

'N KRITIESE ANALISE VAN VOORRAADHOUDING
IN 'N WYNKELDER

deur

C.R. STOLS

B.Comm. (Potchefstroom). T.H.O.D. (Potchefstroom).
Honns. B.Comm. (Potchefstroom)

Skripsie aangebied ter gedeeltelike nakoming van die
vereistes vir die graad M.Comm. aan die P.U. vir
C.H.O.

Leier: Prof. dr. A.J.E. Sorgdrager, F.C.M.A.

POTCHEFSTROOM
JANUARIE 1982

Opgedra aan my vrou en
moeder vir al hul hulp
en aanmoediging.

AAN GOD ALLEEN ALLE EER.

VOORWOORD

Tydens 'n onlangse lewensvatbaarheidstudie wat op 'n wynkelder uitgevoer is, is heelwat probleemareas geïdentifiseer.

Nadat met ander wynkelders in die direkte omgewing geskakel was, kon tot die gevolgtrekking gekom word dat hulle met ongeveer dieselfde probleme te kampe het. Uit die aard van die produksieproses het ons met eiesoortige probleme te doen.

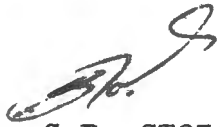
Uit die behoefte wat daar bestaan vir 'n voorraadbeheer- en kontrolestelsel het hierdie skripsie voortgevloei. Hierdie skripsie doen ten eerste 'n ontleding van die redes waarom voorraad belangrik is, dan word daar 'n ontleding van die spesifieke kelder gemaak en laastens word daar voorstelle gedoen ter bereiking van die doel.

Graag wil ek langs hierdie weg my dank oordra aan Prof. dr. A.J.E. Sorgdrager vir sy gewaardeerde hulp en leiding. Dit is 'n voorreg om so 'n leier te hê en te weet dat daar altyd op hom staat gemaak kan word vir hulp en leiding.

'n Verdere woord van dank aan mev. M.J. Wolmarans (Wippie) vir uitstekende tikwerk gelewer, die K.W.V. vir hulp en raad en my moeder wat dit moontlik gemaak het vir my om te studeer.

'n Besondere woord van waardering gaan aan my vrou wat die

taalkundige versorging van die werk behartig het. Ook vir die groot opofferings en aanmoediging wat ek van haar kon kry.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'C.R. Stols', written in a cursive style.

C.R. STOLS

JANUARIE 1982

INHOUDSOPGAWE

HOOFSTUK	BLADSY
0. INLEIDING EN MOTIVERING	1
1. INLEIDENDE GEDAGTES	3
1.1 Geskiedkundige agtergrond	5
1.2 Oorsig van die wynmaakproses in dié wyn- kelder	7
1.3 Motief en oorsig	12
2. AFSETMARKTE	17
2.1 Inleiding	20
2.2 Afsetmarkte	21
2.3 Algemeen	30
2.4 Basiese prysbepaling deur die K.W.V.	31
2.5 Begroting van verkope	35
2.6 Begroting van produksie	38
2.7 Opsomming	41
3. INVLOED VAN ITEMS OP VERKOOPBAARHEID VAN WYN	42
3.1 Grondstof	44
3.2 Alkohol en moskonfyt	48
3.3 Ander chemikalieë	50
3.4 Versnydingsverhouding	51
3.5 Botteleringsmateriaal	53
3.6 Gevolgtrekking	56

HOOFSTUK	BLADSY
4. ONTWIKKELING VAN VOORRAADKONTROLE EN -BEHEER	57
4.1 Waarom is voorraadkontrolle en -beheer noodsaaklik?	59
4.2 Voordele	60
4.3 Nadele	61
4.4 Verpligtinge	61
4.5 Tipe voorraad in gebruik en hoe tans be- heer word	62
4.6 Voorraadhouding in 'n ander kelder	82
4.7 Ontwikkeling van voorraadkaarte vir ver- skillende items	83
 SAMEVATTING	 87
 SUMMARY	 88

INLEIDING EN MOTIVERING

Die wynmakery is 'n goed gevestigde bedryf in Suid-Afrika wat geen bekendstelling nodig het nie. Die bedryf is goed georganiseer en is die produksie gestandaardiseer, veral in die Suid- en Wes-Kaap. In hierdie gebied is daar baie kelders en ook kelders wat vir baie jare goeie wyn lewer.

Dit is egter eers in die jongste tye wat die wynmakerskuns ingevoer is na die Transvaal en Vrystaat. Hierdie is baie jong kelders wat nog baie moet leer en nog groot geleentheid het vir ontwikkeling. Die kelders besef dat hulle in 'n groot en baie kompeterende verbruikersmark beweeg. Die enigste manier om sukses in die mark te behaal, is om die gehalte so hoog as moontlik te hou. Die prys moet aan die anderkant so kompetierend moontlik wees.

Die motief vir die skryf van hierdie werk is daarin geleë om die wynkelders te help om winste te maksimaliseer. Dit word op twee maniere gedoen naamlik :

1. Die koste van verkope te verlaag deur die toepassing van voorraadkontrole en -beheer. Die grondstof en produksie word hierdeur gekontroleer.
2. Die verhoging van die verkope op grond van verbeterde kwaliteit produkte.

'n Swak voorraadbeheer en -kontrolesisteen het 'n nadelige effek op beide die bostaande items.

Daar word gepoog om aan die wynkelders uit te wys waarom voorraadbeheer noodsaaklik is, waar dit toegepas kan word en word daar ook 'n stelsel voorgestel. Dit is nie noodsaaklik om hierdie stelsel te implementeer nie maar kan aangepas word om in spesifieke behoeftes te kan voldoen.

Indien daar slegs in geslaag kan word om die kelders die noodsaaklikheid van behoorlike voorraadbeheer en -kontrole te laat insien, is al baie ver gevorder tot die oplossing van die probleem.

INLEIDENDE GEDAGTES

Uitgebreide inhoudsopgawe

- 1.1 Die geskiedkundige agtergrond van wynmakery in die R.S.A.
- 1.2 'n Oorsig van die wynmaakproses in die wynkelder.
- 1.3 Motief en oorsig.

Opsomming

Die wynmaakproses is 'n baie delikate proses wat baie gevoelig is vir steurings. Gedurende die proses word van die verskillende tipes voorraad gebruik gemaak en bestaan die behoefte om die voorraad deeglik te kontroleer en beheer.

Bronne geraadpleeg en aangehaal

- BOTHA, P.R., 1972. Die toepassing van die tegniek van bedryfsvergelyking op koöperatiewe wynkelders in Suid-Afrika. M.Sc.-Skripsie. Stellenbosch.
- BOTHA, T.C., 1966. Koöperatiewe wynkelders in Suid-Afrika. M.Sc-Verhandeling. Stellenbosch.
- DOPUCH, P., BIRNBERG, J.G. + DEMSKI, J., 1974. Cost accounting (2nd edition). New York. Harcourt Brace Jovanovich.
-

HATTINGH, A., 1975. Wyn. Paarl. K.W.V.

HORNGREN, C.T., 1977. Cost accounting - A managerial emphasis (4th edition). London. Prentice-Hall International.

HUGO, G.F., 1976. 'n Motiveringsanalise van die Blanke wynverbruiker in Wes-Kaapland. M.Comm-Skripsie. Stellenbosch.

MARZ, A. + USRY, M.F., 1976. Cost accounting. Planning and control. (6th edition). Cincinnati. South-Western Publishing Co.

RÄDEL, F.E. + REYNDERS, H.J.J., 1967. Inleiding tot die bedryfseconomie. (2de druk). Pretoria. J.L. van Schaik Beperk.

SCHOLTZ, M., 1969. Wynland. Kaapstad. Buren-uitgewers.

VAN DER SCHROEF., 1974. Kosten en kosprijs (8ste druk). Amsterdam. Kosmos.

INLEIDENDE GEDAGTES

1. Inleiding

1.1 Die geskiedkundige agtergrond van wynmakery in die R.S.A. ¹⁾

Die wynmaakproses is reeds 3500 V.C. deur die Assiriërs en Egiptenare bedryf en het dit vandaar uitgebrei na Frankryk en Duitsland.

Die eerste keer wat wingerd in die R.S.A. aangeplant is, was in die jaar 1655. Jan van Riebeeck kon met reg ook die vader van die wynbou in Suid-Afrika genoem word. Die wingerdbou en wynmakery het op grond van die beginsuksesse wat behaal is, van krag tot krag gegaan. Die eerste uitvoerwyne het van Simon van der Stel se landgoed, Groot Constantia, gekom en is na Holland en Batavia uitgevoer.

Deur middel van die voorkeurtariewe is uitvoer geweldig aangehelp en is daar in 1822 reeds meer as 575 000 liter wyn uitgevoer. Met die afskaffing van die voorkeurtariewe gedurende 1861 kon die Suid-Afrikaanse wyne nie meer meeding op die Engelse- en Europese markte nie. Dit het veroorsaak dat uitvoer geweldig afgeneem het en het 'n wesentlike nadelige invloed op die vooruitgang van die wyn gehad.

BOTHA, T.C., 1966.
HATTINGH, A., 1975. p63
SCHOLTZ, M., 1969.

Onder leiding van mnr. C.W.H. Kohler is die "KOOOPERATIEVE WIJNBOUWERS VERENIGING VAN ZUID-AFRIKA, BEPERKT" (K.W.V.) in 1918 gestig. Die hoofdoel van die Vereniging was om oorproduksie uit te wis en om aan sy lede 'n redelike prys vir sy produk te verseker. Die K.W.V. word vandag as die finansiëel gesondste koöperasie in Suid-Afrika, indien nie in die wêreld nie, beskou. Ongeveer 27 koöperatiewe kelders word deur die K.W.V. verteenwoordig en die koöperasies het weer op hulle beurt ongeveer 5 000 boere wat aan hulle behoort. Die wynproduserende gebiede word in 12 streke verdeel, waar elke streek dan 'n lid tot die direksie van die K.W.V. kan benoem.

Die K.W.V. beheer en kontroleer nie net produksie nie maar lewer ook bykomende dienste aan boere byvoorbeeld voorsiening van druiwestokkies, laboratoriumfasiliteite, advertensie en ook opvoedkundige take.

Dit moet ook uitgewys word dat daar verskeie dorpe in die Wes-Kaap is wat hulle ontstaan uitsluitlik te danke het aan die wynmakery byvoorbeeld Paarl, Stellenbosch en Worcester.

Dit is nie net die Wes-Kaap wat wyne produseer nie. In die jongste tye word daar ook wyne geproduseer in Wes-Transvaal, Noord-Kaap en ook in die Wes-Vrystaat. Hierdie wynkelders het nog 'n baie lang pad om te loop en het nog baie om te leer voordat

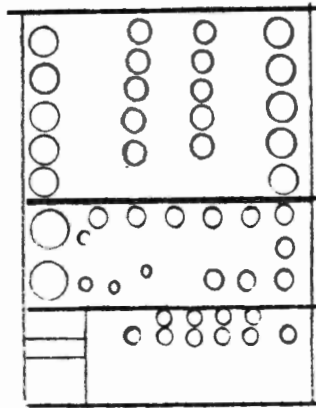
hulle werklik met die ouer kelders vergelyk kan word. In my ondersoek het ek dan ook spesifiek van hierdie drie kelders gebruik gemaak as uitgangspunt. Die doel hiermee is dan ook om hierdie kelders op 'n gesonde grondslag te plaas ten opsigte van voorraadhouding en verkopestrategie.

Menige wynliefhebber sal saamstem dat die aksies wat Jan van Riebeeck en sy opvolgers gedoen het om wynbou in Suid-Afrika te bevorder van die belangrikste gebeure in die geskiedenis van Suid-Afrika is.

1.2. 'n Oorsig van die wynmaakproses in die wynkelder:

Aangesien hierdie 'n baie jong kelder is wat in 1975 gebou is, is die toerusting wat gebruik word van die modernste in die bedryf. Die kelder kon in dié opsig van die kennis en ervaring van die ouer kelders gebruik maak.

Skematies kan die wynkelder soos volg uitgelê word :



Giskamer

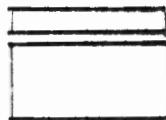
Wynkelder

Botteleringsaanleg



Aflaaibakke

Parsmasjiene



Massameter

Kantoor

Aan die hand van die skematiese voorstelling van die kelder kan die wynmaakproses by die kelder maklik ontleed en verduidelik word.

Die massa van die vrag druiwe word by die massameter geweeg en word daar 'n monster van die druiwe geneem. Hierdie monster word in die kantoor langs die massameter ontleed. Die suikeringehoud word op die ontvangsbrieff aangebring. Die boer word dan vergoed op grond van die hoeveelheid druiwe ingelewer en die suikeringehoud van die druif. Hoe hoër die suikeringehoud, hoe meer sal hy ontvang. Die rede vir hierdie stap is

daarin gesetel dat daar minder suiker in 'n latere proses bygevoeg moet word. Dit is in werklikheid hierdie besparing wat oorgedra word aan die boer.

Vanaf die massameter word die druiwe na die aflaaibakke geneem waar dit in massa afgelaai word. Vanaf hierdie stadium word daar nie meer met die hand aan die wyn geraak nie. Direk nadat die druiwe afgelaai is, word die druiwe deur 'n snymasjien gestuur. Hier word die doppe van die druiwe gesny en word die pitte en stokkies van die mos geskei. Die korrel word gesny sodat die sap uit die korrel verkry kan word sonder dat daar werklik gepars word.

Die druiwe gaan nou deur die eerste voorpers waar die eerste sap werklik onttrek word. Hierdie proses is die jongste toevoeging tot die kelder en het die voordeel dat dit veroorsaak dat ongeveer 10% tot 15% meer goeie wyn geproduseer word.

Nadat die wyn deur die aanvanklike proses gegaan het, word dit deur die gewone pers gestuur. (Sien skets). Gedurende hierdie proses word die meerderheid van die sap uit die druiwe getap. Tot op hierdie stadium is ongeveer 65% van die sap verwyder. Dit is ook die hoeveelheid goeie wyn wat uit 'n oes kan kom. In die 1981 pars-

seisoen het dit neergekom op ongeveer 480 liter per ton druiwe wat ingeneem was.

Die mos word nou na die giskamers gepomp waar dit verder verwerk sal word. Die wynmaker moet die tekstuur van die mos beoordeel en moet dit dan in die regte stoortenk geberg word.

Alle druiwe word dan deur die finale pars gestuur. Hier word die laaste 35% van die vog verwyder. Hierdie mos het die nadeel dat dit ook die sap, wat in die dop en die pitte is, bevat. Die tekstuur van dié mos is swak en nie geskik vir gebruik om wyn van te maak nie. Hierdie mos word afsonderlik gestoor en opgegaar sodat dit later verstook kan word. Hiervan word dus spiritus en brandewyn vervaardig. Alle afvalwyn word hierby gevoeg om met een slag verstook te word.

Van die oomblik af wat die goeie mos in die groot stoortenks aankom, word daar aan gewerk om dit te omskep in wyn. Dit is noodsaaklik dat die wynmaker vroegtydig moet weet wat hy wil en moet produseer. Op hierdie stadium is dit noodsaaklik dat alles gereed moet wees om die produksie so vlot as moontlik te laat verloop.

Die mos word verwerk totdat dit 98% skoon is en die regte hoeveelheid suiker en alkohol bevat. Deur middel van gisselle word die omskepping van suiker en alkohol bewerkstellig. Indien die proses gestaak wil word, word die wyn deur 'n ultra-koeler

gepomp wat die wyn tot minus 5°C verkoel.

Daar bestaan sekere standaarde wat deur wetgewing verpligtend gemaak is om te verseker dat die suiker- en alkoholinhoud van die wyn aan die spesifikasies voldoen. Droë wyn moet byvoorbeeld tot minus 2°B verminder word en volsoetwyn tot 22°B.

Die byvoeging van spiritus (96% absolute alkohol) word baie streng gekontroleer. Van alle voorraad moet verslag gedoen word. Dit impliseer dat indien die soetwyne van een stoor na 'n ander gepomp word, moet die afsaksel behoorlik bewaar moet word, aangesien daar ook van die spiritus in opgesluit is.

Die moskonfyt wat by die volsoetwyn gevoeg word, word apart gefortifiseer na 55°Balling en 17,2° A.A.

Voordat die wyne versny word en gereed gemaak word vir die botteleringsproses word dit weer deur die ultra-koeler gestuur om die ontstaan van wynsteen teen te werk. Die wyn word gefiltreer en word dan 99% skoongemaak.

In die botteleringsaanleg word die wyn gebotteler en gereed gekry vir die bemerking daarvan. Die klaar gebottelerde voorraad word ook hierbinne gestoor en hiervandaan versend.

Die hele produksieproses duur ongeveer vier maande. In hierdie kelder word slegs witwyn en druiwesap vervaardig.

1.3. Motief en oorsig:

Voorraad is 'n baie belangrike kostefaktor en daarom moet dit so noukeurig en akkuraat as moontlik beheer en gekontroleer word. Die diefstal en wangebruik van voorraad lei tot groot verliese.

Hierdie laaste aspek naamlik wangebruik van voorraad het die grootste invloed op die wynkelders. By die wynkelder word van verskeie tipes voorraad gepraat en die afwyking van elke soort het 'n ander invloed.

Die kontroleerbaarheid van elke tipe voorraad het sy eie probleme wat dit noodsaak om elke tipe voorraad te ondersoek en dit dan te behandel. Die volgende tipes voorrade word onderskei :²⁾

- 1.3.1. Ru-grondstof - druiwesap.
- 1.3.2. Bruiksmateriaal vir die vervaardigingsproses.
- 1.3.3. Klaarvervaardigde produk - voor versnyding.
- 1.3.4. Bruiksmateriaal vir die botteleringsproses.
- 1.3.5. Klaarvervaardigde produk - na versnyding.
- 1.3.6. Klaarvervaardigde produk - gebottleer.

DOPUCH, P., BIRNBERG, J.G. + DEMSKI, J., 1974. p265
HORNGREN, C.T., 1977. p462
MARZ, A. + USRY, M.F., 1976. p365
SORGDRAGER, A.J.E. + TROMP, D., 1980. p 29
VAN DER SCHROEF., 1974. p117

Die motief vir die verbetering van die voorraad-kontrole oor die voorafgaande is as volg :

1.3.1. Die voorraad van sap wat uit die pars-proses kom, moet duidelik aangeteken word sodat daar presies in die toekoms gesê kan word wat en hoeveel is uit die druiwe-oes gekry vir verwerking. Hierdie voorraad moet in hulle elemente asook Balling en A.A. skeibaar wees en moet ook aandui wat met die spesifieke voorraad be-oog word. Die bruiksmateriaal wat in die voorraad sap ingevoeg word, moet aangestip word. Dit maak dit moontlik om later weer terug te kom en dan te weet presies wat die geskiedenis van die wyn is.

1.3.2. Die voorraadhouding van die bruiksmateriaal wat in die wynmaakproses gebruik word, het 'n drieledige doel. Eerstens gaan dit oor die versekering dat die maatskappy slegs betaal vir goedere wat hy wel ontvang het. Tweedens moet die voorraad wynspiritus wat gebruik word baie nougeset gekontroleer word, aangesien die beheer hiervan by die Departement van Doeane en Aksyns gesetel is. Die alkoholsterkte van die toekomstige wyn word hierdeur bepaal en die belasting wat oorbetal moet word aan die Staat, word hierop bereken. Ten derde moet hierdie voorraad baie goed gekontroleer word, want indien dit nie ge-

beur nie sal die gehalte van die wyn nie so goed wees nie. Dit sal veroorsaak dat die verkope, wat hieruit voortvloei, nie so goed is nie en kan dit dus in 'n dubbel verlies aan die maatskappy wees.

1.3.3. Hierdie voorraadhouding moet gekontroleer word want dit is van hierdie voorraad rou wyn waarvan alle ander tipes en soorte gemaak word. Voordat die vermenging gedoen kan word, moet die wyn wat saamgevoeg gaan word, geïdentifiseer word en moet elk se eienskappe vasgestel word. Die versnyding moet so veel as moontlik gekontroleer word sodat slegs die beste resultaat verkry kan word.

1.3.4. Botteleringsbruiksvorraad bestaan hoofsaaklik uit die behouering van die wyn. Hierdie items maak 'n baie groot investering uit en die eenheidswaarde is relatief hoog. Die kans vir diefstal is dus baie groot en die produsente van die items moet ook baie goed gekontroleer word. Elke tipe wyn het sy eie bottel-tipe en daar moet dus voortdurend gekontroleer word hoeveel van 'n sekere wyn daar nog is en hoeveel bottels sodat daar nie 'n oorskot of tekort aan bottels is nie.

- 1.3.5. Nadat versnyding klaar gedoen is, is die wyn gereed vir die mark. Elke tipe wyn moet dus noukeurig dopgehou word om te sien wat die hoeveelheid is wat nog verkoop kan word. Indien daar verkoop is wat nie in voorraad is nie, kan probleme ontstaan want 'n wynkoper soek gewoonlik net 'n sekere tipe en sal nie 'n ander aanvaar nie. Die risiko van diefstal is ook redelik hoog en verskille behoort deeglik verklaar te word.
- 1.3.6. Wanneer die bottelering gedoen is, moet die kontrole nog groter wees. Nou is die produk markklaar en kan dit maklik verwyder word. 'n Baie groot buffervoorraad moet nie gehou word nie want wyn wat te lank lê nadat dit gebottleer is se smaak word bederf en die uittarting van die werkers om van die wyn te neem, is ook dan net onnodig lank.

Uit die voorafgaande kon dit duidelik gesien word dat die voorraadhouding by 'n wynkelder van die grootste belang is en ook noodsaaklik is. By dié spesifieke wynkelder bestaan die situasie dat daar geen behoorlike voorraad gehou word nie. Tans word die hele proses van wynmakery deur die bestuurder behartig wat dus ook die enigste persoon is wat weet in watter mate 'n spesifieke wyn klaar vervaardig is. Net hy weet wat in elke wyn gemeng is en ook wat hy met elke wyn be-oog.

Die risiko vir die maatskappy is baie hoog in hierdie geval want indien hierdie persoon besluit om te gaan, neem hy alle inligting saam met hom en kan 'n volgende persoon nie sinvol voortgaan met die wynmakery nie. Die behoefte het dus ontstaan om 'n deeglike voorraadkontroleer- en beheerstelsel vir die wynkelder te ontwerp en in bedryf te stel.

Vanuit hierdie behoefte het hierdie ondersoek gevloei wat dus poog om die probleme wat eie aan 'n wynkelder is te beskou en 'n sinvolle oplossing vir die voorraadprobleem daar te stel.

AFSETMARKTE

Uitgebreide inhoudsopgawe

2.1 Inleiding.

2.2 Afsetmarkte.

2.2.1 Gesofistikeerde, prestige markte.

2.2.2 Tafelmarkte.

2.2.3. Massaverkope.

2.2.4 Nie-blanke mark.

2.2.5 Boere.

2.2.6 Rantsoenwyn.

2.2.7 Stookwyn.

2.3 Algemeen.

2.4 Basiëse prysbepaling deur die K.W.V.

2.5 Begroting van verkope.

2.5.1 Medium- en langtermynbeplanning.

2.5.2 Korttermynbeplanning.

2.6 Begroting van produksie.

2.6.1 Medium- en korttermynbeplanning.

2.6.2 Korttermynbeplanning.

2.7 Opsomming.

Opsomming

In die wynverbruikersmark het ons te doen met 'n situasie dat smaakvoorkeure die deurslag gee by die keuse van 'n produk. Die verskillende markte noodsaak dan

ook dat die produk so goed as moontlik moet wees. Om tydig die regte wyn aan die verbruikers te kan lewer, is behoorlike beplanning noodsaaklik.

Bronne geraadpleeg en aangehaal

BOTHA, P.R., 1971. Die toepassing van die tegniek van bedryfsvergelyking op koöperatiewe wynkelders in Suid-Afrika. M.Sc.-Skripsie. Stellenbosch.

CILLIERS, J.A., 1971. Inleiding tot die ontleding en vertolking van finansiële state. (2de druk). Pretoria. J.L. van Schaik.

DOPUCH, P., BIRNBERG, J.G. + DEMSKI, J., 1974. Cost accounting. (2nd edition). New York. Harcourt.

HATTINGH, A., 1975. Wyn. Paarl. K.W.V.

HORNGREN, C.T., 1977. Cost accounting - A managerial emphasis. (4th edition). London. Prentice-Hall International.

HUGO, G.F., 1976. 'n Motiveringsanalise van die Blanke wynverbruiker in Wes-Kaapland. M.Comm.-Skripsie. Stellenbosch.

MARZ, A. + USRY, M.F., 1976. Cost accounting. Planning and control. (6th edition). Cincinnati. South-Western Publishing Co.

- NEUNER, J.J.W. + DEAKIN, E.B., 1977. Cost accounting. Principles and practice. (9th edition). Illinois. Richard D. Irwin.
- RÄDEL, F.E. + REYNDERS, H.J.J., 1967. Inleiding tot die bedryfseksonomie. (2de druk). Pretoria. J.L. van Schaik Beperk.
- SORGDRAGER, A.J.E. + TROMP, D., 1980. Cost and management accounting. Johannesburg. McGraw - Hill book company.
- STONIER, A.W. + HAGUE, D.C., 1963. A textbook of economic theory. (3rd edition). London. Longmanis, Green and co.
- VAN DER SCHROEF, 1974. Kosten en kosprijs. (8ste druk). Amsterdam. Kosmos.
- WELSCH, G.A., 1976. Profit planning and control. (4th edition). New Jersey. Prentice-Hall.
- KORT BEGRIP VAN LANDBOUSTATISTIEK. 1981. R.S.A.
- AFDELING LANDBOUBEMARKINGSNAVORSING. 1981. Pretoria. Staatsdrukker.
- SUID-AFRIKAANSE STATISTIEK. 1981. R.S.A.
- TABELLE VIR GEBRUIK IN VERBAND MET BEPALING VAN DIE STERKTE VAN ONVERSTERKTE EN VERSTERKTE WYNE. 1970. R.S.A. Paarl. K.W.V.
-

AFSETMARKTE

2. Afsetmarkte

2.1 Inleiding

Soos wat die geval met enige besigheid in 'n kapitalistiese ekonomie is, word 'n wynkelder ook bedryf om die maksimum wins op belegging te lewer.¹⁾ Hierdie produksieproses is dus nie uitgesluit van marktoestande nie en word ook beïnvloed deur vraag en aanbod op die ope mark. Waar vraag en aanbod kruis, is die ewewig waar die mark stabiliseer en die prys word dan daar bepaal.

Die verkoopsmark word dan ook deur die enkele groot wynkelders beheer en is dit nie maklik vir 'n klein wynkelder om in die mark met die groter wynkelders, met pryse te kompeteer nie. Alhoewel daar nie 'n pryskartel of formele prysooreenkoms is nie, word die minimum prys wat vir 'n sekere gehalte wyn gevra word nog voorgeskryf.³⁾ (Sien ook basiese prysbepaling).

Vanuit produksiestatistiek kan afgelei word dat vir die afgelope dekade daar tussen 250 miljoen liters en 300 miljoen liters goeie wyn geproduseer was.⁴⁾ Die produksie van stookwyn het baie vermeerder en is + 80 miljoen liters meer as die goeie wyn. Vanuit hierdie gegewens blyk dit duidelik dat die gehalte van geproduseerde druiwe

CILLIERS, J.A., 1971. p. 17
STONIER, A.W. + HAGUE, D.C., 1963. p. 31
RÄDEL, F.E. + REYNDERS, H.J.J., 1967. p.684
AFDELING LANDBOUBEMARKINGSNAVORSING, 1981. p. 33

verswak het.

Die bruto waarde van wynbou is vir die 1979/80 jaar beraam op R116 miljoen wat dit die vierde beste in sy kategorie naamlik tuinbou maak.⁴⁾

Die totale verbruikersbesteding aan alkoholiese drank was R1 734 miljoen vir die jaar 1979/80. Uit hierdie voorafgaande statistiek kan gesien word dat die markpotensiaal baie groot is en dat daar meegeding word in 'n baie sterk en gevestigde verkoopsgebied.

2.2. Afsetmarkte

Dit is noodsaaklik vir enige persoon om vroegtijdig 'n saak vir homself uit te maak vir watter mark of markte hy gaan produseer. Uit dit wat volg, kan gesien word dat die vereiste wat aan die wyn gestel word, drasties tussen verskillende markte verskil. Produksie moet dus vroegtijdig daarop ingestel wees om die verkope te kan realiseer. Dit is interessant om te weet dat daar ongeveer 6 000 afsetpunte in 1975 was.⁵⁾

Die markte waarop verkoop kan word, kan as volg saamgevat word:

2.2.1. Gesofistikeerde, prestige markte.

2.2.2. Tafelmark.

2.2.3. Massaverkope.

2.2.4. Nie-blanke mark.

DOPUCH, P., BIRNBERG, J.G. + DEMSKI, J., 1974. p.96
HATTINGH, A., 1975. p.74

2.2.5. Boere.

2.2.6. Rantsoenwyn.

2.2.7. Stookwyn.

2.2.1. Die gesofistikeerde, prestige markte:

In hierdie bemarkingsveld ontstaan 'n baie moeilike situasie vir 'n jong en groeiende wynkelder. Hierdie mark bestaan uit gevestigde produsente wat 'n reeds gevestigde produk aan persone lewer wat presies weet watter wyn hy wil hê en aan watter standaard die wyn moet voldoen.

Hierdie mark beslaan \pm 5% van die totale bemarkingsveld en maak dus nie 'n baie groot kompeterende mark uit nie. Die verbruikers diskrimineer beslis van produk tot produk en die prys is in hierdie mark gewoonlik nie 'n faktor nie. Inteendeel, hoe hoër die prys is hoe beter waan die koper die wyn.

Die produsent het hier egter 'n baie groot probleem want die kwaliteit en tekstuur van sy wyn moet baie goed en van hoogstaande gehalte wees. Die wyn moet nie van een jaar na 'n volgende wissel nie. Die rekordhouding oor hierdie wyn moet dus besonder goed wees. Die wynmaker moet ook 'n persoon wees wat meester op sy gebied is. Aange-

sien hierdie wyn se smaak so belangrik is, moet die wynmaker die kuns verstaan om die huidige jaar se wyn dieselfde te laat smaak as die vorige jaar.

Hierdie marksegment vereis egter baie gespesialiseerde bemarkingsmetodes. Dit is noodsaaklik om baie persoonlike bemarking te doen en ook 'n baie intensiewe advertensieveldtog wat geloods moet word. Dit word van hierdie wyne verwag om aan tentoonstellings en kompetisies deel te neem voordat die prestigewaarde voldoende toeneem. Die koste verbonde aan die spesiale bemarking is baie hoog en dit veroorsaak dat die wyne in 'n eie prysklas geplaas word. Vergelyk ook Van der Schroeff se siening in die verband.⁶⁾

Vanaf die eerste jare van die bestaan van die K.W.V. word die uiterste bes gedoen om 'n buitelandse mark te bedien. Die K.W.V. behartig alle buitelandse verkope sowel as reklame. Ongeveer 90% van alle wynuitvoere word deur die K.W.V. behartig en word na ongeveer 26 lande uitgevoer.

Die kwaliteitbeheer van die wyne is besonder hoog en alle wyne wat uitgevoer word, moet deur die Uitvoerraad gemagtig word.

2.2.2. Die tafelmark:

Hierdie mark beslaan die oorgrote meerderheid van die totale mark. By verskeie van die wynkelders is dit die enigste mark waarvoor geproduseer word.

Hierdie is 'n baie plooibare mark waar smaak nie so 'n groot rol speel nie maar die prys van die produk op die rak wel. In hierdie mark is dit nie noodsaaklik om te verseker dat 'n volgende jaar se smaak en tekstuur dieselfde is as die vorige jaar nie.

Bemarkingskoste en advertensiekoste is relatief laag aangesien toegespits word op reekse wyne en nie op spesifieke variëteite nie. Deur hierdie beginsel word dit moontlik gemaak om hierdie wyne teen 'n relatiewe lae koste op die mark te plaas. Die werklike aankope van hierdie wyne word meer in groot maat gedoen en word bottelering in standaard bottels gemaak. Hierdie is 'n verdere kostebesparing wat die prys nog verder verlaag.⁷⁾

Die wyne wat vir die tafelmark geproduseer word, is geensins van 'n swak gehalte nie maar die standaard van perfeksie en kontinuiteit is nie so hoog as by die prestigewyne nie. Produksie is dus makliker, minder tydrowend en dus baie goedkoper.

2.2.3. Massaverkope aan groothandelaars:

Verteenwoordigers van die groothandelaars gaan na elke wynkelder met die doel om groot hoeveelhede "rou" wyn aan te koop. Hulle weet wat is hulle behoefte aan smaak wat hulle wil hê en spits hulle daarop toe om slegs beter gehalte wyne te koop.

Die groothandelaars koop dan ook gewoonlik die hele massa van 'n tenk van ongeveer 80 000 liters. Hierdie aankope word dan in massa vervoer en dan in hulle eie kelder verder versorg en gebottleer.

Vir 'n jong wynkelder is hierdie 'n baie goeie uitkoms want sy bemarking is gewoonlik nog nie so op dreef nie en word die las van bemarking daardeur verlig. Hoe meer gevestig die kelder raak, hoe minder sal hy in massa aan groothandelaars verkoop. Hy sal dan liever sy eie identiteit aan die wyn wil koppel, om sodoende 'n relatiewe konstante mark te skep.

Die prys wat betaal word deur die groothandelaar, word bepaal volgens formules van die K.W.V. wat onder andere die suiker- en alkoholinhoud van die wyn in berekening bring. Hierdie is slegs 'n minimum prys wat gevra moet word. Dit gebeur egter by jong kelders wat nog nie presies weet hoe om die formule

te gebruik nie, dat die minimumprys betaal word vir 'n wyn wat dan eintlik teen 'n verlies verkoop word. Dit is dus van kardinale belang dat die prys van die wyne korrek bereken moet word, voordat met groothandelaars onderhandel word.

Daar is tans ongeveer 26 groothandelaars in Suid-Afrika werksaam.

2.2.4. Nie-blanke mark:

Hierdie is besig om in vandag se opset 'n baie groot en belangrike afsetgebied te word. Die koopkrag van die mark is besig om vinnig groter te word en ook dié sin vir beter alkoholiese drankie. Dit is egter eers onlangs wat die mark hom tot wyn gewend het en nog baie groot areas lê onbenut.

Daar word spesifiek toegespits op versnydings en die werklike smaakvoorkeur het nog nie ten volle ontwikkel nie. Die hoofklem val nog op die prys van die wyn en die goedkoopste word nog verkies. Hier is egter tendense te bespeur dat suiwer wyne beslis besig is om veld te wen ten koste van die sogenaamde versnydings.

Veral met die uitbreiding van die onafhanklike Swartstate is die mark besig om baie

sterk na vore te tree en moet die klein wynkelders beslis hul verkoopsbevordering in dié gebiede doen. Hoe hoër die standaard van leefwyse is, hoe groter is die vraag na goeie wyn.

In hierdie markkonsep lê ook die veld van spesifieke versnydings. Onder hierdie term word daar verstaan dat spesifieke persone of groepe mense aan sekere versnydings voorkeur gee. Hier word spesifiek gedink aan die Griekse gemeenskap in Johannesburg wat 'n spesifiekevermengde wyn wil hê. Indien daar dus in die mark inbeweeg word, moet die versnydings so konstant as moontlik gehou word. Kwaliteitsbeheer moet dus redelik sterk na vore kom anders sal die afset verlore gaan.

2.2.5. Boere:

Elke boer het die reg om wyn te koop vir sy eie gebruik sowel as vir sy plaaswerkers.

Die hoeveelheid wyn wat hierdie persone kan koop, hang egter ten nouste saam aan die hoeveelheid druive wat hy ingelewer het. Elke boer kry dus 'n spesifieke kwota wyn wat hy kan koop. Indien hy meer as dit wil koop, word hy genoodsaak om te koop asóf hy 'n gewone individu is. In hierdie kwotastelsel lê die voordeel vir die boer daarin dat hy 'n groot afslag bo die gewone verbruiker het.

Die kwota beperk egter sy hoeveelheid wat hy so goedkoop kan koop en kan hy dus nie weer herverkoop nie. Die Wet is ook baie streng op hierdie praktyke.⁸⁾

Hierdie kwota maak dit nou vir die boere moontlik om van die beste wyne te koop - ook dié wat net vir die uitvoermark bedoel is. Die gewone man op straat het nie hierdie kans nie en is die boere dus in 'n baie bevoorregte posisie aangesien slegs die beste wyne bestem is vir die uitvoermark.

Die boere ken wyne en vereis dan ook van die wynmaker 'n baie goeie en van hoogstaande gehalte wyn. Aangesien die boere ook die aandeelhouders van die koöperasie is, vereis hulle dat hulle produkte aan die hoogste vereistes voldoen. Dit is by baie 'n geval van prestige om goeie wyn te maak. Die eise wat op die wynmaker gelê word, is dus baie hoog. Hy kan slegs die beste lewer indien sy rekordhouding so goed as moontlik is en hom in staat stel om altyd te weet wat plaasvind.

2.2.5. Rantsoenwyn:

Hierdie wyn word deur die boere gekoop om aan hul arbeiders te gee. Hierdie maak nie 'n wesentlike hoeveelheid van die wyn-

afset uit nie maar is tog nodig om genoem te word.

Rantsoenwyn is nie 'n spesiaal vervaardigde wyn nie maar bestaan slegs uit wyn wat nie van die beste druiwe gemaak is nie en verder wat ook nie gesuiwer en skoongemaak is nie. Hierdie wyn word ook nie verpak nie maar word in losmaat in die boer se eie houer geplaas. Hy moet dus sy eie houer voorsien en verwyder. Die koste verbonde aan die vervaardiging en verkope van dié tipe wyn is besonder laag en het dit die gevolg dat die prys hiervan relatief laag is.

2.2.6. Stookwyn:

Gedurende die produksie van enige wyn ontstaan daar sekere afval wat vir die wynmaker geen waarde het nie. Hierdie afval en wyn wat uit die huid van die druif gehaal word, word opgegaar. Indien dit dan 'n groot genoeg hoeveelheid is, word dit gewoonlik, eenmaal 'n jaar, na 'n stokery gestuur. By die stokery word die stookwyn dan omgesit in wynspiritus, wat dan in hierdie vorm verkoop word. Interessantheidshalwe kan daarop gewys word dat daar 'n konstante oorskot aan spiritus in Suid-Afrika bestaan. Die K.W.V. betaal slegs 'n seke-

re persentasie naamlik 60,9% (1980) uit van die verkoopwaarde van die spiritus.

Alle verkope van stookwyn en spiritus moet deur die K.W.V. gekanaliseer word en bestaan daar dus geen mededingende marksituasie nie. Die prys, sowel as die gehalte van die tipe wyn is van geen belang nie en word die verkope as geforseerde verkope beskou.

2.3. Algemeen:

Uit die voorafgaande kan dit duidelik gesien word dat die gehalte en prys van wyn baie belangrik is. Om aan beide hierdie vereistes te voldoen, is behoorlike beheer van voorrade absoluut noodsaaklik.

Ten eerste is dit noodsaaklik om die insette behoorlik te kontroleer en volgens 'n vasgestelde standaard te werk. Hierdeur word die vervaardiging van wyn gestandaardiseer en kan 'n konstante gehalte wyn relatief maklik geproduseer word. Indien die insette in die wyn behoorlik gekontroleer word en nie op 'n lik raakmetode toevoegings gedoen word nie, kan die moontlikheid van foutiewe byvoegings of dubbel byvoegings uitgeskakel word. Goeie beheer kan slegs die gehalte van die wyn verbeter en moet die veiligheidsmeeganisme so goed as moontlik toegepas word.

Indien daar swak voorraadkontrole en beheer in 'n wynkelder is, word die prys, of dan inkomste verkry vanaf verkope, tweërlei nadeling geraak. Ten eerste moet daarop gelet word dat die prys wat verkry word direk afhang van die gehalte van die wyn. Hoe swakker die gehalte, hoe laer prys sal verkry word. Ten tweede kan daarop gewys word dat die vermorsing en die diefstal van voorraad redelik algemeen voorkom. Hierdie items is dan 'n direkte verlies wat afgeskryf moet word. Om vir hierdie verliese te vergoed, moet die prys opwaarts aangepas word met 'n negatiewe effek op die verkope van die wyn. Hoe beter jou voorraadkontrole en beheer oor die insetvoorraad is, hoe groter sal jou netto wins wees.⁹⁾

2.4. Basiese prysbepaling deur die K.W.V.

Omdat alle wynverkope deur die K.W.V. gekontroleer word, is dit noodsaaklik om 'n basiese kennis te hê van die metode van prysbepaling deur die K.W.V. Die finale prys word egter nie deur die K.W.V. bepaal nie maar wel die basisprys waaronder geen wyn verkoop mag word nie. Hierdie is 'n markbeskermingsbeginsel wat sekerlik goed en noodsaaklik is. Die doel hiervan is om onredelike pryssnyding so ver as moontlik te beperk.

Die K.W.V. grond hulle prys op die gehalte en sterkte van die wyn. Hoe hoër die alkohol- en suikerinhoud van 'n wyn is, hoe hoër is die prys

HORNGREN, C.T., 1977.

MARZ, A. + USRY, M.F., 1976

NEUNER, J.J.W. + DEAKIN, E.B., 1977.

p. 7

p. 317

p. 69

van die wyn. Die metode wat gevolg word in die prysbepaling is as volg :

Ten eerste word 'n monster van alle soorte wyn, na versnyding, na die K.W.V. gestuur vir laboratorium-analise. Gedurende hierdie toetse word die suikerpersentasie en alkoholsterkte bepaal. (Sien voorbeeld D).

Ten tweede word die hoeveelheid alkohol wat deur spiritusbyvoeging tot die wyn bygevoeg is, bepaal en word verder die hoeveelheid alkohol wat deur gisting ontstaan het, bepaal. Daar moet op gelet word dat inkrimping plaasvind indien alkohol tot wyn bygevoeg word. Hierdie inkrimping veroorsaak dat indien jy 1 liter spiritus by die wyn byvoeg, die totale massa van die wyn nie met 1 liter sal vermeerder nie.

Verder word die suikerinhoud van die wyn bepaal en ook in berekening gebring by die basiese prysbepaling. Hierdie suikerinhoud of grade Balling ($^{\circ}\text{B}$) moet in berekening gebring word, want dit is potensiële alkohol wat verkry kan word deur fermentasie. Dit is interessant om daarop te let dat die boer ook vergoed word vir sy druiwe-inlewering op grond van die suikergehalte wat dit het.

Hierdie is slegs die basiese prysbepaling en by hierdie bedrag word nou sekere kostes bygetel om die minimum prys van die wyn te kry. Hierdie

is dus die minimum prys soos deur die K.W.V. bepaal, wat die wynkelder vir die basiese koste-items vergoed. Hierdie basiese koste is standaard vir die hele bedryf en sluit nie die spesifieke kostes vir die wynkelders in nie. Dit kan dus gebeur dat indien die wyn teen die prys verkoop sal word, daar 'n verlies op die wyn gerealiseer kan word. Voordat daar dus onderhandel word om wyn aan 'n groot koper te verkoop, moet baie goed besin word van watter kostes gedek moet word deur die verkoopsprys.

Die verkoopsprys van wyn word dus as volg bereken. (Vir die berekening word dieselfde voorbeeld gebruik as wat voorheen gewys is).

NAAM: VOLSOET SULTANA

VERPAKKING: 12 x 750 ml Glas.

Goeie wynprys teen 10% alkoholsterkte	R 27,33 per 100 liter
Oorgrade : Werklike wyn bo 10%: 2,6% x R2,043 per per- sent	<u>5,31</u>
Prys van goeie wyn teen 12,6% alkoholsterkte	<u>R 32,64</u> per 100 liter
Wyn voor fortifikasie: 832 liter @ 32,64c	R271,56
Spiritusbyvoeging: 175 liter A.A. @ R2,45 per liter (Inkrimpings is dus 7 liter)	428,75
Verkoopsprys vir 1 000 liter goeie wyn	<u>R700,31</u>
	of 70,03c per liter

	70,03c per liter
Botteleringskoste en houer	61,00
Winstoeslag - 10%	13,10
Aksynsbelasting (Julie 1980)	21,38
Goeie wyn heffing: 30c per H.liter op 832 liter	<u>2,49</u>
Voorgestelde verkoopsprys per liter	<u><u>168,00</u></u>
	of <u><u>R 1,68 per liter</u></u>

Uit bostaande blyk dit dus duidelik dat die gehalte alkoholsterkte 'n wesentlike invloed uitoefen op die totale verkoopsprys. 'n Verdere komplikasie wat hieruit voortvloei, is dat die basiese goeie wynprys van R27,33 per H.liter sekere basiese koste moet vergoed byvoorbeeld aankoopsprys, bemarkingskoste, rente en waardevermindering op die vaste bates, koste van debiteure en so meer. Dit is nie moontlik om hierdie prys te evalueer nie en ook nie om dit te verdeel in komponente nie. Dit sou goed gewees het indien ons dit wel kon doen want dan kan die betrokke wynkelder teen die standaard gemeet word en kan daar bepaal word hoe effektief die kelder beheer word. Slegs indien dit moontlik was, sou 'n mens die koste van die plek kon beheer en 'n evaluering doen. Dit is nou slegs moontlik om die totale koste teen die basiese vergoeding te meet en die totale prys dienooreenkomstig aan te pas nie.

Vanuit die mark-analise is dit egter duidelik dat die verkoopspryse nie maklik en geredelikerwys aangepas kan word nie. Daar moet dus toegespits word op kostebesparing en effektiwiteitsverhoging om die wins van die kelder te verbeter. Hoe beter die gehalte van die wyn is, hoe meer kan jy vir die wyn kry en hoe groter sal jou wins wees.

2.5. Begroting van verkope:¹⁰⁾

Produksie van wyn hou ten nouste verband met die verwagte verkope. Die produksie van wyn word ook weer aan die anderkant beperk deur die insette van druiwe. Ons kan duidelik onderskei tussen twee termyne van verkope naamlik :

2.5.1. Medium- en langtermynbeplanning:

Aangesien die druiwestokke 'n relatiewe lang periode het vandat die stok geplant is totdat hy sy eerste oes lewer (ongeveer drie jaar) moet daar vroegtydig besin word oor watter tipe wyn bemark gaan word. Nadat die breë doelwit gestel is, moet die behoefte bepaal word van grondstof om die wyn te kan produseer. Met die breë behoefte in gedagte moet die boere dan die regte cultivars stokkies plant om aan die produksiebehoeftes te kan voldoen.

DOPUCH, P., BIRNBERG, J.G. + DEMSKI, J., 1974. p.378
HORNGREN, C.T., 1977. p.136
SORGDRAGER, A.J.E. + TROMP, D., 1980 p.319
WELSCH, G.A., 1976. p.139

Dit is dus noodsaaklik om 'n diepgaande mark-analise te doen en die mark moet sinvol ontleed en vooruitgeskat word.

'n Verdere komplikasie in hierdie situasie is daarin gesetel dat die wingerd as dit eers begin dra het, 'n relatiewe lang leeftyd het (ongeveer 25 jaar). Die produksie gaan dus vir 'n relatiewe lang periode redelik konstant wees wat gehalte en verskeidenheid van druiwe behels. Die koöperasie gaan dus verseker wees van 'n sekere verskeidenheid van druiwe in 'n spesifieke verhouding tot mekaar. Die enigste afwyking sal kom indien daar nuwe aanplantings in die gebied gedoen sal word. Slegs hierdeur kan die verhouding verander word en kan die produksie aangepas word.

In die huidige omstandighede is die produksie 'n gewaagde aksie deur die boere in die distrikte waaroor ons ondersoek gestrek het en word die nuwe aanplantings tot 'n redelike minimum beperk.

Die spesifieke markpenetrasie moet duidelik uitgestip word sodat alle betrokke persone weet na watter rigting beweeg word. Hierdie is 'n besluit wat vroegtydig en ook redelik permanent gemaak moet word. Slegs deur die daarstel van spesifieke

vaste riglyne kan daar sinvol besin word oor wat om te probeer produseer. Dit is ook noodsaaklik om in 'n mate sekere tipes wyne en versnydings te spesifiseer.

2.5.2. Korttermynbeplanning:

Vir die dag tot dag bestuur van die wynkelder is dit noodsaaklik dat daar 'n detail verkoopsbegroting is. Hierdie begroting moet alle tersaaklike inligting bevat. Vanuit hierdie verkoopsbegroting moet alle ander begrotings voortvloei. Dit is die eerste stuk gereedskap in die hande van die bestuurder om die proses aan 'n standaard te kan meet. Die volgende is 'n verkoopsbegroting wat deur 'n wynkelder gebruik is. Vgl. diagram 1.

Vanuit die bedryfsbegroting is dit nou moontlik om alle moontlike verdere behoeftes en noodsaaklikhede af te lei. Hierdie begroting moet doelgerig deur die verkoops-personeel in ooreenstemming met die verkoopsbestuurder opgestel word. Hierdie begroting moet een wees wat realisties bereikbaar is maar moet tog ook die nodige aansporing tot verhoogde produktiwiteit gee. Daar moet op gelet word dat die verkoopspryse relatief konstant is en dat dit nie as faktor gebruik kan word om omsette te bereik nie.

Breë mikpunte moet deur die bestuur daargestel word waarbinne die verkoopsman die begroting dan moet opstel. Elke tipe wyn moet afsonderlik in sy verpakkingskategorieë behandel word. Hierdeur word 'n geheelbeeld van die totale verkoopsarea verkry en kan verdere beplanning hierop gegrond word.

2.6. Begroting van produksie:¹¹⁾

In die produksieproses het ons ook te doen met twee termyne van beplanning, naamlik :

2.6.1. Medium- en langtermyn.

2.6.2. Korttermyn.

2.6.1. Medium- en langtermyn:

In die langtermynverkoopsbeplanning is daar gepoog om die langtermyn doelwitte van die wynkelder te kwantifiseer sodat geprojekteer kan word in watter rigting beweeg word. Aangesien die produksie van wyn 'n baie gekompliseerde en moeilike proses is, wat relatiewe vaste tipe grondstowwe het, moet die verwagte langtermynverkope omgeskakel word in grondstofbehoefte. Slegs hierdeur is dit moontlik om die boere voorligting te gee om die regte tipe wyn-

DOPUCH, P., BIRNBERG, J.G. + DEMSKI, J., 1974. p.378
SORGDRAGER, A.J.E. + TROMP, D., 1980. p.321
WELSCH, G.A., 1976. p.182

stokke aan te plant.

Slegs met die regte en gereelde aanplanting van druiwe is dit moontlik om te verseker dat daar genoegsaam grondstof sal wees om produksie op 'n aanvaarbare vlak te hou. Die verhouding tussen die goeie, wynlewerende druiwe en die swakker tipe druiwe moet relatief konstant gehou word. Dit is nie voldoende indien alle aanplantings byvoorbeeld "Seresa"-stokke verteenwoordig nie, aangesien hierdie druif baie neutraal is en by uitstek gebruik word om massa te lewer. Dit is nodig dat 'n proporsionele hoeveelheid "Culombar"-stokke ook aangeplant sal word.

Hierdie langtermynproduksiebeplanning is dus tot 'n groot mate daarop gemik om 'n konstante grondstofproduksie te verseker.

2.6.2. Korttermynbeplanning:

Oor die korttermynproduksiebeplanning is dit egter 'n geheel ander saak. Hier het ons te doen met 'n vaste verhouding rouprodukt. Hierdie verhouding behels die tipe mos sowel as die gehalte en hoeveelheid van elke soort kultivar. Hierdie probleem veroorsaak baie eiesoortige probleme soos byvoorbeeld dat baie stoor-

plek beskikbaar moet wees wat tot baie groot kapitale bestedings aanleiding gee. Die verskillende tipes sowel as grade mos moet afsonderlik gestoor en bewerk word. Hierdie skeiding in tipes word volgehou tot net voordat die versnydings van die wyn gedoen word. Soos wat voorheen verduidelik is, word twee of meer tipes wyn by mekaar gevoeg om 'n goeie wyn te produseer. Die rekordhouding wat hiermee gepaard gaan, moet baie noukeurig geskied aangesien die hele voorraad van een tipe wyn nie met een keer se meng gemaak word nie. Daar word 5 000 of 10 000 liter wyn per keer versny van elke tipe wyn. Die rekordhouding moet dus akkuraat wees sodat daaropvolgende versnydings net soos die oorspronklike sal smaak. Die wynmaker moet voortdurend poog om die wyn 'n konstante karakter te gee.

Die produksiebegroting (vgl. diagram 1) poog om 'n konstante rekord daar te stel. Dit skep ook verder die voordeel dat dit nou moontlik is om die beskikbare fasiliteite se benutting beter te beplan en te koördineer. Dit is nou moontlik om gesistematiseer te werk aangesien daar gesien kan word wanneer 'n sekere versnyding gedoen moet word en ook waaruit dit bestaan.

By die produksiebepaling word direk van die metode van kwota's gebruik gemaak.

Elke boer word 'n kwota toegeken wat hy dan moet lewer aan die wynkelder. Veral in die Wes-Kaap is hierdie stelsel beslis nodig. Dit stel die maksimum vas wat 'n boer kan inlewer. Dit gebeur slegs waar die produksie van druiwe baie goed is en daar te veel druiwe ingelewer kan word. Op die huidige stadium is hierdie stand van sake nog nie by dié wynkelder nie aangesien produksie nog in die beginstadium is en daar baie spaarkapasiteit beskikbaar is.

2.7. Opsomming:

Opsommend kan dit dus gestel word dat omdat in 'n baie kompeterende marksituasie besigheid gedoen word en die klante 'n redelike smaakvoorkeur het, is dit noodsaaklik dat jou produk so goed as moontlik moet wees. Die produk se smaak en kwaliteit moet dus binne redelike grense wissel, waar hierdie grense afhang van die voorkeure van die verbruikers.

DIE INVLOED VAN VERSKILLENDE ITEMS OP VERKOOPBAARHEID

VAN WYN

Uitgebreide inhoudsopgawe

3.1 Grondstof

3.1.1 Geskiktheid van grond.

3.1.2 Geskiktheid van druifcultivars.

3.2 Alkohol en moskonfyt.

3.3 Ander chemikalieë.

3.4 Versnydingsverhoudings.

3.5 Botteleringsmateriaal.

3.6 Gevolgtrekking.

Opsomming

Die noodsaaklikheid om goeie voorraadbeheer en kontrole uit te oefen, word in hierdie hoofstuk beklemtoon. Aangesien die eenheidswaarde van die items waarmee gewerk word baie hoog is, kan 'n verlies daaraan tot 'n groot verlies ly.

Bronne geraadpleeg en aangehaal

BOTHA, P.R., 1972. Die toepassing van die tegniek van bedryfsvergelyking op koöperatiewe wynkelders in Suid-Afrika. M.Sc.-Skripsie. Stellenbosch.

- BOTHA, T.C., 1966. Koöperatiewe wynkelders in Suid-Afrika. M.Sc-Verhandeling. Stellenbosch.
- HATTINGH, A., 1975. Wyn. Paarl. K.W.V.
- HORNGREN, C.T., 1977. Cost accounting - A managerial emplasis. (4th edition). London. Pevtice-Hall International.
- HUGO, G.F., 1976. 'n Motiveringsanalise van die Blanke wynverbruiker in Wes-Kaapland. M.Comm.-Skripsie. Stellenbosch.
- MARZ, A. + USRY, M.F., 1976. Cost accounting. Planning and control. (6th edition). Cincinnati. South-Western Publishing Co.
- RÄDEL, F.E. + REYNDERS, H.J.J., 1967. Inleiding tot die bedryfseconomie. (2de druk). Pretoria. J.L. van Schaik Beperk.
- VAN DER SCHROEF, 1974. Kosten en kosprijs. (8ste druk). Amsterdam. Kosmos.

3. Die invloed van verskillende items op die verkoopbaarheid van wyn:

Dit is te verstane dat indien swak gehalte grondstof aangekoop word, die gevolg sal wees dat 'n produk vervaardig sal word wat swak of glad nie sal verkoop nie. Dit is egter ook waar dat indien goeie gehalte grondstof beskikbaar is en die produksieproses word nie beheer nie, kan daar ook nie goeie gehalte wyn geproduseer word nie.¹⁾

Aangesien ons hier met 'n baie delikate produksieproses te make het, is dit noodsaaklik dat die grondstof en produkte wat daartoe bygevoeg word, geredelik, tydig en in regte hoeveelhede beskikbaar moet wees. Die voorraadhouding en die produksiebeplanning moet dus goed gekoördineer word sodat daar nie tekorte ontstaan van belangrike grondstowwe en ander byvoegingstowwe nie.

3.1. Grondstof:²⁾

Grondstof (druiwesap) is die belangrikste van alle items wat gebruik word in die vervaardiging van wyn. Van die oomblik wat die druive ontvang word, moet die druiwesap behoorlik en reg hanteer word.

Tydens inname word verseker dat tydens die aan-

MARZ, A. + USRY, M.F. 1976.
VAN DER SCHROEF, 1974.

vanklike parsproses geen smaak van die huid in die sap insypel nie. Die dop word slegs gesny en ligweg gepars sodat slegs die vry vloei sap uit die druiwe verkry word. Die sap wat so verkry word, is bestem om die goeie wyn te word. Na die aanvanklike parsproses volg nou die tweede en finale parsproses. Hierdie proses behels dat feitlik alle vog uit die dop gepars word. Hierdie sap wat uit die proses verkry word, is van baie swak gehalte en word alles vir stookwyn gebruik. Hierdie stookwyn word weer verstoek en as spiritus in die goeie wyn gevoeg om die alkoholinhoud te verhoog.

Grondstof word huidig redelik lank vooruit bespreek by die boere. Aangesien die boer sy aanplantings redelik lank vooruit moet beplan naamlik in die omgewing van 4 tot 6 jaar, is dit dus noodsaaklik dat die boere se aanplantingsprogram baie streng met die verkoopsbegroting en produksiebegroting gekoördineer moet word.

Sekere kwotas word aan boere toegeken waarvolgens hulle die versekering het dat 'n sekere hoeveelheid, minimum van 'n sekere produksie druiwe deur die kelder aangekoop sal word. Hierdie kwotas word in oorleg met die produksie- en langtermynverkoopsbegroting opgestel. Met die aanvaarding van die kwota deur die boere word hulle dan vrywillig verplig om die nodige produksie aan die wynkelder beskikbaar te stel.

In die hele beplanning van die produksie is daar egter twee baie groot probleme wat oorbrug moet word, naamlik :

- 3.1.1. Geskiktheid van die grond om 'n sekere soort druif aan te plant.
- 3.1.2. Sekere tipe druiwe groei makliker en lewer groter opbrengste as ander.

3.1.1. Geskiktheid van grond:

Hiermee bedoel ons dat die tekstuur en ligging van die boer se grond nie reg is om sekere druiwe te produseer nie. Dit is dus noodsaaklik vir die boer om, voordat hy 'n sekere kwota aanvaar, homself moet vergewis dat sy grond hierdie aanplanting sal kan behartig. Daar moet dus grondtoetse gedoen word en moet die aanplanting met die landbouvoorligtingsbe-ampte bespreek word.

Dit is noodsaaklik vir die voorligtingsbe-ampte om presies te weet wat die druiwebehoefte van die kelder oor die langtermyn is. Verder ook moet hy weet wat tans aangeplant is en wat word be-oog om aangeplant te word. Die voorligters is gewoonlik op hoogte van watter druiwestokke op watter tipe grond sal aard en sal sy mening aan boere beskikbaar stel. Dit word deur die

Departement van Landbou aanbeveel dat meer van dié persone gebruik gemaak moet word want daardeur sal die effektiwiteit van die produksie geweldig verhoog word.

3.1.2. Beter opbrengstè:

Dit is 'n bekende feit dat sekere tipes druiwe baie makliker en beter as ander cultivars groei byvoorbeeld Seresa vs Columbar. Die probleem is egter daarin gesetel dat die swak groeier en swak opbrengs druif gewoonlik die beste gehalte druif lewer. Dit is dan ook dié spesifieke druif wat die boere aange- moedig word om aan te plant. Die voor- ligter het nou die onaangename taak om die boer aan te moedig om 'n swak produ- serende cultivar aan te plant en dit kan slegs gedoen word indien die koöpe- rasie bereid is om 'n beter prys vir die druif te betaal. Hier moet dus 'n premie op die druif geplaas word om die boer aan te moedig om dit aan te plant. Die swak druif moet 'n swakker prys as die gemiddelde behaal. Hierdie differensia- sies in die prys het tot gevolg dat die boer uit sy eie makliker die moeilike aanplantings doen.

Daar bestaan altyd 'n vraag na goeie kultivar druiwe en die boer sal nie met dit opgeskeep hoef te sit nie. Die teendeel is redelik moontlik vir die swak gehalte druif wat in elk geval gebruik kan word vir die vervaardiging van stookwyn. Die probleem van stookwyn lê daarin dat daar tans 'n baie groot oorskot in die Republiek is naamlik \pm 45%. Hierdie oorskot kan die prys nadelig beïnvloed want hoe groter die oorskot, hoe kleiner is die prys wat die K.W.V. daarvoor betaal. Hieruit is dit dan ook duidelik dat daar nie dieselfde prys voor betaal kan word as goeie wyn nie.

3.2. Alkohol en moskonfyt:

Uit die bespreking van die produksieproses en die prysbepaling kan gesien word dat die suiker- en alkoholinhoud van wyn 'n baie belangrike rol speel. Hierdie komponente word baie streng beheer en moet voortdurend op sekere standaardvlakke wees, anders sal die wyn nie aan die vereistes en verwagtings voldoen nie.

Die suikerinhoud word van die begin van die proses direk beheer. Tydens die inname word deur middel van 'n Ballingmeter die suikerinhoud van die druiwe bepaal en word die boer se vergoeding hiervolgens gedifferensieer. Tydens die wynmaakproses word gisselle bygevoeg wat die suiker dan omskakel na

alkohol. Hoe hoër die aanvanklike suikerinhoud is, hoe minder alkohol is nodig om bygevoeg te word om die verlangde standaard te bereik.

Om die suikerinhoud te verhoog, word moskonfyt bygevoeg. Dit is 'n druiwesuiker-ekstrak wat 'n Ballinglesing van ongeveer 75° het. Hierdie moskonfyt word slegs van druiwe gemaak want slegs dit kan by die wyn gevoeg word aangesien dit nie die tekstuur van die wyn sal beïnvloed of ander smake invoeg nie.

Aangesien die eenheidswaarde van die moskonfyt en die wynspiritus geweldig hoog is, moet die beheer daarvoor baie goed wees. Die mos veral is 'n baie aanloklike middel en die moontlikheid dat dit kan wegraak, is baie goed. Die wynspiritus word geklassifiseer as 'n gif en word as sulks wetlik baie goed beheer en gekontroleer. Daar is nog 'n instansie wat intens belang stel in die voorraadhouding van die spiritus en die hoeveelheid alkohol in die wyn en dit is die Departement van Doeane en Aksyns. Aangesien wyn en spiritualië onderhewig is aan aksynsbelasting word baie goeie beheer hieroor uitgeoefen sodat bepaal kan word hoeveel aksynsbelasting op 'n sekere soort wyn gehef moet word. Die wynmaker word wetlik verplig om op 'n voorgeskrewe wyse die voorraad te hou en beheer daarvoor uit te oefen. Inspekteurs van die Departement doen ook fisiese inspeksie oor die spiritus en die kans dat dit kan wegraak, is baie skraal.

3.3. Ander chemikalieë:

Aangesien die hele wynmaakproses baie nou verwant is aan 'n chemiese proses, is die invloed van chemikalieë baie hoog. Die effek van elke tipe chemikalieë is verskillend op elke tipe wyn. Dit is dus noodsaaklik om te kontroleer en te dokumenteer watter soort en watter hoeveelheid by watter tipe wyn gevoeg word. Dit is verder nodig om statistiek betreffende hierdie aspek op te bou sodat die regte hoeveelheid betyds bestel en in voorraad gehou kan word.

Elke tipe chemikalieë het 'n eie funksie en doel waarvoor dit by die wyn gedurende die proses bygevoeg word. Die wynmaker wat moet dus goed op hoogte wees van watter chemikalieë beskikbaar is en wat kan as substituuat gebruik word in die vervaardigingsproses. Slegs deur so op hoogte te wees, sal dit moontlik wees om die beste wyn te lewer uit die grondstof wat hy kry. 'n Baie groot faktor tydens die produksieproses is dat die wynmaker in staat moet wees om indien hy 'n sekere wyn proe gedurende die vervaardigingsproses, hy moet weet watter kombinasie van chemikalieë nog bygevoeg moet word om 'n sekere eindresultaat te kan kry.

'n Groot probleem in hierdie gebied is dat die eenheidswaarde van die items geweldig hoog is en dat die konsentrasie ook baie hoog is. Deur hierdie twee beperkings noodsaak dit die wynmaker om baie

noukeurig te wees met die byvoeging en ook die voorraadhouding. Die gevaar lê daarin dat van die chemikalieë spesifiek gebruik word om die proses te kontroleer en te beheer met ander woorde die gistingsproses word deur een tipe chemikalieë aangehelp en deur 'n ander weer vertraag of gestop. Die byvoeging van hierdie tipe chemikalieë moet goed beheer word en vaste rekords moet aantoon wat alreeds by watter wyn of basiswyn gevoeg is. Die tipe chemikalieë is gewoonlik smaakloos en kleurloos en dit maak dit nog belangriker om dit te kontroleer en na te gaan. Die tydperk waaroor die chemikalieë in die wyn gelaat word om hulle werking te laat gaan, is ook baie belangrik aangesien dit goeie wyn kan benadeel indien dit te lank gelaat word om te werk. Dit kan die wyn dan beskadig of in uiterste gevalle selfs die wyn laat tot niet gaan. Dit is dus noodsaaklik om 'n tydtafel in stand te hou en te verseker dat die chemikalieë, om die werking te staak of te kontroleer, gereed is en in die regte hoeveelhede om as teëmiddel tydig by te voeg.

3.4. Versnydingsverhoudings:

Die versnyding van wyn behels die aksie wat geneem moet word om twee of meer tipe "basis"-wyn bymekaar te voeg om die finale produk te kan lewer. Hierdie bymekaarvoeging is seker die belangrikste van die hele proses en dit veroorsaak 'n baie fyn oorleg en ook 'n baie goeie kennis van die wyne,

basis sowel as die verlangde resultaat wat verkry moet word.

Dit is belangrik om daarop te let dat die basiswyn totaal klaar geproduseer word voordat versnydings gedoen word. Dit kom dus daarop neer dat die basiswyn ook in sy basisstadium verkoopbaar is. Die behoefte van die verkoopsmark moet dus baie goed gepyl word om sodoende te weet wat die behoefte is voordat met vervaarding begin word.

Die wynmaker moet dus nou bepaal watter versnydings nodig sal wees om die verkope te kan doen. Die basiswyn moet dan so vervaardig word dat dit in die behoefte van die versnydings sal inpas.

Die smaak en tekstuur van die resultaat van die versnydings is die belangrikste faktor waaroor alles gaan. Hoe meer konstant hierdie items is, hoe beter sal jy jou afsetmark kan behou. Indien 'n koper op 'n sekere tipe wyn besluit het, sal hy dit weer koop, veral indien die aaneenlopendheid van die smaak konstant is. Indien daar egter merkbare verskille is, sal dit die potensiële koper beslis wegdryf en sal hy genoodsaak wees om 'n ander tipe wyn aan te koop. Om dus die bestaande mark te behou en die afsetmark voortdurend uit te brei, is dit noodsaaklik om die gehalte en die verhouding van versnyding so kontant as moontlik te hou.

Versnydings word nie eenmalig gedoen nie maar wel

soos wat deur die verkoopsafdelings benodig word, of soos wat opbergingspasië beskikbaar word. Gewoonlik word daar tussen 800 en 1 000 liters per keer versny. Deur hierdie metode word die risiko verlig op die verkoopsplan aangesien daar nie 'n enorme hoeveelheid gereed gemaak word wat dan verkoop moet word nie. Dit is nie werklik moontlik om 'n reeds versnyde wyn aan te pas vir 'n spesifieke marksektor nie en moet 'n wyn, indien klaar versny, in die vorm verkoop word. Dit is dus 'n goeie beleid om kleiner hoeveelhede meer dikwels te versny soos wat die verkooppersoneel dit benodig.

Voldoende rekordhouding moet dus ingestel word sodat die verhouding tussen die basiswyne konstant gehou kan word. Slegs deur dit te doen, kan verseker word dat die verbruiker 'n produk sal kry wat konstant in smaak is en waarvoor hy seker kan wees wat hy koop.

3.5. Botteleringsmateriaal:³⁾

Onder hierdie hoof word die volgende items bygelees, naamlik die bottel, prop, etiket en die kapsule. Hierdie items verteenwoordig die sogenaamde vertoonvenster van die wynkelder. Dit dra baie daartoe by of die produk 'n sukses gaan wees aldan nie. Uit ondervinding by hierdie wynkelder is geleer dat hoe aantrekliker wyn aangebied word, hoe beter word hy verkoop.

'n Proef is gedoen deurdat dieselfde wyn in twee verskillende verpakkings langs mekaar op 'n rak geplaas is. Die stapel met die mooier verpakking is baie beter ondersteun as die ander. Tydens dieselfde toetstydperk wat oor drie maande en by tien verspreiders gedoen is, het ook aan die lig gekom dat die naam van 'n wyn ook 'n wesentlike invloed het op die verkoopbaarheid. Hoe meer uitheems en eksklusief 'n naam geklink het, hoe beter is dit ondersteun, alhoewel die prys ongeveer 20% hoër was as die kontrole wyn.

'n Groot sektor van die wyndrinkerspubliek koop wyn omdat hy van die houer hou waarin die wyn verskaf word. Die houer het 'n sekere belang vir die koper en hy sal bereid wees om meer te betaal om die wyn te bekom.

Dit is dus noodsaaklik dat die houer wat gebruik sal word baie goed oorweeg moet word voordat dit bestel word. Daar moet ook verseker word dat die houer beskikbaar sal wees vir solank die wyn geproduseer word. Hierdie feit is belangrik sodat verseker kan word dat die verbruiker die wyn maklik sal uitken en dit weer sal kan koop. Die koper assosieer dan die wyn met die bottel en vice versa. Indien die houer dan gewysig word, sal dit die koper verwar en bestaan daar 'n goeie kans dat die verbruiker verloor sal word.

Die houer moet funksioneel wees en nie lomp vir gebruik en stoor wees nie. As ek eenmaal met 'n

houer gesukkel het om in 'n koelkas te bewaar of rond te dra of in glase te skink, sal ek nie weer daardie wyn koop nie, al hou ek hoe veel daarvan. Ek sal liewer 'n substituut soek wat in 'n meer hanteerbare houer verpak is.

Sekere wyne kan gestoor word nadat dit reeds oopgemaak is. Hierdie feit moet op die bottel aangebring word want dit verseker dat die persoon, wat nie 'n groot verbruiker is nie, wel die wyn sal koop met die wete dat hy dit nie sal vermors as hy dit nie alles gebruik nie. Die prop wat gebruik word, moet ook geskik wees vir hierdie doel. Dit is noodsaaklik om die regte grootte kurkprop vir die spesifieke bottel te gebruik want 'n te groot kurkprop is geneig om so vas te sit dat hy nie verwyder kan word nie. Dit antagnoseer 'n persoon so dat hy nie weer daardie wyn sal koop nie.

Dit is belangrik dat die etiket van die houer so moet wees dat dit alle tersaaklike inligting moet bevat. Die etiket en nek-etiket moet nie so oorlaai wees met inligting dat dit alles oorheers nie. Slegs tersaaklike inligting moet verstrek word. 'n Goeie idee is om alle bottels van rek-etikette te voorsien. Op hierdie etiket kan die produksiejaar dan aangebring word. 'n Groot hoeveelheid van die gewone etikette kan dan bestel word, terwyl die rek-etikette slegs jaarliks bestel word sodat die jaartal daarop verander kan word.

3.6. Gevolgtrekking:

Slegs met behulp van goeie en deurlopende voorraadhouding is dit moontlik om goeie kwaliteit en konstante kwaliteit wyn te produseer.

Die eenheidswaarde van die items is relatief baie hoog en dit veroorsaak dat indien 'n klein hoeveelheid verlore gaan 'n groot verlies kan ontstaan.

ONTWIKKELING VAN VOORRAADKONTROLE EN -BEHEER

Uitgebreide inhoudsopgawe

- 4.1 Waarom is voorraadkontrolle en -beheer noodsaaklik?
- 4.2 Voordele van 'n goeie voorraadstelsel.
- 4.3 Nadele van voorraadkontrolle en -beheer.
- 4.4 Verpligtinge aan 'n voorraadbeheerstelsel.
- 4.5 Tipe voorraad in gebruik en hoe tans beheer word.
- 4.6 Voorradhouding in 'n ander kelder.
- 4.7 Ontwikkeling van voorraadkaarte vir die verskillende kategorieë.

Opsomming

Nadat die noodsaaklikheid en voordele van 'n voorraadbeheerstelsel nagegaan is, word die spesifieke wynkelder in oënskou geneem. Tekortkominge word uitgewys en word daar ook laastens gepoog om 'n oplossing vir die probleem daar te stel.

Bronne geraadpleeg en aangehaal

BATTY, J., 1975. Management accountancy. (4th edition). London. Macdonald and Evans.

DOPUCH, P., BIRNBERG, J.G. + DEMSKI, J., 1974. Cost accounting. (2nd edition). New York. Harcourt Brace Jovanovich.

- FREMGEN, J.M., 1976. Accounting for managerial analysis. (3rd edition). Illinois. Richard D. Irwin.
- HORNGREN, C.T., 1977. Cost accounting - A managerial emplasis. (4th edition). London. Pevtice-Hall International.
- MARZ, A. + USRY, M.F., 1976. Cost accounting. Planning and control. (6th edition). Cincinati. South-Western Publishing Co.
- NEUNER, J.J.W. + DEAKIN, E.B., 1977. Cost accounting. Principles and practice. (9th edition). Illinois. Richard D. Irwin.
- NICKERSON, C.B., 1962. Managerial cost, accounting and analysis. (2nd edition). New York. McGraw - Hill book company.
- RÄDEL, F.E. + REYNDERS, H.J.J., 1967. Inleiding tot die bedryfseconomie. (2de druk). Pretoria. J.L. van Schaik.
- SORGDRAGER, A.J.E. + TROMP, D., 1980. Cost and management accounting. Johannesburg. McGraw - Hill book company.
- VAN DER SCHROEF, 1974. Kosten en kosprijs. (8ste druk). Amsterdam. Kosmos.
- WELSCH, G.A., 1976. Profit, planning and control. (4th edition). New Jersey. Prentice-Hall.
-

4. Ontwikkeling van voorraadkontrole en -beheer:

4.1. Waarom is voorraadkontrole en -beheer noodsaaklik?

Horngren gee die noodsaaklikheid van voorraad-houding as volg aan :¹⁾

"Inventaries are cushions (a) to absorb planning errors and unforeseen fluctuations in supply and demand, and (b) to facilitate smooth production and marketing operations".

Verder stel hy die voorraadbeheerprobleem as :

"..... to maximize profitability by balancing inventory investment against what is required to sustain smooth operations".

Vergelyk ook Neuner en Deakin III 1977 p.480 en Rädcl en Reynders 1967 p.319.

Die voorafgaande besprekings het in totaal daarop gewys dat dit noodsaaklik is dat die voorraad te alle tye behoorlik gekontroleer en beheer word. Die moontlikhede om verliese te ly, word verminder en kan die vloeï van die produk voortdurend gemonitor word.

Dit is egter noodsaaklik om daarop te let dat voorraadbeheer en -kontrole nie die bestuur van

HORNGREN, C.T., 1977. p.463

die besigheid kan oorneem nie maar dat dit 'n bruikbare stuk gereedskap in die hande van bestuur is om die besigheid op 'n goeie en stewige grondslag te bestuur.

Om die produksiekapasiteit so eweredig as moontlik te hou en die besetting van masjinerie en stoorplek so ekonomies as moontlik te bestuur, is dit nodig om die voorraadhouding baie goed en so volledig moontlik te hou.

Die kontinuïteit van die produksie kan in stand gehou word al gebeur wat ook al met die wynmaker. Volledige rekords sal beskikbaar wees sodat enige persoon onmiddellik kan weet wat tot op datum gebeur het en wat nog gedoen moet word.

Die kwaliteit van die wyn kan redelik konstant gehou word. Dit is baie maklik om te sien hoe ver van die standaard afgewyk word en watter aksies gedoen moet word om dit te verbeter en nader aan die standaard te laat kom.

4.2 Voordele van 'n goeie voorraadstelsel:

4.2.1. Dit is moontlik om tussentydse finansiële state op te stel sonder om elke keer 'n fisiese voorraadopname te doen.²⁾ Dit is egter nodig om die voorraadkaarte met die fisiese voorraad te vergelyk en die nodige gelykstellingsinskrywings te maak.

- 4.2.2. Die geleentheid tot diefstal en bedrog word beperk.
 - 4.2.3. Dit kan lei tot die minimalisering van die belegging in voorraad.
 - 4.2.4. Die diens aan kliënte word verbeter.⁴⁾
 - 4.2.5. Opbergkoste en hanteringskoste word beperk aangesien die voorraadhouding beperk en weer georganiseer word.
- 4.3. Nadele van voorraadkontrole en -beheer:
- 4.3.1. Die enigste werklike nadeel verbonde aan voorraadbeheer lê daarin dat die werklike posisie slegs sporadies met die werklike voorraad vergelyk word.
 - 4.3.2. Die administratiewe werk verbonde aan die voorraadbeheer is baie groot en dit kan persone afskrik om die stelsel te gebruik.
- 4.4. Verpligtinge aan 'n voorraadbeheerstelsel:
- 4.4.1. Die voorraadbeheer moet geïntegreerd wees met die algemene rekenkundige rekords van die besigheid.
 - 4.4.2. Die administratiewe verpligtinge is gewoonlik groot maar moet stiptelik gedoen word.

- 4.4.3. Bestuur moet geloof hê in die waarde van voorraadbeheer en -kontrole.
- 4.4.4. Dit is noodsaaklik om 'n kontrolestelsel in bedryf te hê. Dit is veral noodsaaklik vir belastingdoeleindes.

Nickerson stel die stelling egter as volg reg:⁵⁾

"On the other hand, there is no virtue in being consistantly wrong, and if, because of changed conditions or further enlightenment on the subject, some other method would be more appropriate when followed consistantly, it is reasonable to make the change".

4.5. Watter tipe voorraad word gehou en hoe dit tans hanteer word:

- 4.5.1. Rou produk.
- 4.5.2. Stookwyn.
- 4.5.3. Spiritus.
- 4.5.4. Klaarprodukte : Voor versnyding.
: Na versnyding.
- 4.5.5. Bruiksmateriaal.
- 4.5.6. Gebotteleerde klaarprodukte.

4.5.1. Rou produkte:

Met die term rou produk word bedoel die sap wat uit die parsproses verkry word. Vanuit hierdie sap word die klaarprodukte vervaardig. Uit die verskei-

denheid van wyne wat vervaardig word, blyk dit dat dit noodsaaklik is om hierdie basissappe afsonderlik te bewaar en reg te kry vir die verdere prosesse.

Vir goeie rekorddoeleindes word die sappe dan ook direk tydens die parsproses geskei. Dit is onmoontlik om twee verskillende tipe druiwe gelyktydig te pars en die druiwesap van mekaar te skei. Dit is dus noodsaaklik dat die wynmaker by die parsproses teenwoordig moet wees. Die druiwe moet voordat dit gepars word, deeglik ondersoek word en die gehalte en suikerinhoud moet getoets en genoteer word. Slegs sap met dieselfde gehalte en tekstuur mag vermeng word en moet die wynmaker homself vergewis dat dit wel korrek gedoen word.

Daar bestaan egter 'n verdere komplikasie in die proses aangesien sekere wyne spesiale aandag verg nog voordat die wynmaakproses werklik begin het byvoorbeeld Volsoetwyne. Hierdie wyn word in sy dop, wat slegs gesny is, gelaat en word daar dan gisselle bygevoeg. Hierdie gisselle veroorsaak dat die suiker van die druif deur fermentasie omgeskakel word na alkohol. Hierdie proses mag egter nie ongekontroleer voortgaan nie en moet noukeurig nagegaan word. Die probleem wat hieruit ontstaan, is dat nie alle druiwe byvoorbeeld Sultana op hierdie metode behandel moet word nie. Vanuit die verkoops- en produksiebegrotings moet die wynmaker

dus kan aflei hoeveel sap die behandeling moet kry. Wanneer daar dan genoeg sap so verwerk is moet dit gestaak word en moet die res van die oes normaalweg behandel word.

In die huidige situasie by die kelder word feitlik geen rekord gehou van enige produksie nie. Dit is 'n feitlik onmoontlike taak vir 'n nuwe persoon om te weet watter sap in watter tenk gestoor word. Die wynmaker memoriseer alle inligting en kan wel die volle verhaal van elke houer aan jou skets maar daar is geen formele rekords beskikbaar nie.

Dit is wel moontlik om te weet presies hoeveel wyn in elke tenk is, danksy die meetglas wat aan die kant van die houer aangebring is. Daar kan dus wel bepaal word hoeveel liter wyn geproduseer is en aangesien die boere vergoed word per ton druiwe ingelewer, word daar definitewe rekord gehou oor die hoeveelheid druiwe gelewer. Dit is dus maklik om te bepaal hoeveel liter van watter wyn per ton druiwe gepars is.

Aangesien daar by hierdie kelder geen verkoops- en produksiebegroting bestaan nie, weet die wynmaker nie werklik hoeveel sap van welke tipe gepars moet word nie. Die optimum winsposisie tussen die tipe wyne kan dus nie bepaal en nastreef word nie.

Die wynmaker doen die skatting van die hoeveel-

heid sap wat geproduseer moet word.. Hy maak die wyn en stel dit in sekere verhoudings aan die bemarkingsmanne beskikbaar. Die verkoopsmanne gaan dan in die veld in en moet die gedwonge produksie probeer verkoop teen die hoogs moontlike prys. Dit het gedurende die studie aan die lig gekom dat sommige van die wyne aan so hoog as 24% korting onderhewig is. Hierdie kortings word geforseer aangesien die kleinhandelaar besef dat die verkoopsman redelik geforseer word om die wyn te verkoop. Hierdie situasie ontstaan veral in die wit wynmark aangesien die wyn nie, soos in die geval van rooi wyn, vir 'n tydperk gestoor kan word en slegs verbeter in sy tekstuur en gehalte nie.

Dit wil dus voorkom of dit noodsaaklik is om definitiewe rekords te hou oor die produksie en verder oor watter produkte in aanvraag vanaf die verkoopsdepartement is.

'n Verdere probleem wat ontstaan, is die feit dat daar te veel klein hoeveelhede tipe basiswyn geproduseer word. Hierdie situasie plaas 'n geweldige swaar las op die opbergingsfasiliteit en kan tot gevolg hê dat 'n groot tenk (80 000 liter) slegs met 20 000 liter sap gevul kan wees. Dit kan die gevolg hê dat die kapasiteit (opberg) van die kelder te klein gewaan word.

4.5.2. Stookwyn:

Stookwyn kan beskou word as die afvalproduk van die wynkelder. Gedurende die parsproses word die goeie wyn eerstens verwyder en dan word die res gepars. Alle moontlike sap word uit die druif gedruk. Die rede waarom hierdie sap nie gebruik kan word vir wynproduksie nie is omdat die huid, pitte en stokkies alles saam gepars word. Die koste verbonde aan hierdie parseenheid is geweldig hoog terwyl die inkomste verkry uit die stookwyn baie laag is.

Daar is huidig 'n ondersoek aan die gang om te bepaal of dit werklik die moeite werd is om verder te gaan met die produksie van stookwyn. Die grootste probleem wat tans in die weg staan om die stookwynproduksie te staak, is die feit dat baie boere sekere variëteite druiwe aangeplant het wat uitsluitlik gebruik word vir die produksie van stookwyn. Indien die kelder dan nie sy stookwynproduksie aanvaar nie, lewer hy ook nie sy goeie wyndruiwe in nie. Indien die produksie van die stookwyn dus gestaak word, sal die boer betaal moet word vir sy produksie wat dan eintlik waarde-loos sal wees. Die enigste oplossing om hierdie probleem die hoof te bied, is om die aanplantings van nuwe druiwe beter te koördineer.

Stookwyn kom egter nie net vry uit die pars-

proses nie maar ontstaan ook tydens die wyn-
maakproses. Dit ontstaan as gevolg van afsak-
king in die groot tenks. Alle growwe stukkie-
sak gedurende die proses af en versamel dan
onder in die tenk. Wanneer die wyn dan van
een tenk na 'n ander oorgetap word, bly die af-
saksels agter wat dan na die stookwyn-
tenk oor-geplaas word.

Stookwyn word gestoor vanaf die parstydperk
tot nadat alle wyn gereed is vir die versny-
ding en bemarking. Dit blyk dus dat daar
groot koste verbonde aan opbergkapasiteit is
en dat, in die kelder, een van die groot
tenks - 80 000 liter - voortdurend beset word
deur stookwyn.

Daar moet op gelet word dat stookwyn ongeveer
40% van die totale sapproduksie uitmaak. Die
inkomste wat vanaf die K.W.V. verkry word, is
huidig R0,1256 per liter stookwyn. Daar is 'n
geweldige oorproduksie aan stookwyn in die
R.S.A. en dit het tot gevolg dat die prys van
die stookwyn besig is om te daal terwyl die
aankoopsprys van die druiwe besig is om te
styg. Verlede jaar was die stookwynprys
R0,1300 per liter, terwyl die druiwe prys met
gemiddeld 15% gestyg het.

Alle stookwyn moet aan die K.W.V. verkoop word
wat dit verstrook tot druiwespirtus en dit
dan as sulks weer aan die wynkelders terugver-

koop. Dit is interessant om daarop te let dat alhoewel sommige kelders hulle eie stokerye het, hulle nogtans die stookwyn aan die K.W.V. moet verkoop en hulle spiritusbehoefte vanaf die K.W.V. moet kry.

Daar bestaan huidiglik geen behoefte aan werklike voorraadhouding nie aangesien die eenheidswaarde so laag is. Die enigste tyd wat die hoeveelheid gekontroleer word, is tydens die parsproses en die tyd van versending na die stokery. Dit is op die laasgenoemde hoeveelheid wat die K.W.V. die kelder gaan vergoed en die eersgenoemde hoeveelheid is slegs vir statistiese doeleindes.

Die wynmaker is tans besig om te probeer om die stookwyn te bemark as druiwesap maar op hierdie stadium kan geen verdere inligting gegee word nie aangesien dit nog in die eksperimentele stadium is. Dit is dus tans nie moontlik om te weet van watter bron af die stookwyn verkry word nie en ook nie hoeveel stookwyn uit elke tipe goeie wyn ontstaan nie. Aangesien hierdie produk so 'n hoë risiko aan sy vervaardiging het, is dit noodsaaklik om te alle tye voldoende en goeie beheer uit te oefen oor die voorraad wyn. Daar moet verseker word dat slegs werklike stookwyn verstoek word en dat daar nie per abuis goeie wyn saamgevoeg word nie.

4.5.3. Spiritus:

Hierdie item is die resultaat wat verkry word uit die stookproses en is 96,55% suiwer alkohol. Spiritus word deur die Wet beskou as giftig en moet dan ook as sulks behandel word. Verder word spiritus deur die Departement van Doeane en Aksyns beheer aangesien aksynsbelasting op hierdie item gehef word. Die gebruik van spiritus word baie goed gekontroleer en is dit moontlik om onmiddellik te weet wat gebeur het.

Die spiritus word fisies verseël deur 'n inspekteur van die Departement van Doeane en Aksyns en slegs hy is by magte om die tenk oop te maak. Alle ontvangste word ook deur hom gekontroleer wat dus die moontlikheid van foutiewe verwerking so te sê tot die minimum beperk.

Die enigste probleem wat by spiritus bestaan, is dat die bestaande voorraadhouding slegs daarop toegespits is om die wetlike vereistes toe te pas. Vanuit 'n bestuursoogpunt bestaan daar geen of weinig kontrole en beheer. Die grootste probleem wat hier bestaan, is dat die hoeveelheid wat gebruik word, aangeteken is maar dat geen aanduiding gegee word van waar die spiritus aangewend is nie.

In 'n volledige koste-ontleding wat van die kelder gemaak is, is gevind dat die spiritus die derde grootste enkele uitgawe van die wynekelder is,

naamlik 12,25% of R39,42 uit R321,66 veranderlike koste per ton druiwe inset. Die enigste twee items wat meer is as spiritus is bottels en proppe, kartonne en etikette wat saam ongeveer 57,6% van die veranderlike koste uitmaak. Die koste verbonde aan spiritus is dus geweldig hoog en noodsaak dit uiterste beheer oor die item.

Die gebruik van spiritus is in hierdie kelder geweldig hoog en indien dit vergelyk word met die standaard wat deur die K.W.V. gestel word vir dié tipe wyne, word daar gesien dat die gebruik ongeveer 75% meer is as die standaard. Dit wil dus voorkom of die interne fermentasieproses nie so suksesvol is as wat dit moet wees nie. Tydens die proses word die suiker in die druiwe omgeskakel na alkohol. Om die alkohol dan op die standaard te kry, word daar dan spiritus bygevoeg. Dit is hierdie byvoeging wat behoorlik gemonitor moet word. Dit is dus noodsaaklik dat behoorlik rekord gehou word van die gebruik en dat daar voortdurend gekontroleer sal word met die standaard van die K.W.V. Die vervoerkoste verbonde aan die spiritus is baie hoog aangesien die spiritus van die Paarl verspoor word. Hoe laer die gebruik van die spiritus is, hoe minder sal die vervoerkoste ook wees. Hier kan dus 'n dubbele besparing bewerkstellig word indien die verbruik verminder kan word.

'n Wesentlike gevaar wat bestaan by die opberging van die spiritus is dat dit 'n groot brandrisiko het. Dit is so omdat die alkoholinhoud van die spiritus so geweldig hoog is. Hierdie faktor noodsaak dat spesiale stappe geneem moet word om die gevaar te verminder en te beperk. Op die huidige stadium word die spiritus in 'n groot tenk - 80 000 liter - gestoor waar dit voortdurend verkoel word. By hierdie kelder word nie bestel volgens 'n metode nie maar wel wat die wynmaker nodig sal hê. Dit gebeur dus nooit dat daar meer as veertigduisend liter in voorraad is nie maar ook nie dat minder as twintigduisend liter in voorraad is nie. Die betrokke amptenaar glo dat daar altyd voldoende voorraad moet wees om enige probleem die hoof te kan bied.

Op die oomblik is dit nog nie 'n probleem by hierdie kelder om voldoende opbergspasie te bekom nie, want die inname-hoeveelheid is maar ongeveer vyf-en-dertig persent van die werklike kapasiteit van die kelder. Dit beteken dat daar spaarkapasiteit is en dus van die groot tenks is wat wel vir dié doel van berging aangewend kan word. Indien die produksie van die landbougebied egter so toeneem as wat huidig beplan word, sal dit spoedig gebeur dat daar geen ruimte vir storing sal wees nie. Dit sal die kelder dan noodsaak om meer aandag aan voorraadbeplanning en beheer te gee en om doeltreffende kontrolemaatreëls vir die uitoefening van

die voorraadbeleid daar te stel.

Dit is dus moontlik om huidiglik te bevestig dat daar geen spiritus wegraak nie maar geen kontrole bestaan oor waarheen gaan dié wat wel gebruik word nie. Vir behoorlike rekord-doeleindes is dit noodsaaklik om nie net te weet hoeveel spiritus gebruik word nie maar ook in watter wyn dit werklik gebruik is.

In die bepaling van die verkoopprijs is dit ook 'n belangrike faktor om te weet hoeveel spiritus is by die wyn gevoeg. Die hoeveelheid spiritus wat gebruik word, word vergoed in die voorgestelde minimum wynprijs van die K.W.V. vir die tipe wyn. Hoe laer jou spiritusverbruik is, hoe laer sal die voorgestelde prijs wees en hoe goedkoper kan jy die wyn verkoop om sodoende die markaandeel van die wyn te vergroot.

'n Baie interessante feit wat in verband met spiritus en die byvoeging daarvan genoem moet word, is dat die bygevoegde spiritus nie 'n eweredige styging in die volume van die wyn het nie. Die gevolg hiervan is dat indien een liter spiritus bygevoeg word, daar nie 'n litervermeerdering in die resultaat sal wees nie, maar wel 'n klein bietjie minder as 'n liter. Hierdie verskynsel word inkrimping genoem en word ook in die berekening van die minimum prijs in berekening gebring.

Die volgende voorbeeld lig die probleem van
inkrimping toe :

Metode:	Volume wyn na forti- fikasie	79,43 Hl.
Min:	Toegevoegde spiritus	<u>9,80</u> Hl.
	Hoeveelheid wyn uitgenome spiritus	= 69,63 Hl.
Plus:	Inkrimping (verwys op- merking 1)	= <u>0,86</u> Hl.
	Werklike volume wyn vóór forti- fikasie	= <u><u>65,49</u></u> Hl.

Opmerking 1 (Inkrimping):

$$\begin{aligned} \text{Verhouding van} &= \frac{69,63 \text{ Hl. wyn uitgenome}}{9,80 \text{ Hl. toegevoegde}} \\ \text{toegevoegde} &= \frac{\text{spiritus}}{\text{spiritus}} \\ \text{spiritus tot} & \\ \text{wyn} & \\ &= 1 : 6 \end{aligned}$$

Volgens die inkrimpingstabelle hieronder kom die persentasie inkrimping wanneer spiritus by wyn in die verhouding van 1 : 6 gevoeg word, te staan op 1,09%.

$$\therefore \frac{79,43 \times 1,09}{100} = 0,86 \text{ Hl. inkrimping.}$$

Inkrimpingsstabelle	
Verhouding van spiritus tot wyn	Persentasie inkrimping
1:4	1,48%
1:4,5	1,32%
1:4,75	1,26%
1:5	1,22%
1:6	1,09%
1:7	0,97%
1:8	0,89%
1:9	0,80%
1:10	0,74%
1:11	0,67%
1:12	0,63%
1:13	0,59%
1:14	0,55%
1:15	0,51%
1:16	0,48%
1:17	0,46%
1:18	0,45%
1:19	0,42%
1:20	0,41%

(Inkrimpingsstabelle verkry uit:
TABELLE VIR GEBRUIK IN VERBAND MET BEPALING
VAN DIE "STERKTE" VAN WYNE).

Vanuit die tabelle kan daar gesien word dat die inkrimping nie direk eweredig afneem met die verhouding van die spiritus en wyn nie. Die inkrimping moet dus vir elke wyn afsonderlik bereken word.

Spiritus word egter nie slegs by wyn bygevoeg nie maar ook by die moskonfyt. Tydens die fortifikasie van die moskonfyt moet streng kontrole uitgeoefen word. Moskonfyt word bygevoeg

om die suiker in die druiwesap kunsmatig te verhoog. Die byvoeging van die moskonfyt werk egter so dat die wyn se alkoholinhoud reeds korrek is voordat die moskonfyt bygevoeg word. Met die byvoeging van moskonfyt gebeur dit dat die volume van die sap toeneem en outomaties die verhouding van die spiritus tot die wyn versteur word. Om hierdie probleem die hoof te bied, word die spiritus reeds by die moskonfyt gevoeg voordat die moskonfyt by die wyn gevoeg word. Dit beteken dat die moskonfytbyvoeging nie die verhouding tussen die spiritus en wyn sal versteur nie. Hier moet ook te alle tye onthou word dat daar inkrimping sal wees.

Daar bestaan huidiglik geen rekords wat hierdie bostaande aksie te boek stel nie of rekord hou van wat met die moskonfyt gebeur wat oorgelyk het nadat dit by die wyn gevoeg is nie. Vir die moontlike gebruik van die gefortifiseerde moskonfyt en latere mengsels moet daar rekord gehou word van wat die fortifikasieverhouding van die moskonfyt is.

4.5.4. Klaarproduk:

Onder klaarproduk word bedoel dat die wynmaakproses voltoer is en dat die produk gereed is vir verkope. Daar word geen chemiese verwerking van die produk gedoen nie en kan dus in daardie stadium verkoop word.

In hierdie stadium is daar twee tipes voorraad wat onderskei kan word, naamlik:

4.5.4.1. Voorversnyding.

4.5.4.2. Naversnyding.

4.5.4.1. Voorversnydingsproduk:

Met hierdie term word bedoel dat die rou wyn gereed is vir verkoop of vir verdere vermenging om dit gereed te kry vir die bemarking. Die belangrikheid van die voorraadhouding van die produk lê daarin dat 'n persoon te alle tye moet weet wat in die wyn is en hoe ver die wyn in die produksieproses is. Alle chemikalieëbyvoegings moet van rekord gehou word aangesien die wyn 'n fyn balans van alle byvoegings moet wees. Hierdie balans mag nie versteur word nie. Indien daar byvoorbeeld twee keer spiritus of enige chemikalieë by die wyn gevoeg word, sal die verhouding van die chemikalieë in die wyn versteur word. Dit kan in uiterste gevalle daartoe lei dat die wyn vernietig moet word.

Met die huidige stelsel word daar slegs voorsiening gemaak dat tipe wyne byvoorbeeld Volsoet Hanepoot fisies met behulp van 'n plakkaat op die stoortenk

aangebring word. Die wynmaker is veronderstel om presies te weet wat in elke tenk is maar die probleem is daarin geleë dat niemand anders weet wat daar aangaan nie. Hierdie kelder het nog nie werklike skade gely nie maar die risiko dat dit wel kan gebeur, is goed en moet verander word.

Hierdie wyn is die basis waarvandaan alle ander wyn gemaak word. Die wyne word vermeng om alle ander wyne te maak. Die tekstuur en eienskappe van die wyne moet dus goed bekend wees en daar moet gemeet word wat verkry sal word indien die versnydings wel gedoen word.

Hierdie tipe voorraad neem die grootste deel van die kelder in beslag. Dit is gewoonlik 'n groot hoeveelheid wyn wat per keer gestoor moet word. 'n Probleem wat uniek is tot die wynmakery is dat elke seisoen se basiswyne glad nie gemeng mag word nie. Elke seisoen het 'n jaar-en-n-half verkoopseisoen. Indien die verkoops- en die produksiebeplannings korrek en volledig gedoen word, behoort daar na 'n jaar-en-n-half geen voorraad wyn oor te wees nie. Indien daar dan nog wyn oorbly, word dit stelselmatig in die nuwer wyn in versny.

Die rakleef tyd van wit wyn is ongeveer drie jaar en moet daar gepoog word om nie langer as dit, wyn in voorraad te hou nie.

4.5.4.2. Naversnydingsprodukte:

Met die term versnyding word bedoel dat twee of meer basiswyne met mekaar vermeng word om 'n ander wyn te verkry. Hier word veral aan die halfsoet wyne gedink. In hulle geval word die volsoet afsonderlik geproduseer en die droë wyn ook afsonderlik. Indien die wyne nou in spesifieke verhoudings vermeng word, staan die eindproduk bekend as 'n halfsoet wyn.

Daar moet op gelet word dat alle nie-natuurlike wyne een of ander versnydingsprogram ondergaan het. Hieruit word dit afgelei dat daar geweldig swaar op opbergfasiliteite gesteun moet word om die voorraad te akkommodeer. Al word slegs byvoorbeeld tweeduisend liter per maand van 'n versnyding vervaardig, beteken dit nog dat dit in 'n afsonderlike opbergtenk gestoor moet word voordat dit gebotteer kan word.

Wat rekordhouding in dié opsig belang-

rik maak, is die feit dat die standaard van die versnyding so konstant as moontlik gehou moet word. Die hoeveelhede in voorraad en die hoeveelhede wat geproduseer moet word, moet ook in berekening gebring word en as sulks is dit nodig om die begrotings so goed as moontlik te hou.

Gedurende die versnydingsproses word daar ook chemikalieë bygevoeg wat in 'n standaardverhouding by elke versnydingshoeveelheid bygevoeg moet word. Hierdie verhouding moet dus op rekord gehou word sodat die versnyding elke keer dieselfde resultaat sal lewer.

4.5.5. Botteleringsbruiksmateriaal:

Onder hierdie item ressorteer alle items wat deur die kelder gebruik word om die versnyde wyn gereed te kry vir afleverings aan kliënte. Hieronder val die volgende items: Bottels, proppe, kartonne, etikette, filters, ens. Soos voorheen gemeld, maak hierdie items op die oomblik die grootste uitgawe van die kelder uit naamlik ongeveer 57,6% van die totale veranderlike koste.

Op die oomblik word die materiaal op die basis van werklike gebruik uitgeboek vir 'n maand. Daar word elke einde van die maand voorraad ge-

neem en dan word by wyse van verskil die nodige afskrywings gedoen. Hieruit blyk dit dat die poel belas word met alle werklike koste en nie net met dié wat nodig was vir verkope nie. Die voorraadhouding is soos wat dit in die hele besigheid is naamlik eerste in eerste uit metode.⁶⁾

Die fisiese voorraadhouding is op geen wetenskaplike grondslag nie en word die bestellings op 'n likraakmetode gedoen. Daar is gevind dat van een soort etiket daar 'n groot genoeg voorraad is om ongeveer tien jaar teen huidige produksie te kan voorsien van dié etikettipe. Daar is 'n baie groot hoeveelheid van dié materiaal wat tans bewaar word wat glad nie weer gebruik word nie. Die bergplek wat hierdie items opneem, is baie groot en word sommige van die bottels en kanne buite die geboue bewaar.

Omdat die voorraadvlak hoog is, is dit onmoontlik om die beeld van 'n sekere tipe wyn na willekeur aan te pas en te moderniseer. Die voorraad moet eers opgebruik word, voordat dit kan gebeur. Die kapitaal wat in die voorraad opgesluit lê, is baie hoog en kan die winsgewendheid van die kelder verbeter word indien die voorraadvlak noemenswaardig verminder kan word.

Indien die beplanning van produksie en verkoopsbehoefte beter is, sal dit daartoe lei dat die bestellings meer gereeld en beter gekoördi-

NICKERSON, C.B., 1962. p.25
SORGDRAGER, A.J.E. + TROMP, D., 1980.p.56

neer kan word.

4.5.6. Gebottelerde finale produk:

Hierdie is die produk wat gereed is vir die verbruikersmark en het geen verdere verwerking nodig nie.

Die behoefte van voorraadhouding is daarin gesetel dat daar altyd genoeg van die wyn beskikbaar moet wees om die behoefte te bevredig. Dit noodsaak dat volledig rekords gehou moet word en dat daar voortdurend kontrole oor die produk uitgeoefen moet word. Hierdie is 'n baie begeerlike produk en moet die kontrole daarvoor baie streng wees.

Dit is noodsaaklik om te alle tye te kan bepaal watter wyn in watter behouering en in watter hoeveelhede beskikbaar is.

Om die produksie te koördineer, moet daar ook geweet word wat in die nabye toekoms benodig sal wees. Die verkoopsbegroting moet dus nou-geset gevolg word.

Tans kan daar geweet word wat die hoeveelhede van die wyn is wat beskikbaar is vir verkope, maar slegs omdat die voorraad elke einde van die maand fisies geneem word en die wynmaker dan die transaksies wat daarop volg in ag neem.

Daar bestaan geen formele voorraadsistees wat die gegewens op 'n sistematiese wyse weergee nie. Koördinasie van die hele projek is baie swak aangesien geen formele beplanning gedoen word nie.

4.6. Voorraadhouding in 'n ander wynkelder:

Gedurende die navrae wat aan ander wynkelders gedoen is oor die onderwerp, het die volgende feite aan die lig gekom:

- 4.6.1. Voorraadbeheer word in die algemeen totaal geïgnoreer. Waar dit wel gedoen word, is dit so swak dat dit buite rekening gelaat kan word.
- 4.6.2. Die behoefte vir 'n formele voorraadstelsel is baie groot.
- 4.6.3. Die feit dat slegs die wynmaker gewoonlik weet wat met 'n sekere wyn aangaan en wat hy met die wyn be-oog, skep 'n wesenlike gevaar dat sou daar iets met die wynmaker gebeur, niemand iets van die wyn in produksie sal weet nie.
- 4.6.4. Die probleem dat tweekeer van dieselfde chemikalieë bygevoeg is, het al gebeur en dit word as probleem nommer een beskou.

Om hierdie probleem die hoof te bied, word die volgende metode by 'n sekere kelder gevolg. Vir elke stoortenk word daar 'n kaart geskep wat as volg vertoon:

TENK NO.	TIPE WYN	Chemikalieë byvoegings					
		Spi-ritus	Mos-konfyt	Gis			
1							
2							
3							
4							
5							

Wanneer dan spiritus by 'n sekere tenk se inhoud gevoeg word, word dit onmiddellik op die bord aangebring. Die wynmaker kan dan onmiddellik sien watter chemikalieë moet nog by 'n sekere tenk gevoeg word.

Die enigste nadeel in hierdie stelsel is dat geen hoeveelhede aangeteken word nie. Om hierdie stelsel te laat slaag, is dit noodsaaklik om die totale standaard hoeveelheid wat in die wyn gevoeg moet word, op die bord aan te bring en daarteenoor die werklike hoeveelheid tot op datum.

4.7. Die ontwikkeling van voorraadkaarte vir die verskillende kategorieë :

Die volgende kategorieë voorraaditems kan onderskei word en alle voorraaditems kan dan binne een van die kategorieë geakkommodeer word :

4.7.1. Rou produk en finale produkte.

4.7.2. Bruiksmateriaal.

4.7.1. Rou produk en finale produkte:

Dit is noodsaaklik dat vir elke tenk 'n eie kaart daargestel word en dit dan 'n jaar se gewens sal bevat (sien bylaag 3). Hierdie kaart moet konstant fisies by die tenk in 'n waterdigte houer bewaar word aangesien dit noodsaaklik is om met een oogopslag te sien wat in die tenk aangaan.

Wanneer die wyn van een tenk na 'n ander oorgepomp word, moet dit so op altwee die tenks se kaarte aangeteken word. Sorg moet gedra word dat alle hoeveelhede verklaar kan word op die kaarte. Soos opgelet vanaf die opskrifte word daar in hierdie kaart slegs voorsorg gemaak vir fisiese hoeveelhede wat werklik in die wyn gevoeg word.

Dit is dus moontlik om die hele produksievloei en hoeveelhede te monitor en te alle tye presies te weet wat in elke tenk gebeur.

In teenstelling met die tenkkaart word die wynkaart nie by die tenk gehou nie maar word die vloei en proses wat elke tipe wyn deurgaen, hierop uitgebeeld. (Sien bylaag 4). Die wynkaart omvat alle aksies wat met die wyn gebeur. Die geskiedenis van die wyn word dus hierop ingeskryf. 'n Goeie eienskap van hierdie kaart

is dat dit presies uitstip wat met die wyn moet gebeur en ook die standaard stel van hoeveel van elke item gebruik behoort te word om die wyn te produseer. Dit is dus onmiddellik moontlik om te bepaal waar enige verlies ontstaan het en ook hoe groot die verlies werklik is.

Die vloei van die wyn word hiermee gemonitor. Dit is noodsaaklik dat wanneer twee basiswyne gemeng word, 'n nuwe kaart begin moet word. Die nuwe standarde moet dan op die kaart aangebring word.

In die opmerkingskolom kan die huidige situasie in die wyn gestel word byvoorbeeld hoeveelheid alkohol en die suikerkonsentrasie op daardie tydstip.

4.7.2. Bruiksvorraad:

Onder hierdie kategorie word die spiritus en chemikalieë ingelees. Hierdie middels en items het almal dieselfde eienskap naamlik dat dit aangekoop, opgeberg en dan in die wynproduksie gebruik word.

Dit is noodsaaklik om 'n konstante waardasiebeleid toe te pas want indien afgewyk word, sal daar 'n onversoenbare posisie ontstaan. Hierdie wynkelder maak gebruik van die eerste in eerste uit metode van voorraadevaluering. Vir 'n ver-

duideliking en evaluering van die metode kan verwys word na Nickerson en Sorgdrager en Tromp.

Addisionele inligting wat op die kaart aangebring moet word, is die bestellingsgrootte, bestelpunt asook die afleweringstermyn vanaf die leweringstermyn (Sien bylaag 5). Hierdie inligting kan deur elke winkelder uitgebrei en aangevul word na gelang van hulle eie behoeftes.

Vir die berekening van die ekonomiese bestelpunt word verwys na Dopuch, Birnberg en Demskie en Horngren.⁷⁾ Dit is belangrik om hierdie inligting vir elke item te toon. Die voordeel lê daarin dat die kaart met een oogopslag geëvalueer kan word en alle tersaaklike inligting ter hand is.

Die ontwerp van hierdie kaarte is so eenvoudig moontlik gemaak sodat dit baie maklik deur enige persoon verstaan kan word. Enige persoon kan dit na behore gebruik en tog word alle inligting neergestip.

DOPUCH, P., BIRNBERG, J.G. + DEMSKI, J., 1974 p.268
HORNGREN, C.T., 1977. p.464

SAMEVATTING

Die behoefte aan voldoende beheer en kontrole oor voorraad is baie groot. Dit word in hierdie skripsie uitgewys dat die voorraad en die beheer daarvan 'n dubbele inslag het op die prestasie van die wynkelder. Eerstens op die verkoopbaarheid van die wyn en tweedens die meer doeltreffende aanwending van die voorraad.

'n Verdere uitvloeisel van die werk is dat daar huidig geen werklike kontrole oor die vloei van die produksieproses is nie. Hier word nou gepoog om hierdie vloei te boekstaaf. Dit maak dit moontlik vir 'n ander persoon om direk by die wynmaker oor te neem. Hierdie is 'n situasie wat tot nou toe nog nie moontlik is nie.

'n Probleem wat buite die bestek van die ondersoek val, is dié van diepgaande produksie en verkoopsbeplanning. Hierdie twee aspekte is wel aangeraak maar noodsaak 'n gespesialiseerde ondersoek.

Dit is nodig om weer eens daarop te let dat die metode van voorraadbeheer nie noodwendig deur alle kelders gevolg moet word nie. Wat egter 'n noodsaaklikheid blyk te wees, is dat daar wel voldoende beheer en kontrole oor voorraad moet wees.

Wyn is 'n fyn en delikate genieting waarvan die gehalte so hoog as moontlik gehou moet word. Indien daar 'n moontlikheid bestaan dat die kwaliteit verhoog kan word, is dit ons plig en voorreg om die maniere daar te stel en aan die persone voor te hou.

SUMMARY

As wine is a very delicate and exquisite luxury it is subject to various production hazards. It is important that during production a very high degree of perfection must be attained. Every point of the process must be as near to standard as possible.

The need for inventory control is stressed by the fact that the misuse of materials will have a double effect on the performance of the cellar. In the first place, the excessive use of the material will have an adverse effect on the quality of the wine. This will hamper the selling of the wine. In the second instance the excessive use will have the effect that the cost of goods sold will be too high. This will lead to the conclusion that the profit margin of the wine is too narrow. The wine will become marginal. The problem can only effectively be avoided, if inventory control is applied to it's full extend.

At the moment there is no control over the use of material. The fact that this cellar is managed by a single person poses the following threat. If something happens to this person there will be chaos in the cellar. Nobody else knows to what extent the wine has reached maturity. No records are available as to what and how much of a certain chemical was added to the wine.

In the production of semi-sweet wines and other types of wine products two or more types of wines are blended to-

gether.

This is done to a certain standard which must be adhered to at all times. These quantity standards must be available for any one to use, should the need arise.

The suggested planning and control techniques discussed in the book are not the ultimate but it should help each cellar to satisfy it's own needs.

It is hoped that by encouraging the cellars to use a more definite system of planning and control over inventories, the quality of the already exceptionally good wine, will be enhanced.

PRODUKTEBEGROTING : WYNKELDER : 1980

TIPE WYN	GROND- STOF VIR VER- SNYDING	HOEVEEL- HEID OM 10 000 ℓ WYN TE GEE	PRODUKSIE- KOMPONENTE	BEDRYFSBEGROTING				TOTAAL
				EERSTE KWART.	TWEEDE KWART.	DERDE KWART.	VIERDE KWART.	
			Beginvoorr.					
			Min Verk.					
			Plus Produks					
			Eindvoorr.					
			Beginvoorr.					
			Min Verk.					
			Plus Produks					
			Eindvoorr.					
			Beginvoorr.					
			Min Verk.					
			Plus Produks					
			Eindvoorr.					
			Beginvoorr.					
			Min Verk.					
			Plus Produks					
			Eindvoorr.					

TENKKAART

WYNKELDER

TENK NO. _____

KAPASITEIT: _____

BOEKJAAR: _____

TIPE WYN	BYVOEGING	DATUM VAN BYVOEGING	HOEVEELHEID VAN BYVOEGING	WYNHOEVEELHEID NA BYVOEGING

=====

WYNKAART:

WYNKELDER

WYNSOORT:

PRODUKSIEBEHOEFTE:

ALKOHOLSTANDAARD:

VOL. %

SUIKERSTANDAARD:

° Balling

TENK NO.	ORPLA- SING NA/ VANAF TENK NO.	BYVOEG- INGS- MIDDEL	STAN- DAARD VO- LUME VIR DIE WYN	WERKLIKE VOLUME BYGEOEG	TOTAIE VOLUME VAN WYN	AFWYK- ING VAN STAN- DAARD	REDE VIR DIE AFWYKING EN OPMERKINGS

VOORRAADKAART

WYNKELDER

ITEMBESKRYWING: _____

EKONOMIESE BESTELHOE-

AFLEWERINGSPERIODE: _____

VEELHEID: _____

EKONOMIESE BESTELPUNT: _____

ONTVANGSTE EN UITREIKINGS				VOORRAADPOSISIE NA INSKRYWING			OP- MERKINGS
BESONDER- HEDE	HOEVEEL- HEID	EENHEIDS- PRYS	TOTALE WAARDE	HOEVEEL- HEID	EENHEIDS- PRYS	WAARDE	

=====

BIBLIOGRAFIE

BRONNE GERAADPLEEG EN AANGEHAAL.

BATTY, J., 1975. Management accountancy. (4th edition).
London. Macdonald and Evans.

BOTHA, P.R., 1972. Die toepassing van die tegniek van
bedryfsvergeelyking op koöperatiewe wynkelders in
Suid-Afrika. M.Sc.-Skripsie. Stellenbosch.

BOTHA, T.C., 1966. Koöperatiewe wynkelders in Suid-
Afrika. M.Sc.-Verhandeling. Stellenbosch.

CILLIERS, J.A., 1971. Inleiding tot die ontleding en
vertolking van finansiële state. (2de druk).
Pretoria. J.L. van Schaik.

DOPUCH, P., BIRNBERG, J.G. + DEMSKI, J., 1974. Cost ac-
counting (2nd edition). New York. Harcourt Brace
Jovanovich.

FREMGEN, J.M., 1976. Accounting for managerial analysis.
(3rd edition). Illinois. Richard D. Irwin.

HATTINGH, A., 1975. Wyn. Paarl. K.W.V.

HORNGREN, C.T., 1977. Cost accounting - A managerial
emphasis (4th edition). Londen. Prevtice-Hall
International.

- HUGO, G.F., 1976. n Motiveringsanalise van die Blanke wynverbruiker in Wes-Kaapland. M.Comm-Skripsie. Stellenbosch.
- MARZ, A. + USRY, M.F., 1976. Cost accounting. Planning and control. (6th edition). Cincinnati. South-Western.
- NEUNER, J.J.W. + DEAKIN, E.B., 1977. Cost accounting. Principles and practice. (9th edition). Illinois. Richard D. Irwin.
- NICKERSON, C.B., 1962. Managerial cost, accounting and analysis. (2nd edition). New York. McGraw - Hill book company.
- RÉDEL, F.E. + REYNDERS, H.J.J., 1967. Inleiding tot die bedryfseconomie. (2de druk). Pretoria. J.L. van Schaik Beperk.
- SCHOLTZ, M., 1969. Wynland. Kaapstad. Buren-uitgewers.
- SORGDRAGER, A.J.E. + TROMP, D., 1980. Cost and management accounting. Johannesburg. McGraw - Hill.
- STONIER, A.W. + HAGUE, D.C., 1963. A textbook of economic theory. (3rd edition). London. Longmanis, Green and co.
- VAN DER SCHROEF., 1974. Kosten en kosprijs (8ste druk). Amsterdam. Kosmos.
-

WELSCH, G.A., 1976. Profit planning and control.
(4th edition). New Jersey. Prentice-Hall.

WILSON, R.M.S., 1975. Cost control handbook. Essex.
Gower Press Ltd.

PUBLIKASIES

KORT BEGRIP VAN LANDBOUSTATISTIEK. 1981. R.S.A.

AFDELING LANDBOUBEMARKINGSNAVORSING. 1981. Pretoria.
Staatsdrukker.

SUID-AFRIKAANSE STATISTIEK. 1981. R.S.A.

DEPARTEMENT VAN STATISTIEK. Pretoria. Staatsdrukker.

TABELLE VIR GEBRUIK IN VERBAND MET BEPALING VAN DIE
STERKTE VAN ONVERSTERKTE EN VERSTERKTE WYNE.
1970. R.S.A. Paarl. K.W.V.
