

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	1
1.1 Problemstellung und Zielsetzung.....	1
1.2 Aufbau der Arbeit	4
2 Strategisches Kostenmanagement.....	7
2.1 Merkmale und Aufgaben des Kostenmanagements	10
2.2 Instrumente des Kostenmanagements	10
2.3 Der Ansatz des Prozesskostenmanagements	13
2.3.1 Vorgehensweise und typische Schritte der Prozesskostenrechnung	15
2.3.2 Planung und Steuerung der Kosten	19
2.3.3 Ansätze und Entwicklungslinien der Prozesskostenrechnung	24
2.3.4 Evaluierung der Prozesskostenrechnung	26
2.4 Der Ansatz des Zielkostenmanagements.....	29
2.4.1 Schematische Vorgehensweise des Target Costings.....	30
2.4.2 Beurteilung und Erweiterungsmöglichkeiten des Target Costings	39
2.5 Konsequenzen und Schlussfolgerungen für die Zielkosten- erreicherung im Fleischverarbeitungssektor	42
3 Rahmenbedingungen der Fleischwirtschaft	44
3.1 Rechtliche und politische Rahmenbedingungen der Fleischwirtschaft.....	47
3.1.1 Rechtliche Rahmenbedingungen.....	47
3.1.2 Politische Rahmenbedingungen.....	56
3.2 Ökonomische Rahmenbedingungen	66
3.2.1 Entwicklung der Nachfrage nach Fleisch und Fleischwaren	67
3.2.2 Entwicklung und Struktur der Schlachtvieherzeugung	75
3.2.3 Schlachttiererfassung, Schlachttiertransport und Schlachttiervermarktung	89
3.2.4 Entwicklung und Strukturen der deutschen Rotfleischindustrie	92

3.2.5	Entwicklungen der stufenübergreifenden Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette Fleisch	103
3.2.6	Zukünftige Herausforderungen der deutschen Fleischwirtschaft	105
3.3	Zusammenfassung der Rahmenbedingungen der Fleischwirtschaft	109
4	Analyse der Einflussgrößen zur Zielkostenerreichung im Fleischverarbeitungssektor	111
4.1	Empirische Analyse der Einflussgrößen zur Zielkostenerreichung.....	111
4.1.1	Ermittlung der Einflussgrößen	111
4.1.2	Datenbasis und Erhebungsmethodik	112
4.2	Analyse und Evaluation der Produktionsverfahren im Fleisch- verarbeitungssektor hinsichtlich der Kriterienerfüllung und deren Einfluss auf die Zielkostenerreichung	114
4.2.1	Definition relevanter Begriffe und systemorientierter Kriterien ..	115
4.2.2	Schwachstellen und Risiken in den Prozessen Fleischgewinnung und Fleischverarbeitung.....	116
4.2.3	Verfahren und Einflussgrößen im Prozess Fleischgewinnung	120
4.2.4	Verfahren und Einflussgrößen im Prozess Fleischverarbeitung....	134
4.2.5	Einflussgrößen der Prozessgestaltung im Fleischverarbeitungssektor hinsichtlich der Kriterienerfüllung und der Zielkostenerreichung	148
4.3	Der Einfluss der Prozesskosten auf die Zielkostenerreichung im Fleischverarbeitungssektor	151
4.3.1	Analyse der Prozesskosten in den Prozessen Fleischgewinnung und Fleischverarbeitung als Einflussgröße zur Zielkostenerreichung	152
4.3.2	Analyse und Bestimmung der Einflussgrößen „Produktionsverfahren“ und „Prozesskosten“ hinsichtlich deren Ausprägung	175
4.4	Zusammenfassung der Einflussgrößen zur Zielkostenerreichung im Fleischverarbeitungssektor	180
5	Gestaltungsfelder zur Realisierung der Zielkosten im Fleischverarbeitungssektor.....	182

5.1 Methoden der Zielkostenrealisierung	182
5.2 Bestimmung der Zielkosten in der Wertschöpfungskette Fleisch – retrograde und progressive Analyse	184
5.2.1 Retrograde Analyse – Zahlungsbereitschaft für Fleisch und Fleischwaren aus sicherer, tiergerechter und umweltfreundlicher Produktion	184
5.2.2 Progressive Analyse – Standardkosten für Fleisch und Fleischwaren aus sicherer, tiergerechter und umweltfreundlicher Produktion	185
5.3 Vergleich der strategischen Ausrichtung der Fleischverarbeitungssektoren und Identifikation von Potenzialen zur Kostensenkung unter Berücksichtigung der Kriterienerfüllung	188
5.3.1 Strategische Ausrichtung der Fleischverarbeitungssektoren in Bayern, Dänemark und den Niederlanden.....	188
5.3.2 Identifikation von Kostensenkungspotenzialen in den Prozessen Fleischgewinnung und -verarbeitung	191
5.4 Implikationen für die Nutzung von Kostensenkungspotenzialen zur Verbesserung der Weltbewerbsfähigkeit des Fleischverarbeitungssektors	197
6 Diskussion der Ergebnisse und der Methode	203
6.1 Implikationen für die Managementpraxis	203
6.1.1 Strategische Grundsatzentscheidungen und Handlungsbedarf im Hinblick auf zukünftige Entwicklungen sowie deren Konsequenzen für die deutsche Fleischwirtschaft	203
6.1.2 Perspektiven und Strategien für deutsche Fleisch- und Fleischwarenproduzenten in der nächsten Dekade	207
6.1.3 Handlungsempfehlungen für die deutsche Fleisch- und Fleischwarenindustrie.....	212
6.2 Implikationen für die Forschung.....	215
6.2.1 Beurteilung der Methodik in der Untersuchung	215
6.2.2 Weiterer Forschungsbedarf	216
7 Schlussbetrachtung.....	218
Literaturverzeichnis	222
Stichwortverzeichnis	238
Anhang	244