



Müller

# KÄSE MANUFAKTUR

**business@school**

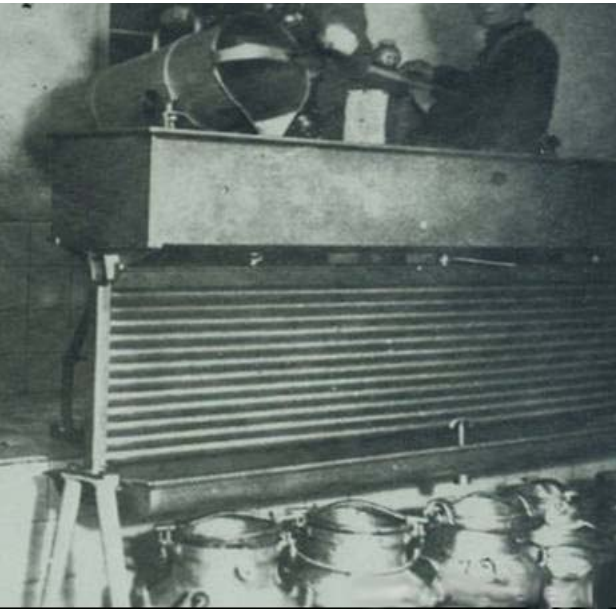
Daniel Gegner,  
Patrick Langlotz,  
Daniel Schäfer,  
Jan Scheurer,  
Sascha Settegast

**Qualität für die Nische**

–

ein lohnendes Geschäft ?

## Vorgeschichte



- ehemalige Milchsammelstelle Hockenheims
- **45 Jahre** Tradition als Käsefachgeschäft
- **1996** gründet Lothar Müller nach seiner Managertätigkeit in der Käsebranche eine Käsemanufaktur

## Eckpunkte der Entwicklung



- Produktionsverdopplung im Jahr 2000
- Auszeichnungen
  - 2001 „Beste Käserei Deutschlands“ (Der Feinschmecker)
  - 2003 unter den 300 besten Geschäften Deutschlands (Der Feinschmecker)
- zertifizierter Meisterbetrieb nach EU-Öko-Verordnung

## Bausteine der Produktion

- Hohe Milchqualität
- Keine künstliche Vergrößerung der Ausbeute
- Ausgiebige Pflege und Reifung des Käses
- Verzicht auf chemische Zusatzstoffe





## Qualität als Absatzgarant...

### VERPFLICHTEND

- zweiwöchentliche Probe durch den WKD
- monatliche Begehung vom Veterinäramt
- vierteljährliche Kontrolle durch das Regierungspräsidium Tübingen

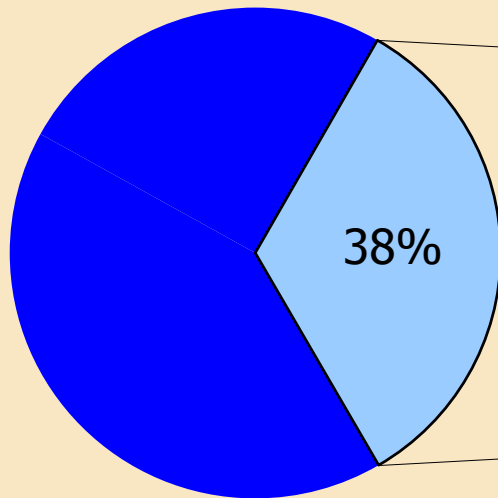
### FREIWILLIG

- ständige Kontrolle durch Biolabor
- Eigenkontrolle durch zugelassene Öko-Kontrollstellen

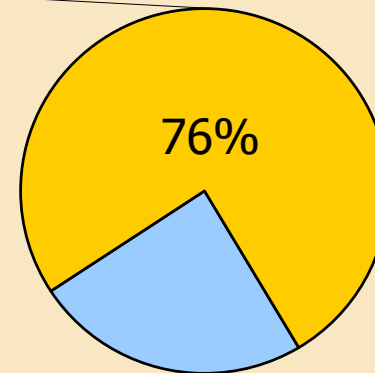
## ... beim Konsumenten und ...

120 Befragte in Hockenheim und Umgebung

### ▪ Bekanntheitsgrad

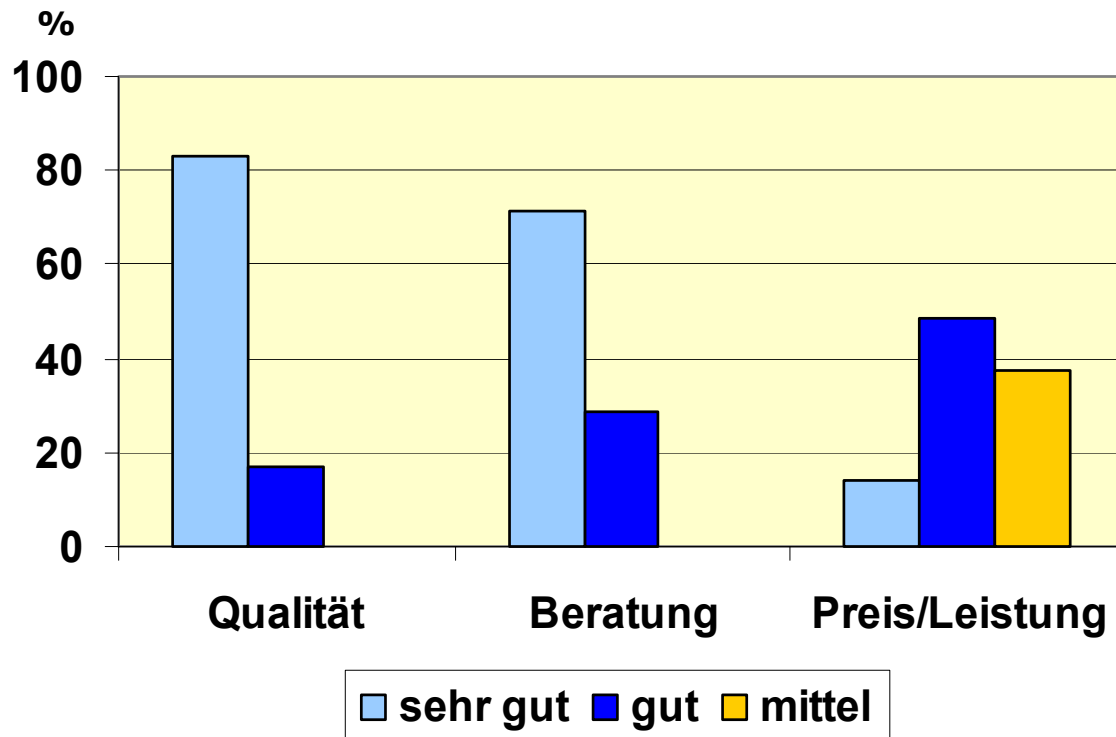


### ▪ Kundenkreis



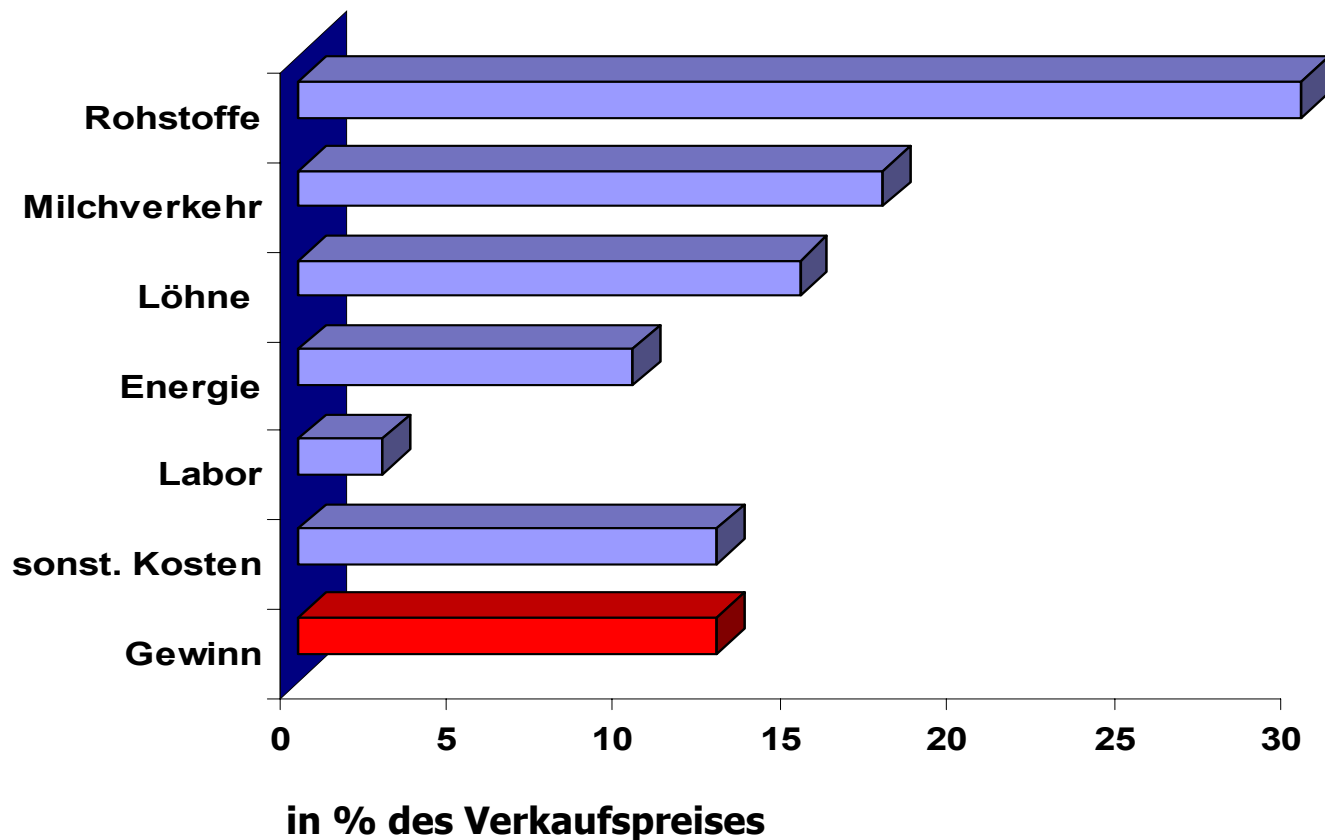
## ... als Kaufkriterium

120 Befragte in Hockenheim und Umgebung

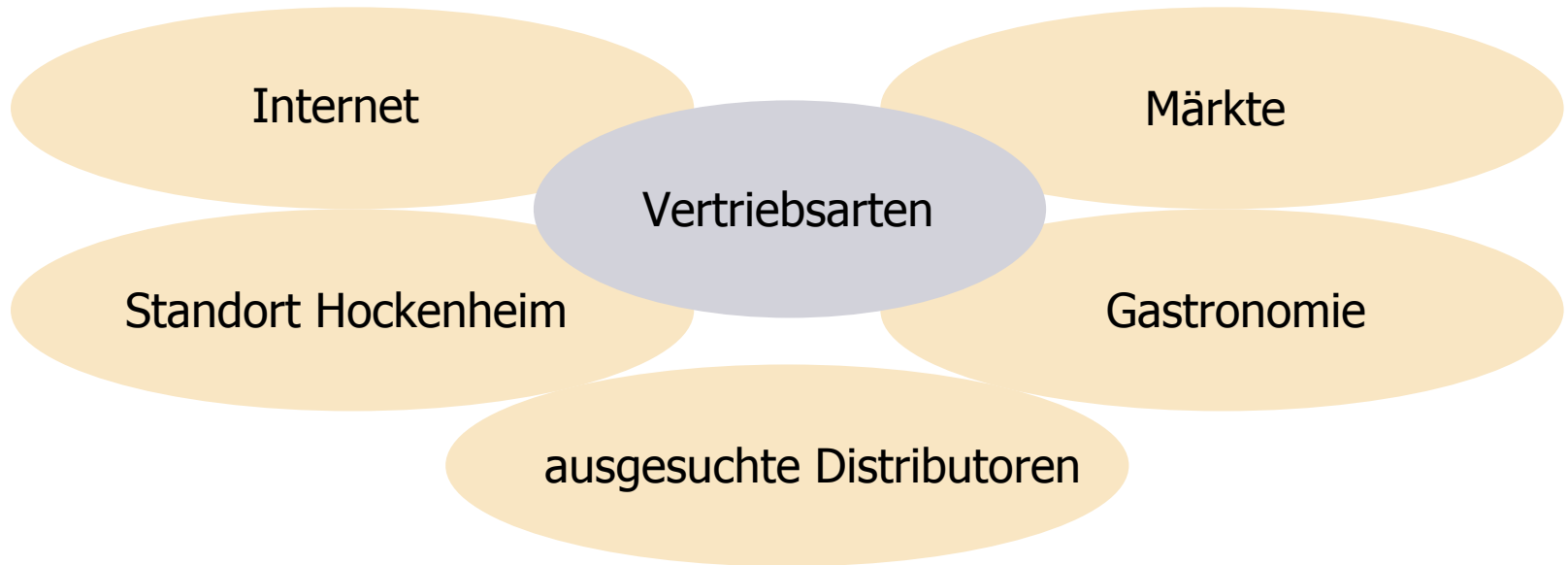




## Kostenstruktur



## Vertriebsstruktur

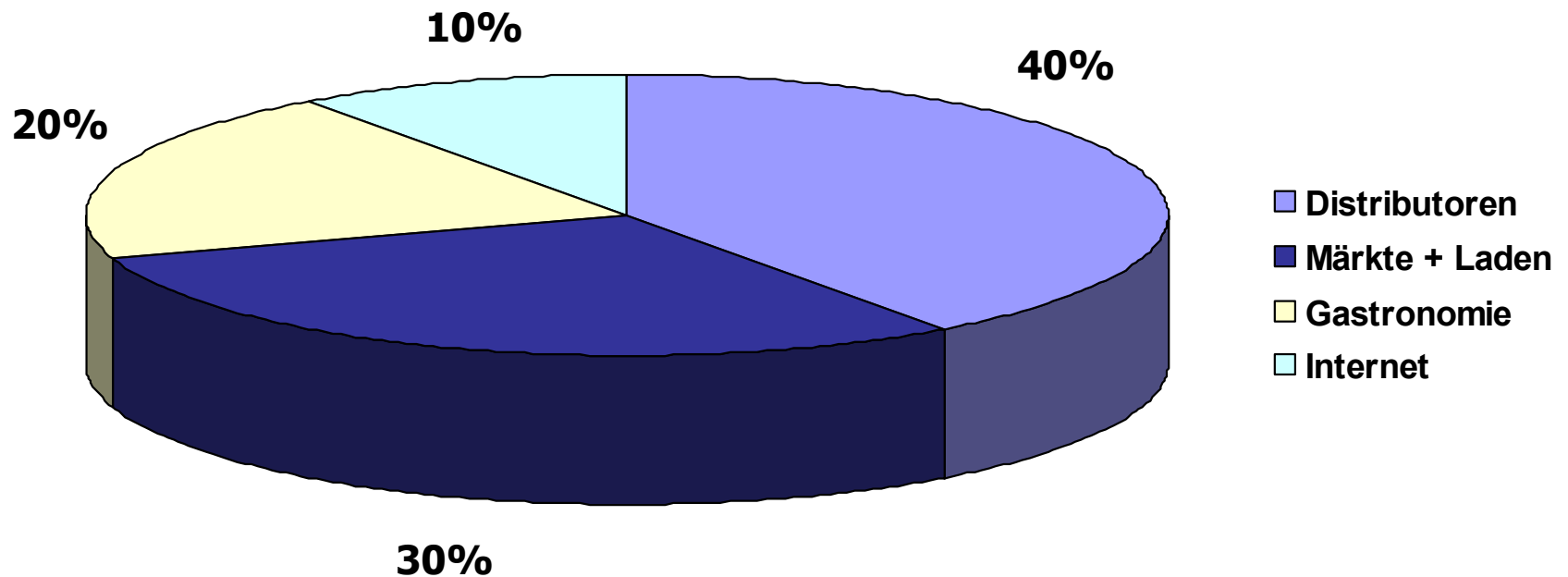


Ergänzungsprodukte:

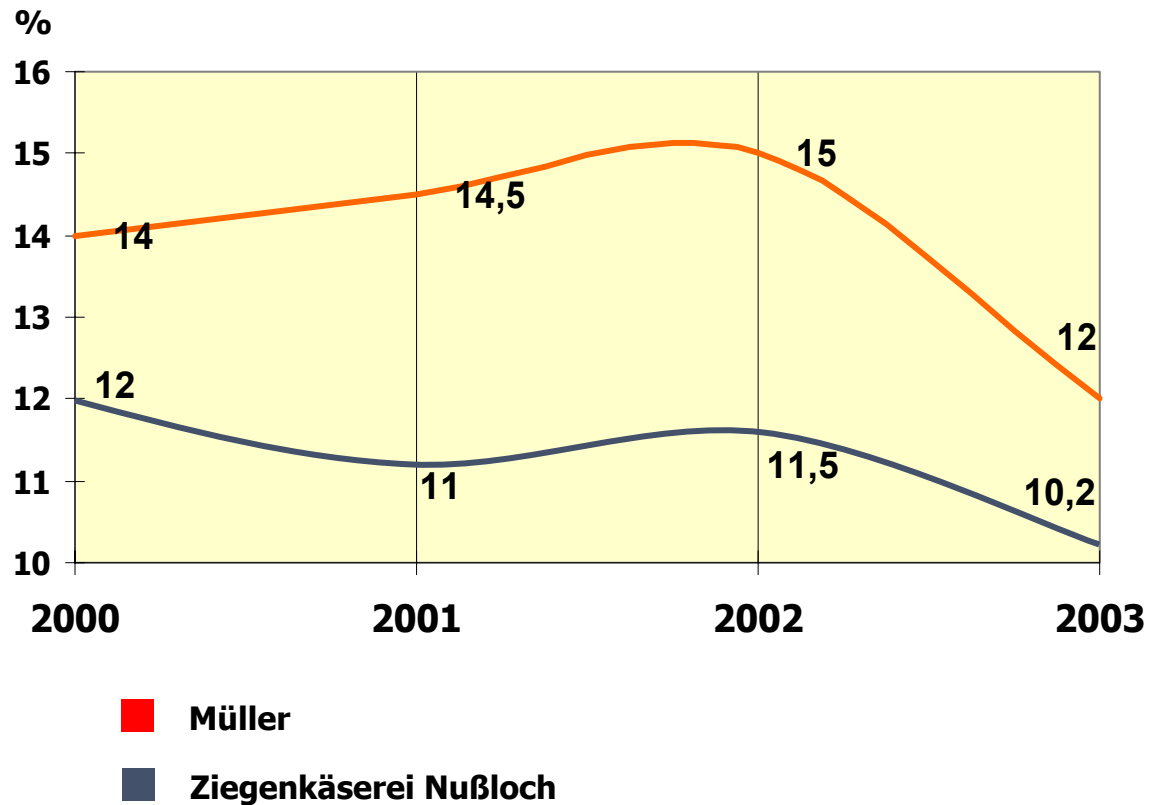
- passende Weine
- importierte Käsesorten aus Italien, Frankreich, Schweiz

## Vertriebsstruktur

Anteile am Gesamtumsatz



## Produktivitätsentwicklung



## Konkurrenz

|                              | Ziegenkäserei Nußloch | Müller        |
|------------------------------|-----------------------|---------------|
| Mitarbeiter                  | 3                     | 4 – 15        |
| Milchverarbeitungsmenge p.a. | 40.000 Liter          | 200.000 Liter |
| Anzahl Käsesorten            | 6                     | 30            |
| prozentuale Ausbeute         | 9 – 10%               | ca. 9 – 10%   |



- Rohstoff durch Selbsterzeugung
- Produktportfolio auf Ziegenmilchprodukte beschränkt
- Kein Vertrieb über Distributoren und Internet



## Vergleich zur Großindustrie

|                             | MÜLLER        | CHAMPIGNON        |
|-----------------------------|---------------|-------------------|
| Mitarbeiter                 | 4 – 15        | 1000              |
| Milchverarbeitungsmenge p.a | 200.000 Liter | 418.000.000 Liter |
| Anzahl Lieferanten          | 4             | 1.972             |
| Milchpreise                 | 0.45 €/Liter  | 0,30 €/Liter      |
| Anzahl Käsesorten           | 30            | 7                 |
| Prozentuale Ausbeute        | ca. 9 – 10%   | 13 –16%           |

## Potentielle Konkurrenz

### Supermärkte?

- Substitutionsprodukte
- Zielgruppenproblematik

### Hofkäsereien? – Bsp. Ziegenkäserei Nußloch

- Unternehmensgröße geringer als Müller
- Keine vergleichbare Vertriebsstruktur



**nur beschränkte Konkurrenz**

## Schwächen und Gefahren

- Abhängigkeit von Lieferanten
- Quantität durch Qualität beschränkt
- hohe Herstellungs- und Investitionskosten
- hohe Käsepreise
- Verzicht auf regionale Werbung

## Stärken und Chancen

- Hohe Qualität
- guter Ruf, starke Position in der Branche
- Konzentration auf eine Marktnische
- wenig Konkurrenz
- Produktionsfaktoren zum Großteil in Eigenbesitz
- Innovationen im Produktportfolio, Kombination von Produkten
- scheinbar keine Beeinflussung durch Konjunkturkrise

**Resümee**

**Die Käseerei ist ein  
lohnendes Geschäft.**