

*PEKÁREŇ GROS, spol. s r.o., Kamenná baňa 1309, 060 01 Kežmarok
IČO: 31 677 258
Spoločnosť zapísaná v OR OS Prešov, vložka č. 1241/P, oddiel Sro*



VÝROČNÁ SPRÁVA

**konateľov spoločnosti PEKÁREŇ GROS, spol. s r.o. o činnosti spoločnosti
za rok 2013**

ÚVOD

Konatelia spoločnosti PEKÁREŇ GROS, spol. s r. o. predkladajú Valnému zhromaždeniu výročnú správu za rok 2013. Tento rok bol pre spoločnosť rovnako ako pre väčšinu podnikateľských subjektov v odvetví potravinárskeho priemyslu na Slovensku veľmi náročným obdobím, najmä v oblasti predaja a financovania činnosti spoločnosti.

1. PROFIL SPOLOČNOSTI

1.1. Základná charakteristika spoločnosti

Spoločnosť PEKÁREŇ GROS, spol. s r.o. bola založená spoločenskou zmluvou zo dňa 9. 8. 1993 podľa zák. č. 513/91 Zb.
Základné imanie spoločnosti je 39 834,- €.

Predmet činnosti spoločnosti.

Predmetom činnosti spoločnosti je:

- výroba pekárenských a cukrárenských výrobkov,
- veľkoobchod s potravinami, nápojmi a tabakom, s tovarom pre domácnosť,
- maloobchod s potravinami a pochutinami, s nápojmi, s tabakovými výrobkami,
- maloobchod v rozsahu voľných živností,
- výroba a distribúcia mrazených polotovarov.

1.2. Štruktúra vlastníkov, štatutárne orgány, manažment spoločnosti

1.2.1. Štruktúra spoločníkov k 31.12.2013

Spoločník	výška vkladu
Milan Kušmírek	19 917- €
Ondrej Žemba	19 917,- €

1.2.2. Štatutárny orgán

Štatutárnym orgánom spoločnosti sú konatelia:

Milan Kušmírek
Ondrej Žemba

1.2.3. Výkonný manažment spoločnosti

Výkonný manažment spoločnosti pracoval v roku 2013 v zložení:

- Miroslav Božek – riaditeľ spoločnosti
- Ing. Anna Steinerová – ekonómka spoločnosti

- Viera Ľudvíková – obchodná zástupkyňa

2. ZAMESTNANOSŤ

K 31.12.2013 bol stav pracovníkov spoločnosti 99, z toho 47 žien. V období od 1.1.2013 do 31.12.2013 bolo prijatých 57 pracovníkov a prepustených pracovníkov 53, čo svedčí o veľkej fluktuácii pracovníkov. Priemerný mesačný zárobok na zamestnanca bol 538,18 EUR.

3. MEDZIROČNÉ POROVNANIE A PREDPOKLADANÝ VÝVOJ V ROKU 2014

3.1. Celkové porovnanie rokov 2012 – 2013

U k a z o v a t e ľ	Merná jedn.	Skutočnosť		rozdiel	index 2013/2012
		2012	2013		
Základné imanie	EUR	39 834	39 834	0	1,00
Vlastné imanie	EUR	505 354	575 305	69 951	1,14
Tržby za predaj tovaru	EUR	652 839	792 698	139 859	1,21
Výroba	EUR	2 395 054	2 459 568	64 514	1,03
Krátkodobé záväzky	EUR	354 615	380 164	25 549	1,07
z toho: z obch. styku	EUR	156 893	197 526	40 633	1,26
z toho: po LS	EUR	15 236	69 720	54 484	4,58
Dlhodobé záväzky	EUR	217 202	123 337	-93 865	0,57
z toho: po LS	EUR	0	0	0	
Krátkodobé pohľadávky	EUR	168 996	161 603	-7 393	0,96
z toho: z obch. styku	EUR	156 720	161 080	4 360	1,03
z toho: po LS	EUR	46 467	40 642	-5 825	0,87
Zásoby celkom	EUR	56 087	46 659	-9 428	0,83
z toho: materiál	EUR	36 753	27 245	-9 508	0,74
výrobky	EUR	2 001	889	-1 112	0,44
tovar	EUR	17 333	18 525	1 192	1,07
Náklady celkom	EUR	3 023 513	3 207 028	183 515	1,06
Výnosy celkom	EUR	3 101 649	3 300 495	198 846	1,06
Hospodársky výsledok					
- pred zdanením	EUR	78 136	93 467	15 331	1,20
- odložená daň z príjmov	EUR	5 987	1 809	-4 178	0,30

- základ dane	EUR	71 685	94 373	22 688	1,32
Pracovníci	osoby	98	99	4	1,04
Priemerný zárobok	EUR	523	538	15	1,03

3.2. Výrobno-obchodná činnosť

Sortiment

Naši zakladatelia a pracovníci sa vždy držali starých, storočiami osvedčených technológií, postavených na klasickom trojstupňovom vedení ražných kvasov za použitia viac ako 35 % ražnej múky, ktorá je významným nositeľom vitamínov B a zdravo pôsobí na trávenie a čistenie hrubého čreva, a tým chráni organizmus pred rakovinou hrubého čreva alebo rakovinou žalúdka a tráviacej sústavy.

Popri pekárni súbežne pôsobí v priestoroch firmy aj výroba mrazených múčnych polotovarov.

Náš sortiment je rôznorodý:

Chlieb: vyrábame na ražný kvas (pšenično-ražný, pšeničný, plnozrnný, zemiakový, slnečnicový, Helsinský, bezlepkový, Vital, čierny atď.)

Jemné pečivo: vyrábame na kvások (rožky, veka, toast), sladké pečivo (vianočka, Bratislavský závin, bábovka, chala, makovky, dukátové buchty, České buchty atď.), špeciálne pečivo (grahamové, molkekorn, celozrnné, škvarkový pagáč, posúch atď.)

Plúndrové-lístkové pečivo.

Plúndrové pečivo obsahuje tieto náplne: mak, orechy, tvaroh, marmeláda, vanilka, jablko

Parené výrobky: vyrábame na kvások

Knedle 500g, 600g

Parené buchty marmeládové

Smažené výrobky:

Šišky plnené marmeládou, marhuľovou marmeládou, máčané v čokoláde, sypané kokosom.

V roku 2013 spoločnosť vyrobila celkom 1 838 ton pekárenských a mrazených výrobkov, z toho:

výrobok	výroba v tonách		rozdiel	index 2013/2012
	rok 2012	rok 2013		
chlieb	960	932	-28	0.97
pšeničné pečivo	770	772	2	1.00
strúhanka	27	27	0	1.00
parené výrobky	70	64	-6	0.91
mrazené výrobky	42	43	1	1.02
Spolu	1869	1838	-31	0.98

Zásobujeme kompletným sortimentom nielen obchodné systémy v okolí Kežmarku, Popradu, Svitú, Liptovského Hrádku, Vysokých Tatier, Vyšných Ružbách, Starej Ľubovne, Ždiaru, Zamaguria, ale aj mnohých menších odberateľov v týchto oblastiach.

Prečo kupovať náš chlieb?

V súčasnosti väčšina pekárni vyrába chlieb a ostatné pekárenské výrobky na priamo - bez kvasu s pridávaním chemických látok (tzv. aditív). Tieto aditíva obsahujú množstvo neprirodzených chemických látok, ktoré spôsobujú vo väčších množstvách choroby.

Naša pekáreň sa v roku 2008 rozhodla vrátiť k storočiami osvedčenej prirodzenej metóde výroby chleba a pečiva na kvas, ktorá vyžaduje veľké odborné znalosti.

Vyrábame kompletný sortiment chleba na kvas podľa takmer 100-ročnej receptúry a používame vysoký obsah raže, hlavne pri pšenično-ražnom chlebe, a to až 40 - 50%. Pri pšeničnom chlebe je to až 10%.

Pri výrobe ražných kvasov prirodzeným spôsobom vznikajú vitamíny skupiny B a vytvára sa prirodzeným spôsobom droždie, preto náš chlieb obsahuje o 50% menej priemyselného droždia.

Výroba chleba na ražný kvas dodáva chlebu nezameniteľnú arómu a chuť. V neposlednom rade tento chlieb je naozaj sýty.

Chlieb z ražnej múky je tmavší práve pre vyšší obsah vitamínov, minerálnych látok a nestráviteľných vlákien, ktoré blahodarne pôsobia na peristaltiku (pohyb čriev).

Náš chlieb nefarbíme potravinárskym farbivom a nepoužívame rôzne chemické látky (kypridlá)

Na Slovensku sa takýmto spôsobom výroby chleba zaoberajú podľa posledných poznatkov asi len v 3-5 pekárňach.

Zvláštnosťou tejto našej výroby je, že začíname z bezdroždového kvasenia, ktoré sa vyvádza z drobenky. Túto si starší pamätajú z detských čias, kedy naše staré mamy vytvárali tzv. guľu ((drobenku), ktorú konzervovali ražnou múkou v chladnom prostredí. Raz za týždeň z nej vyviedli ražný kvas. Presne tak to robíme aj my, avšak vo veľkom množstve.

Tento kvasný proces vytvára chuťové vlastnosti a arómu typickú pre ražno-pšeničný chlieb. V malej pekárni pri priamom vedení trvá výroba chleba 2 hod. aj s vypečením.

V našej pekárni výroba chleba od prvého kvasu až po vypečenie trvá 14-15 hodín.

Výrobou chleba na kvas vzniká aj :

a) kyselina octová a mliečna - bránia tvorbe nežiaducich kvasiniek a plesní,

b) oxid uhličitý - skypruje cesto, dodáva mu pórovitosť.

Aj preto nepridávame umelé látky do chleba, pretože nám ich kvas vyrobí prirodzeným, biologickým spôsobom

Pečivo : vyrábame na pšeničný kvas s obsahom rastlinného tuku, preto je naše pečivo chrumkavé.

Jemné pečivo z kysnutého cesta: vyrábame na pšeničný kvas s obsahom rastlinných tukov a s prídavkom sušeného mlieka, preto majú naše výrobky vyššiu výživovú hodnotu.

3.3. Predpokladaný vývoj v roku 2014

S podnikateľským zámerom spoločnosti na rok 2014 nás oboznámil p. Miroslav Božek – riaditeľ spoločnosti:

Oblasť výroby: -dosiahnuť minimálne 3 %-ný nárast výroby
-rozšíriť sortiment najmenej o 3 druhy výrobkov

Oblasť odbytu: - rozšíriť zásobovací rajón do oblasti Sabinov

Oblasť technológie: - nákup novej technológie z EÚ fondov

4. INÉ DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O SPOLOČNOSTI

4.1. Majetkové účasti v iných spoločnostiach

Spoločnosť nemá majetkové účasti v iných spoločnostiach.

4.2. Výdavky na výskum a vývoj

Spoločnosť nevynaložila žiadne finančné prostriedky na výskum a vývoj.

4.3. Významné udalosti po dátume účtovnej závierky

Po dátume účtovnej závierky nenastali žiadne významné udalosti.

5. SPRÁVA O PONIKATELSKEJ ČINNOSTI A O STAVE MAJETKU

5.1. Vývoj stavu majetku a finančnej situácie v roku 2012 – 2013

Aktíva	Stav		Rozdiel	Index 2013/2012
	Rok 2012	Rok 2013		
neobežný majetok	1 063 079	1 043 425	-19 654	0.98
obežný majetok	392 147	362 971	-29 176	0.93
časové rozlíšenie	21 898	4 679	-17 219	0.21
<i>Celkový stav aktív</i>	<i>1 477 124</i>	<i>1 411 075</i>	<i>-66 049</i>	<i>0.96</i>

Podiel neobežného majetku dosiahol úroveň 73,94 % z celkového majetku (v roku 2012 to bolo 71,97 %).

Základné imanie predstavuje k 31.12.2013 objem 39 834 EUR.

Vlastné imanie spoločnosti sa zvýšilo z 505 534 EUR v roku 2012 na 575 305 EUR v roku 2013.

Finančné výpomoci dosiahli k 31.12.2013 sumu 91 696 EUR.

Na úseku financovania zaznamenala spoločnosť v roku 2013 oproti predošlému roku určité zlepšenie. Došlo k zníženiu doby obratu pohľadávok. Zaznamenali sme aj pokles dlhodobých a krátkodobých záväzkov ako celku, ale tiež záväzkov po lehote splatnosti.

5.2. Vybrané ukazovatele finančnej analýzy

finančný ukazovateľ	hodnota 2013	odporúčaná hodnota
okamžitá likvidita	0,32	0,2 – 0,8
podiel cudzieho a vlastného kapitálu	1,08	nižšie ako 0,7
celková zadlženosť	0,44	0,45 - 0,65
podiel neobežného majetku k vlastnému imaniu	1,81	1,00

Ostatné ukazovatele sú uvedené v priloženej analýze.

6. Návrh na rozdelenie výsledku hospodárenia za rok 2013:

Výsledok hospodárenia za rok 2013:	69 951 €
Rozdelenie: nerozdelený zisk min. rokov	69 951 €

7. ZÁVER

7.1. Hodnotenie vývojových tendencií

Základom pre neustálu dynamiku rastu predajnej produkcie je inovácia a kvalita ponúkaných výrobkov. Inovácia by sa mala zaoberať zdravou výživou – použitie celozrnných múk. Nie zanedbateľnú pozornosť je potrebné venovať baleniu výrobkov na základe požiadaviek trhu a zákazníkov.

Dátum: 03. 09. 2014

Vypracovala: Ing. Anna Steinerová
Ekonomka spoločnosti

Milan Kušmírek

konateľ spoločnosti

Výpočet ukazovateľov finančnej analýzy

Spoločnosť: **PEKÁREŇ GROS, spol. s r.o.**

Sídlo: **Kamenná baňa 1309, 060 01 Kežmarok**

		odporúčané hodnoty	31.12.12	31.12.13	absolútna zmena ('13/'12)	relatívna zmena ('13/'12; %)
1.	okamžitá likvidita (koeficient)	(0,2 - 0,8)	0,32	0,32	0,00	0,6
2.	bežná likvidita (koeficient)	(1,0 - 1,5)	0,65	0,67	0,02	2,9
3.	celková likvidita (koeficient)	(1,5 - 2,5)	0,76	0,77	0,01	1,2
4.	čistý pracovný kapitál (v EUR)	-	-123 764,34	-108 889,20	14 875,14	12,0
5.	obrat pohľadávok (koeficient)	-	16,53	18,23	1,70	10,3
6.	priemerná doba inkasa pohľadávok (v dňoch)	podľa odvetvia	22,08	20,03	-2,06	-9,3
7.	obrátka zásob (koeficient)	podľa odvetvia	50,84	64,76	13,92	27,4
8.	rentabilita celkového kapitálu (%)	(9,5 - 16,0)	3,96%	4,96%	0,01	25,1
9.	rentabilita vlastného kapitálu (%)	(11,0 - 16,0)	11,58%	12,16%	0,01	5,0
10.	ukazovateľ finančnej samostatnosti (koeficient)	vyššie ako 0,3	0,34	0,41	0,07	19,2
11.	ukazovateľ finančnej stability (koeficient)	-	0,49	0,50	0,01	1,2
12.	podiel cudzieho a vlastného kapitálu (koeficient)	nižšie ako 0,7	1,49	1,08	-0,40	-27,2
13.	celková zadĺženosť (koeficient)	(0,45 - 0,65)	0,51	0,44	-0,07	-13,2
14.	ukazovateľ úverovej zadĺženosti (v EUR)	-	0,11	0,06	-0,04	-40,5

PEKÁREŇ GROS, spol. s r.o., Kamenná baňa 1309, 060 01 Kežmarok
IČO: 31 677 258
Spoločnosť zapísaná v OR OS Prešov, vložka č. 1241/P, oddiel Sro

15.	čistá zadĺženosť (v EUR)	-	588 185,21	472 834,78	-115 350,43	-19,6
16.	opotrebovanosť investičného majetku (koeficient)	-	0,60	0,53	-0,07	-11,3
17.	stupeň odpísania investičného majetku (koeficient)	-	0,40	0,47	0,07	17,1