

ЗВІТ З УПРАВЛІННЯ

Товариства з додатковою відповідальністю
«М'ясокомбінат «Ятрань»

За 2020 рік

м . Кропивницький 2020

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 Усаників 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 ділянки на спеціалізованому транспорті підприємства. Потужний 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 4 дні на тиждень. Резерв потужностей в однозмінному режимі складає близько 30 %.

Отримане від забою 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 сирокіпчених ковбас, копчень. Цех №2 переробляє субпродукти отримані від забою тварин та спеціалізується на групі ковбас першого та другого сортів. Також цех №2 виробляє м'ясні напівфабрикати.

Окремим напрямком є кулінарні напівфабрикати, що виробляє пельменний 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 ділянкою підприємства, з розподілом по цехам.

Роботу підприємства по заготівлі сировини, реалізації продукції та забезпеченню господарської діяльності забезпечує автотранспортна ділянка, що налічує 110 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 торговельними мережами, що представлені в Україні, такі як АШАН, МЕТРО, Сільпо, Велика кишеня, Новус та інші. Частка реалізації через торговельні мережі сягає 70 %, також близько 23 % сягає частка фірмової торгівлі. Фірмова торгівля представлена у місті Кропивницькому, Кіровоградській, Миколаївській області та у місті Кривий Ріг. Складається з 15 фірмових магазинів, 70 МАФів та 15 кіосків.

Декілька років підприємство розвиває напрямок співпраці з підприємствами HoReCa, реалізуючи 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 5 % від загального обсягу аналогічної продукції

2. Результати діяльності

Показник	2019	2020	%
Товарна продукція, тис.грн	1204687,0	1176665,0	98,0%
М'ясо та субпродукти	3242	3489	107,6
Ковбасні вироби	12707,3	12101,0	95,0%

Спостерігається незначне зниження обсягів виробництва, що можна пов'язати зі зниженням купівельної спроможності населення, яке і є кінцевим споживачем нашої продукції. Протягом 2019 і 2020 року реалізаційні ціни були незмінні. І тільки наприкінці 2020 року були переглянуті в сторону незначного, до +5%, збільшення. Цей захід був викликаний необхідністю привести діяльність підприємства у відповідність до вимог законодавства та у зв'язку з помітним здорожчанням основних енергоносіїв.

Протягом 2020 року асортимент продукції був сталий, з нових видів розробили два продукти під проект співпраці з мережею ресторанів.

Протягом 2020 року придбувалися нові одиниці обладнання для виробництва та пакування та автомобілі, як для реалізації так і для забезпечення господарської діяльності. Були переобладнані торговельні кіоски на МАФи, що збільшило товарообіг цих об'єктів.

Проводилася реконструкція підстанції підприємства, з заміною трансформаторів. Збільшувалася кількість підрозділів, що охоплюються відеоспостереженням.

3. Кадрова політика.

Станом на 01.01.2021 року на підприємстві працює 1543 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 2020 році надзвичайно актуально в умовах пандемії COVID 2019.

Протягом 2020 року чисельність скоротилася на 73 робітника, або на 4,5 %. Насамперед це пов'язано з обсягами виробництва. Середньомісячна плинність кадрів протягом 2020 року не перевищувала 1 %, що свідчить про стабільну кадрову ситуацію на підприємстві. Гендерний склад це 38,6 % чоловіків та 61,4 % жінки. Віковий склад 33,7 % 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 27 %. Середня заробітна плата за 2020 рік по підприємству складає 10557,0 грн. Заборгованості немає і протягом 2020 року не було, виплати відбуваються вчасно, згідно законодавства.

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 пристроїв, що містять ртуть, біологічні відходи від виробничої діяльності.

Утилізація відходів відбувається шляхом вивезення їх на спеціалізовані підприємства, з якими заключені 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

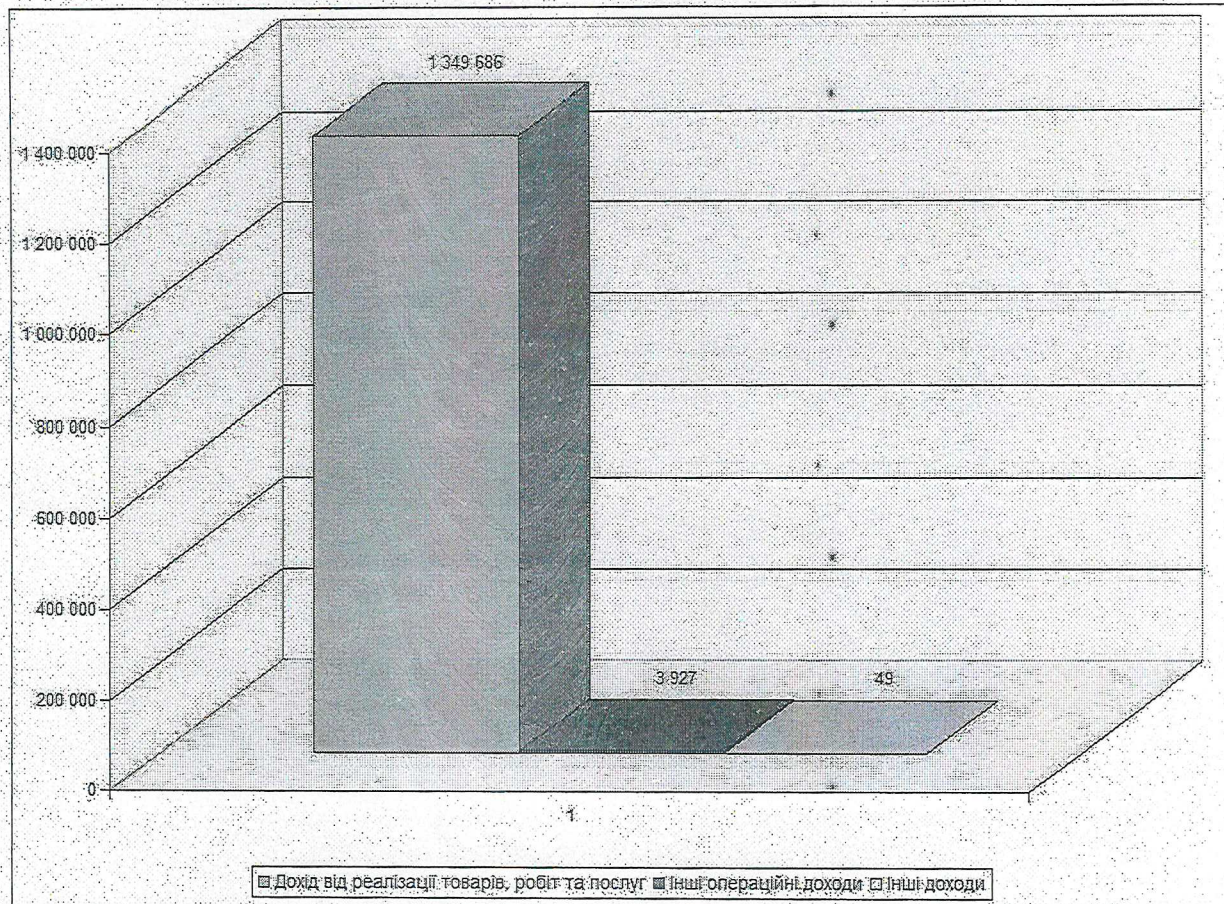
та діє схема менеджменту безпечності харчових продуктів FSSC 22000 (ISO 22000:2005 з принципами ХАССП, версія 2018 року).

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.АНАЛІЗ ОСНОВНИХ ПОКАЗНИКІВ ФІНАНСОВО-ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА 2020р.

ПОКАЗНИКИ	План	Факт	%
Дохід (виручка) від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	1 400 000,00	1 349 686,00	96,41%
Собівартість реалізованої продукції	-1 048 500,00	-1 011 330,00	96,45%
Валовий прибуток	351 500,00	338 356,00	96,26%
Інші операційні доходи	4 000,00	3 927,00	98,18%
Інші доходи	80,00	49,00	61,25%
Адміністративні витрати	-34 600,00	-35 620,00	102,95%
Витрати на збут	-252 000,00	-242 745,00	96,33%
Інші операційні витрати	-30 000,00	-33 485,00	111,62%
Інші витрати	-70,00	-69,00	98,57%
Фінансові витрати		-181,00	
Всього доходів	1 404 080,00	1 353 662,00	96,41%
Всього витрат	-1 365 170,00	-1 323 430,00	96,94%
Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування:	38 910,00	30 232,00	77,70%
Податок на прибуток	-7300,00	-6 731,00	92,21%
Чистий прибуток	238188,06	23501	49,53%

7, Структура доходів товариства за 2020 рік.



	тис. грн.
Дохід від реалізації товарів, робіт та послуг	1 349 686
Інші операційні доходи	3 927
Інші доходи	49

8. 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 2021 рік заплановано вийти на стабільну роботу з підприємствами постачальниками мережі ресторанів Макдональдс. Для реалізації продукції власного виробництва, від власного забою необхідно пройти ряд аудитів як покупця так і третьої, незалежної сторони. На кінець 2020 року майже всі аудити успішно пройдені, на березень 2021 року запланований аудит по благополуччю тварин під час транспортування та забою. Дана програма передбачає реалізацію м'яса яловичини та свинини обваленого, охолодженого для виробництва котлет, та бекону і грудинки нарізаних для готових страв. Для реалізації зазначеного проекту в кінці 2020 року замовлено потужне обладнання для нарізання бекону. На квітень 2020 року заплановано переобладнання однієї з камер холодильника в камеру шокової заморозки.

Для забезпечення необхідних холодильних площ заплановано провести добудову додаткової камери холодильнику 300м² та фасувального відділення ковбасного цеху №1 50м².

Заплановано провести реконструкцію бази передзабійного утримання худоби, з підведенням водопроводу для поїння.

Заплановано придбати спеціалізований автомобіль для перевезення худоби, місткістю 180 голів свиней.

Провести ряд удосконалень в забійному цеху, виконати термоізоляцію стін напівфабрикатного відділення, придбати фасувальний автомат більшої потужності в пельменний цех, у зв'язку зі зміною вимог до продукції під час пандемії. Провести ремонт та утеплення фасаду адміністративного приміщення, провести проектувальні роботи до збільшення торгівельних площ ФМ №10. Провести роботи по перенесенню каналізації ковбасного цеху №1, з облаштуванням додаткових жируловлювачів. Провести роботи по прокладенню додаткових двох кабелів від підстанції підприємства до компресорного цеху та котельні, з метою підвищення надійності енергостачання силових цехів. Заплановано будівництво щонайменше трьох МАФів, на заміну кіосків в районних центрах області та один у м.Кропивницькому. Заплановано заміну деяких метрологічних приладів на більш сучасні і точні.

Директор виконавчий
ТДВ «Мясокомбінат



Н.М.Артеменко