

# Economische berekeningen aan huisverkoop van biologisch rund- en varkensvlees

L.F. Puister  
R. Hoste

April 2005



Deze studie is door het LEI uitgevoerd in het kader van het AKK-project “Marketingconcepten voor huisverkoop van biologisch vlees” (AKK ACB-03.039), uitgevoerd in het kader van het AKK-co-innovatieprogramma ‘Professionalisering van Biologische Afzetketens’. Het co-innovatieprogramma wordt medegefinancierd door het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. Het project is een samenwerkingsverband van Vereniging Natuurweide, De Groene Weg, Vereniging Biologische Varkenshouders en Biologica. Als onderzoekspartners hebben Agrotechnology & Food Innovations BV en het Landbouw-Economisch Instituut (LEI), beiden onderdeel van Wageningen Universiteit en Researchcentrum, aan het onderzoek deelgenomen.

Het rapport is een iets aangepaste versie van hoofdstuk 3 in de AKK-eindrapportage van Van der Heijden et al., januari 2005, Wageningen.

## Economische berekeningen aan huisverkoop van biologisch rund- en varkensvlees

### *Inleiding*

Dit rapport gaat in op het economisch rendement van huisverkoop van biologisch vlees. Verschillende praktijksituaties worden doorgerekend, zodat potentiële huisverkopers de situatie kan bekijken die het meest overeenkomt met de eigen situatie. Door met verschillende uitgangspunten te variëren, is de invloed daarvan op de kostprijs overzichtelijk in beeld gebracht.

In dit onderzoek wordt inzicht gegeven in de kosten en opbrengsten van huisverkoop van biologisch vlees. Als eerste zijn enkele algemene uitgangspunten toegelicht, vervolgens is een berekening gemaakt op basis van een denkbeeldige praktijksituatie, tot slot wordt geprobeerd inzicht te geven in de invloed van verschillende uitgangspunten op de kostprijs. Dat is gedaan door verschillende uitgangspunten door te rekenen. Dit rapport wordt afgesloten met een samenvatting en een conclusie.

### *Algemene uitgangspunten*

Om een beeld te krijgen van de opzet van boerderijwinkels, zijn een aantal huisverkopers bezocht en geïnterviewd.

In de praktijk blijkt dat de opzet van de winkels erg varieert. Er werd bijvoorbeeld alleen rundvlees verkocht, of rund- en varkensvlees met eventueel andere biologische producten; de een had een luxueuze, de ander juist een sobere winkel.

Uit de interviews en de voorbeelden van winkels die we hebben gezien, bleek dat als er meer verschillende producten werden verkocht, de winkelkosten ook hoger waren. Echter die kosten kunnen dan ook aan meerdere producten (zuivel, eieren, kip, groente) worden toegerekend. Op basis van deze ervaringen was het mogelijk een schatting te maken van de winkelkosten voor alleen vlees.

Als basis zijn we uitgegaan van een gemiddelde boerderijwinkel in een bestaand deel van een gebouw met een paar vriezers en een eenvoudige inrichting. We hebben gerekend met de verkoop van 40 varkens en 9 runderen (vleesras) op jaarbasis. Dat komt neer op een gemiddelde wekelijkse verkoop van ongeveer 50 kg varkensvlees en 50 kg rundvlees.

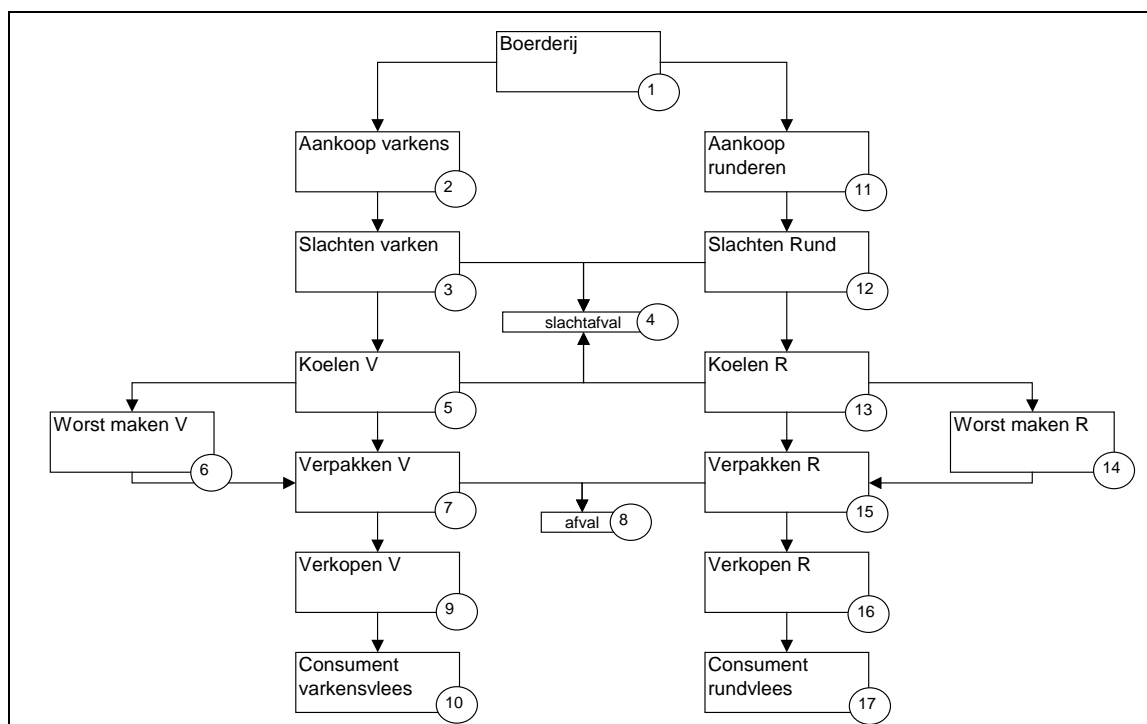
Voor de verkoop wordt ervan uitgegaan dat het hele productpakket per dier verkocht wordt, dus geen deelpakketten (barbecue- of luxe vlees). Er wordt van uitgegaan dat rund- en varkensvlees verkocht wordt, eventuele andere producten (lam, kip, zuivel enz.) en de daarbij behorende kosten worden in deze berekening niet meegenomen.

Hiervan uitgaande komen we op het volgende resultaat. De kostprijs per kg voor varkensvlees is €9,02, en die van rundvlees €7,57. De kostprijs geeft aan hoeveel kosten een huisverkoper heeft gehad aan het voortraject, voordat het product verkoopbaar is (geslacht, uitgesneden, verpakt, ingevroren) aan de consument. Met een gemiddelde verkoopprijs voor varkensvlees van €10,50 en voor rundvlees van €12, betekent dat een marge (opbrengsten minus kosten) over een heel jaar van respectievelijk €2.215 en €9.111, wat een totale marge voor de winkel betekent van €11.326. Hierbij zijn geen kosten in rekening gebracht voor de arbeid met betrekking tot de verkoopactiviteiten. Dat verschilt enorm per huisverkoper. De een heeft vaste openingstijden, de ander is open op afspraak. Dat geeft grote verschillen in

arbeidskosten. Hierna zullen we ingaan op de uitgangspunten waarop deze berekening is gebaseerd.

### *Toelichting bij de berekening en uitgangspunten*

In dit onderzoek is gerekend met behulp van het programma KoReMo (kolomrendementsmodel vlees) van LEI en CCL Research. Dit programma maakt het heel eenvoudig om de kostprijs te berekenen, onafhankelijk van het aantal bewerkingstappen van een product. In dit geval de bewerking van varkens en runderen naar vlees. Per activiteit kan aangegeven worden wat de kosten zijn per kg, wat de vaste kosten zijn, of dat er volumeverliezen optreden (slachtafval), waardoor ook de kostprijs per kg beïnvloed wordt. KoReMo werkt met een netwerk van activiteiten. Zie figuur 1.



Figuur 1 netwerk van activiteiten van varken /rund tot vlees

Hieronder geven we stapsgewijs aan wat er op elk punt van de figuur gebeurt en wat dat doet met de kostprijs (gemaakte kosten per kg) op dat punt in de keten. De nummers hieronder corresponderen met de nummers in de figuur.

#### Stappen voor varkensvlees

1. Op de boerderij worden de dieren gehouden tot ze geslacht worden. We zijn uitgegaan van standaard prijzen voor biologische varkens en runderen.
2. De aankoop van varkens. Uitgangspunt is een aankoopprijs (marktwaarde) van €2,50 per kg warm geslacht gewicht (afgekort: WGG). Dat betekent dat een varken van 115 kg, waarvan 89 kg WGG overblijft, bij aankoop €223 kost. Let op, de marktwaarde van het dier is nu dus al ingerekend. De transportkosten van de slachtvarkens naar de slachterij worden pas bij punt 9 meegenomen.
3. Het slachten. Op deze plek in de keten gaat de kostprijs omhoog doordat het slachten kosten met zich meebrengt, maar ook omdat er slachtafval wegvalt.

Van de 115 kg varken blijft 89 kg WGG<sup>1</sup> over (a €2,50/kg). Dat zorgt voor een toename in de kostprijs per kg product. Voor de activiteiten van de slachter rekenen we €130 per varken. (€85 slachten, €5 afval heffing, €32,50 verpakken, €6,50 EKO-toeslag en €1 reinigen en ontsmetten) **De kostprijs per kg is op dit punt van het proces €3,84.**

4. Dit is de uitgaande stroom van slachtafval. Vanuit punt 3 is dat 26 kg per varken.
5. Het karkas wordt gekoeld en ontdaan van kop en onderpootjes, wat een gewichtsverlies van 7 kg betekent. **De kostprijs per kg is op dit punt van het proces €4,17.**
6. Vervolgens hebben we gerekend met 10 kg worst per dier. De kosten voor het maken van de worst zijn €1,50 per kg. **De kostprijs per kg worst is op dit punt van het proces €5,67.**
7. Op dit punt gebeurt een heleboel tegelijkertijd. De 10 kg worst met een kostprijs van €5,67 komt samen met het overige vlees, 72 kg met een kostprijs van €4,17. Voor het hele voortraject wordt een tijdsinvestering van 6 uur per varken gerekend. In die tijd wordt het dier geselecteerd, een afspraak met de slachter gemaakt, het dier ingeladen, de speciale wensen van de verkoper worden doorgegeven, eventueel helpen inpakken zit hierbij inbegrepen en de reistijd van het ophalen van het vlees. Uitgaande van een normbedrag van €19,54 per uur (KWIN, 2004), 6 uur arbeid en 62 kg product, zorgt dat voor een verhoging van de kostprijs met €1,89. Bij het uitsnijden gaan ook kilogrammen verloren met onverkoopbare delen. Het verlies is hier 20 kg. **Dit alles brengt de kostprijs per kg op dit punt van het proces op €8,25.**
8. Dit is de uitgaande stroom van slachtafval. Vanuit punt 7 is dat 20 kg per varken.
9. Verkopen. Hier komen nog vaste kosten bij. €25 voor transport van het varken. Het gaat om transport van het varken naar de slachterij en eventueel eigen vervoer weer terug. Of als meerdere malen zelf naar de slachterij wordt gereden om vlees op te halen of te helpen inpakken, moet dat ook van die €25 betaald worden. Verder zijn de volgende kosten op jaarbasis<sup>2</sup> in rekening gebracht: €630 voor de winkel voor het deel varkensvlees, €25 “schade” door restproducten op jaarbasis voor varkensvlees en €244 kosten voor 15 minuten per week<sup>3</sup> administratieve verplichtingen toe te kennen aan varkensvlees. Hiervoor is ook de €19,54 gebruikt als uurtarief. **De kostprijs per kg is op dit punt van het proces €9,02.**

In tabel 1 volgt een overzicht van bovenstaande kostenopbouw. Let op, het voorbeeld is gegeven met de hoeveelheden van één varken, terwijl er ook kosten op jaarbasis tussen staan.

---

<sup>1</sup> Warm geslacht gewicht

<sup>2</sup> Let op, dit houdt in dat de berekening is gebaseerd op de verkoop van 40 varkens en 9 vleestypische runderen per jaar. Dit zijn vaste kosten, die dus relatief oplopen als er minder vlees wordt verkocht.

<sup>3</sup> Op basis van 50 weken per jaar.

Nummer figuur	Kg product	Vaste kosten en kosten per kg	Kostprijs
2	115	€223 aankoop bedrag	
3	89	-slachten en verpakken: €130 /varken -26 kg verlies, slachtafval	€3,84
5	82	Koelverlies 7 kg	€4,17
6	10	Worst maken: €1,50 / kg	€5,67 (worst)
7	62	-tijd voor organiseren: €1,89 / kg -20 kg verlies bij uitsnijden	€8,25
9	62	- €25 transportkosten per varken -winkelkosten a €630 /jaar -restproducten a €25 / jaar -administratie a €244 /jaar	€9,02

Tabel 1 overzicht van de kostprijsontwikkeling door de verschillende schakels voor varkensvlees.

#### Stappen voor rundvlees

11. De aankoop van runderen. Uitgangspunt is een aankoopprijs (marktwaarde) van €1050 per rund van 850 kg levend gewicht. Let op, de marktwaarde van het dier is nu dus al ingerekend. De transportkosten van de runderen naar de slachterij worden pas bij punt 16 meegenomen.
12. Het slachten. Op deze plek in de keten gaat de kostprijs omhoog doordat het slachten kosten met zich meebrengt, maar ook omdat er slachtafval wegvalt. Van de 850 kg, blijft 450 kg warm geslacht gewicht (WGG) over. Dat zorgt voor een toename in de kostprijs per kg product. Voor de activiteiten van de slachter rekenen we €705 per rund. (€515 slachten, uitsnijden en verpakken, €25 transportkosten van het rund, €38 afvalheffing cat. 1.2.3., €10 heffing productschap vee vlees en eieren, €60 BSE keuring, €2 reinigen en ontsmetten, €30 EKO-toeslag, €20 verpakkingsmateriaal en €5 verzekering rund). **De kostprijs per kg is op dit punt van het proces €3,78**
13. Het karkas wordt gekoeld, wat een gewichtsverlies van 70 kg betekent. **De kostprijs per kg is op dit punt van het proces €4,47.**
14. Vervolgens hebben we gerekend met 45 kg worst per dier. (10% van het warm geslachte gewicht.) De kosten voor het maken van de worst zijn €1,25 per kg. **De kostprijs per kg worst is op dit punt van het proces €5,72.**
15. Op dit punt gebeurt een heleboel tegelijkertijd. De 45 kg worst met een kostprijs van €5,72 komt samen met het overige vlees, 335 kg met een kostprijs van €4,47. Voor het hele voortraject wordt een tijdsinvestering van 6 uur per rund gerekend. In die tijd wordt het dier geselecteerd, een afspraak met de slachter gemaakt, het dier ingeladen, de speciale wensen van de verkoper worden doorgegeven, eventueel helpen inpakken zit hierbij inbegrepen en de reistijd van het ophalen van het vlees. Uitgaande van een normbedrag van € 19,54 per uur (KWIN, 2004), 6 uur arbeid en 270 kg product, zorgt dat voor een verhoging van de kostprijs met €0,43. bij het uitsnijden worden ook kilogrammen verloren met onverkoopbare delen. Het verlies is hier 110 kg. **Dit alles brengt de kostprijs per kg op dit punt van het proces op €7,11.**
16. Verkopen. Hier komen nog vaste kosten bij. €25 voor transport van het vlees. Als meerdere malen zelf naar de slachterij wordt gereden om vlees op te halen

of te helpen inpakken, moet dat ook van deze €25 betaald worden. Verder zijn de volgende kosten op jaarbasis<sup>4</sup> in rekening gebracht: €630 voor de winkel voor het deel rundvlees, €25 “schade” door restproducten op jaarbasis voor rundvlees en €244 kosten voor 15 minuten per week<sup>5</sup> administratieve verplichtingen toe te kennen aan rundvlees. Hiervoor is ook de €19,54 gebruikt als uurtarief. **De kostprijs per kg is op dit punt van het proces € 7,57.**

In tabel 2 volgt een overzicht van bovenstaande kostenopbouw. Let op, het voorbeeld is gegeven met de hoeveelheden van één rund, terwijl er ook kosten op jaarbasis tussen staan.

Nummer figuur	Kg product	Vaste kosten en kosten per kg	Kostprijs
11	850	€1050 aankoop bedrag	
12	450	-slachten en verpakken: €705 /rund -400 kg verlies, slachtafval	€3,78
13	380	Koelverlies 70 kg	€4,47
14	45	Worst maken: €1,25 / kg	€5,72 (worst)
15	270	-tijd voor organiseren: €0,43 / kg -110 kg verlies bij uitsnijden	€7,11
16	270	- €25 transportkosten per rund -winkelkosten a €630 /jaar -restproducten a €25 / jaar -administratie a €244 /jaar	€7,57

Tabel 2 overzicht van de kostprijsontwikkeling door de verschillende schakels voor rundvlees.

#### *Eigen arbeid*

In deze basisberekening is per dier 6 uur kosten gerekend voor het regelen van het te slachten dier en het transport van dier en vlees. Er worden 30 minuten per week gereserveerd voor administratieve taken van de vleesverkoop. Totaal komt dat neer op jaarbasis op 319 uur. Dat is 294 uur voor de organisatie van de 49 te slachten dieren en 25 uur administratie. Dat is exclusief de openingstijd voor de winkel.

Als deze uren niet in rekening zouden worden gebracht, vermindert de kostprijs voor varkensvlees met 29% in €6,42 en die voor rundvlees met 9% in €6,86.

#### *Transport*

Bij varkensvlees wordt alleen aan het eind van de keten, bij de activiteit verkopen € 25 in rekening gebracht voor het heen en weer rijden met varken en vlees. (De tijd die het kost, zit in de 6 uur organiseren.) Bij rundvlees wordt met €25 gerekend voor het transport van het rund naar de slachterij, dat zit inbegrepen in het bedrag voor slachten en verpakken. Dit tarief wordt gehanteerd als de slachterij een rund ophaalt voor gecertificeerd veewaardig vervoer. Tevens wordt aan het eind van de keten, bij de activiteit verkopen €25 in rekening gebracht voor het heen en weer rijden met vlees.

<sup>4</sup> Let op, dit houdt in dat de berekening is gebaseerd op de verkoop van 40 varkens en 9 vleestypische runderen per jaar. Dit zijn vaste kosten, die dus relatief oplopen als er minder vlees wordt verkocht.

<sup>5</sup> Op basis van 50 weken per jaar.

### *Percentage kostprijsverdeling*

Van het totaal van de kostprijs van varkensvlees bestaat 20% uit de productie van slachtvarkens. Bij rund is dat 15% aandeel. De kosten voor de winkel, exclusief arbeidskosten tijdens openingsuren van de winkel, zijn respectievelijk 9% en 6%. Zie ook tabel 3.

Schakel in de keten	Varken	Rund
Kostprijs	€9,02	€7,57
Aankoop	37,6%	48,6%
Winkel (excl. openingsuren)	8,8%	6,1%

Tabel 3: overzicht van het aandeel van de aankoopprijs en de winkelkosten in de kostprijs.

Uit ons onderzoek blijkt dat varkensvlees gemiddeld wordt verkocht voor €10,50 en (vleestypisch) rundvlees voor €12,00. Na de BTW-aftrek blijft er dan respectievelijk €9,91 en €11,32 over. Dat geeft een marge van de winkel van €11.326. Bij 500 openingsuren op jaarbasis (10 uur per week met 50 weken) voor vlees betekent dat een bruto uurloon van €22,65.

### *Variëren met uitgangspunten*

Als de uitgangspunten variëren, zullen ook de kosten die gemaakt worden per kg product (klaar voor verkoop aan de consument) variëren. Hierna wordt met de volgende uitgangspunten gevarieerd. De rest van de basisuitgangspunten blijven wel telkens gelijk.

1. De verkoop van melktypische runderen
2. Alleen vleesrunderen (geen varkens)
3. Verschillende omzetvolumes (helft en dubbele omzet in kg vlees)
4. Kosten winkel
5. Aankoopkosten dieren
6. Slachtkosten
7. Openingstijden
8. Verkoopprijs

### **Melktypisch rund**

De basisberekening is gebaseerd op de kosten en opbrengsten als 40 varkens en 9 vleestypische runderen worden verkocht in de winkel. Dat komt overeen met de verkoop van 50 kg rundvlees en 50 kg varkensvlees per week. Om een vergelijkbare hoeveelheid vlees te kunnen verkopen met melktypische runderen hebben we 17 dieren nodig. Voor deze vergelijking hebben we de andere uitgangspunten gelijk gehouden, we rekenen hier dus ook met 40 varkens. Zie tabel 4.

De kostprijs loopt aardig gelijk met die voor een vleestypisch rund, totdat we bij het verpakken komen. Hier is aanmerkelijk meer tijd nodig voor het organiseren, omdat het aantal runderen bijna verdubbelt (omdat er per rund iets meer dan de helft aan vlees overblijft). Maar ook het afval (kilogrammen die niets opbrengen) is aanzienlijk meer<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> We rekenen voor vleesvee met 110 kg verlies per dier bij verpakken en voor melkvee met 100 kg verlies per dier. Dat komt gezien het aantal dieren respectievelijk neer op 990 en 1700 kg afval.

Een gemiddelde verkoopprijs zoals die voor de verkoop van melktypisch vlees in boerderijwinkels gehanteerd wordt, is €11 per kg. Dat betekent dat er na afdracht van belasting netto voor de huisverkoper per kg €10,38 overblijft. Met een kostprijs van €9,60 geeft dat een marge (opbrengsten minus kosten) over een heel jaar van €675 op rundvlees. Totaal met een omzet van 40 varkens erbij is de marge in deze variant €2890.

In tabel 4 volgt een overzicht van de kosten per punt in het proces hoe we komen tot een kostprijs van €9,60. Let op, in de tweede kolom in het voorbeeld staan bedragen per rund, maar ook kosten per jaar.

Kg product	Vaste kosten en kosten per kg	Kostprijs (melktypisch)	Kostprijs (vleesvee)
600	€600 aankoop bedrag		
300	-slachten en verpakken: €600 /rund -300 kg verlies, slachtafval	€3,90	€3,78
250	Koelverlies 50 kg	€4,68	€4,47
60 <sup>7</sup>	Worst maken: €1,25 / kg	€5,93 (worst)	€5,72 (worst)
150	-tijd voor organiseren: €0,78 / kg -100 kg verlies bij uitsnijden	€9,60	€7,11
150	- €25 transportkosten per rund -winkelkosten a €630 /jaar -restproducten a €25 / jaar -administratie a €244 /jaar	€10,12	€7,57

Tabel 4 overzicht van de kostprijsontwikkeling door de verschillende schakels voor melktypisch rundvlees.

### Alleen vleesrunderen

Voor de verkoop van alleen rundvlees (van vleestypische runderen) gaan we voor een goede vergelijking uit van evenveel vleesverkoop als in het basisvoorbeeld, namelijk 100 kg per week. Dat betekent dat we rekenen met 18 runderen. De winkelkosten van €1260, worden allemaal toegerekend aan rundvlees, €50 schade door restproducten per jaar en €488 administratieve kosten, voor 30 minuten administratie per week<sup>8</sup>. Met deze uitgangspunten komen we uit op exact dezelfde kostprijs voor rundvlees als in het geval dat we ook varkensvlees verkochten, namelijk €7,57. Logisch, want de omzet rundvlees verdubbelt evenals de winkelkosten voor rundvlees. Het proces blijft hetzelfde. Echter de marge (opbrengsten minus kosten) is hoger, namelijk €18.223 op jaarbasis.

Als we kijken naar de verkoop van ongeveer 50 kg vlees per week uit 9 vleesrunderen op jaarbasis<sup>9</sup> (omzet rundvlees blijft gelijk en hogere winkelkosten per kg product), dan komt dat uit op een kostprijs van €7,83 per kg vlees. De hogere kostprijs wordt uitsluitend veroorzaakt doordat de kosten voor de winkel in zijn geheel aan rundvlees worden toegekend. De marge in dit geval op jaarbasis is €8481.

<sup>7</sup> Bij vleesvee hebben we gerekend met 10% van het warm geslacht gewicht voor worst. Omdat de kwaliteit van het vlees bij melktypische koeien beduidend minder is, wordt er meer product omgezet in worst. We hebben hier gerekend met 20% van het warm geslacht gewicht.

<sup>8</sup> Bij de melktypische runderen hebben we gerekend met 15 minuten per week voor het rundvlees, ondanks dat het om bijna 2x zoveel (17) runderen ging.

<sup>9</sup> Is de basissituatie zonder de verkoop van varkensvlees.



### **Omzet van vlees verdubbelen / halveren**

Hierbij geldt dat we uitgaan van 80 varkens en 18 vleestypische runderen. Er wordt dan gemiddeld 200 kg vlees per week verkocht. De kosten van de winkel blijven gelijk, de tijd voor organiseren van het traject levend dier tot vlees in de winkel verdubbelt, evenals de tijd besteed aan administratie. De kostprijs van varkensvlees, respectievelijk rundvlees komt dan uit op €8,89 en €7,44. De totale marge is € 23.912.

Als we uitgaan van 20 varkens en 5 runderen geeft dat een kostprijs van €9,27 voor varkensvlees en €7,77 voor rundvlees. De marge op jaarbasis is dan €5.589, waarvan €792 afkomstig is van varkensvlees en €4.797 van rundvlees.

### **Kosten winkel**

Stel dat de kosten van de winkel 2x zo hoog uitvallen. Gebruikmakend van de basisberekening betekent dat totale winkelprijskosten van €2520 op jaarbasis. Dat heeft als gevolg dat de kostprijs voor varkensvlees €9,27 wordt en die van rundvlees € 7,83. de marge van de winkel wordt €10.066.

Stel dat de kosten van de winkel de helft zijn, totaal €630. Dat heeft als gevolg dat de kostprijs voor varkensvlees €8,89 wordt en die van rundvlees €7,44. De marge van de winkel wordt €11.956.

### **Kosten dier**

Stel dat een varken 10% goedkoper is. Dan verandert de kostprijs van varkensvlees in €8,68 en de marge in €3.043.

Stel dat een rund 10% goedkoper is. Dan verandert de kostprijs van rundvlees in € 7,22 en de marge in €9.953.

### **Slachtkosten**

Als de slachtkosten voor varkens 10% lager worden. Dan verandert de kostprijs van varkensvlees in €8,81 en de marge in €2.735.

Als de slachtkosten voor runderen 10% lager worden. Dan verandert de kostprijs van rundvlees in €7,31 en de marge in €9.746.

### **Openingstijden en verkoopprijs**

De openingstijden zijn niet verwerkt in deze berekening. Uit de totale marge van de winkel moeten de openingsuren nog worden gefinancierd. Als voor die uren een uurloon wordt gerekend, kan de rest als winst worden gezien. Omdat het aantal openingsuren zoveel verschilt per boerderijwinkel, wordt hier verder niet aan gerekend.

Als verkoopprijs wordt gemiddeld per kg verkoopbaar product voor varkensvlees € 10,50 aangehouden, voor vleestypisch rundvlees €12 en voor melktypisch rundvlees €11. Echter daarover moet nog BTW worden betaald. Hier is gerekend met die bedragen minus 5,1% landbouwforfait. Veranderingen in de verkoopprijs zijn rechtstreeks van invloed op de marges. Het verschil tussen kostprijs en verkoopprijs, maal het aantal verkochte kg op jaarbasis is de marge. In het geval van rundvlees in de basisberekening, betekent dat, dat elke eurocent per kg die meer wordt gevraagd zorgt voor een hogere marge van €24,30 per jaar (bij 2430 kg rundvlees per jaar). Een hogere prijs kan in de praktijk echter leiden tot minder verkochte kilo's, omdat klanten dan mogelijk afzien van verkoop. De prijsstelling van het assortiment zal daarom goed doordacht dienen te zijn.

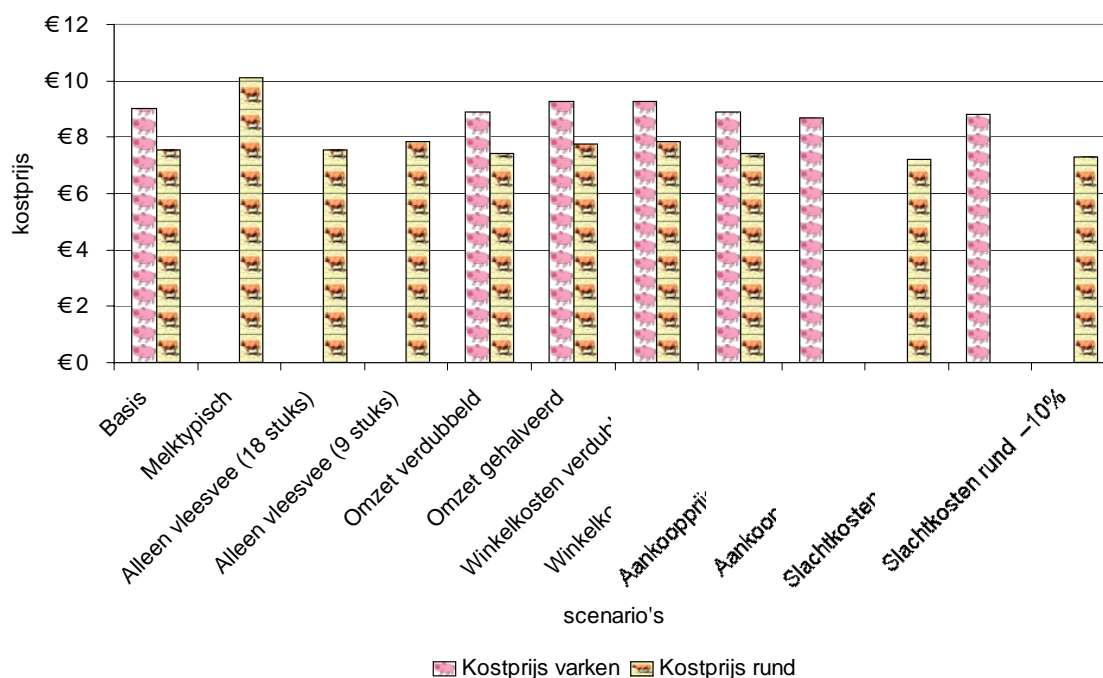
## Samenvatting en conclusie

De samenvattende tabel (tabel 5) geeft weer welke invloed de verschillende uitgangspunten hebben op de kostprijs. Een negatief getal betekent een lagere kostprijs. De basis is met de uitgangspunten zoals eerder zijn beschreven. Dat betekent dat kosten voor arbeid om het vlees in de winkel te krijgen zijn inbegrepen, echter er zijn geen kosten inbegrepen voor de arbeid voor de openingsuren van de winkel. Dat geldt ook voor alle andere scenario's.

Figuur 2 geeft hetzelfde weer. In de bijlage zijn de absolute getallen te vinden.

Scenario	Verschil met basiskostprijs varken (per kg)	Verschil met basiskostprijs rund (per kg)
Basis	€9,02	€7,57
Melktypisch		+ €2,55
Alleen vleesvee (18 stuks)		€0
Alleen vleesvee (9 stuks)		+ €0,26
Omzet verdubbeld	- €0,13	- €0,13
Omzet gehalveerd	+ €0,25	+ €0,20
Winkelkosten verdubbeld	+ €0,25	+ €0,26
Winkelkosten gehalveerd	- €0,13	- €0,13
Aankoopprijs varken -10%	- €0,34	
Aankoopprijs rund -10%		- €0,35
Slachtkosten varken - 10%	- €0,21	
Slachtkosten rund -10%		- €0,26

Tabel 5: overzicht van de invloed van de verschillende uitgangspunten op de kostprijs.



Figuur 2: kostprijs per kg van de verschillende scenario's

Op basis van deze berekeningen kan het volgende geconcludeerd worden:

Het verkopen van melktypische runderen levert bijna niets op. Het verschil tussen kostprijs<sup>10</sup> en verkoopprijs is per kg vlees €0,26. De marge bij de verkoop van rundvlees van vleestypische dieren is het hoogst, per kg vlees namelijk €3,75. Voor varkensvlees is dat overigens €0,89 per kg.

Een hogere omzet zorgt voor substantieel hogere marges. Dat wordt veroorzaakt doordat de winkelkosten over meerdere kg product kunnen worden verdeeld. Het is daarom vooral van belang om de vaste kosten voor de winkel laag te houden. Dat kan door een hoge omzet, omdat daardoor de vaste kosten per producteenheid dalen. Of door de winkel sober te houden, dit heeft ook als gevolg lage vaste kosten per producteenheid. Verandering in deze kosten hebben direct effect op de totale marges. Advies is dus om vaste kosten per kg zo laag mogelijk te houden, door een hoge omzet in een sobere winkel. Stel dat de winkelkosten gehalveerd zijn of de omzet verdubbeld, dat levert €0,13 per kg product op (zie tabel 5).

Dat de kostprijs niet wijzigt wanneer er alleen rundvlees wordt verkocht (18 stuks op jaarbasis) is verklaarbaar, doordat de kosten voor de winkel 2x zo hoog worden per producteenheid voor het deel rundvlees en dat de omzet verdubbelt. Dat is toevallig gelijk, omdat we rekenen met 50% rund- en 50% varkensvlees. We zien de hogere winkelkosten per producteenheid wel terug in de verkoop van alleen 9 vleestypische runderen, waar dus ook de kostprijs stijgt.

Slacht en aankoopkosten hebben relatief grote invloed op de kostprijs, echter deze zijn moeilijker te beïnvloeden dan de omzet of de winkelkosten.

Er zijn allerlei mogelijkheden om huisverkoop op te zetten, qua assortiment en investering. Uit deze berekeningen blijkt dat er ook mogelijkheden zijn om kosten te besparen en het rendement van de verkoop te verbeteren. Vooral het gebruik van kwaliteitsrunderen (vleestype) en een sobere winkelinrichting, danwel hoge omzet en de juiste verkoopprijs zijn hierbij belangrijke factoren. Een goed doordacht plan ten aanzien van prijsstelling, kwaliteit, assortiment en winkelinrichting is een noodzakelijke start voor een succesvolle verkoop van vlees aan huis.

---

<sup>10</sup> Excl. arbeid voor openingsuren van de winkel

## Bijlage uitgangspunten

Voor winkelkosten komen we uit op €1.500 per jaar inclusief BTW. Daarin zijn de volgende kosten opgenomen. Uitbouw of verbouw, gereedmaken ruimte, ondernemersplan, vriezer, toonbank, kassa, koelkast en een bord langs de weg. Voor de kosten die hiermee gemoeid zijn hebben we een afschrijvingstermijn van 10 jaar aangehouden. De andere kosten zijn jaarlijks terugkerende kosten. Het gaat om de jaarlijkse kosten voor de ruimte, reinigingsmiddelen, advertenties, heffingen (kamer van koophandel en CBL) en een WA-verzekering voor de winkel.

Exclusief BTW gaat het om **€1260,-**

We rekenen 10 openingsuren per week toe aan de verkoop van vlees. Over het algemeen zijn de winkels langer open, maar er worden in dat geval ook andere producten dan vlees verkocht.

De kosten voor het slachten, verwerken, verpakken en transport verschillen heel erg. Daarvoor hebben we op drie verschillende bedrijven het geheel doorgerekend met een rund van 450 kg WGG<sup>11</sup>. Daaruit viel op te maken dat als de slachtprijs per kg hoog is, allerlei andere zaken daar al bij inbegrepen zijn. Als de slachtprijs echter laag is, komen er nog een groot aantal kosten bij. Al met al komt het slachten van een rund, inclusief heffingen, transport (rund heen en vlees terug), worst maken, verpakken en verpakkingsmateriaal en EKO-toeslag neer op ongeveer €730.

### Bijlage absolute getallen samenvatting

Scenario	Kostprijs varken	Kostprijs rund	Marge varken	Marge rund	Marge totaal
Basis	€9,02	€7,57	€2.215	€9.111	€11.325
Melktypisch	€9,02	€10,12	€2.215	€675	€2.890
Alleen vleesvee (18 stuks)	€-	€7,57	€-	€18.223	€18.223
Alleen vleesvee (9 stuks)	€-	€7,83	€-	€8.481	€8.481
Omzet verdubbeld	€8,89	€7,44	€5.059	€18.853	€23.912
Omzet gehalveerd	€9,27	€7,77	€792	€4.797	€5.589
Winkelkosten verdubbeld	€9,27	€7,83	€1.585	€8.481	€10.066
Winkelkosten gehalveerd	€8,89	€7,44	€2.530	€9.426	€11.956
Aankoopprijs varken –10%	€8,68	€-	€3.043	€-	
Aankoopprijs rund –10%	€-	€7,22	€-	€9.953	
Slachtkosten varken – 10%	€8,81	€-	€2.735	€-	
Slachtkosten rund –10%	€-	€7,31	€-	€9.746	

Tabel 6: overzicht in absolute getallen van de invloed van de verschillende uitgangspunten

<sup>11</sup> Warm geslacht gewicht