

ЗВІТ З УПРАВЛІННЯ
Товариства з додатковою
відповідальністю «М'ясокомбінат
«Ятрань»
За 2025 рік

м . Кропивницький 2026

1. ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА ТА ОПИС ДІЯЛЬНОСТІ.

Товариство з додатковою відповідальністю “М’ясокомбінат “Ятрань” знаходиться в місті Кропивницькому, Кіровоградській області.

Діяльність товариства направлена на виробництво м’яса, ковбасних виробів, напівфабрикатів з метою задоволення потреб споживачів у якісних товарах та задоволення інтересів Учасників 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.

Основна сировина , у вигляді тварин живою вагою, доставляється робітниками заготівельної дільниці на спеціалізованому транспорті підприємства. Забійний цех переробляє зазначену сировину у м’ясо в напівтушах. Цех має дві відокремлені лінії по забою 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 забою м’ясо охолоджується в холодильнику підприємства, який складається з 10 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. Зберігання може бути організоване як на підвісі так і в палетах.

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 м’яса яловичини і свинини, як охолодженого так і замороженого, ковбасних виробів вищого сорту вареної групи, напівкопчених та сирокочених ковбас, копчень.

Цех №2 переробляє субпродукти отримані від забою тварин та спеціалізується на виробництві ковбас першого та другого сортів. Також цех №2 виробляє м’ясні напівфабрикати.

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

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 забезпеченню господарської діяльності забезпечує автотранспортна дільниця, що налічує близько 90 одиниць транспорту.

Необхідні для роботи виробництва пар та холод виробляється котельною та компресорним цехом, що укомплектовані сучасним обладнанням. Та періодично, згідно графіків проходять технічне обслуговування.

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 кишеня, Новус та інші. Частка реалізації через торгівельні мережі сягає 60,4 %, дистриб'ютерів 5,4 %, також 21,4 % сягає частка фірмової торгівлі. Фірмова торгівля представлена у місті Кропивницькому, Кіровоградській, Миколаївській області та у місті Кривий Ріг. Складається з 18 фірмових магазинів, 54 МАФів та 2 кіосків.

Декілька років підприємство розвиває напрямок співпраці з підприємствами НоРеСа, реалізуючи як напівфабрикати так і спеціально підготовлений готовий продукт. Вбачаємо перспективу даного напрямку, так як змінюються традиційні підходи до харчування. Так в 2025 році частка реалізації через цей напрямок склала 11,2 % (для порівняння у 2024 році це було біля 7,9%). Також близько 0,1 % загальної реалізації склала участь у соціально – гуманітарних проектах.

На теперішній час частка продукції підприємства на ринку України, незалежними експертами, оцінюється як 4,2 % від загального обсягу аналогічної продукції

2. Результати діяльності

Основні показники діяльності за 2025 рік, у порівнянні з попереднім роком, наведені у таблиці

Показник	2024	2025	%
Товарна продукція, тис.грн	1 608 584,00	1 836 408,00	114,2
М'ясо та субпродукти, тонн	4336	4102	95 %
Ковбасні вироби, тонн	9922	9636	97,1 %
Товарообіг фірмової торгівлі , тис.грн	888 195,0	1 018 384	114,7

Спостерігається зниження обсягів виробництва, що можна пов'язати з повномасштабними військовими діями, внаслідок агресії РФ, і як наслідок зменшення кількості потенційних покупців через міграцію, зі зниженням купівельної спроможності населення, яке і є кінцевим споживачем нашої продукції. Протягом 2025 року реалізаційні ціни були переглянуті в сторону збільшення два рази : у травні та вересні місяці. Ці заходи були викликані необхідністю привести діяльність підприємства у безбиткову площину через стрімке здорожчання м'яса свинини (+44,4%), м'яса яловичини (+29,1%) та у зв'язку з помітним та стрімким здорожчанням основних енергоносіїв, коли вартість електроенергії зросла майже у 2,0 рази, коливання вартості ПММ, стрімкі процеси інфляції та зростання курсів валют, а відповідно і зростання

вартості усіх імпортованих складових та допоміжних матеріалів(спеції, оболонка, пакувальні матеріали, запасні частини, санітарно – гігієнічне забезпечення та інше).

Протягом 2025 року асортимент продукції поступово переглядався під попит споживачів, проводилися напрацювання експериментальних партій і виводилися у серійне виробництво. Протягом року було впроваджено 2 нових видів.

Протягом 2025 року нарощували виробництво сервірувальної нарізки для закладів громадського харчування та торгівельних мереж, додалися нові споживачі, зростання обсягів склало +32,8 % до 2024 року (збільшили з 319,7т до 424,6 т).

Також продовжувалася програма постачання м'яса обваленого і знежированого для закладів громадського харчування, обсяги збільшили на 17 %.

Протягом 2025 року придбувалися нові одиниці обладнання для виробництва, такі як підйомник до машини для миття рам та машина для розрізання сосисок. Придбано один великовантажний автомобіль для перевезення готової продукції та один тягач для реалізації, також автомобіль фургон для фірмової торгівлі і автомобіль універсал – вантажопасажирські, чим підсилили як технічну службу підприємства.

Було побудовано один новий МАФ та реконструйовано ще один МАФ, що дозволило оптимізувати торгівлю. . Протягом року для роботи фірмової торгівлі придбано декілька дизельних генераторів, великої потужності, що дає змогу повноцінно працювати та забезпечувати температурні режими для зберігання продукції.

Проведено реконструкцію приміщень як виробничого так і побутового призначення. Зокрема проведено капітальний ремонт камери холодильника № 1 із заміною стельових панелей і дверей, що дозволить ефективно зберігати холод та економити витрати електроенергії. Оновлювали обладнання для фірмової торгівлі.

Збільшувалася кількість підрозділів, зон та приміщень, що охоплюються відеоспостереженням, проводилася заміна камер на цифрові камери, додали додатковий сервер, в результаті перебудови організували серверне приміщення. Якісне відеоспостереження надзвичайно актуальне, і є обов'язковою умовою, так як підприємство подається на визначення його об'єктом критичної інфраструктури (ОКІ), з метою забезпечення безперебійним водопостачанням та електроживленням виробництва у складний час роботи під час дії військового стану.

Протягом всього 2025 року надавали гуманітарну допомогу військовим підпідрідам, за їх зверненнями, співпрацювали з фондами підтримки ЗСУ. Також в 2025 році товариство продовжує участь у державному проєкті «Національний кешбек», до того ж і як виробник і як продавець.

В 2025 році отримали статус Об'єкта критичної інфраструктури, з присвоєнням унікального реєстраційного номеру, який дає можливість працювати без відключень електроенергії, при застосуванні графіків відключень.

3. Управління підприємством.

Управління товариством здійснюється в залежності від значущості питань. Головні питання вирішуються Загальними зборами учасників, які проводяться за потреби, але не рідше ніж 1 раз на рік. Збори затверджують результати роботи товариства за попередній рік, звіт ревізійної комісії та питання що мають суттєвий вплив на результати роботи товариства.

Погодження результатів та координація поточної роботи товариства проводиться Дирекцією товариства, до якої входять Директор виконавчий та заступники директора виконавчого з основних напрямків роботи.

Поточне управління виробничими процесами проводить Директор виконавчий, згідно своїх повноважень.

Повні повноваження всіх ланок управління докладно прописано в Статуті товариства.

4. Кадрова політика.

Станом на 01.01.2026 року на підприємстві працює 1242 робітника. Відносини між адміністрацією та трудовим колективом регулюються Колективною угодою, що приймається на зборах 1 раз на три роки. Протягом 2025 року діяла Угода, що приймалася в березні 2023 року. В ній прописані всі законодавчі вимоги до режиму праці, відпочинку, оплати праці, соціального захисту.

Протягом 2025 року чисельність скоротилася на 29 робітників, або на 2,3 %. Насамперед це пов'язано з військовим станом. А фактично працюючих скоротилося на 39 робітників, так як 10 робітників протягом 2025 року мобілізовано.

Середньомісячна плинність кадрів протягом 2025 року не перевищувала 1 %, що свідчить про стабільну кадрову ситуацію на підприємстві. Гендерний склад це 40,0 % чоловіків та 60,0 % жінки. Віковий склад 13 % старше 60 років, молоді, від 18 до 21 року, на жаль, лише 0,02%.

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 26 %.

Середня заробітна плата за 2025 рік по підприємству складає 22209 грн. Підвищення заробітної плати проводилося згідно законодавства та за ініціативою адміністрації, всього один раз на рік, на 5 %. Заборгованості немає і протягом 2025 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 відпускних виплат проводиться вчасно.

Зважаючи на проведення у державі мобілізаційних заходів, протягом року було підтверджено статус підприємства як критично важливого для функціонування економіки. Зазначений статус дав можливість провести бронювання військовозобов'язаних працівників, в межах дозволених Постановою КМУ 50 %.

Продовжили активно співпрацювати з ТЦК та СПВ на виконання вимог «Закону про мобілізацію» стосовно оновлення даних військовозобов'язаних та проходження ВЛК. У 2025 році проводили бронювання через платформу «ДІА-бізнес», що дало змогу вчасно і в повному обсязі проводити перебронювання після внесення чергових змін у законодавство та змін у списках військовозобов'язаних.

5. 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 пристроїв, 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.

Для вирішення одночасно двох задач, і економічного і екологічного напрямку було прийнято рішення про придбання машини для миття коптільних рам. Зазначене обладнання було встановлено влітку 2025 року. Зазначений пристрій дав змогу економити витрати води і суттєво зменшити викиди миючих засобів у стічні води, за рахунок очищення та повторного використання як води так і миючих засобів, машина дозволяє одночасно проводити миття 5 рам і допускається до 20 повторів. Крім рам проводиться миття сіток та форм з виробництва, що також економить робочу силу, воду та миючі засоби, відповідно зменшуючи і витрати води і зменшуючи викиди миючих засобів..

Протягом 2025 року перевірок не відбувалося, приписів не надходило.

6. 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 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009). Незважаючи на військовий стан в 2025 році було проведено наглядний аудит та отримано продовження сертифікату.

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. Крім аудитів на підтвердження політики підприємства, протягом року відбувалися аудити по санітарії, гігієні, безпечності продукції та виробництва на відповідність вимогам ключових партнерів, зокрема компанії Макдональдс Україна. Досвідчені аудитори підтвердити відповідність.

7. 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 2026 рік заплановано збільшити обсяги з підприємствами постачальниками мережі ресторанів Макдональдс. Дана програма передбачає реалізацію м'яса яловичини та свинини обваленого, охолодженого та замороженого 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 2025 році всі аудити як систем якості, так і сертифікаційні та наглядові по відповідності вимогам компанії Макдональдс були проведені , деякі з них дистанційно в он лайн режимі, з використанням сучасних засобів комунікацій.

Для основного виробництва заплановано провести оновлення застарілих одиниць обладнання, що потребують частих ремонтів, а саме заплановано придбання сучасного метало детектора, вивчається його альтернатива рентген детектор. Вивчається питання придбання машини для маркування батонів, також вивчається питання придбання автомата для формування ковбас.

Заплановано провести реконструкції приміщень камер зберігання ковбасного цеху № 1 та камери № 1 холодильника. Провести ряд робіт з додаткової ізоляції холодильних камер, з метою покращення температурних режимів та зменшення витрат електроенергії. Планується ремонт підлоги термічного відділення. Вивчається питання встановлення альтернативних джерел живлення з використанням сонячної енергії або когенераційних установок.

Заплановано ряд поточних удосконалень в забійному цеху.

Заплановано ремонти приміщень та фасадів магазинів у м. Кропивницькому та поступове оновлення торговельного обладнання в діючих магазинах.

Заплановано провести реконструкцію приміщення фірмового магазину № 2.

Поточні та капітальні ремонти у виробничих та побутових приміщеннях.

Заплановано заміну деяких метрологічних приладів на більш сучасні і точні.

Не всі заплановані на 2025 рік роботи вдалося виконати, плани не скасовані а скориговані у часі.

При цьому постійно необхідно працювати над стабільністю якості, різноманіттям асортименту, оптимізацією собівартості, пошуку шляхів її зниження , шляхів пошуку персоналу та їх мотивування .

13.02.2026

Директор виконавчий



Natalia Artemenko
Наталія АРТЕМЕНКО