

na suho između pojedinih komada, radi čuvanja kore. Prema analizama naš parmezan sadrži oko 3% soli.

Kod nas postoji samo jedan podrum za zrenje sira. Zimi ga ložimo, a ljeti rashlađujemo vodom. Temperatura se u njemu kreće od 12° do 16° C.

Svaki drugi ili treći dan trljamo sireve suhom krpom. Nakon par mjeseci, kad se sir osuši, mažemo ga lanenim uljem i crnom bojom (biljnim ugljenom).

Od 100 lit mlijeka dobijemo 5.50—6 kg zrelog parmezana i oko 1.70 kg maslaca. Težina sira iznosi oko 5 kg. Osušak kreće se od 25—35%.

Pri proizvodnji smo primijetili ove pogreške:

1. sir nam se napuhnio kad smo dogrijavali na niže temperature od navedenih;

2. sir nam je bio previše krhak i drobljiv kad smo sirili previše zrelo mlijeko i kod visokih temperatura;

3. sir nam je napuknuo redovito kad je sirutka u kotlu u fazi dogrijavanja imala više od 7.5°SH.

Ing. Dušan Vitković, Beograd

## **ANALIZA TROŠKOVA OTKUPA I PASTERIZACIJE MLEKA U KONZUMNIM MLEKARAMA**

Vrlo je teško dati jednu opštu analizu troškova otkupa i pasterizacije mleka u našim konzumnim mlekarama. Evidentiranje troškova ne vrši se na jedan jedinstveni način po mestu i vrsti troškova, kako bi se oni mogli pratiti i upoređivati. Ukoliko se pojedini troškovi i evidentiraju pojedinačno, to se ne vrši po istoj metodi. Sve ovo jako otežava detaljniju analizu troškova otkupa i pasterizacije mleka koja bi mogla da posluži kao baza za donošenje izvesnih konkretnih zaključaka o načinu poslovanja mlekara.

No pored svega toga prikupljeni su izvesni podaci o troškovima otkupa i pasterizacije mleka u konzumnim mlekarama za 1954 i prvo polugođe 1955 godine.

Prema ovim podacima sastavljen je pregled obračunskih kalkulacija za 1 litar pasterizovanog mleka za 1954 i I polugođe 1955 godine u novopodignutim mlekarama (str. 59).

Pojedine vrste troškova u pregledu unesene su na osnovu knjigovodstvenih podataka dotičnih mlekara. Isti podaci su iskazani u završnim računima za 1954, odnosno u periodičnim obračunima za I polugođe 1955. godine. Detaljnije rasčlanjavanje troškova po mestima i vrstama nije se moglo izneti, pošto knjigovodstva pojedinih mlekara ne registruju detaljnije ove troškove, već ih sumarno prikazuju za svoje preduzeće. U tačnost podataka se takođe nije ulazilo, već su izneseni onako, kako su primljeni.

Analizirajući pojedine elemente iznesene obračunske kalkulacije dolazi se do sledećih zaključaka:

Otkupne cene mleku predstavljaju ponderirani prosek za dotičnu godinu. Iz ovoga proseka se ne vidi kolike su bile minimalne i maksimalne otkupne cene po pojedinim otkupnim reonima i godišnjim dobima. Udara u oči velika razlika između prosečne najmanje i najviše otkupne cene (Osijek, Skoplje) od

Tabela I.  
P R E G L E D

OBRAČUNSKA KALKULACIJA ZA 1 LITAR PASTERIZOVANOG MLEKA ZA 1954 GODINU I PRVO POLUGOĐE 1955 GODINE U NOVOPODIGNUTIM MLEKARAMA

Vrste troškova	Beograd		Zagreb		Ljubljana		Sarajevo		Skoplje		Novi Sad		Osijek		Zupanja	
	1954	1955	1954	1955	1954	1955	1954	1955	1954	1955	1954	1955	1954	1955	1954	1955
1. Otkupna cena mleka	18,46	22,53	17,69	20,60	21,07	24,81	29,76	29,69	32,09	36,36	19,12	23,85	17,94	19,76	17,09	20,49
2. Marže otkuplivača	0,41	0,27	1,50	0,46	—	—	1,—	1,—	1,—	1,—	0,53	0,53	0,54	0,54	2,02	2,06
3. Troškovi dovoza	1,57	1,13	2,04	2,04	3,01	3,02	3,39	5,13	0,86	0,86	4,55	3,39	2,03	2,03	2,37	1,76
4. Ostali troškovi	1,74	2,63	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Svega :	22,18	26,56	21,23	23,10	24,08	27,83	34,05	35,82	33,95	38,22	24,20	27,77	20,51	22,33	21,48	24,31
5. Troškovi obrade na terenu	1,11	1,46	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6. Troškovi prevoza	2,23	7,13	2,61	3,88	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I. Nabavna cena mleka	25,52	35,15	23,84	26,98	24,08	27,83	34,05	35,82	33,95	38,22	24,20	27,77	20,51	22,33	21,48	24,31
7. Amortizacija	1,78	2,08	2,26	4,32	1,00	0,51	1,13	1,58	3,07	2,32	1,14	0,59	1,99	2,87	2,26	2,39
8. Kamata na osnovna sredstva	0,37	0,20	0,84	1,16	0,20	—	1,68	1,17	0,99	1,31	0,25	0,18	0,68	0,90	0,72	0,67
9. Plate sa socijalnim doprinosom	0,82	0,63	2,71	2,59	1,78	2,28	4,92	5,11	3,78	3,47	3,98	2,17	1,65	1,84	2,59	1,33
10. Ostali troškovi	5,25	0,22	6,49	7,69	2,35	2,06	6,26	7,35	5,15	2,96	6,33	4,06	5,47	5,21	2,57	1,50
II. Cena koštanja	33,74	38,28	38,14	42,64	29,41	32,68	48,04	51,03	46,94	48,28	35,90	34,77	30,30	33,15	29,62	30,20
III. Prodajna cena mleka	29,—	39,39	33,10	32,44	27,20	30,—	40,—	40,—	48,50	48,50	30,—	32,—	27,50	28,—	27,—	27,—
dobit +																
gubitak —	—4,74	—7,89	—3,04	—10,20	—2,21	—2,68	—8,04	—11,03	+1,56	+0,22	—5,90	—2,77	—2,80	—5,15	—2,62	—3,20
Razlika između otkupne cene i cene koštanja	15,28	15,75	20,45	22,04	8,34	7,87	18,28	21,34	14,85	11,92	16,78	10,92	12,36	13,39	12,53	9,71

16,60 din po 1 lit mleka. Ovako velika razlika u otkupnim cenama pojedinih gradova svakako nije rezultat samo zakona ponude i potražnje. U formiranju otkupnih cena uglavnom mlekare odlučuju same, sem slučaja Skoplja gde se otkupne cene utvrđuju u uskoj saradnji sa proizvođačima.

Marža otkupljiivača kreće se u proseku od 0,50—1 din, sem kod Županje, gde je izuzetno visoka, skoro 100% veća nego kod ostalih mlekara.

Troškovi dovoza i prevoza mleka odnose se na prevoz mleka do sabirnih stanica odnosno do tvrdog puta i odavde do mlekare. Ovi troškovi čine znatnu stavku kod svih mlekara, ali je opšti nedostatak načina evidentiranja da se oni ne mogu upoređivati. Mogućnost upoređivanja ovih troškova pružila bi mlekarama znatne uštede. Iz pregleda obračunske kalkulacije proizlazi kao da troškovi prevoza mleka postoje samo kod Beograda i Zagreba, dok su kod ostalih mlekara obračunati u troškovima dovoza.

Ovi elementi iz strukture nabavne cene izneseni su više radi opšte ilustracije nego radi jedne stručne ekonomske analize. Njihova ilustracija poslužiće mlekarama za interno upoređivanje.

Analiza ostalih elemenata iz strukture cene koštanja (II) kao što su: amortizacija, kamata na osnovna sredstva, plate sa socijalnim doprinosom i ostali troškovi bila bi nepotpuna bez podataka o količinama mleka koje su otkupljivane u istom periodu.

Mlekara	Godina 1954		Godina 1955	
	prosečni dnevni otkup mleka lit	% korišćenja kapaciteta	prosečni dnevni otkup mleka lit	% korišćenja kapaciteta
Beograd	33.853	56	28.571	48
Zagreb	25.946	21	22.170	19
Ljubljana	17.637	35	19.597	40
Sarajevo	7.908	16	6.620	13
Skoplje	11.150	22	13.719	27
Novi Sad	12.441	25	10.439	21
Osijek	18.789	42	13.280	30
Županja	11.845	59	5.736	28

Kao što je poznato, stope amortizacije propisuju se saveznim propisima i one su jednake za sve mlekare ukoliko se pravilno obračunavaju. Amortizacione stope ostale su iste za 1954 i 1955 godinu. Iz visine obračunate amortizacije po jedinici proizvodnje proizlazi kao da je u 1955 godini bilo neko povećanje amortizacije. Do povećanja je došlo kod pojedinih mlekara samo usled opadanja prometa mleka, jer je apsolutni iznos amortizacije prikazan po jedinici proizvodnje. To najbolje ilustruje slučaj Mlekare u Ljubljani.

Isti je slučaj sa kamatom na osnovna sredstva. Visina kamatne stope ostala je nepromenjena, ali je apsolutni iznos kamate smanjen, jer se kamata obračunava na neotpisanu vrednost osnovnih sredstava. Svako povećanje kamate po jedinici proizvoda posledica je smanjenja prometa mleka. U pogledu ove stavke kod Skoplja pojavila se jedna nelogičnost, što je i pored povećanja prometa mleka došlo i do povećanja kamate po jedinici proizvoda. Kod Ljubljane u 1955. godini nije obračunata ova kamata, pošto je postala od 1-I-1955. godine zadružna mlekara i time je oslobođena plaćanja kamate na osnovna sredstva.

Što se tiče stavke plate sa socijalnim doprinosom proizlazi, da je politika kadrova pravilno vođena kod svih mlekara sem kod Ljubljane i Sarajeva. Naročito je interesantan slučaj Sarajeva gde je došlo do povećanja troškova

za radnu snagu, iako su se otkupljene količine mleka smanjile. U pogledu radne snage Skoplje pokazuje najbolji rezultat jer je, i pored toga što je povećalo otkup mleka u 1955. godini, troškove za radnu snagu smanjilo.

S obzirom da ostali troškovi nisu specificirani već globalno uneseni, ne može se na osnovu toga doneti nikakav zaključak.

Nastojanja mlekara za poboljšanjem rada i smanjenjem troškova režije ogleda se u razlici cena između otkupnih cena mleku i cene koštanja proizvođača. Na osnovu ove razlike dolazi se do ovih zaključaka: kod Beograda imamo povećanje troškova režije u 1955. godini za 0,47 din po 1 lit. Ovo je povećanje posledica smanjenja kapaciteta rada u 1955. godini; kod Zagreba povećanje troškova režije još je veće i iznosi 2,41 din po 1 lit. Ovde se ne bi moglo poverovati da je ovo povećanje došlo samo usled smanjenog kapaciteta. Na ovo povećanje morali su uticati i ostali faktori ekonomske i organizacione prirode.

Ukoliko se na osnovu ove razlike u ceni mogu donositi izvesni zaključci, onda se kod Ljubljane ispoljava izvesna zakonomernost u poslovanju. Analogno povećanju kapaciteta imamo opadanje troškova režije. Ista zakonomernost se ogleda i kod Skoplja, samo što je smanjenje troškova režije još veće (2,93 din). Neosporno i ovde se ne može pretpostaviti da je do smanjenja troškova režije došlo samo zbog povećanja prometa i povećanog kapaciteta.

Kod Novog Sada i Županje imamo suprotnu pojavu. Pored toga što je došlo do smanjenja prometa mleka u toku 1955. godine smanjili su se i troškovi režije, i to kod Novog Sada za 5,86 din i Županje 2,82 din. Ovakvi primeri ukazuju na izvesnu nezakonomernost u finansiskom poslovanju. U preduzeću u kome se svakodnevno diskutuje o poboljšanju rada, povećanju produktivnosti i racionalnom korišćenju radne snage, voznog parka itd., teško se može pretpostaviti da se za tako kratko vreme može postići tolika ušteda u troškovima proizvodnje, pa makakva se reorganizacija sprovela.

Iznoseći ovu površnu analizu o troškovima otkupa mleka i pasterizacije želeli smo da ukažemo da dosadani način knjiženja i obračuna troškova otkupa i obrade mleka u konzumnim mlekarama ne daje mogućnosti uvida u ekonomsko-finansisko poslovanje preduzeća. Stoga je neophodno potrebno da sve konzumne mlekare obavezno pređu na jedinstveni način evidentiranja troškova po vrstama i mestima kako bi se mogli bolje analizirati, pratiti i upoređivati. Takva obaveza je već predviđena u propisima o knjigovodstvu.

Ing. Mema Stambolić, Kranj

## **DA LI JE RENTABILNA UPOTREBA KONCENTRATA ZA PREHRANU KRAVA MUZARA?**

Često se govori, da su mekinje ili drugi koncentрати skupi i da je zbog toga proizvodnja mlijeka nerentabilna. Istina je, da je ta proizvodnja često nerentabilna, ali ne zbog cijene mekinja, nego zbog nedovoljne proizvodnje stočne hrane na samom imanju. Nedostatak dobre stočne hrane proizvedene na samom imanju ne mogu zamijeniti skupe mekinje ili drugi koncentрати. Primjerima iz prakse dokazat ćemo to.

Kravi je potrebna za život i određenu proizvodnju mesa ili mlijeka odgovarajuća količina hranjivih tvari, koje ona dobiva preko stočne hrane. Dio te hrane, koji je kravi potreban za rad unutrašnjih organa: pluća, srca, bubrega,