

Wieviel ist Berner Alpkäse wert?

Berechnungen mit **der Kalkulationshilfe CasAlp**

Auf unseren Alpen entsteht Dank dem einzigartigen Zusammenspiel von Natur, Tier und Mensch dank viel handwerklichen Geschick hochgeschätzter, lang haltbarer und wertvoller Alpkäse. Der dafür verlangte Preis beeinflusst nicht nur das Einkommen und den Arbeitsverdienst der Alpbewirtschafter, er kann bei zu tiefem Ansatz auch eine selbstzerstörerische Abwärtsspirale bewirken. Um dies zu verhindern und das Bewusstsein für den wertvollen Alpkäse zu fördern hat der Vorstand von CasAlp die Hochschule für Agrar-, Forst und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen (HAFL) beauftragt, ein Instrument zu entwickeln, mit dem der kostendeckende Verkaufspreis für Alpkäse von Praktikerinnen und Praktikern einfach berechnet werden kann. Mit **der Kalkulationshilfe CasAlp** steht nun ein Excel-Instrument zur Verfügung, das auf den meisten Computern ohne spezielle Vorkenntnisse eingesetzt werden kann.

Was heisst kostendeckender Verkaufspreis?

Zur Berechnung von kostendeckenden Preisen werden alle anfallenden Kosten für die Produktion des Produkts (hier Käse) berechnet. Neben in der Buchhaltung ausgewiesenen Kosten wird auch die eigene Arbeit oder das Kapital bewertet, das in die Alp, Tiere, Lagerräume und Einrichtungen zum Verkauf des Käses investiert wurde.

Kostendeckender Verkaufspreis und Vollkosten sind das Gleiche.

Die Kalkulationshilfe CasAlp besteht aus 6 Tabellenblättern, wobei das erste mit dem Namen «Anleitung» Erläuterungen zu den Eingaben und Berechnungen liefert. In den folgenden Tabellenblättern werden nacheinander die Kosten für die Alpfung, die Lagerung und die Vermarktung des Käses berechnet. Für die Vermarktung sind verschiedene Möglichkeiten nebeneinander berechenbar, wie dies in Abbildung 1 dargestellt ist.

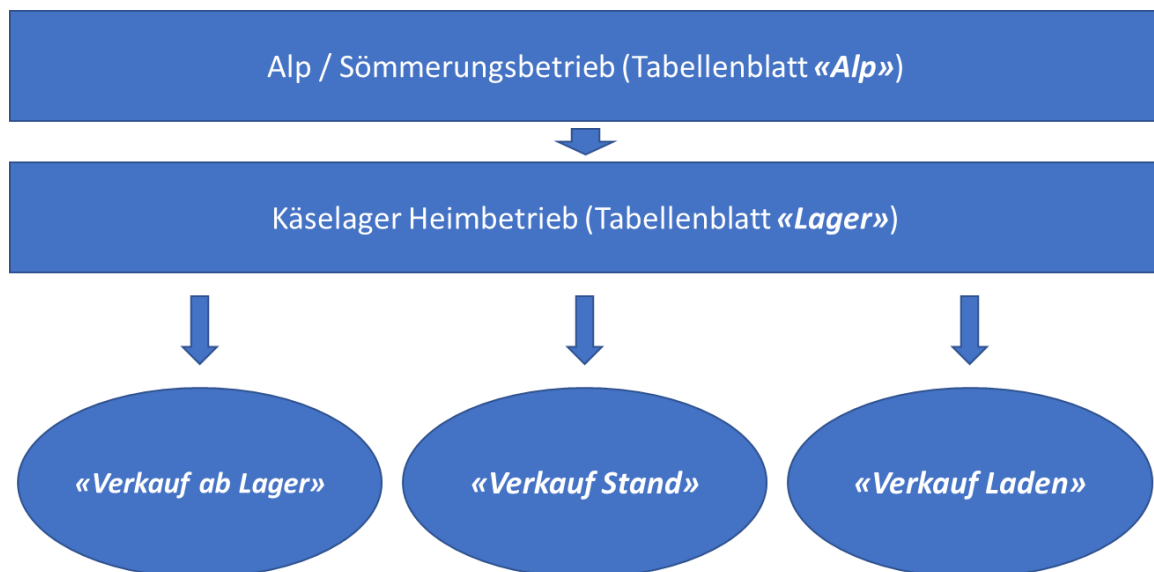


Abbildung 1 : Verschiedene Stufen der Kostenberechnung in **der Kalkulationshilfe CasAlp**

Welcher Lohnanspruch ist gerechtfertigt?

Für die eigene geleistete Arbeit sollte **mindestens** 28 CHF pro Stunde eingesetzt werden. Nach Abzügen von allgemeinen Sozialleistungen entspricht dieser Lohnanspruch einem ausbezahlten Stundenlohn von 20-24 CHF. Je nach Ausbildung (EFZ, Meisterlandwirt/in) und Berufserfahrung ist aber auch ein Lohnanspruch von deutlich über 30 CHF pro Stunde gerechtfertigt.

1. Tabellenblatt «Alp»

Im Tabellenblatt «Alp» können die Käsekosten für die Alp geschätzt werden. Neben der Anzahl gesömmerter Milchkühe, dem produzierten Käse können hier Angaben zur Bewirtschaftung der Alp gemacht werden. Nach vollständiger Eingabe erscheinen die geschätzten Kosten pro Kilogramm Käse ab Alp (Abbildung 2). Die Schätzungen zu den Kosten basieren auf detaillierten Vollkostenrechnungen der HAFL von Alpen in der ganzen Schweiz. Zur Schätzung der Alpkosten wurde mit durchschnittlichen Kosten für Alppersonal gerechnet und angenommen, dass drei Viertel der Arbeit durch Personal erledigt wird.

Käsekosten aus Alp-Bewirtschaftung

	Vorgabe	pro Kuh	Total
Gesömmerter Kühe	90	12	85
Sömmerungstage		85	
Käse kg	77	85	1020
pro Kuh: oder total:			
Lohnanspruch, eigene Arbeit, pro Stunde in Franken	28	28	28
Käseverkauf ab Alp		200	200
Käsebestand nach Verkauf		820	

Vollkosten ab Alp CHF / kg **16.10** 42 Tage gelagert

Beschreibung Situation auf der Alp, bitte Auswahl treffen

Tierbestand 20-30 Milchkühe

Melken Rohmelkanlage

Stallhaltung Weidegang, ganztägig, Kühe nur im Ausnahmefall länger als für die Melkzeit im Stall

Stalltyp Anbindestall, Entmistung Handarbeit

1. Eigene Daten eingeben
2. Auswahl treffen
3. Kosten ab Alp überprüfen

Abbildung 2 : Ausschnitt aus dem der Kalkulationshilfe CasAlp, Blatt «Alp», Berechnung der Alpkosten.

2. Tabellenblatt «Lager»

Nach dem Blatt «Alp» muss das Blatt «Lager» ausgefüllt werden. Hier werden die Kosten für die Lagerung des Käses in Abhängigkeit der Lagerdauer berechnet (Abbildung 3). Dabei können die Kosten für die eigene Lagerung und Pflege als auch für die Fremdpflege durch Dritte berechnet werden.

Käsekosten mit Lagerung

	Vorgabe	Eigene Eingabe	Verwendeter Wert
Lohnanspruch pro Stunde	Franken 28 CHF		28
Käsekosten ab Alp pro kg	16.1		16.1
Eingelagerter Käse	kg 820	750	750
Anzahl Laibe		110	110
Gewicht pro Laib		6.8 kg	
Mittlere Lagerdauer bis Alter		9 Monate	9
Intensive Pflege bis Alter		3 Monate	3
Pflegearbeit	eher wenig (1-2 x pro Woche)		1.5
Relative Luftfeuchtigkeit im Speicher	85-90%		
Gewichtsverlust	eher wenig (5% in 180 Tagen)		8%

Kosten und produzierter Käse von «Alp» werden übernommen, können aber angepasst werden.

Abbildung 3 : Berechnung der Lagerungskosten, Blatt «Lager»

Bei der Vermarktung des Käses können verschiedene Varianten berechnet werden. Drei Möglichkeiten des Käseverkaufs können nebeneinander eingegeben und die Verkaufspreise entsprechend der Lagerdauer berechnet werden (Tabelle 1). Wichtig ist dabei, dass die jeweilige Menge an vermarktetem Käse richtig geschätzt und eingegeben wird.

3. «Verkauf ab Lager»

Die erste Verkaufsvariante, «Verkauf_ab_Lager», wird dann verwendet, wenn Käse direkt ab Hof (ab Keller, Kühlschrank oder an Detailhändler) abgesetzt wird. Dabei ist wichtig, dass der eigene Aufwand, etwa fürs Portionieren, Abpacken, Vakuumieren und Beschriften oder für Transporte und für die Arbeitszeit richtig geschätzt wird (Abbildung 4).

Käseverkauf ab Lager direkt

kg Verkauf direkt ab Lager	kg	<input type="text" value="200"/>	
Verbleibender Käse	(nach Verkauf ab Lager, Stand und Laden)	59 kg	
Durchschnittliche verkaufte Käse-Menge		<input type="text" value="500 g"/>	← Verkaufsmenge wählen
Anzahl Verkäufe	Anzahl	<input type="text" value="400"/>	
Zeit pro Verkauf in Minuten	Minuten	<input type="text" value="2"/>	← Arbeitszeit pro Verkauf schätzen
Verkaufszeit total	Stunden	13 h	
Transporte & weitere Kosten total, pro Jahr	Franken	<input type="text" value="75"/>	

Abbildung 4 : Berechnungen für den Käseverkauf ab Lager.

Tabelle 1 : Beispiel von Verkaufspreisen in Abhängigkeit des Alters für Alpkäse bei Direktverkauf ab Lager.

Alter	CHF / kg
3 Monate	19.40
4 Monate	19.80
5 Monate	20.20
6 Monate	20.50
7 Monate	20.90
8 Monate	21.20
9 Monate	21.60
10 Monate	22.10
11 Monate	22.70
12 Monate	23.20
14 Monate	23.90
16 Monate	24.60
18 Monate	25.40
20 Monate	26.00
22 Monate	26.70
24 Monate	27.30
30 Monate	28.90
36 Monate	30.50
42 Monate	32.10
48 Monate	33.60
54 Monate	35.20
60 Monate	36.70

4. Verkauf Stand

Im Blatt «Verkauf_Stand» kann der Aufwand für den regelmässigen oder periodischen Verkauf ab Marktstand berechnet werden. Auch hier müssen neben der Anzahl Einsätze auch die pro Einsatz aufgewendete Arbeitszeit geschätzt werden. Die Kosten für den Stand können geschätzt oder mit eigenen Angaben berechnet werden. (Abbildung 5)

Käseverkauf ab Marktstand

Käseverkauf ab Marktstand

kg Verkauf	kg	180	180
<i>Verbleibender Käse (nach Verkauf ab Lager, Stand und Laden)</i>		79 kg	
Anzahl Einsätze pro Jahr	Anzahl	6	6
Zeit pro Einsatz in Stunden	Stunden	8	8
Zeit Vermarktung		48 h	
Auswahl Kostenberechnung Marktstand		<input type="text" value="Eigene Berechnung verwenden"/>	0
Eigene Berechnung Standkosten			
Anschaffungskosten	Franken	800	800
Abschreibedauer in Jahren	Jahre	8	8
Unterhaltskosten jährlich	Franken	50	50
<i>Berechnete eigene Standkosten pro Jahr</i>		150	150
Transporte, Verbrauchsmaterial & weitere Kosten total, pro Jahr	Franken	200	200
Standplatzmiete	Franken	pro Einsatz	50
	Franken	oder pro Jahr:	300

Abbildung 5 : Berechnung für den Käseverkauf ab Marktstand

5. Verkauf Laden

Etwas komplizierter ist die Eingabe für den Verkauf über einen eigenen Laden («Verkauf_Laden»), da hier verschiedene Möglichkeiten denkbar sind. So fallen unter diesen Verkauf auch sehr einfache Räumlichkeiten mit Selbstbedienung, die regelmässig aufgefüllt und betreut werden müssen oder richtige Laden mit Bedienung, in denen neben Käse auch andere Produkte verkauft werden. Die Kosten für die Räumlichkeiten können entweder über einfache Annahmen geschätzt werden oder mit genauen eigenen Angaben berechnet werden.

Was machen erfolgreiche Käsevermarkter besser?

Erfolgreiche Käsevermarkter (Le Gruyère AOP, Tête-de-moine AOP, Sennerei Andeer und andere) verkaufen Vertrauen in ein einzigartiges, hochwertiges Produkt. Sie verhindern tiefe Preise mit gezielten Massnahmen und Mitteln, die von allen Beteiligten (Bauern, Käser & Vermarkter) getragen und unterstützt werden. Qualität hat seinen Preis!

CasAlp greift nicht in die Verarbeitung und den Handel ein, deshalb ist es besonders wichtig, dass Berner Alp- und Hobelkäse-Verkäufer geschlossen kostendeckende, faire Preise verlangen!

Interpretationshilfe zu den Ergebnissen der Kalkulationshilfe CasAlp

Vollkosten *ab Alp*

- unter 15 CHF pro kg
 - o Sie produzieren viel Käse auf der Alp, das ist sehr wirtschaftlich, vor allem dann, wenn Sie einwandfreien Käse ab Alp für mindestens 15 CHF pro kg verkaufen!
- 15 - 19 CHF pro kg
 - o Verkaufen Sie Ihren Käse ab Alp mindestens zu diesem Preis, ganze Laibe mindestens für 15 CHF pro kg!
- über 19 CHF pro kg
 - o Sie produzieren auf der Alp relativ wenig Käse, das verteuert die Produktion, verkaufen Sie einwandfreien Käse für mindestens 18 CHF pro kg

Vollkosten für *gelagerten Alpkäse*

- unter 18 CHF pro kg:
 - o Achtung: überprüfen Sie, ob alle Arbeiten und Kosten berücksichtigt wurden
 - o Wenn alles stimmt: verkaufen Sie einwandfreien gelagerten Käse am Laib nicht unter 18 CHF pro kg
- 18 - 24 CHF pro kg:
 - o Korrekter Preis für einwandfreien Alpkäse im Einzelverkauf, verkaufen Sie mindestens zu diesem Preis!
 - o Falls Sie am Preis zweifeln, überprüfen Sie die eingegeben Käsemengen und die Arbeitszeiten.
 - o Ganze Laibe für mindestens 18 CHF pro kg verkaufen
- über 24 CHF pro kg
 - o Für Hobelkäse richtig, verlangen Sie mindestens diesen Preis
 - o Ansonsten: überprüfen Sie die eingegeben Käsemengen und die Arbeitszeiten.

Vollkosten *ab Stand oder Laden:*

- Unter 25 CHF pro kg:
 - o Achtung, Sie haben mit grosser Wahrscheinlichkeit wichtige Kosten und/oder Arbeitszeit vergessen oder falsch eingegeben.
- 25 - 35 CHF kg:
 - o realistischer und fairer Preis für einwandfreien gelagerten Alpkäse ab Alp. Verlangen Sie diesen Preis!
- Über 35 CHF pro kg:
 - o realistischer Preis für über 2-jährigen einwandfreien Hobelkäse, verkaufen Sie diesen Käse mit Stolz, er ist diesen Preis wert!