



# LAATUA RAAKA-AINEIDEN JALOSTAMISEEN Elintarvike- ja poroalan koulutushanke

---

## PORONLIHAN SUORAMYYN KOULUTUS

# HINNOITTELU

Erkki Viero





# HINNOITTELU

---

## TAVOITTEET

- ❖ OPETTAA  
KUSTANNUS-  
VASTAAVAA  
HINNOITTELUA

## SISÄLTÖ

- ❖ HINNOITTELU  
PERUSTEET,
- ❖ KUSTANNUSTEN  
HUOMIOIMINEN  
HINNOITELUSSA
- ❖ ERILAISTEN  
HINNOITTELUTAPOJEN  
VAIKUTUS SAATUUN  
TUOTTOON



# HINTAKÄSITTEITÄ

Tavoitehinta

Verollinen hinta

Veroton hinta

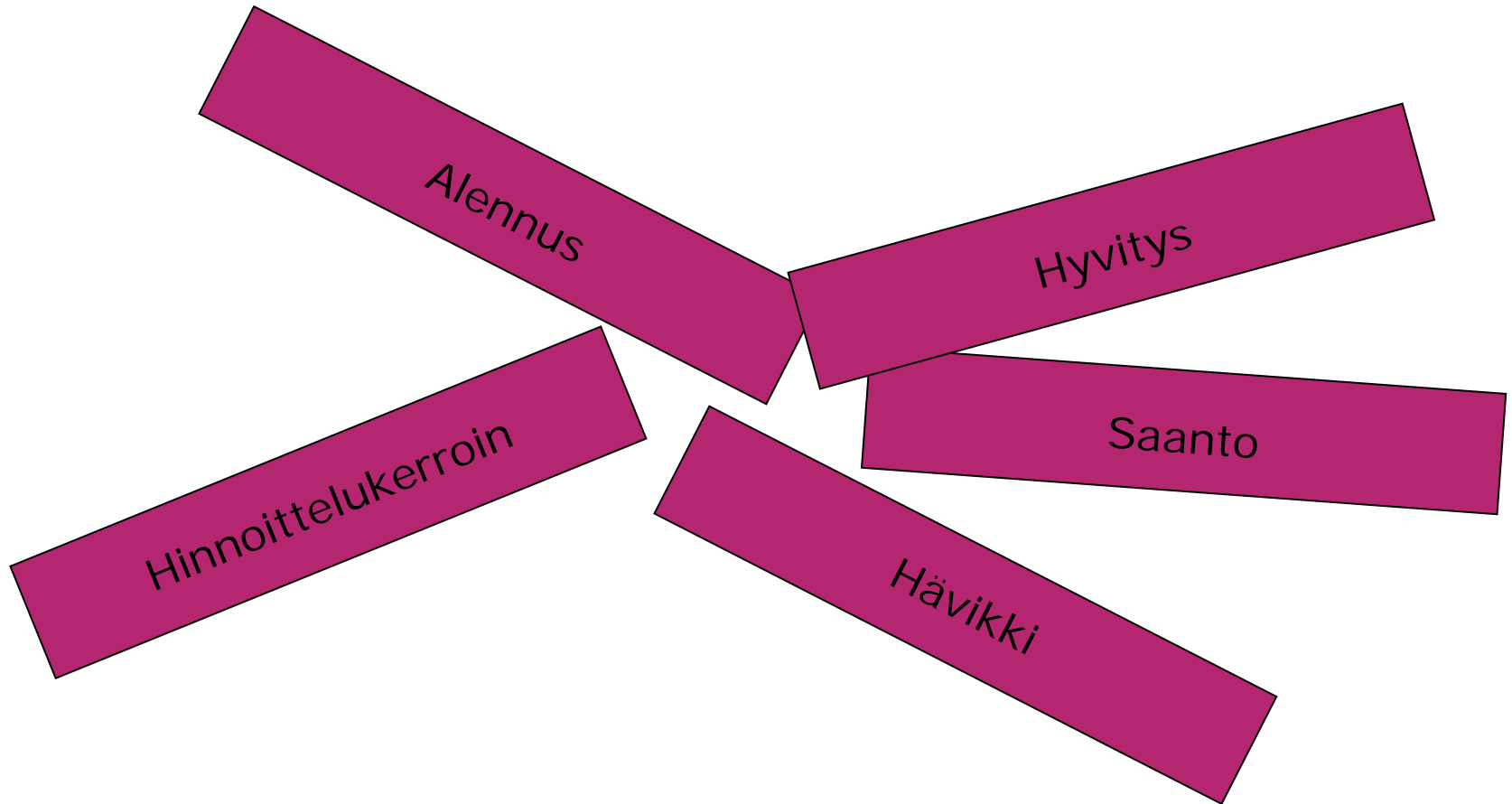
Myyntihinta

Markkinahinta

Vähittäishinta



# HINNAN MUODOSTUKSEEN LIITTYVÄT SANAT





# TULOSLASKELMAAN LIITTYVÄT SANAT

Tulos

Tuotto

Kulu

Budjetti

Myyntikate

Varastosaldo



# HINTAAN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT

---

- ❖ Lihan hinnoitteluun vaikuttavat mm.
  - leikkaustapa
  - markkinahinta
  - kuljetus-, pakkaus- ja käsittelykustannukset
- ❖ Mitä pienempiin paloihin lihat on leikattu, sitä suuremmat paloittelu-kustannukset siitä syntyvät.



- ❖ Oleellinen hintaan vaikuttava seikka on SAANTO
  - vaihtelee leikkaustavan, ruhon lihaisuuden ja puhdistusasteen myötä



# SAANTO

---

- ❖ Saantojen selvittäminen on osa onnistunutta markkinalähtöistä hinnoittelua
- ❖ Saantoon vaikuttaa ruhon lihaisuus ja ruhon jäähdytyksessä syntynyt painohävikki





# SAANTO

---

- ❖ Saantojen selvittäminen omalla leikkaustavalla tarkentaa ja helpottaa yksittäisten tuotteiden hinnoittelua
- ❖ Saantoprosentin avulla saadaan arvio myöhemmin käsiteltävien lihaerien yksittäisten tuotteiden painoista
- ❖ Selvitä oma tapasi toimia ja leikata
  - Laske keskimääräinen saanto prosentti niin olet lähempänä kannattavaa hinnoittelua.



# HINNOITTELUKERROIN

---

NUMEERINEN LUKUARVO, jolla kerrotaan ostetun tuotteen HINTA.

RUHOKERROIN on ruhon myyntihinnan ja ostohinnan välinen suhdeluku.



# HINNOITTELUKERROIN

---

HYVÄT ASIAT

HUONOT ASIAT



# PALASTELTU MYYNTI

---

Myydään yksittäisiä ruhonosia

Lopullinen hinta muovautuu saantojen ja tuotteiden hintojen perusteella.

Voidaan myydä myös isommissa erissä joku tietty ruhonosa yhdelle ostajalle



# PALASTELTU MYYNTI

---

- ❖ Arvo-osat suoramyynnissä
- ❖ Muut osat tukkumyynnissä
  
- ❖ Aika
- ❖ Hinta



# VAIHTOEHTOISIA MALLEJA KOKONAISEN JA PUOLIKKAAN RUHON MYYNTIIN

---

- Kokonaisena tai puolikkaana myytävä ruho voidaan hinnoitella useammalla eri tavalla.
- Asiakas valitsee vaihtoehtoista omiin tarpeisiinsa parhaiten soveltuvan ratkaisun.



# VAIHTOEHTOISIA MALLEJA KOKONAISEN JA PUOLIKKAAN RUHON MYYNTIIN

---

RUHO KOKONAISENA  
RUHO PUOLIKKAANA  
RASVANPOISTO  
SAHAPALOITTELU  
PUUKKOPALOITTELU

taulukko: ruho



# RAHDIN VAIKUTUS HINTAAN

---

## ❖ Rahtikulu

- Nostaa laskennallisesti asiakkaan tuotteesta maksamaa kilohintaa
- Erikseen perittävä kulu
- Asiakkaan hyväksymä; kokevat saavansa rahoille vastineen

## ❖ Rahtimaksu/kilo oltava järkevässä suhteessa tuotteesta perittyyn hintaan





# KÄYTETYN TYÖAJAN MERKITYS TUOTTEEN HINNOITTELUSSA

---

- ❖ Oman työn arvostus vaikuttaa siihen hintaan millä tuotteensa on halukas myymään.
- ❖ Lähtökohtana työn hintaa määritettäessä on enemmän asenne suoramyyntiin kuin jokin tietty euromääräinen lukuarvo
- ❖ Jos suoramyynnin lähtökohtana on tuoton tekeminen, on laskettava käytetyn ajan hintaa verrattuna ostopalvelun hintoihin



# MUUT KULUT

---

- ❖ Pakkaustarvikkeet
- ❖ Tilakulut
- ❖ Koneet ja laitteet –investoinnit
- ❖ Markkinointikulut



# ULKOISTAMINEN

---

- ❖ Suoramyyjä voi myös ostaa tarvitsemansa palvelut ulkopuolisilta toimijoilta
- ❖ Tarkastamattoman lihan myyntitapahtuma vaatii kuitenkin, että tuottajan on itse oltava mukana.
- ❖ Tarkastetun lihan myynnin voi hoitaa jokin muu taho, sillä lihan tie kuluttajalle voi kulkea useita eri reittejä.
- ❖ Kustannusten vaikutusta voi paremmin tutkia **TUKU ohjelman avulla**



# LAATUA RAAKA-AINEIDEN JALOSTAMISEEN

## Elintarvike- ja poroalan koulutushanke

---

### ❖ Koulutusten internetsivut/materiaalit:

[www.lao.fi/laatukoulutushanke](http://www.lao.fi/laatukoulutushanke)

### ❖ Yhteystiedot

- Projektipäällikkö Seija Knuutila

Puh. 020 798 4168, [seija.knuutila@lao.fi](mailto:seija.knuutila@lao.fi)

- Projektisuunnittelija Henri Kitty

Puh. 020 798 4167, [henri.kitti@paliskunnat.fi](mailto:henri.kitti@paliskunnat.fi)

