

# Materialkosten in der Fleischerei gezielt senken.

Kurz-Profil

Arbeitsbereich

News

Huber Consult

Analytics

## Kurz-Profil

Huber Consult wurde im Januar 2003 gegründet. Der Inhaber, Jürgen Huber e. K., ist seit mehr als 30 Jahren erfolgreich für Unternehmen der Fleisch-Wirtschaft bundesweit tätig. Sein fundiertes Wissen und umfangreiches Branchen-Know-how bringt er in jede Beratung mit ein.

Seit November 2004 ist Huber Consult anerkanntes Mitglied im freien Beraterverband der KMU Berater e.V. Dieses starke Netzwerk von Fachleuten aus diversen Bereichen hat sich auf die Anforderungen von klein- und mittelständischen Unternehmen (KMU) spezialisiert. Seit Anfang Mai 2010 ist Herr Huber zugelassener Berater der KfW Bank für Turn-Around Beratungen und „Runder Tisch Beratungen“.

Huber Consult bietet Lösungen, genau abgestimmt auf die Bedürfnisse der Fleischwirtschaft.

## Vita

- ▶ Metzgermeister seit 1987
- ▶ Betriebswirt des Handwerks seit 1987
- ▶ Staatlich geprüfter Fleischtechniker seit 1991
- ▶ REFA-Fachkraft seit 1996
- ▶ DLG-Prüfer seit 2002
- ▶ Verantwortlich leitende Funktion bei diversen Industriebetrieben in der Zeit von 1995 bis 2003
- ▶ REFA Prozessorganisator seit 2010
- ▶ Unternehmercoach seit 2010

Informieren.



Seit über  
**14**  
 Jahren  
 für Sie da!



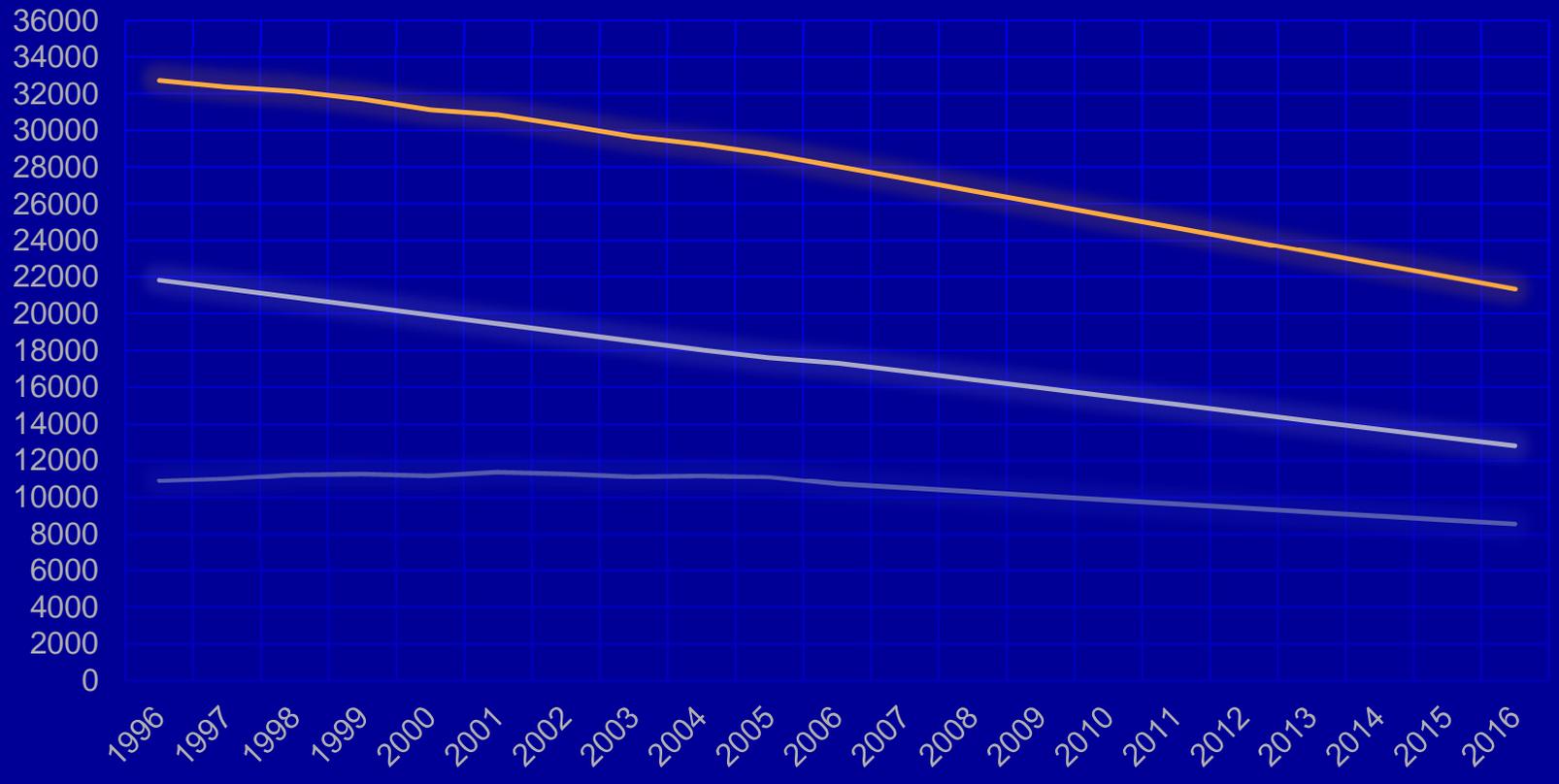
abhängig.  
 mpetent.  
 winnbringend.

Consult ist  
 d im Verband

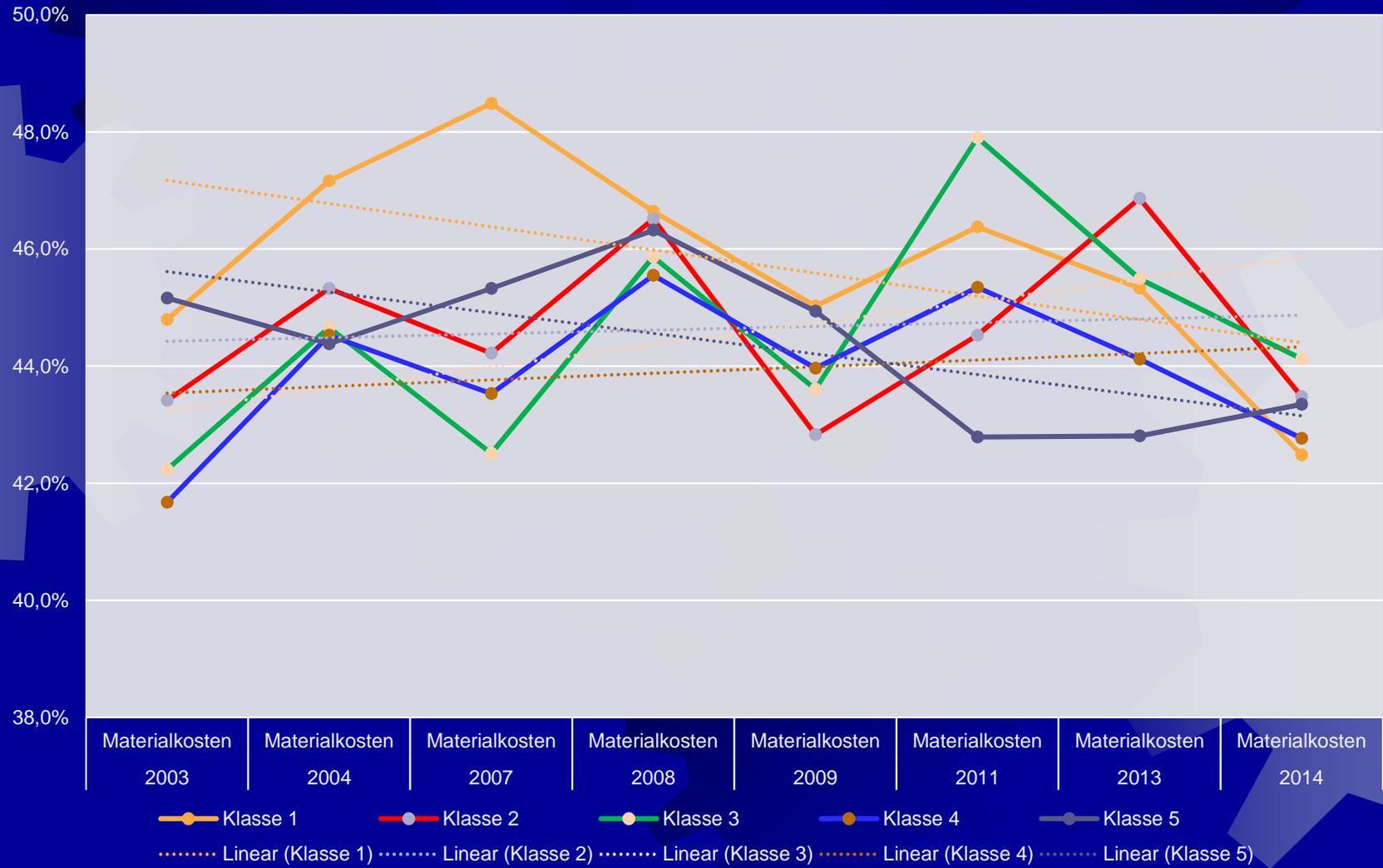
▶ DIE KMU-BERATER  
 Bundesverband freier Berater e.V.

## Entwicklung der Fleischereien

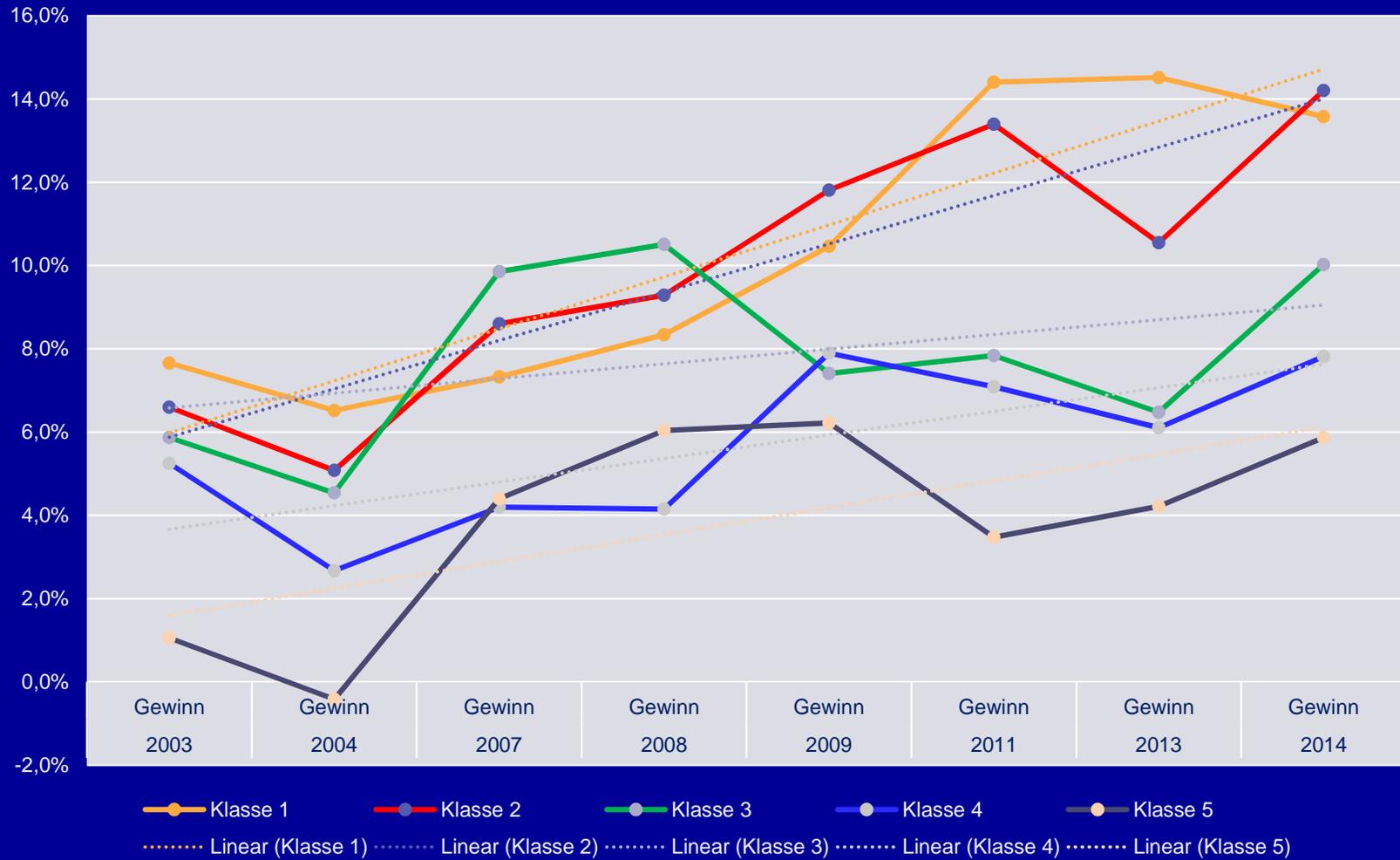
— Gesamt — Filialen — Betriebe



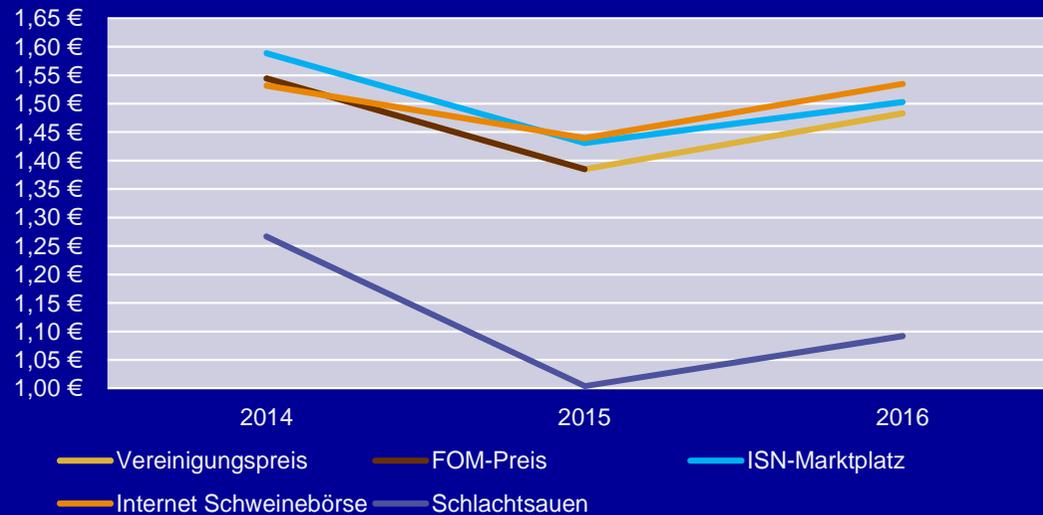
### Materialkosten 2003-2014 bei 120-150 Betrieben



### Gewinnmargen 2003 -2014 bei 120-150 Betrieben

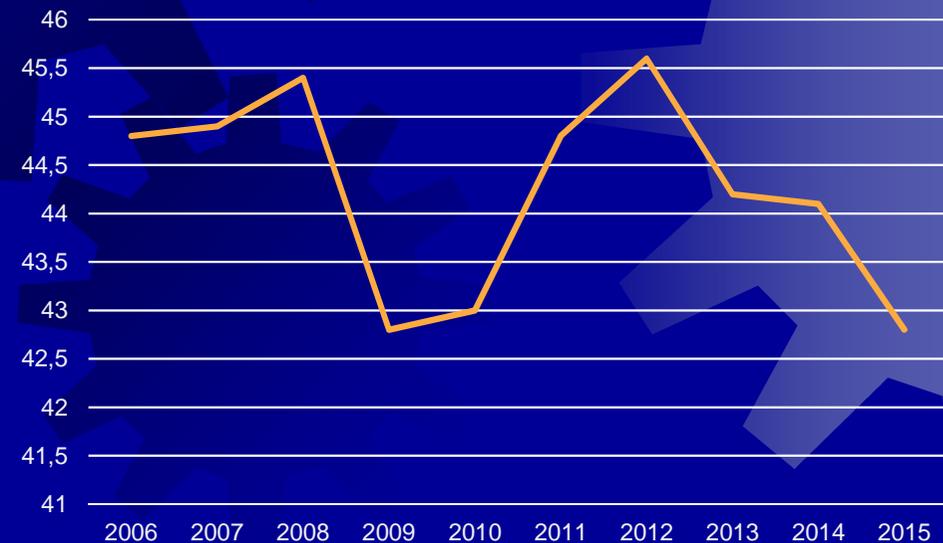


## Entwicklung der Schweinefleischpreise



- Statistiken sind immer kritisch zu betrachten.
- Können 120-150 Betriebe (1%) für 12000 Unternehmen sprechen?
- Für alle diejenigen, die diese Zahlen nicht erreichen, habe ich nachfolgende Hinweise

## Materialkosten in Prozent vom Umsatz



## Grundsätzliches zum Thema Kostenerfassung

- ☀ Kostenerfassung ist immer mit Arbeit verbunden
- ☀ Zielsetzung definieren: Welche Auswertungen benötige ich?
- ☀ Kann ich die Daten, die dafür notwendig sind, praktisch erfassen?
- ☀ Habe ich die Ressourcen (Zeit und Mitarbeiter), um die Daten zu erfassen?

# Die Optimierung fängt beim Schlachten an ...

- ☀ Schlachtet noch jemand ?
- ☀ Warum bringt der Bauer die Schweine nicht zum Großschlächter ? *Weil er sich von Ihnen mehr Geld erhofft.*
- ☀ Sie holen die Schweine beim Bauern ab? *Wer bezahlt das?*
- ☀ *Haben Sie für den Bereich des Schlachtens schon mal die Kosten erfasst?*

## Folgende Regeln gelten auf den Schlachthöfen:

- ✦ Der Landwirt liefert die Schweine auf eigene Kosten an den Schlachthof
- ✦ Der Schweinehälftenpreis frei Schlachtstätte gilt für die **fertige** Schweinehälfte. *Was heißt fertig? Wie sind die Schweinehälften zugeschnitten?*
- ✦ Der EK-Preis für Schweinehälften liegt bei ca. 27-40 Cent über dem Schweinehälftenpreis frei Schlachtstätte.
- ✦ Die Ausschachtung liegt zw. 77-81%. Der Unterschied wird immer dann signifikant, wenn die Schlachtnebenprodukte separat vermarktet werden müssen, oder nach Lebendpreis eingekauft wird.
- ✦ Von diesem Preis werden die Kosten für Klassifizierung, Wiegen und evtl. Abholung Lebendtransport zu Lasten des Landwirts abgezogen.

## Kalkulation Schlachtung Schweine

|  | Schweine     | Schweine      |          |               |
|--|--------------|---------------|----------|---------------|
| Anzahl                                   | 10           | 1             |          |               |
| Zeit                                     | 03:39:10     |               |          |               |
| Rüsten                                   | 02:40:00     |               |          |               |
|  |              | 01:00:00      |          |               |
| Mitarbeiter                              | 6:19:10      | 0:37:55       |          |               |
|  | 3            |               |          |               |
| Zeitfenster für 10 Schw.                 | 2:06:23      |               |          |               |
| Personalkosten Monat                     | 9.024,00 €   | 504           | 11,31 €  |               |
| Wasser                                   | 0,1993       | 1,60 €        | 0,32 €   |               |
| Strom                                    | 0,90 €       | 1             | 0,90 €   |               |
| Gas                                      | 0,03 kg      | 1,45 €        | 0,04 €   |               |
| Abwasser Fettabscheider                  | 10268,00 kg  | 812,46 €      | 7,91 €   |               |
| Abwasser Bracht                          | 473,00 kg    | 1.555,74 €    | 3,29 €   |               |
| Beschauggebühren                         |              |               | 7,49 €   |               |
| Schlachtgebühr                           |              |               | 4,40 €   |               |
| BA für L+E                               |              |               | 0,51 €   |               |
| Konfiskate                               | 10,50 kg     | 0,184         | 1,93 €   |               |
| AFA auf 8 Jahre                          |              |               | 4,00 €   |               |
|  |              |               | 42,11 €  |               |
| <b>Materialpreis Zukauf geschlachtet</b> |              |               |          |               |
| E Schweine                               | 6            | 1,46 €        | 1,79 €   | 966,60 €      |
| U Schweine                               | 4            | 1,35 €        | 1,68 €   | 604,80 €      |
|  | 900          |               |          | <b>1,75 €</b> |
| <b>Materialpreis</b>                     |              | 09. Aug       |          |               |
| E Schweine                               | 1            | <b>1,46 €</b> | 95,80 kg | 139,87 €      |
|  |              |               |          | 42,11 €       |
|  | Auskühlverl. | 2,5           | 93,41 kg |               |
|  |              |               | pro kg   | <b>1,95 €</b> |
|  |              | Gewinn        | 5%       | <b>2,05 €</b> |

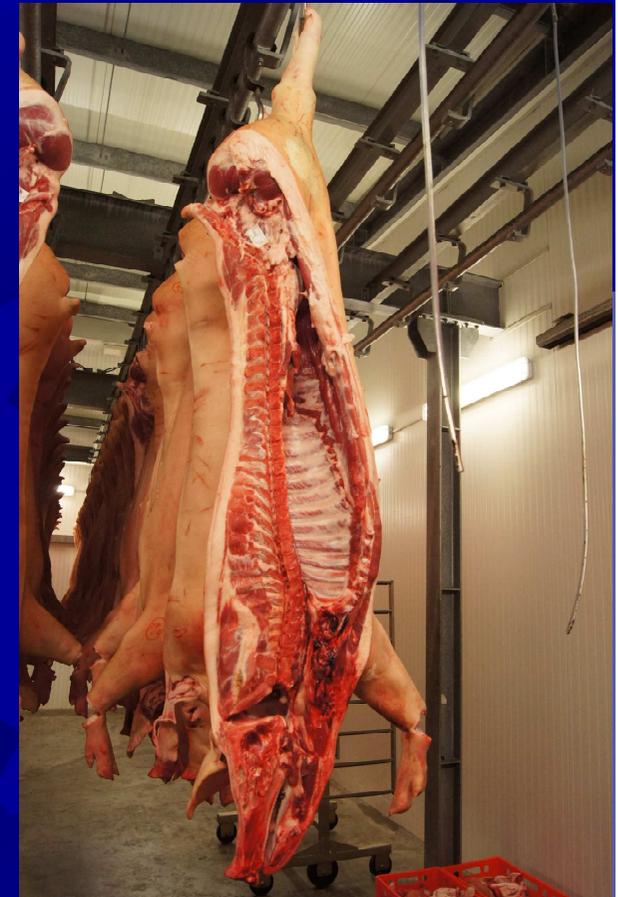
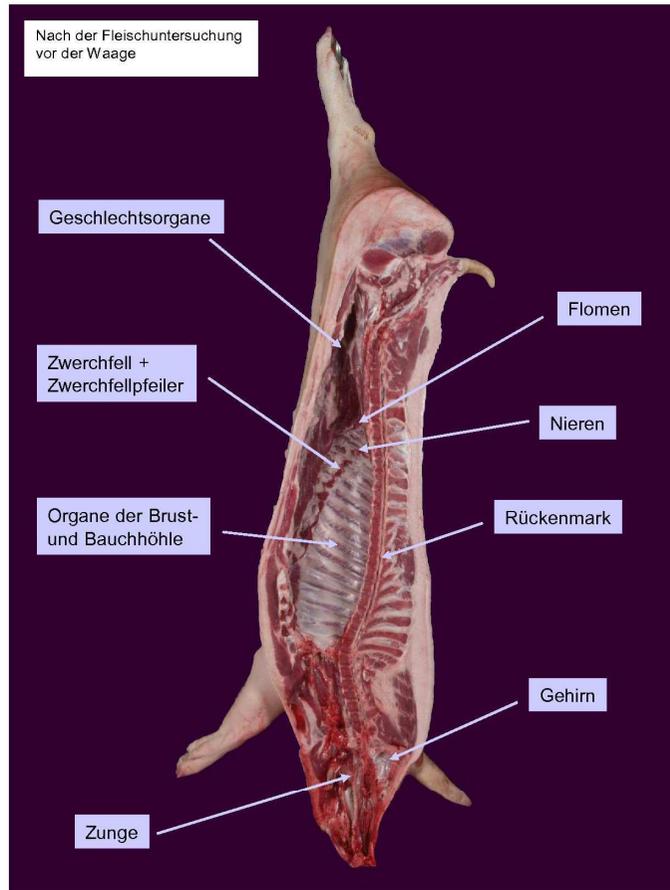
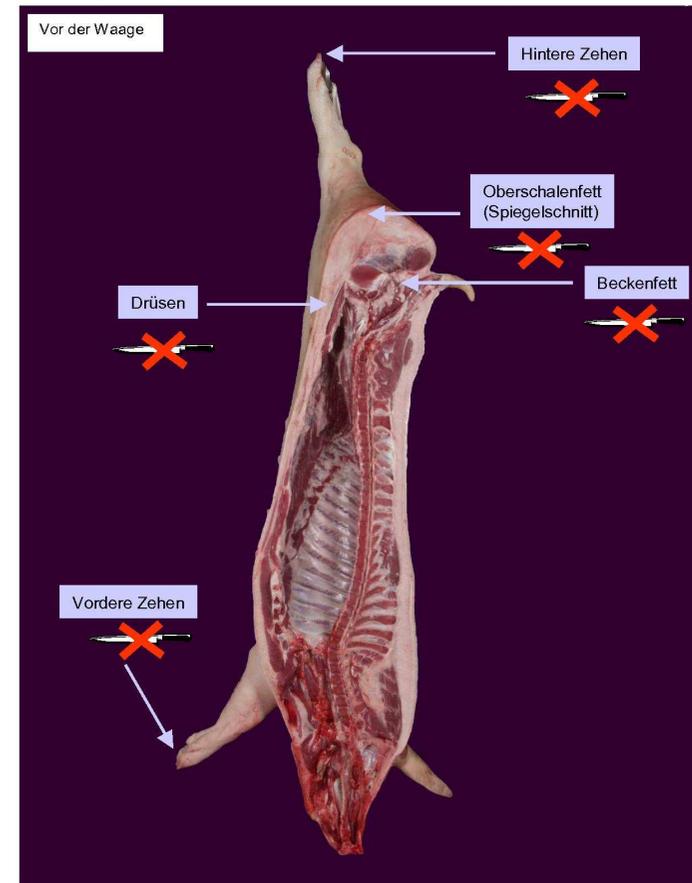


Bild 4: Darstellung der ordnungsgemäß zu entfernenden Schlachtierkörperteile  
Schlachtkörperhälfte nach der 1. FIGDV



M. Sölll, LfL; A. Klßner, StMELF; A. Baier, Dr. P. Zechel, LGL; Dr. F. Hirt, Landratsamt Mühldorf

Bild 5: Darstellung von Teilen, die vor der Waage nicht entfernt werden dürfen bzw. nur aus fleischhygienerechtlichen Gründen auf ausdrückliche Anweisung des amtlichen Tierarztes



M. Sölll, LfL; A. Klßner, StMELF; A. Baier, Dr. P. Zechel, LGL; Dr. F. Hirt, Landratsamt Mühldorf

# Optimierung bei der Fleischzerlegung.....

*Funktioniert nur, wenn die Ergebnisse nach  
gehalten werden.*

## Der Rohstoff wird teurer!

### Zuschnitte

- ☀ Knochen sauber?
- ☀ Zuschnitt richtig und notwendig?
- ☀ Fleischsortierung mit Verarbeitungsstandards
- ☀ Auswirkungen schlampiger Zuschnitte



# Fleisch-Zerlegekalkulation

Sa ,21.10.17

Kalkulation wurde erfaßt an 06.10.2011



|                        |         |   |  |
|------------------------|---------|---|--|
| Art. Nr. EK 115018 R   |         | Vom Eingangsgewicht:<br>Bezugsmenge Ø Gewicht pro Stück |  |
| EK-Preis aus l         |         |   |  |
| EK-Preis:              | 11,50 € |   |  |
| Kalk.ppreis<br>12 Schw |         | Grobteil: 115018  | RI.Steakhüfte Argentinien Zukauf 1.Schr. |
|                        |         | 06.01.2016  |  |

| Zerlegeschnittliste: |  |     |     | Eingangsgew icht: | Gesamt WE Wert | Anteil w erbest. Körperteile |                                     |                     |                       | 0,458 €                                | 0,022 €   | 0,14 €   |
|----------------------|--|-----|-----|-------------------|----------------|------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|--|-----------|--|
| 115018s              | R.HÜFTE O. DECKEL zu Steaks                            | Ø 1 | Ø 2 | 26,79 kg          | 308,12 €       | 374,69 €                     | Material-einstandspreis kg o. Aufs. | Pers.Ko. Prod+Verp. | Abagabep. Verp.kosten | mit 3% Aufschl.+ 0,14 € Kostenaufschl. | Kommentar |  |
|                      |  |     |     | 100,03%           | 26,79 kg       | rel.Wertigkeit               | Ver.Preise                          |                     |                       |  |           |  |
|                      | 72144 Rindergulasch a.d. Keule 3x3cm Beutel ca.2,5k x  |     |     | 51,13%            | 13,695 kg      | 7,804 €                      | 3,800 €                             | 6,417 €             | 6,875 €               | 6,897 €                                | 7,244 €   | kompl. Schmale S jedes St. Auf 195-210 gr egalisiert |
|                      | 844444 RI.HÜFTSTEAK CA.200G x                          |     |     | 44,50%            | 11,920 kg      | 22,384 €                     | 10,900 €                            | 18,407 €            | 18,865 €              | 18,887 €                               | 19,593 €  |  |
|                      | 992404 Rinderhüftsteak Winzermarinade 100g ( Flankst x |     |     |                   |                |                              | 11,200 €                            |                     |                       |  |           |  |
|                      | 539517 R Abschnitte 15% x                              |     |     | 1,74%             | 0,467 kg       | 2,156 €                      | 1,050 €                             | 1,773 €             | 2,231 €               | 2,253 €                                | 2,460 €   |  |
|                      | 1550 ZERLEGE-VERLUSTE RIND                             |     |     | 0,26%             | 0,070 kg       |                              |                                     |                     |                       |  |           |  |
|                      | 1321 Folie / Verpackung                                |     |     | 2,39%             | 0,641 kg       |                              |                                     |                     |                       |  |           |  |
|                      | 1520 R.SEHNEN-ABFALL                                   |     |     |                   |                |                              | -0,050 €                            |                     |                       |  |           |  |

# Fleisch-Zerlegekalkulation

Sa ,21.10.17

Kalkulation wurde erfaßt: 13.12.2013



|                            |         |   |     |
|----------------------------|---------|---|-----|
| Art. Nr. EK 115018 R       |         | Vom Eingangsgewicht:<br>Bezugsmenge Ø Gewicht pro Stück |     |
| EK-Preis aus l             |         |   |     |
| EK-Preis:                  | 11,50 € |   |     |
| Kalk.ppreis<br>obere Ebene |         | 1137  | #NV |
|                            |         | 06.01.2016  |     |

| Zerlegeschnittliste: |  |     |     | Eingangsgew icht: | Gesamt WE Wert | Anteil w erbest. Körperteile |                                     |                     |                       | 0,458 €                                | 0,022 €   | 0,14 € |
|----------------------|--|-----|-----|-------------------|----------------|------------------------------|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|--|-----------|--------|
| 115018s              | R.HÜFTE O. DECKEL zu Steaks                            | Ø 1 | Ø 2 | 5,44 kg           | 62,50 €        | 73,06 €                      | Material-einstandspreis kg o. Aufs. | Pers.Ko. Prod+Verp. | Abagabep. Verp.kosten | mit 3% Aufschl.+ 0,14 € Kostenaufschl. | Kommentar |        |
|                      |  |     |     | 99,91%            | 5,44 kg        | rel.Wertigkeit               | Ver.Preise                          |                     |                       |  |           |        |
|                      | 72144 Rindergulasch a.d. Keule 3x3cm Beutel ca.2,5k x  |     |     | 35,48%            | 1,930 kg       | 7,804 €                      | 3,800 €                             | 6,677 €             | 7,135 €               | 7,157 €                                | 7,511 €   |        |
|                      | 844444 RI.HÜFTSTEAK CA.200G x                          |     |     | 46,69%            | 2,540 kg       | 22,384 €                     | 10,900 €                            | 19,153 €            | 19,611 €              | 19,632 €                               | 20,361 €  |        |
|                      | 992404 Rinderhüftsteak Winzermarinade 100g ( Flankst x |     |     |                   |                |                              | 11,200 €                            |                     |                       |  |           |        |
|                      | 539517 R Abschnitte 15% x                              |     |     | 9,78%             | 0,532 kg       | 2,156 €                      | 1,050 €                             | 1,845 €             | 2,303 €               | 2,325 €                                | 2,534 €   |        |
|                      | 1550 ZERLEGE-VERLUSTE RIND                             |     |     |                   |                |                              |                                     |                     |                       |  |           |        |
|                      | 1321 Folie / Verpackung                                |     |     | 3,03%             | 0,165 kg       |                              |                                     |                     |                       |  |           |        |
|                      | 1520 R.SEHNEN-ABFALL                                   |     |     | 4,93%             | 0,268 kg       | -0,103 €                     | -0,050 €                            |                     |                       |  |           |        |

## Meine Erfahrungen in der Fleischzerlegung

- ☀ Ausbeute schlägt Geschwindigkeit
- ☀ Sauberes Ausbeinen ist besser als Knochen kratzen. Knochen kratzen ist besser als darauf zu verzichten.
- ☀ Ein sauberes Sortieren in Verarbeitungsstandards ist unabdingbar für eine korrekte Preisfindung.
- ☀ Für ein besseres Ergebnis in der Fleischzerlegung sind Knochen + Abschnitte + Edelteile maßgeblich.

# ★ Optimierungsmöglichkeiten in der Wurstproduktion.....

## Wurstrezepturen

- ☀ Festlegung von Rezepturen und Technologien
- ☀ Einsatz definierter Rohstoffe (Verarbeitungsstandards)
- ☀ Festlegung der Rauchprogramme und Verpackungen
- ☀ Einsatz von techn. Hilfsstoffe, Ersatzzeiweiße, div. Emulsionen prüfen
- ☀ Rezepturoptimierung mittels der Rohstoffe mit den besten Preis-Leistungsverhältnissen

HuberConsult Ofen 10-1-2017

| Art.Nr. | Verarbeitungsmaterial-Art:            | Wasser | Fett  | FE    | BEFFE |       | Fettsäure |       |         | Summe  | Kalkulatio Gefr |         | Art.Nr.2 | Preis-Leistungsv |
|---------|---------------------------------------|--------|-------|-------|-------|-------|-----------|-------|---------|--------|-----------------|---------|----------|------------------|
|         |                                       |        |       |       | rel.  | BE r  | gesättig  | Salz  | nspreis |        | ore             | erhält. |          |                  |
| 1501    | R 2 GUL/ HACKFLIA 5-10% F.(1.112)     | 69,92  | 6,72  | 21,10 | 19,82 | 93,92 | 6,08      | 3,62  |         | 97,73  | 4,70 €          | 0       | 1501 r   | 235,99           |
| 1502    | R 3 RDFL. 12-15% F (1.113)            | 66,25  | 11,10 | 20,35 | 16,70 | 82,06 | 17,94     | 6,48  |         | 97,70  | 3,60 €          | 0       | 1502 r   | 204,16           |
| 1250    | R VA 90/10 TK                         | 70,43  | 8,83  | 19,13 | 16,93 | 88,50 | 11,50     | 3,62  |         | 98,39  | 3,40 €          | 100     | 1250 r   | 171,61           |
| 1233    | R.Abschnitte 80/20 TK                 | 63,57  | 17,80 | 17,77 | 15,80 | 88,93 | 11,07     | 7,50  |         | 99,13  | 2,58 €          | 100     | 1233 r   | 148,67           |
| 1235    | R.VA 80/20 (fettes R3)                | 63,57  | 17,80 | 17,77 | 15,80 | 88,93 | 11,07     | 7,50  |         | 99,13  | 2,97 €          | 0       | 1235 r   | 169,47           |
| 44026   | R.VA 80/20 Zungenstück, Hals Abschn.  | 63,57  | 17,80 | 17,77 | 15,80 | 88,93 | 11,07     | 7,50  |         | 99,13  | 2,58 €          | 0       | 44026 r  | 148,67           |
| 1755    | R.Vliesfleisch TK                     | 67,77  | 10,10 | 21,47 | 16,52 | 76,94 | 23,06     | 6,00  |         | 99,33  | 1,90 €          | 100     | 1755 r   | 123,82           |
| 6100    | RINDERFETT / KALBSFETT                | 30,45  | 58,59 | 9,95  | 6,28  | 63,14 | 36,86     | 40,37 |         | 98,99  | 0,50 €          | 0       | 6100 r   | 76,10            |
| 3375    | S.Abschnitte 60/40                    | 47,30  | 39,03 | 13,30 | 9,85  | 74,06 | 25,94     | 15,00 |         | 99,63  | 1,80 €          | 0       | 3375 s   | 144,06           |
| 3500    | S.Eisbeinfl. Frisch                   | 72,26  | 7,86  | 19,28 | 16,57 | 85,95 | 14,05     | 5,10  |         | 99,39  | 2,43 €          | 0       | 3500 s   | 126,73           |
| 42112   | S.Eisbeinfl. Standard gefroren        | 69,81  | 10,03 | 19,19 | 16,43 | 85,64 | 14,36     | 5,50  |         | 99,03  | 2,41 €          | 100     | 42112 s  | 130,83           |
| 31992   | S.Kopfl. gepök. u. gekocht            | 39,74  | 44,60 | 13,68 | 11,13 | 81,38 | 18,62     | 28,00 | 1,80    | 99,82  | 2,85 €          | 0       | 31992 s  | 223,57           |
| 30564   | S.Kutterbauch o.W. gefr.f.Rohw        | 44,14  | 41,69 | 12,79 | 10,41 | 81,38 | 18,62     | 20,00 |         | 98,61  | 2,63 €          | 100     | 30564 s  | 195,31           |
| 26662   | S.Kutterbauch ohne Wamme Kl           | 44,14  | 41,69 | 12,79 | 10,41 | 81,38 | 18,62     |       |         | 98,61  | 2,48 €          | 0       | 26662 s  | 185,22           |
| 42143   | S.S 1 gefroren                        | 75,27  | 2,65  | 20,77 | 19,95 | 96,07 | 3,93      | 0,63  |         | 98,68  | 3,75 €          | 100     | 42143 s  | 169,53           |
| 3365    | S.S 1 aus Schlegel fr.                | 75,27  | 2,65  | 20,77 | 19,95 | 96,07 | 3,93      | 0,63  | 0,00    | 98,68  | 3,60 €          | 0       | 3365 s   | 162,90           |
| 3510    | S.S 10 Schnippelfett frisch           | 36,90  | 49,40 | 11,20 | 10,10 | 90,18 | 9,82      | 39,30 |         |        |                 |         | 3510 s   | 91,51            |
| 42144   | S.S 2 gefroren                        | 73,47  | 5,07  | 19,55 | 18,73 | 95,82 | 4,18      | 1,95  |         |        |                 |         | 42144 s  | 130,20           |
| 3490    | S.S 2 frisch 8 % Fett                 | 70,59  | 8,19  | 19,62 | 18,01 | 91,82 | 8,18      | 1,95  |         |        |                 |         | 3490 s   | 136,38           |
| 42146   | S.S 3 gefroren                        | 64,22  | 15,87 | 17,97 | 16,51 | 91,88 | 8,12      | 7,00  |         |        |                 |         | 42146 s  | 138,97           |
| 3480    | S.S 3 frisch 15 % F                   | 65,84  | 14,04 | 18,96 | 16,92 | 89,23 | 10,77     | 5,75  |         |        |                 |         | 3480 s   | 134,20           |
| 3482    | S.S 3 gekocht                         | 62,81  | 15,18 | 21,05 | 18,75 | 89,07 | 10,93     | 6,50  | 1,50    |        |                 |         | 3482 s   | 192,36           |
| 32000   | S.S 4 gefroren                        | 58,80  | 23,50 | 17,30 | 14,10 | 81,50 | 18,50     |       |         |        |                 |         | 32000 s  | 153,96           |
| 3320    | S.S 4 mager Verarb. Frisch            | 55,80  | 26,90 | 15,60 | 14,23 | 91,23 | 8,77      | 9,50  |         |        |                 |         | 3320 s   | 135,51           |
| 42160   | S.S 5 Einlage 60% (Bauch) GEKOCHT     | 29,97  | 54,67 | 14,16 | 11,24 | 79,34 | 20,66     | 23,00 | 1,50    |        |                 |         | 42160 s  | 245,57           |
| 41637   | S.S 5 Bauchstr. gefroren              | 44,14  | 41,56 | 12,72 | 10,04 | 78,95 | 21,05     | 20,00 |         | 98,42  | 2,18 €          | 100     | 41637 s  | 167,26           |
| 3325    | S.S 5 Bauchstreifen / Kutterb. Frisch | 44,14  | 41,69 | 12,79 | 10,41 | 81,38 | 18,62     | 17,00 |         | 98,61  | 2,03 €          | 0       | 3325 s   | 155,32           |
| 42147   | S.S 6 gefroren                        | 37,68  | 50,64 | 10,63 | 7,59  | 71,38 | 28,62     | 19,80 |         | 98,95  | 1,63 €          | 100     | 42147 s  | 145,98           |
| 3400    | S.S 6 Backen frisch                   | 40,37  | 47,25 | 11,60 | 9,06  | 78,10 | 21,90     | 19,00 |         | 99,23  | 1,20 €          | 0       | 3400 s   | 106,57           |
| 36322   | S.S 6 Backen gebrüht heiß             | 16,27  | 71,88 | 9,48  | 7,37  | 77,78 | 22,22     | 29,00 |         | 97,63  | 2,15 €          | 0       | 36322 s  | 217,81           |
| 3411    | S.S 7 Kammspeck frisch                | 20,40  | 74,70 | 3,70  | 2,00  | 54,05 | 45,95     | 30,00 |         | 98,80  | 0,55 €          | 0       | 3411 s   | 90,83            |
| 3410    | S.S 8 Rückenspeck frisch              | 16,80  | 80,20 | 3,80  | 2,00  | 52,63 | 47,37     | 32,60 |         | 100,80 | 1,03 €          | 0       | 3410 s   | 137,39           |
| 42148   | S.S 8 Rückenspeck gefroren            | 14,76  | 80,22 | 3,91  | 1,50  | 38,36 | 61,64     | 32,60 |         | 98,89  | 1,42 €          | 100     | 42148 s  | 186,47           |
| 42149   | S.S 9 Schulter +Deckelspeck gefroren  | 23,99  | 69,18 | 6,02  | 2,95  | 49,13 | 50,87     | 39,30 |         | 99,18  | 1,51 €          | 100     | 42149 s  | 173,61           |
| 3395    | S.S 9 Schink.+Schulterspeck gekocht   | 16,84  | 72,72 | 8,88  | 4,75  | 53,49 | 46,51     | 44,00 |         | 98,44  | 1,82 €          | 0       | 3395 s   | 210,74           |
| 3390    | S.S 9 Schinken +Schulterspeck fr.     | 23,99  | 69,18 | 6,02  | 2,95  | 49,13 | 50,87     | 39,30 |         | 99,18  | 1,36 €          | 0       | 3390 s   | 161,43           |
| 3760    | S.Schulter schier 10/12 VA frisch     | 69,60  | 9,60  | 19,90 | 18,60 | 93,47 | 6,53      | 5,50  |         | 99,10  | 3,26 €          | 0       | 3760 s   | 167,33           |
| 42120   | S.Standard 80/20 Brühwurst            | 63,57  | 17,80 | 17,77 | 15,80 | 88,93 | 11,07     | 7,50  |         | 99,13  | 2,02 €          | 55      | 42120 s  | 118,54           |
| 3515    | S.Wamme mager o. Schw. Frisch         | 48,61  | 35,86 | 13,31 | 11,44 | 85,94 | 14,06     | 13,00 |         | 97,79  | 1,44 €          | 0       | 3515 s   | 103,78           |
| 20850   | S.Wamme ohne Schwarte gefr.           | 42,42  | 44,68 | 12,16 | 9,49  | 78,06 | 21,94     | 20,00 |         | 99,26  | 1,59 €          | 100     | 20850 s  | 131,37           |

Der Preis-Leistung-Index als entscheidende Größe, welche Artikel eingesetzt werden.



## Kochpökelwaren

Definierte Einspritzmengen kontrollieren

- ☀ Tumblerzeiten, Standzeiten vor dem Kochen
- ☀ 108% Ausbeuten sind möglich, ohne Trinkwasserdeklaration und ohne Phosphatdeklaration

## Rohwurst

- ☀ Gesteuerte Reifung mit kontrollierter Abtrocknung
- ☀ Einsatz von Schwartenbrei in Billigrezepturen

# ★ Optimierungspunkte beim Einkauf von Hilfs- Bedarfsstoffen...

## Zusatzstoffe:

- ☀ KHM ohne Emulgatoren, Geschmacksverstärker, oder Säurekomponenten einkaufen. *Diese All-in-One Compounds werden nur im Handwerk verkauft.*
- ☀ Gewürze ohne Salz und ohne Zuckerstoffe einkaufen. Durch die nicht abgestimmte Vermischung versch. Hilfsstoffe erfolgt oft eine unnötige doppelte Zugabe von Zusatzstoffen.
- ☀ NPS mit 0,8-0,9 Nitrit einkaufen >> deutlich längere Farbhaltung.
- ☀ Das Thema Clean Label ist meines Erachtens im Handwerk bisher nur vereinzelt angekommen. Dabei spart die Reduzierung der Zusatzstoffe Kosten, Kennzeichnungsaufwand und den Anteil an Allergenen.

## Därme:

- ☀ Sind die Naturdärme je HKS 91,2 m lang? *Hat schon mal jemand nachgemetert?*
- ☀ *Wie viel Kilogramm Brät bekomme ich in ein Hank? Haben Sie das schon mal nach gehalten?*
- ☀ Kann ich für manche Produkte ESC Saitlinge einsetzen? *Manche ESC-Saitlinge in gebogener Form sind von Naturdärmen nur schwer zu unterscheiden.*
- ☀ Müssen bei allen Aufschnittsorten die teuren Faserindärme eingesetzt werden oder reichen PE Därme? Beispielsweise für Zwischenartikel.

**Ich danke Ihnen für  
Ihre  
Aufmerksamkeit.**

[www.Fleischer-beratung.de](http://www.Fleischer-beratung.de)