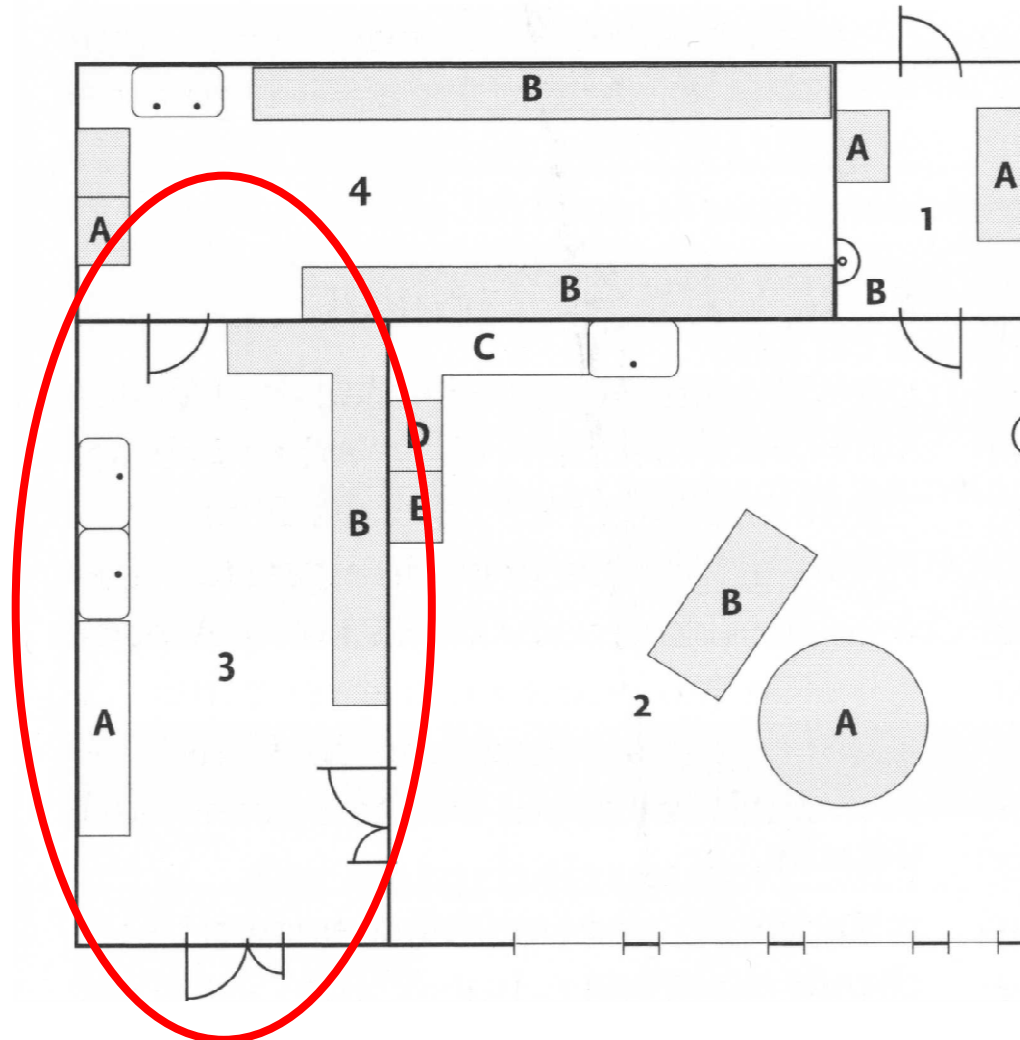
Verarbeitungsraum

Verpackungsraum

Reifungsraum

Raumgliederung

Beispiel für eine Käserei (20.000 bis 50.000 kg pro Jahr)



Umkleide

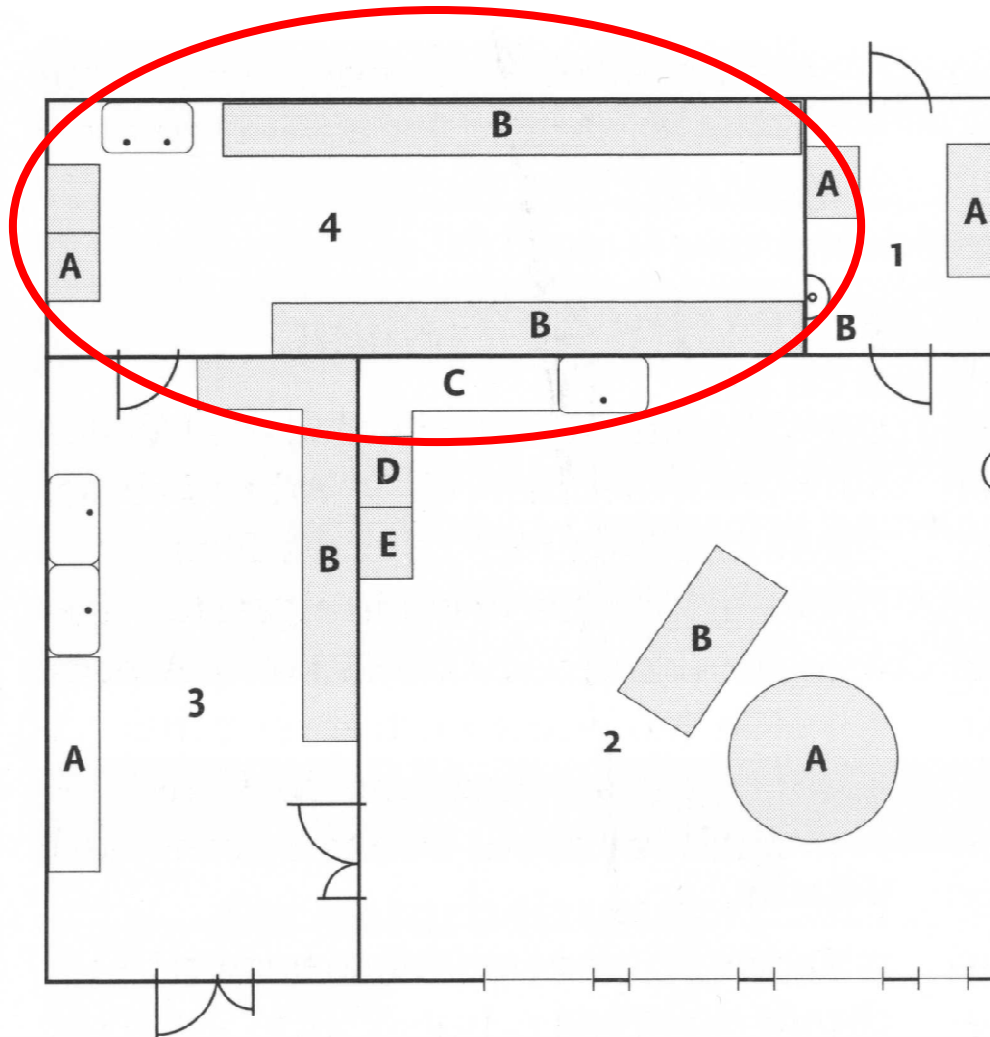
Verarbeitungsraum

Verpackungsraum

Reifungsraum

Raumgliederung

Beispiel für eine Käserei (20.000 bis 50.000 kg pro Jahr)



Umkleide

Verarbeitungsraum

Verpackungsraum

Reifungsraum

Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung

Entnommen aus dem Betrieb:			
1 für privaten Verbrauch		24.757,10	
2 für die Bildung von Privatvermögen		3.094,52	
Summe aus 1)			27.851,62
Eigenkapitalveränderung im Unternehmen			2.362,96
Eigenkapitalveränderung beim Unternehmer			5.140,26
Finanz- und Umlaufvermögen			61.245,10
Anlagen			160.507,85
Unterdeckung			-69.262,76
An/ha idw. Eigentumfläche			-32.756,70
Zfristige Verbindlichkeiten			9.856,06
Finanzierungsmittel			7.331,74
Summe			22.886,39
Unternehmer			5.140,26
			7.355,74
			12.496,02
			1.862,23
			14.358,25
			5.591,16
			19.949,41
			23.168,02
			7.355,74
			2.525,53

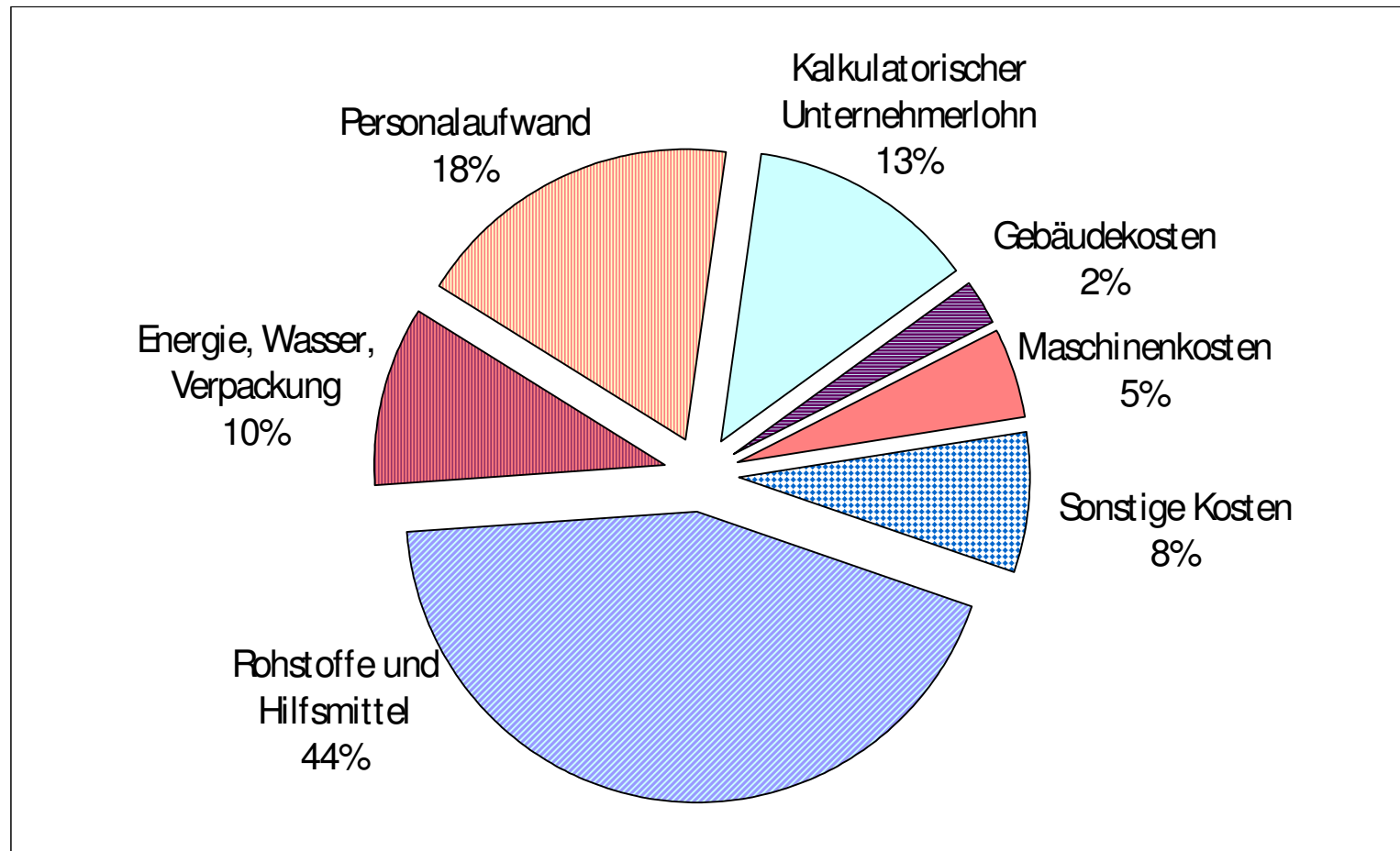
Verträgliche Kosten- struktur

**Rohstoff- und
Personalkosten sind die
Hauptkosten in der
Milchverarbeitung**

Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung

Kostenstruktur von Hofkäsereien



Voraussetzungen

für eine erfolgreiche hofeigene Milchverarbeitung



Kosten- deckende Preise

**Umsatz trägt entscheidend
zum Gewinn bei**

Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel

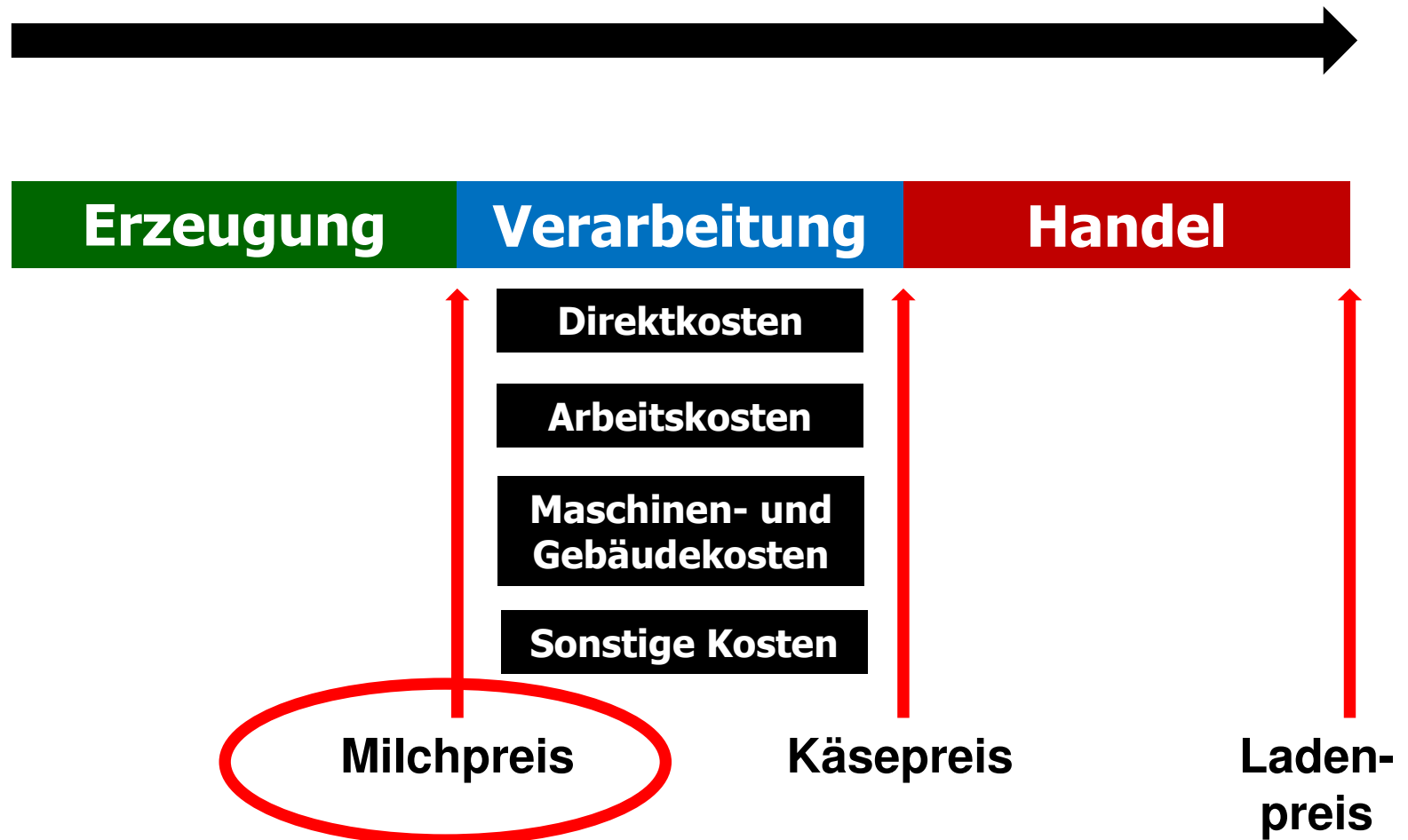
Erzielbarer Preis

Frischkäse aus Ziegenmilch	Endverbraucher-Preise in Euro / kg (brutto)		
	Die Hofmolkerei 2006	Bioland Preiserhebung 2013	VHM Preismeldung 2014
Preisspanne	9 - 25	19 - 29	16 - 29
Durchschnitt	17	22	26



Wirtschaftlichkeit

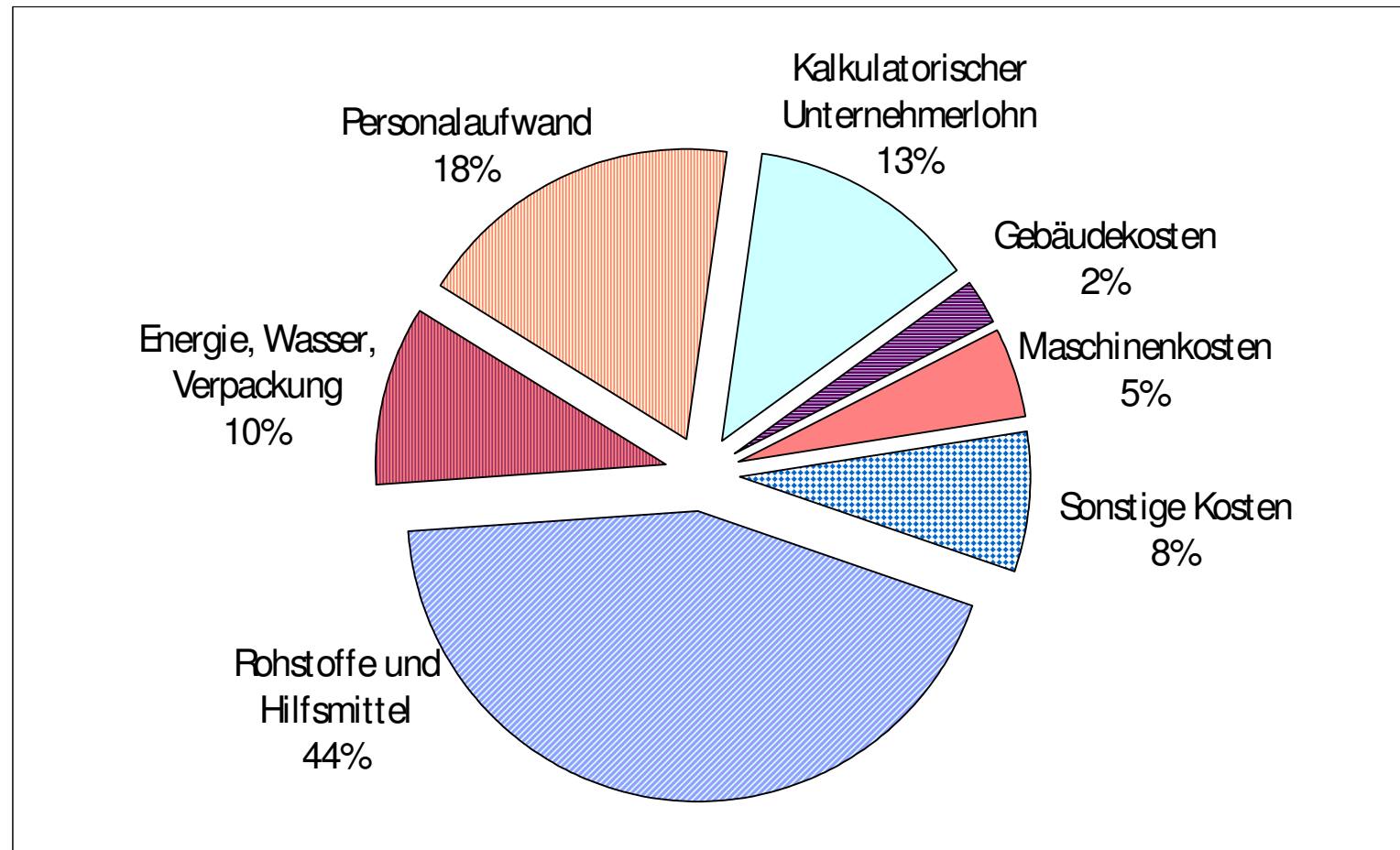
Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel

Kostenstruktur von Hofkäsereien



Wirtschaftlichkeit

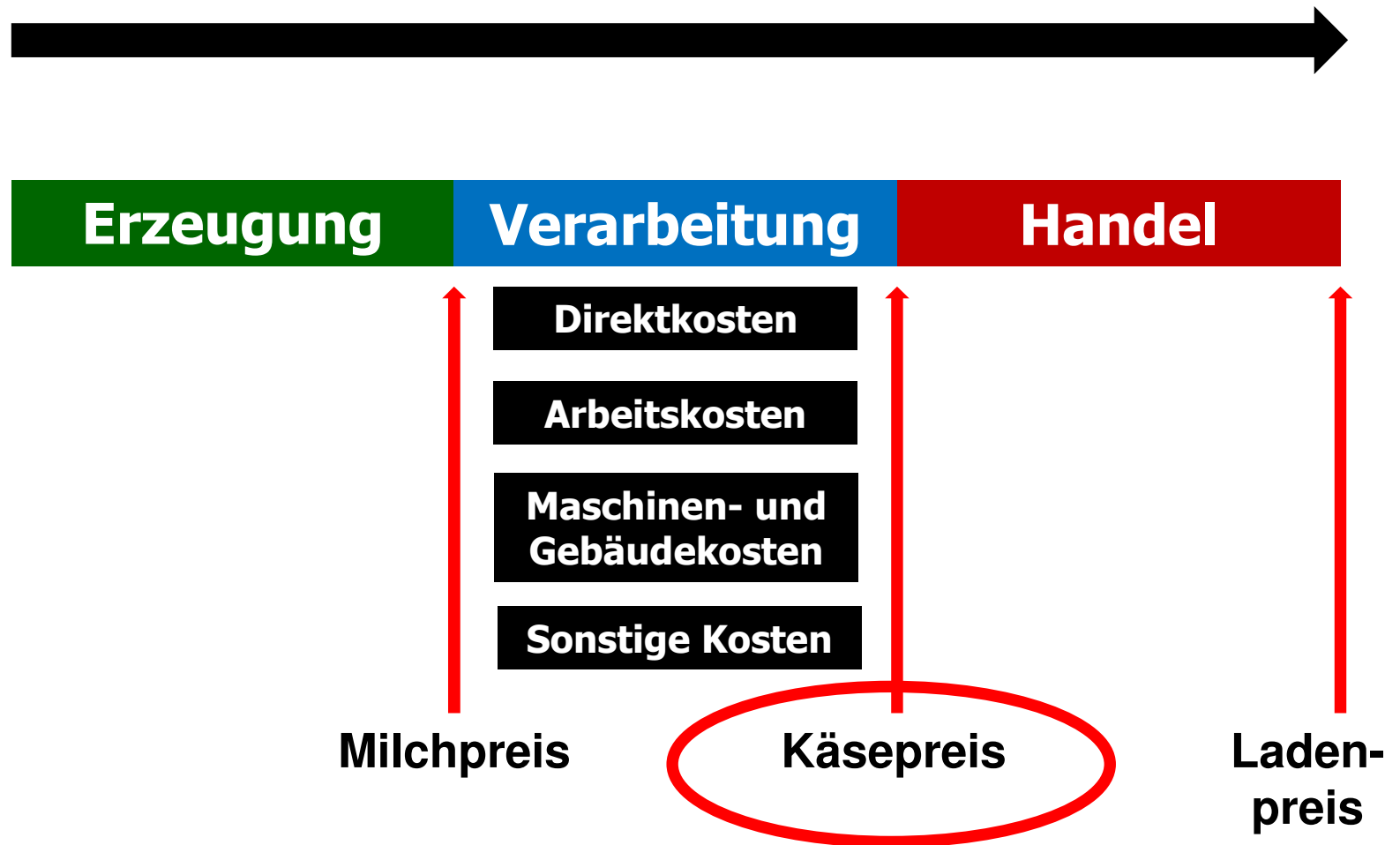
Von der Milcherzeugung bis zum Handel



**Milchpreis
berechnen**

Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Käsepreis berechnen

Preisbildung

Datenherkunft für die Preisberechnung von Schnittkäse

		Direktkosten	
495,00 €	54%	Rohstoff: Milch (0,55 € / kg Milch)	Milchpreis berechnen ggf. Buchhaltung BZ Milcherzeugung
22,00 €	2%	Hilfs- und Zusatzstoffe: Lab, Kultur	Buchhaltung
1,90 €	0%	Zutaten: Fruchtzusätze, Kräuter, Salz, Öl	Buchhaltung
4,80 €	1%	Reinigungs- und Desinfektionsmittel	Buchhaltung
41,00 €	5%	Energie, Wasser	Buchhaltung, ggf. Schätzwerte
3,00 €	0%	Produktverpackung: Folie, Papier, Etiketten, Karton	Buchhaltung
567,70 €	62%	Summe Direktkosten	
		Arbeitskosten	
154,85 €	17%	Tätigkeiten	1. Zeiterfassung für den BZ Käserei, 2. Zeiterfassung für einzelne Produkte
28,38 €	3%	Zuschlag für Rüstzeiten	
18,75 €	2%	Zuschlag für Verwaltung	
201,98 €	22%	Summe Arbeitskosten	
		Maschinen- und Gebäudekosten	
40,00 €	4%	Maschinenkosten	Buchhaltung, ggf. Schätzwerte
6,00 €	1%	Gebäudekosten	
50,00 €	6%	sonstige Kosten	
96,00 €	11%	Summe Maschinen- und Gebäudekosten	
865,68 €		Selbstkosten	
43,28 €	5%	Zuschlag Eigenkapitalbildung in %	Schätzwerte
0,00 €	0%	Abschlag Verluste in %	Schätzwerte
908,96 €	100%	Herstellungskosten / Charge	
900		Chargengröße in kg Milch	
11		Benötigte kg Milch pro kg Käse	
11,11 €		Herstellungskosten / kg Käse	



Preisbildung

Einfluss des Milchpreises auf die Herstellungskosten

0,55 €		0,35 €		0,75 €		Schnittkäse
495,00 €	54%	315,00 €	44%	675,00 €	61%	Rohstoff: Milch
72,70 €	8%	72,70 €	10%	72,70 €	7%	Direktkosten ohne Milch
567,70 €	62%	387,70 €	54%	747,70 €	68%	Summe Direktkosten
201,98 €	22%	201,98 €	28%	201,98 €	18%	Summe Arbeitskosten
96,00 €	11%	96,00 €	13%	96,00 €	9%	Summe Maschinen- und Gebäudekosten
865,68 €		685,68 €		1.045,68 €		Selbstkosten
43,28 €	5%	34,28 €	5%	52,28 €	5%	Zuschlag Eigenkapitalbildung in %
0,00 €	0%	0,00 €	0%	0,00 €	0%	Abschlag Verluste in %
908,96 €	100%	719,96 €	100%	1.097,96 €	100%	Herstellungskosten / Charge
900		900		900		Chargengröße in kg Milch
10		10		10		Benötigte kg Milch pro kg Käse
10,10 €		8,00 €		12,20 €		Herstellungskosten / kg Käse

Preisbildung

Einfluss der Chargengröße auf die Herstellungskosten

0,75 €		0,75 €		Schnittkäse
675,00 €	61%	337,50 €	51%	Rohstoff: Milch
72,70 €	7%	36,35 €	5%	Direktkosten ohne Milch
747,70 €	68%	373,85 €	56%	Summe Direktkosten
201,98 €	18%	161,58 €	24%	Summe Arbeitskosten (20% Abschlag bei kleinerer Charge)
96,00 €	9%	96,00 €	14%	Summe Maschinen- und Gebäudekosten
1.045,68 €		631,43 €		Selbstkosten
52,28 €	5%	31,57 €	5%	Zuschlag Eigenkapitalbildung in %
0,00 €	0%	0,00 €	0%	Abschlag Verluste in %
1.097,96 €	100%	663,01 €	100%	Herstellungskosten / Charge
900		450		Chargengröße in kg Milch
10		10		Benötigte kg Milch pro kg Käse
12,20 €		14,73 €		Herstellungskosten / kg Käse

Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Investitionen

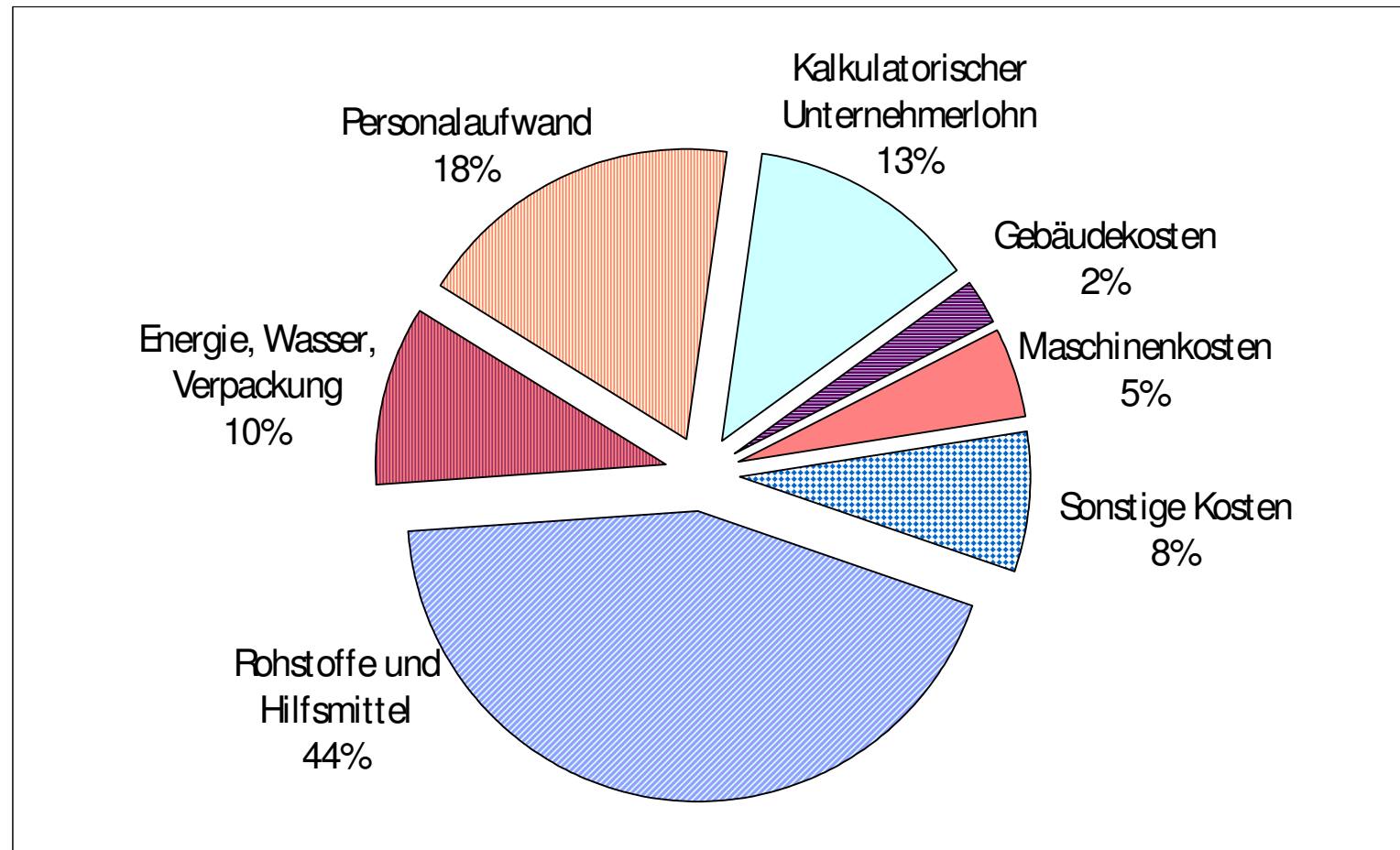
Kosten für Käsereibau und Käsereigeräte fallen zu Beginn an und werden über die Abschreibung auf die Nutzungsjahre umgelegt.

Anteil liegt nur bei 5-15%

Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel

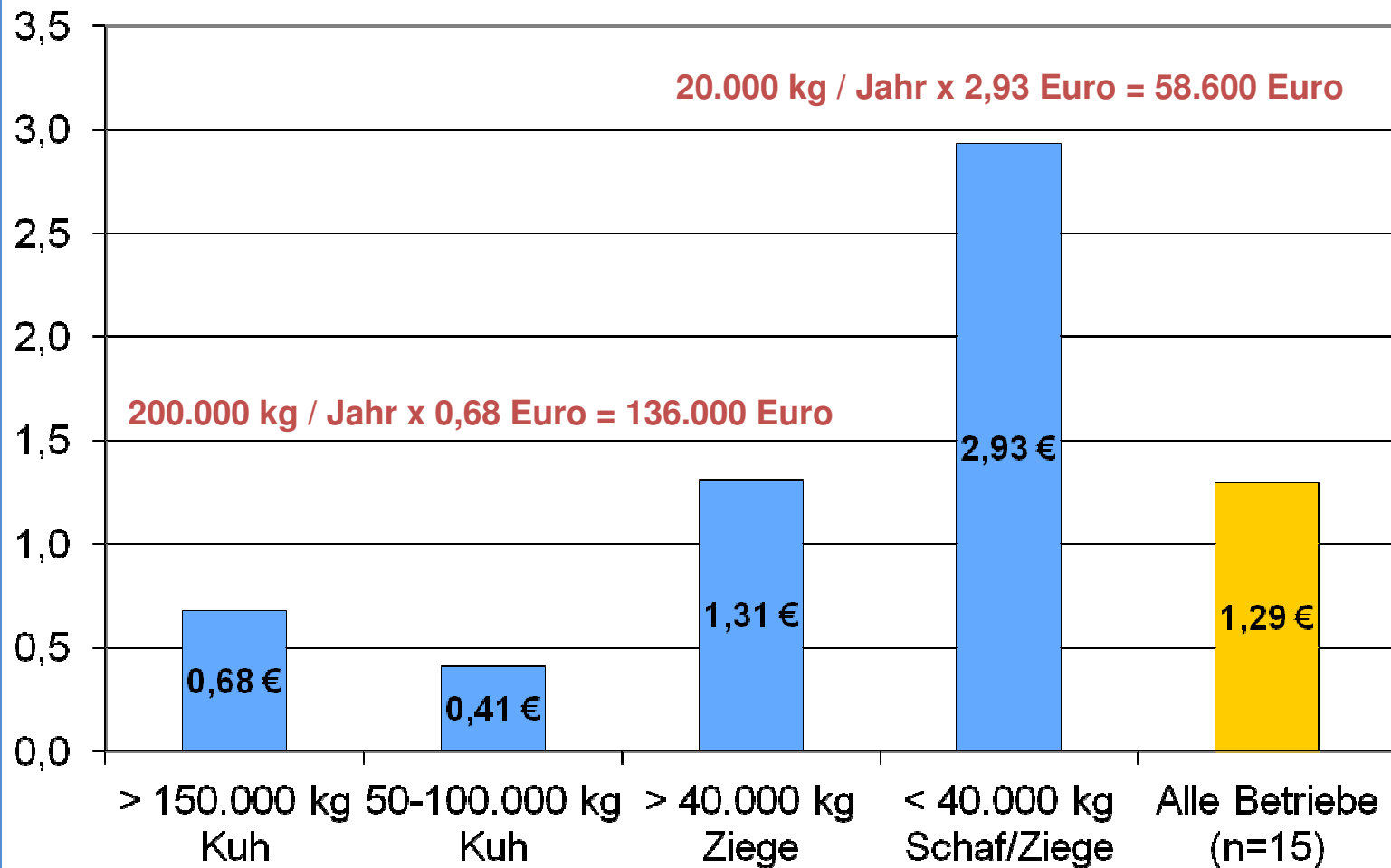
Kostenstruktur von Hofkäsereien



Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel

Investitionen in Inventar je kg verarbeitete Milch



Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel

	Milch- kosten	Produkt- preis	Aufschlag auf den Milcheinsatz
Frischkäse	2,00 €	13,70 €	585,00%
Weichkäse	2,80 €	18,20 €	550,00%
Schnittkäse	3,60 €	14,26 €	296,11%
Hartkäse	4,40 €	20,19 €	358,86%

Verwertung der Milch prüfen

**Entscheidend sind:
Milchmenge pro Produkt
und
Erzielbarer Produktpreis**

Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Technik- aufwand

Entscheidend ist:

**Technikaufwand pro Liter
verarbeiteter Milch**

**Hartkäse: geringer
Technikaufwand**

**Frischprodukte: hoher
Aufwand für Abfülltechnik**

Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Auslastung bei Personal und Technik

Entscheidend sind:

**Produktionstage pro
Woche**

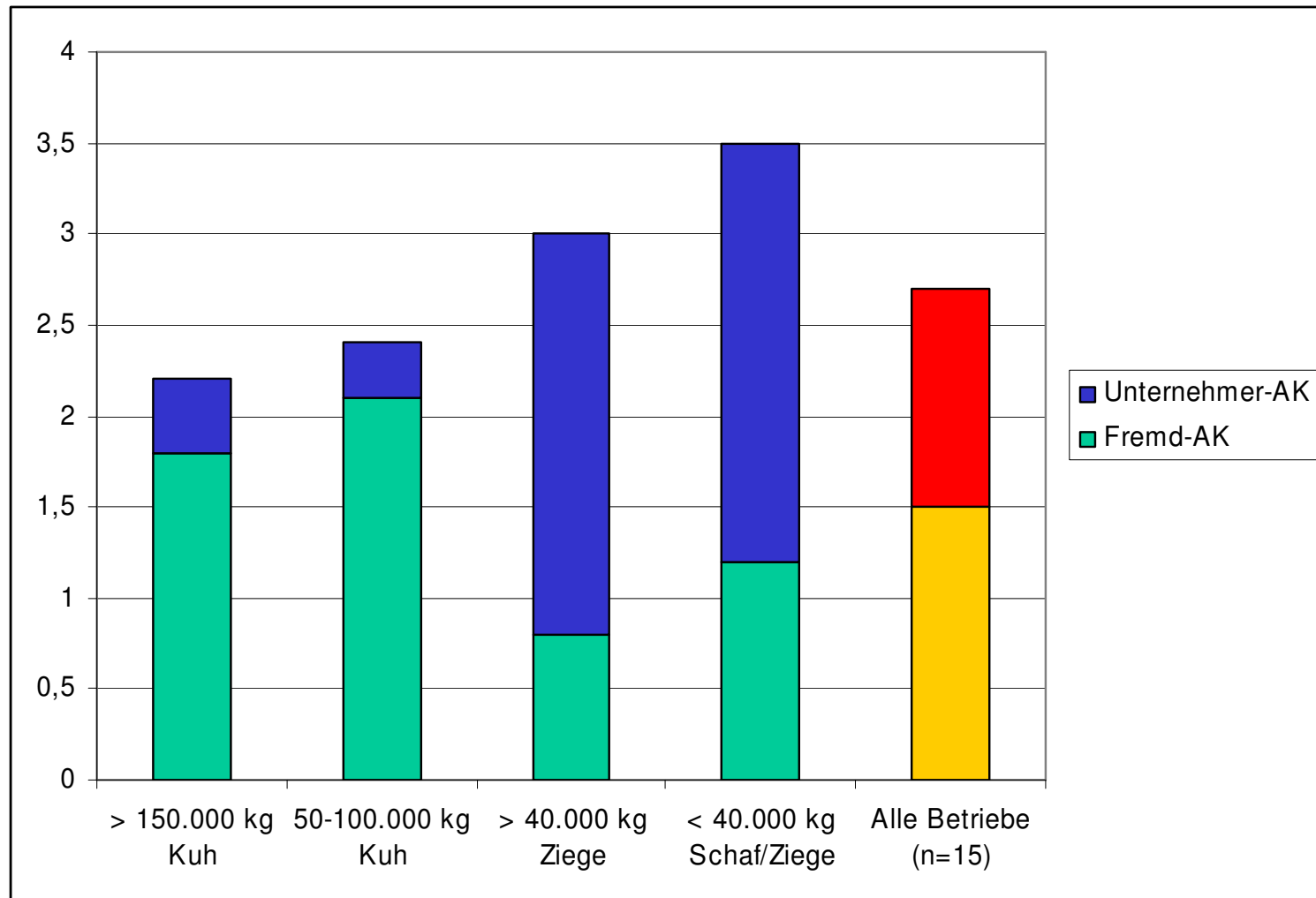
**Investitionshöhe pro
verarbeitete Milchmenge**

**Verarbeitete Milchmenge
pro Arbeitskraftstunde**

Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel

**Anzahl Vollzeitbeschäftigte pro Jahr
bei 100.000 kg verarbeiteter Milch**



Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Vermarktungs- quote

Entscheidend sind:

Geringe Fehlerquote

(mit 5% kalkulieren und < 1% anstreben)

Hohe Verkaufsquote

(Bei Frischprodukten auf Bestellung produzieren oder mit 80% kalkulieren)

Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Überangebot vermeiden

**Aktuelles Angebot
überprüfen**

Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Nachgefragte Produkte herstellen

**Frischkäse, Ziegen- und
Schafprodukte, Hartkäse**



Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel



**Produkt-
qualität
kritisch
hinterfragen**

**Handwerkliche Produkte
müssen qualitativ
überzeugen**

**Vergleich mit industriellem
Food Design muss
bestanden werden**



Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Kenntlich- machung der Herkunft

Der Begriff “Hofkäse“ ist nicht geschützt und wird daher auch für Industriekäse verwendet (Beispiel: Allgäuer Hofkäse von Aldi)

Wirtschaftlichkeit

Von der Milcherzeugung bis zum Handel

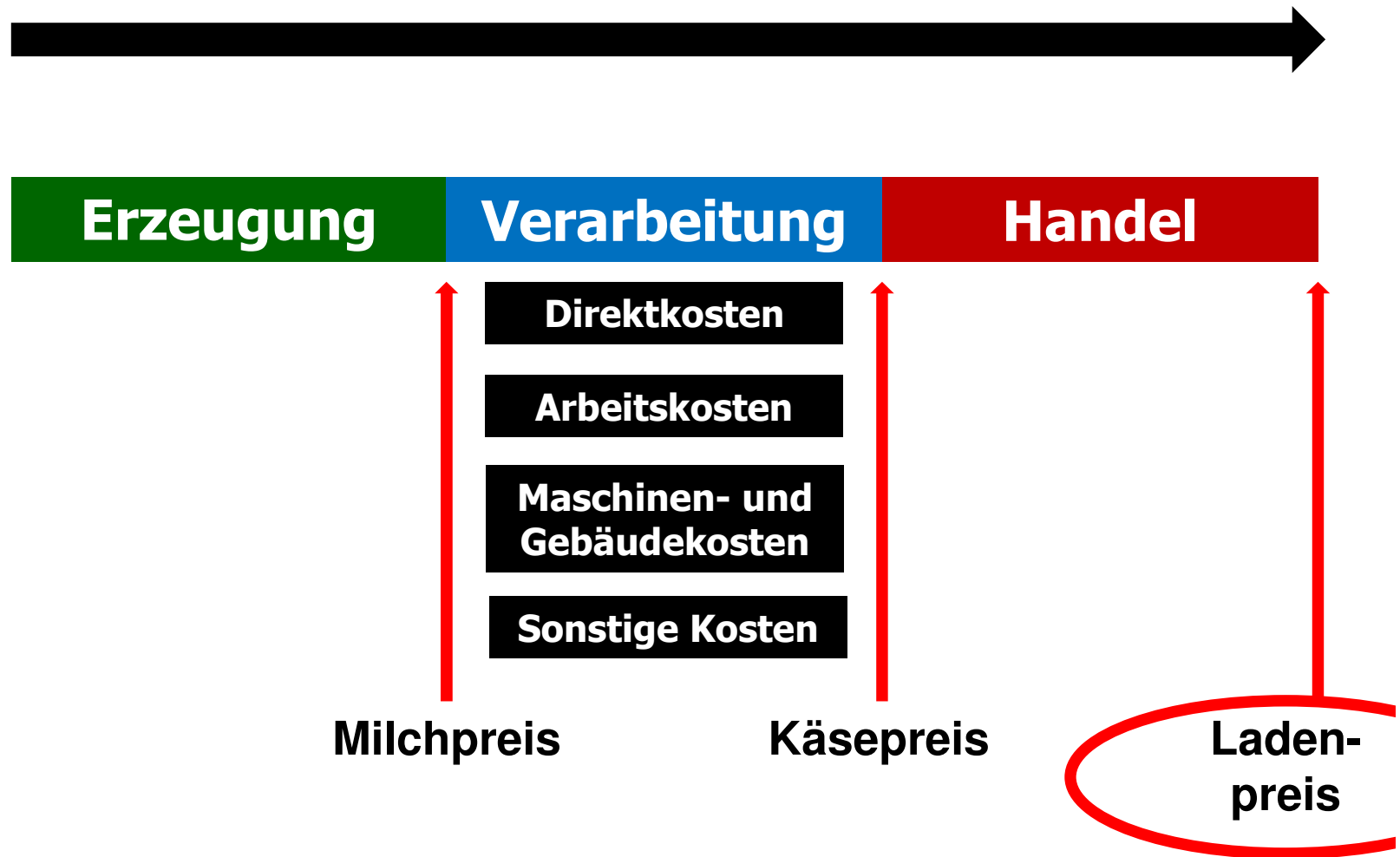


Kenntlich- machung der Herkunft

**“Hofkäse“ mit dem VHM-
Gütesiegel auszeichnen.**

Wirtschaftlichkeit

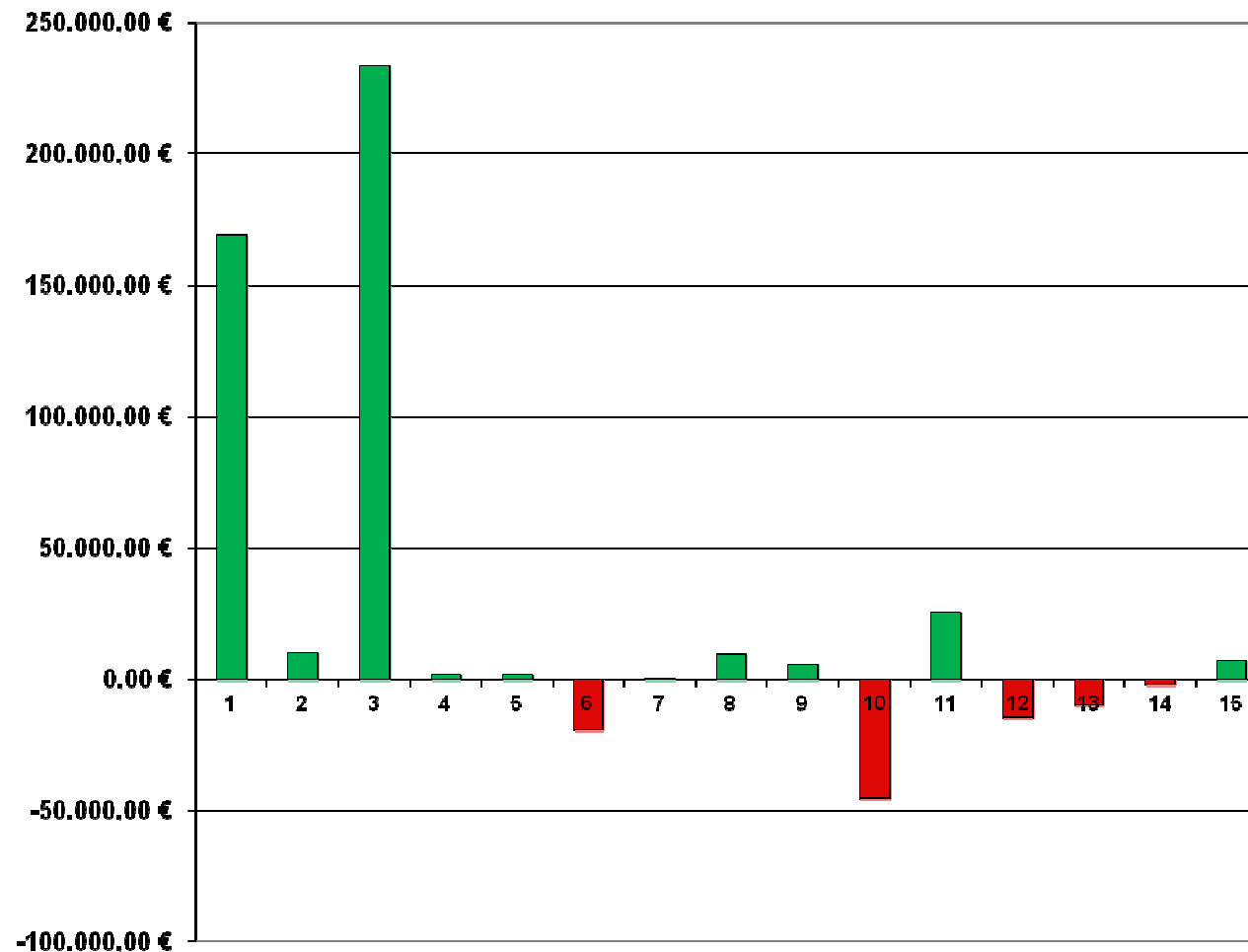
Von der Milcherzeugung bis zum Handel



Die Wirtschaftlichkeit

Faktoren für die Zusammenstellung eines Produktsortiments

Betriebsgewinn abzüglich aller Kosten



Kompetenz in Milch & Käse

VHM Deutschland
Alte Poststraße 87
85356 Freising
Deutschland

Tel: +49 / (0)8161 / 787 36 03
Fax: +49 / (0)8161 / 787 36 81
deutschland@milchhandwerk.info

VHM Austria
Krottendorferstraße 110
8052 Graz
Österreich

Mobil: +43 / (0)699 / 19 12 21 00
Fax: +43 / (0)316 / 28 15 61-39
austria@milchhandwerk.info

VHM Luxemburg
2, Rue de Consdorf
6551 Berdorf
Luxemburg

Tel: +352 / 79 03 78
Fax: +352 / 79 93 54
luxemburg@milchhandwerk.info



www.milchhandwerk.info

Verband für
handwerkliche Milchverarbeitung e.V.