



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

A GAZDÁLKODÁS GYAKORLATÁBÓL

A BORÁSZATI TEVÉKENYSÉG GAZDASÁGI ELEMZÉSE EGY ÁLLAMI GAZDASÁG PÉLDÁJÁN

LÁNG ZOLTÁN-dr. — PAPP ZSOLT dr. — URBÁN, ANDRÁS-

Tanulmányunkban a borászati tevékenység ökonómiai elemzésére vállalkoztunk, konkrét vállalati adatok alapján. Munkánk alapvetően gazdasági szemléletű, és technikai, technológiai kérdésekkel csak olyan mélységben foglalkozunk, amennyire ezt vizsgálatunk megkívánja. Borászati szakirodalmunk ezekre a kérdésekre ugyanis gazdag anyagot kínál, míg ezzel ellentétben a közgazdasági és üzemszervezési feldolgozások viszonylag szegények. Csak az utóbbi években jelent meg néhány gazdasági és szervezési tanulmány, amely a borászat egyes kérdéseit vizsgálja. Dolgozatunkkal egyrészt ezeknek a tanulmányoknak a körét szeretnénk bővíteni, másrészt ösztönözni próbálunk másokat is hasonló vizsgálatokra. Kísérletünk természetesen sokféle módszertani problémát is felvetett, amelyek megválaszolásánál egy ilyen cikk keretében nem törekedhetünk teljességre.

A munkánkhöz szükséges alapadatokat az egyik állami gazdaság¹ borászati üzemétől kaptuk. Az 1971-es szüret során betakarított termést és ennek feldolgozását, borkészítését értékeltük az 1972-es szüretig terjedően, tehát nem naptári évet tekintettünk értékelésünk alapjának. Felértékeltük a szőlőbetakarítástól a borértékesítésig jelentkező különböző munkák ráfordításait és költségeit, megvizsgáltuk a szőlő, a must, a borházasítás előtti borok és a különböző módon forgalmazott borok önköltségét, illetőleg az értékesítéssel realizálható jövedelmek nagyságát is. Ezáltal választ kaptunk arra, hogy a különböző borkészítési fázisok miként befolyásolják a költségek alakulását. A különböző borkészítési fázisok költségét — a vállalaton belüli gazdasági elszámolás alapjául szolgáló — ún. elszámoló árakkal is összevetettük, és így módunkban állt megítélni, hogy ez utóbbiak mennyiben szolgálhatnak reális alapul a szőlőtermelés, a borászat és a palackozás vállalaton belüli megítéléséhez.

Célunk alapvetően az volt, hogy a szőlőtermelés költség—jövedelem viszonyait, a szőlőfeldolgozás, borkészítés munkaműveletenkénti költségeit elemezzük. Továbbá vizsgáltuk az értékesített borok teljes önköltségét és jövedelmezőségét.

¹ Móri Állami Gazdaság.

1. táblázat

A BETAKARÍTOTT ÉS A VÁSÁROLT SZŐLŐ FAJTÁNKÉNTI MEGOSZLÁSA

(1971)

Szőlőfajták	Betakarított terület ha	Összes termés q	Termés- átlag* q/ha	Vásárolt szőlő q	Mustnyeredék			Átlagos mustfok %	Átlagos mustfokkal termelt cukor kg
					saját szőlőből	vásárolt szőlőből	összesen		
Muscat Ottonel	13,20	397,32	30,10	—	289,25	—	289,25	17,70	7 032,56
Leányka	152,20	11 354,12	74,60	—	8 265,80	—	8 265,80	17,45	198 129,39
Ezerjő	156,00	10 218,00	65,50	1 402,00	7 438,70	1 020,66	8 459,36	17,45	178 304,10
Zöldszilváni	15,50	1 123,75	72,50	—	818,09	—	818,09	17,80	20 002,75
Piros tramini	24,00	1 557,60	64,90	—	1 133,93	—	1 133,93	19,80	30 840,48
Rizlingszilváni	23,00	2 049,30	89,10	—	1 491,89	—	1 491,89	18,75	38 424,38
Olaszrizling	22,40	1 648,64	73,60	—	1 200,21	—	1 200,21	18,45	30 417,41
Chasselas	—	—	—	6 279,00	—	4 578,39	4 578,39	13,00	81 757,00
Chardonnay (nem termő)	46,62	3 003,60	64,42	—	2 186,62	—	2 186,62	17,52	52 623,07
Összesen	452,92	31 352,33	69,22	7 691,00	22 824,49	5 599,05	28 423,54	17,06	637 531,14

*Az átlagosnál alacsonyabb termésű évjárat.

Cikkünk első része egy hosszabb távú kutatásnak. Ebben több állami gazdaság bevonásával próbálunk választ adni az oxidatív és redukzív borkelés ráfordításaiban és költségeiben jelentkező különbségekre, részletebben megvizsgáljuk a borászati tevékenység különböző munkafolyamatait és ezek hatását a forgalomba hozott borok önköltségére és jövedelmezőségére.

A SZŐLŐTERMELÉS KÖLTSÉGEI ÉS JÖVEDELMEZŐSÉGE

A gazdaság nagy hagyományokkal rendelkező szőlő- és bortermelő gazdaság. Szőlőterülete 450 ha. A nyolc legjelentősebb termelt szőlőfajtára végeztük el számításainkat. A gazdaság szőlőtermelésének legfontosabb adatait, továbbá a vásárlás mennyiségét és a fajtánkénti mustnyeredéket, valamint a cukorfokot tájékoztatásul az 1. táblázatba foglaltuk. Ennek részletes ismertetésétől eltekintünk.

Az 1971. évi szőlőbetakarítás minőségi és mennyiségi jellemzőinek részletező áttekintése helyett, vizsgáljuk meg inkább a szőlőtermelés jövedelmezőségének néhány problémáját.

Nem kétséges, hogy egy hagyományosan bortermelő gazdaság, amely korszerű és nagy kapacitású szőlőfeldolgozóval, borászati üzemmel és palackozóval rendelkezik, a minél nagyobb mennyiségű és jobb minőségű szőlő, illetve must előállításában érdekelt. A gazdaságnak ez az érdekeltsége megítélésünk szerint a szükségesnél jóval kisebb mértékben, vagy esetleg egyáltalán nem is fejeződik ki azokban a gazdasági mutatókban, amelyekkel ma a szőlőtermelés rentabilitási viszonyait jellemezni szokták. Ennek oka, elsősorban, a minden minőségi különbségre érzéketlen elszámoló ár kizárólagos használatára vezethető vissza. Szerintünk a termelendő fajták megítélésénél, illetve a borgazdasági vertikum egyes lépcsőinek objektív elbírálásánál — szőlő vagy must eladásával nem foglalkozó gazdaságok esetében is — a szőlő és a must, illetve a bor adott időpontban elérhető eladási árából kell kiindulni. Érdemes lenne továbbá, véleményünk szerint, magának a szőlőfeldolgozásnak a jövedelmezőségét is megvizsgálni, és ennek alapján eldönteni, hogy adott esetben a szőlő vagy a must értékesítése kifizetődőbb-e a termelővállalatnak. Azoknál a gazdaságoknál pedig különösen élesen vetődik fel ez a kérdés, amelyek — eszköz hiányában — nem foglalkoznak szőlőfeldolgozással és borkészítéssel. Annak eldöntése ugyanis, hogy létesítsenek-e szőlőfeldolgozót, mindenképpen igényli a szőlő, illetve a must és a bor értékesítésével realizálható jövedelmek összevetését.

Példaként vizsgáljuk meg a szőlőtermelés jövedelmezőségét, illetve azokat a tényezőket, amelyek — az elemzett gazdaságban — döntően befolyásolják a fajtánkénti jövedelmek nagyságát. A szőlőtermelés költségeinek fajtánkénti különbségei csekélyek a 2. táblázat szerint, így a jövedelem szempontjából a fajtánkénti átlaghozamok és az árak válnak meghatározókká.

Az értékesítési árak megállapításánál a borgazdasági vállalatok álta

2. táblázat

A SZŐLŐFAJTÁNKÉNTI JÖVEDELMEK ALAKULÁSA SZŐLŐÉRTÉKESÍTÉS ESETÉN

Szőlőfajták	Cukorfok	Átlag-termés	Értékesítési ár	Árbevétel	Összes költség	Jövedelm vagy veszteség
	%	q/ha	Ft/q	Ft/ha		
Muscat Ottonel	17,70	30,10	663	19 956,30	43 452,93	— 23 496,63
Leányka	17,40	74,59	520	38 786,00	43 148,43	— 4 362,43
Ezerjő	17,33	65,67	520	34 148,40	43 452,93	— 9 304,53
Zöldszilváni	17,80	72,50	535	38 787,50	41 714,67	— 2 927,17
Piros tramini	19,80	64,90	743	48 220,70	41 871,27	+ 6 349,43
Rizlingszilváni	18,75	89,10	565	50 341,50	40 621,95	+ 9 719,55
Olaszrizling	18,45	73,60	660	48 576,00	40 761,15	+ 7 814,85
Chardonnay, nem termő	14,52	64,42	520	33 498,40	38 680,35	— 5 181,95

kibocsátott árjegyzéket vettük alapul. E jegyzék szerint az árak cukorfokként differenciáltak, és fajtánként, egy bizonyos cukorfok felett, az alapárra felár jár, melynek mértéke a fajtától függ. A területegységre jutó termelési érték (árbevétel) tehát, részben a termés mennyiségének, részben a szőlő cukorfokának függvénye. A vizsgált gazdaságban az Olaszrizling, a Tramini és a Muscat Ottonel fajtánál értek el olyan cukorfokszintet, amely után felárat kaphatnak.

A vizsgálatból nyert információk természetesen csak tájékoztató jellegűek, hiszen a gazdaság nem foglalkozott szőlőértékesítéssel. Mégis a kapott adatok kifejezik a fajták potenciális gazdasági rangsorát, melyet az esetleges területbővítés esetén is indokolt lehet figyelembe venni.

Ezután vizsgáljuk meg, hogy mustként történő értékesítés esetén hogyan változna a területegységre jutó jövedelem, illetőleg, hogy a mustárakban miként ismerik el a szőlőfeldolgozás költségeit. A számításból kiderül, hogy a mustként történő értékesítés egyértelműen alacsonyabb jövedelmek realizálását teszi lehetővé, mint a szőlőként való értékesítés. A jövedelemcsökkenés azoknál a fajtáknál volt a legnagyobb mértékű, ahol a szőlőértékesítésnél az alapárra felárat is elszámolhattunk. Mustvásárlásnál ugyanis a borgazdasági vállalatok nem fizetik a cukorfokhoz kötött fajtánkénti felárat. A jövedelemcsökkenés azonban a többi fajtánál is igen erőteljes volt, és hektáronkénti nagysága minden esetben meghaladta a 2600 forintot (3. táblázat).

A szőlőfeldolgozás költsége hektáronként nem haladja meg a 400 forintot, így a jövedelemcsökkenés nem a költségnövekedésen alapul. Egy hektóliter must értékesítési ára 30%-kal magasabb — azonos cukorfok esetén —, mint 1 q szőlő értékesítési ára. A területegységre jutó bevétel tehát akkor lenne azonos, ha 1 q szőlőből 76 liter mustot sajtoltak volna ki. A vizsgált évben az 1 q szőlőre jutó mustnyeredék átlagosan csak 72,8 liter volt.

3. táblázat

A SZŐLŐFAJTÁNKÉNTI JÖVEDELMEK ALAKULÁSA MUSTKÉNT TÖRTÉNŐ ÉRTÉKESÍTÉS ESETÉN

Szőlőfajták	Cukorfok	Átlag-termés	Értékesítési ár	Árbevétel	Összes költség	Jövedelem vagy veszteség
	%	hl/ha	Ft/hl			
Muscat Ottonel	17,70	21,91	700	15 337,00	43 867,20	-28 530,20
Leányka	17,40	54,31	680	36 930,00	44 173,51	-7 243,51
Ezerjő	17,33	47,74	680	32 463,20	44 417,48	-11 954,28
Zöldszilávin	17,80	52,78	700	36 946,00	42 712,70	-5 766,70
Piros tramini	19,80	47,24	780	36 847,20	42 808,75	-5 961,55
Rizlingszilváni	18,75	64,86	740	47 996,46	41 907,93	+ 6 088,53
Olaszrizling	18,45	53,58	720	38 577,60	41 785,07	-3 207,47
Chardonnay (nem termő)	17,52	46,83	680	31 844,40	39 641,95	-7 797,55

Természetesen 76%-os mustnyeredék sem nyújtana még a szőlőértékesítéssel azonos jövedelmet, hiszen a szőlőfeldolgozás, ha csekély mértékben is, de növeli az összes költséget. Ahhoz tehát, hogy a mustértékesítéssel a szőlőértékesítésnél elérhető jövedelemszintet realizálhassunk, az átlagos mustnyeredéknek 76% felett kell lennie.

A vizsgált adatok alapján egyértelmű, hogy ilyen évjáratban, a termelővállalatok főként szőlőértékesítésre törekcsenek.

A borgazdaságok, amelyek jól kiépített szőlőfeldolgozó hálózattal rendelkeznek, abban érdekeltek, hogy feldolgozókapacitásukat maximálisan kihasználják, és ebben való érdekeltységüket preferenciákkal kifejezésre is juttatják (pl. szőlőértékesítésnél fajtafelár fizetése).

A SZŐLŐFELDOLGOZÁS ÉS A BORÁSZATI TEVÉKENYSÉG KÖLTSÉGEI

A szőlőbetakarítás utáni első munkaművelet, amit részletesebben elemeztünk, a szőlő beszállítása. A gazdaság szőlőtermésének beszállítása a különböző termőhelyekről, zömmel tarcali szőlőszállító kocsival történt. A szállítókapacitás átlagos nagysága — az 1971. évi szüreti szezonban — 2000 q volt munkanaponként.

A fajtánkénti beszállítási költségek 1,01—2,21 Ft/q között ingadoztak. A legnagyobb szállítási távolságra (12 km-re) levő termőhelyről a szállítás költsége 4,02 Ft/q összeget ért el. A szállítás tehát viszonylag kevésbé differenciálja az ágazat költségeinek alakulását.

A beszállított szőlőt a gazdaság központjában elhelyezkedő borkombinátban dolgozzák fel. A rendelkezésre álló szőlőfeldolgozó kapacitás 2500 q/nap, ami jóval meghaladja az átlagos szállítási kapacitást (2000 q/nap). A szőlő fogadására mélyített betonaknak álltak rendelkezésre, ferde oldalfal

4. táblázat

A SZŐLŐFELDOLGOZÁS ÉS A MUSTKEZELÉS KÖLTSÉGEINEK FAJTÁNKÉNTI ALAKULÁSA

Fajta	A szőlőfeldolgozás költsége		A mustkezelés költsége	
	szőlőre	alapborra	mustra	alapborra
	vetítve			
	Ft/q	Ft/hl		
Muscat Ottonel	12,78	19,59	156,10	182,64
Leányka	12,76	19,56	7,36	8,61
Ezerjő	12,78	19,59	6,31	7,38
Zöldszilváni	12,76	19,56	0,11	0,13
Piros tramini	12,76	19,56	0,11	0,13
Rizlingszilváni	12,76	19,56	0,11	0,13
Olaszrizling	12,76	19,56	0,11	0,13
Chasselas	12,76	19,56	0,11	0,13
Chardonnay	12,76	19,56	0,11	0,13
Átlag	12,76	19,56	5,55	6,49

kiképzéssel, innen serleges elevátor (SFS) továbbította a szőlőt a zúzó-bogyózó gépekhez (BC—300). A zúzott, bogyózott és kénezett szőlőcefre léelvásztó tartályba került, majd a szikkadt cefrét KHS—40-es és WHA sajtókkal préselték.

A feldolgozás költsége fajtanként nagyjából egységes, a köztük levő csekély differencia oka a kénezés eltérő mértéke (4. táblázat).

A költségek szerkezetét vizsgálva szembetűnően magas az amortizációs (44,4%) és a javítási (38,6%) költségek részaránya. Ugyanakkor az élőmunka-költség és az anyagköltség viszonylag kis súllyal szerepel. A magas javítási költségeket főként a serleges elevátor gyakori meghibásodása okozza. (Érdemes megemlíteni, hogy a feldolgozás költségei mintegy 10%-kal csökkenthetők lennének a szállítókapa-citás 25%-os bővítése esetén.)

A továbbiakban, a borkészítés technológiai szakaszainak megfelelően, a vizsgált időszakban ténylegesen felmerült költségeket, valamint a szőlő, a must és a bor értékesítésével elérhető bevételt vetettük össze. A számítás során a felhasznált alapanyagot (szőlőt, illetve mustot) minden esetben a tényleges bekerülési áron (saját termék esetében önköltségen), és nem elszámolóáron értékeltük. Azonos vetítési alapként — a szőlőfeldolgozás, a mustkezelés és az alapborkezelés költség-számításánál egyaránt — 1 hl alapbort választottuk. Alapbornak a házasítás előtti, fajtatisztán, külön, egyszer szűrt állapotig kezelt bortételeket neveztük el.

A gazdaság csupán néhány fajtánál (Muscat Ottonel, Leányka, Ezerjő) használt fel mustsűrítményt, ezzel javítva a must cukorfokát. Ettől eltekintve a mustok csak kénezésben és fejtésben részesültek. Megfelelő ülepítő-

tartályok hiányában, 1971-ben, a gazdaság még nem tudta elvégezni a musttisztítást nyálkázással vagy bentonitos ülepítéssel. Így a fajtánkénti mustkezelési költségek lényegében csak az anyagköltségben különböznek, ami a mustfok különböző mértékű emelésének következménye. Ennek anyagköltsége az alábbi összeget tette ki:

	Ft/hl
Muscat Ottonel ²	156,02
Leányka	7,28
Ezerjő	6,23

A kénezett must túlnyomórészt vasbeton tartályokban került erjesztésre, ahol az átlagos erjedési időtartam 6 nap, az erjedési veszteség 2,2% volt. Az erjedő mustok hűtésére nem volt lehetőség, valamint az üzem, szeparátorok hiányában, a kierjedt újborkokat csak nyílt fejtéssel továbbíthatta a bortárolóba, tisztításukra nem volt lehetőség. Fejtéshez CS—100-as és BS—1 jelű szivattyúkat használtak. A fejtés után visszamaradt seprő mennyisége 4,8% volt.

Az alapborkészítés és -kezelés költségei hl-enként 21,14 forintot tettek ki. A különböző fajták kezelési költségeiben nem tudunk különbséget kimutatni, mert az alapborok egyforma kezelést kaptak (fejtés, kénezés, előderítés, kovaföldszűrés).

A szűrést, mint alapvetően fontos és költséges borkezelési eljárást, külön is vizsgáltuk. A borkezelési költségeken belül, a szűrés költségének magas részaránya a többszöri szűrésből, az importból származó költséges szűrési segédanyag- (kovaföld) és a magas energia- és munkaerőigényből adódik. A szűrés költsége az összes borkezelési költség 35%-át teszi ki. A szűrésen kívül felmerülő kezelési költségek részben amortizációs, részben élőköltségek, amelyeknek az összes költségen belüli százalékos részesedése közel azonos.

A továbbiakban a borházasításkor és a későbbi kezeléseknél felmerülő költségeket vizsgáltuk. A számításnál a tényleges borházasítási arányokat vettük figyelembe, és összevontuk a különböző forgalmazású (palackos és hordós), de azonos házasítással készülő borokat. A költségelemzés eredményeit az 5. táblázat tartalmazza.

A házasítási és az azutáni kezelés összes költsége átlagosan 78,38 Ft/hl, ami az ország más bortermelő állami gazdaságaihoz viszonyítva alacsony. Az alacsonyabb borkezelési költségre részben a borkombinát hiányos gépi felszereltsége, részben az ebből adódó kevésbé korszerű borkezelési technológia ad magyarázatot. A házasítás utáni borkezelés költségeinél is igen magas részarányal szerepel a szűrés költsége (37,1%). Ehhez képest még magasabb költséggel kell számolni az anyagfelhasználás terén. A borokhoz

² E fajtánál a számottevő költség azzal indokolható, hogy édeskés minőségi borként került forgalomba, és javítását a viszonylag alacsonyabb szőlői cukorfok indokolta.

5. táblázat

A BORHÁZASÍTÁS UTÁNI BORKEZELÉS KÖLTSÉGEINEK ALAKULÁSA
FAJTÁNKÉNT

Házasított borfajták	Szűrési költség	Egyéb borkezelési tevékenységek					Összes költség
		amor- tizá- ciós	fenn- tartási	elő- munka-	anyag-	energia-	
	Ft/hl	költsége, Ft/hl					Ft/hl
Muscat Ottonel (0,7 l-es palack és hordós)	39,37	5,55	1,77	6,14	69,41	0,94	123,18
Tramini (0,7 l-es palack és hordós)	39,37	5,55	1,77	6,14	69,41	0,94	123,18
Rizlingszilváni (0,7 l-es palack és hordós)	39,37	5,55	1,77	6,14	69,41	0,94	123,18
Leányka (0,7 l-es palack)	39,37	5,55	1,77	6,14	69,41	0,94	123,18
Leányka (1/1 l-es palack és hordós)	26,83	4,15	1,37	4,19	37,44	0,64	74,62
Ezerjő (0,7 l-es palack)	39,37	5,55	1,77	6,14	55,77	0,94	109,54
Ezerjő (0,7 l-es palack, különleges minőség)	39,37	5,55	1,77	6,14	55,77	0,94	109,54
Ezerjő (1/1 l-es palack és hordós)	26,83	4,15	1,37	4,19	28,82	0,64	66,00
Móri fehér (1/1 l-es palack)	26,83	4,15	1,37	4,19	28,82	0,64	66,00
Táborhegyi (1/1 l-es palack)	26,83	4,15	1,37	4,19	28,82	0,64	66,00
Zöldszilváni (hordós)	39,37	5,55	1,77	6,14	69,41	0,94	123,18
Olaszrizling (hordós)	39,37	5,55	1,77	6,14	69,41	0,94	123,18
Chardonnay (hordós)	39,37	5,55	1,77	6,14	69,41	0,94	123,18
Átlagos költség	29,80	4,40	1,44	4,54	38,22	0,70	78,38

felhasznált sűrítmény, alkohol és egyéb anyagok költsége az összes borkezelési költség 49%-át teszi ki.

Vizsgálatunk szerint a minőségi borok kezelési költsége 87%-kal nagyobb, mint a pecsenyeboroké, főként a magasabb anyagköltség miatt.

A pecsenyeborok és a minőségi borok esetében eltérés tapasztalható a borkezelési költségek szerkezetében is. A pecsenyeboroknál az összes borkezelési költségekből 22% az alapborkezeléshez kapcsolódik, 78% pedig a házasításkor és utána felmerülő kezelési költség. A minőségi boroknál csak 15% tartozik az alapbor kezeléséhez és 85% a házasítás utáni kezelési költség. Ez a különbség a minőségi borok kezelésének magas anyagköltségén, a hosszabb ideig történő tároláson és a többszöri szűrésen stb. alapul.

A
súlya
palack
részará
meltet
magya
Pa
volt m
hassa
kívül,
és az C
J
sítési
árak
zöket
Vegye
a bor
A
tárol
(36 0
minős
vonta
jónak
bizon
A
ráfor
költs
litere
- kü
lésér
még
csökl
nálás
lése

nek
boro
sítjá
azok
önm
költs

táblázat

A BORÉRTÉKESÍTÉS ELEMZÉSE

Összes költség

Ft/hl

23,18

23,18

23,18

23,18

74,62

09,54

09,54

66,00

66,00

66,00

23,18

23,18

23,18

78,38

keze-

%-kal
niatt.

ató a
bor-
dig a
csak
költsé-
gén,

A forgalmazási adatok szerint a hordós borként történő értékesítés túlsúlya volt jellemző a vizsgált időszakra: hordós borként 23 ezer hl-t, míg palackban 11,6 ezer hl-t értékesítettek. A palackos bor viszonylag alacsony részaránya részben a kis teljesítményű félautomata palackozó gépsor üzemeltetésével, részben a borászati üzem hiányos technikai felszereltségével magyarázható.

Palackos boroknál a peccsenyeborok kiugróan magas részaránya (82,8%) volt megfigyelhető. Ahhoz, hogy a gazdaság ilyen összetételben forgalmazhassa a borait, szükséges volt, az 1. táblázatban közölt szőlővásárláson kívül, must- és borvásárlásra is. A vásárolt must és bor zömét az Ezerjó és az Olaszrizling fajták adták.

Jelenleg a literes palackozású, olcsó peccsenyeboroknak jók az értékesítési lehetőségei, a minőségi 0,7 literes palackozású borok — magas eladási árak miatt — lényegesen kisebb arányban értékesíthetők. Ezeket a tényezőket figyelembe véve vásárolt a gazdaság Chasselas és Ezerjó szőlőt, Vegyes fehér és Ezerjó bort nagyobb mennyiségben, és ezeket használta fel a borházasításoknál, peccsenyeborok készítésére.

A peccsenyeborok nagy volumenű forgalmazásához igazodik részben a tárolótér összetétele is. Az üzem tárolóterének zöme vasbeton tartály (36 080 hl); fahordókból 8300 hl áll csak rendelkezésre. A fahordók — a minőségi borok közül — a félig oxidatív bortípusok ászkolására, érlelésére voltak elegendőek. Ilyen értékesítési arány mellett ez a tárolótér-összetétel jónak mondható, kisebb arányú peccsenyebor-eladásnál viszont kevésnek bizonyulna.

A borforgalmazás költségeinek legfontosabb hányadát a palackozás ráfordításai szolgáltatják. Az 1 liter borra jutó palackozási és forgalmazási költség — 1/1 literes palackok esetében — 2,97 Ft volt, ugyanakkor a 0,7 literes palackoknál a költségek 4,71 Ft-ra nőttek. A költségek szóródása — különösen az utóbbiak esetében — igen számottevő. A költségek mérséklésére általában csekély lehetőség kínálkozik, mivel a termék csomagolása még így is messze elmarad a kívánatos szinttől. A legfontosabb költségcsökkentési lehetőség talán a palackozó gépsor lehető legintenzívebb kihasználása, az állandó költségek egységnyi termékre jutó nagyságának mérséklése lenne.

A BORÁSZATI TEVÉKENYSÉG JÖVEDELMEZŐSÉGE

A szőlőtermelés, szőlőfeldolgozás és borkészítési tevékenység költségeinek számbavétele alapján, fajtánként is kimutathatjuk az értékesített borok költségeit. Nyilvánvaló, hogy a házasítási arányok maguk is módosítják a végtermékként kapott borok költségeit, és ezáltal megváltoztatják azok jövedelmezőségét is. E cikkben azonban nem vállalkozhattunk — az önmagában is nagyobb terjedelmű feldolgozást igénylő — borházasítások költségbefolyásoló szerepének a feltárására. Így, mint már említettük, a

borász szakemberek által megadott főbb házasítási arányokat adottnak véve, súlyoztuk az alapborköltségeket, s így számítottuk ki az eladásra kerülő borok önköltségét, s ezt vetettük egybe az árral ((6., 7., 8. táblázat).

A borokat nagykereskedelmi áron értékeltük, és az árbevételhez hozzáadtuk a melléktermékek (szőlőtörköly, borseprő) értékét. A forgalmi adóval azonban nem csökkentettük a jövedelmek nagyságát. A nagy volumenben értékesített borfajtáknál, az 1 hl-re jutó jövedelem a következőképpen alakult:

	Az értékesítés módja	Az értékesített mennyiség, hl	A jövedelem, Ft/hl
Pecsenye Ezerjő	1/1 l-es palack	2 044,04	367,61
Pecsenye Ezerjő	hordós	11 303,90	260,01
Táborhegyi	1/1 l-es palack	5 480,33	155,57
Pecsenye Leányka	1/1 l-es palack	1 668,45	548,54
Pecsenye Leányka	hordós	7 471,12	437,94

Az 1 hl-re jutó jövedelmek a minőségi boroknál jóval kedvezőbbek ugyan, de magas jövedelmezőségük ellenére csak kis volumenben készülnek és kerülnek értékesítésre.

A félig oxidatív vagy oxidatív borok kezelése ugyanis hosszabb időt és meghatározott nagyságú ászokhordós tárolóteret igényel, ugyanakkor folyamatos és nagy volumenben történő értékesítésük nem valósítható meg, elsősorban magas értékesítési áraik miatt. Ezzel szemben a pecsenyeborok értékesítési lehetőségei jók, folyamatosan és nagy volumenben eladhatók. A borkezelési technológia javításával és a kapacitások jobb kihasználásával

FAJTÁNKÉNTI JÖVEDELMEZŐSÉG HORDÓSBOR-ÉRTÉKESÍTÉS ESETÉN

6. táblázat

Értékesített fajták	Értékesített mennyiség	Alapanyag-költség a borházasításig	Borházasítás utáni kezelési költség	Általános költség	Értékesített fajta termelési költsége	Nagykereskedelmi értékesítési ár	Árbevétel, melléktermékek együtt	Jövedelem
	hl	Ft/hl						
Muskotály	77,20	1 780,92	123,18	33,00	1 937,10	2 308,00	2 315,45	378,35
Tramini	357,30	1 065,65	123,18	33,00	1 221,83	2 308,00	2 315,45	1 093,62
Rizlingszilváni	734,56	863,69	123,18	33,00	1 019,87	2 154,00	2 161,45	1 141,58
Leányka	7 472,12	999,89	74,62	33,00	1 107,51	1 538,00	1 545,45	437,94
Ezerjő	11 303,90	1 109,44	66,00	33,00	1 208,44	1 461,00	1 468,45	260,01
Zöldszilváni	500,00	1 001,15	123,18	33,00	1 157,33	1 200,00	1 207,45	50,12
Olaszrizling	2 245,66	1 105,84	123,18	33,00	1 262,02	1 280,00	1 287,45	25,43
Chardonnay	313,87	938,24	123,18	33,00	1 094,42	1 500,00	1 507,45	413,03

7. táblázat

JÖVEDELMEZŐSÉG PALACKOZOTT PECSENYEBOR ÉRTÉKESÍTÉSE ESETÉN

Értékesített fajták	Értékesített mennyiség	Alapanyag-költség a házasság	Borházasság utáni kezelési költség	Általános költség	Palackozási költség	Értékesített fajta termelési költsége	Nagykereskedelmi értékesítési ár	Árbevétel, melléktermékkel együtt	Jövedelem
	hl	Ft/hl							
Leányka	1668,45	999,89	74,62	55,40	297,00	1426,91	1968,00	1975,45	548,54
Ezerjő	2044,04	109,44	66,00	55,40	297,00	1527,84	1888,00	1895,45	367,61
Móri fehér	398,40	982,35	66,00	55,40	297,00	1400,75	1368,00	1375,45	- 25,30
Táborhegyi	5480,33	1001,48	66,00	55,40	297,00	1419,88	1568,00	1575,45	155,57

8. táblázat

A PALACKOZOTT MINŐSÉGI BOROK ÉRTÉKESÍTÉSÉNél REALIZÁLT JÖVEDELEM

Értékesített fajták	Értékesített mennyiség	Alapanyag-költség a borházasság	Borházasság utáni kezelési költség	Általános költség	Palackozási költség	Értékesített fajta termelési költsége	Nagykereskedelmi értékesítési ár	Árbevétel, melléktermékkel együtt	Jövedelem
	hl	Ft/hl							
Muskotály	263 018	1780,92	123,18	55,40	471,00	2430,50	2787,40	2794,85	364,35
Tramini	325 980	1065,65	123,18	55,40	471,00	1715,23	2788,43	2795,88	1080,65
Rizlingszilváni	405 426	863,69	123,18	55,40	471,00	1513,27	2707,40	2714,85	1201,58
Leányka	350 791	1018,30	123,18	55,40	471,00	1667,88	2547,50	2554,95	887,07
Ezerjő	426 545	1122,74	109,54	55,40	471,00	1758,68	2387,60	2395,05	636,37
Pannonhalmi Ezerjő	10 780	1109,20	109,54	55,40	471,00	1745,14	3027,30	3034,75	1289,61

— megítélésünk szerint — a peccsenyeboroknál is elérhetők az eddiginiél magasabb jövedelmek, ha eladási áraik el is maradnak a minőségi boroké mögött.

Az eladásra kerülő bor önköltségét úgy számoltuk ki, hogy a szőlőt önköltségen — csak vásárolt szőlő esetében áron — értékeltük. A továbbiakban kimunkáltuk a borfajtánkénti termelési költségeket úgy is, hogy a szőlőt borgazdasági vállalati felvásárlási áron vettük figyelembe, és az így kapott árbevétel viszonyítottuk az értékesítési árakhoz (9. táblázat).³

A 9. táblázat szerint a hordós értékesítésű Tramini és Rizlingszilváni,

³ A forgalmi adóval csökkentettük a jövedelmek nagyságát.

9. táblázat

A BORFAJTÁNKÉNTI
JÖVEDELMEK ALAKULÁSA
ÖNKÖLTSÉGEN ÉS ÉRTÉKESÍTÉSI ÁRON
ÉRTÉKELT SZŐLŐ ESETÉN

Fajta	Jövedelem, Ft/hl	
	önköltségen	értékesítési áron
	értékelve a szőlőt	
<i>Hordós borok</i>		
Muskotály	— 60,17	489,19
Tramini	655,10	470,25
Rizlingszilváni	732,32	705,83
Leányka	145,72	318,41
Ezerjő	— 17,58	151,34
Zölcszilváni	—177,88	— 17,46
Olaszrizling	—217,77	—285,57
Chardonnay	128,03	246,13
<i>Palackozott pecsenyeborok</i>		
Leányka	208,82	381,51
Ezerjő	— 43,09	212,01
Móri fehér	—251,02	—251,02
Táborhegyi	—108,15	—108,15
<i>Palackozott minőségi borok</i>		
Muskotály	—131,06	418,30
Tramini	585,05	400,20
Rizlingszilváni	721,37	694,88
Leányka	437,24	629,34
Ezerjő	216,93	513,14
Pannonhalmi Ezerjő	748,62	748,62

delemszámításnál a borfajtánkénti termelési költségeket az elszámolóárak helyettesítik. A termelési költségek viszont minden palackozott borfajtánál jóval magasabbak, mint elszámolóárak. A termelési költség és az elszámolóár különbsége 93—1010 Ft/hl között változik, a fajták átlagában mintegy 220 Ft/hl.

* A forgalmi adóval nem csökkentettük a jövedelmek nagyságát.

illetve a palackban forgalmazott Tramini és Rizlingszilváni kivételével, a többi borfajta jövedelme magasabb volt a szőlő önköltségen történő értékelése esetén. A szőlőtermelés jövedelmezőségének fokozása — az átlaghozam jelentős mértékű növelésével — tehát alapvető fontosságú az egész szőlő-, borágazat eredményessége szempontjából.

AZ ELSZÁMOLÓÁRAK, AZ ÉRTÉKESÍTÉSI
ÁRAK ÉS A TERMELESI KÖLTSÉGEK
KAPCSOLATA

Végezetül vessük össze, a gazdaság vezetői számára orientációs alapként rendelkezésre álló, elszámolóárakat a termelési költségekkel, illetőleg az értékesítési árakkal.

A gazdaság vezetői a borfajták között csak az értékesítési árak és az elszámolóárak különbözete alapján tudnak rangsorolni. A 10. táblázatban feltüntettük — az értékesítési árak és a termelési költségek különbözetét adó nettó jövedelmek⁴ mellett — az elszámolóárak és az értékesítési árak borfajtánkénti különbségeit is.

A 10. táblázat — megítélésünk szerint — egyértelműen bizonyítja, hogy az elszámolóáron alapuló jövedelemszámítás nem mutatja a fajták tényleges gazdasági rangsorát, elmosza a jövedelmek fajták közötti különbségét. Az elszámolóáras jöve-

10. táblázat

AZ ÉRTÉKESÍTÉSRE KERÜLŐ BORFAJTÁK
TERMELÉSI KÖLTSÉGE, ÉRTÉKESÍTÉSI ÁRA ÉS ELSZÁMOLÓÁRA
KÖZÜTTI ÖSSZEFÜGGÉS

Fajta	Az értékesítési ár és a termelési költség különbözete	Az elszámolóár és a termelési költség különbözete	Az értékesítési ár és az elszámolóár különbözete
	Ft/hl		
<i>Hordós borok</i>			
Muskotály	370,90	— 807,10	1178,00
Tramini	1086,17	— 91,83	1178,00
Rizlingszilváni	1134,13	110,13	1024,00
Leányka	430,49	22,49	408,00
Ezerjő	252,56	— 78,44	331,00
Zöldszilváni	42,67	— 27,33	70,00
Olaszrizling	17,98	— 132,02	150,00
Chardonnay	405,58	35,58	370,00
<i>Palackozott pécseyeborok</i>			
Leányka	541,09	— 176,91	718,00
Ezerjő	360,16	— 277,84	638,00
Móri fehér	— 32,75	— 150,75	118,00
Táborhegyi	148,12	— 169,88	318,00
<i>Palackozott minőségi borok</i>			
Muskotály	356,90	— 1010,50	1367,40
Tramini	1073,20	— 295,23	1368,43
Rizlingszilváni	1194,13	— 93,27	1287,40
Leányka	879,62	— 247,88	1127,50
Ezerjő	628,92	— 338,68	967,60
Pannonhalmi Ezerjő	1282,16	— 325,14	1607,30

A szőlő- és a bortermelés fejlesztése reálisan csak a rentabilitási viszonyok alapján lehet megalapozott, ma már egyre kevésbé nélkülözhető a gazdasági tisztánlátás e területen is. Javasoljuk tehát, hogy a termelőgazdaságok — legalább saját céljaikra — vezessenek fajtankénti nyilvántartást. Ebben a termelési költségeket ténylegesen vegyék számba, s mellőzzék a többnyire csak dezinformáló, a vállalati döntésekhez alkalmatlan elszámolóárakat.

Авторы в статье произвели экономический анализ винодельческой деятельности на основании конкретных данных предприятия. Измерили различные затраты, появляющиеся от сбора винограда до реализации вина, исследовали себестоимость винограда, виноградного сока, вин перед смешиванием и вин реализующихся различными способами, т. е. размер дохода реализуемого при сбыте. Сопоставили затраты различных фаз приготовления вина и по ценам являющимися основой для хозяйственного расчета внутри предприятия. Из всего этого сделали выводы относительно положения внутри предприятия производства винограда, виноделия и расфасовки.

Mittels Verwand konkreter Betriebsdaten wurde eine ökonomische Analyse der Weinproduktionstätigkeiten ausgeführt. Die Verfasser haben die Aufwände und Kosten der vollen Weinproduktion von der Traubenlese bis zum Weinabsatz erfasst, auch die Selbstkosten der Produkte (Trauben, Most), der Weine vor dem Verschnitt sowie der nach verschiedenen Methoden im Umlaufgebrachten Weine bzw. dierealisierbare Einkommensgrösse der Absatzmöglichkeiten wurden behandelt. Die Kosten der verschiedenen Weinbereitungsphasen wurden mit den Verrechnungspreisen — die zur innerbetrieblichen Wirtschaftsverrechnung dienen — verglichen. Die ausgearbeiteten Folgerungen ergaben ein Bild über den Stand und Lage der Traubenproduktion, Weinaufbereitung und Abfüllungstätigkeiten innerhalb des Betriebes.

Economic analysis of viticultural activities was performed by the authors in the paper on the basis of concrete data. They surveyed all inputs and costs emerging at the way from vintage to the marketing of vines, they analysed the first costs of vinegrapes, of must, of wines before legally authorized blending and of those having been marketed at various ways as well as the scale of income to be realized through marketing. Costs in the diverse phases of wine-making were compared also to accounting prices which form the basis for economic calculations of the farms. Conclusions were drawn thereof on the position of viniculture, viticulture and bottling within the enterprise.

Isr
ősz-t
nyos
ez ta
amin
tatjál

Cél
az 19
jére.
a téli
évi á
padék
keken
takar
folyó
vidék
volt,
mar
az ol
ket. A
zót a

A
hőmé
csapa
nénil
A cs
sokév
100 r
csak
periód
1,6 C
ugyan
nap f
hiány
padék
200%
lönbö