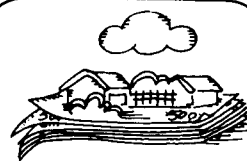


כלכלה וממשק



מרכז מזון – ועיבוד גרעינים במשק

תגובות על מאמריהם של עופר קרול ויואב אהרוני

יהודה טל, מכון תערוכות "מתמור"

לפי מחירון חשב מעודכן למרץ 1978 המחירים בשערי המפעל נעו בסביבות 2,170–2,265 ל"י לגבי תערובת מתמור. אם נוסיף מ.ע.מ. והובלה נקבל 2,501–2,615 ל"י, שזהו המחיר הנכון במשק. גם במחירון אמבר אין אחיזה למספר המובא בטבלה.

מכאן נשאלת השאלה האם ההשוואה נעשתה על בסיס המחירים במשק, או מחיר הקניה? על מנת לערוך השוואה צריך להביא את כל הערכים לבסיס אחד, דבר שלא נעשה, או נעשה לא מדויק בתחשיב הנ"ל.

בעמוד 36 של אותה חוברת מופיע בטבלה התחתונה מחירון גרגירי תירס כולל הובלה (100 ל"י), הסובין מחיר בשער המפעל (התחנה), הסויה מחיר ללא הובלה ומחיר גרעיני הכותנה אינו מדויק אף לשער המפעל. להלן הטבלה והמחירים שהתפרסמו והערות:

בחוברת מס' 153 של "משק הבקר והחלב" מביא עופר קרול ניתוח הכדאיות של מרכז מזון ברפת לעומת שימוש בתערובת מוכנה של 16% ח"כ. לפי ההצגה והתחשיב מראים המספרים יתרון כלכלי של 2,375 ל"י לפרה, או בתוספת חיובים נוספים 2,000 ל"י. המספרים מתימרים להיות נכונים לאותה תקופה, אפריל 1978.

לא הייתי מגיב על מאמר זה אילו לא קראתי בשנית ניתוח כלכלי של יואב אהרוני בחוברת 156, המראה על יתרון של המשק בעיבוד גרעינים של 215 ל"י לטון, לעומת עיבוד במכון. ושוב מספרים (ככתוב) נכונים ליוני 1978. באותה חוברת מגיב עופר על תשובה למאמרו, אך תגובתו גולשת לתחומים אשר לא נבדקו או אומתו על ידי עופר עצמו או אחרים. תערובת 16% חלבון (חוברת 153 עמוד 34 טבלה תחתונה) 2,400 ל"י – מאיפה המחיר?

המזון	המחיר	הערות
שחת	1,600	
קש	500	
תחמין חיטה	350	
קליפות הדר	180	
פסולת	120	
זבל עופות	180	ללא התחשבות באלטרנטיבה למכירה
גרעיני תירס	1,970	1,870 בדגון חיפה
סובין	1,700	בשער התחנה
כוספה סויה	3,550	??
גרגירי כותנה	2,700	2,750 שולם לאירגוני הקניה ללא הובלה

באותה חוברת מביא יואב אהרונים מיפעת תחשיב של עלות עיבוד טון גרעינים שגם כאן יבחין מי שמצוי בענף בכך שלמחירים אין אחיזה במציאות. מחיר של הובלת גרעינים מ"דגון" חיפה – ליפעת 35 ל"י לטון גרעינים, זה אף מתחת למחיר ההובלה ברכבת ישראל.

מי שיבדוק היטב את המספרים ואף לפי מחירון חשב יראה שהם פי 2 או 3. מחיר החשמל לא נעשה על פי מדידה – מגרסה של 25 כ"ס ובהספק של 8-10 טון לשעה. מחיר החשמל (בתנאי של הנעה אחת) עולה לפחות 14 ל"י לשעה, נכון לאפריל 1978, כאשר לא הוכללה העלות להזנת המגרסה ועלות ההוצאה מהמגרסה.

מכאן שאני מציע להתייחס בספקנות רבה למספרים המובאים בתחשיב זה, לגבי העיבוד במשק וכמו כן למספר המובא כהוצאות עיבוד במכון.

כמדומני שזהו תחשיב מגמתי בלבד והמציאות ביפעת שונה מזו המוצגת במאמר. מהאמור לעיל עצתי לכל עורכי התחשיבים וההשוואות: אנא, עשו זאת בצורה אובייקטיבית ומדויקת, אם יש בכוונתכם להראות מקרים ייצוגיים למציאות.

מי שניגש לניתוח כלכלי צריך לבחון את ממצאיו: מה הן ה-2,000 ל"י? איפה נכנסו ההוצאות על פחת חומרים? איפה מחירי הוויטמינים והמינרלים? האם המנה של אפשרות ב' היא ללא ויטמינים ומינרלים? כתגובה על כך שאופן עריכת התחשיב אינו מדויק והצגת המנה לא מאוזנת במדויק מובאות הערות בחוברת 156 עמ' 21.

אם ההנחה שהפחת שווה היא נכונה, הרי שמחיר התערובת הוא כולל פחת ובמנה ב' לא נכלל הפחת בחשבון.

אני חוזר ומדגיש את דעת אמבר שהמחבר, למרות היכרותו עם המשק הגדול בקליפורניה מוציא מסקנות על סמך בדיקה לא מדויקת. בביקורי בקליפורניה ביולי 78 מצאתי משק שערך בדיקות פחת והגיע למסקנות שונות. מכאן שיש שוני בגישה למרכז מזון ולפחת החומרים גם בקליפורניה.

לכופתיות יש יתרון מובהק על פני תערובת בלתי מכופתת. היתרון העיקרי הוא בכך שיש יותר פחת של תערובת ברפת. יתרון שני: הכופתית מביחה אחידות עירוב טובה יותר מזו הלא מכופתת.

למרכזי משקים ורפתות

קבלן לתחמיצים, עם ציוד חדיש, קומביינים ועגלות-ביניים, מבצע קציר תירס, תירס מתוק, גולן ודגנים. הספקים גדולים.

לפנות:

ריפסמן מרדכי ובנו, מגשימים,

דואר יהוד

טל. 03-910778

לסיכום:

את מיכלי התערובת לאיחסון מרכיבי תערובת רצוי לדאוג לאיחסון נכון של חומרי לוואי תעשייתיים, תחמיצים, זבל עופות וכו' ולבחון היטב את האלטרנטיבות העומדות בפני המשק בין בחירה במגוון תערובות לבין מרכיביה.

ו. דעתי, כי המכונים לא יעמדו כמכשול בפני המשקים שיוכלו להתמודד עם התיכנון, האיחסון והשקילה וליצור לעצמם את המזון, אלא להיפך, אותם משקים יוכלו להעזר במעבדה, ביעוץ תזונתי ואף בקניה של תרכיזים.

במתמור אנו נערכים לקראת אפשרות כזו ואני מניח שאלה שיוכלו להתמודד עם הבעיה המקצועית יפיקו מכך תועלת.

לבסוף בהדגשה:

רצוי שכל משק יבחן היטב את הנושא ואני ממליץ לעשות זאת בשותפות עם המדריך האזורי ואנשי התזונה של המכון, כדי להגיע למציאת הפתרון הכלכלי לכל משק בנפרד ולא על סמך המלצות כלליות ולא מדויקות שהתפרסמו עד כה.

יש לעשות אבחנה לשם מה צריך המשק מרכז מזון ובמה הוא יכול להוזיל את המנה.

א. כל משק יצטרך לבחון זאת על פי התנאים המיוחדים שלו ולפי רמתם המקצועית של העובדים שיעמיד לרשות נושא זה.

ב. ניתן להוזיל מנה במשק המתארגן לכך על ידי שימוש במרכיבי מזון כגון: גרעינים וכוספות. לדעתי, רצוי מאוד שהקניה תהיה מרוכזת והפיקוח יהיה מרכזי.

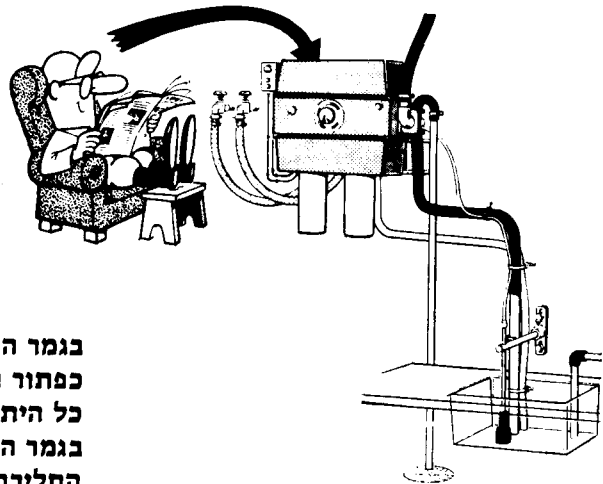
ג. נדרשת מהמשק רמה מקצועית נאותה כדי לתכנן ולהרכיב מנה שלמה מאוזנת וזולה או ידע מספיק כדי להגיש נתונים מדויקים ככל האפשר למתכנן.

ד. במצבים רבים תהיה המנה הזולה דווקא זו הבוחרת בין מגוון התערובות שמציע המכון ולא דווקא השימוש במרכיבי התערובת.

ה. מרכז המזון צריך לשרת בראש ובראשונה את הרפת על מנת לאפשר איחסון טוב ונכון של החומרים בהם מתוכנן להשתמש. ולפני שנהפוך



מכונה לשטיפה אוטומטית תוצרת



**בגמר החליבה עליך ללחוץ על
כפתור המכונה ולדאוג לחומר ניקוי.
כל היתר – תעשה המכונה עבורך.
בגמר הפעולה – תייבש את מכונת
החליבה ותפסיק את משאבת
הוואקום.**

יבואנים:

ש. גוזמן ובניו בע"מ רח' הקישון 16, ת"א טל. 830121-5