



ZUIVELVERWERKING OP DE HOEVE VRAAGT INVESTERINGEN

Een waardig inkomen halen uit een land- en tuinbouwbedrijf is geen sinecure. Elk bedrijf probeert dit op een andere manier aan te pakken. Verbreden is één van de mogelijkheden. In dit artikel bespreken we de kostprijsberekening bij zuivelverwerkers. – *Ann Detelder, Steunpunt Hoeveproducten*

Elke land- en tuinbouwer wil zijn boterham verdienen. Op veel bedrijven is het nu al meer realiteit dan uitzondering dat één van beide partners deeltijds – vaak ook voltijds – buitenshuis gaat werken. Andere bedrijven vinden hun heil in schaalvergroting en nog andere zullen verbreden. Dé oplossing voor elk bedrijf is er zeker niet, ieder bedrijf is uniek en elke bedrijfsleider heeft andere talenten en verwachtingen. Lijkt verbreden jou wat? Dit kan op verschillende manieren. Groene Zorg, hoevetoerisme, landschapsbeheer en loonwerken kennen allemaal een gestage opgang en ook de verkoop van hoeveproducten kent steeds meer succes. Land- en tuinbouwers wensen hiermee in te spelen op de maatschappelijke trend van consumenten om bewuster (voeding) te consumeren. Dit kan onder meer door rechtstreeks voedingsproducten aan te kopen bij de boer. Momenteel zijn er zo'n 1400 land- en tuinbouwers geregistreerd bij het Steunpunt Hoeveproducten. Zij verkopen voornamelijk eigen producten (groenten, fruit, zuivelproducten, vlees ...)

aan de consument. Op die manier zijn ze voor hun inkomen niet afhankelijk van één bepaalde afnemer, maar leggen ze als het ware hun eieren in verschillende mandjes. Voor niets gaat echter de zon op en thuisverwerking vergt dan ook de nodige investeringen, zowel persoonlijk als financieel.

Inschatting van de jaarlijkse kosten

In *Management&Techniek* 12 van 22 juni besteedden we al aandacht aan de kostprijs en de rentabiliteit van bepaalde zuivelproducten. Nu gaan we verder in op de investeringsbehoefte die de uitbouw van een zuivelverwerking vergt. Hiervoor vergeleken we een significant aantal bedrijven met elkaar en berekenden we

.....
Thuisverwerking vraagt zowel investeringen op persoonlijk als op financieel vlak.

samen met hen hoeveel hun verbredingsactiviteit jaarlijks kost. Hiervoor werden onderstaande kosten in rekening gebracht (tabel 1, figuren 1 en 2).

Totaal aantal gepresteerde arbeidsuren

Het gaat om de uren die nodig zijn om de producten te bereiden, maar ook de tijd die nodig om alles te reinigen, te verkopen, promotie te voeren, de administratie bij te houden ... Het totaal aantal uren op jaarbasis werd vermenigvuldigd met een loonkost van 15 euro per uur, om de totale jaarlijkse 'loonkost' in te schatten.

Jaarlijkse afschrijvingen Dit zijn de afschrijvingen voor aangekochte machines die instaan voor de bereiding van de producten. Bij het bepalen van de afschrijfperiode berekenden we het gemiddelde tussen de boekhoudkundige afschrijfperiode en de werkelijke (in de praktijk gerealiseerde) afschrijfperiode.

Jaarlijkse afschrijvingen indirecte kosten

Naast de aankoop van toestellen die ingezet worden voor de bereiding van producten moet ook de inrichting van het verwerkingslokaal, de winkel, de ver-

bruikszaal, het terras ... in rekening worden gebracht. Om deze afschrijfperiode te bepalen, zijn we op dezelfde manier te werk gegaan als bij de machinekosten.

Zomaar conclusies trekken en stellen dat een melkveebedrijf met zuivelverwerking jaarlijks gemiddeld bijna 60.000 euro kosten heeft, is wat te voorbarig. Bedrijven zijn onderling verschillend en moeilijk te vergelijken. In figuur 2 zien we ook duidelijk dat bedrijf 10 een veel hogere kostenstructuur heeft dan de andere. Dit komt onder andere doordat men hier jobstudenten en vaste werkkrachten heeft. Om een betere vergelijking mogelijk te maken, hebben we de 12 bedrijven in 3 groepen onderverdeeld naargelang hun focus op het gebied van zuivelverwerking. Deze groepen omvatten bedrijven die eigen melk enkel tot ijs verwerken, bedrijven die zuivelverwerking als volwaardige tak binnen hun bedrijf beschouwen en bedrijven die de zuivelverwerking slechts als nevenactiviteit zien.

Bedrijven die eigen melk enkel tot ijs verwerken

Bedrijven 1, 11 en 12 hebben een gelijklopende kostenstructuur. De jaarlijkse kosten bedragen gemiddeld zo'n 36.000 euro. In figuur 3 (p. 28) zie je hoe deze kosten worden verdeeld.

Hieruit blijkt dat de kostenlast voor de afschrijving van machines, die nodig zijn voor de bereiding van de zuivelproducten, verwaarloosbaar is. De arbeidskosten wegen daarentegen bijzonder zwaar door. Dit komt deels door de uren die besteed worden aan de bereiding van het ijs zelf (beperkt), maar vooral door de uren die men besteedt aan de verkoop. Bedrijven die focussen op ijs verkopen immers vaak schepijs, wat erg veel arbeidsuren vraagt.

Zuivelverwerking als volwaardige tak

Voor de bedrijven uit deze groep (bedrijven 2, 3 en 10) zijn zuivelverwerking en thuisverkoop een volwaardige activiteit binnen hun bedrijf, waaraan de nodige tijd besteed wordt. Een groot deel van de melkproductie gaat naar de eigen verwerking van een groot en uitgebreid assortiment zuiveldesserten en ijs. Deze bedrijven zijn vaak innovatief en bieden, naast de meer gangbare producten, ook eigen specialiteiten aan. Om de thuisverkoop optimaal uit te voeren, hebben deze bedrijven een mooi uitgebouwde winkel en meestal ook een verbruikszaal met bediening.

De jaarlijkse kosten (figuur 4, p. 28) bedragen voor deze bedrijven gemiddeld zo'n 125.000 euro. Dit gemiddelde wordt

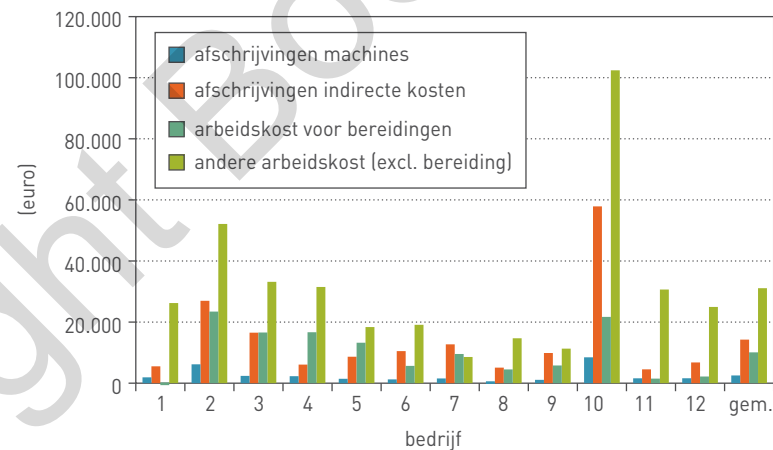
sterk beïnvloed door bedrijf 10. Dit is een bijzonder professioneel bedrijf dat werkt met extra externe arbeidskrachten. Desondanks deze vertekening, is het duidelijk dat de jaarlijkse kost beduidend hoger ligt in vergelijking met bedrijven die hun melk enkel tot ijs verwerken.

Ook voor deze bedrijven is de kostenlast voor de afschrijving van de bereidingsmachines verwaarloosbaar en wegen de arbeidskosten zwaar door. Immers, naast de verkoop moeten deze bedrijven voldoende tijd reserveren om het gehele assortiment aan zuivelproducten te

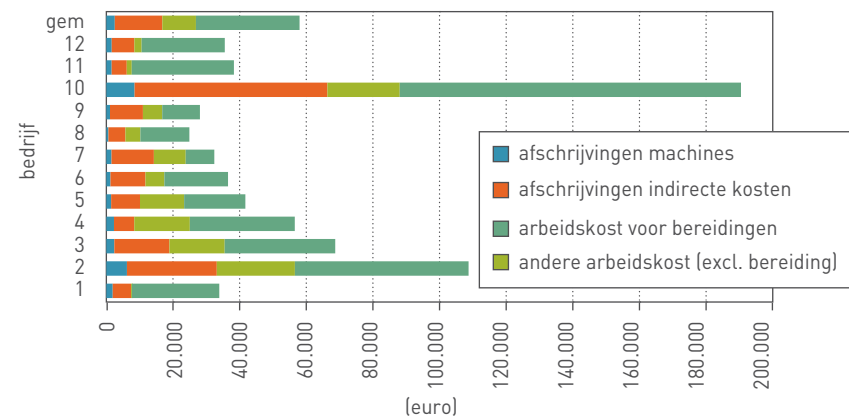
Tabel 1 Kosten van de verbredingsactiviteit - Bron: Steunpunt Hoeveproducten

Zuivelbedrijf	Arbeid (uren)	Afschrijvingen machines (euro)	Afschrijvingen indirecte kosten (euro)	Arbeidskost voor bereidingen (euro)	Andere arbeidskost ¹ (euro)	Totale jaarlijkse kost (euro)
1	2.634	1.912	5.521	228	26.235	33.896
2	3.475	6.177	26.970	23.440	52.125	108.712
3	3.604	2.392	16.534	16.590	33.180	68.696
4	3.800	2.288	6.086	16.679	31.500	56.553
5	3.259	1.439	8.661	13.247	18.375	41.722
6	2.682	1.243	10.499	5.666	19.110	36.518
7	1.872	1.550	12.714	9.558	8.580	32.402
8	1.666	620	5.092	4.505	14.700	24.917
9	2.054	1.095	9.880	5.799	11.310	28.084
10	12.869	8.470	57.877	21.703	102.420	190.470
11	2.252	1.597	4.530	1.498	30.660	38.285
12	2.324	1.612	6.788	2.185	24.960	35.545
Gemiddelde	3.541	2.533	14.263	10.091	31.096	57.983

¹ Exclusief bereiding

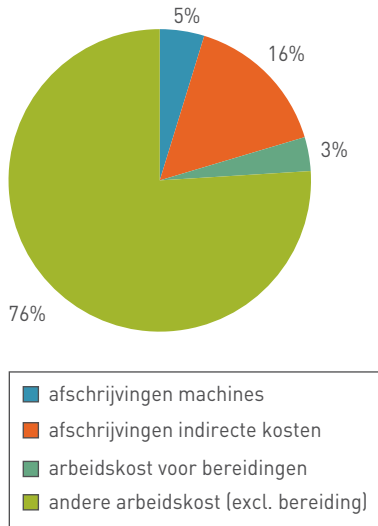


Figuur 1 Jaarlijkse kostenstructuur van de verbredingsactiviteit op 12 zuivelbedrijven - Bron: Steunpunt Hoeveproducten

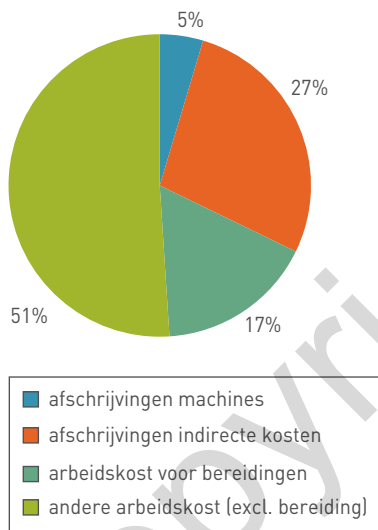


Figuur 2 Totale jaarlijkse investeringskost per zuivelverwerkingsbedrijf - Bron: Steunpunt Hoeveproducten

produceren. Wat wel opvalt, is dat de indirecte kosten voor deze bedrijven een derde van de totale jaarlijkse kosten bedragen. Dit komt vooral door de kosten die gemaakt worden voor de inrichting van een aantrekkelijke winkelruimte, verbruikszaal en eventueel terras.



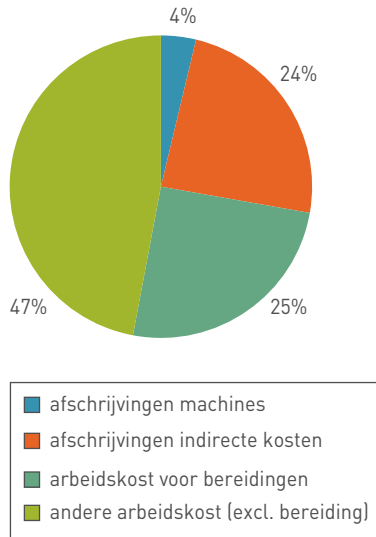
Figuur 3 Gemiddelde kostenverdeling van de bedrijven die eigen melk enkel tot ijs verwerken (groep 1) - Bron: Steunpunt Hoeveproducten



Figuur 4 Gemiddelde kostenverdeling van de bedrijven met een uitgebreid hoevezuivelassortiment (groep 2) - Bron: Steunpunt Hoeveproducten

Zuivelverwerking als nevenactiviteit

De bedrijven in deze groep (bedrijven 4-9) hebben de thuisverkoop als nevenactiviteit uitgebouwd in de hoop een bijkomend inkomen te genereren. Ze hebben echter niet de ambitie om heel sterk door te groeien in deze bedrijfstak. De focus ligt bij hen dan ook meer op gangbare zuivelproducten. Slechts een deel van de



Figuur 5 Gemiddelde kostenverdeling van de bedrijven met zuivelverwerking als nevenactiviteit (groep 3) - Bron: Steunpunt Hoeveproducten

melkproductie wordt gebruikt voor de eigen verwerking van een variabel assortiment zuiveldesserten. In sommige gevallen wordt er ook ijs bereid. Om aan thuisverkoop te doen, hebben deze bedrijven natuurlijk ook geïnvesteerd in een verwerkingsruimte. Indien men over

een winkel beschikt is deze, in vergelijking met groep 2, veel eenvoudiger opgevat. Andere bedrijven verkopen enkel via automaten of op markten. Deze bedrijven beschikken dan ook niet over een verbruikszaal of terras. In figuur 5 zie je hoe de jaarlijkse kosten, die gemiddeld 28.500 euro bedragen, worden verdeeld. De kostenlast voor de afschrijving van machines die nodig zijn voor de bereiding van de zuivelproducten is ook hier verwaarloosbaar. Net als voor de andere bedrijven wegen de arbeidskosten zwaar door. Aangezien voor deze bedrijven de zuivelverwerking slechts een nevenactiviteit is, doen ze vaker beroep op kleinere en/of minder efficiënte toestellen. Hierdoor wordt de gemiddelde bereidingstijd vaak langer, dan wanneer men met nieuwe machines zou werken. ■

Het onderzoek naar hoevezuivel kwam tot stand met de hulp van de Katholieke Hogeschool Sint-Niklaas en Innovatiesteunpunt en kreeg financiële steun van de provincie Oost-Vlaanderen, de Vlaamse Landmaatschappij en de Europese Unie.

SCHRIJF JE IN VOOR EEN PRAKTISCHE WORKSHOP

Ook bij de verkoop van eigen vleesproducten en de verwerking van groenten en fruit zien we vergelijkbare kostenstructuren. De opstart en verdere uitbouw van een thuisverwerking is dus een arbeids- en kapitaalsintensieve nevenactiviteit waar zeker een economische meerwaarde uit gehaald kan worden, op voorwaarde dat de verwerking doordacht en professioneel gebeurt.

Om je hierbij te helpen, organiseert het Steunpunt Hoeveproducten in samenwerking met Innovatiesteunpunt op 4 locaties de workshop 'Kostprijs en rentabiliteit van hoeveproducten'. Deze workshop richt zich tot alle geïnteresseerde land- en tuinbouwers die met hoeveverwerking bezig zijn. De cursus leert je inzicht te krijgen in de kostenstructuur van thuisverkoop, de kostprijsberekening van producten en de rentabiliteit van een verwerkingsactiviteit.

Zuivel

Lochristi: woensdag 14 november, 20 uur, provinciaal Boerenbondkantoor Oost-Vlaanderen, Denen 157

Geel: donderdag 15 november, 20 uur, Hooibeekhoeve, Hooibeeksedijk 1

Groenten en fruit

Rumbeke: woensdag 28 november, 20 uur, Inagro, Ieperseweg 87

Meensel-Kiezegem: donderdag 29 november, fruitbedrijf Vanhellefont, Heibosstraat 17

Inschrijven kan via tel. 016 24 39 54 of via steunpunthoeveproducten@groepkvlv.be. De kostprijs bedraagt 5 euro voor de leden van Boerenbond en KVLV. Niet-leden betalen 10 euro. Dit bedrag schrijf je over op rekeningnummer 730-0041014-76 met vermelding naam + 'KPB' + locatie.