

Registrátúrne číslo: 2016/AB-14-510/DIV7

PSS SVIDNÍK, a.s.
SOVIETSKYCH HRDINOV 460/114, 089 01 SVIDNÍK

V Ý R O Č N Á S P R Á V A

R o k 2 0 1 5

Svidník, jún 2016

Obsah výročnej správy:

1. Príhovor majiteľa PSS SVIDNÍK, a.s.
2. Profil spoločnosti
 - 2.1. Identifikácia spoločnosti
 - 2.2. Predmet činnosti
 - 2.3. Popis výrobného sortimentu
 - 2.4. Výrobné stroje
 - 2.5. Zavedený a používaný systém riadenia kvality
STN EN ISO 9001: 2009
 - 2.6. Vízia, strategické zámery a ciele spoločnosti PSS SVIDNÍK, a.s.
3. Analýza hospodárenia v roku 2015
 - 3.1. Účtovné princípy a zásady
 - 3.2. Plnenie vybraných ekonomických ukazovateľov za rok 2015

1. Príhovor predsedu predstavenstva

Vážení obchodní partneri, spolupracovníci a široká veřejnost, dovoluujeme si Vám predložiť Výročnú správu o hospodárení našej spoločnosti PSS SVIDNÍK, a.s. za rok 2015. Sme radi, že Vám môžeme zdokumentovať dosiahnuté výsledky spoločnosti.

Celkovú činnosť spoločnosti charakterizuje dosiahnutý hospodársky výsledok – zisk vo výške 657 005 EUR po zdanení.

Dôležitými skutočnosťami, ktoré ovplyvnili dosiahnutie tohto hospodárskeho výsledku boli realizované tržby za výroby a služby v roku 2015 v celkovej výške
10 053 505 EUR z celkových výnosov 10 064 851 EUR.

Za hodnotené obdobie mala spoločnosť priemerný stav zamestnancov 202, a osobné náklady boli vo výške 2 309 004 EUR.

V roku 2015 sme získali výrobnú licenciu pre výrobu tlakových nádob umiestnených na čínsky trh. Obhájili sme certifikát ASME CODE pre výrobu tlakových nádob umiestnených na americkom trhu. Taktiež v tomto roku sme získali certifikát na výrobu tlakových a netlakových nádob podľa národných predpisov Poľskej republiky.

Naše produkty sa stali známymi aj vďaka propagácii, ktorú denne zasielame cieľovým skupinám zákazníkov.

Zmeny sprevádzali taktiež samotnú oblasť výroby a produkcie. Spoločnosť investovala do rozšírenia strojového parku a nákupu moderných výrobných technológií. Za využitia týchto technológií PSS SVIDNÍK, a.s. výrazne zvýšila kvalitu a estetiku ponúkaných produktov.

Vyjadrujem vďaka našim zákazníkom za dôveru a záujem o naše produkty. Moje poďakovanie patrí aj všetkým zamestnancom PSS SVIDNÍK, a.s., ktorí sa podieľajú na dobrých výsledkoch firmy.

Ing. Michal Homza
predseda predstavenstva

2. Profil spoločnosti

2.1. Identifikácia spoločnosti

Obchodné meno : PSS SVIDNÍK, a.s.

Sídlo : Sovietskych hrdinov 460/114
 Svidník
 089 01

IČO : 364 54 192

Deň zápisu: 01.03.1998

Právna forma : akciová spoločnosť

Štatutárny orgán: predstavenstvo
 Ing. Michal Homza - predseda predstavenstva
 Mgr. Zuzana Homzová - člen predstavenstva
 Ing. Marián Ilčíško - člen predstavenstva
 Anna Homzová - člen predstavenstva

Základné imanie: 79 680 EUR

2.2. Predmet činnosti

- výroba strojov a zariadení, vrátane náhradných dielov pre spracúvanie a výrobu potravín pre odbory potravinárskeho priemyslu,
- výroba elektrorozvádzačov pre všetky výrobné odbory potravinárskeho priemyslu,
- výroba plechových a plastických obalov a obalových materiálov,
- montáž vrátane projekcie, generálnych dodávok pre odbor vinárskeho a konzervárskeho priemyslu, finálnych dodávok pre ostatné odbory rezortu, najmä elektrorozvádzačov, svetelnej a motorickej elektroinštalácie, sólo - strojov a súborov podľa individuálnych zmlúv,
- generálne opravy a údržby, vrátane servisu pre potravinársky priemysel,
- obchodná činnosť v rozsahu predmetu činnosti,

- výskum, vývoj, projekcia, výroba, montáž a servis technológií potravinárskeho priemyslu, vrátane elektrorevízie, automatizácie a robotizácie,
- systémové riešenie a racionalizácia problematiky balenia potravín, obalov, obalových materiálov baliacej techniky.

2.3. Popis výrobného sortimentu

Výrobný program PSS SVIDNÍK, a.s. je rozdelený do dvoch základných skupín:

- vývoj, výroba a dodávka strojov pre spracovanie mäsa
- výroba a dodávka pivovarov

2.3.1. SPRACOVANIE MÄSA

Vo výrobnom programe pre spracovanie mäsa sú nasledujúce typy strojov :

A/ Vysokorýchlostné kutre - sú zariadenia určené pre priemyselnú výrobu mäsových a iných potravinárskych produktov. Otáčky, ktoré sú bez stupňovo regulovateľné umožňujú získať požadovanú štruktúru produktu.

Spätné otáčky umožňujú šetrné premiešanie.

Vákuové vysokorýchlostné kutre - sú zariadenia určené pre priemyselnú výrobu mäsových a iných potravinárskych produktov. Produkt spracovávaný vo vákuu vo zvýšenej miere spája vodu s tukmi a zlepšuje tepelnú stabilitu. Štruktúra mäsových produktov v náreze je bez vzduchových bublín. Otáčky, ktoré sú bez stupňovo regulovateľné umožňujú získať požadovanú štruktúru produktu. Spätné otáčky umožňujú šetrné premiešanie.

B/ Rezačky mäsa - sú zariadenia určené pre priemyselnú výrobu mäsových a iných potravinárskych produktov. Umožňujú rezanie produktu na požadovanú jemnosť štruktúry, ktorá sa docieli vhodným zložením rezacej súpravy.

Rezačky mrazeného mäsa - sú zariadenia určené pre priemyselnú výrobu mäsových a iných potravinárskych produktov. Rezačky mrazeného mäsa umožňujú spracovať všetky druhy pred sekaného mrazeného mäsa s teplotou do - 10°C. Sú vybavené dvoma špeciálne upravenými podávacími šnekmi na zachytávanie a podávanie mrazeného mäsa. Umožňujú rezanie produktu na požadovanú jemnosť štruktúry, ktorá sa docieli vhodným zložením rezacej súpravy.

Rezačky mäsa s miešaním - sú zariadenia určené pre priemyselnú výrobu mäsových a iných potravinárskych produktov. Rezačky mäsa s miešaním sú vybavené dvoma lopatkovými miešadlami umiestnenými nad podávacími šnekmi. Rezačky mäsa s miešaním umožňujú šetrné miešanie a rezanie produktu na požadovanú jemnosť štruktúry, ktorá sa docieli vhodným zložením rezacej súpravy.

C/ Vákuové narážачky - sú zariadenia určené pre priemyselnú výrobu mäsových a iných potravinárskych produktov. Sú vhodné na plnenie údenárskych produktov. Môžu pracovať nepretržite alebo v nastaviteľných dávkach. Produkt sa do plničky dopravuje kontinuálne, takže táto má dostatočný výkon. Vákuové narážачky sú vybavené kompresorom, vďaka ktorému sa dá nastaviť ľubovoľné vákuum, ktoré zamedzuje vytváraniu vzduchových bublín. Plniace trubice sú vymeniteľné pre rôzne kalibre.

Kvôli zvýšeniu úžitkových vlastností sú vybavené dvojotáčkovým motorom, ktorý umožňuje zvýšiť výkon hlavice pri nepretržitom plnení. Možno je taktiež plnenie pomocou prídavného zatáčacieho zariadenia.

D/ Mikrokutre - sú zariadenia určené pre priemyselnú výrobu mäsových a iných potravinárskych produktov. Umožňujú veľmi jemné spracovanie produktu.

E/ Univerzálne miešačky - sú zariadenia určené pre priemyselnú výrobu mäsových a iných potravinárskych produktov. Umožňujú šetrné premiešanie produktu pomocou riadeného smeru otáčania miešadiel. Univerzálne miešačky sú vybavené šnekovými alebo lopatkovými miešadlami.

Vákuové univerzálne miešačky sú vybavené šnekovými alebo lopatkovými miešadlami.

F/ Masírovačky - sú zariadenia určené pre priemyselnú výrobu mäsových a iných potravinárskych produktov. Umožňujú masírovanie, miešanie a nasolovanie mäsa vo vákuu, podľa zvoleného programu. Masírovanie prebieha automaticky a je ovládané riadiacim systémom. Konštrukcia jednotlivých lopát umožňuje kvalitné masírovanie a vyprázdňovanie bez poškodzovania štruktúry mäsa. Premiešavaním mäsa vo vákuu (až 95%) sa uvoľňuje štruktúra mäsa a zlepšuje sa väzba. Výsledkom je zlepšenie chuťových vlastností produktov a štruktúry v reze.

G/ Separátory mäsa od kostí - sú zariadenia určené pre priemyselnú výrobu mäsových a iných potravinárskych produktov. Umožňujú mechanické oddeľovanie zvyškov mäsa z hydínových, bravčových a hovädzích kostí vopred spracovaných na rezačke kostí, ktoré dopravuje do separátora mäsa šnekový dopravník. Mleté kosti s mäsom sú šnekom tlačené oproti dierovanému situ, kde dochádza k separovaniu mäsa od kostí. Získavaný produkt je zo separátora mäsa od kostí priamo zachytávaný do manipulačného vozíka a odpad sklzom do druhého vozíka. Zariadenie má vysoký ekonomický a hospodársky prínos.

H/ Udiarenské komory - sú zariadenia určené pre priemyselnú výrobu tepelne spracovaných mäsových a iných potravinárskych produktov. Umožňujú automatické červenanie, sušenie, údenie a varenie v jednom výrobnom cykle bez ďalšej potrebnej manipulácie.

Vyvíjač dymu je neoddeliteľnou súčasťou udiarenských komôr. K dispozícii sú dva typy vyvíjačov dymu v závislosti od požadovaného množstva dymu.

I/ Zdvíhacie zariadenie - je doplnkovým zariadením k masírovačkám mäsa. Na želanie a potrebu zákazníka je možná jeho dodávka pre zjednodušenie a zrýchlenie výrobného procesu.

Keďže súčasná doba prináša rastúcu potrebu zmien v roku 2009 sme začali vyvíjať nové stroje a zariadenia, aby sme prispôbili výrobu ako aj samotný obsah produkcie neustále sa meniacim podmienkam a požiadavkám trhu. Z toho dôvodu pri výrobe nových zariadení efektívne využívame najnovšie technické poznatky a moderné pracovné technológie, ktoré sa snažíme za každých okolností prakticky aplikovať.

SPRACOVANIE MÄSA - stroje novej generácie

A/ Rýchlostné drviče

- sú určené pre prevádzky potravinárskeho priemyslu na rýchle rezanie celých

blokov mrazeného mäsa a rôznych iných potravín s teplotou až do -25°C .
PSS SF

zaručujú šetrné a čisté rezanie produktu na malé, stredné alebo veľké vločky. Bloky mrazeného mäsa alebo iné potraviny sú vkladané na odklopný stôl a automaticky podávané k reznému valcu.

B/ Rýchlostné rezačky

- sú viacúčelové a všestranné zariadenie určené na rýchle rezanie akéhokoľvek druhu čerstvého mäsa a iných potravinárskych produktov. Umožňujú hrubé ako aj úplne jemné rezanie a zabezpečujú vynikajúcu akosť výsledného produktu.

C/ Rýchlostné rezačky samo-podávacie

- samopodávacie rýchlostné rezačky sú kompaktné zariadenia určené na rýchle a dokonalé rezanie čerstvého mäsa a iných potravinárskych produktov. Pomocou nich je možné zabezpečiť hrubé ako aj úplné jemné rezanie.

D/ Rýchlostné kombinované rezačky

- sú určené pre prevádzky potravinárskeho priemyslu na rýchle rezanie akéhokoľvek

druhu čerstvého a mrazeného mäsa, ako aj celých blokov mrazeného mäsa.

E/ Rýchlostné miešačky - rezačky uhlové

- sú modernou kombináciou rýchlostných rezačiek. V sekcii miešania zaručujú jemné

a kvalitné miešanie a v sekcii rezania vynikajúcu akosť produktu od hrubého až po úplne jemné rezanie.

F/ Rýchlostné miešačky

- rýchlostné miešačky sú určené pre prevádzky potravinárskeho priemyslu a slúžia

na rýchle miešanie akéhokoľvek druhu produktu. Zaručujú jemné a kvalitné premiešanie, bez ohľadu na štruktúru produktu.

G/ Rýchlostné miešačky vákuové

- rýchlostné miešačky vákuové sú určené pre prevádzky potravinárskeho priemyslu a slúžia na rýchle a kvalitné premiešavanie akéhokoľvek druhu produktu. Za využitia vákuového systému zabezpečujú jemné a šetrné miešanie produktov ľubovoľnej štruktúry u ktorých je podmienkou ich spracovania zamedzenie vzduchu.

H/ Rýchlostné narážачky vákuové

- rýchlostné vákuové narážачky sú viacúčelové zariadenia určené pre stredné a veľké prevádzky potravinárskeho priemyslu. Slúži na dokonalé narážanie mäsových

výrobkov a iných potravinárskych produktov. Zariadenie je zárukou efektívneho využitia a zabezpečuje kontinuálny proces dávkovania a narážania spracováwanej suroviny.

I/ Žirafy

- žirafy (šnekové dopravníky) sú zariadenia určené na dopravu spracovávanej suroviny do príslušných strojov. Je možné ich využívať ako doplnkové zariadenia samostatne k jednotlivým strojom, alebo ako súčasti výrobných liniek , kde v značnej miere prispievajú k automatizácii výroby. Ich hlavná výhoda spočíva v tom, že

zabezpečujú plynulý priebeh produkcie a zároveň uľahčujú prácu so spracovávanou surovinou.

J/ Zdvíhacie zariadenia

- zdvíhacie zariadenia sú určené pre prevádzky potravinárskeho priemyslu. Slúžia

na zdvíhanie a preklápanie manipulačných vozíkov a plastových bigboxov dvojstĺpovým preklápačom (LD 950).

Tieto zariadenia výrazne uľahčujú prácu so spracovávanou surovinou, ktorú dopravujú k jednotlivým strojom a zariadeniam na jej ďalšie spracovanie.

Stroje na spracovanie mäsa – riešenia na kľúč

PSS SVIDNÍK, a.s. ponúka svojim zákazníkom riešenie na kľúč. Spolu so zákazníkom konzultujeme jeho potreby a predkladáme riešenia šité na mieru. Naše dlhoročné skúsenosti v tomto odvetví sú prínosom pri realizácii plánov našich zákazníkov. Detailne sa zaoberáme najlepším možným rozmiestnením a tokom výroby v plánovaných prevádzkach. Rozsiahle riešenia, ktoré si vyžadujú automatizáciu vieme dodať a spustiť spolu so softvérom, ktorý bude monitorovať a kontrolovať celý chod dodaných zariadení.

2.3.2. Výroba a dodávka PIVOVAROV

A/ Varňa EUROTCH classic, je kompaktný, univerzálny, nerezový systém slúžiaci na varenie všetkých druhov pív od ľahkých až po ležiaky. Blok varne pozostáva z dvoch hlavných nádob, rámu, schodov, obslužnej plošiny, zábradlia, ovládacieho panelu, chladiča mladiny, čerpadiel rmutu, mladiny a horúcej vody, miešadla rmutu a kopačiek. Technologické prvky varne sú poprepávané nerezovým potrubím a potrebnými ventilmi a klapkami.

Tento systém umožňuje infúzny a dekokčný spôsob varenia a slúži pre náročnejších zákazníkov so zodpovedajúcim počiatočným rozpočtom.

Systém prináša nikdy nekončiacu kreativitu pri výrobe vášho piva.

Varňa EUROTCH pub sa od typu EUROTCH klasik odlišuje tým, že umožňuje iba infúzny spôsob rmutovania a slúži pre nenáročných zákazníkov s nízkym počiatočným rozpočtom. Pri tomto type varne prebieha proces vystierania v scedzo-

vacej nádrži a kotol slúži na chmeľovar a whirlpool. Rozmery oboch typov varní sú identické.

Dôležitou súčasťou výrobného programu PSS SVIDNÍK, a.s. sú tlakové a netlakové nádrže rôznych typov pre potravinársky priemysel.

Tlakové nádrže vrátane tlakového a bezpečnostného príslušenstva sú vyrábané a dodávané podľa požiadaviek zákazníka a v súlade so smernicou Európskeho

parlamentu Pressure Equipment Directive (PED) 97/23/EC a v súlade s normami ASME (americký trh) alebo EAC (Euroasian Conformity), ML (Manufacture Licenz)

Čína pre čínsky trh a tak alebo podľa národných predpisov Poľskej republiky.

Podľa požiadaviek zákazníka môžu byť nádoby vyrábané podľa normy EN 13445 alebo podľa normy AD 2000 Merkblatt.

Spoločnosť PSS SVIDNÍK, a.s. má certifikát na výrobu tlakových nádob podľa normy AD 2000-Merkblatt HP-0. V oblasti zvaracích procesov je spoločnosť držiteľom certifikátov podľa normy EN ISO 3834-2.

PSS SVIDNÍK, a.s. má kvalifikovaný a certifikovaný personál pre NDT a podľa normy EN 473, ktorý je určený na vykonávanie nedeštruktívnych skúšok nerozoberateľných spojov. Ako aj personál kvalifikovaný a certifikovaný pre rôzne metódy a druhy zvaračských prác. Operátori zvarovania majú potrebné certifikáty podľa normy EN 1418. Zvarači majú potrebné certifikáty podľa normy EN 287-1. Zvarači pracujú aj v podmienkach, kde sa vyžaduje 100% Rtg.

Nádrže sú vyrábané z konštrukčnej ocele. Najčastejšie používané materiály sú A-304 (1.4301), A-316 (1.4401), A-316L (1.4404), A-316Ti (1.4571). Použité materiály majú príslušné atesty, ktoré tvoria súčasť technickej dokumentácie.

2.4. Výrobné stroje

Aj vďaka širokému strojovému parku produkty našej firmy spĺňajú najvyššie kvalitatívne nároky z hľadiska použitých materiálov a výrobných postupov. Jeho súčasťou sú nasledujúce výrobné strojné zariadenia:

CNC sústrh, CNC fréza, CNC karusel, ostatné sústruhy a frézy, horizontálne vyvrtávačky, súradnicové vyvrtávačky, tabuľové nožnice, lisy hydraulické, lisy mechanické, zakružovačky, ohýbačky, obrážačky, pílkys, vrtačky, brúsky, kaliace pece, plazmové a vodné rezacie zariadenie, otryskávacie zariadenie, zdvíhacie zariadenia, dopravné zariadenia, zvaracie automaty a zvaračky.

Zvaracie zariadenia: jedná sa o zariadenia slúžiace na zvarovanie rôznych kovových materiálov (austenitických a feritických ocelí) metódami (TIG, MAG, MIG plazma) a prúdmi až do 450A AC/DC. K uvedeným zariadeniam sa zaradzujú aj niektoré špeciálne jednoúčelové zvaracie zariadenia (elektrické a pneumatické bodovačky, orbitálne zvaračky rúrok a pod.).

2.5. Zavedený a používaný systém riadenia kvality STN EN ISO 9001: 2009

Firma v priebehu roka pracovala na udržaní a zlepšovaní systému riadenia kvality pre procesy, ktoré sa v nej nachádzajú.

Spracovaných bolo 27 Organizačných smerníc procesov z toho:

9 hlavných procesov, 6 vedľajších manažérskych procesov a 12 vedľajších podporných procesov.

V mesiaci december 2015 nám bol certifikačným orgánom TÜV STC vykonaný kontrolný audit systému riadenia kvality, ktorý zodpovedá STN EN ISO 9001:2009, pre nasledujúce odbory činnosti :

Vývoj, výroba a dodávka strojov pre spracovanie mäsa, výroba dodávka pivovarníckych zariadení, tlakových nádob, subdodávky podľa objednávok kooperačných spoločností.

2.6. Vízia, strategické zámery a ciele spoločnosti PSS SVIDNÍK, a.s.

Vízia podniku PSS SVIDNÍK, a.s.

Víziou spoločnosti je počas nasledujúcich piatich rokov dosiahnuť, aby sa meno podniku spájalo s vysokou kvalitou. Zároveň chce podnik aj naďalej upevňovať svoju pozíciu v krajinách, kde už pôsobí, ako aj rozvíjať obchodné aktivity v krajinách, v ktorých ešte nebola realizovaná dodávka našich produktov s cieľom uskutočniť dodávky produktov do týchto krajín. Túto víziu chce PSS SVIDNÍK, a.s. dosiahnuť:

- udržaním a upevnením si strategickú nákladovú výhodu,
- modernizovaním výrobných technológií spolu s prechodom na počítačom podporovanú výrobu
- zvyšovaním kvalifikácie a odbornosti zamestnancov,
- vytváraním vlastných zahraničných obchodných zastúpení

Strategickým zámerom PSS SVIDNÍK, a.s. je využiť výsledky vedecko-technického pokroku, ako aj vlastného výskumu a vývoja na to, aby zvýšili svoju konkurencieschopnosť a zvýraznili meno spoločnosti v povedomí zákazníkov. V nadväznosti na to chce PSS SVIDNÍK, a.s. zvýšiť podiel na domácom trhu na takú úroveň, aby sa stala v priebehu piatich rokov najvýznamnejším výrobcom strojov a zariadení na spracovanie mäsa na domácom trhu.

Strategické ciele podniku PSS SVIDNÍK, a.s., ktoré chce dosiahnuť v priebehu 5 rokov:

Dosiahnuť dominantné postavenie na domácom a českom trhu

Zvýšiť predaj produktov na ruský trh

Zachovať vysokú kvalitu produkcie

Zabezpečiť expanziu na nové trhy

Zabezpečiť pravidelne plynúce zákazky

Udržiavať nízke náklady

Rozšíriť sortiment výrobkov

3. Analýza hospodárenia v roku 2015

3.1. Účtovné princípy a zásady

1. Spoločnosť vedie účtovníctvo v sústave podvojného účtovníctva. Účtovné princípy a postupy účtovania uplatňuje v zmysle zákona č. 431/2002 Zb. zákonov o účtovníctve a postupov účtovania pre podnikateľov schválených MF SR pod č. 23054/2002-92 zo dňa 16.12.2002.
2. Spoločnosť spracovala účtovnú závierku za podmienok jej sústavného a nepretržitého trvania z hľadiska budúcich období a do dňa jej predloženia sa nevyskytli žiadne iné vstupy, ktoré by tieto podmienky zmenili.
3. Účtovníctvo spoločnosti je vedené na základe dodržania časovej a vecnej súvislosti nákladov a výnosov. Za základ sa berú všetky náklady a výnosy, ktoré sa vzťahujú na účtovné obdobie bez ohľadu na dátum ich zaplatenia.
4. Spoločnosť uplatňuje princíp opatrnosti, sú vyjadrené riziká, znehodnotenia a straty, ktoré sa týkajú aktív a pasív a sú známe ku dňu zostavenia účtovnej závierky.
5. Spoločnosť oceňuje majetok podľa § 25, § 26, § 27 Zákona o účtovníctve.
6. Spoločnosť má vypracované smernice pre vedenie účtovníctva a ostatných dôležitých skutočností ovplyvňujúcich vedenie účtovníctva a hospodárenia spoločnosti.

3.2. Plnenie vybraných ekonomických ukazovateľov

Hospodársky výsledok za rok 2015 : 657 005 EUR

Ukazovateľ	MJ	1. – 12. 2015
Výnosy celkom	EUR	10 064 851
Tržby za vlastné výrobky, služby a tovar – časť tržieb z celkových výnosov	EUR	10 053 505
Náklady celkom	EUR	9 407 846
Náklady na výrobnú sféru	EUR	4 599 699 *
Daň z príjmov splatná	EUR	216 816
Hospodársky výsledok (Zisk)	EUR	657 005
Výroba tovaru	EUR	9 306 803 *
Sklad hotovej výroby	EUR	827 425
Osobné náklady	EUR	2 309 004
Zamestnanci	osoby	202

* podklady vychádzajú z interných štatistík a rozborov