

LOONT DE HUISVERKOOP VAN BIOLOGISCH RUND- EN VARKENSVLEES?

Linda Puister-Jansen

Hoe is de kostprijs opgebouwd van biologisch varkens- en rundvlees dat wordt verkocht op de boerderij? En hoe varieert de kostprijs als omzet, vaste kosten voor de winkel of andere uitgangspunten veranderen? Dit zijn de belangrijkste vragen die in dit artikel aan de orde komen.

Ontrafeling kostprijs

Het is moeilijk om de kosten van verschillende boerderijwinkels te vergelijken. Als er bijvoorbeeld meer dan één product wordt verkocht, zijn de winkelprijzen hoger, maar kunnen wel over meerdere producten (zuivel, eieren, kip, groente) worden verdeeld. Op basis van interviews en vragenlijsten is een schatting gemaakt van de winkelprijzen voor vlees alleen. De veronderstelde basissituatie is een gemiddelde boerderijwinkel, in een bestaand deel van een gebouw met een aantal vriezers en een eenvoudige inrichting. Er is uitgegaan van 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 berekening van de kostprijs is gekeken naar de verschillende stappen in het bewerkingsproces waarbij de kostprijs per kilogram product toeneemt. Dat gebeurt bij handelingen, zoals het slachten of verpakken, of als het totale volume afneemt, omdat een deel van het product afvalt (botten, kop). Aan de verschillende stappen kunnen percentages van de totale kostprijs toe worden gerekend (tabel 1). De kostprijs per kilogram vlees komt uiteindelijk op 9,02 euro voor varkensvlees en 7,57 euro voor rundvlees.

Tabel 1 Verdeling van de kostprijs bij de verwerking van varkens en runderen tot vlees bij huisverkoop, in percentage

Activiteit	Rundvlees	Varkensvlees
Totale kostprijs vlees (euro/kg)	7,57	9,02
Aandeel kostprijs per schakel (%)		
Aankoop dieren	48,6	37,6
Slachten (incl. koelen)	34,6	23,2
Worst maken	2,8	2,7
Verpakken	8,0	27,7
Verkopen (winkelprijzen)	6,1	8,8

Bij de winkelprijzen is gerekend met vaste kosten voor de verkoop van vlees van 1260 euro per jaar. Hiervan worden de vriezers, toonbank, kassa en kleine aanpassingen in een bestaand gebouw bekostigd. Bij varkens is gerekend met een aankoopprijs van 223 euro, bij een vleestypisch rund met 1050 euro. Uit het onderzoek blijkt dat varkensvlees gemiddeld wordt verkocht voor 10,50 euro per kg en vleestypisch rundvlees voor 12,00 euro per kg. Dat geeft een marge van de winkel (verkoopprijs minus kostprijs, exclusief arbeid voor openingsuren van de winkel) van ruim 11.000 euro per jaar (50 weken). Bij 500 openingsuren op jaarbasis (10 uur per week) voor vlees betekent dat een bruto uurloon van circa 22,60 euro.

Scenario's

Wat gebeurt er als in plaats van vleesras runderen melktypische runderen in de verkoop gaan? De kostprijs van melktypische runderen ligt met 10,12 euro per kg hoger dan die van vleesras runderen en varkens (tabel 2). Dit komt vooral doordat een wekelijks gemiddelde verkoop van 50 kg vlees op jaarbasis 17

melktypische runderen vraagt, bijna dubbel zo veel dan bij de verkoop van vleesras runderen. Het verkopen van vlees van melktypische runderen levert met een marge van 0,26 euro per kg dan ook bijna niets op. Bij varkensvlees ligt de marge bij 0,89 euro per kg. Bij vleestypische runderen is de marge het hoogst, namelijk 3,75 euro per kg. Tabel 2 toont de invloed van een verandering in enkele uitgangspunten op de kostprijs.

Tabel 2 Invloed van wijziging in uitgangspunten op de basiskostprijs (euro per kg)

	Rundvlees	Varkensvlees
Basiskostprijs	7,57	9,02
Alleen melktypisch vee	+ 2,55	.
Alleen vleesvee (18 stuks)	0,00	.
Alleen vleesvee (9 stuks)	+ 0,26	.
Omzet verdubbeld	-0,13	-0,13
Omzet gehalveerd	+ 0,20	+ 0,25
Winkelkosten verdubbeld	+ 0,26	+ 0,25
Winkelkosten gehalveerd	-0,13	-0,13
Aankoopprijs dier -10%	-0,35	-0,34
Slachtkosten - 10%	-0,26	-0,21

Winkelkosten laag houden

Een hogere omzet zorgt voor substantieel hogere marges. Dat wordt veroorzaakt doordat de winkelkosten over meer kilogrammen 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, maar ook door een sobere winkel. Een halvering van de winkelkosten levert dan ook 0,13 euro per kilogram product op (tabel 2). Dat de kostprijs niet wijzigt wanneer er alleen rundvlees wordt verkocht (18 stuks op jaarbasis) is verklaarbaar, doordat de kosten per producteenheid voor de winkel twee keer zo hoog worden voor het deel rundvlees en dat de omzet verdubbelt. Dat is toevallig gelijk, omdat in het basisscenario gerekend wordt met 50% rund- en 50% varkensvlees. De hogere winkelkosten per producteenheid zijn terug te zien in de verkoop van alleen 9 vleestypische runderen, waar dus ook de kostprijs stijgt. Slacht een aankoopkosten hebben relatief grote invloed op de kostprijs, echter deze zijn moeilijker te beïnvloeden dan de omzet of de kosten besteed aan de winkel.

Meer informatie:

Heijden, van der C., Puister, L.F., Hoste, R., et al. *Marketingconcepten voor huisverkoop van biologisch vlees*, inclusief handleiding voor startende huisverkopers A&F Wageningen UR (alleen digitaal verkrijgbaar, op te vragen bij Linda Puister).