



Výročná správa za rok 2016

Marec 2017

Záleží nám na výrobkoch s našou značkou. Skúsenosti dvoch storočí majú svoju váhu, učia nás a zaväzujú. S úctou dodržiavame overené postupy, s nadšením zdokonaľujeme technológie, s radosťou vyvíjame lepšie chute.

*Ing.Bohuš Kaliarik
Ing. Sven Harman*

1. Profil spoločnosti

Spoločnosť Bryndziareň a syrárň s.r.o. so sídlom SNP 376/7 vo Zvolenskej Slatine bola založená dňa 18.02.2000. Do obchodného registra okresného súdu v Banskej Bystrici vo vložke číslo : 6363/S, oddiel : Sro. bola zapísaná dňa 28.03.2000. Základné imanie spoločnosti predstavuje 697.080 EUR.

Vlastníkom spoločnosti od 29.10. 2015 je spoločnosť BEGRAM s.r.o. , Družstevná 2, Bratislava.

Konateľmi spoločnosti sú Ing. Bohuš Kaliarik a Ing. Sven Harman .

Členmi dozornej rady sú : JUDr. Zoroslav Kollár, Ing. Andrea Puskaier, Ing. Margaréta Víghová, PhD.

Spoločnosť je významným producentom tradičného slovenského výrobku – bryndze a parených syrov , ako sú parenice , nite a oštiepky. Na ich výrobu nakupuje od prvovýrobcov surové kravské a ovčie mlieko.

Hlavné činnosti spoločnosti podľa OR sú:

- *kúpa tovaru za účelom jeho predaja konečnému spotrebiteľovi v rozsahu voľnej živnosti*
- *kúpa tovaru za účelom jeho predaja iným prevádzkovateľom živnosti v rozsahu voľnej živnosti*
- *sprostredkovanie obchodu a služieb*
- *sprostredkovanie kúpy, predaja a prenájmu nehnuteľných vecí*
- *výroba mliečnych výrobkov a smotanových krémov*
- *balenie potravín*
- *uskladňovanie spisov nearchívnej povahy*
- *výskum a vývoj v oblasti prírodných a technických vied*
- *výskum a vývoj v oblasti spoločenských a humanitných vied*
- *podnikanie v oblasti nakladania s iným ako nebezpečným odpadom*

2. História

Bryndziareň a syrárň vo Zvolenskej Slatine je najväčšou a najstaršou bryndziarňou na svete. Založila ju rodina Molecovcov v roku 1797 a od tých čias sa v nej nepretržite vyrába bryndza.

Od svojho vzniku prešla Bryndziareň vo Zvolenskej Slatine viacerými vývojovými štádiami. V roku 1929 bola bryndziareň rozšírená o taviareň syrov, v roku 1949 prešla bryndziareň pod správu DHPV, rodina Molecovcov sa musela vysťahovať zo Zvolenskej Slatiny a v roku 1953 vznikol celoslovenský štátny podnik Slovenské bryndziarne so sídlom vo Zvolene. V roku 1955 bola bryndziareň pričlenená k Stredoslovenským mliekárňam, n.p. až do nariadenej delimitácie Agrokombinátu Liptov v roku 1991.

Rodina Molecovcov 1.12.1991 získala bryndziareň späť v rámci reštitučného konania a ďalej vlastnila bryndziareň až do začiatku roku 2000.

Spoločnosť je zapísaná pod novou právnou formou od 28.03.2000.

V súčasnosti je Bryndziareň moderným podnikom s výrobnou kapacitou cca 1 100 ton bryndze ročne s certifikáciou Európskej komisie pre dovoz mlieka a mliečnych výrobkov do krajín Európskej únie.

V roku 2004 sa spoločnosť rozšírila o prevádzku v Slovenskej Ľupči, kde sa vyrábajú parené syry ako sú oštiepky, parenice, nite, kaškaval z kravského a ovčieho mlieka a parený syr Bača.

Spoločnosť Bryndziareň a syrárň má vlastné podnikové predajne a to vo Zvolenskej Slatine , Zvolene, Nových Zámkoch a predajné stánky v Banskej Bystrici .

3. Produkty

Bryndza

Svojou nenapodobiteľnou chuťou a tradíciou výroby má na slovenskom trhu špecifické postavenie. Je to typický syr s bielou až žltkavou farbou, jemnou, roztierateľnou konzistenciou a ojedinelými krupičkami. Chuť a vôňa je lahodná a príjemne pikantná po ovčom syre.

Slovo bryndza pochádza z Arménska a postupom času sa rozšírilo do južného Ruska, Rumunska, Slovenska a Čiech.

Bryndza sa vyrába z ovčieho hrudkového syra a kravského hrudkového syra v pomere 50:50, alebo z 100 % ovčieho syra , vody a soli. Bryndza obsahuje vzácne vitamíny A a D, vysoký je tiež obsah thiamínu, riboflavínu, vápnika a fosforu.

Spoločnosť uviedla na trh 100 % ovčiu bryndzu pod značkou GREEN SHEEP.

Gorovec

Tvrдый zrejúci plnotučný syr s vysoko dohrievanou sýreninou, s hladkou bleďožltou kôrou a sýtožltým cestom bez očiek a trhliniek. Jeho aróma je komplexná, chuť silná, šťavnatá s vyzretou, voňavou drevnatou dochuťou. Pripomína rakúske bergkäse a syry ementálskeho typu. Syr dozrieva min. 2 mesiace.

Doba spotreby do 120 dní od dátumu výroby. Spotrebiteľské balenie : vákuovo balený bochník (celý) cca 5 kg alebo vákuovo balené časti bochníka (1/2, 1/4, 1/8...)

Merino

Polotvrдый zrejúci plnotučný ovčí syr má smotanovo biele cesto a charakteristickú jemnú, horkastú chuť. Pripomína grécky syr Kefalotiri. Syr dozrieva min. 3-4 mesiace.

Doba spotreby do 120 dní od dátumu výroby. Spotrebiteľské balenie : vákuovo balený bochník (celý) cca 5 kg alebo vákuovo balené časti bochníka (1/2, 1/4, 1/8...)

Chabovec

Polotvrдый zrejúci plnotučný syr s nízko dohrievanou sýreninou Eidamská tehla. Žiarivo žlté cesto je tvrdé, no pružné. Chuť je priama, aróma jemne korenistá. Syr dozrieva min. 2 mesiace. Doba spotreby do 90 dní od dátumu výroby.

Vákuovo balený bochník cca 400 g resp. 2,5 kg.

Ovčí syr hrudkový

Polomäkký nezrejúci plnotučný čerstvý syr so snehobielym cestom a zrnitou konzistenciou. Mladý syr je mierne sladký s výraznou chuťou po ovčom mlieku. Doba spotreby do 5 dní od dátumu výroby. Spotrebiteľské balenie je cca 450 g a 2 kg bochník neúdený a údený.

Kravský syr hrudkový

Polomäkký nezrejúci plnotučný syr je mäkký, s mliečnou arómou a slabo mliečnou chuťou. Cesto má bielu farbu s malými vzduchovými bublinkami a trhlkami. Doba spotreby do 5 dní od dátumu výroby. Vákuové balenie cca 2kg

Oštiepok

Parený syr z kravského resp. z ovčieho mlieka v tvare elipsoidu s pôvodnou ornamentikou a hmotnosťou cca 500g. Vyrába sa neúdený a údený a má žltohnedú farbu. Vákuové balenie je cca 500g

Parenica - neúdená a údená

Polomäkký nezrejúci stredne tučný parený syr z kravského resp. z ovčieho mlieka v typickom tvare stočenej stuhly. Balenie v ochrannnej atmosfére s hmotnosťou 110 g.

Níte - neúdené a údené

Níte - parený syr z kravského resp. z ovčieho mlieka v tvare vlákien.

Kaškaval

Parený syr z ovčieho alebo kravského mlieka. Syr dozrieva min. 2 mesiace.

Bača

Parený, polotvrdý, plnotučný, nezrejúci syr vyrobený z kravského mlieka . Do obchodnej siete sa dodáva údený resp. neúdený v tvare salámového syra o hmotnosti cca 2 kg alebo porciovaný o hmotnosti cca 500 g.

Žinčica

Žinčica je odvarená sladká srvátka, ktorá sa po zakvasení prírodnými mliečnymi mikroorganizmami premení na kyslú žinčicu. Srvátkové bielkoviny obsiahnuté v žinčici sa vyznačujú širokým spektrom antimikrobných , antikarcinogénnych a imunitný systém podporujúcich vlastností . Táto aktivita a vysoký obsah vetvených a sírnych aminokyselín podporujú regeneráciu a ochranu svalových buniek pred oxidačným stresom ako aj častými infekciami . Obchodné balenie je fľaša s obsahom 0,25 l a 0,7 l .

GREEN SHEEP

Pod značkou GREEN SHEEP spoločnosť ponúka 100 % ovčie jogurty v spotrebiteľskom balení v sklenených pohárikoch s objemom 125 ml . V ponuke sú ovčie jogurty biele, jahodové, vanilkové a čučoriedkové.

OVI-KISS

V roku 2013 spoločnosť uviedla na trh nový kyslomliečny výrobok z ovčieho mlieka pod obchodným názvom OVI-KISS v 250 ml balení.

4. Hodnotenie roku 2016

V roku 2016 spoločnosť nakúpila a spracovala celkom 5 719 tis.litrov mlieka, z toho 75,4 % tvorilo surové kravské mlieko a 24,6 % surové ovčie mlieko. V porovnaní s rokom 2015 sa objem vykúpeného kravského a ovčieho mlieka zvýšil o 258 tis.litrov, pričom nárast bol výraznejší v objeme kravského mlieka.

Bryndziareň a syráreň s.r.o. v roku 2016 vyrobila 1 039 ton bryndze, čo v porovnaní s rokom 2015 predstavuje nárast o 218 ton . Tento nárast spoločnosť dosiahla umiestnením nosného výrobku Bryndza 125 g do obchodného reťazca LIDL okrem Slovenska aj v Českej republike a Poľsku.

Viac ako 84 % svojej produkcie spoločnosť realizuje na domácom a zahraničnom trhu prostredníctvom odchodných reťazcov ako Billa , Lidl , METRO, TESCO, Kaufland , COOP, CBA a Terno. Zostávajúcich 16 % z celkových tržieb vlastných výrobkov a tovarov predstavuje predaj vo vlastných predajniach a predajných stánkoch.

V porovnaní s rokom 2016 sa spoločnosti podarilo vyvieť do krajín Európskej únie 189 ton bryndze , čo predstavovalo nárast o 85 ton bryndze .

Produkcia parených syrov z kravského a ovčieho mlieka sa zastabilizovala v objeme 62 ton .

5. Ciele a prognóza vývoja v roku 2017

Spoločnosť predpokladá v roku 2017 zachovať stabilitu na trhu s bryndzou v pomerne silnej konkurencii mliečnych výrobkov . Cieľom spoločnosti je naďalej zachovať zakontrahované dodávky do obchodných reťazcov a udržať si pozíciu v obchodnom reťazci LIDL.

Spoločnosť v roku 2017 predpokladá obstarat' novú inovatívnu technológiu. Nákupom novej technológie bude inovovaný výrobný proces súvisiaci so spracovaním a zhodnotením srvátky.

6. Spoločenská zodpovednosť

Spoločenskú zodpovednosť naša spoločnosť chápe ako neoddeliteľnú súčasť podnikania. Vníma ju ako kontinuálny záväzok pomáhať tým, ktorí to potrebujú, záväzok dodržiavať etické štandardy a prispievať k zlepšovaniu životného prostredia či pracovného prostredia.

Environmentálna oblasť

Spoločnosť Bryndziareň a syráreň prevádzkuje vlastnú fyzikálnochemickú čističku odpadových vôd / ČOV / , ktorá zabezpečuje predčistenie našich odpadových vôd, ktoré postupujú na obecnú biologickú čističku. Stavba a technologické vybavenie ČOV boli spolufinancované z prostriedkov v rámci operatívneho Programu rozvoja vidieka SR 2007-2013 a Systémom finančného riadenia Európskeho poľnohospodárskeho fondu pre rozvoj vidieka.

Eudské zdroje

Spoločnosť Bryndziareň a syrárň s.r.o. zamestnávala v roku 2016 v priemere 56 zamestnancov. Z celkového počtu zamestnancov predstavujú ženy 67 %.

S cieľom uspokojiť potreby zamestnancov, vytvárať priaznivé pracovné podmienky a motivovať zamestnancov k participácii na hospodárskom výsledku spoločnosť realizovala formou sociálnej politiky a plnením sociálneho programu v súlade s právnymi normami, vnútropodnikovými predpismi a zásadami. Prostriedky sa použili na poskytnutie príspevkov na stravovanie zamestnancov, skvalitnenie pracovného prostredia, na dopravu do zamestnania, zdravotnú starostlivosť, doplnkové dôchodkové sporenie zamestnancov, príspevky pri pracovných a životných jubileách, kultúrnu činnosť, poskytnutie osobných ochranných pracovných prostriedkov.

Systém manažérstva kvality

Spoločnosť má od roku 2007 zavedený integrovaný manažérsky systém kvality podľa medzinárodných štandardov ISO 9001:2008 a systém manažérstva bezpečnosti potravín ISO 22000:2005. V roku 2014 spoločnosť uvedené certifikáty opätovne obhájila s platnosťou do roku 2016. V roku 2013 spoločnosť získala nový certifikát ISO 22 000:2005 ,ISOTS /22 002 - 1:2009 a dodatočné požiadavky schémy FSSC 22 000 .

Bryndziareň a syrárň má taktiež zavedený auditovaný systém HACCP založený na princípoch Codex Alimentarius , čím spĺňa požiadavky na úspešné systémy riadenia.

Integráciou zavedených manažérskych systémov spoločnosť zvyšuje efektívnosť ich riadenia s cieľom prispieť k spokojnosti zákazníkov v ešte väčšej miere. Uvedené systémy sú zavedené pre oblasť kvality a bezpečnosti potravín . Vybudovaný systém kvality a bezpečnosti potravín nás oprávňuje považovať sa za zodpovednú spoločnosť s komplexnými službami vynikajúcej kvality, o čom svedčia aj zákaznicke audity vykonané zo strany obchodných reťazcov . Prínosom pre spoločnosť je :

- získanie dôvery spotrebiteľov v bezpečnosť potravín
- zlepšenie imidžu spoločnosti v očiach spotrebiteľa a kontrolných orgánov
- zlepšenie právnej ochrany organizácie a zníženie tlaku kontrolných orgánov v dôsledku zvýšenia kvalitatívneho a bezpečnostného štandardu
- jednoduchšie zavedenie a presadenie nových výrobkov na trhu
- jednoduchšia a efektívnejšia tvorba a udržanie marketingovej pozície spoločnosti v danom segmente

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky udelilo našej spoločnosti Značku kvality SK na výrobky :

- Bryndza Slatina 100 % ovčia
- Žinčica kyslá ovčia
- Merino, polotvrdý, zrejúci, plnotučný ovčí syr
- Merino, polotvrdý, zrejúci, plnotučný ovčí syr údený
- Oštiepok ovčí neúdený parený
- Oštiepok ovčí údený parený
- Parenica ovčia neúdená

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky v roku 2013 udelilo **Značku kvality SK GOLD** výrobku OVI - KISS - kyslomliečny ovčí nápoj .

Na základe rozhodnutia EÚ komisie č. 676/2008 a Cechu bryndziarov bolo spoločnosti pridelené chránené zemepisné označenie výrobku **Slovenská bryndza**.

7. Účtovná záznamka zostavená k 31.12.2016 a za bezprostredne predchádzajúce účtovné obdobie roku 2015 v EUR

	rok 2016	rok 2015
Čistý obrat	6 416 774	5 719 192
Výnosy z hospodárskej činnosti spolu	6 934 000	6 007 037
Tržby z predaja tovaru	1 156 492	1 113 181
Tržby za predaj vlastných výrobkov	5 256 971	4 605 829
Tržby z predaja služieb	3 312	182
Zmena stavu vnútropodnikových zásob vlastnej výroby	92 362	-149 981
Aktivácia	401 436	407 167
Tržby z predaja dlhodobého majetku a predaného materiálu	1 083	4 308
Ostatné výnosy z hospodárskej činnosti	22 344	26 351
Náklady na hospodársku činnosť spolu	6 885 227	5 963 973
Náklady vynaložené na obstaranie predaného tovaru	726 490	680 960
Spotreba materiálu a energie	4 427 480	3 840 534
Služby	634 556	461 997
Osobné náklady	856 334	804 678
Dane a poplatky	6 466	7 792
Odpisy nehmotného a hmotného investičného majetku	131 797	140 775
Zostatková cena predaného dlhodobého majetku a predaného materiálu	1 615	3 511
Opravné položky k pohľadávkam	57 716	-3 057
Ostatné náklady z hospodárskej činnosti	42 773	26 783
Výsledok hospodárenia z hospodárskej činnosti	48 773	43 064
Pridaná hodnota	1 122 047	992 887
Výsledok hospodárenia z finančnej činnosti	-19 892	-22 687
Výsledok hospodárenia za účtovné obdobie pred zdanením	28 881	20 377
Daň z príjmov	9 872	7 001
Výsledok hospodárenia za účtovné obdobie po zdanení	19 009	13 376

Spolu majetok	2 232 558	2 235 584
Dlhodobý nehmotný majetok netto	9 374	11 077
Dlhodobý hmotný majetok netto	750 436	822 676
Obežný majetok	1 466 237	1 394 349
Časové rozlíšenie	6 511	7 482
Spolu vlastné imanie a záväzky	2 232 558	2 235 584
Vlastné imanie	778 391	759 383
Základné imanie	697 080	697 080
Zákonné rezervné fondy	23 468	22 799
Výsledok hospodárenia minulých rokov	38 834	26 126
Výsledok hospodárenia za účtovné obdobie po zdanení	19 009	13 376
Záväzky	1 346 388	1 351 229
Z toho bankové úvery	638 242	636 122
Časové rozlíšenie	107 779	124 972