

Longuet, D., Brehm, K.-P., (Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel)

Die Kosten der Edamerkäserei in Abhängigkeit von der Kapazitätsgröße und -auslastung

Die Kostenuntersuchung umfaßt die Produktionskosten für Edamerkäse, 40 % F. i. Tr., in Blockform (rd. 16 kg) bei Anwendung des Bergs-Maskin-Verfahrens. Für die Erstellung der Kalkulationen wird der Produktionsprozeß in 5 Unterabteilungen gegliedert:

- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| 1. Vorreifung | 4. Käseabpackung |
| 2. Bruchbearbeitung und -pressen | 5. Käsereifungslager |
| 3. Salzbad | |

Die Kesselmilch (Km) wird in 100000-l-Tanks eingestellt und rd. 24 h vorgereift. Das Bruchbereiten und -pressen erfolgt in 2 BM-Käsefertigern und in der Pressomatik. Nach dem Salzbad wird der Käse in Kunststoffbeutel (Cryovac) verpackt und auf Paletten in Spezial-Holzboxen gestapelt und anschließend im Käsereifungslager 6 Wochen gelagert.

Es wurden 2 Grundmodelle mit unterschiedlichen Kapazitätsgrößen gebildet:

	Modell 1	Modell 2
Kapazität der Käsefertiger:	2 x 10000 l Km	2 x 15000 l Km
Kapazität der Pressomatik:	65 Käse	100 Käse
Max. Km-Mengen/Tag (= 14 Chargen):	rd. 145300 kg	rd. 223500 kg
Käsemengen/Jahr bei 300 Prod.-Tagen:	rd. 4358 t	rd. 6705 t
Investitionssumme:	rd. 4,32 Mio. DM	rd. 5,76 Mio. DM

Durch Variationen der Produktionsmengen und der Produktionstage 300–252/Jahr ergeben sich folgende unterschiedliche Stückkosten:

	Modell 1		Modell 2	
	Pf/kg Käse		Pf/kg Käse	
	300 Tg./Jahr	252 Tg./Jahr	300 Tg./Jahr	252 Tg./Jahr
100,0 % (4200 Chargen/Jahr)	41,54		36,42	
66,6 % (2797 Chargen/Jahr)	50,07	49,25	43,53	42,94
50,0 % (2100 Chargen/Jahr)	58,55	57,46	50,58	49,79
25,0 % (1050 Chargen/Jahr)	92,58	90,39	78,85	77,28

Die Kostenanalyse zeigt, daß die Kostendegression bedeutend stärker durch den Kapazitätsauslastungsgrad als durch die Kapazitätsgröße beeinflusst wird.