

Checkliste Kapazitätenplanung

Kocheler Str. 14
D-82431 Kochel am See/Ried
Tel. 0049 / 8857 / 817-0
Fax 0049 / 8857 / 817 -8
PC-Fax 0049 / 8857 / 817 -6



Projekt : _____

DIE ANGABEN DIENEN LEDIGLICH ZUR ORIENTIERUNG DES PLANERS.

IST - Angaben		
1	1	derzeitige Produktionsfläche ca. _____ m² _____
	2	derzeitige Zahl der Mitarbeiter _____ Männer _____ Frauen _____
	3	derzeitige Gesamtproduktionsmenge _____ Tonnen / Woche _____
	4	derzeitige Zahl der Verkaufsartikel - gesamt _____ Stück _____
SOLL - Angaben für die nächsten 3-4 Jahre nach Inbetriebnahme		
1	1	Zahl der Mitarbeiter _____ Mitarbeiter _____
	2	Umsatzmenge ca. _____ Tonnen / Woche - gesamt
	1	davon Frischfleisch _____ %
		davon Frischwurst (Brühwurst) _____ %
		davon Dauerwurst (Rohwurst) _____ %
		davon Schinken (Naß- u. Trockenpöckelung) _____ %
		davon Zukaufware (Tiefkühl, usw.....) _____ % _____
	3	Anzahl der Verkaufsartikel _____ Stück (nur interessant, wenn z.B. zu einem späteren Zeitpunkt extra verpackte Ware ausgeliefert wird, wie z.B. Snackartikel für Autobahnstationen o.ä. oder auch Nudeln oder Gewürze mit verkauft werden) _____
	4	Umsatzverteilung
	1	eigene Filialen _____ %
		Fremdfirmen _____ %
		Handelsketten (Woolworth etc....) _____ % _____
Datum : _____		Bearbeitet von : _____
		Blatt : _____ / _____