

ставимо по неколико комада један на други, те још пар дана солимо на сухо између појединих комада, ради чувања коре. Према анализама наш пармезан садржи око 3% соли.

Код нас постоји само један подрум за зрење сира. Зими га ложимо, а лети расхлађујемо водом. Температура се у њему креће од 12° до 16° С.

Сваки други или трећи дан трљамо сиреве сухом крпом. Након пар мјесеци, кад се сир осуши, мажемо га ланеним уљем и црном бојом (биљним угљеном).

Од 100 литара млијека добијемо 5.50—6 кг зрелог пармезана и око 1.70 килограм маслаца. Тежина сира износи око 5 кг. Осушак креће се од 25—35%.

При производњи смо примијетили ове погрешке:

1. сир нам се напухнуо кад смо догријевали на ниже температуре од напријед наведених;

2. сир нам је био превише крхак и дробљив кад смо сирали превише зрело млијеко и код високих температура;

3. сир нам је напухнуо редовито кад је сирутка у котлу у фази догријевања имала више од 7.5° SH.

Инж. Душан Витковић, Београд

АНАЛИЗА ТРОШКОВА ОТКУПА И ПАСТЕРИЗАЦИЈЕ МЛЕКА У КОНЗУМНИМ МЛЕКАРАМА

Врло је тешко дати једу општу анализу трошкова откупа и пастеризације млека у нашим конзумним млекарима. Евидентирање трошкова не врши се на један јединствени начин по месту и врсти трошкова, како би се они могли пратити и упоређивати. Уколико се поједини трошкови и евидентирају појединачно, то се не врши по истој методи. Све ово јако отежава детаљнију анализу трошкова откупа и пастеризације млека која би могла да послужи као база за доношење извесних конкретних закључака о начину пословања млекара.

Но поред свега тога прикупљени су извесни подаци о трошковима откупа и пастеризације млека у конзумним млекарима за 1954 и прво полугође 1955 године.

Према овим подацима састављен је преглед обрачунских калкулација за 1 литар пастеризованог млека за 1954 и I полугође 1955 године у новоподигнутим млекарима (страна 59).

Поједине врсте трошкова у прегледу унесене су на основу књиговодствених података дотичних млекара. Исти подаци су исказани у завршним рачунима за 1954, односно у периодичним обрачунима за I полугође 1955 године. Детаљније расчлађавање трошкова по местима и врстама није се могло изнети, пошто књиговодства појединих млекара не региструју детаљније ове трошкове, већ их сумарно приказују за своје предузеће. У тачност података се такође није улазило, већ су изнесени онако, како су прамљени.

Анализирајући поједине елементе изнесене обрачунске калкулације долази се до следећих закључака:

Откупне цене млеку претстављају пондерирани просек за дотичну годину. Из овога просека се не види колике су биле минималне и максималне откупне цене по појединим откупним ресонима и годишњим добвама. Удара у очи велика разлика између просечне најмање и највише откупне цене (Осијек, Скопље) од

Табела I

П Р Е Г Л Е Д

ОБРАЧУНСКА КАЛКУЛАЦИЈА ЗА 1 ЛИТАР ПАСТЕРИЗОВАНОГ МЛЕКА ЗА 1954 ГОДИНУ И ПРВО ПОЛУГОЂЕ 1955 ГОДИНЕ
У НОВОПОДИГНУТИМ МЛЕКАРАМА

Врсте трошкова	Београд		Загреб		Љубљана		Сарајево		Скопље		Нови Сад		Осијек		Жупања	
	1954	1955	1954	1955	1954	1955	1954	1955	1954	1955	1954	1955	1954	1955	1954	1955
1. Откупна цена млека	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. Марже откупљивача	0,41	0,27	1,50	0,46	—	—	1,—	1,—	1,—	1,—	0,53	0,53	0,54	0,54	2,2	2,05
3. Трошкови довоза	1,57	1,13	2,04	2,04	3,01	3,02	3,39	6,13	0,86	0,66	4,55	3,39	2,03	2,03	2,37	1,76
4. Остали трошкови	1,74	2,63	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
С в е г а :	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. Трошкови обраде на терену	1,11	1,43	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6. Трошкови превоза	2,23	7,13	2,6	3,88	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
I. Набавна цена млека	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. Амортизација	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	2,9
8. Камата на основна средства	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. Плате са социјалним доприносом	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	1,39
10. Остали трошкови	5,25	0,22	6,49	7,69	2,35	2,06	6,2	7,35	5,15	2,96	6,33	4,06	5,47	5,21	2,57	1,50
II. Цена коштања	33,74	38,28	38,14	42,64	29,41	32,68	48,04	51,03	46,94	48,28	35,90	34,77	0,30	33,15	29,62	30,26
III. Продајна цена	29,—	39,39	33,10	32,44	27,20	30,—	40,—	40,—	48,50	48,50	30,—	32,—	27,50	28,—	27,—	27,—
млека добит + губитак —	-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	-3,26
Разлика између откупне цене и цене коштања	15,28	15,75	20,45	22,04	8,4	7,87	18,28	21,34	14,85	11,92	16,78	10,92	12,36	13,39	12,51	9,71

16,60 дин по 1 лит млека. Овако велика разлика у откупним ценама појединих градова свакако није резултат само закона повуде и потражње. У формирању откупних цена углавном млекаре одлучују саме, сем случаја Скопља где се откупне цене утврђују у уској сарадњи са произвођачима.

Маржа откупљивача креће се у просеку од 0,50—1 дин, сем код Жупање, где је изузетно висока, скоро 100% већа него код осталих млекара.

Трошкови довоза и превоза млека односе се на превоз млека до сабирних станица односно до тврдог пута и одавде до млекаре. Ови трошкови чине знатну ставку код свих млекара, али је општи недостатак начина евидентирања да се они не могу упоређивати. Могућност упоређивања ових трошкова пружила би млекарама знатне уштеде. Из прегледа обрачунске калкулације произилази као да трошкови превоза млека постоје само код Београда и Загреба, док су код осталих млекара обрачунати у трошковима довоза.

Ови елементи из структуре набавне цене изнесени су више ради опште илустрације него ради једне стручне економске анализе. Њихова илустрација послужиле млекарама за интерно упоређивање.

Анализа осталих елемената из структуре цене коштања (II) као што су: амортизација, камата на основна средства, плате са социјалним доприносом и остали трошкови била би непотпуна без података о количинама млека које су откупљиване у истом периоду.

Млекара	Година 1954		Година 1955	
	просечни дневни откуп млека лит	% коришћења капацитета	просечни дневни откуп млека лит	% коришћења капацитета
Београд	33.853	56	28.571	48
Загреб	25.946	21	22.170	19
Љубљана	17.637	35	19.597	40
Сарајево	7.908	16	6.620	13
Скопље	11.150	22	13.719	27
Нови Сад	12.441	25	10.439	21
Осијек	18.789	42	13.280	30
Жупања	11.845	59	5.736	28

Као што је познато, стопе амортизације прописују се савезним прописима и оне су једнаке за све млекаре уколико се правилно обрачунавају. Амортизационе стопе остале су исте за 1954 и 1955 годину. Из висине обрачунате амортизације по јединици производње произилази као да је у 1955 години било неко повећање амортизације. До повећања је дошло код појединих млекара само услед опадања промета млека, јер је апсолутни износ амортизације приказан по јединици производње. То најбоље илуструје случај млекаре у Љубљани.

Исти је случај са каматом на основна средства. Висина каматне стопе остала је непромењена, али је апсолутни износ камате смањен, јер се камата обрачунава на неотписану вредност основних средстава. Свако повећање камате по јединици производа последица је смањења промета млека. У погледу ове ставке код Скопља појавила се једна нелогичност, што је и поред повећања промета млека дошло и до повећања камате по јединици производа. Код Љубљане у 1955. години није обрачуната ова камата, пошто је постала од 1-1-1955. године задружна млекара и тиме је ослобођена плаћања камате на основна средства.

Што се тиче ставке плате са социјалним доприносом произилази, да је политика кадрова правилно вођена код свих млекара сем код Љубљане и Сарајева. Нарочито је интересантан случај Сарајева где је дошло до повећања трошкова за радну снагу, иако су се откупљене количине млека смањиле. У погледу радне снаге Скопље показује најбољи резултат јер је, и поред тога што је повећало откуп млека у 1955. години трошкове за радну снагу смањило.

С обзиром да остали трошкови нису специфицирани већ глобално унесени, не може се на основу тога донети никакав закључак.

Настојања млекара за побољшањем рада и смањењем трошкова режије огледа се у разлици цена између откупних цена млеку и цене коштања произвођача. На основу ове разлике долази се до ових закључака: код Београда имамо повећање трошкова режије у 1955. години за 0,47 дин по 1 лит. Ово је повећање последица смањења капацитета рада у 1955. години; код Загреба повећање трошкова режије још је веће и износи 2,41 дин по 1 лит. Овде се не би могло поверовати да је ово повећање дошло само услед смањеног капацитета. На ово повећање морали су утицати и остали фактори економске и организационе природе.

Уколико се на основу ове разлике у цени могу доносити извесни закључци, онда се код Љубљане испољава извесна закономерност у пословању. Аналогно повећању капацитета имамо опадање трошкова режије. Иста закономерност се огледа и код Скопља, само што је смањење трошкова режије још веће (2,93 дин). Неоспорно и овде се не може претпоставити да је до смањења трошкова режије дошло само због повећања промета и повећаног капацитета.

Код Новог Сада и Жупање имамо супротну појаву. Поред тога што је дошло до смањења промета млека у току 1955. године смањили су се и трошкови режије, и то код Новог Сада за 5,86 дин и Жупање 2,82 дин. Овакви примери указују на извесну незакономерност у финансиском пословању. У предузећу у коме се свакодневно дискутује о побољшању рада, повећању продуктивности и рационалном коришћењу радне снаге, возног парка итд., тешко се може претпоставити да се за тако кратко време може постићи толика уштеда у трошковима производње, па макаква се реорганизација спровела.

Износени ову површну анализу о трошковима откупа млека и пастеризације желели смо да укажемо да досадањи начин књижења и обрачуна трошкова откупа и обраде млека у конзумним млекарама не даје могућности увида у економско-финансиско пословање предузећа. Стога је неопходно потребно да све конзумне млекаре обавезно пређу на јединствени начин евидентирања трошкова по врстама и местима како би се могли боље анализирати, пратити и упоређивати. Таква обавеза је већ предвиђена у прописима о књиговодству.

Инж. Мама Стамболић, Крањ

ДА ЛИ ЈЕ РЕНТАБИЛНА УПОТРЕБА КОНЦЕНТРАТА ЗА ПРЕХРАНУ КРАВА МУЗАРА?

Често се говори, да су мекиње или други концентрати скупи и да је због тога производња млијека нерентабилна. Истина је, да је та производња често нерентабилна, али не због цијене мекиња, него због недовољне производње сточне хране на самом имању. Недостатак добре сточне хране произведене на самом имању не могу замијенити скупе мекиње или други концентрати. Примјерима из праксе доказат немо то.