

Kostenbetrachtung Schnittkäse

Fragestellung: Welche Kostenunterschiede liegen zwischen ...

- **Käse „am Stück“**, der in der Küche aufgeschnitten und auf Buffetplatten gefächert wird
- **Käse „geschnitten und gefächert“**, wie ihn Chefs Culinar in der 1-kg-Schale liefert ?

Dazu haben wir für eine rein kaufmännische Betrachtung beispielhaft den **Gouda** herausgegriffen.

Chefs Culinar bietet aktuell folgende Preise (seit Januar 2018):

HOME	KUNDE	BESTELLUNG	SORTIMENT	SERVICE	VERWALTUNG	gut von holstein gc	LOS	Wir leben Foodservice
Artikelsuche Werbung Ausschreibung Neu im Sortiment								
Sortiment > Artikelsuche > Ergebnisliste								
Suche auf Gesamtsortiment Chefs Culinar ausdehnen <input type="checkbox"/> sortiert nach Orderbuch Chefs Culinar								
Kunden-Artikel	letzte Lieferung/Best.-Menge	Bestellnorm	Inhalt	Preis	Info			
10282854	05.09. 06.09. 22.11. 27.11. 04.12. 21.12.							
		15,000 KG/ST		4,09 / KG	A			
15037763		3,000 KG/ST		4,13 / KG	A			
13118778		1,000 PK	0,500 KG/PK	2,43 / PK	A			
20038793		1,000 PK	1,000 KG/PK	4,59 / PK	A			

Preise je kg sind demnach folgende:

1. am Stück (15 kg) = 4,09 € / kg → brutto = 4,38 € / kg
2. **am Stück (3 kg) = 4,13 € / kg → brutto = 4,42 € / kg**
3. geschnitten/gestapelt (500g) = 4,86 € / kg → brutto = 5,20 € / kg
4. **geschnitten/gefächert (1000g) = 4,59 € / kg → brutto = 4,91 € / kg**

Der Unterschied im Brutto-Preis zwischen „3 kg am Stück“ und „gefächert“ beträgt somit 0,49 € je kg, bei einer Menge von 3 kg also 1,47 €.

Hintergrund des sehr günstigen Preises für gefächerte Schnittware ist übrigens, dass dieser Artikel der am stärksten nachgefragte ist und die Abläufe für Schneiden und Verpacken mittlerweile hocheffizient gestaltet sind.

Frage „Spart man durch den Einsatz von 3 kg Käse „am Stück“ tatsächlich 1,47 € ein?“

Welche Kosten verursacht das Schneiden und Fächern?

Wieviele Minuten **Arbeitszeit** sind erforderlich, um 3 kg Gouda ...

- ... zu schneiden,
- ... zu fächern
- und anschließend die Maschine zu reinigen?

Rechnung bei überschlägiger Kalkulation der erforderlichen Handgriffe:

Für das Schneiden dieser ca. 150 Scheiben wären mindestens 8 Minuten anzusetzen, (bei einer Schneideleistung von etwas weniger als 20 Scheiben pro Minute); hinzu käme das geordnete Legen sowie die Maschinenreinigung ... => in Summe also mindestens 20 Minuten (mitunter eher 30 Minuten).

Bei einem kalkulatorischen Stundensatz von ca. 15 € (Lohnkosten, Lohnnebenkosten, minimalem Gemeinkostenzuschlag) fallen bei 20 Minuten Arbeitszeit 5,00 € (bei 30 Minuten 7,50 €) Kosten an!

Folglich stellen wir fest: Beim Verwenden von 3 kg Käse „am Stück“ entstehen 5,00 € Mehrkosten durch Personalzeit. Zusammen mit den reinen Materialkosten von 13,26 € (= 3kg x 4,42 €/kg) liegen die tatsächlichen Gesamtkosten somit bei 18,26 € (also 6,09 €/kg) und damit gegenüber gefächert gekauften Käsescheiben (Preis brutto: 4,91 €/kg => bei 3 kg: 3 x 4,91 € = 14,73 €) um **24 % höher**. Trotz vermeintlichen 1,47 € Preisersparnis (brutto bei 3 kg) verbleiben schließlich 3,53 € vermeidbare Mehrkosten (1,18 €/kg). (Falls die manuelle Arbeit 30 Minuten dauert: 2,01 €/kg)

Antwort: **NEIN**. Selberschneiden ist keinesfalls kostengünstiger.

oder

Platt formuliert:

„Beim Selberschneiden lege ich beim Käse 1,18 € pro kg unnütz drauf !“

Deswegen empfehlen wir als eko:., zu Aufschnitt-Zwecken ausschließlich **gefächerten** Käse (Wurst ebenfalls) einzukaufen.

Anmerkung zur Relevanz: Im Jahr 2017 wurden eko:-weit 25.900 kg Schnittkäse „am Stück“ gekauft. Also vermeidbare Mehrkosten von 30.560 €. (Schnittkäse in Scheiben 2017: ca. 140.000 kg)

Dieses Beispiel eignet sich bestens, um Mitarbeiter(inne)n das Themenfeld *Prozesskosten* und die erforderliche Prioritätensetzung bei begrenzten Personalkapazitäten nahezubringen.

Zur Haltbarkeit gibt es übrigens **keine** Unterschiede: Als „Restlaufzeit“ nennt Chefs Culinar für jeden der vier Artikel 56 Tage (Haltbarkeit der Ware zum Zeitpunkt der Anlieferung bei Chefs Culinar).

Anmerkung: Dass Verpackungsmaterial korrekt entsorgt wird, dürfen wir als Standard voraussetzen.