

*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 2017

1. ÚVOD

Konatelia spoločnosti PEKÁREŇ GROS, spol. s r. o. predkladajú Valnému zhromaždeniu výročnú správu za rok 2017. Ako každý rok, tak aj rok 2017 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.

2.2. Štruktúra vlastníkov, štatutárne orgány, manažment spoločnosti

2.2.1. Štruktúra spoločníkov k 31.12.2017

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 2017 v zložení:

- Ľudmila Vnenčáková – riaditeľka spoločnosti
- Ing. Anna Jakubcová – ekonómka spoločnosti
- Michal Janigloš – obchodný zástupca

3. ZAMESTNANOSŤ

K 31.12.2017 bol stav zamestnancov spoločnosti 97, z toho 39 žien. V období od 1.1.2017 do 31.12.2017 bolo prijatých 35 pracovníkov a prepustených 35 pracovníkov. Fluktuácia pracovníkov oproti minulým rokom poklesla. Priemerný mesačný zárobok na zamestnanca bol 595,28 EUR.

4. MEDZIROČNÉ POROVNANIE A PREDPOKLADANÝ VÝVOJ V ROKU 2018

4.1. Celkové porovnanie rokov 2016 – 2017

Ukazovateľ	Merná jedn.	Skutočnosť		rozdiel	index 2017/2016
		2016	2017		
Základné imanie	EUR	39 834	39 834	0	1.00
Vlastné imanie	EUR	537 681	498 035	-39 646	0.93
Tržby za predaj tovaru	EUR	1 013 052	982 756	-30 296	0.97
Tržby z predaja vlastných výrobkov	EUR	2 227 169	2 148 825	-78 344	0.96
Tržby z predaja služieb	EUR	12 840	9 490	-3 350	0.74
Zmena stavu zásob	EUR	3 930	4 290	360	1.09
Aktivácia	EUR	227 406	223 744	-3 662	0.98
Krátkodobé záväzky	EUR	340 194	331 762	-8 432	0.98
z toho: z obch. styku	EUR	164 399	170 096	5 697	1.03
z toho: po LS	EUR	41 470	29 335	-12 135	0.71
Dlhodobé záväzky	EUR	119 699	88 514	-31 185	0.74
z toho: po LS	EUR	0	0	0	0.00
Krátkodobé pohľadávky	EUR	178 659	186 151	7 492	1.04
z toho: z obch. styku	EUR	168 524	185 390	16 866	1.10
z toho: po LS	EUR	57 112	61 203	4 091	1.07
Zásoby celkom	EUR	66 818	64 679	-2 139	0.97
z toho: materiál	EUR	41 063	35 940	-5 123	0.88
tovar	EUR	25 755	28 739	2 984	1.12

Náklady celkom	EUR	3 645 946	3 510 253	-135 693	0.96
Výnosy celkom	EUR	3 675 229	3 561 929	-113 300	0.97
Hospodársky výsledok					
- pred zdanením	EUR	29 283	51 676	22 393	1.76
- odložená daň z príjmov	EUR	13 735	402	-13 333	0.03
- základ dane	EUR	18 653	66 282	47 629	3.55
Pracovníci	osoby	98	97	-1	0.99
Priemerný zárobok	EUR	593	595	-593	0.00

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.

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.)

Plundrové-lístkové pečivo.

Plundrové pečivo obsahuje tieto náplne: mak, orechy, tvaroh, marmeláda, vanilka, jablko

Parené výrobky: vyrábame na kvások

Knedle 500g, 600g

Parené buchty marmeládové, nugátové, čučoriedkové, so slivkovým lekvárom

Smažené výrobky:

Šišky plnené marmeládou, marhuľovou marmeládou, máčané v čokoláde, sypané kokosom.

V roku 2017 spoločnosť vyrobila celkom 1 615 ton pekárenských výrobkov, z toho:

výrobok	výroba v tonách		rozdiel	index 2017/2016
	rok 2016	rok 2017		
chlieb	892	847	-45	0.95

pšeničné pečivo	692	631	-61	0.91
strúhanka	53	70	17	1.32
parené výrobky	69	67	-2	0.97
mrazené výrobky	22	0	-22	0.00
Spolu	1728	1615	-113	0.93

Výroba v tonách v roku 2017 bola o 113 ton nižšia ako v roku 2016. Jedná sa o pokles výroby chleba a pečiva. Z zníženiu celkovej ročnej produkcie prispelo aj zrušenie výroby mrazených polotovarov z dôvodu nerentabilnosti výroby.

V roku 2017 sme uviedli na trh nové výrobky: chlieb kváskový zemiakový 800 g, chlieb Bavor pšenično-ražný 500 g, slivkový koláč ovocný, parené buchty slivkové a čučoriedkové.

Kompletným sortimentom zásobujeme 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, hotely, penzióny a školy.

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 vyvádza 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 2018

S podnikateľským zámerom spoločnosti na rok 2018 nás oboznámila p. Ľudmila Vnenčáková – riaditeľka spoločnosti:

Oblasť výroby: -udržať výrobu minimálne na úrovni roku 2017, rozšíriť sortiment o výrobky z raže

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 2016 – 2017

Aktíva	Stav		Rozdiel	Index 2017/2016
	Rok 2016	Rok 2017		
neobežný majetok	1 556 898	1 209 398	-347 500	0.78
obežný majetok	332 072	379 211	47 139	1.14
časové rozlíšenie	2 292	2 871	579	1.25
<i>Celkový stav aktív</i>	<i>1 891 262</i>	<i>1 591 480</i>	<i>-299 782</i>	<i>0.84</i>

Podiel neobežného majetku dosiahol úroveň 75,99 % z celkového majetku (v roku 2016 to bolo 82,32 %).

Základné imanie predstavuje k 31.12.2017 objem 39 834 EUR.

Vlastné imanie spoločnosti sa znížilo z 537 681 EUR v roku 2016 na 498 035 EUR v roku 2017 v dôsledku vyplatenia podielov na zisku konateľom spoločnosti.

Na úseku financovania zaznamenala spoločnosť v roku 2017 oproti predošlému roku určité zhoršenie. Došlo k miernemu zvýšeniu 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 2017	odporúčaná hodnota
okamžitá likvidita	0,28	0,2 – 0,8
podiel cudzieho a vlastného kapitálu	1,29	nižšie ako 0,7
celková zadlženosť	0,40	0,45 - 0,65

Ostatné ukazovatele sú uvedené v priloženej analýze – príloha č. 1.

7. NÁVRH NA ROZDELENIE VÝSLEDKU HOSPODÁRENIA ZA ROK 2017:

Výsledok hospodárenia za rok 2017:	37 354 €
Rozdelenie: nerozdelený zisk min. rokov	37 354 €

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.

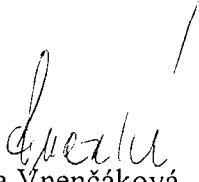
10. ZÁVER

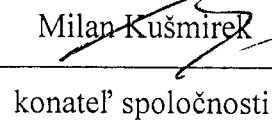
10.1. Hodnotenie vývojových tendencií

Základom pre neustálu dynamiku rastu predajnej produkcie je inovácia a kvalita ponúkaných výrobkov. Inovácia by sa mala zaoberať zdravou výživou – použitie celozrnných múk, ražných múk a výroba bezpečných výrobkov. Nie zanedbateľnú pozornosť je potrebné venovať baleniu výrobkov na základe požiadaviek trhu a zákazníkov.

Dátum: 24. 04. 2018

Vypracovala: Ing. Anna Jakubcová
ekonómka spoločnosti


Ludmila Vnenčáková
riaditeľka spoločnosti

Milan Kušmirek

konateľ spoločnosti

Príloha č. 1

Výpočet ukazovateľov finančnej analýzy

Spoločnosť:

PEKÁREŇ GROS, spol. s r.o.

Sídlo:

Kamenná baňa 1309, 060 01 Kežmarok

		odporúčané hodnoty	31.12.16	31.12.17	absolútna zmena ('17/'16)	relatívna zmena ('17/'16; %)
1.	okamžitá likvidita (koeficient)	(0,2 - 0,8)	0.18	0.28	0.10	55.3
2.	bežná likvidita (koeficient)	(1,0 - 1,5)	0.62	0.75	0.13	20.5
3.	celková likvidita (koeficient)	(1,5 - 2,5)	0.78	0.90	0.13	16.1
4.	čistý pracovný kapitál (v EUR)	-	-94 201	-40 157	54 044.00	57.4
5.	obrat pohľadávok (koeficient)	-	17.34	16.03	-1.31	-7.5
6.	priemerná doba inkasa pohľadávok (v dňoch)	podľa odvetvia	21.05	22.76	1.72	8.2
7.	obrátka zásob (koeficient)	podľa odvetvia	48.69	48.56	-0.12	-0.2
8.	rentabilita celkového kapitálu (%)	(9,5 - 16,0)	0.88%	3.28%	0.02	272.9
9.	rentabilita vlastného kapitálu (%)	(11,0 - 16,0)	2.13%	7.50%	0.05	252.4
10.	ukazovateľ finančnej samostatnosti (koeficient)	vyššie ako 0,3	0.28	0.31	0.03	10.1
11.	ukazovateľ finančnej stability (koeficient)	-	0.46	0.45	-0.01	-2.3

12.	podiel cudzieho a vlastného kapitálu (koeficient)	nížšie ako 0,7	1.42	1.29	-0.13	-9.4
13.	celková zadĺženosť (koeficient)	(0,45 - 0,65)	0.40	0.40	0.00	-0.2
14.	ukazovateľ úverovej zadĺženosti (v EUR)	-	0.15	0.12	-0.03	-18.0
15.	čistá zadĺženosť (v EUR)	-	685 558.00	522 095.00	-163 463.00	-23.8
16.	opotrebovanosť dlhodobého majetku (koeficient)	-	0.49	0.36	-0.13	-26.8
17.	stupeň odpísania investičného majetku (koeficient)	-	0.51	0.64	0.13	26.2