

ЗВІТ З УПРАВЛІННЯ
Товариства з додатковою відповіальністю
«М'ясокомбінат «Ятрань»

За 2021 рік

м . Кропивницький 2022

1. ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА ТА ОПИС ДІЯЛЬНОСТІ.

Товариство з додатковою відповідальністю “М’ясокомбінат “Ятрань” знаходиться в областному центрі місті Кропивницькому. Діяльність товариства направлена на виробництво продуктів харчування з метою задоволення потреб споживачів у якісних товарах та задоволення інтересів Учників Товариства.

Основними видами діяльності є виробництво і реалізація м'яса яловичини, свинини, ковбасних виробів та напівфабрикатів.

В організаційну структуру Товариства входить декілька виробничих і допоміжних підрозділів , що дає змогу організувати повний цикл переробки. Сировина , у вигляді тварин живою вагою, доставляється робітниками заготівельної дільниці на спеціалізованому транспорті підприємства. Потужний забійний цех переробляє зазначену сировину у м'ясо в напівтушах. Цех має дві відокремлені лінії по зобою великої рогатої худоби та свиней. Потужність лінії переробки ВРХ складає 20 голів на годину. Потужність лінії переробки свиней складає до 120 голів на годину. На теперішній час цех працює в однозмінному режимі 3- 4 дні на тиждень. Резерв потужностей в однозмінному режимі складає близько 30 %.

Отримане від зобою м'ясо охолоджується в холодильнику підприємства, який складається з 8 камер різних температурних режимів від 0°C до -25°C, є камери охолодження, зберігання охолодженої сировини, заморозки та зберігання замороженої сировини. Загальна ємність холодильника 120 тонн охолодженої та 400 тонн замороженої сировини.

Отримана сировина переробляється ковбасними цехами №1 та №2. Ковбасний цех № 1 потужністю 47 тонн на добу та ковбасний цех № 2 потужністю 23 тонни на добу розділені територіально та по напрямкам готової продукції. Цех №1 спеціалізується на виробництві ковбасних виробів вищого сорту вареної групи, напівкопчених та сирокопчених ковбас, копченъ. Цех №2 переробляє субпродукти отримані від зобою тварин та спеціалізується на групі ковбас першого та другого сортів. Також цех №2 виробляє м'ясні напівфабрикати.

Окремим напрямком є кулінарні напівфабрикати, що виробляє пельменій цех. Це пельмені, вареники, фрикадельки, тістові напівфабрикати : круасани, слойки.

Всі виробничі цехи укомплектовані необхідним технологічним та пакувальним обладнанням, що періодично оновлюється.

В структурі підприємства також є рибний цех, де виробляється риба пряного посолу та холодного копчення.

Обслуговування обладнання всіх виробничих підрозділів проводиться механічною дільницею підприємства, з розподілом по цехам.

Роботу підприємства по заготівлі сировини, реалізації продукції та забезпечення господарської діяльності забезпечує автотранспортна дільниця, що налічує 100 одиниць транспорту.

Необхідні для роботи виробництва пар та холод виробляється котельною та компресорним цехом, що укомплектовані сучасним обладнанням.

Для нормальної роботи виробництва надзвичайно важлива реалізація готової продукції. Для задоволення потреб населення укладені довгострокові договори з основними торгівельними мережами, що представлені в Україні, такі як АШАН, МЕТРО, Сільпо, Велика кишенья, Новус та інші. Частка реалізації через торгівельні мережі сягає 65,5 %, також близько 19,0 % сягає частка фірмової торгівлі. Фірмова торгівля представлена у місті Кропивницькому, Кіровоградській, Миколаївській області та у місті Кривий Ріг. Складається з 18 фірмових магазинів, 48 МАФів та 8 кіосків.

Декілька років підприємство розвиває напрямок співпраці з підприємствами HoReCa, реалізовуючи як напівфабрикати так і спеціально підготовлений готовий продукт. Вбачаємо перспективу даного напрямку, так як змінюються традиційні підходи до харчування.

На теперішній час частка продукції підприємства на ринку України, незалежними експертами, оцінюється як 4,4 % від загального обсягу аналогічної продукції

2. Результати діяльності

Показник	2020	2021	%
Товарна продукція, тис. грн	1 177 829,0	1 321 175,0	112,2
М'ясо та субпродукти	3489	4331	124,1
Ковбасні вироби	12101,0	11889	98,2

Спостерігається незначне зниження обсягів виробництва, що можна пов'язати зі зниженням купівельної спроможності населення, яке і є кінцевим споживачем нашої продукції. Протягом 2021 року реалізаційні ціни були переглянуті в сторону збільшення чотири рази у січні, липні, жовтні та листопаді місяці. Ці заходи були викликаний необхідністю привести діяльність підприємства у беззбиткову площину через стрімке здорожчання м'яса яловичини та у зв'язку з помітним та стрімким здорожчанням восени 2021 основних енергоносіїв, коли вартість газу зросла з 28 тис. грн за 1 000 м³ до 45, а згодом і до 58 тис. грн за 1000 м³ за один робочий тиждень.

Протягом 2021 року асортимент продукції був сталий, з нових видів розробили два види бюджетних копченъ, два види шинки для тостів, вищого сорту та розпочали виробництво трьох продуктів вареної групи без використання нітрату натрію. Значно наростили обсяги виробництва сервірувальної нарізки для закладів громадського харчування.

Протягом 2021 року прибувалися нові одиниці обладнання для виробництва, нарізки та пакування та автомобіль з причепом для заготівлі худоби та свиней та автомобіль для господарської діяльності . Були переобладнані торгівельні кіоски на МАФи, що збільшило товарообіг цих об'єктів.

Проводилася будівництво додаткової камери холодильника (№ 10), з температурним режимом 0°C та додаткового приміщення ковбасного цеху № 1 з обладнанням стаціонарного дефростера та приміщення для фасування замороженого продукту.

Реконструйовано приміщення в ковбасному цеху № 1 під встановлення нарізувального обладнання.

Побудовано приміщення для зберігання тари холодильника та проведено реконструкцію експедиції холодильника з встановлення додаткового підйомника в санітано закритому контурі.

Проведено реконструкцію приміщень бази передзабійного утримання тварин.

Проведено роботи по прокладанню додаткової гілки кабелів від підстанції підприємства до компресорного цеху, що убезпечує роботу підприємства у періоди пікового навантаження по виробництву холода.

Проведено роботи по заміні каналізаційного трубопроводу однієї з основних гілок каналізації підприємства.

Збільшувалася кількість підрозділів, зон та приміщень, що охоплюються відеоспостереженням.

3. Кадрова політика.

Станом на 01.01.2022 року на підприємстві працює 1459 робітника. Відносини між адміністрацією та трудовим колективом регулюються Колективною угодою, що приймається на зборах 1 раз на три роки. Протягом 2020 року діяла Угода, що приймалася в березні 2020 року. В ній прописані всі законодавчі вимоги до режиму праці, відпочинку, оплати праці, соціального захисту. З 2019 року на підприємстві діє програма медичного страхування робітників. Що стало 2021 році надзвичайно актуально в умовах нових хвиль пандемії COVID 2019.

Протягом 2021 року чисельність скоротилася на 84 робітника, або на 5,4 %. Насамперед це пов'язано з обсягами виробництва. Середньомісячна плинність кадрів протягом 2021 року не перевищувала 1 %, що свідчить про стабільну кадрову ситуацію на підприємстві. Гендерний склад це 39,0 % чоловіків та 61,0 % жінки. Віковий склад 40 % старше 50 років інші робітники молодші.

На підприємстві широко практикується виробниче навчання робітничим професіям, так як спеціалізованих навчальних закладів наразі немає. Після навчання кваліфікаційна комісія приймає іспити та присвоюються відповідні розряди. Весь час проводиться як навчання так і переатестація робітників.

Спеціалістів з вищою освітою на підприємстві 28 %.

Середня заробітна плата за 2021 рік по підприємству складає 11987,0 грн. Підвищення заробітної плати проводилося згідно законодавства. Заборгованості немає і протягом 2021 року не було, виплати відбуваються вчасно, згідно законодавства два рази на місяць.

Відпустки надаються згідно графіків та заяв. Пільгові відпустки учасникам бойових дій , АТО, ліквідаторам аварії на ЧАЕС та матерям надаються згідно заяв . Нарахування та виплата відпуксних виплат проводиться вчасно.

4. Екологічні аспекти діяльності.

Діяльність підприємства пов'язана з контролем екологічної інспекції за викидами забруднюючих речовин. До них відносяться викиди з камер термічної обробки (дим), забруднюючі речовини у викидах води, використання спеціальних пристрій, що містять ртуть, біологічні відходи від виробничої діяльності.

Утилізація відходів відбувається шляхом вивезення їх на спеціалізовані підприємства, з якими укладені договори. Стосовно викидів в атмосферу і каналізацію, то підприємством проведено ряд заходів для зменшення вмісту забруднюючих речовин і плануються надалі заходи по очистці скидів у каналізацію.

Підприємство регулярно перевіряється органами державної екологічної інспекції, критичних зауважень не було, приписи по усуненню недоліків своєчасно виконуються.

5. Політика у сфері якості

Підприємство виробляє продукти харчування для людей, основна частина яких не потребує доробки перед вживанням. Для постійного контролю якості і безпечності продукції на підприємстві сертифіковано та діє схема менеджменту безпечності харчових продуктів FSSC 22000 (ISO 22000:2005 з принципами ХАССП, версія 2018 року).

Сировина та продукція проходять вхідний та виробничий контроль в лабораторіях підприємства. Обладнано фізико – хімічну, бактеріологічну та радіологічні лабораторії, які проводять періодичний контроль. Також проводяться паралельні дослідження та дослідження згідно програми контролю всіх видів готової продукції в Державній лабораторії, що акредитована за міжнародним стандартом ISO/IEC 17025(або національним ДСТУ ISO/IEC 17025), з якою заключено договір про дослідження та державний моніторинг тканин ризику.

6. Перспективи розвитку.

Для стабільної роботи та конкурентоспроможності підприємства весь час ведеться пошук ринків збуту, стабільних покупців, вивчається попит споживачів, підтримується та розвивається інфраструктура виробництва.

Так на 2022 рік заплановано нарощувати обсяги з підприємствами постачальниками мережі ресторанів Макдональдс. Данна програма передбачає реалізацію м'яса яловичини та свинини обваленого, охоложеного для виробництва котлет, та бекону і грудинки нарізаних для готових страв .

Для реалізації продукції власного виробництва, від власного забою необхідно проходити ряд аудитів як покупця так і третьої, незалежної сторони. В 2021 році всі аудити як систем якості, так і сертифікаційні та наглядові по відповідності вимогам компанії Макдональдс були успішно пройдені.

Для реалізації зазначеного проекту в 2022 році заплановано провести реконструкцію камери шокової заморозки для збільшення площі розміщення продукту вдвічі. Також заплановано обладнати камеру фасування готового замороженого продукту та підготовки до реалізації.

Заплановано облаштування технічної експедиції ковбасного цеху № 1 з будівництвом закритого приміщення. Заплановано проведення ремонту камери зберігання копченъ експедиційного відділення ковбасного цеху № 1.

Заплановано провести ремонт підлоги у варочному відділені ковбасного цеху № 2, з використанням технологій наливної полімерної підлоги.

Заплановано провести ремонт приміщення вагової бази передзабійного утримання тварин, з утепленням стін.

Для забезпечення необхідних холодильних площ заплановано провести облаштування холодильним обладнанням новозбудованої камери холодильнику та проведення пуско налагоджувальних робіт.

Заплановано провести проектні та будівельні роботи по збільшенню об'єму резервуару для зберігання запасу питної води на підприємстві вдвічі.

Заплановано провести перенесення майданчика розміщення емності з азотом для приготування суміші харчових газів.

Провести ряд поточних удосконалень в забійному цеху.

Придбати фасувальний автомат більшої потужності в пельмений цех, у зв'язку зі зміною вимог до продукції що виникли під час пандемії та закріпилися у сприйнятті продуктів споживачем.

Закінчти ремонт та утеплення фасаду адміністративного приміщення, Провести підготовчі та проектувальні роботи до збільшення торгівельних площ ФМ №10. Заплановано будівництво щонайменше чотирьох МАФів, на заміну кіосків в районних центрах області та у м.Кропивницькому .

Заплановано заміну деяких метрологічних приладів на більш сучасні і точні.

Заплановано встановлення системи контролю відвідування підприємства, електронна прохідна.

Директор виконавчий

Наталія АРТЕМЕНКО

