

*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 2014**

ÚVOD

Konatelia spoločnosti PEKÁREŇ GROS, spol. s r. o. predkladajú Valnému zhromaždeniu výročnú správu za rok 2014. 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 31.12.2014

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 2014 v zložení:

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

- Pavol Janigloš – obchodný zástupca

2. ZAMESTNANOSŤ

K 31.12.2014 bol stav zamestnancov spoločnosti 102, z toho 41 žien. V období od 1.1.2014 do 31.12.2014 bolo prijatých 75 pracovníkov a prepustených pracovníkov 72, čo svedčí o veľkej fluktuácii pracovníkov. Priemerný mesačný zárobok na zamestnanca bol 556,10 EUR.

3. MEDZIROČNÉ POROVNANIE A PREDPOKLADANÝ VÝVOJ V ROKU 2015

3.1. Celkové porovnanie rokov 2013 – 2014

U k a z o v a t e ľ	Merná jedn.	Skutočnosť		rozdiel	index 2014/2013
		2013	2014		
Základné imanie	EUR	39 834	39 834	0	1,00
Vlastné imanie	EUR	575 305	607 346	32 041	1,06
Tržby za predaj tovaru	EUR	792 698	929 848	137 150	1,17
Tržby z predaja vlastných výrobkov	EUR	2 228 785	2 302 613	73 828	1,03
Tržby z predaja služieb	EUR	240	7 740	7 500	32,25
Zmena stavu zásob	EUR	2 455	5 049	2 594	2,06
Aktivácia	EUR	228 088	269 579	41 491	1,18
Krátkodobé záväzky	EUR	368 625	451 783	83 158	1,23
z toho: z obch. styku	EUR	198 125	247 188	49 063	1,25
z toho: po LS	EUR	69 720	82 453	12 733	1,18
Dlhodobé záväzky	EUR	134 876	197 071	62 195	1,46
z toho: po LS	EUR	0	0	0	
Krátkodobé pohľadávky	EUR	161 603	187 425	25 822	1,16
z toho: z obch. styku	EUR	161 080	177 288	16 208	1,10
z toho: po LS	EUR	40 642	52 425	11 783	1,29
Zásoby celkom	EUR	46 659	78 727	32 068	1,69
z toho: materiál	EUR	27 245	49 778	22 533	1,83
výrobky	EUR	889	1 820	931	2,05
tovar	EUR	18 525	27 129	8 604	1,46
Náklady celkom	EUR	3 207 028	3 546 241	339 213	1,11
Výnosy celkom	EUR	3 300 495	3 591 670	291 175	1,09

Hospodársky výsledok					
- pred zdanením	EUR	93 467	45 429	-48 038	0,49
- odložená daň z príjmov	EUR	1 809	1 127	-682	0,62
- základ dane	EUR	94 373	55 719	-38 654	0,59
Pracovníci	osoby	99	102	3	1,03
Priemerný zárobok	EUR	538	556	18	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.)

Pľundrové-lístkové pečivo.

Pľundrové 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 2014 spoločnosť vyrobila celkom 1 847 ton pekárenských a mrazených výrobkov, z toho:

výrobok	výroba v tonách		rozdiel	index 2014/2013
	rok 2013	rok 2014		
chlieb	932	920	-12	0,99
pšeničné pečivo	772	765	-7	0,99

strúhanka	27	39	12	1,44
parené výrobky	64	69	5	1,08
mrazené výrobky	43	54	11	1,26
Spolu	1838	1847	9	1,00

Výroba v tonách v roku 2014 bola približne na úrovni výroby v roku 2013, len s nepatrným nárastom a zmenou sortimentu výroby.

V roku 2014 sme uviedli na trh nové výrobky, a to: čistožnný chlieb, bezlepkový mafin, bezlepkovú bagetu, mafin svetlý, mafin tmavý, žemľu bryndzovú so syrom, žemľu salámovú so syrom. Čo sa týka mrazených výrobkov, sortiment sme obohatili o štrúdle, a to makovo-višňovú, tvarohovú a jablkovú.

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 pekární 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 vyváža 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 2015

S podnikateľským zámerom spoločnosti na rok 2015 nás oboznámil p. Miroslav Božek – riaditeľ spoločnosti:

- Oblasť výroby:** -dosiahnuť minimálne 2 %-ný nárast výroby
-rozšíriť sortiment najmenej o 4 druhy výrobkov
- Oblasť odbytu:** - rozšíriť zásobovací rajón do oblasti Prešov
- Oblasť technológie:** - uvedenie novej technológie z EÚ fondov do prevádzky

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 2013 – 2014

Aktíva	Stav		Rozdiel	Index 2014/2013
	Rok 2013	Rok 2014		
neobežný majetok	1 043 425	1 550 994	507 569	1,49
obežný majetok	362 971	347 792	-15 179	0,96
časové rozlíšenie	4 679	5 959	1 280	1,27
<i>Celkový stav aktív</i>	<i>1 411 075</i>	<i>1 904 745</i>	<i>493 670</i>	<i>1,35</i>

Podiel neobežného majetku dosiahol úroveň 81,43 % z celkového majetku (v roku 2013 to bolo 73,94 %).

Základné imanie predstavuje k 31.12.2014 objem 39 834 EUR.

Vlastné imanie spoločnosti sa zvýšilo z 575 305 EUR v roku 2013 na 607 346 EUR v roku 2014.

Finančné výpomoci dosiahli k 31.12.2014 sumu 91 696 EUR.

Na úseku financovania zaznamenala spoločnosť v roku 2014 oproti predošlému roku určité zhoršenie. Došlo k zvýšeniu pohľadávok, čo svedčí o nedodržiavaní platobnej disciplíny našich odberateľov. Zaznamenali sme nárast aj dlhodobých a krátkodobých záväzkov ako celku, ale tiež záväzkov po lehote splatnosti.

5.2. Vybrané ukazovatele finančnej analýzy

finančný ukazovateľ	hodnota 2014	odporúčaná hodnota
okamžitá likvidita	0,17	0,2 – 0,8
podiel cudzieho a vlastného kapitálu	1,80	nižšie ako 0,7
celková zadlženosť	0,57	0,45 - 0,65
podiel neobežného majetku k vlastnému imaniu	2,55	1,00

Ostatné ukazovatele sú uvedené v priloženej analýze.

6. Návrh na rozdelenie výsledku hospodárenia za rok 2014:

Výsledok hospodárenia za rok 2014:	32 041 €
Rozdelenie: nerozdelený zisk min. rokov	32 041 €

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

*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*

celozrnných múk a výroba bezlepkových výrobkov. Nie zanedbateľnú pozornosť je potrebné venovať baleniu výrobkov na základe požiadaviek trhu a zákazníkov.

Dátum: 21. 08. 2015

Vypracovala: Ing. Anna Steinerová
Ekonomka spoločnosti

Milan Kušmirek

konateľ spoločnosti

Výpočet ukazovateľov finančnej analýzy

Spoločnosť: PEKÁREŇ GROS, spol. s r.o.
 Kamenná baňa 1309, 060 01 Kežmarok

Sídlo

:

		odporúča né hodnoty	31.12.13	31.12.14	absolútna zmena (‘14/‘13)	relatív na zmena (‘14/‘13; %)
1.	okamžitá likvidita (koeficient)	(0,2 - 0,8)	0,33	0,17	-0,16	-48,9
2.	bežná likvidita (koeficient)	(1,0 - 1,5)	0,69	0,60	-0,09	-13,4
3.	celková likvidita (koeficient)	(1,5 - 2,5)	0,79	0,77	-0,02	-2,4
4.	čistý pracovný kapitál (v EUR)	-	-97 350	-104 215	-6 864,69	-7,1
5.	obrat pohľadávok (koeficient)	-	18,23	16,74	-1,49	-8,2
6.	priemerná doba inkasa pohľadávok (v dňoch)	podľa odvetvia	20,03	21,80	1,78	8,9
7.	obrátka zásob (koeficient)	podľa odvetvia	64,76	41,16	-23,60	-36,4
8.	rentabilita celkového kapitálu (%)	(9,5 - 16,0)	4,96%	1,68%	-0,03	-66,1
9.	rentabilita vlastného kapitálu (%)	(11,0 - 16,0)	12,16%	5,28%	-0,07	-56,6
10.	ukazovateľ finančnej samostatnosti (koeficient)	vyššie ako 0,3	0,41	0,32	-0,09	-21,8
11.	ukazovateľ finančnej stability (koeficient)	-	0,50	0,64	0,13	26,7
12.	podiel cudzieho a vlastného kapitálu (koeficient)	nižšie ako 0,7	1,08	1,80	0,72	66,0
13.	celková zadlženosť (koeficient)	(0,45 - 0,65)	0,44	0,57	0,13	29,9

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

14.	ukazovateľ úverovej zadĺženosti (v EUR)	-	0,06	0,22	0,15	231,9
15.	čistá zadĺženosť (v EUR)	-	472 834,78	1 017 140,69	544 305,91	115,1
16.	opotrebovanosť investičného majetku (koeficient)	-	0,53	0,51	-0,03	-5,3
17.	stupeň odpísania investičného majetku (koeficient)	-	0,47	0,49	0,03	6,1