

*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 2015**

ÚVOD

Konatelia spoločnosti PEKÁREŇ GROS, spol. s r. o. predkladajú Valnému zhromaždeniu výročnú správu za rok 2015. Ako každý rok, tak aj rok 2015 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 31.12.2015

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 2015 v zložení:

- Miroslav Božek – riaditeľ spoločnosti

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

2. ZAMESTNANOSŤ

K 31.12.2015 bol stav zamestnancov spoločnosti 110, z toho 47 žien. V období od 1.1.2015 do 31.12.2015 bolo prijatých 92 pracovníkov a prepustených pracovníkov 101, čo svedčí o veľkej fluktuácii pracovníkov. Priemerný mesačný zárobok na zamestnanca bol 561,57 EUR.

3. MEDZIROČNÉ POROVNANIE A PREDPOKLADANÝ VÝVOJ V ROKU 2015

3.1. Celkové porovnanie rokov 2014 – 2015

U k a z o v a t e ľ	Merná jedn.	Skutočnosť		rozdiel	index 2015/2014
		2014	2015		
Základné imanie	EUR	39 834	39 834	0	1,00
Vlastné imanie	EUR	607 346	556 239	-51 107	0,92
Tržby za predaj tovaru	EUR	929 848	1 041 556	111 708	1,12
Tržby z predaja vlastných výrobkov	EUR	2 302 613	2 249 578	-53 035	0,98
Tržby z predaja služieb	EUR	7 740	9 540	1 800	1,23
Zmena stavu zásob	EUR	5 049	4 948	-101	0,98
Aktivácia	EUR	269 579	264 867	-4 712	0,98
Krátkodobé záväzky	EUR	451 783	375 740	-76 043	0,83
z toho: z obch. styku	EUR	247 188	194 537	-52 651	0,79
z toho: po LS	EUR	82 453	55 107	-27 346	0,67
Dlhodobé záväzky	EUR	197 071	154 825	-42 246	0,79
z toho: po LS	EUR	0	0	0	0,00
Krátkodobé pohľadávky	EUR	187 425	793 094	605 669	4,23
z toho: z obch. styku	EUR	177 288	173 218	-4 070	0,98
z toho: po LS	EUR	52 425	62 406	9 981	1,19
Zásoby celkom	EUR	78 727	86 545	7 818	1,10
z toho: materiál	EUR	49 778	52 463	2 685	1,05
výrobky	EUR	1 820	1 265	-555	0,70
tovar	EUR	27 129	32 817	5 688	1,21
Náklady celkom	EUR	3 546 241	3 740 361	194 120	1,05

Výnosy celkom	EUR	3 591 670	3 680 680	89 010	1,02
Hospodársky výsledok					
- pred zdanením	EUR	45 429	-59 681	-105 110	-1,31
- odložená daň z príjmov	EUR	1 127	-11 889	-13 016	-10,55
- základ dane	EUR	55 719	15 061	-40 658	0,27
Pracovníci	osoby	102	110	8	1,08
Priemerný zárobok	EUR	556	562	-556	0,00

3.2. Výrobnobchodná 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, molkenkorn, 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 2015 spoločnosť vyrobila celkom 1 847 ton pekárenských a mrazených výrobkov, z toho:

výrobok	výroba v tonách		rozdiel	index 2015/2014
	rok 2014	rok 2015		
chlieb	920	909	-11	0,99

pšeničné pečivo	765	718	-47	0,94
strúhanka	39	48	9	1,23
parené výrobky	69	76	7	1,10
mrazené výrobky	54	38	-16	0,70
Spolu	1847	1789	-58	0,97

Výroba v tonách v roku 2015 bola o 58 ton nižšia ako v roku 2014.

V roku 2015 sme uviedli na trh nové výrobky, a to: čisto znný chlieb, bezlepkový mafin, bezlepkovú bagetu, mafin svetlý, mafin tmavý, žemľu bryndzovú so syrom, žemľu salámovú so syrom.

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 2016

S podnikateľským zámerom spoločnosti na rok 2016 nás oboznámil p. Miroslav Božek – riaditeľ spoločnosti:

Oblasť výroby: -udržať výrobu minimálne na úrovni roku 2015

Oblasť odbytu: - rozšíriť zásobovací rajón do oblasti Červený Kláštor, Liptovský Hrádok

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.

4.4. Organizačné zložky v zahraničí

Spoločnosť nemá organizačnú zložku v zahraničí.

5. SPRÁVA O PODNIKATEĽSKEJ ČINNOSTI A O STAVE MAJETKU

5.1. Vývoj stavu majetku a finančnej situácie v roku 2014 – 2015

Aktíva	Stav	Rozdiel	Index 2015/2014
--------	------	---------	--------------------

	Rok 2014	Rok 2015		
neobežný majetok	1 550 994	1 812 617	261 623	1,17
obežný majetok	347 792	1 010 222	662 430	2,90
časové rozlíšenie	5 959	3 969	-1 990	0,67
Celkový stav aktív	1 904 745	2 826 808	922 063	1,48

Podiel neobežného majetku dosiahol úroveň 64,12 % z celkového majetku (v roku 2014 to bolo 81,43 %).

Základné imanie predstavuje k 31.12.2015 objem 39 834 EUR.

Vlastné imanie spoločnosti sa znížilo zo 607 346 EUR v roku 2014 na 556 239 EUR v roku 2015 v dôsledku účtovnej straty za rok 2015.

Finančné výpomoci k 31.12.2015 klesli na sumu 56 558 EUR v dôsledku splátky pôžičky vo výške 35 tis. EUR.

Na úseku financovania zaznamenala spoločnosť v roku 2015 oproti predošlému roku určité zhoršenie. Došlo k zvýšeniu pohľadávok po lehote splatnosti, čo svedčí o nedodržiavaní platobnej disciplíny našich odberateľov. Čo sa týka záväzkov, zaznamenali sme pokles dlhodobých a krátkodobých záväzkov ako celku, ale tiež záväzkov po lehote splatnosti.

5.2. Vybrané ukazovatele finančnej analýzy

finančný ukazovateľ	hodnota 2015	odporúčaná hodnota
okamžitá likvidita	0,11	0,2 – 0,8
podiel cudzieho a vlastného kapitálu	2,77	nižšie ako 0,7
celková zadlženosť	0,55	0,45 - 0,65

Ostatné ukazovatele sú uvedené v priloženej analýze.

6. Návrh na rozdelenie výsledku hospodárenia za rok 2015:

Výsledok hospodárenia za rok 2015:	- 51 108 €
Rozdelenie: nerozdelený zisk min. rokov	- 51 108 €

7. Dátum schválenia účtovnej závierky

Účtovná závierka Spoločnosti k 31. decembru 2015, za predchádzajúce obdobie, bola schválená valným zhromaždením Spoločnosti dňa 22. júna 2016.

8. ZÁVER

8.1. 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: 23. 09. 2016

Vypracovala: Ing. Anna Jakubcová
ekonómka spoločnosti

Milan Kušmírek

konateľ spoločnosti

Výpočet ukazovateľov finančnej analýzy

Spoločnosť:

PEKÁREŇ GROS, spol. s r.o.

Sídl

o:

Kamenná baňa 1309, 060 01 Kežmarok

		odporúčané hodnoty	31.12.14	31.12.15	absolútna zmena ('15/'14)	relatívna zmena ('15/'14; %)
1.	okamžitá likvidita (koeficient)	(0,2 - 0,8)	0,17	0,11	-0,06	-35,5
2.	bežná likvidita (koeficient)	(1,0 - 1,5)	0,60	0,91	0,32	53,5
3.	celková likvidita (koeficient)	(1,5 - 2,5)	0,77	1,00	0,23	29,9
4.	čistý pracovný kapitál (v EUR)	-	-104 216	-412	103 804,00	99,6
5.	obrat pohľadávok (koeficient)	-	16,74	4,05	-12,69	-75,8
6.	priemerná doba inkasa pohľadávok (v dňoch)	podľa odvetvia	21,80	90,11	68,30	313,3
7.	obrátka zásob (koeficient)	podľa odvetvia	41,16	38,14	-3,02	-7,3
8.	rentabilita celkového kapitálu (%)	(9,5 - 16,0)	1,88%	-2,44%	-0,04	-229,2
9.	rentabilita vlastného kapitálu (%)	(11,0 - 16,0)	5,28%	-9,19%	-0,14	-274,2
10.	ukazovateľ finančnej samostatnosti (koeficient)	vyššie ako 0,3	0,32	0,20	-0,12	-38,3
11.	ukazovateľ finančnej stability (koeficient)	-	0,66	0,38	-0,27	-41,2
12.	podiel cudzieho a vlastného kapitálu (koeficient)	nižšie ako 0,7	1,80	2,77	0,97	54,1
13.	celková zadlženosť (koeficient)	(0,45 - 0,65)	0,57	0,55	-0,03	-4,9

14.	ukazovateľ úverovej zadĺženosti (v EUR)	-	0,22	0,32	0,11	49,7
15.	čistá zadĺženosť (v EUR)	-	1 017 141,00	1 433 747,00	416 606,00	41,0
16.	opotrebovanosť dlhodobého majetku (koeficient)	-	0,51	0,59	0,07	14,0
17.	stupeň odpísania investičného majetku (koeficient)	-	0,49	0,42	-0,08	-15,3