

*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 2018**

1. ÚVOD

Konatelia spoločnosti PEKÁREŇ GROS, spol. s r. o. predkladajú Valnému zhromaždeniu výročnú správu za rok 2018. Ako každý rok, tak aj rok 2018 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 31.12.2018

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 2018 v zložení:

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

3. ZAMESTNANOSŤ

K 31.12.2018 bol stav zamestnancov spoločnosti 95, z toho 37 žien. V období od 1.1.2018 do 31.12.2018 bolo prijatých 53 pracovníkov a prepustených 60 pracovníkov, čo svedčí o vysokej fluktuácii pracovníkov. Priemerný mesačný zárobok na zamestnanca bol 643,93 EUR.

4. MEDZIROČNÉ POROVNANIE A PREDPOKLADANÝ VÝVOJ V ROKU 2019**4.1. Celkové porovnanie rokov 2017 – 2018**

U k a z o v a t e ľ	Merná jedn.	Skutočnosť		rozdiel	index 2018/2017
		2017	2018		
Základné imanie	EUR	39 834	39 834	0	1.00
Vlastné imanie	EUR	498 035	558 870	60 835	1.12
Tržby za predaj tovaru	EUR	982 756	1 013 363	30 607	1.03
Tržby z predaja vlastných výrobkov	EUR	2 148 825	2 222 193	73 368	1.03
Tržby z predaja služieb	EUR	9 490	13 670	4 180	1.44
Zmena stavu zásob	EUR	4 290	4 878	588	1.14
Aktivácia	EUR	223 744	237 230	13 486	1.06
Krátkodobé záväzky	EUR	331 762	318 884	-12 878	0.96
z toho: z obch. styku	EUR	170 096	153 007	-17 089	0.90
z toho: po LS	EUR	29 335	4 812	-24 523	0.16
Dlhodobé záväzky	EUR	88 514	142 522	54 008	1.61
z toho: po LS	EUR	0	0	0	0.00
Krátkodobé pohľadávky	EUR	186 151	192 184	6 033	1.03
z toho: z obch. styku	EUR	185 390	191 657	6 267	1.03
z toho: po LS	EUR	61 203	65 042	3 839	1.06
Zásoby celkom	EUR	64 679	77 794	13 115	1.20
z toho: materiál	EUR	35 940	45 293	9 353	1.26
tovar	EUR	28 739	32 501	3 762	1.13
Náklady celkom	EUR	3 510 253	3 557 729	47 475	1.01
Výnosy celkom	EUR	3 561 929	3 660 105	98 175	1.03
Hospodársky výsledok					

- pred zdanením	EUR	51 676	102 376	50 700	1.98
- odložená daň z príjmov	EUR	402	3 324	2 922	8.27
- základ dane	EUR	66 282	66 282	0	1.00
Pracovníci	osoby	97	95	-2	0.98
Priemerný zárobok	EUR	595	644	49	1,08

Bezprostredne predchádzajúce obdobie

U k a z o v a t e ľ	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	2	1.00

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 2018 spoločnosť vyrobila celkom 1 631 ton pekárenských výrobkov, z toho:

výrobok	výroba v tonách		rozdiel	index 2018/2017
	rok 2017	rok 2018		
chlieb	847	850	3	1.00
pšeničné pečivo	631	645	14	1.02
strúhanka	70	72	2	1.03
parené výrobky	67	64	-3	0.96
Spolu	1615	1631	16	1.01

Výroba v tonách v roku 2018 bola o 16 ton vyššia ako v roku 2017.

V roku 2018 sme uviedli na trh nové výrobky: Bageta slaninová so syrom 130 g, Samoražný chlieb tmavý moskovský 500 g, Zemľa cereálna 100 g, Chlieb kváskový zemiakový krájaný balený 1 000 g, Grahamové tyčinky 90 g, Plúndra cereálna 80 g. 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 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.

4.3. Predpokladaný vývoj v roku 2019

S podnikateľským zámerom spoločnosti na rok 2019 nás oboznámila p. Ľudmila Vnenčáková – riaditeľka spoločnosti:

Oblasť výroby: -udržať výrobu minimálne na úrovni roku 2018

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 2017 – 2018

Aktíva	Stav		Rozdiel	Index 2018/2017
	Rok 2017	Rok 2018		
neobežný majetok	1 209 398	1 038 855	-170 543	0.86
obežný majetok	379 211	421 167	41 956	1.11
časové rozlíšenie	2 871	4 321	1 450	1.51
Celkový stav aktív	1 591 480	1 464 343	-127 137	0.92

Bezprostredne predchádzajúce obdobie

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 70,94 % z celkového majetku (v roku 2017 to bolo 75,99 %).

Základné imanie predstavuje k 31.12.2018 objem 39 834 EUR.

Vlastné imanie spoločnosti sa narástlo zo 498 035 EUR v roku 2017 na 558 870 EUR v roku 2018.

Na úseku financovania zaznamenala spoločnosť v roku 2018 oproti predošlému roku určité zhoršenie. Došlo k miernemu zvýšeniu pohľadávok po lehote splatnosti. Čo sa týka záväzkov, zaznamenali sme pokles krátkodobých záväzkov ako celku, ale tiež záväzkov po lehote splatnosti, a nárast dlhodobých záväzkov v dôsledku nových leasingových zmlúv.

6.2. Vybrané ukazovatele finančnej analýzy

finančný ukazovateľ	hodnota 2017	odporúčaná hodnota
okamžitá likvidita	0,35	0,2 – 0,8
podiel cudzieho a vlastného kapitálu	1,06	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 2018:	78 835 €
Rozdelenie: nerozdelený zisk min. rokov	78 835 €

8. DÁTUM SCHVÁLENIA ÚČTOVNEJ ZÁVIERKY

Účtovná závierka Spoločnosti k 31. decembru 2017, za predchádzajúce obdobie, bola schválená valným zhromaždením Spoločnosti dňa 19. júna 2018.

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

Dátum: 24. 04. 2019

Vypracovala: Ing. Anna Jakubcová
ekonómka spoločnosti


Ľudmila Vnenčáková
riaditeľka spoločnosti

PEKÁREŇ GROS, spol. s r.o.
KAMENNÁ BAŇA 1309
060 01 KEŽMAROK
Milan Kušmírek 

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	31.12.17	31.12.18	absolútna zmena (18/17)	relatívna zmena (18/17; %)
1	okamžitá likvidita (koeficient)	(0,2 - 0,8)	0.28	0.35	0.07	24.36
2	bežná likvidita (koeficient)	(1,0 - 1,5)	0.75	0.84	0.09	12.20
3	celková likvidita (koeficient)	(1,5 - 2,5)	0.90	1.03	0.13	14.15
4	čistý pracovný kapitál (v EUR)	-	-40 157.00	13 122.00	53 279.00	132.68
5	obrat pohľadávok (koeficient)	-	16.03	16.26	0.23	1.41
6	priemerná doba inkasa pohľadávok	podľa odvetvia	22.76	22.45	-0.32	-1.39
7	obrátka zásob (koeficient)	podľa odvetvia	48.56	41.77	-6.80	-14.00
8	rentabilita celkového kapitálu (%)	(9,5 - 16,0)	0.03	0.07	0.04	109.12
9	rentabilita vlastného kapitálu (%)	(11,0 - 16,0)	0.08	0.14	0.07	88.07
10	ukazovateľ finančnej samostatnosti (koeficient)	vyššie ako 0,3	0.31	0.38	0.07	21.96
11	ukazovateľ finančnej stability (koeficient)	-	0.45	0.51	0.05	11.98

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

12	podiel cudzieho a vlastného kapitálu (koeficient)	nižšie ako 0,7	1.29	1.06	-0.23	-17.89
13	celková zadlženosť (koeficient)	(0,45 - 0,65)	0.40	0.40	0.00	0.14
14	ukazovateľ úverovej zadlženosti (v EUR)	-	0.12	0.07	-0.05	-40.96
15	čistá zadlženosť (v EUR)	-	522 095.00	446 847.00	-75 248.00	-14.41
16	opotrebovanosť dlhodobého majetku (koeficient)	-	0.36	0.30	-0.07	-17.98
17	stupeň odpísania dlhodobého majetku (koeficient)	-	0.64	0.70	0.07	10.19

