



VÝROČNÁ SPRÁVA

**konateľov spoločnosti PEKÁREŇ GROS, spol. s r.o. o činnosti spoločnosti
za rok 2016**

1. ÚVOD

Konatelia spoločnosti PEKÁREŇ GROS, spol. s r. o. predkladajú Valnému zhromaždeniu výročnú správu za rok 2016. Ako každý rok, tak aj rok 2016 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.

2. PROFIL SPOLOČNOSTI

2.1. 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.

2.2. Štruktúra vlastníkov, štatutárne orgány, manažment spoločnosti

2.2.1. Štruktúra spoločníkov k 31.12.2016

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

2.2.2. Štatutárny orgán

Štatutárnym orgánom spoločnosti sú konatelia:

Milan Kušmírek
Ondrej Žemba

2.2.3. Výkonný manažment spoločnosti

Výkonný manažment spoločnosti pracoval v roku 2016 v zložení:

- Miroslav Božek – riaditeľ spoločnosti
- Ing. Anna Jakubcová – ekonómka spoločnosti
- Bc. Marek Vnenčák – obchodný zástupca

V septembri 2016 došlo k zmene riaditeľa spoločnosti z dôvodu odchodu p. Božeka. Funkciu riaditeľky prevzala p. Ľudmila Vnenčáková.

3. ZAMESTNANOSŤ

K 31.12.2016 bol stav zamestnancov spoločnosti 98, z toho 43 žien. V období od 1.1.2016 do 31.12.2016 bolo prijatých 46 pracovníkov a prepustených pracovníkov 54. Fluktuácia pracovníkov oproti minulým rokom poklesla. Priemerný mesačný zárobok na zamestnanca bol 593,18 EUR.

4. MEDZIROČNÉ POROVNANIE A PREDPOKLADANÝ VÝVOJ V ROKU 2016

4.1. Celkové porovnanie rokov 2015 – 2016

U k a z o v a t e ľ	Merná jedn.	Skutočnosť		rozdiel	index 2016/2015
		2015	2016		
Základné imanie	EUR	39 834	39 834	0	1,00
Vlastné imanie	EUR	556 239	537 681	-18 558	0,97
Tržby za predaj tovaru	EUR	1 041 556	1 013 052	-28 504	0,97
Tržby z predaja vlastných výrobkov	EUR	2 249 578	2 227 169	-22 409	0,99
Tržby z predaja služieb	EUR	9 540	12 840	3 300	1,35
Zmena stavu zásob	EUR	4 948	3 930	-1 018	0,79
Aktivácia	EUR	264 867	227 406	-37 461	0,86
Krátkodobé záväzky	EUR	375 740	340 194	-35 546	0,91
z toho: z obch. styku	EUR	194 537	164 399	-30 138	0,85
z toho: po LS	EUR	55 107	41 470	-13 637	0,75
Dlhodobé záväzky	EUR	154 825	119 699	-35 126	0,77
z toho: po LS	EUR	0	0	0	0,00
Krátkodobé pohľadávky	EUR	793 094	178 659	-614 435	0,23
z toho: z obch. styku	EUR	173 218	168 524	-4 694	0,97
z toho: po LS	EUR	62 406	57 112	-5 294	0,92
Zásoby celkom	EUR	86 545	66 818	-19 727	0,77

z toho: materiál	EUR	52 463	41 063	-11 400	0,78
výrobky	EUR	1 265	0	-1 265	0,00
tovar	EUR	32 817	25 755	-7 062	0,78
Náklady celkom	EUR	3 740 361	3 645 946	-94 415	0,97
Výnosy celkom	EUR	3 680 680	3 675 229	-5 451	1,00
Hospodársky výsledok					
- pred zdanením	EUR	-59 681	29 283	88 964	-0,49
- odložená daň z príjmov	EUR	-11 889	13 735	25 624	-1,16
- základ dane	EUR	15 061	18 653	3 592	1,24
Pracovníci	osoby	110	98	-12	0,89
Priemerný zárobok	EUR	562	593	31	1,06

4.2. 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 pôsobila v priestoroch firmy aj výroba mrazených múčnych polotovarov do 31.7.2016. Po tomto dátume bola výroba mrazených polotovarov odstavená.

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 2016 spoločnosť vyrobila celkom 1 847 ton pekárenských a mrazených výrobkov, z toho:

výrobok	výroba v tonách		rozdiel	index 2016/2015
	rok 2015	rok 2016		
chlieb	909	892	-17	0,98
pšeničné pečivo	718	692	-26	0,96
strúhanka	48	53	5	1,10
parené výrobky	76	69	-7	0,91
mrazené výrobky	38	22	-16	0,58
Spolu	1789	1728	-61	0,97

Výroba v tonách v roku 2016 bola o 61 ton nižšia ako v roku 2015.

V roku 2016 sme uviedli na trh nové výrobky, a to: svadobný koláč 150 g, cereálna bageta, cereálna žemľa, bezlepkový chlieb biely, chlieb viacvrstvný Karpatia. Inovácia výrobkov bola zameraná na cereálne a viacvrstvné výrobky. 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 vláknin, 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.

4.3. Predpokladaný vývoj v roku 2017

S podnikateľským zámerom spoločnosti na rok 2017 nás oboznámila p. Ľudmila Vnenčáková – riaditeľka spoločnosti:

Oblasť výroby: -udržať výrobu minimálne na úrovni roku 2016

Oblasť odbytu: - rozšíriť zásobovací rajón v oblasti Vysoké Tatry

5. INÉ DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O SPOLOČNOSTI

5.1. Majetkové účasti v iných spoločnostiach

Spoločnosť nemá majetkové účasti v iných spoločnostiach.

5.2. Výdavky na výskum a vývoj

Spoločnosť nevynaložila žiadne finančné prostriedky na výskum a vývoj.

5.3. Významné udalosti po dátume účtovnej závierky

Po dátume účtovnej závierky nenastali žiadne významné udalosti.

5.4. Organizačné zložky v zahraničí

Spoločnosť nemá organizačnú zložku v zahraničí.

6. SPRÁVA O PODNIKATELSKEJ ČINNOSTI A O STAVE MAJETKU

6.1. Vývoj stavu majetku a finančnej situácie v roku 2015 – 2016

Aktíva	Stav		Rozdiel	Index 2016/2015
	Rok 2015	Rok 2016		
neobežný majetok	1 812 617	1 556 898	-255 719	0,86
obežný majetok	1 010 222	322 072	-688 150	0,32
časové rozlíšenie	3 969	2 292	-1 677	0,58
<i>Celkový stav aktív</i>	<i>2 826 808</i>	<i>1 881 262</i>	<i>-945 546</i>	<i>0,67</i>

Podiel neobežného majetku dosiahol úroveň 82,76 % z celkového majetku (v roku 2015 to bolo 64,12 %).

Základné imanie predstavuje k 31.12.2016 objem 39 834 EUR.

Vlastné imanie spoločnosti sa znížilo z 556 239 EUR v roku 2015 na 537 681 EUR v roku 2016 v dôsledku úhrady účtovnej straty za rok 2015 z nerozdeleného zisku a vyplatenia podielov na zisku konateľom spoločnosti.

Finančné výpomoci k 31.12.2016 klesli na sumu 6 470 EUR v dôsledku splátky pôžičky vo výške 50 tis. EUR.

Na úseku financovania zaznamenala spoločnosť v roku 2016 oproti predošlému roku určité zlepšenie. Došlo k zníženiu pohľadávok po lehote splatnosti. Čo sa týka záväzkov, zaznamenali sme pokles dlhodobých a krátkodobých záväzkov ako celku, ale tiež záväzkov po lehote splatnosti.

6.2. Vybrané ukazovatele finančnej analýzy

finančný ukazovateľ	hodnota 2016	odporúčaná hodnota
okamžitá likvidita	0,18	0,2 – 0,8
podiel cudzieho a vlastného kapitálu	1,42	nižšie ako 0,7
celková zadlženosť	0,40	0,45 - 0,65

Ostatné ukazovatele sú uvedené v priloženej analýze.

7. NÁVRH NA ROZDELENIE VÝSLEDKU HOSPODÁRENIA ZA ROK 2016:

Výsledok hospodárenia za rok 2016:	11 443 €
Rozdelenie: nerozdelený zisk min. rokov	11 443 €

8. DÁTUM SCHVÁLENIA ÚČTOVNEJ ZÁVIERKY

Účtovná závierka Spoločnosti k 31. decembru 2016, za predchádzajúce obdobie, bola schválená valným zhromaždením Spoločnosti dňa 26. júna 2017.

9. VPLYV ÚČTOVNEJ JEDNOTKY NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Spoločnosť PEKÁREŇ GROS, spol. s r. o. sa snaží systematicky a aktívne pristupovať k ochrane životného prostredia v rámci predmetu svojej činnosti. Likvidáciu odpadu Spoločnosť vykonáva cez riadenú skládku. Spoločnosť má uzavretú zmluvu aj so spoločnosťou NATUR-PACK, a.s. na recykláciu odpadov z obalov.

10. ZÁVER

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

Dátum: 30. 06. 2017

Vypracovala: Ing. Anna Jakubcová
ekonómka 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	31.12.15	31.12.16	absolútna zmena ('16/'15)	relatívna zmena ('16/'15; %)
1.	okamžitá likvidita (koeficient)	(0,2 - 0,8)	0,11	0,18	0,07	69,2
2.	bežná likvidita (koeficient)	(1,0 - 1,5)	0,91	0,62	-0,29	-31,9
3.	celková likvidita (koeficient)	(1,5 - 2,5)	1,00	0,78	-0,22	-22,1
4.	čistý pracovný kapitál (v EUR)	-	-412	-94 201	-93 789,00	-22764,3
5.	obrat pohľadávok (koeficient)	-	4,05	17,34	13,29	328,1
6.	priemerná doba inkasa pohľadávok (v dňoch)	podľa odvetvia	90,11	21,05	-69,06	-76,6
7.	obrátka zásob (koeficient)	podľa odvetvia	38,14	48,69	10,55	27,7
8.	rentabilita celkového kapitálu (%)	(9,5 - 16,0)	-2,44%	0,88%	0,03	136,1
9.	rentabilita vlastného kapitálu (%)	(11,0 - 16,0)	-9,19%	2,13%	0,11	123,2
10.	ukazovateľ finančnej samostatnosti (koeficient)	vyššie ako 0,3	0,20	0,28	0,09	44,5
11.	ukazovateľ finančnej stability (koeficient)	-	0,42	0,46	0,04	9,2
12.	podiel cudzieho a vlastného kapitálu (koeficient)	nížšie ako 0,7	2,77	1,42	-1,35	-48,8
13.	celková zadlženosť (koeficient)	(0,45 - 0,65)	0,55	0,40	-0,14	-26,0

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)	-	0,37	0,15	-0,22	-60,3
15.	čistá zadĺženosť (v EUR)	-	1 433 747,00	685 558,00	-748 189,00	-52,2
16.	opotrebovanosť dlhodobého majetku (koeficient)	-	0,51	0,49	-0,02	-3,7
17.	stupeň odpísania investičného majetku (koeficient)	-	0,49	0,51	0,02	3,9