

A JELENTŐSEBB FORGALMÚ SÜTŐIPARI TERMÉKEK KÖLTSÉG- ÉS JÖVEDELEMVIZSGÁLATA

2019. 1. negyedév

Tartalom

1. Problémafelvetés	3
2. Módszer.....	3
3. Üzemi eredmények	5
4. Fehér kenyér	6
5. Félbarna kenyér	7
6. Vizes zsemle	8
7. Tejes kifli	9
8. Összefoglalás.....	10
9. Mellékletek	10

Megrendelő

Szervezet

Magyar Pékszövetség

Kapcsolattartó

Szili Viktor
szili.viktor@aki.naik.hu

Résztevők

Szerző

Szili Viktor
szili.viktor@aki.naik.hu

1. Problémafelvetés

Magyarországon az élelmiszertermelés kérdései – ezen belül is a költségek és a jövedelmek alakulása – mindig is a figyelem középpontjában álltak. Az érdeklődés mind a mezőgazdasági, feldolgozóipari és érdekképviselői csoportok, mind pedig a fogyasztók irányából egyaránt nagy.

A Nemzeti Agrárkutatási és Innovációs Központban tartozó Agrárgazdasági Kutató Intézet (továbbiakban: NAIK AKI) a hazai sütőipari vállalkozások négy kiemelt termékének – a fehér kenyérnek, a félbarna kenyérnek, a vizes zsemlének és a tejes kiflinek – az önköltség kalkulációjára és költség, illetve jövedelem vizsgálatára kapott megbízást. Az elemzés hiánypótlónak mondható, hiszen az Intézet korábban végzett hasonló adatgyűjtést, amelynek megszűnésével a gazdasági szereplők és döntéshozók egy értékes információs bázis nélkül maradtak.

Egy ilyen adatbázisra pedig szükség van, mivel egy közel 20 ezer főt foglalkoztató, alapvető élelmiszereket termelő szakágazatról van szó, melynek megmaradása nemzetbiztonsági kérdés is, hiszen egy esetleges ágazati krízis esetén alapvető élelmiszerek belföldi forrásból való biztosítása kerülhet veszélybe.

A tanulmány előtt alapfeltételezés volt, hogy a sütőipar kettős szorításban van, hiszen korábbi munkáink alapján (az említett, megszűnt élelmiszeripari adatgyűjtés és az élelmiszerláncban belüli jövedelem-megoszlás vizsgálataink) elmondható, hogy a termelési költségek folyamatosan növekednek, a fehér kenyér értékesítéséből származó jövedelem nagyobb részét (60-80 százalék) pedig forgalmazási fázis realizálja.

2. Módszer

Jelen adatgyűjtést megelőzte egy 2017. évről szóló is, illetve az adatszolgáltatók segítségével a 2018. évi költség-jövedelemhelyzetet is megbecsültük. A korábbi évek adatai megfelelő referenciaként szolgálnak a sütőipari vállalkozások 2019. évi első negyedévének ökonómiai áttekintése során. Az adatgyűjtés a termelést és értékesítést tekintve (elsősorban a tömeggyártású) nagyobb arányt képviselő, így egymással összevethető termékeket, pontosabban azok előállítóit célozta meg. Az adatszolgáltatás önkéntes alapon történt, az adatok ellenőrzését a NAIK AKI munkatársai végezték.

Az AKI rendelkezésére álló adathalmazban az értékesítés nettó árbevétele alapján szegmentáltuk az alapsokaságot, majd a mintában lévő üzemeket hozzárendeltük a kapott csoportokhoz. Ezáltal a mintában lévő valamennyi adat kapott egy súlyszámot, amely megmutatja, hogy az adott vállalkozás hány másikat reprezentál az alapsokaságból. Így a minta az ágazat teljes árbevételének 99 százalékát reprezentálja és reprezentatívnak mondható.

Az adatok egységes értelmezése érdekében az alábbiakban ismertetjük az adatok és mutatók tartalmát, illetve kiszámítási módjukat:

Alapanyagköltség: Az alapanyagok közé tartozik a liszt és a víz. Az alapanyagköltség ezen termékek beszerzési értéke.

Segédanyagköltség: Az alapanyagon kívüli összetevők értéke. Lehet például élesztő, só, tejpor és egyéb lisztjavító adalékok, állagmegőrző anyagok.

Csomagolóanyag-költség: A csomagolóanyag-költség az élelmiszerek burkolására, megóvására, kezelésére, szállítására és az értékesítési megjelenítésre használt anyagok költségei.

Közvetlen energiaköltség: A közvetlen energiaköltség közvetlenül a termék előállításra felhasznált energia költsége.

Egyéb anyagköltség: Az egyéb anyagköltség például a tisztítószeres, fertőtlenítő, sütőpapír, fenntartási anyagok, alkatrészek költsége.

Közvetlen anyagköltség összesen: A termék előállítása érdekében felhasznált alapanyag és egyéb közvetlen anyagok költsége. Az egyéb közvetlen anyagköltség tartalmazza a segédanyag, a csomagolóanyag és a közvetlen energia költségét, valamint az egyéb anyagköltséget.

Személyi jellegű kiadások: A személyi jellegű kiadások tartalmazzák a munkabért, a munkabér közterhét és az egyéb bérhez kapcsolódó költségeket, valamint a személyi jellegű egyéb kifizetéseket. Ezek körébe tartozik többek között a lakhatási költségtérítés, az étkezési térítés, a munkába járással kapcsolatos költségtérítés stb.

Egyéb közvetlen költségek: Az egyéb közvetlen költségek tartalmazzák a termékhez köthető nem anyagjellegű egyéb költségeket (például gépek és berendezések bérleti költségei).

Közvetlen költség összesen: A közvetlen anyagköltség összesen, a személyi jellegű kiadások, valamint az egyéb közvetlen költség együttes összege.

Közvetett költség összesen: A közvetett költség tartalmazza a gyártási általános költségeket, az értékesítési és irányítási költségeket, a bankköltséget és az értékcsökkenési leírást.

Teljes önköltség: A közvetlen és közvetett költségek együttes összege termékegységre vetítve.

A költségszerkezetben található értékeket a termelt mennyiség súlyára vetítettük.

Értékesítési átlagár: A termék forgalmi adó nélküli egységára, amely az összes, a termék értékesítésénél elszámolt árbevétel és az értékesített mennyiség hányadosa.

Fajlagos jövedelem: Az értékesítési átlagár és a teljes önköltség különbsége.

A követett költségek termékenkénti felosztásához természetesen osztókalkulációkat kellett alkalmazni, sőt ahol az az adathiány szükségessé tette, egyes közvetlen költségelemek esetében is. A következő költségfelosztási sémákat használtuk:

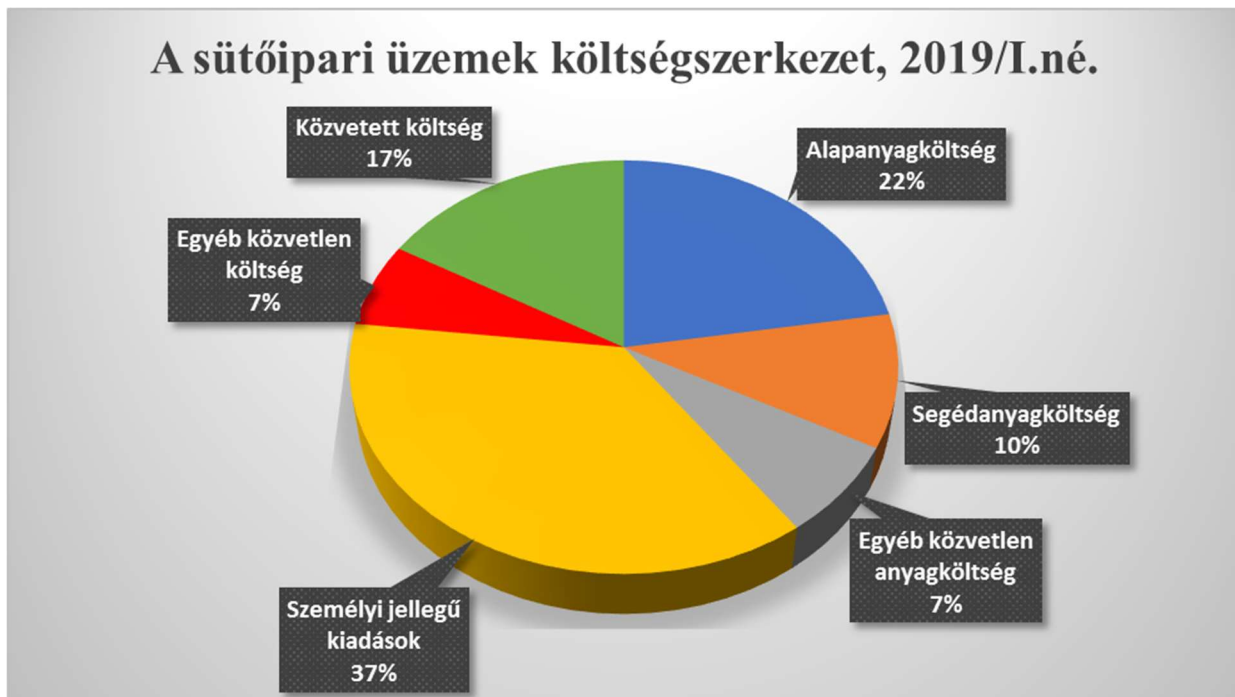
- A csomagolóanyag-költség, közvetlen energiaköltségek, és egyéb anyagköltségek az alapanyagköltség és segédanyagköltség összegének arányában került felosztásra.
- A bérköltségek, bérjárulékok, egyéb személyi jellegű kifizetések és egyéb közvetlen költségek felosztásának alapja az árbevétel.
- A közvetett költségek termékenkénti felosztása a közvetlen költségek arányában történt.

Elkészült egy osztókalkulációt elvégző Excel-fájl is, amely a jövőben is segítségére lehet az adatgyűjtésben résztvevő vállalkozásoknak az önköltségszámítás során.

3. Üzemi eredmények

Az adatgyűjtés során üzemi adatokat is igényeltünk az adatszolgáltatóktól, ami az összes sütőipari termék megtermelésével kapcsolatos ökonómiai adatot tartalmazza, a kereskedelmet viszont kiszűri.

1. ábra: **A sütőipari üzemek költségszerkezete, 2019/I.né.**



Forrás: NAIK AKI Tesztüzemi és Ágazati Információs Osztály

A termelési költségek (1. ábra) csaknem közel 60 százalékát a munkaerőre és a lisztre fordított kiadások teszik ki, ami 10 százalékponttal magasabb, mint 2017-ben. A diagram jól szemlélteti a személyi jellegű kiadások dominanciáját (37 százalék). Az AKI 2015-ig tartó élelmiszeripari adatgyűjtése alapján már egyértelmű volt, hogy az élelmiszeriparban a legjelentősebb mértékű a munkaerőköltség, a korábbi adatokat pedig jelen adatgyűjtés is igazolta. Ebből következik, hogy a sütőipar sokkal érzékenyebb a munkaerőpiacon bekövetkező változásokra az élelmiszeripar egyéb szakágazataihoz képest.

A Központi Statisztikai Hivatal adatai alapján (továbbiakban: KSH), a fehér kenyér és a félbarna kenyér fogyasztói átlagára 5 és 11, a vizes zsemleé 14 százalékkal emelkedett 2019 első negyedében az előző év azonos időszakához képest. A gazdasági környezet ezzel együtt romlott, mivel számottevően növekedtek a vállalkozások terhei. A teljes munkaidőben alkalmazásban állók rendszeres bruttó átlagkeresete a feldolgozóiparban 14 százalékkal haladta meg a 2018 első negyedévi értéket (KSH), a NAIK AKI Piaci Árinformációs Rendszere szerint pedig a BL55 és BL80 lisztek feldolgozó értékesítési ára 14, illetve 18 százalékkal növekedett. Ugyanakkor megjegyeznénk, hogy a fogyasztói árak növekedése nem feltétlen van összhangban a sütőipari termékek feldolgozó értékesítési árának növekedésével, más és más a jövedelemhányad a kereskedelemben és a feldolgozási fázisban.

4. Fehér kenyér

Legnagyobb forgalmú sütőipari termékünk a fehér kenyér, amely termelésének költség-jövedelem adatai az 1. táblázatban láthatóak. A fehér kenyér előállításának önköltsége megközelítette a kilogrammonkénti 200 forintot, miközben az értékesítési átlagár csak nem sokkal haladta meg azt 2019 első negyedében. Minden megtermelt fehér kenyér kilogramm után csupán 1 forint jövedelmet realizáltak a feldolgozók.

1. táblázat: A fehér kenyér előállításának költség- és jövedelemhelyzete, 2017-2019

HUF/kg

Megnevezés	Fehér kenyér		
	2017	2018*	2019/I. negyedév
Alapanyagköltség	50,39	54,42	59,13
Segédanyagköltség	9,65	10,36	8,95
Csomagolóanyag	2,47	2,64	2,78
Közvetlen energia	7,02	7,57	9,71
Egyéb anyagköltség	0,55	0,57	6,54
Közvetlen anyagköltség összesen	70,08	75,55	87,10
Személyi jellegű kiadások	48,81	54,18	71,44
Egyéb közvetlen költség	31,00	31,93	8,10
Közvetlen költség összesen	149,90	161,66	166,63
Közvetett költségek összesen	31,22	32,67	32,86
Teljes önköltség	181,11	194,34	199,48
Értékesítési átlagár	175,08	183,83	200,42
Fajlagos jövedelem	-6,04	-10,51	0,94

* becslült adat

Forrás: NAIK AKI Tesztüzemi és Ágazati Információs Osztály

Az értékesítési árak esetében meghatározó az értékesítési csatorna és a kiszerezési méret is. Ha eltekintünk a legkisebb volumenben termelő üzemtől, az értékesítési ár tekintetében 58 Forint/kilogramm a különbség a két szélsőség között, míg teljes önköltség terén 78 Forint/kilogramm.

Míg 2017-ben és 2018-ban még az alapanyagköltség volt a legmeghatározóbb elem, 2019-re már a fehér kenyérnél is (csakúgy mint a három másik vizsgált termékénél) a személyi jellegű kiadások tették ki a legnagyobb részarányt a költségszerkezetben. Az alapanyagköltség 17 százalékkal növekedett a 2017. év átlagához képest, a munkaerőköltségek 46 százalékkal.

5. Félbarna kenyér

A félbarna kenyeret átlagosan 214 Forint/kilogramm önköltségen termelték 2019 első hónapjaiban (2. táblázat). A fehér kenyérnél magasabb önköltsége a felhasznált liszt nagyobb értékével indokolható. A négy alapvető sütőipari termék közül a félbarna kenyér önköltsége emelkedett a leginkább (+16 %). Ez a megállapítás igaz az értékesítési ár vonatkozásában (+20 %), azonban az ár még mindig nem éri el a 200 forintos szintet (193 Ft/kg), a -20 Forint/kilogrammos fajlagos jövedelem pedig rendkívüli deficitnek értékelhető. Bár az értékesítési ár kissé nagyobb mértékben növekedett 2017-hez képest mint az önköltség, a félbarna kenyér termelés jövedelempozíciója kritikus, tartósan veszteséges a termelés.

2. táblázat: A félbarna kenyér előállításának költség- és jövedelemhelyzete, 2017-2019

HUF/kg

Megnevezés	Félbarna kenyér		
	2017	2018*	2019/I. negyedév
Alapanyagköltség	55,61	60,21	64,24
Segédanyagköltség	9,52	10,21	11,01
Csomagolóanyag	3,05	3,27	2,85
Közvetlen energia	7,67	8,28	10,19
Egyéb anyagköltség	0,55	0,56	7,31
Közvetlen anyagköltség összesen	76,40	82,53	95,60
Személyi jellegű kiadások	45,90	49,98	76,15
Egyéb közvetlen költség	25,92	26,19	6,66
Közvetlen költség összesen	148,22	158,69	178,40
Közvetett költségek összesen	35,87	37,16	35,39
Teljes önköltség	184,09	195,85	213,79
Értékesítési átlagár	160,51	165,33	193,48
Fajlagos jövedelem	-23,58	-30,53	-20,31

* becült adat

Forrás: NAIK AKI Tesztüzemi és Ágazati Információs Osztály

Ha eltekintünk a legkisebb volumenben termelő üzemtől, az értékesítési ár két szélsőség közötti különbsége 61 Forint/kilogramm, míg teljes önköltség esetén 73 Forint/kilogramm ez az érték.

A vizsgált termék közül itt van a legjelentősebb szerepe az alapanyagköltségeknek a költségstruktúrában (30 százalék). A liszt felhasználás rendkívül diverz. A búzalisztek közül a BL55, BL80 és BL112 is előfordult a receptúrában, valamint a segédanyagokhoz tartozó élesztő végtermékhez viszonyított arányában is nagy differenciákat tapasztaltunk.

6. Vizes zsemle

A péksütemények legnépszerűbb terméke a vizes zsemle, amely termelésének költség-jövedelem adatait a 3. táblázatban részleteztük. Az előállítási költség több mint 268 Forint/kilogramm, ami 52 grammos átlagsúlyt feltételezve 13,96 Forint/darabos önköltséget jelent. Az értékesítési átlagár közel 292 Forint/kilogramm volt 2019 első negyedében, ami 15,16 forint darabonkénti bevételnek felel meg. A fajlagos jövedelem messze a vizes zsemleénél a legjobb, 23,16 forint kilogrammonként.

3. táblázat: A vizes zsemle előállításának költség- és jövedelemhelyzete, 2017-2019

HUF/kg

Megnevezés	Vizes zsemle		
	2017	2018*	2019/I. negyedév
Alapanyagköltség	59,11	63,84	60,93
Segédanyagköltség	18,03	19,25	13,11
Csomagolóanyag	3,64	3,88	3,19
Közvetlen energia	9,11	9,81	10,23
Egyéb anyagköltség	0,64	0,65	5,46
Közvetlen anyagköltség összesen	90,52	97,43	92,92
Személyi jellegű kiadások	72,76	79,22	109,56
Egyéb közvetlen költség	39,05	39,46	20,01
Közvetlen költség összesen	202,33	216,12	222,49
Közvetett költségek összesen	49,62	51,23	45,97
Teljes önköltség	251,95	267,35	268,46
Értékesítési átlagár	251,32	258,86	291,63
Fajlagos jövedelem	-0,64	-8,49	23,16

* becslült adat

Forrás: NAIK AKI Tesztüzemi és Ágazati Információs Osztály

Az értékesítési ár tekintetében 275 Forint/kilogramm a különbség a két szélsőség között, míg a teljes önköltség terén 213 Forint/kilogramm. Már ez a két szám jelzi, hogy igen nagy eltérés lehet vizes zsemle és vizes zsemle között. Sokat számít, hogy a termék nem annyira sztenderd, mint a már említett kenyérfélék esetében.

A vizes zsemle esetében az üzemek közti különbséget nem az anyagok beszerzési árainak változatossága, hanem az eltérő receptúra okozza. A felhasznált lisztmennyiség sem egységes, de az élesztőmennyiség tekintetében 3-4 szeres különbségek is előfordulnak, valamint jellemzőbb az egyéb segédanyagok alkalmazása is.

A személyi jellegű kiadások szerepe a péksüteményeknél jelentősebb, mint a kenyereknél. Aránya a vizes zsemle esetében a legnagyobb a négy termék közül, megközelíti a 41 százalékot.

7. Tejes kifli

A tejes kifli fajlagos költsége 355 Forint/kilogramm volt 2019 elején, értékesítési ára pedig 363 Ft/kilogramm (4. táblázat). Az üzemek közti differenciák hasonlóak a vizes zsemlénél tapasztaltakéhoz. A pékségek a veszteséges 2018. év után 2019-ben ismét jövedelmezően termelik a tejes kiflit, kilónkénti 8,3 forintos eredménnyel. A fenti értékek átszámolva (42 grammos átlagsúlyt feltételezve), 15,25 Forint/darabos árnak, 14,90 Forint/darabos önköltségnek és 0,35 Forint/darabos fajlagos jövedelemnek felelnek meg.

4. táblázat: A tejes kifli előállításának költség- és jövedelemhelyzete, 2017-2019

HUF/kg

Megnevezés	Tejes kifli		
	2017	2018*	2019/I. negyedév
Alapanyagköltség	60,26	65,07	68,73
Segédanyagköltség	40,73	42,85	30,95
Csomagolóanyag	4,83	5,11	4,60
Közvetlen energia	13,64	14,54	13,84
Egyéb anyagköltség	0,86	0,88	5,09
Közvetlen anyagköltség összesen	120,31	128,45	123,21
Személyi jellegű kiadások	95,84	104,35	135,11
Egyéb közvetlen költség	36,29	36,67	36,27
Közvetlen költség összesen	252,44	269,47	294,59
Közvetett költségek összesen	63,29	65,00	60,23
Teljes önköltség	315,72	334,48	354,82
Értékesítési átlagár	317,66	327,19	363,12
Fajlagos jövedelem	1,93	-7,29	8,30

* becsült adat

Forrás: NAIK AKI Tesztüzemi és Ágazati Információs Osztály

Az alapanyagköltség értéke a vizes zsemlénél a legnagyobb a négy termék közül, viszont itt a legkisebb az aránya a teljes költségszerkezetben. A segédanyagköltség 31 Ft/kilogramm, 3-szor magasabb a kenyerekhez és 2,4-szer a vizes zsemléhez viszonyítva. Ez természetesen a tejjel, cukorral és a nagyobb arányban felhasznált egyéb segédanyaggal indokolható.

A személyi jellegű kiadások aránya a tejes kiflinél több mint 38 százalék, és 2019-ben már meghaladja az alapanyag- és segédanyagköltség összegét.

8. Összefoglalás

A jelentősebb forgalmú sütőipari termékek előállításának jövedelemhelyzete javult 2019 első negyedében az előző két év eredményeihez képest. Ez arra a pozitív tendenciára mutat rá, miszerint a kereskedelem egyre inkább elismeri a sütőipar növekvő költségeit. Mindazonáltal a feldolgozási fázisban még mindig alacsony a jövedelmezőség, olyannyira hogy az országos átlagot tekintve a félbarna kenyér termelése veszteséges, a fehér kenyéren és tejes kifli pedig csak minimális a nyereség. Ha a költségek növekedésének jelenlegi trendje folytatódik, a jelenlegi felvásárlási árak e két termék esetében sem nyújtanak majd fedezetet. A sütőipari vállalkozások a fennmaradásukhoz szükséges jövedelmük nagyrésztét más termékek előállításával tudják csak biztosítani (ha egyáltalán tudják).

A vizsgált termékek költség- és jövedelemhelyzetének szempontjából rendkívül vegyes a kép a pékségek között ráadásul a differenciák egyre inkább növekednek.

Az ágazat jövője szempontjából kulcsfontosságú a személyi jellegű kiadások és a munkaerőhatékonyság monitorozása, a szakképzett munkaerő megléte. Ugyancsak követendő, illetve kialakítandó gyakorlat, hogy az ártárgyalásoknál ne csupán az aktuális jövedelemhelyzet, hanem a közeljövőben várható – önköltségre ható - gazdasági változások is figyelembe legyenek véve.

9. Mellékletek

1. melléklet

