



2015

**Výročná správa
o činnosti a hospodárení**



Obsah



1.1. Spoločnosť - identifikačné údaje a vlastnícke vzťahy	3
1.2. Predmet a zameranie činnosti	4
1.3. Súčasná pozícia na trhu	5
1.4. Podnikové ciele	5
1.5. Mikroprostredie podniku	5
1.6. SWOT analýza	6
1.7. Makroprostredie podniku	7
1.8. Politika kvality a bezpečnosti potravín	8
2. Finančná situácia	
2.1. Dlhodobý majetok	9
2.2. Pohľadávky	9
2.3. Závazky	10
2.4. Údaje z výkazu ziskov a strát	11
2.4.1. Prehľad o vývoji hospodárskeho výsledku	11
2.5. Najbližšie úlohy spoločnosti	11
3. Finančné ukazovatele	
3.1. Náklady a výnosy	12
3.2. Finančná bilancia	12

Zoznam príloh

Príloha č. 1	Výkaz ziskov a strát za rok 2015
Príloha č. 2	Súvaha za rok 2015
Príloha č. 3	Cash flow za rok 2015

1. Všeobecné údaje o spoločnosti

1.1. Spoločnosť – identifikačné údaje a vlastnícke vzťahy

Názov spoločnosti: Mäsokombinát NORD SVIT s. r. o.

Adresa: Hlavná 5, 059 21 SVIT

IČO: 36171093

Právna forma podniku: spoločnosť s ručením obmedzeným

Dátum vzniku: zápis do Obchodného registra Okresného súdu Prešov bol vykonaný 12.03.1997, oddiel: Sro, vložka č.11019/P.

Meno štatutárneho zástupcu firmy: konateľ: JUDr. Juraj Dubovský, Rožňava
Ing. Mikuláš Bobák, CSc., Poprad

Kapitálová štruktúra firmy a podiely v iných spoločnostiach

Spoločnosť Mäsokombinát NORD SVIT s.r.o. má základné imanie 1 765 446,09 €.

Tabuľka 1 Štruktúra obchodných podielov

Spoločník	Vklady spoločníkov k 31.12.2015		
	EUR	Podiely na zákl. im.	Podiely na hlas. práv.
JUDr. Juraj Dubovský	23 235,74	1,316 %	9,000 %
Ing. Mikuláš Bobák, CSc.	942 610,35	53,392 %	52,750 %
BOFIN, a.s.	399 800,00	22,646 %	19,125 %
Cosmos Transport, a.s	399 800,00	22,646 %	99,125 %
Spolu	1 765 446,09	100,000 %	100,00 0 %

Firma nemá majetkové podiely v iných spoločnostiach.

1.2. Predmet a zameranie činnosti

Hlavným predmetom činnosti firmy je výroba a predaj mäsa a mäsových výrobkov. Ročná kapacita výroby mäso-kombinátu je 5 000 ton bravčového a hovädzieho mäsa a mäsových výrobkov. Odberateľmi produktov sú najmä obchodné reťazce, firmy poskytujúce stravovacie služby a samostatné maloobchodné predajne.

Spoločnosť Mäsokombinát NORD SVIT s. r. o. vidí zmysel svojej existencie v reagovaní a orientovaní sa na špecifickú požiadavku základnej ľudskej potreby – vyváženú výživu:

- jasne definuje svoje ekonomické ciele a snaží sa byť stabilným a korektným partnerom voči svojim zamestnancom, dodávateľom, finančným inštitúciám a komerčnej sfére
- vo svojom ekonomickom správaní sa pevne drží etických pravidiel spojených s chovaním seriózneho obchodného partnera

- neplánuje svoj ekonomický rast na úkor kvality a bezpečnosti potravín, snaha po zvyšovaní ekonomickej efektívnosti a finančnej stability nesmie zanechať žiadne negatívne stopy na kvalite a bezpečnosti produktov
- dodržiavaním právnych predpisov a relevantných požiadaviek v oblasti bezpečnosti potravín, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia zabezpečuje stabilitu potrebnú pre prácu svojich zamestnancov a tiež korektné vzťahy so zákazníkmi a dodávateľmi
- usiluje o decentralizovanú organizačnú štruktúru, ktorá umožňuje delegovanie kompetencií, rýchly prenos informácií a vysokú flexibilitu pri presadzovaní koncepcie kvality a bezpečnosti produktov
- zaväzuje sa k bezpečnosti, serióznosti a k dodržiavaniu stanovených pravidiel v celom rozsahu výrobných procesov, rozvoj výroby a technológie je jednoznačne podriadený potrebám zákazníka, predpokladá flexibilné reagovanie s dôrazom na spätnú väzbu k výrobe
- otvorená a aktívna informačná politika voči pracovníkom vytvára podmienky pre lepšie presadzovanie zásad systému manažérstva kvality a bezpečnosti potravín, zamestnanci spoločnosti majú vždy vytvorené podmienky a je im poskytnutá podpora v oblasti osobného a profesionálneho rastu.

Starostlivosť o kvalitu a bezpečnosť výrobkov je strategickým cieľom spoločnosti, ktorý je zabezpečovaný prostredníctvom systémov manažérstva kvality a bezpečnosti potravín s cieľom trvalo udržiavať takú kvalitu a bezpečnosť výrobkov, ktorá dostatočne zaručí bezpečnosť (zdravie) ľudí ako konzumentov mäsa a potravinárskych výrobkov vyrábaných z mäsa.

Stručný popis výrobkov a služieb

Sortiment výroby mäsa tvorí výsekové mäso bravčové a hovädzie. Malé množstvo tvorí teľacie a baranie mäso, výsekové a špikové kosti. Okrem toho súčasťou sortimentu sú bravčové a hovädzie vnútornosti, prírodné obaly a bravčová masť.

Sortiment výroby mäsových výrobkov tvoria:

- mäkké mäsové výrobky (špekáčky, párky, klobásy),
- solené mäsové výrobky (kolenkový nárez, oravská údená slanina, anglická slanina, plnené karé, moravské údené),
- šunkové výrobky (dusená šunka, bravčové šunky, hydínové šunky),
- trvanlivé salámy (prešovská, vysočina, čingovská),
- varené mäsové výrobky (tlačienky, pečeňovky, jaternice, kaše),
- údené mäsa.

Časť výrobkov je dodávaná vákuovo balená, časť je v ochrannej atmosfére. V snahe vyhovieť rozmanitým požiadavkám odberateľov, výrobky sú predávané voľné alebo sú balené do fólií a tvrdených vaničiek a etiketované rôznymi druhmi etikiet.

1.3. Súčasná pozícia na trhu

Spoločnosť Mäsokombinát NORD SVIT s. r. o. dosiahla za rok 2015 tržby z predaja mäsa a mäsových výrobkov vo výške 14,1 mil. €. Zaraďuje sa medzi stredných dodávateľov mäsa a mäsových výrobkov na slovenskom trhu. Jeho zaradenie medzi slovenskými spracovateľmi bravčového a hovädzieho mäsa a mäsových výrobkov odhadujeme na 9. až 10. miesto.



1.4. Podnikové ciele

Vyjadrenie poslania firmy a výsledky analýz nám vytvorili predpoklady pre určenie strategických cieľov podniku, ktoré sú v krátkodobom časovom horizonte zamerané na:

- implementáciu marketingu do činnosti firmy s akcentom na zlepšenie zákazníckeho servisu,
- zlepšenie predajnosti mäsových výrobkov,
- sociálnu oblasť, kde sa chceme sústrediť najmä na nárast pracovných miest, ekonomické a sociálne zabezpečenie zamestnancov, rozvoj kvalifikácie a motiváciu podľa dosahovaných výsledkov práce.

Mäsokombinát NORD SVIT, s. r. o. chce byť podnikom s najvyššou kvalitou výrobkov a služieb poskytovaných svojim zákazníkom. Všeobecným cieľom spoločnosti je dosiahnuť splnenie podmienok výroby výsekového mäsa na úrovni krajín Európskej únie a prispieť k zlepšeniu úrovne potravinárskeho priemyslu Slovenskej republiky v oblasti spracovania mäsa. Chceme sa naďalej rozvíjať v záujme svojich zamestnancov, zákazníkov a dodávateľov, pričom v perspektíve troch rokov chceme patriť k významným podnikom v danom odbore na slovenskom trhu. Cieľom podniku je aj dosiahnuť väčšiu predajnosť na domácom trhu a presadiť sa v exporte.

Spoločnosť zamestnáva 129 zamestnancov. Firmu riadia 2 konatelia a generálny riaditeľ, ktorí majú rozhodovaciu právomoc. Líniová organizačná štruktúra Mäsokombinátu NORD SVIT, s.r.o. odráža ciele a plány, od nich sa odvodzujú úlohy a činnosti. Je vytvorená s dôrazom na pružné prispôsobenie sa trhovým podmienkam a na rýchle zavádzanie výroby nového sortimentu.

Za posledných päť rokov nedošlo ku zmenám na kľúčových pozíciach vo firme. Funkciu generálneho riaditeľa vykonáva Ing. Ľubomír Kozubík. Ekonomickým riaditeľom je Ing. Justín Mráz a výrobnou riaditeľkou je Ing. Oľga Tužinská.

1.5. Mikroprostredie

Spoločnosť Mäsokombinát NORD SVIT, s.r.o. bojuje o priazeň zákazníkov. Podnik má určité možnosti, ktorými môže reagovať na konkurenciu. Môže zvýšiť kvalitu výrobku, zmeniť jeho cenu, uplatniť výraznejšiu reklamu alebo modifikovať distribučné cesty. Tieto opatrenia však ovplyvňujú jeho nákladovú situáciu.

Pre najbližšie obdobie rokov 2015 - 2016 si spoločnosť Mäsokombinát NORD SVIT, s. r. o. pre konkurencieschopnosť stanovila tieto ciele:

- ✓ získať postavenie dominantného dodávateľa na regionálnom trhu s celým výrobným portfóliom,
- ✓ vzdelávaním zvýšiť úroveň, produktivitu a motiváciu personálu na všetkých úrovniach,
- ✓ zvýšiť podiel na slovenskom trhu mäsa a mäsových výrobkov.

Dodávateľov spoločnosti Mäsokombinát NORD SVIT, s.r.o. tvoria firmy, ktoré zásobujú podnik surovinami, polotovarmi, prevádzkovým materiálom, zariadením, strojmi, energiou potrebnou na výrobu mäsa a mäsových výrobkov. Spoločnosť má dodávateľov nielen zo Slovenskej republiky, ale aj z iných krajín Európskej únie, predovšetkým z Belgicka a Poľska. Mäsokombinát NORD SVIT, s.r.o. sa usiluje na trhu nachádzať spoľahlivých dodávateľov, ktorí dokážu garantovať stabilné ceny nákupu, to znamená, nezapríčinia zvýšenie cien mäsa a mäsových výrobkov s následným ohrozením objemu tržieb podniku.

Najvýznamnejšími dodávateľmi sú firmy dodávajúce bravčové polovičky a hovädzie štvrte. Najviac nákupov bolo uskutočnených od firmy COMECO Belgicko.

Druhou skupinou najvýznamnejších dodávateľov sú dodávatelia obalov, korenín a prísad, napríklad: KERRY INGREDIENTS & FLAVOURS, Mäspoma, s.r.o. Zvolen, JA-PAG, s.r.o. Šaľa.

Odberatelia sú pre podnik rozhodujúcim faktorom. Snažíme sa o to, aby sme potreby našich zákazníkov uspokojovali lepšie ako naša konkurencia. Orientáciou na cieľové skupiny a hľadáním ich potrieb si zákazníkov chceme nielen udržať, ale taktiež získať nových, ktorí nám umožnia ďalej sa rozvíjať. Mäsokombinát NORD SVIT, s. r. o., tak ako aj iné spoločnosti, žije zo záujmu zákazníkov o svoje výrobky. Podnik svoje produkty predáva priamo spotrebiteľom prostredníctvom ambulantného predaja a prostredníctvom vlastnej predajne. Spoločnosť Mäsokombinát NORD SVIT, s.r.o. rozváža tovar po celom Slovensku.

Odberateľov spoločnosti možno rozdeliť do troch skupín:

- 1) **Obchodné reťazce** - je pre nich charakteristické vyššie množstvo nakupovaných tovarov, vyššia frekvencia nákupov a dôležité je poskytovanie množstevných rabatov. Spoločnosť dodáva výrobky obchodným reťazcom Kaufland, COOP Jednota, Metro, TESCO, Sintra s. r. o., CBA VEREX a. s. atď. Ceny výrobkov sú obsiahnuté v cenníkoch vytvorených na základe kalkulácií zohľadňujúcich vlastné náklady, kúpyschopnosť zákazníkov a ceny konkurencie. V cenách sú zohľadnené rôzne zľavy pre odberateľov, ktorí sú začlenení do skupín podľa objemov odoberaného tovaru. Firma poskytuje aj cenové zľavy pri rôznych akciách.
- 2) **Poskytovatelia stravovania** – tu patria spoločnosti zaoberajúce sa výrobou hotových jedál. Pre nich je charakteristický vysoký podiel dodávaného výsekového mäsa a menší podiel mäsových výrobkov.
- 3) **Tradiční odberatelia** - maloobchodné jednotky, hotely, menšie závodné kuchyne. Pre túto skupinu odberateľov sú charakteristické požiadavky na kvalitu výsekového mäsa a mäsových výrobkov. Stagnujúca kúpyschopnosť obyvateľstva spôsobila, že pre mnohých odberateľov sa hlavným kritériom výberu dodávateľa stala cena. Podnik sa preto orientuje na vytváranie cenových akcií na vybrané druhy tovaru.

1.7. Makroprostredie Mäsokombinátu NORD SVIT, s. r. o.

- Vstupom do Európskej únie spoločnosť musela prejsť rozsiahlou modernizáciou za účelom splnenia hygienických, zdravotných, ekologických a výrobných podmienok. Spoločnosť vlastní veterinárne číslo Európskej únie a povolenie vo forme oválnej pečiatky SK 615 ES. Pre spoločnosť to znamená možnosť vstupu na nové trhy aj v rámci Európskej únie, povinnosť nákupu živočíšnych výrobkov výlučne od dodávateľov, ktorí vlastní rovnaký druh povolenia (oválnu pečiatku).
- Nariadenia ES uvádzajú konkrétne podmienky balenia výrobkov, uvádzania na trh, skladovania alebo vystavovania na predaj, ponúkania na predaj, dodávania a disponovania v Slovenskej republike a v Európskej únii s výnimkou maloobchodného predaja. Na trh možno uvádzať iba mäsové výrobky, ktoré boli pripravené a skladované v spoločnosti, ktorá bola schválená a je pod dozorom (nariadenie ES č. 852/2004, Nariadenie ES č. 853/2004, Nariadenie ES č. 854/2004, o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe, manipulácii a uvádzaní na trh mäsových výrobkov a určitých ostatných produktov živočíšneho pôvodu.)
- Mäsokombinát NORD SVIT, s.r.o. na zabezpečenie dodržiavania požiadaviek musí trvale vykonávať vlastné kontroly (HACCP, odber vzoriek na analýzy, riadne spravovanie etikiet so zdravotnou značkou atď.). Musí zabezpečiť program školení zamestnancov so zameraním na hygienu výroby. Pri preprave musí mäso a mäsové výrobky sprevádzať dodací list vystavený spoločnosťou Mäsokombinát NORD SVIT, s.r.o.
- Mäsokombinát NORD SVIT, s.r.o. je držiteľom certifikátu FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFIKATION 22000:2010. Norma FSSC 22000:2010 má postavenie nadnárodnej technickej normy. Pre podniky usilujúce sa o zahraničné trhy, alebo o preukázanie svojej výnimočnosti, je norma FSSC 22000:2010 zárukou kvality a bezpečnosti pri výrobe a potvrdením nielen splnenia zákonných požiadaviek, ale práve garantuje nadštandardnú úroveň. Pre domáci potravinársky priemysel, poľnohospodárstvo, výrobcov obalov, chemikálií pre potravinársky priemysel poskytuje orientáciu a zrozumiteľný návod na realizáciu obchodných vzťahov.
- Vo firme je v rámci normy FSSC 22000:2010 zavedený a certifikovaný systém ISO 22000 a HACCP.
- HACCP je analýza nebezpečia narušenia zdravotnej, alebo hygienickej nezávadnosti potravín, identifikácia kritických bodov a preventívne zaistenie kontroly v týchto bodoch. Mäsokombinát NORD SVIT, s.r.o. vyrába zdraviu neškodlivé výrobky. Do výrobného programu zaviedla hygienickú slučku, čo znamená, že zamestnanci musia dodržiavať prísne kritériá hygieny a nesmú počas pracovnej doby opustiť priestory budovy, v ktorej pracujú. Spoločnosť dodržiava HACCP (hygienické a výrobné postupy) okrem iného aj tým, že výrobné haly sú celé umývateľné a dezinfikovateľné, čistota hál, strojov a zariadení je pravidelne kontrolovaná.
- Záujem o zdravý životný štýl zo strany zákazníkov. Sociálne faktory sa vyznačujú pozitívnymi zmenami životného štýlu a zvýšeným záujmom o kvalitu ľudského života. Na zmenu životného štýlu začala reagovať aj spoločnosť Mäsokombinát NORD SVIT, s.r.o. tým, že začala vyrábať mäsové výrobky s vyšším obsahom mäsa a zníženým obsahom tuku a prídavných látok.
- Rast záujmu o chemicky a geneticky neupravované výrobky. Čoraz viac spoločností, ktoré pôsobia v potravinárskom priemysle, pod vplyvom verejnosti začína uprednostňovať chemicky neupravované potraviny. Výnimkou nie je ani spoločnosť Mäsokombinát NORD SVIT, s.r.o., ktorá pri výrobe svojich produktov používa znížené množstvo chemických prídavkov a nepoužíva geneticky modifikované suroviny.

1.8. Politika kvality a bezpečnosti potravín

- predstavuje systematicky kladený dôraz vedenia spoločnosti na kvalitu a bezpečnosť výrobkov, a záväzok na plnenie požiadaviek zákazníka, plnenie požiadaviek právnych a iných relevantných predpisov, trvalé zlepšovanie efektívnosti a výkonnosti v rámci integrovaného systému manažérstva kvality a bezpečnosti potravín v súlade s požiadavkami medzinárodnej normy FSSC 22000.
- Systém manažérstva bezpečnosti potravín (ďalej FSMS) ako integrovaný systém manažérstva kvality sa realizuje cestou plnenia požiadaviek podľa medzinárodných noriem FSSC 22000. Zahrňuje :
 - súbor systémových opatrení na úseku kvality a hygieny vrátane postupov správnej výrobnjej a správnej hygienickej praxe
 - dodržiavanie požiadaviek potravinovej legislatívy SR a EU na úseku kvality , hygieny a bezpečnosti potravín
 - zavedenie plánov kvality, plánov HACCP a preventívnych všeobecných a prevádzkových PRP programov
 - stanovenie zodpovedností a právomocí ako aj úloh adresovaných pracovníkom spoločnosti Mäsokombinát NORD Svit, s.r.o. (členom tímu pre bezpečnosť potravín, zamestnancom výroby) a zmluvným pracovníkom externých organizácií, ktorí subdodávateľsky zabezpečujú činnosti v rámci QMS a FSMS (napr. laboratórne skúšanie, služby DDD, atď.) na zabezpečenie efektívneho fungovania a prevádzkovania procesov systému kvality a bezpečnosti potravín
 - uplatňovanie princípov HACCP , ktoré sú integrované v rámci QMS a FSMS.

Certificate GB11/83564

The Food Safety Management System of

Mäsokombinát NORD SVIT, s.r.o.

Hlavná 5,
059 21 Svit, Slovakia

has been assessed and complies with the requirements of

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

Food Safety System Certification scheme for food safety systems including
ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1 and additional FSSC 22000 requirements

For the following activities

**Manufacturing of beef&pork cuts, chilled, frozen, vacuum packed.
Manufacturing of meat products vacuum-packed, packed in a protective
atmosphere and products slicing of heat treated sausages, heat treated
hams, heat treated salted meat, durable heat treated salami, boiled meat
products (spreads, jelly, sausages), smoked bacon.
[Food sector: C1 Processing 1 (perishable animal products)]**

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 3.2, published on 26
February 2015. The certification system consists of a minimum annual audit of the food safety management
systems and a minimum annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the
scheme and the ISO/TS 22002.

This certificate is valid from 29 July 2015 until 20 July 2017
and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.

Date of Certification decision 29 July 2015
Re certification audit due before 31 May 2017
Issue 4. Certified since 21 July 2011

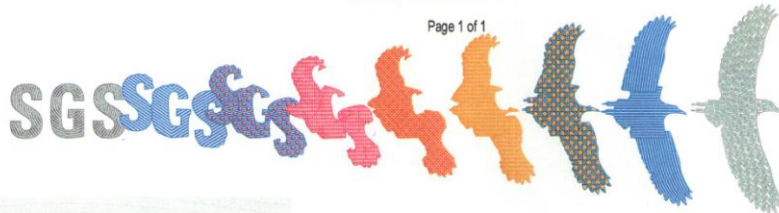
Authorised by

Authorised Accredited Office Manager

SGS United Kingdom Ltd Systems & Services Certification
Rossmore Business Park Ellesmere Port Cheshire CH65 3EN UK
t +44 (0)151 350-6666 f +44 (0)151 350-6600 www.sgs.com

SGS FSSC 22000 04 0614

Page 1 of 1



This document is issued by the Company subject to its General Conditions of
Certification Services accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm.
Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional
issues established therein. The authenticity of this document may be verified at
<http://www.sgs.com/en/Our-Company/Certified-Client-Directories/Certified-Client-Directories.aspx>. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the
content or appearance of this document is unlawful and offenders may be
prosecuted to the fullest extent of the law.



0005

2. Finančná situácia

2.1. Dlhodobý majetok

Dlhodobý majetok predstavujú predovšetkým:

- pozemky a stavby v areáli výrobného závodu vo Svite,
- stroje a zariadenia na spracovanie mäsa, a výrobu mäsových výrobkov,
- dopravné prostriedky slúžiace na prepravu tovaru a osôb.

Časť dlhodobého majetku bola obstaraná s pomocou finančných zdrojov z prostriedkov Európskej únie z fondu SAPARD.

Na obstaranie dlhodobého majetku firma v malej miere využíva aj leasing. Koncom roka firma mala tri aktívne leasingové zmluvy. Zostávajúce neuhradené splátky leasingov dosahujú celkovú výšku 28 tis. EUR. Leasingové splátky boli v priebehu roka 2015 platené vždy v lehote splatnosti.

Prírastok dlhodobého majetku za rok 2015 bol vo výške 63 tis. €.

2.2. Pohľadávky

Tabuľka 4 Stav pohľadávok

Pohľadávky	Stav k 31.12.2014		Stav k 31.12.2015	
	V lehote splatnosti	Po lehote splatnosti	V lehote splatnosti	Po lehote splatnosti
- z obchodného styku	841 589	398 463	711 416	387 762
- daňové			2 114	
- iné	1860	3862	3 330	
Celkom pohľadávky	843 449	402 325	716 860	387 762

Časť pohľadávok je vymáhaná súdne. Pri niektorých už prebieha exekučné konanie. Jeden z dlžníkov je v konkurze, dvaja sú v reštrukturalizácii. V týchto prípadoch je malá pravdepodobnosť, že dôjde k inkasu pohľadávky. K rizikovým pohľadávkam je vytvorená opravná položka v hodnote 31 470 EUR.

2.3. Závázky

Tabuľka 5 Stav záväzkov

Závázky	Stav k 31.12.2014		Stav k 31.12.2015	
	V lehote splatnosti	Po lehote splatnosti	V lehote splatnosti	Po lehote splatnosti
- z obchodného styku	603 022	404 422	532 977	170 253
- nevyfakturované dodávky	17 409	0	886	
- voči zamestnancom	60 801	0	64 887	
- zo sociálneho poistenia	42 980	0	44 979	

- daňové	141 002	0	52 966	
- voči spoločníkom	74 200	0	186 200	
- zo sociálneho fondu	5 724	0	2 937	
- bankové úvery bežné	856 651	0	919 413	
- bankové úvery dlhodobé	190 046	0	24 839	
- prijaté krátk. fin. výpomoci	0	0	0	
- ostatné krátkodobé záväzky	2 813	0	2 080	
- rezervy krátkodobé	61 625	0	75 547	
- ostatné dlhodobé záväzky	755 306	0	591 612	
- odložený daňový záväzok	153 330	0	161 290	
Celkom záväzky	2 964 909	404422	2 659 727	170 253

Tabuľka 6 Stav pohľadávok a záväzkov z obchodného styku podľa doby splatnosti

Krátkodobé pohľadávky a záväzky z obch. styku	Stav k 31. 12. 2014		Stav k 31. 12. 2015	
	Pohľadávky	Záväzky	Pohľadávky	Záväzky
- celkom	1 241 042	1 024 853	1 099 178	703 230
- do lehoty splatnosti	842 566	620 432	711 416	532 977
- po lehote splatnosti	398 476	404 421	387 462	170 253
- z toho do 30 dní	319 423	323 052	334 141	156 940
do 90 dní	4 452	76 869	21 330	9 180
do 180 dní	0	78	0	0
do 360 dní	15 174	0	0	0
nad 360 dní	59 427	4 421	32 291	4 133

2.4. Údaje z výkazu ziskov a strát

Firma dosahovala svoje výnosy predovšetkým z predaja mäsa a mäsových výrobkov, čím napĺňala svoje rozhodujúce poslanie. Iné druhy príjmov netvorili významnú položku. Ide o tržby z prenájmu nehnuteľností, pri poskytovaní stravovania cudzím zamestnancom, atď.

2.4.1. Prehľad o vývoji hospodárskeho výsledku

Tabuľka 7 *Hospodársky výsledok po zdanení*

Hospodársky výsledok	€
2012	150 415
2013	13 395
2014	58 261
2015	128 560

Tabuľka 8 *NAJPREDÁVANEJŠIE VÝROBKY (údaje v tis.EUR)*

Produkt	2014	2015
<i>Spišské párky</i>	869	805
<i>Extra párky zo Spiša</i>	436	320
<i>Dusená šunka</i>	206	183
<i>Šalátová saláma</i>	153	256
<i>Baby párky so syrom</i>	362	336
<i>Fitness kuracia šunka výberová</i>	439	324
<i>Bravčová klobása Nord</i>	191	177
<i>Debrecínska pečienka</i>	176	158
<i>Šunková saláma</i>	155	156

2.5. Najbližšie úlohy spoločnosti

V najbližších rokoch spoločnosť svoje úsilie sústreďí predovšetkým na zabezpečenie cieľov **v oblasti kvality a bezpečnosti potravín:**

1. Zabezpečiť plynulý nákup, výrobu a distribúciu mäsa a mäsových výrobkov v nasledovných objemoch:
 - predaj mäsa 1500 ton
 - predaj mäsových výrobkov 2500 ton
2. Reklamácie zákazníkov týkajúce sa dodávok mäsa a mäsových výrobkov v objeme maximálne do 0,280 % . Reklamácie zákazníkov z dôvodu nekvality mäsa a mäsových výrobkov v objeme maximálne do 0,028 % .
3. Zabezpečiť zdravotnú bezpečnosť mäsa a mäsových výrobkov, dosiahnuť požadovanú 100% úroveň parametrov kvality a bezpečnosti v procese výroby.

3. Finančné ukazovatele

3.1. Náklady a výnosy

Tabuľka 9 Prehľad nákladov a výnosov

Údaje z výsledovky (tis. EUR)	2013	2014	2015
Hosp. výsledok	13	58	129
Výnosy celkom	10 810	11 027	15 054
Tržby celkom	10 086	10 599	14 191
Tržby z predaja tovaru, vlastných výrobkov a služieb	9 942	10 532	14 116
Zmena objemu tržieb	-13%	+ 5%	+34 %
Náklady celkom	10 800	10 965	14 894
Z toho:			
- obchodný tovar	1 814	2 244	5 606
- materiál a energia	5 586	5 100	4 819
- služby	1 289	1 686	2 014
- osobné náklady	1 379	1 391	1 520
- ostatné náklady na hosp. čin.	184	63	428
- úroky	53	56	35
- odpisy	312	311	360
Pridaná hodnota	1 658	1 877	2 069

3.2. Finančná bilancia

Tabuľka 10 Stav majetku a záväzkov

Majetok a záväzky (tis. EUR)	2013	2014	2015
Aktíva netto celkom	6 680	5 285	4 818
z toho: - neobežný majetok	3 752	3 504	3 206
- zásoby	520	537	502
- pohľadávky	2 351	1 191	1 073
- finančný majetok	53	53	35
- časové rozlíšenie aktív	4	0	0
Vlastné imanie	1 410	1 463	1 591
Záväzky celkom	4 753	3 369	2 830
Z toho: rezervy	52	62	76
záväzky z obch. styku	1 145	1 025	703
zo sociálneho poistenia	39	43	45

Daňové	72	141	53
úvery	1 246	1 047	944
fin. výpomoci	0	0	0
dlhodobé záväzky	1 390	914	756
Časové rozlíšenie pasív	516	453	396

V plnení záväzkov voči daňovému úradu, Sociálnej poisťovni a voči zdravotným poisťovniam firma dodržiava termíny splatnosti.

Niektoré záväzky sú zabezpečované záložnými právami. Ide o týchto veriteľov :

- ČSOB, a. s. Bratislava
- Slovenská konsolidačná, a. s. Bratislava
- Ing. Mikuláš Bobák, CSc.
- Cosmos trading, s.r.o. Kežmarok
- UNI Creditbank, a. s. Bratislava

Vo Svite 21. júna 2016

Predkladateľ: **JUDr. Dubovský Juraj – konateľ**
 Ing. Mikuláš Bobák, CSc. – konateľ

Vypracoval: **Ing. Justín Mráz – ekonóm**

.....
Ing. Ľubomír Kozubík
generálny riaditeľ