

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA
FAKULTA PROVOZNĚ EKONOMICKÁ
OBOR PODNIKÁNÍ A ADMINISTRATIVA



Obchod s mléčnými výrobky

Diplomová práce

Autor diplomové práce: Bc. Lucie Roškotová
Vedoucí diplomové práce: Doc. Ing. Kateřina Kovářová, Ph.D.

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci na téma „**Obchod s mléčnými výrobky**“ vypracovala samostatně za použití uvedené literatury a po odborných konzultacích s doc. Ing. Kateřinou Kovářovou, Ph.D a se společností Povltavské mlékárny, a.s.

V Praze, dne 1. 4. 2010

.....

podpis

PODĚKOVÁNÍ

Ráda bych poděkovala mé vedoucí diplomové práce doc. Ing. Kateřině Kovářové, Ph.D, za její odborné vedení a cenné připomínky při vypracovávání této práce. Také bych tímto ráda poděkovala panu Ing. Josefu Soukupovi z Povltavských mlékáren, a.s. za poskytnuté informace, které mi napomohly k vypracování praktické části práce.

Obchod s mléčnými výrobky

Trade in dairy products

Obchod s mléčnými výrobky

Abstrakt

V diplomové práci byla provedena obecná charakteristika syrového kravského mléka z hlediska jeho obsahových složek a tržních druhů. Následně byla řešena otázka hodnocení kvality mléčných výrobků pomocí celkového počtu mikroorganismů, počtu somatických buněk, bodu mrznutí, obsahu tuku a mléčných bílkovin, podle kterých se v současnosti provádí zpeněžování mléka. V rámci těchto jakostních ukazatelů bylo hodnoceno a analyzováno nakoupené množství mléka od prvovýrobců konkrétním mlékárenským podnikem, Povltavskými mlékárnami, a.s. Práce se dále zabývala vývojem výroby sortimentu výrobků podniku, kterou ovlivňuje několik velmi důležitých faktorů. Pozornost byla věnována celkové poptávce a domácí spotřebě sýrů, objemu nákupu a vývoji nákupní ceny mléka v závislosti na jeho kvalitě, vývoji stavu dojnic a obsahu bílkovin v mléce důležitý pro výrobu sýrů. V závěru práce byla z předešlých zjištěných údajů vyhodnocena ekonomická situace mlékárny na základě dlouhodobého sledování rentability, likvidity, řízení dluhu a hospodářské aktivity. Údaje mlékárenského podniku byly analyzovány a vyhodnoceny za sledované období 2001 - 2008.

Klíčová slova:

Charakteristika mléka, hodnocení jakosti, zpeněžování mléka, obchod, finanční analýza

Trade in dairy products

Abstract

In this dissertation you can find the general characterization of raw milk from a point of view of composition and all milk kind. The dissertation contains a valuation of milk products based on the number of microorganisms, body cells, freezing point, fat and the current pricing guide, the milk protein. The matter of valuation and analysis was raw farmer's milk bought by Povltavké mlékárny, a.s. The dissertation focuses on a development of product assortment, demand and consumption of local cheese products, raw milk purchase and its price development depended on a quality, number of dairy cow and protein which is contained in milk, is so important for cheese production. At the close of dissertation there is an evaluation of economic situation of dairy works based on long-term profitability, liquidity, repayment control and economic activity. Analyzed data come from 2001 – 2008 periods.

Key words:

Milk characteristic, quality valuation, milk pricing, market, financial analyses

OBSAH

1. ÚVOD	12
2. CÍL PRÁCE	14
3. LITERÁRNÍ REŠERŠE	15
3.1 Charakteristika Mléčných výrobků	15
3.1.1 Kravské mléko a jeho složení.....	16
3.1.2 Druhy mléka.....	19
3.1.3 Tržní druhy mlékárenských výrobků a jejich speciality	20
3.1.3.1 <i>Tekuté mlékárenské výrobky</i>	21
3.1.3.2 <i>Kondenzovaná a sušená mléka</i>	23
3.1.3.3 <i>Zakysané mléčné výrobky</i>	24
3.1.3.4 <i>Konzumní tvarohy, tvarohové speciality, mléčné pudinky</i>	25
3.1.3.5 <i>Máslo, máselné pomazánky a kombinované tuky</i>	26
3.1.3.6 <i>Sýry</i>	27
3.2 Jakost a zpeněžování mléčných produktů	29
3.2.1 Hodnocení jakosti Mléka	30
3.2.2 Obecné metody hodnocení jakosti	32
3.2.2.1 <i>Smyslové hodnocení</i>	32
3.2.2.2 <i>Laboratorní hodnocení</i>	33
3.2.2.3 <i>Technologické vlastnosti</i>	34
3.2.3 Předpisy týkající se syrového mléka	35
3.2.4 Nákup a zpeněžování mléka.....	37
3.2.4.1 <i>Základní požadavky na mléko</i>	38
3.2.4.2 <i>Zpeněžování mléka</i>	39

3.3	Finanční analýza podniku	42
3.3.1	Rentabilita	42
3.3.2	Likvidita	43
3.3.3	Zadluženost	44
3.3.4	Hospodářská aktivita	45
4.	METODIKA	46
4.1	Charakteristika podniku	46
4.1.1	Základní informace společnosti	46
4.1.2	Organizační struktura společnosti	47
4.1.3	Historie a současnost společnosti	47
4.2	Vlastní postup zpracování práce	50
5.	VÝSLEDKY A DISKUSE	52
5.1	Zpeněžování výrobků v praxi	52
5.1.1	Dodavatelé mléka do mlékárny	52
5.1.1.1	<i>Povinnosti dodavatele mléka</i>	54
5.1.2	Odběratel syrového mléka	56
5.1.2.1	<i>Způsoby svozu syrového mléka do Povltavských mlékáren</i>	60
5.1.2.2	<i>Povinnosti posádky cisterny</i>	60
5.1.3	Jakost zpeněžování mléka	61
5.1.4	Ovlivnění nákupní ceny mléka	65
5.1.4.1	<i>Vývoj nákupní ceny za mléko</i>	67
5.2	Vliv vybraných faktorů na výrobu mléčných výrobků	68
5.2.1	Produkty společnosti	68
5.2.2	Záruka kvality výrobků společnosti	69
5.2.3	Výroba výrobků společnosti v letech 2001 - 2008	71

5.2.4	Vybrané Proměnné působící na výrobu výrobků společnosti.....	72
5.2.5	Výsledky výpočtů pomocí zvolené metody	73
5.2.5.1	<i>První stupeň výpočtů DMNČ</i>	75
5.2.5.2	<i>Druhý stupeň výpočtů DMNČ</i>	75
5.3.5	Interpretace výsledků DMNČ	77
5.3.5.1	<i>Výroba plísňových sýrů Hermelín – y_1</i>	78
5.3.5.2	<i>Výroba Lučiny – y_2</i>	78
5.3.5.3	<i>Výroba ostatních mlékárenských výrobků – y_3</i>	79
5.3	Obchodování s mléčnými výrobky	80
5.3.1	Finanční analýza Povltavských mlékáren	80
5.3.1.1	<i>Ukazatelé rentability</i>	80
5.3.1.2	<i>Ukazatelé likvidity</i>	83
5.3.1.4	<i>Ukazatelé zadluženosti</i>	86
5.3.1.3	<i>Ukazatelé hospodářské aktivity</i>	89
6.	ZÁVĚR	92
7.	SEZNAM LITERATURY	95
8.	SEZNAM PŘÍLOH.....	98

1. ÚVOD

Mlékárenský průmysl patří zpracováním mléka a výrobou mléčných výrobků k perspektivním oborům. Jeho pozitivní vývoj je založen převážně na zpracování kravského mléka, které představuje v našich podmínkách již od nepaměti základní složku lidské výživy.

Výroba a zpracování mléka zaujímá významné postavení nejen v našem agroindustriálním průmyslu, ale zajišťuje řadu mimoprodukčních funkcí zemědělství. Celkový objem syrového mléka zpracovávaného v mlékárenských podnicích České republiky od roku 1989 neustále klesá v důsledku stabilizace početních stavů dojnic a dalšího růstu užitkovosti. V roce 2007 však došlo ke zpomalení tempa poklesu produkce, na kterém se podílel výrazným způsobem meziroční růst průměrné roční užitkovosti o 2,8 %. Oproti roku 2006 se výroba mléka snížila o 0,4 %. V roce 2008 už byl meziroční pokles o 0,5 %. Dalším důvodem menší výroby mléka a mléčných výrobků v tuzemsku byl nárůst dovozů mléčných výrobků po otevření hranic vstupem České republiky do Evropské unie v roce 2004.

Většina zpracovatelů (mlékáren) se se svými výrobky snaží udržet na domácím trhu, ovšem tvrdými a mnohdy neetickými obchodními podmínkami obchodních řetězců jsou nuceni snižovat cenu za nákup mléka od prvovýrobců. Příčina nízké nákupní ceny mléka je také v neschopnosti mlékáren realizovat mléčné výrobky za odpovídající ceny na chaotických světových trzích. Bohužel neexistuje žádný model, který by poskytl odpověď na základní bilanci, kolik potřebujeme mléka vyrábět a jaké jsou reálně plánovatelné spotřeby v dnešním otevřeném světovém obchodě.

Na rok 2009 se předpokládá výrazný pokles nákupní ceny z 8,57 Kč až na 6,50 Kč za litr mléka v rámci České republiky. Povltavské mlékárny, a.s. tento tlak ze strany zahraničních dodavatelů mléka cítí, ale i tak jsou pro své dodavatele mléka stále dobrým zákazníkem. Průměrné ceny za litr mléka nakupovala mlékárna od svých dodavatelů

vždy za vyšší cenu, než byl celorepublikový průměr. V následujícím roce s takto razantním poklesem ceny za mléko nepočítá.

V současnosti zaujímají Povltavské mlékárny na tuzemském trhu se svými produkty 44 % v kategorii čerstvé sýry, 27,6 % plísňové a 3,5 % salátové sýry. Výroba sýrů sice celkově zaznamenala v roce 2008 meziroční pokles o 6,2 % z 105,2 tis. tun na 98,7 tis. tun, ale čerstvé nezrající sýry tento pokles zmírnily nárůstem své výroby o 3,3 %. Údaje z Českého statistického úřadu o výrobě a následné spotřebě mléčných výrobků za rok 2008 hovoří jednoznačně ve prospěch Povltavských mlékáren v případě výroby čerstvých nezrajících sýrů Lučina.

Do budoucna lze tedy usuzovat, že trh mléka a mléčných výrobků bude mít klesající vývoj, zejména v důsledku výrazného pohybu cen za mléko zemědělských výrobců v České republice, a tím i výroby a následné spotřeby mléčných výrobků. Pro Povltavské mlékárny, a.s. však bude mlékárenský trh místem většího rozvoje svých nejvíce žádaných výrobků posledních let, jimiž jsou sýry Lučina.

2. CÍL PRÁCE

Hlavním cílem diplomové práce byla analýza a zhodnocení výsledků obchodování s mléčnými výrobky v konkrétním mlékárenském podniku Povltavské mlékárny, a.s. Nejprve byl v podniku sledován vývoj nákupu a zpeněžení syrového kravského mléka od prvovýrobců za období 2001 – 2008, jehož výsledky byly porovnány s průměrnými hodnotami v České republice. Na základě objemu množství nakoupeného mléka byla provedena analýza vývoje výroby mléčných produktů podniku pomocí zvolené matematické metody a zkoumán vliv vybraných faktorů výrazně působících na celkovou výrobu sýrových specialit. Dalším cílem bylo zhodnocení ekonomické situace podniku na základě předešlých výpočtů vývoje výroby a prodeje pomocí ukazatelů finanční analýzy z hlediska dlouhodobého sledování výnosnosti kapitálu, likvidity, řízení dluhu a hospodářské aktivity podniku při efektivním využívání svého majetku.

3. LITERÁRNÍ REŠERŠE

3.1 CHARAKTERISTIKA MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

Hovoří-li se o mléku obecně, myslí se tím vždy mléko kravské. Pokud se uvádí na trh jiný druh mléka, je nutno vždy použít označení o jaký druh mléka jde, např. mléko ovčí, kozí apod. To se týká i označení mléčných výrobků, kde bylo toto mléko použito (ČERVENKA, 1998).

Mlékárenský průmysl patří zpracováním mléka a výrobou mlékárenských výrobků k perspektivním oborům. Jeho pozitivní vývoj je založen převážně na zpracování kravského mléka, které představuje v našich podmínkách již od nepaměti základní složku lidské výživy. Mléko je svým obsahem plnohodnotných bílkovin, kvalitního, lehce stravitelného mléčného tuku, minerálních látek a vitamínů nenahraditelnou složkou racionální výživy (ANONYM₂, 2007). Je jedním z nejdůležitějších komodit živočišného průmyslu, proto je důležité dbát na jeho správné dojení, ošetření a následně i výrobu mléčných produktů. Nezastupitelnou úlohu má mléko bezesporu v prvních měsících života mláďat savců a tedy i člověka, neboť představuje jejich první, a po určité období, výhradní potravu. Mléko obsahuje kromě biologicky vysoce hodnotných bílkovin, tuku, mléčného cukru a minerálních látek v optimálním složení také nezbytný soubor vitamínů a dalších biofaktorů. Z minerálních látek má velký význam vápník, potřebný ke stavbě kostí a zubů. Je prokázáno, že dostatečné množství vápníku přijímaného v dětství a v mládí hraje rozhodující roli v prevenci před řídnutím kostí, tzv. osteoporózou. Mléčné výrobky obsahují lehce stravitelné bílkoviny, tuky a spektrum vitamínů s výjimkou vitamínu C. Všechny mléčné výrobky, s výjimkou másla jsou silně kyselinotvorné.

V současné době je v celosvětovém měřítku zaznamenáván nárůst spotřeby sýrů, ke kterému neustále dochází i v zemích s jeho vysokou spotřebou. Značné oblibě se těší čerstvé a plísňové sýry. Své místo na trhu úspěšně rozšiřují jogurty a další tekuté zakysané výrobky s bifidogenní mikroflórou, které mají schopnost bránit rozvoji nežádoucí mikroflóry ve střevech. V nejnovější době se vyvíjejí na základě využití nejrůznějších bioaktivních složek mléka a syrovátky funkční potraviny, které mají léčebné účinky a mohou např. pozitivně ovlivňovat krevní tlak a další negativní biochemické procesy v těle. Na výzkum, vývoj a praktické využití funkčních potravin vynakládají mezinárodní mlékařské společnosti obrovské finanční náklady a očekávají, na základě jejich realizace, vysoké zisky, které by nemohly rozvojem tradičních výrobků získat.

3.1.1 KRAVSKÉ MLÉKO A JEHO SLOŽENÍ

Mléko obvykle představuje životodárnou tekutinu vylučovanou mléčnými žlázami samic savců. Tekutý sekret mléčné žlázy je bílé až nažloutlé barvy, příjemné nasládlé chuti a typické vůni. Mléko se tvoří z krve a mízy v mléčné žláze, která je u přežvýkavců uložena ve vemeni. Pravidelným dojením je mléčná žláza udržována v činnosti déle, než by bylo potřeba k vlastní výživě mláďat. Na dojivost a následný obsah složek v mléce má vliv způsob krmení, ustájení, ošetřování a volný pohyb dojnic.

Složení mléka může mnoha způsoby ovlivnit výrobní proces a následně kvalitu a kvantitu mléčných produktů. Z hlediska zpracovatelnosti a výroby mlékárenských produktů je nutné, aby mléko mělo nejen vhodné složení, ale i vlastnosti. Kvalitní výrobek se poté snáze uchytí na trhu jak domácím, tak i zahraničním (CHLÁDEK, ČEJNA, 2007). U nás se na trh dostává mléko především kravské, v malém množství kozí a na výrobu sýru mléko ovčí. Mléko představuje složitý biologický systém, ve kterém se nacházejí jednotlivé složky v různém poměru a vzájemné vazbě (ČERVENKA, 1998). V tabulce č. 1 je možné vidět, že kravské mléko je vyvážená tekutina obsahující průměrně 87,5 % vody a 12,5 % takzvané sušiny. Sušinu tvoří

všechny složky mléka po vysušení při teplotě 105 °C do konstantní hmotnosti, která se pohybuje v rozmezí mezi 12 až 13 %. Sušina je složena ze tří základních složek: tuků (lipidů), bílkovin a mléčného cukru (sacharidu), nazývaný také jako laktóza. Kromě toho ale obsahuje také určité množství vitamínů, hormonů, enzymů, pigmentů, plynů (CO₂, O₂, N) a minerálních látek, z nichž asi nejvýznamnější je vápník.

Tabulka č. 1: Průměrné složení kravského mléka

Složení mléka	Průměr v %	Obsah v g/100 g mléka
Voda	87,5	79 – 88
Mléčný tuk	3,8	2,5 – 6,1 (průměr 4,3)
Bílkoviny (plnohodnotné)	3,3	2,4 – 4,4 (průměr 3,4)
z toho: kasein	2,7	2,2 – 3,4
albumin	0,55	0,4 – 0,7
globulin	0,05	
Laktóza (mléčný cukr)	4,7	4,1 – 5,2 (průměr 4,6)
Minerální látky (Ca, P, Na, Mg, K, Cl)	0,7	0,5 – 0,7

Zdroj: Hadrava (2007) a Červený (2004)

Mléčný tuk

Je hlavní složkou mléka a jeho obsah v mléce podstatně ovlivňuje kalorickou hodnotu mléka. Zároveň ovlivňuje i smyslové vlastnosti mléka. Ve srovnání s jinými živočišnými tuky vykazuje velmi dobrou stravitelnost a v organismu se uplatňuje jako dokonalý zdroj energie (ČERVENÝ, 2004). Procento tuku se v mléce zdravých krav pohybuje mezi 3,5 až 4,5 % a jeho množství kolísá v závislosti na systému krmení, genetické výbavě, způsobu chovu a stupni odbourávání tuku v organismu (ANONYM₃, 2006).

Mléčné bílkoviny

Bílkoviny mléka jsou plnohodnotné a ve stravě velmi důležité. Z nutričního hlediska jsou bílkoviny v mléce jednou z nejcennějších složek kravského mléka, a to nejen z hlediska přímého konzumu, ale především pro jejich nepostradatelnost při výrobě většiny mléčných produktů. Bílkoviny obsahují především bílkovinu kasein, která je podstatou při výrobě sýrů a tvarohu, a tzv. syrovátkové (sérové) bílkoviny (albuminy a globuliny) (ČERVENÝ, 2004). Množství bílkovin v mléce kolísá mezi 3,0 a 3,5 % závisí vedle krmení na genetickém založení a laktačním stadiu dojnice.

Mléčný cukr (laktóza)

Laktóza dodává mléku nasládlou chuť a je živnou látkou pro bakterie mléčného kvašení, které omezují trvanlivost mléka a jsou základem pro výrobu kysaných specialit a sýrů. Mléčný cukr je v mléce zastoupen v množství 4,5 %. Vyskytuje se pouze v mléce a má velký význam při podpoře trávení a vstřebávání vápníku, bílkovin a podpoře syntézy vitamínů skupiny B (ČERVENÝ, 2004).

Minerálie

Minerální látky v mléce jsou zastoupené v podobě roztoků solí nebo jsou vázané v bílkovinách. Pro lidský organismus jsou důležité minerály získané konzumací mléka, především vápník, draslík, fosfor, hořčík, sodík, síra a další. Zhruba 50 až 70 % potřebného vápníku získává lidský organismus z mléka a mléčných výrobků.

V nepatrném množství jsou v sušině zastoupeny i další složky kravského mléka jako jsou vitamíny, enzymy a ochranné látky. Z vitamínů mléko obsahuje nejvíce vitamín A, B (hlavně B2), C, D, E a K. Ze složení mléka vyplývá jeho vysoká výživová hodnota, obsahuje živiny ve vhodném poměru a v lehce stravitelné formě (ČERVENÝ, 2004).

3.1.2 DRUHY MLÉKA

Všechny druhy mléka a zejména pak mléko kravské jsou svým složením z hlediska výživy téměř ideální potravinou, neboť obsahují ve velkém množství hlavní skupiny živin, a to ještě ve velmi příznivém vzájemném poměru. Také biologická hodnota mléka je pro obsah většiny vitamínů a dalších biokatalytických látek velmi vysoká. Mléko je i cenným zdrojem energie. Jeho energetická hodnota závisí na obsahových složkách zejména obsahu tuku.

Mléka různých druhů zvířat můžeme rozdělit do dvou skupin, které se od sebe liší fyzikálními vlastnostmi a složením mléka, zejména poměrným obsahem kaseinu k ostatním mléčným bílkovinám:

- a) **mléka albuminová** – zde je zastoupení kaseinu menší než 75 % z bílkovin v mléce obsažených (ČERVENÝ, 2004). Jsou to mléka všežravců, masožravců a býložravců s jednoduchým žaludkem. U těchto mlék tvoří albumin a globulin nejméně třetinu obsahu mléčných bílkovin, patří sem například mléko kobyli, oslí, hroší, sloní,
- b) **mléka kaseinová** – mají vyšší obsah kaseinu (více než 75 %) a vyskytují se u přežvýkavců. Je to především mléko kravské, dále ovčí, kozí, buvolí, velbloudí, sobí a lamí. Tato mléka jsou vhodná k dalšímu zpracování. Mají základní význam pro mlékařství tím, že se kasein kysáním začne srážet v souvislou kyšku (ČERVENKA, 1998).

Dále lze kravské mléko také rozdělit *podle tučnosti*, tedy podle procentního zastoupení tuku v této komoditě, na mléko:

- a) **odtučněné** = obsahuje maximálně 0,15 % tuku,
- b) **nízkotučné** = obsahuje minimálně 1 % tuku,
- c) **polotučné** = obsahuje maximálně 1,5 – 2 % tuku,
- d) **plnotučné** = obsahuje maximálně 3,3 % tuku,
- e) **selské** = je nejtučnější, obsahuje minimálně 3,6 % tuku (HADRAVA, 2007).

Nadojené kravské mléko se po prvotním ošetření transportuje v cisternách do mlékáren, kde se dále upravuje. Po tepelném ošetření mléka, tzv. pasterizaci, se mléko rychle chladí na 4 – 8 °C, čímž získává svou trvanlivost. *Podle trvanlivosti* lze rozlišovat mléko:

- a) **čerstvé se základní trvanlivostí** = 2 – 3 dny uchováváno při teplotě 4 °C,
- b) **čerstvé s prodlouženou trvanlivostí** = trvanlivost 5 dní,
- c) **trvanlivé** = maximální trvanlivost je 30 dní, ovšem může být ovlivněna i způsobem balení, a na základě toho lze mluvit o trvanlivosti 3 - 6 měsíců.

Dále je možné mléko rozdělit *podle homogenizace*, což je proces, při kterém je mléko velkým tlakem protlačováno skrz malý otvor. Mléčný tuk se tím rozbije na velmi malé částice, které zůstanou emulgované v mléce a neplavou na povrchu (CHADIMOVÁ, 2007). Na základě tohoto procesu lze rozlišit mléko:

- a) **homogenizované,**
- b) **nehomogenizované.**

3.1.3 TRŽNÍ DRUHY MLÉKÁRENSKÝCH VÝROBKŮ A JEJICH SPECIALITY

Získané a následně ošetřené syrové kravské mléko se sváží do mlékáren, kde se dále zpracovává na mlékárenské výrobky. Základní rozdělení skupin mlékárenských výrobků je následující:

- a) **tekuté mlékárenské výrobky** (konzumní mléka, smetany apod.),
- b) **kondenzovaná a sušená mléka, včetně kojenecké dětské výživy,**
- c) **zakysané mléčné výrobky** (jogurty, zakysané tekuté výrobky apod.),
- d) **konzumní tvarohy, tvarohové speciality, mléčné pudinky,**
- e) **máslo, máselné pomazánky a kombinované tuky,**
- f) **sýry.**

V každé ze základních skupin jsou vyráběny klasické nebo tradiční výrobky, ale může být mezi nimi také řada specialit, které se od klasických výrobků nějakým způsobem odlišují. V některých případech bývá používán jiný postup při výrobě, ochucení nebo balení, často však může odlišení spočívat pouze v jiném, např. krajově orientovaném názvu. Mezi speciality lze také počítat výrobky s tradičními vlastnostmi, což je pojem, který znamená, že výrobek získal určité vlastnosti díky tradičnímu technologickému postupu při výrobě, následném ošetření nebo zrání.

Specifickou skupinou jsou také výrobky s ochranou označování původu. Jedná se o výrobky, které jsou tradičně vyráběny stanoveným způsobem na určitém území a názvem tohoto území jsou také označovány, např.: Olomoucké tvarůžky, Moravský bochník nebo Sedlčanský hermelín. Takto chráněné označení by se pak nemělo objevit na obdobných výrobcích, které jsou ovšem vyrobeny mimo danou oblast.

Všechny tyto případy je možno považovat za specializaci v oboru zpracování mléka, mlékárenské výroby či výroby mlékárenských výrobků. Mnohdy se může jednat o záležitosti místního nebo krajového významu. Z hlediska konkurenceschopnosti a šance uplatnění se na většinou velmi dobře nasyceném trhu s mlékárenskými výrobky, však představuje možnost, která by mohla přinést úspěch (ANONYM₂, 2007).

3.1.3.1 Tekuté mlékárenské výrobky

Do tekutých mlékárenských výrobků lze zařadit mléka konzumní a konzumní smetany. Výsledek výroby konzumního mléka je závislý především na jeho způsobu ošetření, balení či obsahu tuku v mléce. Výroba konzumního mléka se v roce 2008 výrazně zvýšila oproti roku 2007 z 600,95 mil. l na 641,40 mil. l, tedy o 6,7 % (Tabulka č. 2). Dominantní podíl trvanlivého mléka se meziročně zvýšil o 1% na 82,0 %, zatímco podíl pasterovaného mléka se recipročně snížil z 19 % na 18 %. Největší podíl při výrobě konzumních mlék podle obsahu tuku v roce 2008, připadá na polotučné mléko ve výši 83,2 %, při výrazném meziročním snížení odtučněného mléka o 2,8 % na 7,3 %

a mírném snížení plnotučného mléka o 0,7 % na 9,5 %. V roce 2008 se vyrobilo celkem 86,9 % konzumního mléka v kartonových obalech o 0,6 % méně oproti roku předchozímu. Podíl mléka plněného do ostatních druhů obalů se zvýšil o 0,6 % na 13,1 % (KŘIVÁNEK, 2009). Vzhledem k neustálému nárůstu výroby konzumního mléka za poslední čtyři roky se očekává i v roce 2009 mírné zvýšení. Nevýhodou konzumního mléka je krátká trvanlivost, a tím vysoké náklady na distribuci. Z toho důvodu klesá každoročně podíl konzumního mléka na trhu ve prospěch trvanlivého.

Tabulka č. 2: Výroba konzumního mléka

Konzumní mléko	Výroba (tis. l)		Podíl (%)		Index
	2007	2008	2007	2008	2008/2007
Konzumní mléko celkem	600 950	641 404	100,0	100,0	106,7
podle způsobu ošetření					
z toho: pasterované	114 345	115 154	19,0	18,0	100,7
trvanlivé	486 605	526 250	81,0	82,0	108,1
podle obsahu tuku					
z toho: odstředěné/nízkotučné	60 584	46 883	10,1	7,3	77,4
polotučné	478 864	533 523	79,7	83,2	111,4
plnotučné	61 502	60 998	10,2	9,5	99,2
podle balení					
z toho: trvanlivé kartony	486 605	526 250	81,0	82,0	108,1
pasterované kartony	38 849	31 534	6,5	4,9	81,2
ostatní	75 498	83 620	12,5	13,1	110,8

Zdroj: Křivánek (2009)

Výroba konzumních smetan včetně kysaných se v hodnoceném období meziročně zvýšila o 5,7 % ze 43,18 mil. l na 45,62 mil. l (Tabulka č. 3). Na zvýšení se rozhodující měrou podílí nárůst výroby kysané smetany o 12,4 % na 14,31 mil. l, výroba smetan s minimálním obsahem 30 % tuku vzrostla o 5,9 % na 19,11 mil. l (KŘIVÁNEK, 2009).

Zvyšování výroby mléka ovlivní v roce 2009 i výrobu konzumních smetan pozitivním způsobem.

Tabulka č. 3: Výroba konzumních smetan včetně kysaných

Konzumní smetany	Výroba (tis. l)		Podíl (%)		Index
	2007	2008	2007	2008	2008/2007
Konzumní smetany celkem	43 176	45 624	100,0	100,0	105,7
z toho: kysané	12 724	14 308	29,5	31,4	112,4
s obsahem tuku nad 30 %	18 049	19 105	41,8	41,9	105,9

Zdroj: Křivánek (2009)

3.1.3.2 Kondenzovaná a sušená mléka

Největší pozornost z této skupiny mléčných výrobků je věnována sušeným mlékům jak odtučněným, tak trvanlivým. V průběhu roku 2008 se celková výroba sušených mlék meziročně zvýšila, jak uvádí tabulka č. 4, o 1.011 tun z 38.301 tun na 39.312 tun (nárůst o 2,6 %). Její nárůst koresponduje s nákupem suroviny ke zpracování. Výroba sušeného odtučněného mléka (SOM) se nepatrně snížila o 3,8 % z 23.405 tun v roce 2007 na 22.518 tun v roce 2008, zatímco výroba sušeného mléka trvanlivého (SMT) ve stejném období výrazně vzrostla z 14.896 tun na 16.794 tun, tedy o 27,3 % (KŘIVÁNEK, 2009). Sušené odstředěné mléko od roku 2004 vykazuje meziroční poklesy ve výrobě, lze se tedy domnívat, že tento trend bude i nadále pokračovat.

Tabulka č. 4: Výroba sušeného mléka

Sušená mléka	Výroba (t)		Podíl (%)		Index
	2007	2008	2007	2008	2008/2007
Sušená mléka celkem	38 301	39 312	100,0	100,0	102,6
z toho: SOM (sušené odtučněné mléko)	23 405	22 518	61,1	57,3	96,2
SMT (sušené mléko trvanlivé)	14 896	16 794	38,9	42,7	127,3

Zdroj: Křivánek (2009)

3.1.3.3 Zakysané mléčné výrobky

Kysaný mléčný výrobek je mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmásli nebo jejich směsi za použití mikroorganismů, tepelně neošetřený po kysacím procesu (BABIČKA, 2005). Vedlejším produktem mléčného kvašení jsou vitamíny B1, B2, B6. Bakterie tohoto mléčného kvašení příznivě ovlivňují střevní mikroflóru.

Mezi zakysané výrobky můžeme řadit – jogurty, acidofilní mléko, biokys, kysané mléko, kysanou smetanu, podmásli jako vedlejší produkt při výrobě másla či kefirové mléko. Největším zástupcem kysaných mléčných produktů jsou jogurty. U nás se vyrábí jogurty převážně z kravského nebo kozího mléka, popř. ze smetany. Vyrábí se různé druhy jogurtů, např.: bílé, s přísadami (ovoce, zelenina, dřev, čokoláda, myslí a jiné), jogurtové nápoje, speciální jogurty (s Juwimem, diabetické, vitaminizované) nebo jogurty dle tučnosti, a to nízkotučné, polotučné, plnotučné či smetanové (HADRAVA, 2007). Jejich výroba zaznamenala meziročně pokles o 4,9 % na 134,9 tis. tun, jak je vidět v tabulce č. 5. Podíl ochucených variant z jejich celkové výroby se snížil ze 77,3 % na 72,7 %. Na nízkotučné jogurty připadá za rok 2008 7,7 % oproti 11,7 % roku předcházejícího (KŘIVÁNEK, 2009). V případě očekávaného nárůstu konzumního mléka lze předpokládat i zvýšení výroby jogurtů.

Tabulka č. 5: Výroba jogurtů

Jogurty	Výroba (t)		Podíl (%)		Index
	2007	2008	2007	2008	2008/2007
Jogurty celkem	141 872	134 901	100,0	100,0	95,1
z toho: ochucené	109 688	98 110	77,3	72,7	89,4
nízkotučné do 0,5 %	16 569	10 360	11,7	7,7	62,5

Zdroj: Křivánek (2009)

Z dalších tekutých zakysaných výrobků vykazala skupina ostatních zakysaných výrobků (bez podmáslí) pokles výroby o 2,3 % na 30,213 tis. tun, ze kterých připadalo na ochucené varianty 43,3 %, tj. o 2,6 % více v porovnání s předcházejícím rokem. Výroba neochuceného kysaného podmáslí se snížila o 9,4 % na 8,24 tis. tun (KŘIVÁNEK, 2009).

3.1.3.4 Konzumní tvarohy, tvarohové speciality, mléčné pudinky

Výroba tvarohu se provádí vysrážením mléka pomocí kyseliny mléčné a syřidla, které obsahuje důležitý enzym chymozin. Při vysrážení kyseliny mléčné, neboli tzv. kyselém srážení, vzniká tvarohovina. Naopak při vysrážení syřidla, neboli tzv. sladkém srážení, vzniká sýřenina, která je použita při výrobě sýrů stejně jako tvarohovina (HADRAVA, 2007).

Tržní druhy tvarohů na trhu:

- a) **měkký tvaroh** (konzumní, jemný, tučný) s dobou trvanlivostí 3 dny,
- b) **tvrdý tvaroh** prodáváný na trhu pod názvem „*tvaroh na strouhání*“,
- c) **tvaroh** (jemný, tučný) s prodlouženou dobou trvanlivostí 10 dnů,
- d) **tvarohové speciality** (termixy, Pribináček, Bobík, Danette a jiné).

Uvedená skupina výrobků v roce 2008 stagnovala a celkově se snížila o 828 tun (-1,8 %) na 44,07 tis. tun, jak ukazuje tabulka č. 6, při výrazném poklesu výroby tvarohových dezertů o 460 tun (-13,6 %), výroby smetanových krémů o 236 tun (-2,0 %) na 11,7 tis. tun. Výroba konzumních tvarohů zachytila v hodnoceném období nejmenší meziroční pokles, a to o 132 tun (- 0,4 %) na 29,49 tis. tun. Na celkové výrobě tvarohů se nejvýrazněji podílela výroba měkkého tvarohu 19,9 tis. tunami (- 1,7 %) a dále výroba jemného a tučného tvarohu 6,24 tis. tunami (+ 8,4 %) (KŘIVÁNEK, 2009). Předpoklad dalšího snižování produkce tvarohů v následujícím roce spočívá v nižším zájmu těchto výrobků u konzumentů, kteří na základě průzkumu trhu nejeví o tvarohové speciality takový zájem, jak tomu bylo v minulých letech.

Tabulka č. 6: Výroba tvarohu a tvarohových specialit

Tvarohy a tvarohové speciality	Výroba (t)		Podíl (%)		Index
	2007	2008	2007	2008	2008/2007
Tvarohy celkem	44 893	44 065	100,0	100,0	98,2
z toho: konzumní tvarohy	29 626	29 494	66,0	66,9	99,6
smetanové krémy	11 880	11 664	26,46	26,47	98,0
tvarohové dezerty	3 387	2 927	7,5	6,6	86,4

Zdroj: Křivánek (2009)

3.1.3.5 Máslo, máselné pomazánky a kombinované tuky

Tabulka č. 7 uvádí, že výroba čerstvého másla dosáhla v roce 2008 27,75 tis. tun, což představuje v porovnání s předcházejícím rokem, kdy se vyrobilo 26,88 tis. tun, zvýšení o 865 tun. Výroba pomazánkového másla stagnovala, i když objem jeho výroby představuje v roce 2008 8,79 tis. tun, tedy o 5,3 % méně než v roce 2007 (KŘIVÁNEK, 2009). Pokles výroby másla se předpokládá i v roce 2009 vzhledem k neustálému snižování nákupu syrového mléka od zemědělců, ke kterému dochází již od roku 2004.

Hluboký pokles výroby másla byl ovlivněn převážně snížením obsahu tuku v nakupovaném mléce a zbývající mléčný tuk byl zapracován do mlékárenských výrobků, zejména konzumního mléka, smetan, jogurtů a ostatních zakysaných výrobků (KŘIVÁNEK, 2009).

Tabulka č. 7: Výroba másla

Máslo	Výroba (t)		Podíl (%)		Index
	2007	2008	2007	2008	2008/2007
Máslo celkem	51 258	48 635	100,0	100,0	99,5
z toho: čerstvé	26 880	27 745	84,9	78,6	103,2
pomazánkové	9 291	8 788	29,3	27,9	94,6
ostatní (bloky)	x	x	x	x	x

Zdroj: Křivánek (2009)

3.1.3.6 Sýry

Tvaroh, tvarohové speciality a sýry se vyrábí z tvarohoviny (kyselé sýry) a ze sýřeniny (sýry sladké). Sýry můžeme také členit podle jejich původu (*kravské, kozí, ovčí*), obsahu sušiny (*měkké* do 45 %, *tvrdé* nad 45 %), obsahu tuku v sušině (*hubené* do 10%, *polotučné* 20%, *tučné* 40%, *plnotučné* 45%, *smetanové* 50%, *vysokotučné* nad 50 % tuku v sušině) či podle způsobu výroby (*přírodní* - sladké, kyselé a *tavené* - druhové, s přísadou nebo příchutí, uzené, lehce roztíratelné).

Výroba přírodních sýrů se v minulém roce meziročně snížila o 4,54 tis. tun (-5,3 %) z 85,94 tis. tun na 81,40 tis. tun v roce 2008. Výrazné snížení produkce postihlo i tavené sýry o 1,98 tis. tun (-10,3 %) z 19,27 tis. tun na 17,29 tis. tun v roce 2008. Celková výroba přírodních sýrů a tavených sýrů se výrazně snížila o 6,52 tis. tun (-6,2 %) z 105,21 tis. tun v roce 2007 na 98,69 tis. tun v roce 2008. Nejvyšší podíl

53,1 % z celkové výroby přírodních sýrů připadá na sortimentní skupinu polotvrdých sýrů, zahrnujících především sýr Eidam, Goudu a sýr Madeland. Objem jejich výroby se meziročně snížil o 2,20 tis. tun (-4,9 %) ze 45,41 tis. tun na 43,20 tis. tun. Zvýšení výroby o 3,3 % na 8,93 tis. tun dosáhly pouze čerstvé nezrající sýry. Nejvýraznější pokles výroby o 20 % vykázaly bílé sýry v solném nálevu na 6,65 tis. tun. Snížení objemu výroby postihlo i plísňové sýry o 5,5 % (-690 tun) na 11,85 tis. tun (KŘIVÁNEK, 2009). Nižší nákupy mléka od prvovýrobců za poslední čtyři roky od vstupu České republiky do Evropské unie předpovídají klesání celkové výroby sýrů. U čerstvě nezrajících sýrů je ovšem očekáván rostoucí vývoj.

Tabulka č. 8: **Sortimentní skladba výroby sýrů**

Sýry	Výroba (t)		Podíl (%)		Index
	2007	2008	2007	2008	2008/2007
Tavené sýry	19 265	17 288	18,3	17,5	89,7
Přírodní sýry	85 944	81 404	81,7	82,5	94,7
z toho: čerstvé nezrající	8 647	8 934	10,1	11,0	103,3
měkké zrající a ostatní	x	x	x	x	x
bílý v solném nálevu	8 315	6 652	9,7	8,2	80,0
plísňové	12 538	11 848	14,6	14,6	94,5
vybrané polotvrdé	45 406	43 203	52,8	53,1	95,1
tvrdé a extra tvrdé	x	x	x	x	x
Sýry celkem	105 209	98 692	100,0	100,0	93,8

Zdroj: Křivánek (2009)

3.2 JAKOST A ZPENĚŽOVÁNÍ MLÉČNÝCH PRODUKTŮ

Pod pojmem jakost či kvalita výrobku si lze představit průmyslový výrobek a stupeň dosahování jeho fyzikálních a chemických vlastností jako je rozměr, povrchová úprava, mechanické charakteristiky a podobně (KŮS a spol., 2007). Definice jakosti existuje mnoho, společným jmenovatelem všech je však zákazník. Při uspokojování jeho vyřčených i nevyřčených požadavků je na prvním místě stupeň kvality. Kvalita (jakost) jako výsledek je věc, kterou zákazník oceňuje, vyžaduje, a často je ochoten za ni dobře zaplatit. Obecně platí, že kvalitní výrobek je ten, který nemá sebemenší vadu.

Například norma ISO 8402, která obsahuje slovníček pojmů pro řadu norem ISO 9000, popisuje jakost jako **souhrn vlastností výrobku (služby) ovlivňující schopnost uspokojovat požadavky a potřeby zákazníka**. Znamená to, že kvalita je mimo jiné nepřímo úměrná očekávání zákazníka (FELIX, 2007).

Podle zákona o potravinách č. 110/1997 Sb., v novelizované verzi zákona č. 120/2008 Sb., se jakostí rozumí **soubor charakteristických vlastností** (nutriční hodnoty, smyslové a senzorické vlastnosti) **jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin a tabákových výrobků, jejichž limity jsou stanoveny zákonem a prováděcími vyhláškami**. Tento legislativní výklad jakosti řeší především ochranu veřejného zdraví a ochranu spotřebitele z hlediska zdravotní nezávadnosti (bezpečnosti) potravin a požadavky na základní jakostní kritéria podle jednotlivých komodit.

Obecná definice říká, že **jakost je souhrnem užitečných vlastností výrobku, které má výrobek splňovat pro uspokojení stanovené nebo předpokládané funkce a potřeby spotřebitele, a to při nejnižší nabývací ceně** (KOUŘIMSKÁ, 2005).

Obdobně jako v EU, i v ČR patří v rámci vnitřního trhu otázka jakosti do kompetence výrobce. Vychází však z požadavků spotřebitelů a odběratelů, ze stravovacích zvyklostí a tradic. Správné pochopení otázky jakosti je důležité pro úspěšný prodej výrobků a jejich konkurenceschopnosti na trhu.

3.2.1 HODNOCENÍ JAKOSTI MLÉKA

Kvalita sýra, jogurtů a dalších mléčných výrobků je dána především kvalitou primární suroviny, tedy mléka. Je proto při hodnocení kvality mléka kladen velký důraz na jeho sensorické, fyzikální, mikrobiologické, technologické vlastnosti, chemické složení, na výživovou a hygienickou hodnotu (ANONYM₂, 2007). Kvalitu mléka je možné výrazně ovlivnit vhodným chovatelským prostředím a podmínkami chovu. Za klíčové faktory chovného prostředí je považován vhodný výběr plemene, krmení a výživa, vlastní prostředí a v neposlední řadě i lidský faktor (EMMERT, 2004). Pod pojmem kýžené kvality mléka si lze představit rozsáhlý komplex definovaných vlastností lišících se z pohledu konečného spotřebitele. Z hlediska chovatele jsou důležité ty parametry mléka, které ovlivňují jeho kupní cenu. Kvalita mléka má však svůj význam také pro zpracovatele, kterého zajímá tato kvalita také z hlediska technologických vlastností důležitých pro další zpracování, zejména jeho titrační kyselost, syřitelnost a kysací schopnost (CHLÁDEK, 2004).

Při posuzování a hodnocení jakosti mléka a mléčných produktů lze používat celou řadu metod, a to buď metody subjektivní (smyslové) nebo metody objektivní (laboratorní). V každém případě se však při hodnocení používají tři základní termíny: jakostní znak, jakostní charakteristika a celková jakost.

Jakostní znak

Jakostním znakem se rozumí konkrétní vlastnost nebo složka potravin či krmiv. Většinou se jedná o složky chemické, mikrobiologické nebo jiné. Jak je možné vidět v grafu č. 1, jakostním znakem může být chuť, vůně, barva, obsah tuku, vody a bílkovin.

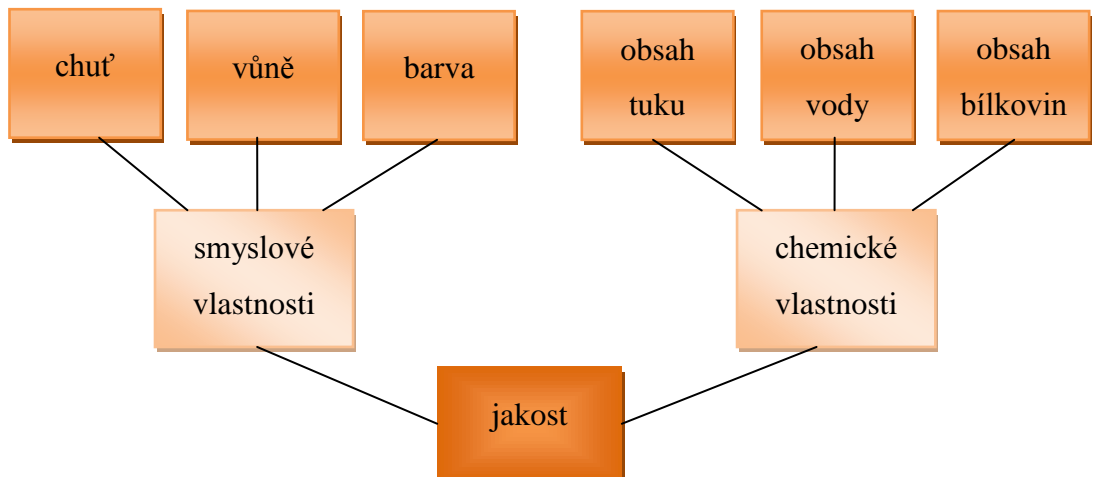
Jakostní charakteristika

Jakostní charakteristika je soubor jednotlivých jakostních znaků, obvykle soubor vlastností nebo složek podobného charakteru. Může se jednat o chemické složení, mikrobiologické vyšetření, vlastnosti smyslové nebo fyzikální. Přesný počet jakostních znaků nelze předem přesně stanovit, protože u každé jakostní charakteristiky je většinou možné stanovit různý počet jakostních znaků. V grafu č. 1 jsou znázorněny jen některá hodnocená kritéria u smyslových (chut', vůně, barva) a chemických (obsah tuku, vody a bílkovin) vlastností.

Celková jakost

Celková jakost je soubor nebo komplex všech jakostních charakteristik (graf č. 1). Výsledky hodnocení celkové jakosti nemusí být vždy shodné, protože závisí na rozdílném posuzování spotřebiteli, jejich odbornosti, oblibě nebo preferenci určitého jakostního znaku (KOUŘIMSKÁ, 2005).

Graf č. 1: Schematické znázornění celkové jakosti potravin



Zdroj: Pešek (1997)

3.2.2 OBECNÉ METODY HODNOCENÍ JAKOSTI

Podle zákona č. 120/2008 Sb., kterým se novelizoval zákon o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 Sb. ve znění novely z roku 2004 a také ČSN 57 0529 „Syrové kravské mléko“ se mléko analyzuje a vyhodnocuje na základě splnění požadavků na kvalitu u jakostních ukazatelů, kterými je celkový počet mikroorganismů (CPM) a počet somatických buněk (SOM), jak ukazuje tabulka č. 9 (ŠMÍDTOVÁ, 2008). Prostřednictvím výpočtů geometrických průměrů se mléko zařazuje do dvou jakostních tříd, jimiž je třída Q (výběrová) a I.

Tabulka č. 9: Požadavky na kvalitu mléka platné od 1. 1. 1995

Ukazatel	Třída jakosti	
	Q	I.
Počet somatických buněk (PSB) na 1 ml mléka (v tis.)	do 300	do 400
Celkový počet mikroorganismů (CPM) na 1 ml mléka (v tis.)	do 50	do 100

Zdroj: PEŠEK (1997)

Jednotlivé jakostní znaky, které jsou dány platnými normami, předpisy nebo standardy, jsou kontrolovány Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, která novelizací zákona o potravinách a tabákových výrobcích získala nové pravomoci, ale také povinnosti (ŠMÍDTOVÁ, 2008).

3.2.2.1 Smyslové hodnocení

Smyslové, senzorické nebo též tzv. konzumní hodnocení jakosti mléka a mléčných výrobků lze definovat jako analýzu prováděnou bezprostředně lidskými smysly, tedy

bez přístrojů. Toto hodnocení potravinářských výrobků je neodmyslitelnou součástí posuzování celkové kvality a vykonává jej nejenom výrobce a kontrolní složky, ale hlavně spotřebitel (KOUŘIMSKÁ, 2005). Z hlediska spotřebitele je možné jakost potravinářského výrobku definovat jako souhrn vlastností, které danému výrobku propůjčí určitou míru schopnosti uspokojovat potřeby uživatele (INGR, 1997).

Ze sensorických vlastností se hodnotí především:

Barva - bílá, příp. s lehce nažloutlým odstínem,

Konzistence a vzhled - stejnorodá tekutina bez usazenin, vloček a hrubých nečistot,

Chut' a vůně - čistě mléčná, bez jiných příchutí a pachů (ČERVENKA, 1998).

Hodnocení sensorické či organoleptické se provádí pomocí smyslů a jejich periferních receptorů. U čichu a chuti se mluví o tzv. chemoreceptorech, u hmatu na prstech a v ústech o tzv. mechanoreceptorech, v pokožce a ve sliznici úst citlivých na teplo a chlad o tzv. termoreceptorech a u zraku o tzv. fotoreceptorech (KOUŘIMSKÁ, 2005).

3.2.2.2 Laboratorní hodnocení

Jakost mléka se hodnotí v centrálních zprivatizovaných laboratořích, které jsou členy zájmového „Sdružení centrálních laboratoří.“ Mezi hlavní úkoly tohoto Sdružení patří spolupráce se Státní veterinární správou a poradenská činnost, dodávky referenčních vzorků a organizace kruhových testů. Na zajištění této činnosti se podílejí i Výzkumný ústav mlékárenský a společnost MILCOM servis a.s. (KADLEC, 2003).

Výsledky hodnocení jakosti mléka jsou centrálními laboratořemi předávány informačnímu centru Státní veterinární zprávy v Liberci a mlékárnám, kde jsou podkladem ke zpeněžování mléka. Výsledky analýz mléka jsou poskytovány producentům mléka prostřednictvím mlékáren nebo přímo z laboratoří.

Jakost mléka se od roku 2003 posuzuje na základě laboratorních vzorků ve třech centrálních laboratořích (Bohušovice, České Budějovice a Pardubice). Od roku 2005

je syrové kravské mléko analyzováno pro zpeněžování i ve dvou laboratořích Českomoravské společnosti chovatelů, a to v Buštěhradě a Brně.

Při laboratorní analýze jsou zjišťovány chemické a mikrobiologické vlastnosti, které mají výrazný vliv na jakost a zdravotní nezávadnost potravin. Pro zajištění zdravotní nezávadnosti jsou **při výrobě aplikovány zásady analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů - HACCP**. Mezi nesledovanější chemické jakostní ukazatele patří obsah vody, tuku (nejméně 33,0 g/l), bílkovin (nejméně 28,0 g/l, pro účely zpeněžování je povolen limit 32,0 g/l), sacharidů či obsah cizorodých látek. Při mikrobiologickém hodnocení se sleduje především celkový počet mikroorganismů (CPM), počet somatických buněk (PSB), rezidua inhibičních látek či bod mrznutí mléka (-0,515 °C, v EU -0,520 °C) (PEŠINOVÁ, 2009).

3.2.2.3 Technologické vlastnosti

Z hlediska zpracovatelnosti na jednotlivé druhy mlékárenských výrobků musí mít mléko kromě vhodného složení i požadované vlastnosti. Nejvýznamnější technologickými vlastnostmi mléka jsou titrační kyselost, kysací schopnost, sýřitelnost a tepelná stabilita.

Titrační kyselost

Důležitou hodnotou kvality mléka, zejména pro jeho pozdější zpracování na mléčné výrobky, je také jeho titrační kyselost stanovena Soxhlet-Henkelovou metodou podle ČSN 57 0530 a ovlivněná výživou dojníc (EMMERT, 2004). Průměrná titrační kyselost mléka po nadojení byla 6,55 SH. Její maximum (7,88 SH) bylo ve 198 dni laktace a korespondovalo se změnou krmné dávky. Vyšší kyselost mléka však ovlivnila proces výroby některých finálních mléčných výrobků (CHLÁDEK, ČEJNA, 2007).

Kysací schopnost

Kysací schopnost mléka je rozhodujícím kritériem, zda v mléce bude zajištěn dobrý růst přidaných čistých mlékařských kultur potřebných pro zdárný průběh všech mikrobiologických procesů (GAJDŮŠEK, 2003).

Sýřitelnost

Sýřitelnost syrového mléka vyjadřuje vhodnost této komodity pro sýrařské technologie. Existuje několik vlastností mléka, které popisují vhodnost suroviny. Jedná se o spotřebu času k počátku enzymatického srážení, dobu vytuhování sýřeniny, pevnost sýřeniny za určitou dobu synereze, atd. Sýřitelnost nebývá často užívána jako parametr při zpeněžování mléka právě vzhledem k velké různosti způsobu jejího určení.

Tepelná stabilita

Ze souboru vlivů působících na tepelnou stabilitu mléka je nejvýznamnější jeho složení, zejména skladba bílkovin, minerálních látek a jejich vzájemné vztahy (GAJDŮŠEK, 2003). Teplota mléka po nadojení a po dobu uchovávání je 4 – 7 °C. V případě, že odběratel odebírá mléko po nadojení dříve, než je ukončeno chlazení, se teplota mléka neposuzuje.

3.2.3 PŘEDPISY TÝKAJÍCÍ SE SYROVÉHO MLÉKA

Rozsah právních norem pro mlékárenský průmysl je značný a v současné době je možné konstatovat, že všechny právní předpisy již odpovídají legislativě Evropského společenství.

Základní právní normou je zákon o potravinách a tabákových výrobcích, který byl novelizován a harmonizován s předpisy Evropské unie v roce 2008 na zákon č. 120/2008, Sb. (ŠMÍDTOVÁ, 2008).

Zákon o potravinách upravuje ve svém komplexu rozhodující rozsah práv a povinností výrobců, dovozců a prodejců potravin, stanoví základní požadavky

na výrobu potravin, jejich uvádění do oběhu, označování, jakost a zdravotní nezávadnost. Velmi důležitou součástí zákona je i stanovení orgánů státního dozoru nad dodržováním povinností stanovených tímto zákonem a prováděcí předpisy k tomuto zákonu. Zákon dále stanoví vydání vyhlášek k provedení některých ustanovení zákona, a to jak pro Ministerstvo zemědělství, tak pro Ministerstvo zdravotnictví (ANONYM₂, 2007).

Mezinárodní obchod s mléčnými výrobky je natolik významný, že se musí dbát především na zdravotní nezávadnost mléka při jeho cestě ze zemědělské prvovýroby přes zpracovatele, obchodní organizace až k jednotlivým spotřebitelům. Je mnoho rizikových faktorů, které mohou ovlivnit zdravotní nezávadnost mléka a následně pak z něj vyrobených výrobků, proto byly vytvořeny následující předpisy stanovující podmínky pro výrobu a zacházení se syrovým mlékem:

1) Obecně závazné předpisy:

- a) Zákon o veterinární péči (veterinární zákon) č. 166/1999 Sb. ve znění zákona č. 182/2008 Sb.,
- b) Vyhláška č. 203/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky,
- c) Nařízení vlády ČR č. 445/2000 Sb., o stanovení produkčních kvót mléka na léta 2001 až 2005 ve znění nařízení vlády č. 442/2002 Sb.,
- d) Zákon o potravinách a tabákových výrobcích č. 110/1997 Sb. ve znění novely z roku 2004 (zákon č. 456/2004 Sb.) a vyhláška č. 126/2004 Sb., o mléce, mražených krémech a jedlých tucích a olejích (týká se např. i mléka a mléčných produktů vyráběných v produkčním hospodářství a prodávané přímo spotřebiteli).

2) Ostatní předpisy, které nejsou obecně závazné, lze se však o jejich uplatnění smluvně dohodnout:

- a) ČSN 570529 Syrové kravské mléko pro mlékárenské ošetření a zpracování,

- b) doporučené metodické postupy zkoušení jakosti nakupovaného mléka a činnosti centrálních laboratoří – jsou závazné z hlediska smluvních vztahů, pokud se o jejich využití dohodly smluvní strany v příslušných smlouvách.

3) Smluvní dokumenty, uzavírané mezi konkrétními podnikatelskými subjekty:

- a) kupní smlouva na dodávky mléka uzavíraná mezi mlékárnou dodavatelem, který může být zastoupen prostředníkem,
- b) smlouva o kontrolní činnosti uzavřená mezi objednavatelem kontroly a vykonavatelem kontroly (příslušnou laboratoří) (ČERVENKA, 2005).

3.2.4 NÁKUP A ZPENĚŽOVÁNÍ MLÉKA

Mléko je nakupováno mlékárnami, které si většinou i zajišťují přepravu, podle platných právních předpisů. Jedná se především o ČSN 57 0529 „Syrové kravské mléko“ v platném (ale nezávazném) znění z roku 1998, dále pak jde o vyhlášku č. 287/1999 Sb., resp. č. 203/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty v platném znění, a také o nařízení vlády o mléčných kvótách č. 244/2004 Sb., o stanovení bližších podmínek pro uplatňování dávky v odvětví mléka a mléčných výrobků v rámci společné organizace trhu s mlékem a mléčnými výrobky (KŘIVÁNEK, 2009).

Ve většině případů je mléko nakupováno a dodáváno ke zpracování na základě kupní smlouvy a jejích dodatků, které se uzavírají mezi dodavatelem (výrobce, odbytovým družstvem) a odběratelem mléka (mlékárnou). V kupní smlouvě si obchodní partneři stanovují podrobné podmínky nákupu mléka, např. objem prodávajícího a nakupovaného mléka, hlavní zásady stanovení nákupních cen, podrobné zásady zjišťování jakostních ukazatelů pro placení, podmínky úhrady nakoupeného mléka, definují se požadavky pro zařazení mléka do tříd jakosti apod. V příslušných bodech se kupní smlouva obvykle odvolává na příslušné právní předpisy.

Ve všech mlékárnách je stanovována fixní část nákupní ceny (obvykle pro jakostní třídu I.) s definovaným obsahem bílkovin a tuku v mléce a v souladu s legislativou

České republiky a Evropské unie pro požadované celkové počty mikroorganismů (CPM) a somatických buněk (PSB) v 1 ml mléka. Kromě uvedených znaků jakosti jsou v některých mlékárnách zohledňovány další ukazatele jakosti a nákupu mléka. Jedná se o obsah tukuprosté sušiny, kyselost, obsah volných mastných kyselin, počty koliformních, psychofilních bakterií a objem nakupovaného mléka (KVAPILÍK, 2005).

Syrové kravské mléko k mlékárenskému ošetření a zpracování na výrobky určené k lidské výživě musí pocházet od výrobců, kteří mají osvědčení orgánů Státní veterinární správy České republiky pro produkci tohoto mléka. Osvědčení uděluje příslušná okresní veterinární správa na základě posouzení a vyhodnocení zdravotního stavu dojnic, chovatelských a zoohygienických podmínek stáda a dále laboratorních výsledků získaných vyšetřením bazénových vzorků mléka. Laboratorní výsledky musí odpovídat limitům uvedených v platné ČSN. Pracovníci okresních nebo městských veterinárních správ v rámci státního dozoru provádějí kontrolu dodržování podmínek, za nichž bylo osvědčení vydané, nejméně jednou ročně a dále vždy při podezření z jejich neplnění. Ze strany mlékárny je jakost mléka prověřována prokazatelně vyškoleným vzorkářem, který min. 2x měsíčně odebere vzorky mléka. Tyto vzorky jsou pak odeslány do akreditované centrální laboratoře, kde jsou vzorky podrobeny testům. Výsledky jsou směrodatné pro vyplácení příplatků, popř. srážek za vykupované mléko (PEŠINOVÁ, 2009).

3.2.4.1 Základní požadavky na mléko

1. Mléko **musí** být získáno od dojnic, které:
 - a) jsou z chovu prostých tuberkulózy a brucelózy,
 - b) nevykazují zjevné příznaky onemocnění přenosných na lidi,
 - c) nevykazují zjevné příznaky poruch celkového zdravotního stavu a zjevné příznaky zánětů a poranění mléčné žlázy a kůže mléčné žlázy,
 - d) dojí nejméně 2 litry denně a nebyla u nich měněna frekvence dojení pro zahájení procesu zaprahování.

2. Mléko **nesmí** být získáváno od dojnic:
 - a) kterým byla podána krmiva obsahující látky nepříznivě ovlivňující normální složení a jakost mléka,
 - b) které měly přístup k cizorodým látkám nebo byly vystaveny silné expozici těchto látek,
 - c) u kterých je stanovena ochranná a zdlávací opatření při výskytu nákazy nebo jiné hromadného onemocnění zvířat, pokud nestanoví orgány státní veterinární správy jinak,
 - d) do 5 dnů po otelení (ČERVENKA, 1998).
3. **Mléko musí pocházet od výrobců, kteří splní požadavky na produkci a dodávku mléka pro lidskou výživu.**
4. Mléko musí být **čerstvé**:
 - a) při denním svozu ne starší než 20 hodin,
 - b) při obdenním svozu ne starší než 45 hodin.
5. Teplota mléka - pokud není mléko svezeno do 2 hodin po skončení dojení, tak se musí zchladit na:
 - a) 4 - 8 °C (při denním svozu),
 - b) 4 - 6 °C (při obdenním svozu).

3.2.4.2 Zpeněžování mléka

1. Základní nákupní cena se stanovuje na základě CPM a PSB podle novelizovaného zákona o potravinách č. 120/2008 Sb., pro příplatky v dodatcích ke kupní smlouvě se bere v potaz obsah tuku 36,0 g/l a obsah bílkovin 32,0 g/l,
2. Při zjištění inhibičních látek a nevyhovujícího bodu mrznutí se provádí celoměsíční srážka,
3. Stanovení ceny, ocenění tukové a bílkovinné jednice, srážek a příplatků za nižší či vyšší jakost než uvádí ČSN 57 0529 – Syrového kravské mléko, záleží na dohodě mezi odběratelem a dodavatelem.

V roce 2006 zhoršil ekonomickou situaci sektoru pokles cen zemědělských výrobců za syrové mléko a překročení přiděleného referenčního množství mléka pro dodávky v kvótovém roce 2005/2006, za které cca 50 % producentů mléka muselo platit dávku ve výši 146,73 mil. Kč.

Tabulka č. 10 a následný graf č. 2, ukazují cenu za litr mléka, ale i celkový objem nákupu od prvovýrobců rok od roku klesá, a tím i produkce mléka. Hlavní příčinou je zavedení unijních reforem v roce 2005, na základě nichž bude výše cen vykupovaného mléka stále klesat. Říjnová cena roku 2006 byla o 5,9 % nižší, což představuje propad o 0,48 Kč/l oproti říjnu 2005 (OBERMAIER, 2009). Jedním z faktorů, které ovlivnily nízkou cenovou hladinu obchodních cen jsou trvale vysoké dovozy konkurenčních zahraničních výrobků zejména z Německa, Polska a Slovenska.

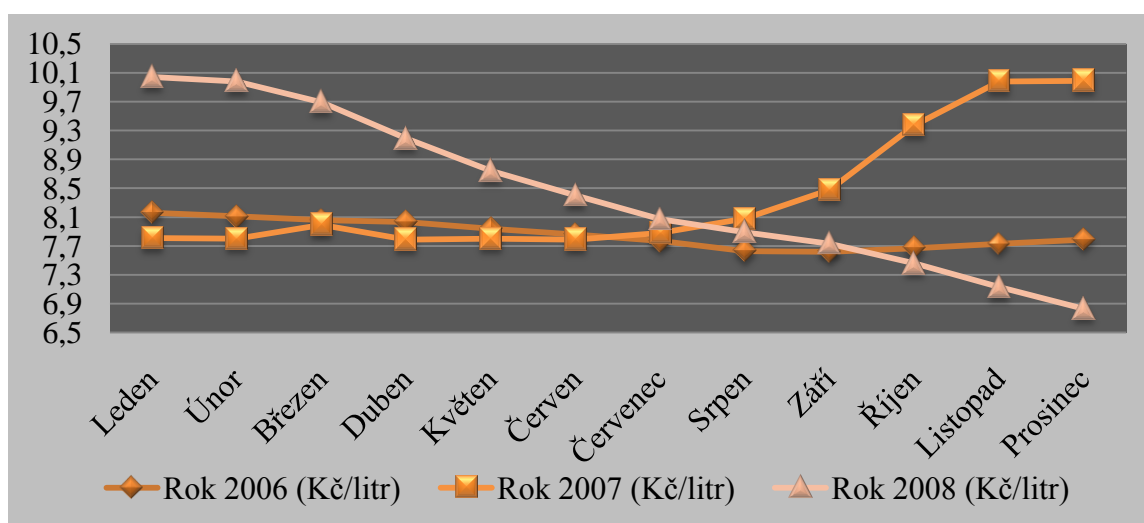
Tabulka č. 10: Ceny placené zemědělcům za kravské mléko třídy Q

Měsíc	Rok			Index 2008/2007 (Kč/litr)	Změna (%)
	2006 (Kč/litr)	2007 (Kč/litr)	2008 (Kč/litr)		
Leden	8,16	7,81	10,04	2,23	28,6
Únor	8,11	7,80	9,98	2,18	27,9
Březen	8,06	7,99	9,69	1,70	21,3
Duben	8,03	7,79	9,19	1,40	18,0
Květen	7,94	7,80	8,74	0,94	12,1
Červen	7,86	7,79	8,40	0,65	8,3
Červenec	7,77	7,88	8,07	0,19	2,4
Srpen	7,63	8,08	7,89	-0,19	-2,4
Září	7,62	8,48	7,73	-0,75	-8,8
Říjen	7,67	9,37	7,46	-1,91	-20,4
Listopad	7,73	9,98	7,13	-2,85	-28,6
Prosinec	7,79	9,99	6,83	-3,16	-31,6
Průměr (rok)	7,88	8,36	8,45	0,09	1,0

Zdroj: KŘIVÁNEK (2009)

Pokud by prvovýrobci chtěli současné nebo i ty předchozí ceny udržet, patrně by tím zlikvidovali tuzemské mlékárny. Tím by se výrazně zvýšil dovoz mléčných výrobků a naopak by se významně snížila možnost odbytu těchto produktů. Hlavní motivací ke zlepšení celkové produkce mléka by byla vyšší odměna (sazba dotace). Bohužel v současné době systém dotací v zásadě zvýhodňuje rostlinnou produkci na úkor živočišné, neboť nepreferuje specifické komoditě směřované podpory. Média byla z kraje roku 2009 plná protestů chovatelů mléčného skotu proti výkupním cenám mléka. Celá Evropa se sice snažila vytlačit ze zemědělství trh, přesto se občas tržní síly prosadily. Výsledkem pak byla cena 11 Kč za 1 litr mléka v roce 2008 oproti 6 Kč za 1 litr v roce 2009 (OBERMAIER, 2009).

Graf č. 2: Ceny placené zemědělcům za kravské mléko třídy Q



Zdroj: KŘIVÁNEK (2009)

3.3 FINANČNÍ ANALÝZA PODNIKU

Finanční analýza je metodou, která hodnotí podnik z pohledu minulosti, současnosti a předpokládané budoucnosti finančního hospodaření (ŽÍDKOVÁ, 2005). K nejčastěji používaným nástrojům hodnocení podnikatelské činnosti slouží poměrová analýza, která vyjadřuje poměr absolutních ukazatelů jako je rentabilita, likvidita, zadluženost a hospodářská aktivita (ŘÍMOVSKÁ, 2005).

3.3.1 RENTABILITA

Rentabilita neboli výnosnost kapitálu udává, jak je podnik úspěšný při vytváření nových zdrojů. Mezi dílčí ukazatele výnosnosti Povltavských mlékáren, a.s. patří rentabilita vlastního, celkového kapitálu, tržeb (odbytu) a rentability nákladů. Obecný vzorec rentability vyjadřuje podíl zisku ku vloženému kapitálu (VALACH, 2006).

Mezi nejčastěji používané ukazatele patří:

1) rentabilita celkového kapitálu (ROA)

= provozní výsledek hospodaření / pasiva celkem

Vyjadřuje celkovou reprodukční sílu podniku. Odráží výnosnost celkového kapitálu bez ohledu na to, z jakých zdrojů byl získán – vlastních, cizích.

2) rentabilita vlastního kapitálu (ROE)

= provozní výsledek hospodaření / vlastní kapitál

Vyjadřuje výnosnost kapitálu vloženého akcionáři (vlastních zdrojů), podle kterého lze zjistit, zda je jejich kapitál reprodukován (VALACH, 2006).

3) rentabilita nákladů

= provozní výsledek hospodaření / provozní náklady

Vyjadřuje efektivnost hospodářské činnosti podniku a udává, kolik zisku bylo vyprodukováno z každé koruny vložených nákladů.

4) rentabilita tržeb

= provozní výsledek hospodaření / tržby za prodej zboží a služeb

5) nákladovost tržeb

$$= \text{provozní náklady} / \text{tržby za prodej zboží a služeb}$$

Hodnoty výnosů mohou být vyjádřeny buď jako *EBIT* (výsledek hospodaření z provozní činnosti před zdaněním a úroky), nebo *EAT* (výsledek hospodaření po zdanění). V praxi se hodí spíše EAT, ale pouze v případě, kdy se nemění daňová sazba (ŘÍMOVSKÁ, 2005).

3.3.2 LIKVIDITA

Likvidita neboli schopnost firmy uspokojit své splatné závazky, je jednou z nejdůležitějších podmínek existence firmy. V obecném vzorci je porovnávány hodnoty, kterými se má platit, tím co má být zapláceno (VALACH, 2006). V praxi je možné se setkat se třemi stupni likvidity:

1) 1. stupeň – okamžitá likvidita

$$= \text{peněžní prostředky} / \text{krátkodobé závazky}$$

Doporučovaná hodnota pro tento stupeň leží mezi 0,2 a 0,6.

2) 2. stupeň – pohotová likvidita

$$= (\text{oběžná aktiva} - \text{zásoby}) / \text{krátkodobé závazky}$$

Rozmezí mezi 1,0 a 1,5 je označováno za standardní hodnotu ukazatele.

3) 3. stupeň – běžná likvidita

$$= \text{oběžná aktiva} / \text{krátkodobé závazky}$$

Optimální hodnota ukazatele leží v intervalu od 2,0 do 2,5 (ŘÍMOVSKÁ, 2005).

3.3.3 ZADLUŽENOST

V užším vymezení představuje finanční struktura podniku podíl vlastních a cizích zdrojů na financování činnosti podniku. Ukazatelé zadluženosti označované též jako ukazatele řízení dluhu, hodnotí v podstatě finanční strukturu podniku. Mezi základní ukazatele zadluženosti se právem řadí celková zadluženost, v některých zdrojích uváděna pod názvem také jako ukazatel věřitelského rizika (ŘÍMOVSKÁ, 2005). Dalšími vypočtenými ukazateli je míra zadluženosti a finanční samostatnost:

1) celková zadluženost

$$= \text{cizí zdroje} / \text{celkový kapitál}$$

Celková zadluženost vyjadřuje procentuální zastoupení cizích zdrojů v podniku.

Doporučené hodnoty se pohybují v rozmezí 20 % - 60 %.

2) míra zadluženosti

$$= \text{cizí zdroje} / \text{vlastní kapitál}$$

Určuje, kolik cizích zdrojů připadá na korunu vlastního kapitálu. Optimální hodnota by měla být nižší než 70 % (ŘÍMOVSKÁ, 2005).

3) finanční samostatnost

$$= \text{vlastní kapitál} / \text{celkový kapitál}$$

Ukazatel vyjadřuje procentuální zastoupení vlastních zdrojů v podniku.

S ukazatelem míra zadluženosti musí dát dohromady 100 %.

4) úrokové krytí

$$= (\text{účetní zisk} + \text{úroky}) / \text{úroky}$$

Udává, kolikrát zisk převyšuje nákladové úroky. Pokud je hodnota nižší než 2, jedná se o podnik rizikový. V intervalu 2 až 4 patří podnik k slabě fungujícím a v rozmezí hodnot 4 až 6 je označován za dobře fungující podnik.

5) úrokové zatížení

$$= \text{úroky} / (\text{účetní zisk} + \text{úroky})$$

Vyjadřuje, kolik procent ze zisku odčerpávají nákladové úroky. Požadovaná je hodnota mezi 10 a 30 %.

3.3.4 HOSPODÁŘSKÁ AKTIVITA

Ukazatelé hospodářské aktivity charakterizují aktivitu podniku při využívání svého majetku, neboli jak efektivně ho využívá při svém předmětu činnosti. Ukazatelé aktivity proto slouží k informování o tom, jak je kapitál vázaný v jednotlivých druzích aktiv (VALACH, 2006). Pro určení hospodářské aktivity se obvykle používají následující ukazatele:

1) doba splatnosti pohledávek

$$= \text{krátkodobé pohledávky} / \text{tržby} \times 365$$

Ukazatel zohledňuje, jak dlouho v průměru trvá odběratelům, než zaplatí své závazky vůči podniku. Optimální hodnota je kolem 30 dní.

2) doba splatnosti závazků

$$= \text{krátkodobé závazky z obchodních vztahů} / \text{tržby} \times 365$$

Vyjadřuje průměrný počet dní potřebných ke splacení krátkodobých závazků podniku vůči svým dodavatelům.

3) obrátka aktiv = tržby / aktiva celkem

4) doba obrátu zásob = zásoby / tržby x 365

4. METODIKA

4.1 CHARAKTERISTIKA PODNIKU

Povltavské mlékárny, a.s. realizují převážnou část své výroby mléčných výrobků ve městě Sedlčany. Výrobky ze zbytkového mléka, máslo a sušené odstředěné mléko, se zpracovávají v okresním městě Příbram. Sedlčany, v současnosti třetí největší město v okrese Příbram, leží v jeho jihovýchodní části, v tzv. Sedlčanské kotlině na soutoku Mastníku a Sedleckého potoka, zhruba 60 km směrem na jih od Prahy (ANONYM₄, 2009). Přírodní hranice sedlčanského regionu tvoří Vltava a Vlašimská pahorkatina (Příloha č. 1).

4.1.1 ZÁKLADNÍ INFORMACE SPOLEČNOSTI

Obchodní jméno:	Povltavské mlékárny, a.s.
Právní forma:	akciová společnost
Základní jmění:	117 624 000 Kč
Sídlo:	Církvičská 240, 264 01 Sedlčany
IČO:	45147639
Datum založení:	1. 5. 1992
Majitel mlékárny:	Bongrain Soparind Europe
Obchodní značky:	Sedlčanský, Tartare a Lučina
Zaměstnanci:	Ø počet 440 (2008), z toho 10 řídicích pracovníků

Hlavní předmět podnikání:

- výroba mléčných výrobků;
- koupě zboží za účelem jeho dalšího prodeje a prodej v rozsahu živnosti volné;
- poskytování software a poradenství v oblasti hardware a software;
- zpracování dat, služby databank, správa sítí;
- činnost tech. poradců v oblasti potravinářství a výroby mléčných výrobků a sýrů;
- činnost podnikatelských, finančních, organizačních a ekonomických poradců.

4.1.2 ORGANIZAČNÍ STRUKTURA SPOLEČNOSTI

Organizační struktura společnosti:

- závod 01 – mlékárna Sedlčany
- závod 02 – mlékárna Příbram

Akcionář a výkonný ředitel

- **Bongrain Europe**, jediný akcionář, zápis v obchodním rejstříku ve Versailles
- **Ing. Milan Žák**, nar. 1968 - generální ředitel
- **Jaroslav Štemberk**, nar. 1931 - náměstek generálního ředitele

Statutární orgán – představenstvo

- předseda – *Pascal Breton*, nar. 1946, členství a funkce od 25. 9. 2009
- místopředseda – *Jaroslav Štemberk*, nar. 1931, členství a funkce od 25. 9. 2009
- člen – *Michal Labal*, nar. 1947, členství a funkce od 25. 9. 2009
– *Pascal Martin*, nar. 1955, členství a funkce od 25. 9. 2009
– *Ing. Oldřich Obermaier*, nar. 1948, členství a funkce od 25. 9. 2009

Dozorčí rada

- předseda – *Eric Passot*, nar. 1957, členství a funkce od 25. 9. 2009
- členové – *MVDr. Václav Žatečka*, nar. 1944, členství a funkce od 25. 9. 2009
– *Ing. Josef Soukup*, nar. 1966, členství a funkce od 27. 12. 2005

4.1.3 HISTORIE A SOUČASNOST SPOLEČNOSTI

Mlékárna v Sedlčanech byla postavena roku 1950. V letech 1963 – 1991 patřila podniku Laktos, v roce 1992 se Povltavské mlékárny staly akciovou společností, kde je jejich majoritním vlastníkem od roku 1996 francouzská rodinná skupina Groupe Soparind Bongrain, výrobce a prodejce značkových sýrových a mléčných specialit ve více jak 70 potravinářských podnicích po celém světě. V současnosti vlastní Bongrain na území České republiky vedle Povltavských mlékáren, a.s. (dále jen Povltavské mlékárny) ještě další společnost, a to Pribinu, spol. s r.o. se sídlem v Příbyslavi. Klade důraz

na zachování a podporu tradičních regionálních značek a produktů ve všech zemích, kde působí, proto ani v České republice neudělala výjimku a v obou českých firmách zachovala výrobní proces. Firma Bongrain vlastní 94,7 % ze základního kapitálu Povltavských mlékáren.

Hlavní činností firmy je výroba sýrů Hermelín a terminovaných sýrů Lučina a její realizace do obchodní sítě v České republice prostřednictvím velkoobchodů. Přebytky mléka se pak dále zpracovávají na máslo a odstředěné mléko na sušení. Do portfolia společnosti patří tři známé obchodní značky: *Sedlčanský*, *Lučina* a *Tartare*. Povltavské mlékárny mají dva výrobní závody – v Sedlčanech a Příbrami. V sedlčanském závodu jsou vyráběny výrobky značky Sedlčanský (sýry hermelín) a Lučina. Závod v Příbrami pak vyrábí produkty značky Tartare, měkké a tvrdé tvarohy, v malém množství máslo a sušené odstředěné mléko. Přehled všech výrobků společnosti Povltavské mlékárny, a.s. je možné shlédnout v příloze č. 2. Nabídka sýrů je neustále rozšiřována, Povltavské mlékárny se řadí mezi jedny z nejvíce inovujících společností na trhu, o čemž svědčí řada nově vyvinutých a úspěšných výrobků (SOUKUP, 2009).

Povltavské mlékárny v roce 2002 investovaly 72 milionů Kč zejména do výrobní technologie. Finanční prostředky směřovaly také do modernizace a rekonstrukce, aby firma splnila podmínky Evropské unie. Další částka ve výši 149 milionů byla investována hlavně do rozšíření kapacity na výrobu sýrů. V roce 2007 bylo proinvestováno 65,6 milionů Kč. Byla provedena rekonstrukce výrobních prostor, výrobního zařízení, klimatizace výrobních prostor, výpočetní techniky. Rok 2008 představoval investiční záměr ve výši 35 milionů Kč, a to především na rozšíření výroby (KVAPILÍK, 2009).

Oddělení marketingu poskytlo informaci, že firma jednou za půl roku provádí průzkum trhu mléčných výrobků za pomoci externě najatých pracovníků, kteří prostřednictvím různých dotazníků tyto průzkumy provádějí a vyhodnocují. Podle spotřebitelského zájmu připravuje firma výzkum a vývoj nových výrobků, které jsou postupně uváděny na trh s doprovodnou propagací.

Hospodářský výsledek před zdaněním dosáhl v roce 2007 119,7 mil. Kč, tedy o 14,7 % více než v roce 2006. Zisk po zdanění činil 91,7 mil. Kč. Tržby za vlastní výrobky a služby za rok 2007 činily 1084 mil. oproti 1013 mil. Kč v roce 2006. Podle náměstka generálního ředitele Štemberka se tak projevila prodejnost jimi vyráběných výrobků za vyšší ceny (pro každý obchodní řetězec jsou ceny výrobků stanoveny v jiné výši), která se oproti 12,8 mil. Kč roku 2006 zvýšila na 13,5 mil. Kč (o 5 %).

Celkový podíl Povltavských mlékáren na tuzemském trhu činil v roce 2008 9,5 %. U čerstvých sýrů ale patří firmě téměř 44 %, u plísňových přes 27,6 % a ve výrobě salátových sýrů 3,5 %. Na zahraničním trhu má bezvýznamné množství (KVAPILÍK, 2009).

4.2 VLASTNÍ POSTUP ZPRACOVÁVÁNÍ PRÁCE

Diplomová práce je zaměřena na výrobu výrobků vybrané mlékárenské společnosti a na jejich následný prodej v období let 2001 – 2008.

Na základě kupní smlouvy je popsán způsob nákupu syrového kravského mléka Povltavskými mlékárnami od dodavatelů z Příbramska. Ze získaných interních údajů mlékárny, kterými je kupní smlouva a její dodatky, byly sledovány a porovnávány výsledky společnosti s celorepublikovými hodnotami. Následně pak byly graficky zpracovány do tabulek a grafů hodnoty obsahu tuku a mléčných bílkovin v %. Podle zjištěných údajů celkového počtu mikroorganismů (CPM) a počtu somatických buněk (PSB) v tisících se provedlo zařazení syrového kravského mléka do příslušné jakostní třídy. K danému tématu se také řeší nákupní cena nabízená prvovýrobcům za jejich mléko v Kč/litr.

V další kapitole byla řešena problematika výroby produktů, které Povltavské mlékárny, a.s. produkuje. Výroba výrobků byla zpracována pomocí dvoustupňové metody nejmenších čtverců (dále jen „DMNČ“). Podstatou metody je podle vzorečku $[\hat{Y}_2 = X * (X^T * X)^{-1} * X^T * Y_2]$ nahrazení matice Y_2 (matice skutečně napozorovaných hodnot endogenní proměnné) maticí \hat{Y}_2 (matice teoretických hodnot endogenní proměnné, pro níž se odhad provádí), v níž jsou proměnné Y_2 odhadnuty na základě regrese na všech predeterminovaných proměnných v modelu jako celku. Pro výpočty byly vygenerovány tři rovnice pro plíšňové sýry Hermelín, výrobky Lučina a ostatní výrobky podniku. U všech výrobků bylo cílem zjistit, jak se vyvíjela výroba daných výrobků ve sledovaném období, jaký vliv na výrobu měl nákup syrového kravského mléka (v mil. litrů), nákupní cena mléka (v Kč/litr), průměrný stav dojníc (v mil. ks), průměrný peněžní příjem obyvatel (v mil. Kč/obyvatele), celková poptávka a následná domácí spotřeba sýrů (v mil. tun) a také obsah bílkovin v mléce (v %).

Finanční situace Povltavských mlékáren, a.s. je zjišťovaná z interních účetních výkazů, a to rozvahy a výsledovky za období let 2001 – 2008 (Příloha č. 11). Ukazatelé likvidity a solventnosti slouží pro komplexní vyjádření běžné finanční situace podniku a jsou proto využívány především krátkodobými věřiteli podniku. Dlouhodobé finanční zdraví napomáhají doložit ukazatelé zadluženosti. Výši zisku či ztráty je možné vidět na ukazatelích rentability jak vlastního, tak i celkového kapitálu. V příloze č. 12 jsou zachyceny všechny výpočty ukazatelů finanční analýzy zpracované pomocí statistických a matematických metod.

Získané ekonomické údaje a informace spojené s mlékárenským podnikem byly zpracovávány do grafů a tabulek pomocí nástrojů a funkcí Microsoft Office XP 2007 za použití programů Excel a Word. V Excelu byly vytvořeny tabulky a grafy, které byly následně do Wordu překopírovány a okomentovány.

5. VÝSLEDKY A DISKUSE

5.1 ZPENĚŽOVÁNÍ VÝROBKŮ V PRAXI

Nákup mléka probíhá od více než 60 dodavatelů z okresu Příbram. Povltavské mlékárny mají 2 závody pro výrobu mléčných výrobků, a podle toho jsou rozděleny i svozy mléka od dodavatelů. Do provozovny v Sedlčanech se sváží kravské mléko od téměř většiny dodavatelů, kteří se nacházejí v její blízkosti až po hlavní silnici R4 vedoucí z Prahy do Strakonice. Zde se vyrábějí výrobky, které mají ve značné míře největší podíl na zisku společnosti. Zbýlých pár sběrných míst za silnicí R4 spadají pod provozovnu v Příbrami, kde je výroba zaměřena především na zpracování zbytkového mléka (Příloha č. 3).

5.1.1 DODAVATELÉ MLÉKA DO MLÉKÁRNY

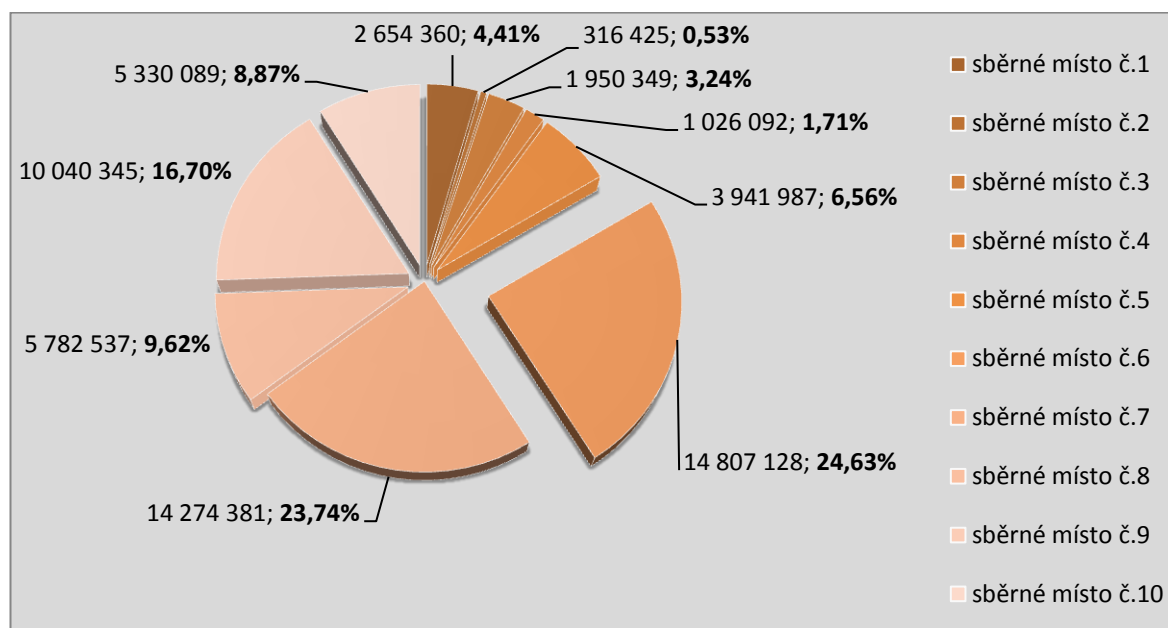
Povltavské mlékárny mají v současné době šest desítek dodavatelů syrového kravského mléka. Ukončení spolupráce s některými z nich bylo v posledních letech především z důvodu jejich přání, protože získali za odkup jejich mléka lepší finanční nabídku od zahraničních firem, především od firmy Goldsteig z německého Chámu (SOUKUP, 2009). Co se týká problémů s dodávkami mléka od jednotlivých dodavatelů, tak v ojedinělých případech dochází k výskytu nadlimitních hodnot u různých ukazatelů (CPM, PSB, bod mrznutí, inhibičních látek). Podle závažnosti dochází k vyloučení mléka ze zpracování, přerušení dodávek do doby sjednání nápravy nebo k finančním postihům podle ujednání v kupní smlouvě a cenových dodatcích k této kupní smlouvě (ČERVENKA, 2005).

Na grafu č. 3 je možné vidět přehled sběrných míst syrového kravského mléka za rok 2008, ze kterých bylo do Povltavských mlékáren dovezeno 60,123 mil. litrů mléka.

Společnost má 10 sběrných míst po 6-7 dodavatelích, kteří si nepřáli být uveřejněni. Výběr jednoho roku místo srovnání ve více letech bylo z toho důvodu, že se počet dodavatelů, a tím i množství dodaného mléka do mlékárny, každý rok mění. Nejaktuálnější data o sběrných místech byly poskytnuty za rok 2008, údaje z roku 2009 se stále ještě zpracovávají a vyhodnocují, proto nejsou k dispozici.

V roce 2008 bylo z uvedených sběrných míst dodáno do mlékárny celkem 60,123 mil. litrů syrového kravského mléka. Z grafu též vyplývá, že největšími dodavateli mléka v tomto roce byli dodavatelé ze sběrného místa č. 6 se 14,807 mil. litry mléka (tedy 24,63 %) a ze sběrného místa č. 7 se 14,274 mil. litry mléka (23,74 %) (SOUKUP, 2009).

Graf č. 3: Dodavatelé kravského mléka do Povltavských mlékáren v roce 2008



Zdroj: Vlastní zpracování ze získaných údajů od Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

5.1.1.1 Povinnosti dodavatele mléka

Prvovýrobci, kteří chtějí prodat své mléko mlékárně, musí v první řadě klást důraz na kvalitu dojení syrového mléka. Kdyby se z jakéhokoliv důvodu nadojilo do bazénových nádrží (neboli tanků) v mléčnici mléko od nemocné krávy, která bere antibiotika, tak je pak celý objem mléka v bazénu nepoužitelný pro další zpracování, a je nutné celý objem mléka v bazénu zlikvidovat. To ovšem přináší prvovýrobcům finanční ztráty, proto se snaží dávat si velký pozor na správné dojení. Bohužel ale nemohou 24 hodin denně kontrolovat své zaměstnankyně, které dojí, proto se v průměru jednou za 3-4 roky stane, že se nadojí nekvalitní mléko do bazénu s připraveným mlékem pro mlékárnu. Následné finanční postihy jsou nevyhnutelné.

Ošetření mléka po nadojení

Před tím, než bude kravské mléko prodáno odběrateli je potřeba provést jeho ošetření a připravení k odběru mlékárnou. Po nadojení se mléko vede do mléčnice, kde probíhá jeho (ČERVENKA, 1998):

a) čištění

- mléko může obsahovat nečistoty (z povrchu těla dojníc, ze vzduchu, krmiva, steliva apod.), které obsahují mikroorganismy
- čím dříve se tyto nečistoty odstraní, tím méně mikroorganismů se do mléka vyplaví
- čištění je zajišťováno cezením a především filtrací → mléčné pojené filtry vkládané do mléčného potrubí

b) chlazení

- účelem chlazení je zabránit rozvoji kontaminujících mikroorganismů a zachovat původní jakost až do okamžiku spotřeby mléka nebo jeho zpracování

- mléko po nadojení má teplotu cca 36 °C a je nutné, aby bylo vychlazeno co nejrychleji, nejpozději do 150 minut po nadojení mléka pod hranici 10 °C (RYŠÁNEK, 2009)
- při denním svážení je nutná teplota mléka 4-8°C, pokud se mléko sváží ob den, tak je zchlazeno na teplotu 4-6 °C
- Povltavské mlékárny mají požadavek zchlazení mléka do 2 hodin na 6 °C (max na 8 °C) pro denní svážení
- pokud se kvůli zpožděnému dojení nestihne snížit teplotu mléka na požadovaných 6 °C, probíhá telefonická domluva mezi prvovýrobcem a odpovědnou osobou za nákup mléka v Povltavských mlékárnách v Sedlčanech, kdy celou situaci spolu konzultují (SOUKUP, 2009).
- chlazení probíhá v mléčnici (samostatná místnost oddělená od dojírny i stájových prostor) v chladicích nádržích na mléko technologií strojního chlazení s akumulací chladu, přičemž akumulace chladu se provádí nejčastěji do ledu
- tato technologie je ekonomická a zejména ekologická, na rozdíl od technologie strojního chlazení mléka s přímým odparem chladiwa, která je na ústupu

c) uchovávání

- mléko je uchováváno a zároveň dochlazováno v úchovných nádržích (tancích) na mléko v mléčnicích
- pracovníci, kteří provádějí dojení, musí pravidelně zapisovat stav nadojeného mléka do karty v mléčnici, kterou má k dispozici řidič cisterny přebírající mléko pro mlékárnu
- mléčnice je místem právního aktu tzv. „přejímky mléka“ odběratelem (mlékárnou)

5.1.2 ODBĚRATEL SYROVÉHO MLÉKA

Povltavské mlékárny nakupují mléko od dodavatelů z Příbramska na základě Rámcové kupní smlouvy (Příloha č. 4). V roce 2008 od zemědělských družstev a soukromníků nakoupily 60,123 mil. litrů mléka. Oproti roku 2001, kdy se nákup pohyboval na výši 86,604 mil. litrů mléka, došlo k výraznému snížení nákupu syrového mléka o 30,6 % (Tabulka č. 11).

Tabulka č. 11: Srovnání hodnot Povltavských mlékáren s hodnotami České republiky

Ukazatel	Jednotka	2001	2003	2005	2006	2008
Nákup mléka (ČR)	mil. l	2512,0	2530,9	2476,3	2329,7	2368,6
Nákup mléka (PM)	mil. l	86,604	79,467	69,594	62,010	60,123
Ø obsah tuku (ČR)	%	4,03	3,97	3,9	3,9	3,88
Ø obsah tuku (PM)	%	4,18	4,10	3,97	3,95	3,92
Ø obsah bílkovin (ČR)	%	3,36	3,39	3,38	3,35	3,33
Ø obsah bílkovin (PM)	%	3,36	3,43	3,45	3,42	3,39

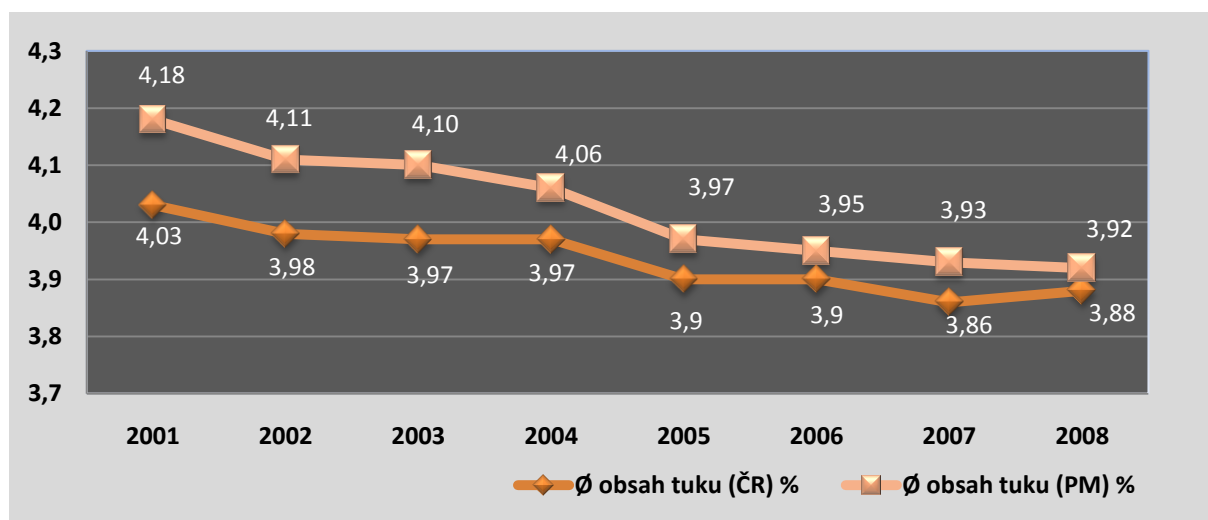
Zdroj: Vlastní zpracování ze získaných údajů od Povltavských mlékáren, a.s. (2009), ČSÚ (2009)

Snížení nákupu mléka bylo způsobeno především vstupem České republiky do Evropské Unie (EU). Mlékárna před vstupem do EU nakupovala větší množství mléka z toho důvodu, že část nákupu soustředila na výrobu másla a sušeného odstředěného mléka (SOM). Na tyto komodity přispívalo Ministerstvo zemědělství České republiky dotaci zemědělským podnikům zpracovávající syrové mléko, která pokryla veškeré náklady spojené s jejich výrobou (BURDYCH, 2005). Společnosti sice výroba těchto komodit ze zbytkového mléka nepřinášela žádný zisk, ale taky nebyla ztrátová. V rámci Evropské Unie už tyto dotace nejsou tolik štědré a výroba zmíněných komodit ve stále stejném množství by znamenala pro mlékárnu velké finanční ztráty, proto došlo ke snížení nákupu mléka, a tím i k menší výrobě těchto komodit. Dalším důvodem snížení nákupu mléka může být způsobeno nízkým obsahem bílkovin

v nakupovaném kravském mléce. Pro sýrařskou výrobu je důležitý vysoký obsah bílkovin (v průměru 3,4 %), pokud se této hodnoty nedosáhne, může mlékárna takovéto mléko odmítnout koupit (PEŠINOVÁ, 2009).

Pro výrobu sýrů a tvarohů, které vyrábí společnost Povltavské mlékárny je velmi důležitý obsah bílkovin a také tuku. Na grafu č. 4 je srovnání hodnot průměrného obsahu bílkovin v syrovém kravském mléce České republiky a Povltavských mlékáren nakupujících mléko od dodavatelů z okresu Příbram.

Graf č. 4: Průměrný obsah bílkovin v mléce – Česká republika x Povltavské mlékárny

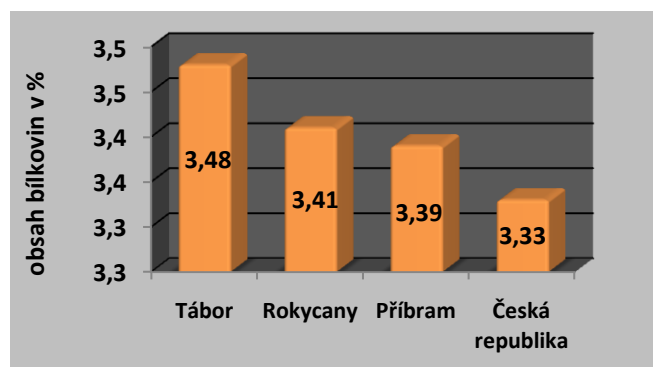


Zdroj: Vlastní zpracování ze získaných údajů od Povltavských mlékáren, a.s. (2009), ČSÚ (2009)

Obsah bílkovin v mléce je základní složkou pro výrobu sýrů a tvarohů, což je na Příbramsku dostatečně splněno. V tabulce č. 12 je možné vidět, že v roce 2008 obsahovalo nakoupené mléko od příbramských dodavatelů 3,39 % bílkovin, což je třetí nejvyšší hodnota v porovnání s ostatními zemědělskými družstvy v okolních okresech po Táboře a Rokycanech. Takže nákup mléka od prvovýrobců z Příbramska je velmi výhodný (SOUKUP, 2009).

Tabulka č. 12: **Přehled obsahu bílkovin v syrovém mléce v okresech kolem Příbrami v porovnání s celorepublikovou hodnotou v roce 2008**

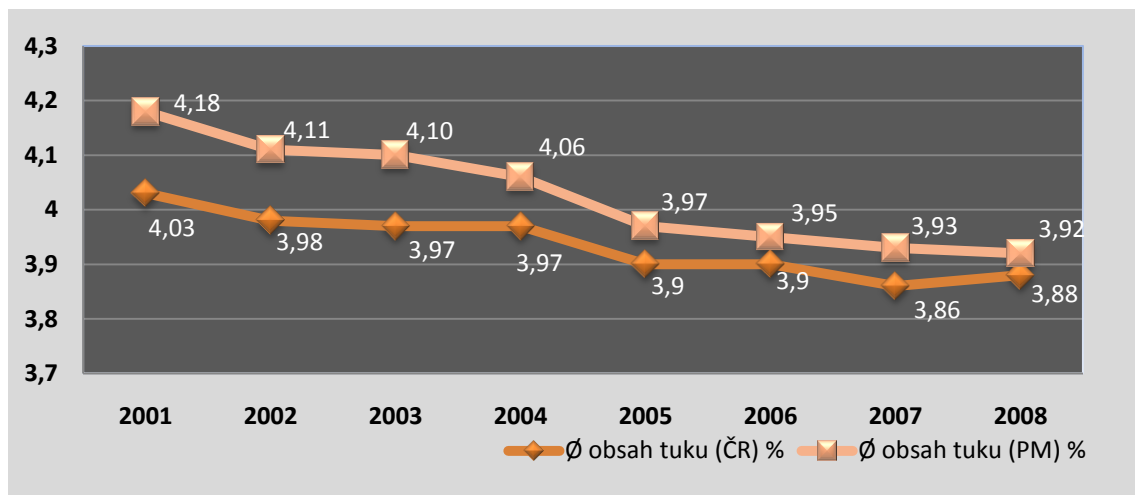
Okres	Bílkoviny (v %)
Tábor	3,48
Rokycany	3,41
Příbram	3,39
Strakonice	3,39
Plzeň jih	3,38
Písek	3,36
Beroun	3,30
Benešov	3,28
Praha západ	3,15
Česká republika	3,33



Zdroj: Vlastní zpracování ze získaných údajů od Povltavských mlékáren, a.s. (2009), ČSÚ (2009)

Pokud jde o průměrný obsah tuku v mléce, tak na následujícím grafu č. 5 je vidět, že má u Povltavských mlékáren klesající tendenci. Jedním z možných důvodů je nedostačující ošetření mléka u prvovýrobce po jeho nadojení. Do doby než si pro mléko přijede odběratel, je nutné v úchovných tancích neustále mléko míchat. Mléčný tuk totiž vlivem své specifické hmotnosti rychle vyvstává do horních vrstev mléčného sloupce a jakékoliv zanedbání tohoto postupu má za následek zvýšení nebo snížení skutečného obsahu v řádu i několika procent. I přes neustálý pokles průměrného obsahu tuku v mléce v ročním srovnání se Povltavské mlékárny mohou pochlubit vyššími hodnotami oproti celorepublikovému průměru (SOUKUP, 2009).

Graf č. 5: Průměrný obsah tuku v mléce – Česká republika x Povltavské mlékárny

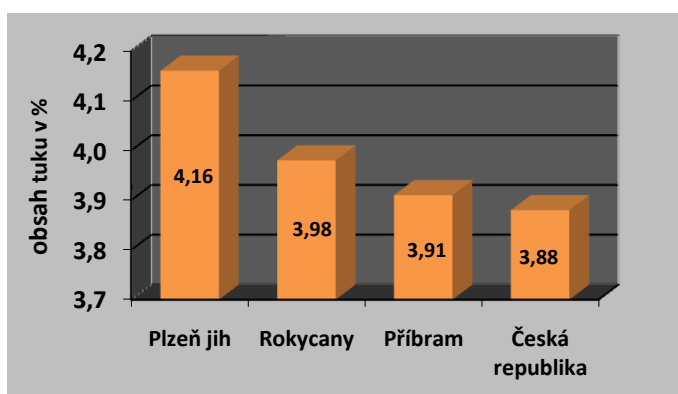


Zdroj: Vlastní zpracování ze získaných údajů od Povltavských mlékáren, a.s. (2009), ČSÚ (2009)

Procentní zastoupení tuku v nakupovaném mléce je 3,91 %, což je opět 3. nejvyšší hodnota v porovnání s ostatními dodavateli mléka v okolních okresech po Plzni jihu a Rokycanech (Tabulka č. 13) (SOUKUP, 2009).

Tabulka č. 13: Přehled obsahu tuku v syrovém mléce v okresech kolem Příbrami v porovnání s celorepublikovou hodnotou v roce 2008

Okres	Tuk (v %)
Plzeň jih	4,16
Rokycany	3,98
Příbram	3,91
Tábor	3,90
Praha západ	3,89
enešov	3,85
Písek	3,78
Beroun	3,55
Strakonice	3,41
Česká republika	3,88



Zdroj: Vlastní zpracování ze získaných údajů od Povltavských mlékáren, a.s. (2009), ČSÚ (2009)

5.1.2.1 Způsoby svozu syrového mléka do Povltavských mlékáren

Snahou firmy byla inovace cisteren, proto již v roce 2002 investovala část z dostupných 72 mil. Kč na nákup novějších typů, tak aby splňovaly požadavky Evropské unie (KVAPILÍK, 2009). Společnost Povltavské mlékárny v současnosti využívá ke svozu mléka od dodavatelů 3 cisterny o objemech: 8 tis. litrů, 17 tis. litrů a 24 tis. litrů., které jsou izolované, a tím pádem schopné udržet stálou teplotu přečerpaného mléka z úchovných nádrží v mléčnici do cisterny. Společnost vlastní ještě jednu cisternu staršího typu o objemu 14 tis. litrů. Tento typ cisterny si prozatím ponechal z důvodu případného pokrytí svozu mléka, když by byla některá z cisteren porouchaná, nebo kdyby byly všechny cisterny vyčerpány. Všechny tyto cisterny používané k přepravě syrového mléka musí být podle vyhlášky č. 203/2003 o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky zřetelně označeny tak, aby bylo zřejmé, že mohou být používány pouze k přepravě potravin (KŘIVÁNEK, 2009).

5.1.2.2 Povinnosti posádky cisterny

Po příjezdu cisterny k dodavateli mléka, ať už je to zemědělské družstvo nebo soukromník, zjišťuje řidič nejprve digitálním teploměrem teplotu nadojeného mléka v úchovných nádržích. Podle legislativy České republiky a Evropské unie je nutné dodržet závazné předpisy pro zchlazení mléka po nadojení na max. 8 °C. V případech vyšší teploty než 8 °C probíhá telefonická konzultace mezi prvovýrobcem a odpovědnou osobou za převzetí mléka do mlékárny (SOUKUP, 2009). Pokud je dán pokyn z Povltavských mlékáren k přečerpání mléka do cisterny, tak to pro řidiče cisterny znamená následně další povinnosti v podobě odebrání mléka z tanků do vzorkovničky o objemu 100 ml, kterou pak předá v mlékárně odbornému pracovníkovi v laboratoři. Zde proběhnou potřebné a hlavně podrobné testy pro vyhodnocení o zařazení mléka do příslušné jakosti. Dvakrát až třikrát do měsíce jezdí s řidičem cisterny specialista, který provádí důkladnější odběry mléka z bazénových nádrží. Mléko v tancích v mléčnici se dokonale promíchá a následně

se z nich odebere průměrný vzorek pro jednotlivé druhy použití. Nejdříve se odebírá vzorek na stanovení mikrobiologických hodnot, poté vzorek na bod mrznutí a následovně vzorek na fyzikální a chemické složení mléka. Vzorky mléka musí být dopravovány ke zpracování v přepravním obalu, který zaručí mechanickou ochranu a zároveň chlazení do 10 °C. Harmonogram odběru vzorků specialistou je stanovován vedoucím nákupu mléka, a má formu utajované informace, která nesmí být předem sdělována žádné třetí osobě. (SOUKUP, 2009).

Další povinností posádky cisterny je zjištění množství nadojeného mléka v litrech uvedeného v kartě v mléčnici. Má k dispozici **nákupní lístek mléka** a **lístek o převzetí mléka** typu L nebo S podle toho zda je L (lichý) den nebo S (sudý) den. Do nákupního lístku mléka a lístku o převzetí mléka podle příslušného lichého nebo sudého dne zapíše hodnotu z karty v mléčnici. Druhý typ lístku o převzetí mléka ponechá v mléčnici na druhý den pro zapsání odběru mléka v ten daný den. Karta v mléčnici je velmi důležitý zdroj pro zjišťování množství mléka možné přečerpat do cisterny.

5.1.3 JAKOST ZPENĚŽOVÁNÍ MLÉKA

Nákup mléka Povltavskými mlékárnami od dodavatelů syrového kravského mléka ke zpracování na sýry, tvarohy a lučinu probíhá na základě Rámcové kupní smlouvy na dodávky syrového kravského mléka (dále jen „Kupní smlouvy“) (KŘIVÁNEK, 2009). Kupní smlouva se uzavírá mezi kupujícím (mlékárnou) a prodávajícím (dodavatelem), popřípadě v zastoupení prostředníka (např. Mlékařským družstvem) na dobu 1 roku, většinou v období od 1. dubna jednoho roku do 31. března následujícího roku (SOUKUP, 2009). V neuvedených ujednáních v této smlouvě se obě strany (kupující i prodávající) řídí obchodním zákoníkem č. 513/1991 Sb. v platném znění. V oblasti dávek v odvětví mléka se řídí nařízením Rady (ES) č. 1788/2003, nařízením Komise (ES) č. 595/2004 a nařízením vlády ČR č. 244/2004 Sb. o stanovení bližších podmínek pro uplatňování dávky v odvětví mléka a mléčných výrobků, v platném znění.

Předmětem smlouvy je prodej syrového kravského mléka vyhovující požadavkům příslušných platných veterinárních a dalších předpisů, zejména platné ČSN 570529 – „Syrové kravské mléko“, která byla novelizována a přizpůsobena na úroveň požadavků Evropské unie k 1. 1. 1998 (ŠMÍDTOVÁ, 2008). Dále k zákonu č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů zákona č. 124/2008 Sb., byla vydána vyhláška Ministerstva zemědělství č. 287/1999 o veterinárních požadavcích na živočišné produkty, která již 5 let před vstupem do Unie byla v souladu s jejími předpisy. Novelizace této vyhlášky proběhla 30. 6. 2003, kdy byla vydána vyhláška Ministerstva zemědělství č. 203/2003 Sb. o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky, na jejímž základě mohl probíhat prodej mlékárenských výrobků v souladu s předpisy Evropské unie, která poskytnutá data zpracovává a konzultuje s oddělením nákupu v mlékárně. Důležité je také nařízení (ES) č. 853/2004, stanovující zvláštní hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu. Jednotlivé jakostní znaky, které jsou dány těmito platnými normami, předpisy nebo standardy, jsou kontrolovány Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí.

Vzhledem ke vstupu České republiky do Evropské unie se musely Povltavské mlékárny na základě vyhlášky č. 203/2003 Sb. zaregistrovat na Krajské veterinární správě pro střeďočeký kraj v prosinci 2003, aby mohly své výrobky vyvážet do zemí EU bez cel a poplatků (ANONYM₁, 2010). Státní veterinární správa schválila podanou registraci mlékárny k 1. 1. 2004 a přidělila jí kód **CZ 3552** (CZ – kód země, 3552 - identifikační číslo mlékárny), který od začátku roku 2004 musí uvádět na obalech svých výrobků.

Kupující (mlékárna) je oprávněn prověřovat následující:

- **na místě přejímky denně (sběrném místě)**
 - množství mléka (v cejchovaných nádržích)
 - teplotu uchování mléka v tancích (lihovým teploměrem na teplotu 6 °C)
 - kyselost (indikátorovým papírkem na horní hranici 7,9 SH)
 - smyslové znaky jakosti (barva, konzistence)

- kritéria prověřující posádky vozidel, pověření pracovníci kupující či prodávající strany, za účasti druhé strany

- **ve vlastní laboratoři**
 - smyslové znaky jakosti
 - RIL – rezidua inhibičních látek (Intest, Delvotest)
 - TPS – tukuprostá sušina (nad 8.60 %)
 - kysací schopnost (jogurtovou kulturu)
 - tuk (v % složení)
 - mechanické nečistoty (filtr)

- **v akreditované centrální laboratoři – Buštěhrad**
 - CPM – celkový počet mikroorganismů (v 1 ml mléka)
 - PSB – počet somatických buněk (v 1 ml mléka)
 - RIL – rezidua inhibičních látek
 - bod mrznutí (°C)
 - obsahové složky (tuk, bílkoviny a TPS v %, laktózu)
 - doplňkové znaky jakosti (počet koliformních bakterií, psychotropních MO)

- **v laboratoři Státní veterinární správy v Benešově 2x měsíčně**
 - cizorodé látky případně další znaky jakosti, které lze použít i pro proplácení mléka

Dodatky ke kupní smlouvě dále také upravují hodnoty pro zařazení mléka do příslušné jakostní třídy na základě hodnot CPM (do 100 tis. v 1 ml), PSB (do 400 tis. v 1 ml), BM a RIL. Kromě bodu mrznutí, které je zjišťováno minimálně 1x měsíčně, se stanovení ostatních hodnot provádí 2x měsíčně (Tabulka č. 14) (PEŠINOVÁ, 2009).

Tabulka č. 14: **Požadavky na obsah PSB a CPM v nakupovaném mléce**
(datum platnosti normy – 1. 1. 1998 ČSN 570529)

Ukazatel	Třída jakosti	
	Q	I.
Počet somatických buněk (PSB) na 1 ml mléka (v tis.)	do 300	do 400
Celkový počet mikroorganismů (CPM) na 1 ml mléka (v tis.)	do 50	do 100

Zdroj: ANONYM, (2010)

Po převzetí syrového kravského mléka Povltavskými mlékárnami jsou prováděny v jejich laboratoři rozborů a zjišťovány hodnoty PSB, CPM, RIL a bodu mrznutí. Na základě údajů o PSB a CPM z laboratorních analýz je prováděno zhodnocení mléka za pomoci geometrického průměru vedoucím oddělení nákupu mléka ve společnosti, který následně zařadí mléko do příslušné jakostní třídy (SOUKUP, 2009). Hodnocení CPM se provádí jednou za 2 měsíce, u PSB je možné provádět hodnocení jednou za 3 měsíce. Jedním z rozhodujících ukazatelů pro zpeněžování mléka je celkový počet mikroorganismů, což mělo velký vliv na změnu přístupu prvovýrobců k hygieně získávání mléka, rychlosti jeho zchlazování a způsobu uchování před odvozem mlékárnou (MÁLEK, PEŠEK, 2003).

Od zemědělských podniků a soukromníků z Příbramska nakupuje mlékárna syrové kravské mléko z 99,11 % v Q. jakostní třídě na základě kupní smlouvy, která je platná vždy na jeden rok, v tomto případě je platnost smlouvy od 1. dubna 2008 do 31. března 2009. Z toho je téměř 42 % standardní jakost. Do I. jakostní třídy lze z celkového objemu nakoupeného mléka v roce 2008 zařadit téměř 450 tis. litrů mléka (0,74 %). Nestandardní jakostí syrového kravského mléka je nepatrné množství – kolem 90 tis. litrů (0,15 %) (Tabulka č. 15). Nestandardní jakostí mléka se rozumí mléko, které obsahuje určité množství inhibičních látek. Takovéto mléko není vhodné pro další

zpracování a musí se zlikvidovat. Povltavské mlékárny likvidují nestandardní mléko v zemědělském družstvu Krásná Hora.

Tabulka č. 15: **Hodnocení syrového kravského mléka do jakostních tříd v roce 2008**

Jakostní třídy	Objem dodávky	
	litry	%
Q. třída	59 592 326	99,11
z toho standardní jakost	24 814 412	41,64
I. třída	441 764	0,74
Nestandard - určeno k likvidaci	89 603	0,15
Celkem	60 123 693	100,00

Zdroj: Vlastní zpracování ze získaných údajů od Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

5.1.4 OVLIVNĚNÍ NÁKUPNÍ CENY MLÉKA

Za 1 litr zdravotně nezávadného mléka zaplatí Povltavské mlékárny svým dodavatelům dohodnutou cenu na základě písemných dodatků ke kupní smlouvě. Základní kupní cena stanovená na srpen roku 2008 byla ve výši 5,85 Kč/l při průměrném obsahu bílkovin 3,30 %. Pokud by obsah bílkovin byl vyšší než 3,30 %, tak se připlácí 1,50 Kč za bílkovinnou jednici, v případě nižší hodnoty než 3,30 % je provedena srážka 1,50 Kč za bílkovinnou jednici. Srážky ze základní kupní ceny z 5,85 Kč na 5,00 Kč/litr denní dodávky následují v případě nedodržení následujících podmínek vyplývajících z dodatků kupní smlouvy (Příloha č. 5) (ČERVENKA a spol., 2005):

- CPM (celkový počet mikroorganismů) nad 100 tis. v 1 ml
- PSB (počet somatických buněk) nad 400 tis. v 1 ml
- CB (počet koliformních bakterií) do 300 tis. v 1 ml
- TPS (tukuprostá sušina) pod 8,50 %

- obsah bílkovin pod 2,80 %
- obsah tuku pod 3,3 %
- BM (bod mrznutí) nad -0,515 °C

Uvedené údaje u CPM a PSB jsou překračující hodnoty geometrických průměrů stanovených podle platných předpisů. Pokud dodavatel syrového kravského mléka tyto hodnoty překročí je na to upozorněn a vyzván k nápravě. V případě objeví-li se překračující hodnoty CPM a PSB třikrát po sobě, tak je s tímto dodavatelem ukončena spolupráce do doby než provede nápravu. Mezi rozhodující kritéria pro prodej respektive nákup syrového mléka patří celkový počet mikroorganismů a somatických buněk určující kvalitu mléka (ZARSKI a kol., 2005).

Neproplacení dodávky mléka nastane v případě zjištění přítomnosti RIL – reziduí inhibičních látek.

Naopak jakostní příplatek ve výši 0,10% lze získat v případě, že budou splněny následující hodnoty:

- CPM (celkový počet mikroorganismů) do 50 tis. v 1 ml
- PSB (počet somatických buněk) do 300 tis. v 1 ml
- CB (počet koliformních bakterií) do 300 tis. v 1 ml
- TPS (tukuprostá sušina) nad 8,60 %
- obsah bílkovin nad 3,25 %
- obsah tuku nad 3,7 %
- BM (bod mrznutí) pod -0,515 °C
- RIL (rezidua inhibičních látek) negativní

5.1.4.1 Vývoj nákupní ceny za mléko

Povltavské mlékárny nabízely svým dodavatelům za jejich syrové kravské mléko v období 2001 – 2008 vyšší nákupní ceny oproti průměrným celorepublikovým cenám. Pouze rok 2004 byl pro mlékárnu zlomový, kdy se její nákupní cena mléka pohybovala na úrovni 7,98 Kč/l, tedy nižší o 0,08 Kč/l než celorepublikový průměr (8,06 Kč/l). Důvodem bylo snížení nákupu objemu mléka mlékárnou v době vstupu České republiky do Evropské unie. Nejvyšší průměrné ceny za litr mléka nakupovala mlékárna v roce 2008 o celých 0,12 Kč/l více než byl celorepublikový průměr v daném roce. Pro dodavatele z Příbramska to byl pozitivní impuls v období probíhající celosvětové finanční krize, aby produkoval syrové mléka na stále stejně dobré úrovni (Tabulka č. 16).

Tabulka č. 16: Srovnání nákupní cena za mléko Povltavské mlékárny x Česká republika

	Jednotky	2001	2002	2003	2004
Povltavské mlékárny, a.s.	Kč / l	7,82	8,17	7,87	7,98
Česká republika	Kč / l	7,80	8,05	7,80	8,06
Index (Česká republika / Povltavské mlékárny, a.s.)	%	99,744	98,531	99,110	101,002
Rozdíl	Kč / l	0,02	0,12	0,07	-0,08

2005	2006	2007	2008
8,30	7,85	8,45	8,57
8,28	7,81	8,36	8,45
99,759	99,490	98,934	98,599
0,02	0,04	0,09	0,12

Zdroj: ČSÚ (2009) a údaje z Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

5.2 VLIV VYBRANÝCH FAKTORŮ NA VÝROBU MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

5.2.1 PRODUKTY SPOLEČNOSTI

Výrobky značky Sedlčanský

Od roku **1957** se v mlékárně vyrábí **hermelínový typ sýrů**. V Sedlčanech se během celých 50 let předávala a vylepšovala typická receptura a každá generace zdejších mistrů (sýrařů) přicházela s lepšími a kvalitnějšími postupy a technologiemi. Zároveň však zůstala zachována typická česká chuť Sedlčanského Hermelínu, která tolik let oslovuje spotřebitele. Mezi výrobky značky Sedlčanský lze řadit Hermelín různých chutí, Vltavín, Modřenín a Pepin.

Výrobky značky Lučina

V roce **1981** se v Povltavských mlékárnách Sedlčany začal vyrábět **čerstvý smetanový sýr „Lučina“** a od počátku se tento výrobek stal hitem na trhu. Vyráběl se na nové lince, která byla v té době jediná svého druhu v České republice. Na přelomu tisíciletí přišla na trh nová ochucená Lučina. Od tohoto okamžiku následovaly každý rok její nové druhy. V současnosti se Lučina prodává již ve 12 různých variantách, přírodních či ochucených (s pažitkou, s rajčaty a cibulí, nebo s bylinkami) a taky ve vaničce pod názvem Linie, neboli se sníženým obsahem tuku a Biaktiv (s probiotickou kulturou) (KOPÁČEK a spol., 2008).

Výrobky značky Tartare

Značka **Tartare** byla uvedena na trh v roce 1964, a to ve Francii, od roku 2000 je zahrnuta též v sortimentu výrobků Povltavských mlékáren. Dnes je Tartare značkou ochucených čerstvých sýrů, chuťově velmi bohatých, prodávaných v praktických a moderních obalech po celém světě. V listopadu 2005 byla na českém trhu uvedena řada čerstvých sýrů Tartare Gourmet (Zahrada v Provence, Norské fjordy, Party Mix).

K této řadě přibyla v roce 2006 třetí příchuť Tartare Gourmet Alpské stráně - smetanový. V roce 2009 byl proveden celkový relaunch této řady, vylepšena receptura a uvedena čtvrtá příchuť Tartare Gourmet Pikantní Orient s pepřem (SOUKUP, 2009).

5.2.2 ZÁRUKA KVALITY VÝROBKŮ SPOLEČNOSTI

Mlékárna je již od roku 2000 držitelem certifikátu systému kvality podle normy ČSN EN ISO 9001:2000 a zahrnuje:

- nákup surovin, přísad a přídavných látek, obalů,
- výrobu,
- kontrolu jakosti,
- prodej a distribuci,
- vývoj nových výrobků.

Pro zajištění zdravotní nezávadnosti jsou **při výrobě aplikovány zásady analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů – HACCP** (PEŠINOVÁ, 2009). Kontrolu zdravotní nezávadnosti surovin a výrobků provádí společnost ve vlastních laboratořích i akreditovaných externích laboratořích.

Akciová společnost Povltavské mlékárny získala svojí pílí a snahou vyrábět co nejlepší výrobky pro spotřebitele řadu ocenění. Od roku 2001 se firma účastní „**Celostátní přehlídky sýrů**“, kde její výrobky pravidelně každý rok získávají ocenění udělená Ústavem technologie mléka a tuků VŠCHT v Praze, Českomoravským svazem mlékárenským a Českou společností chemickou. Na této přehlídce dosahují Povltavské mlékárny se svými produkty Sedlčanský Hermelín smetanový, Sedlčanský Vltavín a nově také sýry Tartare prvního, druhého, popř. třetího místa.

Dalším významným oceněním je „**prestižní národní značka kvality KLASA**“, kterou uděluje od roku 2003 ministr zemědělství kvalitním domácím potravinářským a zemědělským výrobkům. Tuto prestižní značku spravuje od počátku roku 2004

oddělení marketingu Státního zemědělského intervenčního fondu (dále jen „SZIF“). Značka je propůjčována na tři roky a její vlastnictví může být po této lhůtě prodlouženo, ale také může být při zhoršení kvality či porušení podmínek pro její získání odebráno. Značka deklaruje, že výrobek je zcela nebo zčásti vyroben z domácích surovin, obsahuje stoprocentní podíl tuzemské práce a jeho kvalita je stálá. Požadovanou kvalitu a složení výrobků mimo jiné posuzuje a po jejím udělení kontroluje Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Proto, aby firma získala značku KLASA na některé své výrobky ze svého sortimentu, je nutné splňovat následující podmínky (EMMERT, 2004):

- výrobcem je fyzická nebo právnická osoba;
- s přihláškou předloží technickou dokumentaci k danému výrobku, která bude obsahovat mimo jiné parametry jakosti a zdravotní nezávadnosti, požadavky na základní surovinu, ze které je vyráběn;
- přihlášený výrobek musí splňovat požadavky zákona č. 110/1997 o potravinách a tabákových výrobcích v novelizovaném znění č. 120/2008 Sb.;
- žadatel musí předložit certifikát ISO nebo certifikát systému kritických bodů;
- výrobce musí dodržovat pravidla správné výrobní a hygienické, případně zemědělské praxe;
- pokud jiná surovina nahrazuje základní (např. sója maso), je třeba tuto skutečnost uvést na obalu;
- držitel značky je povinen označit výrobek logem KLASA (EMMERT, 2004).

Všechny tyto podmínky společnost Povltavské mlékárny splnila a v roce 2005 poprvé získala pro své výrobky Sedlčanský Hermelín původní a Sedlčanský Vltavín značku kvality KLASA. Jak dokládají ocenění v přílohách č. 6 a 7, značka kvality byla těmto výrobkům prodloužena, jelikož splňovaly všechny podmínky pro její ponechání. O dva roky později získaly KLASU také produkty Lučiny, konkrétně se jedná o Lučinu 62,5g, Lučinu 100g, Lučinu 125 g, Lučinu 100g ve vaničce, Lučinu 200g a Lučinu catering 1 kg (Příloha č. 8).

V soutěži „**Mlékárenský výrobek roku**“ udělovaný Ministerstvem zemědělství České republiky a Českomoravským svazem mlékárenským s cílem podpořit aktivity mlékárenských společností při zavádění nových produktů na trh, jsou výrobky posuzovány nezávislými odborníky z vysokých a odborných škol a poradenských firem v Ústavu technologie mléka a tuků Vysoké školy chemicko-technologické v Praze. Titul mlékárenský výrobek roku 2004 v kategorii „**sýry přírodní**“ získala mlékárna pro výrobek *Tartare snack* (KŘIVÁNEK, 2004). V roce 2007 získaly Povltavské mlékárny v této soutěži cenu absolutní vítěz za výrobek *Sedlčanský Pepin* (Příloha č. 9) a v kategorii „**čerstvé sýry**“ skvělé 2. místo získal výrobek *Lučina Biaktiv*. V kategorii „**sýry přírodní**“ získala mlékárna v roce 2008 3. místo za výrobek *Sedlčanský Modřenín*. Absolutním vítězem roku 2009 byl vyhlášen mlékárenský výrobek *Sedlčanský Romadůžek* (Příloha č. 10). Při hodnocení obdržel tento výrobek od porotců 91,5 bodu (max. 100). V kategorii „**speciality**“ dosáhla v tomtéž roce na 2. místo *Lučina Na salát, 100 g, jogurtová s tvarohem* (KOPÁČEK, 2009).

5.2.3 VÝROBA VÝROBKŮ SPOLEČNOSTI V LETECH 2001 - 2008

Výroba výrobků Povltavských mlékáren rok od roku klesá až do roku 2008, jak dokazuje Tabulka č. e. Z tabulky vyplývá, že v roce 2008 celková výroba mléčných výrobků společnosti byla oproti roku 2001 nižší o 4,5 %. Důvodem je celkově nižší nákup mléka od dodavatelů a zároveň stále se navyšující nákupní cena mléka zemědělských výrobců. Hlavním produktem společnosti převládajícího na domácím trhu jsou sýry Hermelín. Od roku 2001 mlékárna zaměřila svoji výrobu na další výrobky ze svého sortimentu, a tím je Lučina. Výroba tohoto výrobku byla v roce 2008 vyšší o 60,6 % oproti roku 2001, což je pravděpodobně důvodem nárůstu výroby v tomto roce. V návaznosti na to byla ovlivněna výroba ostatních výrobků společnosti, konkrétně u sýrů Hermelín došlo během 8 let ke snížení o 22,4 %, u ostatních výrobků byl pokles o 57,3 %.

Tabulka č. 17: Přehled výroby výrobků Povltavských mlékáren (2001 – 2008)

Rok	Výroba plísňových sýrů Hermelín	Výroba Lučiny	Výroba ostatních výrobků	Výroba výrobků mlékárny celkem
	tis. tun	tis. tun	tis. tun	tis. tun
2001	15,243	4,374	2,841	22,458
2002	14,662	4,987	2,456	22,105
2003	14,124	5,214	2,021	21,359
2004	13,579	5,791	1,872	21,242
2005	13,070	6,032	1,553	20,655
2006	12,497	6,528	1,482	20,507
2007	12,186	6,769	1,385	20,340
2008	13,217	7,023	1,212	21,452

Zdroj: ČSÚ (2009) a údaje z Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

5.2.4 VYBRANÉ PROMĚNNÉ PŮSOBÍCÍ NA VÝROBU VÝROBKŮ SPOLEČNOSTI

Na základě konzultací s odbornými osobami v Povltavských mlékárnách byla vytvořena tabulka č. 18, která zachycuje všechny zvolené exogenní proměnné, tedy faktory, které ovlivňují výrobu mlékárenských výrobků (endogenní proměnné). Exogenními proměnnými byl zvolen nákup syrového kravského mléka, nákupní cena zemědělských výrobců, průměrný peněžní příjem, průměrný stav dojníc, celková domácí spotřeba sýrů, obsah bílkovin v mléce a celková poptávka po sýrech. Výpočty a následný k nim komentář byly uskutečněny za období let 2001 – 2008 (SOUKUP, 2009).

Na základě navolených proměnných byly sestaveny tři rovnice, kde v první bylo cílem zjistit, jak ovlivňuje výrobu plísňových sýrů Hermelín průměrný peněžní příjem, celková domácí spotřeba sýrů a obsah bílkovin v mléce. V další rovnici je sledován vliv nákupu mléka, průměrného peněžního příjmu a celkové poptávky po sýrech na výrobu Lučiny. Na výrobu ostatních výrobků, které mlékárna vyrábí, byl propočítáván vliv

ceny zemědělských výrobců mléka, průměrného peněžního příjmu a průměrného stavu dojnic.

Tabulka č. 18: Přehled faktorů působících na výrobu mlékárenských výrobků (2001 – 2008)

Rok	Nákup mléka od dodavatelů	CZV mléka	Průměrný peněžní příjem	Průměrný stav dojnic	Celková domácí spotřeba sýrů	Obsah bílkovin v mléce	Celková poptávka po sýrech
	mil. l	Kč/l	mil. Kč/obyv.	mil. ks	mil. tun	%	mil. tun
2001	86,6	7,82	0,095	9,536	113,46	3,36	134,71
2002	85,9	8,17	0,098	9,378	118,72	3,36	138,81
2003	79,5	7,87	0,106	9,003	125,97	3,43	144,02
2004	71,9	7,98	0,109	8,591	131,45	3,45	151,22
2005	69,6	8,30	0,115	8,469	137,99	3,45	156,93
2006	62,0	7,85	0,120	8,148	141,84	3,42	164,20
2007	59,5	8,45	0,127	7,595	149,21	3,41	169,30
2008	60,1	8,57	0,135	7,167	152,75	3,39	173,05

Zdroj: ČSÚ (2009) a údaje z Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

5.2.5 VÝSLEDKY VÝPOČTŮ POMOCÍ ZVOLENÉ METODY

Před zahájením výpočtů deklarující vliv zvolených exogenních (predeterminovaných) proměnných na jednotlivé endogenní proměnné pomocí DMNČ je důležité provést identifikaci rovnic. Problém identifikace rovnic se posuzuje z hlediska ekonomického, kde se jedná o logické posouzení toho, zda odvozené parametry vyjadřují zkoumaný vztah. Z hlediska matematického jde o ověření, zda nelze pomocí lineární kombinace ostatních rovnic modelu odvodit jinou rovnici ekonometrického modelu. Identifikace se provádí u modelu ve strukturálním tvaru:

$$B_{11}y_{1t} = B_{12}y_{2t} + B_{13}y_{3t} + \Gamma_{11}x_{1t} + \Gamma_{14}x_{4t} + \Gamma_{16}x_{6t} + \Gamma_{17}x_{7t} + u_{1t}$$

$$B_{22}y_{2t} = B_{21}y_{1t} + B_{23}y_{3t} + \Gamma_{21}x_{1t} + \Gamma_{22}x_{2t} + \Gamma_{24}x_{4t} + \Gamma_{28}x_{8t} + u_{2t}$$

$$B_{33}y_{3t} = B_{31}y_{1t} + B_{32}y_{2t} + \Gamma_{11}x_{1t} + \Gamma_{13}x_{3t} + \Gamma_{14}x_{4t} + \Gamma_{15}x_{5t} + u_{3t}$$

$$B_{44}y_{4t} = B_{41}y_{1t} + B_{42}y_{2t} + B_{43}y_{3t}$$

Proměnné modelu

Endogenní

y_1 = Výroba plísňových sýrů Hermelín

y_2 = Výroba Lučiny

y_3 = Výroba ostatních výrobků mlékárny

y_4 = Výroba výrobků mlékárny celkem

Exogenní = předeterminované

x_1 = Jednotkový vektor

x_2 = Nákup mléka od dodavatelů

x_3 = Ceny zemědělských výrobců mléka

x_4 = Průměrný peněžní příjem obyvatelstva

x_5 = Průměrný stav dojnic

x_6 = Celková domácí spotřeba sýrů

x_7 = Obsah bílkovin v mléce

x_8 = Celková poptávka po sýrech

Podmínky identifikovatelnosti $k^{**} \geq g_{\Delta} - 1$ kde:

k^{**} .. počet předeterminovaných proměnných nezahrnutých v rovnici

g_{Δ} .. počet endogenních proměnných zahrnutý v rovnici

První tři rovnice ve strukturálním (stochastickém) tvaru jsou předidentifikované, čtvrtá rovnice identitní charakterizuje skutečnost, že celková výroba výrobků mlékárny je součtem výroby plísňových sýrů Hermelín, Lučiny a ostatních výrobků. Všechny

rovnice tedy splňují podmínky identifikovatelnosti a je možné pokračovat dále ve výpočtech pomocí DMNČ (TVRDOŇ a kol., 2006).

5.2.5.1 První stupeň výpočtů DMNČ

Po určení identifikovatelnosti mohl následovat první stupeň DMNČ, čímž byla náhrada skutečných hodnot Y_2 jeho teoretickými hodnotami v regresi na všechny predeterminované proměnné, tj na matici X . Některé vektory bylo nutné ještě transponovat a dále dosadit do vzorce:

$$\hat{Y}_2 = X * (X^T * X)^{-1} * X^T * Y_2$$

Pro další postup výpočtů bylo třeba i \hat{Y}_2 transponovat, aby tyto hodnoty mohly být použity při výpočtu druhého stupně DMNČ (TVRDOŇ a kol., 2006).

5.2.5.2 Druhý stupeň výpočtů DMNČ

Následovala série výpočtů, kdy byla vypočítána matice K a z ní číselné hodnoty parametrů B a Γ .

Obsah matice K u všech rovnic modelu

Matice K , jako první část výpočtu je tvořena čtyřmi submaticemi. Její celková velikost odpovídá počtu proměnných na pravé straně rovnice.

1. rovnice – výroba plísňových sýrů Hermelín

278,86522	82,981985	46,718	5,366111023	6347,402276	159,34235
82,981985	29,687344	14,822	1,622128372	1930,860334	50,44617
46,718	14,822	8	0,903728	1071,3864	27,27
5,366111023	1,622128372	0,903728	0,103449021	122,3919203	3,08166694
6347,402276	1930,860334	1071,3864	122,3919203	144870,3323	3653,479111
159,34235	50,44617	27,27	3,08166694	3653,479111	92,9657

2. rovnice – výroba Lučiny

1446,576344	203,309925	107,188	7798,16674	11,99143489	16388,96223
203,309925	29,687344	14,822	1107,347426	1,622128372	2229,048703
107,188	14,822	8	575,040431	0,903728	1232,2358
7798,16674	1107,347426	575,040431	42198,44707	63,91852743	87480,10697
11,99143489	1,622128372	0,903728	63,91852743	0,103449021	140,5750879
16388,96223	2229,048703	1232,2358	87480,10697	140,5750879	191220,1275

3. rovnice – výroba ostatních mlékárenských výrobků

1446,576344	618,037512	107,188	869,41664	11,99143489	916,50521
618,037512	278,86522	46,718	380,89039	5,366111023	391,190221
107,188	46,718	8	65,01	0,903728	67,887
869,41664	380,89039	65,01	528,8785	7,36392043	550,45301
11,99143489	5,366111023	0,903728	7,36392043	0,103449021	7,58832904
916,50521	391,190221	67,887	550,45301	7,58832904	580,905249

Zdroj: Vlastní zpracování pomocí DMNČ

Poslední panel výpočtu parametrů rovnic

Výsledkem posledního násobení zvolenou metodou jsou parametry odhadované rovnice v pořadí, v jakém jsou v matici K , to znamená nejprve všechny parametry B a za nimi všechny parametry Γ tak, jak jejich pořadí určují původní matice Y_2 a X^* (TVRDOŇ a kol., 2006).

1. rovnice

0,688304609	B_2
-0,260174142	B_3
-20,63215573	Γ_1
7,427835821	Γ_4
-0,023963776	Γ_6
-0,103332407	Γ_7

po dosazení vypočtených parametrů:

$$y_{1t} = - 0,6883 y_{2t} + 0,26018 y_{3t} + 20,6321x_{1t} - 7,428 x_{4t} + 0,02396x_{6t} + 0,10333x_{7t} + u_{1t}$$

2. rovnice

1,920561404	B₁
-0,754825384	B₃
-39,10108907	Γ₁
-0,007809808	Γ₂
-12,03283406	Γ₄
0,052777354	Γ₈

po dosazení vypočtených parametrů:

$$y_{2t} = - 1,9206 y_{1t} + 0,7548 y_{3t} + 39,101 x_{1t} + 0,0078 x_{2t} + 12,0328 x_{4t} - 0,0528 x_{8t} + u_{2t}$$

3. rovnice

-1,129783119	B₁
-0,504379951	B₂
13,63415374	Γ₁
0,126319562	Γ₃
-9,48735729	Γ₄
0,311245765	Γ₅

po dosazení vypočtených parametrů:

$$y_{3t} = 1,1298 y_{1t} + 0,5044 y_{2t} - 13,6342 x_{1t} - 0,12632 x_{3t} + 9,4874 x_{4t} - 0,3112 x_{5t} + u_{3t}$$

5.3.5 INTERPRETACE VÝSLEDKŮ DMNČ

Uvedená konstrukce ekonometrického modelu byla navržena k analýze výroby plísňových sýrů Hermelín, Lučiny a ostatních výrobků Povltavských mlékáren v letech 2001 – 2008. Cílem modelu bylo kvantifikovat vztah mezi výrobou sýrů, Lučiny a ostatních mléčných produktů společnosti ve sledovaném období, spolu se zvolenými proměnnými, které určitým způsobem na výrobu působí. Bylo tak zjištěno, které výrobky přinášejí v současnosti mlékárně největší obchodní potenciál.

5.3.5.1 Výroba plísňových sýrů Hermelín – y_1

Výroba plísňových sýrů Hermelín je z 45,93% závislá na změně predeterminovaných proměnných, tedy na změně průměrného peněžního příjmu obyvatelstva, celkové domácí spotřebě sýrů a obsahu bílkovin v mléce. To dokazuje, že výroba sýrů není těmito proměnnými tolik ovlivňována. Výroba plísňových sýrů probírá podle stálého plánu společnosti, výše uvedené exogenní proměnné nebere více jak z poloviny tolik vážně. Ovšem pokud se výroba plísňových sýrů Hermelín zvýší o 1 tunu, tak to vyvolá snížení výroby Lučiny o 0,69 tun a zvýšení ostatních výrobků mlékárny o 0,26 tun. Pokud se zvýší průměrný peněžní příjem o 1 Kč / obyvatele, tak se výroba plísňových sýrů Hermelín sníží o 7,43 tun. Předpoklad byl, že čím vyšší průměrný peněžní příjem obyvatel, tím vyšší výroba plísňových sýrů Hermelín. Ovšem zvýšení výroby sýrů Hermelín nemusí vždy znamenat úspěch při prodeji potažmo nákupu těchto výrobků spotřebiteli. Při zvýšeném průměrném peněžním příjmu obyvatel je potřeba brát v úvahu, že může být větší zájem o další výrobky z nabízeného sortimentu výrobků Povltavských mlékáren, jako je v současné době velmi oblíbená Lučina či jiné druhy mlékárenských výrobků společnosti. Zvýší-li se celková domácí spotřeba sýrů o 1 tunu, tak se výroba Hermelínu zvýší o 0,02 tun. I tady bylo předpokladem zvýšení výroby plísňových sýrů Hermelín, ovšem celková domácí spotřeba sýrů v České republice v sobě zahrnuje i další druhy sýrů. Pro společnost Povltavské mlékárny to znamená to, že se její výroba výrobků Lučina zvýší v důsledku její oblíbenosti spotřebiteli. Dalo se očekávat, že při zvýšení obsahu bílkovin v mléce o 1 %, se výroba plísňových sýrů Hermelín zvýší o 0,10 tun.

5.3.5.2 Výroba Lučiny – y_2

Výroba Lučiny je z 90,17 % závislá na změně predeterminovaných proměnných, tedy na změně nákupu mléka od dodavatelů, průměrného peněžního příjmu obyvatelstva a změně celkové poptávky po sýrech. Zvýšení výroby Lučiny o 1 tunu vyvolá vliv na výrobu plísňových sýrů Hermelín tím, že se sníží o 1,92 tun a naopak pro výrobu

ostatních výrobků mlékárny to má pozitivní vliv. Jejich výroba se zvýší o 0,75 tun. Zvýší-li se nákup mléka o 1 litr, tak se výroba Lučiny zvýší jen nepatrně, a to o 0,01 tun. Při zvýšeném objemu syrového kravského mléka v mlékárně výroba Lučiny nevzroste. V případě zvýšení průměrného peněžního příjmu o 1 Kč / obyvatele vyvolá zvýšení produkce terminovaných čerstvých sýrů Lučiny o 12,03 tun (KOPÁČEK, 2008). Jedinou možností růstu výroby v důsledku vyššího průměrného peněžního příjmu je tedy závislé na výrobě ostatních výrobků mlékárny. Snížení výroby Lučiny o 0,05 tun nastane, pokud se celková poptávka po sýrech zvýší o 1 Kč.

5.3.5.3 Výroba ostatních mlékárenských výrobků – y_3

Výroba ostatních mlékárenských výrobků je z 97,43 % závislá na změně predeterminovaných proměnných, tedy na změně nákupní ceny za mléko, průměrném peněžním příjmu obyvatel a průměrném stavu dojnic. Zvýšení výroby ostatních výrobků mlékárny o 1 tis. tun bude mít za následek jak zvýšení výroby plísňových sýrů Hermelín o 1,13 tun, tak i výroby Lučiny o 0,5 tun. V případě zvýšení nákupní ceny za mléko o 1 Kč / litr způsobí snížení výroby ostatních mlékárenských výrobků o 0,13 tun. Pokud se zvýší průměrný peněžní příjem o 1 Kč / obyvatele, tak se výroba ostatních výrobků mlékárny zvýší o 9,49 tun. Jak ukázaly výsledky prvních dvou rovnic, pokles výroby plísňových sýrů a též i výroby Lučiny, v dnešní době velmi zajímavého a hlavně žádaného výrobku spotřebiteli, vyvolaly zvýšení výroby ostatních mlékárenských výrobků. Z pohledu Povltavských mlékáren byla očekávána především vyšší výroba plísňových sýrů Hermelín a také Lučiny. Na základě těchto zjištěných výsledků z DMNČ nebyl proveden žádný průzkum trhu, který by prokázal vyšší výrobu a potažmo spotřebu ostatních výrobků mlékárny. Lze se jen domnívat, že tuto skutečnost má za následek stále se rozvíjející domácí trh s mlékárenskými výrobky podobného typu jakým jsou právě zmíněné plísňové sýry Hermelín a Lučina. Pro společnost to může znamenat jako další možnost obchodní příležitosti, jak se prosadit na trhu a být stále silnou konkurencí pro ostatní firmy v daném oboru. Naopak snížení výroby ostatních produktů společnosti o 0,31 tun lze očekávat při zvýšení průměrného stavu dojnic o 1 kus.

5.3 OBCHODOVÁNÍ S MLÉČNÝMI VÝROBKÝ

5.3.1 FINANČNÍ ANALÝZA POVLTAVSKÝCH MLÉKÁREN

Primárním cílem každého podniku je dosahování finanční stability a maximálního zisku. Pomocí řady ukazatelů finanční analýzy je ukázáno, jak vedení podniku volí optimální složení zdrojů financování podnikových potřeb a jak získané zdroje alokuje do podnikových aktiv (tzv. optimalizace majetkové struktury v závislosti na výnosnosti a riziku) (ŽÍDKOVÁ, 2005).

5.3.1.1 Ukazatelé rentability

Rentabilita neboli výnosnost kapitálu udává, jak je podnik úspěšný při vytváření nových zdrojů (VALACH, 2006). Mezi dílčí ukazatele výnosnosti Povltavských mlékáren patří rentabilita vlastního, celkového kapitálu, tržeb (odbytu) a rentability nákladů (Tabulka č. 19).

Tabulka č. 19: Vývoj vybraných ukazatelů rentability v letech 2001 - 2008 (v %)

Ukazatel	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Rentabilita celkového kapitálu	13,58	11,02	13,46	13,25	9,92	10,58	12,52	12,03
Rentabilita vlastního kapitálu	18,18	12,41	14,90	14,59	11,27	11,92	13,04	12,24
Rentabilita tržeb	7,38	6,81	9,30	9,23	7,12	8,44	9,39	9,47
Rentabilita nákladů	7,90	5,73	8,38	9,46	7,33	8,77	8,61	8,43

Zdroj: Vlastní zpracování na základě údajů z Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

Čím vyšší je hodnota ukazatele ROA neboli rentability pro celkový kapitál, tím je to pro podnik lepší. Z uvedených výsledků v tabulce č. 19 lze soudit, že Povltavské mlékárny řídily své zdroje s největší efektivitou v roce 2001, kdy ROA dosahovala hodnoty 13,58 %, tedy téměř 14 % zisku za účetní období vyprodukováno z každé koruny vloženého celkového kapitálu. Z hlediska sledované časové řady se lze jen domnívat, co mohlo toto navýšení způsobit, ovšem nejpravděpodobnější je vyšší hodnota

provozního výsledku hospodaření oproti roku 2000. Druhá největší hodnota rentability celkového kapitálu, které bylo dosaženo v roce 2003 hodnotou 13,46 %, byla ovlivněna nárůstem provozního výsledku hospodaření o 25,23 mil. Kč (37 %) oproti roku předešlému. Naopak nejhorším obdobím byl pro společnost rok 2005, kdy se rentabilita aktiv pohybovala na výši 9,92 %. Příčinou poklesu rentability celkového kapitálu o 3,33 % bylo znatelné snížení provozního výsledku hospodaření z 101,82 mil. Kč na 85,06 mil. Kč.

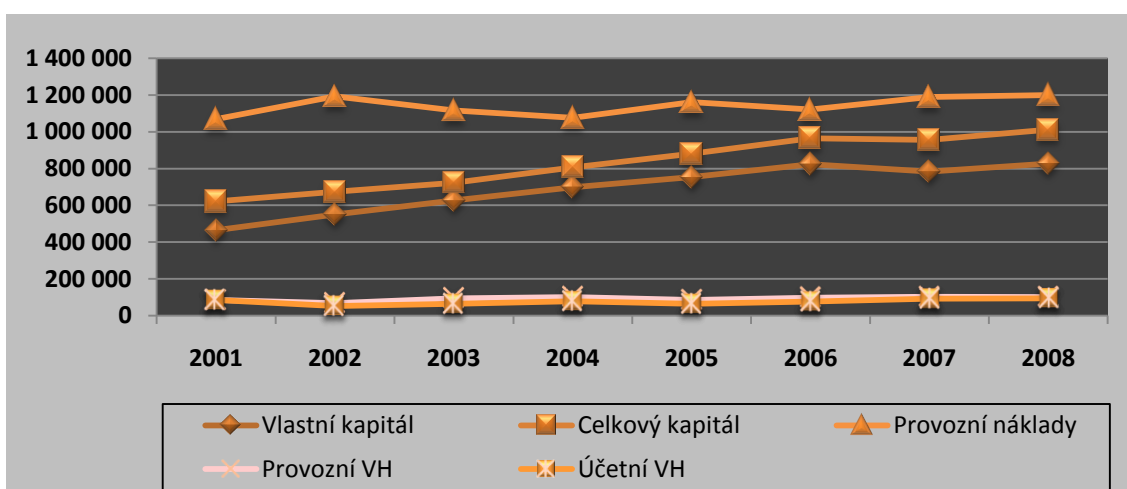
Dalším ukazatelem rentability je ROE neboli rentabilita vlastního kapitálu, o kterou v největší míře jeví zájem akcionáři, společníci a jiní investoři (VALACH, 2006). Opět zde platí podmínka, čím vyšších hodnot tento ukazatel dosahuje, tím si podnik vede lépe. V letech 2005 – 2007 zastával tento ukazatel rostoucí tendenci v průměru o 0,89 %. Rok 2008 zaznamenal opět mírný pokles o 0,8 % oproti roku předešlého. Nejhorší výsledky podnik zachytil v roce 2005, kdy se hodnota tohoto ukazatele pohybovala na výši 11,27 %. Důvodem byl pokles provozního výsledku hospodaření o 16,76 mil. Kč (20 %) oproti roku 2004. Příčinou poklesu bylo snížení nákupu kravského mléka od prvovýrobců, a tím spojená i výroba výrobků společnosti. Nejvyšší hodnotu vykazoval podnik v roce 2001, kdy se jednalo o ROE ve výši 18,18 %. Výsledek této nejvyšší dosažené hodnoty lze interpretovat také, jako kolik korun čistého zisku připadlo na jednu korunu investovaného kapitálu. V tomto případě by se jednalo o 0,18 Kč čistého zisku připadající na 1 Kč kapitálu vloženého do podnikání.

ROS neboli rentabilita tržeb, anebo také ziskové rozpětí (marže), charakterizuje úspěšnost prodeje. ROS vyjadřuje, kolik korun z čistého zisku připadá na jednu korunu tržeb. Největší propad 6,81 % byl zaznamenán v roce 2002. Důvodem bylo omezení výroby plísňových sýrů Hermelín a ostatních produktů společnosti a naopak zaměření své činnosti na produkci výrobků Lučina, která začínala být v té době velmi žádaným mléčným produktem na domácím trhu. Opět kritickým rokem pro měření úspěšnosti Povltavských mlékáren na trhu byl rok 2005, kdy rentabilita tržeb dosáhla pouze 7,12 %. Snížením nákupu kravského mléka z důvodu nárůstu nákupní ceny za mléko, a tím i spojená nižší výroba produktů podniku bylo hlavní příčinou poklesu ziskové

marže. Naopak v posledních třech letech sledovaného období měla ROS rostoucí tendenci. Nejvyšší hodnoty 9,47 %, tedy bezmála 0,10 Kč z čistého zisku připadajícího na 1 Kč tržeb, bylo dosaženo v roce 2008, kdy se v důsledku navýšení objemu nákupu mléka v daném roce zvýšila i výroba, potažmo prodej výrobků Lučina s vylepšenými recepturami.

Rentabilita investovaného kapitálu, označována také jako ROCE, vyjadřuje hodnotu provozního výsledku hospodaření, která připadá na 1 Kč investovanou akcionáři, společníky či jinými investory. Při pohledu na dosažené výsledky ukazatele ROCE je zřejmé, že se ve vývoji značně podobají rentabilitě tržeb. Nejnižší hodnota rentability nákladů je zachycena v roce 2002 ve výši 5,73 %. Na 1 Kč vložených nákladů do výroby produktů společnosti tak připadalo asi 0,06 Kč zisku před úroky a zdaněním (ŘÍMOVSKÁ, 2005). Navýšení provozních nákladů o téměř 123 mil. Kč oproti roku 2001. Důvodem byly investice do strojního zařízení a rozšíření výroby výrobků Lučiny. U rentability nákladů byla nejvyšší hodnota v roce 2004, a to 9,46 %. To byl následek dvouletého odstupu od rozšíření výroby a strojního zařízení, firma už neměla tak velké výdaje na zlepšování předmětu svého podnikání.

Graf č. 6: **Vývoj absolutních ukazatelů pro výpočet rentability vlastního a celkového kapitálu a provozních nákladů v letech 2001 - 2008**
(v tis. Kč)



Zdroj: Vlastní zpracování na základě údajů z Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

Od roku 2001 docházelo v průběhu pěti let k neustálému navyšování vlastního kapitálu, jak ukazuje graf č. 6, které bylo způsobeno především změnou nerozděleného zisku z minulých let v podobě téměř čtyřnásobného růstu na hodnotu 580 z původních 154 mil. Kč. Na celkový kapitál mají vliv nejenom uvedené změny vlastního kapitálu, ale i cizích zdrojů. Na zvýšení cizího kapitálu o přibližně 343 mil. Kč v rozsahu 2001 – 2006 se podílí krátkodobé závazky, které v průběhu pěti let vzrostly přibližně o 12,5 mil. Kč. Mírný pokles všech zmíněných ziskovostí zapříčinil v roce 2005 rostoucí vlastní a celkový kapitál, provozní náklady a také rapidní pokles provozního výsledku hospodaření oproti předešlému roku. V následujících třech letech sledovaného období se hodnoty ukazatelů rentability navyšovaly díky též vyššímu provoznímu zisku, který tvoří z velké části tržby za prodej vlastních výrobků a zboží. Pozitivní vliv na zvyšující se hodnoty provozního výsledku hospodaření má celková poptávka po sýrech v České republice, což má logicky vliv i na výrobu a potažmo prodej výrobků z nabízeného sortimentu Povltavských mlékáren.

5.3.1.2 Ukazatelé likvidity

Likvidita neboli schopnost firmy uspokojit své splatné závazky, je jednou z nejdůležitějších podmínek existence firmy. V tabulce č. 19 jsou uvedené hodnoty dosažené při výpočtu třech stupňů likvidity, jimiž je běžná, pohotová a okamžitá (peněžní) likvidita (VALACH, 2006).

Tabulka č. 19: Vývoj ukazatelů likvidity v letech 2001 – 2008

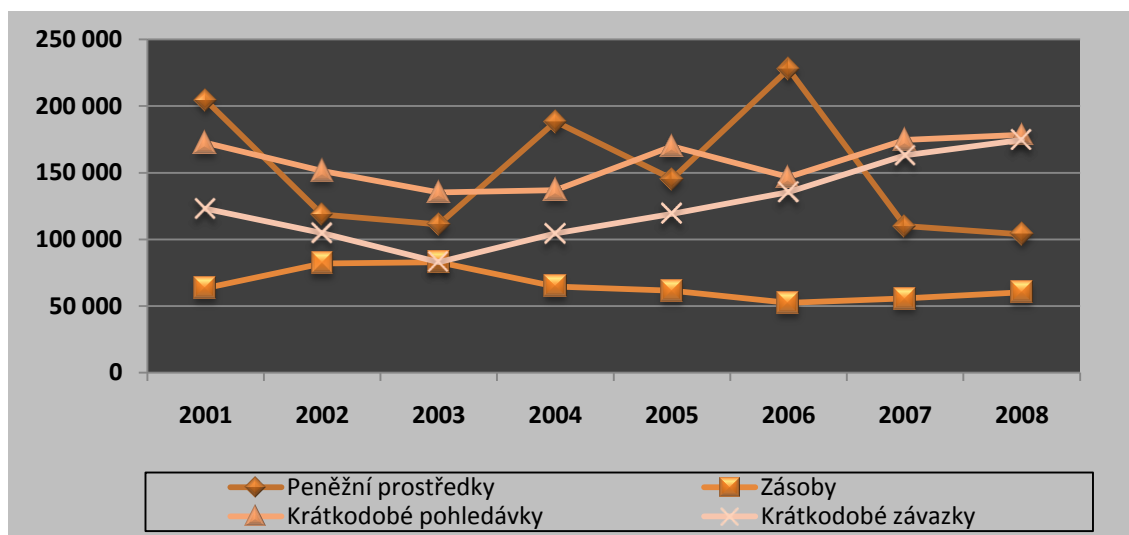
Ukazatel	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Okamžitá likvidita	1,66	1,13	1,34	1,80	1,22	1,68	0,67	0,59
Pohotová likvidita	3,07	2,58	2,97	3,12	2,64	2,77	1,75	1,62
Běžná likvidita	3,58	3,36	3,98	3,73	3,16	3,15	2,09	1,96

Zdroj: Vlastní zpracování ze získaných údajů od Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

Okamžitá neboli peněžní likvidita jako první stupeň zkoumaného ukazatele charakterizuje nejpřesněji platební pohotovost, tj. schopnost podniku krýt svými peněžními prostředky své běžné potřeby. Ukazatel zahrnuje bezprostředně likvidní prostředky, tzn. peníze v hotovosti a na bankovních účtech. Doporučenou hodnotou tohoto ukazatele je likvidita rovna 0,2, ovšem jak je vidět v tabulce č. 19, ani v jednom roce ze sledovaného období nedosáhly Povltavské mlékárny na tuto hranici. Nejvyšší hodnotu zaznamenala společnost v roce 2004, kdy peněžní likvidita činila 1,80. Lze tedy říci, že v tomto roce byla společnost nejvíce schopna hradit právě splatné dluhy. Naopak v posledním roce analyzovaného období bylo dosaženo nejnižší hodnoty okamžité likvidity, a to hodnotou 0,59. To znamená, že firma je schopná uhradit 59 % ze svých krátkodobých závazků v daném roce peněžními prostředky, zbylých 41 % musela uhradit z ostatních oběžných aktiv.

Při výpočtu pohotové likvidity nebo také rychlé likvidity se vychází z poměru oběžných aktiv očištěných od zásob, které jsou obecně považovány za nejméně likvidní složku, a od krátkodobých závazků. Tento ukazatel by měl vykazovat vyšší hodnoty než 1, aby bylo možné považovat podnik za velmi schopný uhradit své závazky, aniž by byl nucen prodávat zásoby. Nejvyšší hodnoty 3,12 % u této likvidity bylo dosaženo v roce 2004, kdy došlo též k navýšení pohledávek u věřitelů o 1,7 mil. Kč oproti roku 2003. Naopak nejnižší hodnota 1,62 %, která vyšla z výpočtů pohotové likvidity za rok 2008, mohlo být zapříčiněno téměř shodnými hodnotami jak pohledávek, tak i závazků společnosti (Graf č. 6).

Graf č. 6: Vývoj absolutních ukazatelů pro výpočet okamžité, pohotové a běžné likvidity v letech 2001 - 2008 (v tis. Kč)



Zdroj: Vlastní zpracování ze získaných údajů od Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

Běžná likvidita udává, kolikrát lze krátkodobé závazky podniku uhradit z oběžných aktiv vyjádřených v peněžních jednotkách. Likvidita tedy měří solventnost podniku v krátkodobém časovém horizontu. Při pohledu na dosažené hodnoty tohoto ukazatele týkající se společnosti Povltavské mlékárny lze zjistit, že podnik dosahuje standardní hodnoty, předepsané pro rozmezí 1,6 - 2,5, pouze v posledních dvou letech sledovaného období. V ostatních letech podnik vykazoval větší hodnoty běžné likvidity přesahující rámec obecně stanoveného rozmezí. Výsledky tak dokazují, že Povltavské mlékárny jsou velmi solventní firmou, která je schopná dostát včas svým závazkům, nemá příliš vysoké zásoby na skladě, dokáže své výrobky rychle dostat na trh po vyrobení. Rok 2003 ukazuje nejvyšší hodnotu běžné likvidity, a to 3,98 %, což předchozí tvrzení potvrzuje s doplněním nižších krátkodobých závazků, které byly o bezmála 22 mil. Kč nižší než v roce 2002 (ŘÍMOVSKÁ, 2005).

5.3.1.4 Ukazatelé zadluženosti

V užším vymezení představuje finanční struktura podniku podíl vlastních a cizích zdrojů na financování činnosti podniku. Ukazatelé zadluženosti označované též jako ukazatele řízení dluhu, hodnotí v podstatě finanční strukturu podniku. Mezi základní ukazatele zadluženosti se právem řadí celková zadluženost, v některých zdrojích uváděna pod názvem také jako ukazatel věřitelského rizika (ŘÍMOVSKÁ, 2005). Dalšími vypočtenými ukazateli je míra zadluženosti a finanční samostatnost.

Tabulka č. 20: Vývoj hodnot vybraných ukazatelů zadluženosti v letech 2001 – 2008 (v %)

Ukazatel	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Celková zadluženost	25,31	18,37	13,17	13,45	14,40	14,65	17,95	18,23
Míra zadluženosti	33,88	22,50	15,18	15,55	16,82	17,17	21,88	22,29
Finanční samostatnost	74,69	81,63	86,79	86,53	85,60	85,35	82,05	81,77

Zdroj: Vlastní zpracování ze získaných údajů od Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

Prvním hodnoceným ukazatelem je celková zadluženost, která udává poměr mezi cizími zdroji a celkovými aktivy (pasivy). Z výsledků v tabulce č. 26 můžeme usuzovat, že společnost Povltavské mlékárny v žádném roce ze sledovaného období nevykazovala většího rizika pro věřitele. Nejvyšší zadluženosti bylo dosaženo v roce 2001 hodnotou 25,31 %, naopak nejméně dlužila společnost v roce 2003 (13,17 %). Důvodem takto nízké zadluženosti je fakt, že Povltavské mlékárny nemají žádné úvěry a do roku 2005 neměla žádné dlouhodobější závazky. Od tohoto roku se celková zadluženost jen nepatrně navýšila, ale stále jsou hodnoty do 20 %.

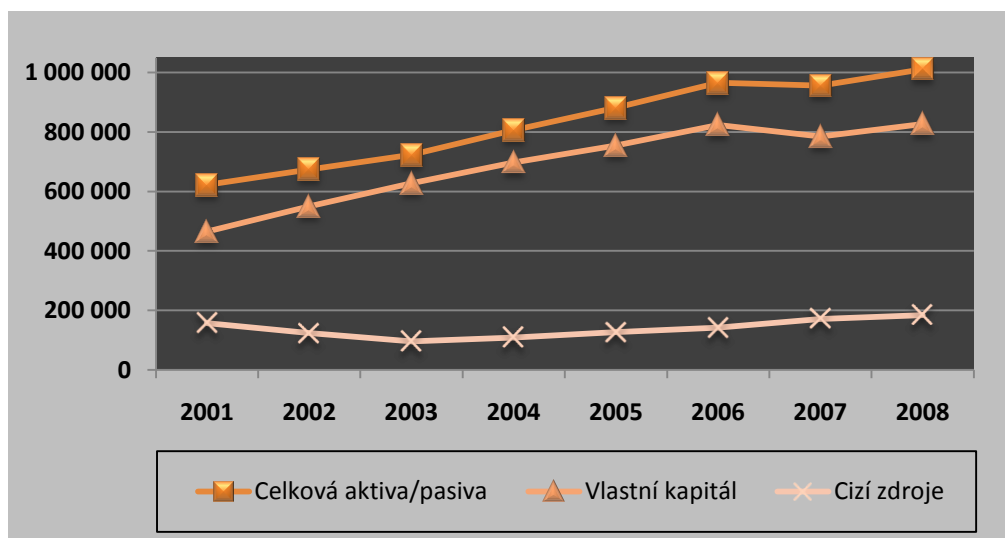
Míra zadluženosti udává poměr mezi cizími zdroji podniku a jeho celkovými aktivy. Pozitivní hodnoty tohoto ukazatele jsou považovány do výše 70 %. V tabulce č. 20 je míra zadluženosti vždy v hodnotě do 34 %. Tato nejvyšší hodnota je zachycena

v roce 2001 a udává, že na 1 Kč vlastního kapitálu připadá 0,34 Kč cizích zdrojů. Naopak nejnižší hodnoty 15,18 % je dosaženo dva roky poté. Na 1 Kč vlastního kapitálu připadá 0,15 Kč cizích zdrojů, tedy téměř o dvojnásobek méně než v roce 2001.

Tabulka č. 20 ukazuje, že podíl vlastního kapitálu na celkových zdrojích, nebo také koeficient samofinancování, je ve všech sledovaných letech vyšší než podíl dluhového financování. To dokazuje určitý finanční dostatek podniku a neohrožení jeho stability. Vzhledem k tomu, že majetek podniku je financován vlastními i cizími finančními zdroji, musí být součet hodnot ukazatelů zadluženosti a míry samofinancování roven 100 %. Finanční samostatnosti nejlépe dosáhla společnost v roce 2003 (86,79 %), kdy se na výsledku projevila nejnižší zadluženost. Podnik dosáhl prodejem svých výrobků většího množství finančních prostředků, a to 292 tis. Kč oproti 281 tis. Kč v roce 2001, kdy byla společnost nejvíce zadlužená ze sledovaného období. Od roku 2003 zaznamenává finanční samostatnost klesající tendenci v důsledku zvyšující se celkové zadluženosti, kde se také projevují v posledních třech letech sledovaného období dlouhodobější závazky podniku vůči svým věřitelům (ŘÍMOVSKÁ, 2005).

Co se týká úrokového krytí / zatížení, tak v tomto případě není na místě. Povltavské mlékárny nevykazují žádné nákladové úroky, jelikož nemají žádné bankovní úvěry. Důkazem jsou i hodnoty v tabulce č. 20, které hodnotí podnik jako velmi prosperující bez větších závazků.

Graf č. 7: Vývoj absolutních ukazatelů zadluženosti v letech 2001 – 2008
(v tis. Kč)



Zdroj: Vlastní zpracování na základě údajů z Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

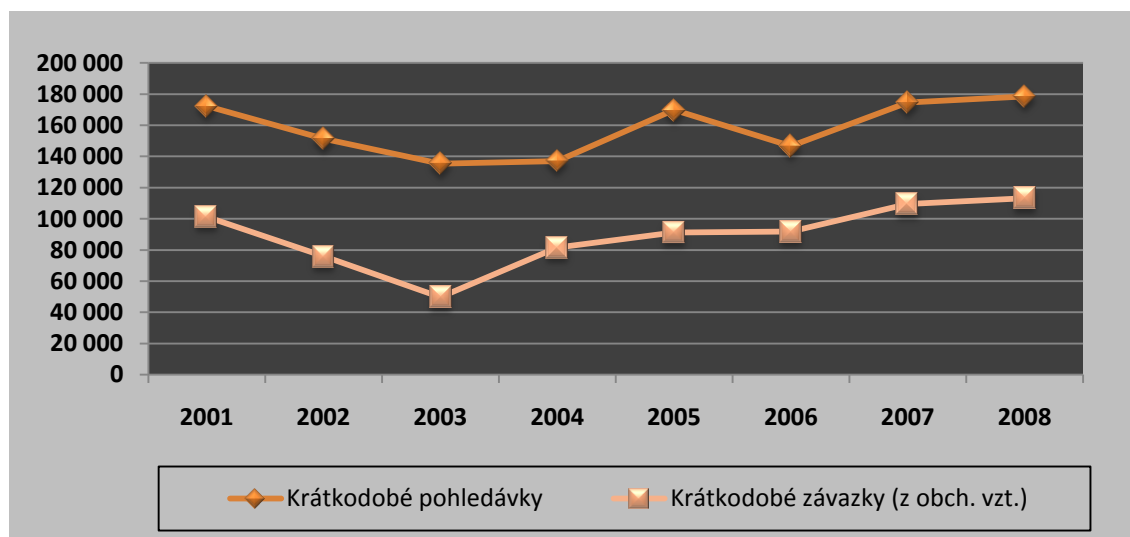
Graf č. 7 charakterizuje vývoj absolutních ukazatelů pro výpočet zadluženosti, jimiž jsou celková aktiva / pasiva, vlastní kapitál a cizí zdroje. Meziroční vývoj celkového kapitálu i se strukturou vlastních a cizích zdrojů je detailně popsán u analýzy ukazatelů rentability. Celkový, vlastní i cizí kapitál ovlivňují vývoj ukazatelů celkové zadluženosti a finanční samostatnosti. Je patrné, že celková aktiva/pasiva zaznamenávají od roku 2001 do roku 2006 pozvolný růst. Poslední dva roky sledovaného období jsou ovlivněné jednak narůstající celkovou zadlužeností a zároveň snižující se finanční samostatností. Nárůst dluhu byl v roce 2007 vyšší o 3,30 % v meziročním srovnání s rokem 2006 oproti srovnání let 2005 a 2006, kde hodnota vzrostla jen o 0,25 %. Následkem byl jistě dlouhodobý závazek vůči věřitelům vytvořený společností již v roce 2005, který měl větší dopad na podnik o rok později.

Vlastní kapitál zaznamenává podle grafu č. 7 rovnoměrný meziroční nárůst stejně jak celkový kapitál. V případě cizích zdrojů v podniku, které klesají nebo rostou mírnějším tempem než vlastní kapitál, jedná se o pozitivní vývoj (VALACH, 2006).

5.3.1.3 Ukazatelé hospodářské aktivity

Ukazatelé hospodářské aktivity charakterizují aktivitu podniku při využívání svého majetku, neboli jak efektivně ho využívá při svém předmětu činnosti. Ukazatelé aktivity proto slouží k informování o tom, jak je kapitál vázaný v jednotlivých druzích aktiv. Vývoj krátkodobých pohledávek a závazků z obchodních vztahů zachycený v grafu č. 8, ukazuje neustálý růst hodnot. V roce 2003 byly zjištěny nejnižší hodnoty u obou aktivit, a to u pohledávek v hodnotě 135 mil. Kč a u závazků 50 mil. Kč. Naopak nejvyšší hodnoty bylo zaznamenáno v roce 2008 u pohledávek ve výši 178,5 mil. Kč, tedy rozdíl o 43,5 mil. Kč od roku 2003, u závazků ve sledovaném roce se hodnota pohybovala na výši 113 mil. Kč, tedy nárůst o 63 mil. Kč od roku 2003.

Graf č. 8: Vývoj krátkodobých pohledávek a závazků z obchodních vztahů v letech 2001 - 2008 (v tis. Kč)



Zdroj: Vlastní zpracování na základě údajů z Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

Při výpočtu obrátky aktiv se poměří celkové tržby s celkovými aktivy podniku. Obecně tedy vyjadřuje počet obrátek celkových aktiv za daný časový interval, tradičně za jeden rok. Pomyslnou hranicí při hodnocení dobrého využívání aktiv podnikem je hodnota 1 (VALACH, 2006). Z tabulky č. 21 vyplývá, že větší hodnoty než

1 dosahuje ve všech sledovaných letech, což dokazuje velmi efektivní využívání aktiv ve společnosti.

Tabulka č. 21: **Vývoj hodnot vybraných ukazatelů hospodářské aktivity v letech 2001 až 2008 (dny)**

Ukazatel	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Obrátka aktiv	1,84	1,62	1,45	1,44	1,39	1,25	1,33	1,27
Doba obratu zásob	20,20	27,42	28,95	20,35	18,28	15,77	15,97	17,12
Doba splatnosti pohledávek	54,9	50,6	47,2	43,2	50,4	44,3	50,0	50,7
Doba splatnosti závazků	32,3	25,4	17,4	25,7	27,1	27,7	31,4	32,2

Zdroj: Vlastní zpracování na základě údajů z Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

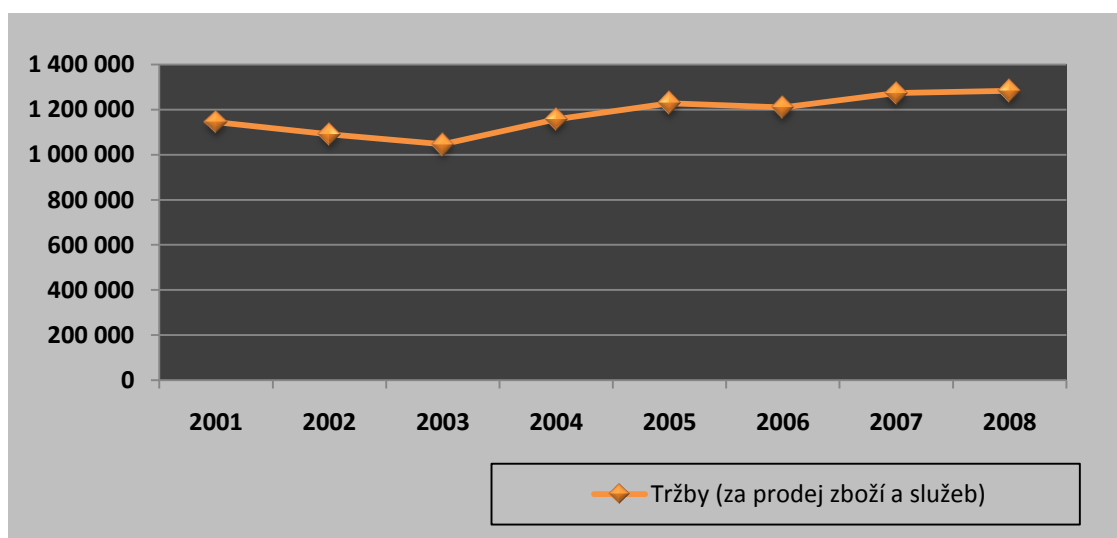
Doba obratu zásob je ukazatelem zajišťující informace o vázanosti zásob v podnikání do doby jejich spotřeby, nebo doby jejich prodeje. Cílem tohoto ukazatele je zjistit intenzitu využívání zásob. Obecně bývá považováno za optimální, je-li obrátka zásob kratší (ŘÍMOVSKÁ, 2005). V tomto případě můžeme sledovat, že nejdéle držel podnik své zásoby, než došlo k jejich prodeji či spotřebě, v roce 2003, kdy se jednalo o téměř 29 dní. Další sledované roky vykazovaly Povltavské mlékárny klesající tendenci při obrátce zásob. Nejlépe podnik hospodařil se zásobami v roce 2006, kdy se zásoby v podniku zdržely necelých 16 dní. Vzhledem k výrobkům, které společnost prodává, je tato doba velmi příznivá, sýry uzrávají v rychlejších intervalech, a tím je možné je dříve prodat/spotřebovat. Můžeme tedy konstatovat, že v podniku dochází ke stále lepšímu řízení zásob.

V následující analýze jsou znázorněny doby splatnosti krátkodobých pohledávek a závazků v tabulce č. 21. Na první pohled je z výsledků v tabulce patrné, že průměrná doba splatnosti pohledávek je vyšší než doba závazků. Pro podnik je tato situace horší, protože musí čerpat finanční prostředky ze svých zdrojů na své závazky, až dodatečně se do podniku vrátí vydané finance v podobě tržeb. V roce 2001 vykazovala nejnižší platební morálku, jak společnost Povltavské mlékárny, tak i její odběratelé. Doba splatnosti pohledávek se od uvedeného roku do roku 2006 snižovala. Od tohoto roku

byl zaznamenán opět nárůst o průměrných 6 dnů. Splatnost pohledávek je vždy do 60 dnů. V případě doby splatnosti závazků si Povltavské mlékárny počínají lépe než jejich odběratelé mlékárenských výrobků. Jsou schopny zaplatit za své závazky o polovinu dní méně než jejich věřitelé, a to nejpozději do 32 dnů.

Navyšování krátkodobých pohledávek i závazků vyvolalo navýšení tržeb za prodej výrobků. Růst tržeb od roku 2003 je možné vidět na grafu č. 9. Nejvyšší hodnoty tržeb z obratu 1284 mil. Kč bylo dosaženo v roce 2008, což můžeme být vysvětleno především rostoucí výrobou, potažmo prodejem do obchodních řetězců, ostatních mléčných výrobků, což vyplývá z výpočtů ekonometrického modelu pomocí DMNČ.

Graf č. 9: Vývoj tržeb za prodej zboží a služeb (v tis. Kč)



Zdroj: Vlastní zpracování na základě údajů z Povltavských mlékáren, a.s. (2009)

6. ZÁVĚR

Mlékárenský průmysl patří zpracováním mléka a výrobou mlékárenských výrobků k perspektivním oborům. Jeho pozitivní vývoj je založen převážně na zpracování kravského mléka, které představuje v našich podmínkách již od nepaměti základní složku lidské výživy. Mléko je svým obsahem plnohodnotných bílkovin, kvalitního, lehce stravitelného mléčného tuku, minerálních látek a vitamínů nenahraditelnou složkou racionální výživy. Je jedním z nejdůležitějších komodit živočišného průmyslu, proto je důležité dbát na jeho správné dojení, ošetření a následně i výrobu mléčných produktů.

Nákup syrového kravského mléka společností Povltavské mlékárny, a.s. probíhá od více než 60 dodavatelů z okresu Příbram zařazených do 10 sběrných míst po 6-7 dodavatelích. Ke svozu mléka jsou využívány tři cisterny o objemech 8 tis., 17 tis. a 24 tis. litrů, určené jen k přepravě potravin zřetelným označením podle vyhlášky č. 203/2003 o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky v aktualizovaném znění. V roce 2008 nakoupily Povltavské mlékárny od svých dodavatelů 60,123 mil. litrů mléka. Oproti roku 2001, kdy se nákup pohyboval na výši 86,604 mil. litrů mléka, došlo k výraznému snížení nákupu syrového mléka o 30,6 %. Důvodem snížení bylo způsobeno především vstupem České republiky do Evropské Unie (EU), což ovlivnilo i snížení výroby dalších produktů, a to másla a sušeného odstředěného mléka (SOM). Pro výrobu sýrů a tvarohů, které jsou předmětem výroby společnosti je velmi důležitý obsah bílkovin (3,39 %) a také tuku (3,91 %), jejichž výsledky v roce 2008 řadí mlékárnu na třetí místo v porovnání s ostatními dodavateli mléka v okolních okresech Příbramska.

Mlékárna nakupuje syrové kravské mléko od svých dodavatelů z 99,11 % v Q. jakostní třídě na základě kupní smlouvy. Do I. jakostní třídy lze z celkového objemu nakoupeného mléka v roce 2008 zařadit téměř 450 tis. litrů mléka (0,74 %). Nestandardní mléko, kolem 90 tis. litrů (0,15 %), obsahuje inhibiční látky, a proto

je nutná jeho likvidace, která se provádí v zemědělském družstvu Krásná Hora. Povltavské mlékárny nabízejí svým dodavatelům za jejich kravské mléko v období 2001 – 2008 vyšší nákupní ceny oproti průměrným celorepublikovým cenám. Pouze rok 2004 byl pro mlékárnu zlomový, kdy se její nákupní cena mléka pohybovala na úrovni 7,98 Kč/l, tedy nižší o 0,08 Kč/l než celorepublikový průměr (8,06 Kč/l). Důvodem bylo snížení nákupu objemu mléka mlékárnou v době vstupu České republiky do Evropské unie. Výše základní kupní ceny je ovlivňována různými parametry, které si mezi sebou mlékárna a její dodavatelé stanovili v kupní smlouvě a dodatcích k ní.

Hlavním předmětem podnikání Povltavských mlékáren je výroba mléčných výrobků. Do portfolia Povltavských mlékáren patří tři známé obchodní značky: *Sedlčanský*, *Lučina* a *Tartare*. Zárukou kvality těchto výrobků dokazuje několik ocenění, a to prestižní národní značka kvality KLASA udělená společností Ministerstvem zemědělství České republiky poprvé v roce 2005 za výrobky Sedlčanský Hermelín původní a Vltavín, pak v roce 2007 za produkty Lučina. Další ocenění získala společnost za některé své výrobky na Celostátní přehlídce sýrů. Též se může chlubit titulem Mlékárenský výrobek roku za výrobky Sedlčanský Pepin (2007) a Romadůžek (2009). Nejvíce výrobu plísňových sýrů Hermelín, Lučiny a ostatních výrobků společnosti ovlivňuje množství nakoupeného mléka, nákupní cena za mléko zemědělským prvovýrobcům, průměrný počet dojnic, celková domácí poptávka a následně i spotřeba sýrů, průměrný peněžní příjem obyvatel a na výrobu především sýrů i obsah bílkovin v mléce. Ze získaných interních údajů Povltavských mlékáren bylo zjištěno, že dochází k neustálému snižování celkové výroby, a to o 4,5 % v průběhu 8 let sledovaného období. Tuto skutečnost potvrzuje snižování nákupu kravského mléka. U plísňových sýrů Hermelín došlo k poklesu výroby o 22,4 % a u ostatních výrobků společnosti byl pokles až o 57,3 %. Naopak produkce výrobků Lučina od roku 2001 do roku 2008 narostla o 60,6 %. Dokazuje to větší popularitu výrobků Lučina, která je v současnosti nejoblíbenějším výrobkem společnosti Povltavské mlékárny, a.s. mezi spotřebiteli.

Společnost je z pohledu úspěšnosti hospodaření na tom velmi dobře. Hodnoty všech ukazatelů rentability ovlivněny provozním výsledkem hospodaření mají za poslední tři roky sledovaného období rostoucí tendenci, což znamená stále lepší výsledky mlékárny. Ukazatelé likvidity ve sledovaném období vykazují sice klesající hodnoty, i přesto jsou výsledky stále výborné. Společnost je schopná uhradit své závazky, nemá příliš vysoké zásoby na skladě a především dokáže své výrobky rychle dostat na trh po jejich vyrobění. Jedinou nevýhodou může být nedostatek peněžních prostředků, kterými by splácela místo ostatních oběžných aktiv krátkodobé závazky. Ukazatelé hospodářské aktivity dokazují velmi efektivní využívání aktiv ve společnosti za sledované období, kdy je vykazováno vyšších hodnot než požadované minimum 1. Ukazatelé zadluženosti ukazují, že společnost v žádném roce ze sledovaného období nevykazovala většího rizika pro věřitele. Důvodem nízké zadluženosti je fakt, že společnost nemá žádné úvěry a do roku 2005 neměla žádné dlouhodobější závazky. Povltavské mlékárny, a.s. by i nadále měly svoji výrobu výrobků podřizovat potřebám a přáním zákazníků. V roce 2008 činil celkový podíl společnosti na tuzemském trhu 9,5 %. U čerstvých sýrů patří firmě téměř 44 %, u plísňových přes 27,6 % a ve výrobě salátových sýrů 3,5 %. Měla by vyrábět a prodávat své produkty v co možná nejkratších intervalech jako doposud a provozovat své podnikání i do budoucna bez úvěrů.

7. SEZNAM LITERATURY

Knížní podoba

- 1) ANONYM₁: *Vyhláška č. 203/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky*, Sbírka Zákonů ročník 2010, z 23. 3. 2010;
- 2) ČERVENKA, J.: *Jakost a zpeněžování zemědělských produktů pro bakalářské studium*, 1998, ISBN 80-213-0386-7, s. 89 – 120;
- 3) ČERVENKA, J.: *Výroba, jakost a obchod s mlékem v podmínkách EU II*, Česká zemědělská univerzita, Praha, 2005, ISBN 80-213-1276-9;
- 4) ČERVENKA, J., FOLTÝN, I., KOPEČEK, P., JAROLÍMEK, J.: *Výroba, jakost a obchod s mlékem v podmínkách EU II*, Česká zemědělská univerzita, Praha, ISBN 80-213-1276-9, s. 48;
- 5) GAJDŮŠEK, S: *Laktologie*, Mendlova zemědělská a lesnická univerzita, Brno, 2003, s. 6-49 a 69-74;
- 6) CHLÁDEK, G.: *Farmářská výroba sýrů a kysaných mléčných výrobků*, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, Brno, 2004, ISBN 80-7157-771-5, s. 11;
- 7) INGR, I., POKORNÝ, J., VALENTOVÁ, H.: *Senzorická analýza potravin*, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, Brno, 1997, s. 201;
- 8) KVAPILÍK, J.: *Konstrukce nákupních cen mléka v českých a západoevropských mlékárnách*, Výzkumný ústav živočišné výroby, Praha, 2005, s. 8-29;
- 9) PEŠEK, M.: *Hodnocení jakosti, zpracování a zbožiznalství živočišných produktů*, Jihočeská univerzita, 1997, ISBN 80-7040-236-9;
- 10) PEŠEK, M., MÁLEK, M.: *Problematika zpracování mléka na farmách po vstupu do EU*, Sborník referátů „Den mléka 2003“, Česká zemědělská univerzita, Praha, 2003, s. 48 – 51;

- 11) ŘÍMOVSKÁ, P.: *Metodické postupy v projektování podnikatelských projektů*, Česká zemědělská univerzita, Praha, 2005, 1.vydání, ISBN 80-213-1285-8, s. 250;
- 12) TVRDOŇ, J., PETEROVÁ, J., HÁLOVÁ, P.: *Cvičení z ekonometrie*, Česká zemědělská univerzita, PEF, Praha 2006, ISBN 80-213-0790-0, s. 27 – 33;
- 13) VALACH, J.: *Investiční rozhodování a dlouhodobé financování*, Ekopress s.r.o., Praha, 2006, 2. vydání, ISBN 80-86929-01-9, s. 465;
- 14) ZARSKI, T., KOVÁŘOVÁ, K., LÖRINCZOVÁ, E., SAMEK, M.: *The risk of agrotourism in the systém HACCP in agricultural primary production. XII th International Congress ISAH 2005*, Warsah, Poland, 2005, s. 193 – 197;
- 15) ŽÍDKOVÁ, D.: *Ekonomika podniků*, Česká zemědělská univerzita, Praha, 2005, 1. vydání, s. 160, ISBN 80-213-1294-7.

Časopisy

- 16) ANONYM₃: *Obsah složek v mléce*, **Zemědělský týdeník** (Ústav zemědělských a potravinářských informací), č. 42, 2006, s. 14;
- 17) BABIČKA, L.: *Kysané mléčné výrobky*, **Moderní obchod** 3/2005, s. 30;
- 18) ČERVENÝ, Č.: *Mléko jako potravina*, **Farmář** 02/2004, s. 44;
- 19) EMMERT, F.: *Pohled na kvalitu mléka není stejný*, **Zemědělec**, 2004;
- 20) KADLEC, I.: *Jakost mléka, vazby a příčinná souvislost mezi výsledky jednotlivých ukazatelů jakosti a jejich vliv na mlékárenskou výrobu*, **Mlékařské listy – Zpravodaj**, 76/2003, s. 16;
- 21) KOPÁČEK, J.: *Oslava mléka 2009*, **Potravinářský zpravodaj**, 5/2009, s. 21;
- 22) KOPÁČEK, J. a spol.: *Čerstvé sýry – nejrozmanitější sýrová kategorie*, **Potravinářská Revue**, 2/2008, s. 35-39;
- 23) KOUŘIMSKÁ, L.: *Kvalita a/nebo jakost*, **Moderní obchod** 2/2005, s. 18 – 19;
- 24) KŘIVÁNEK, M.: *Mlékárenský výrobek roku 2004*, **Potravinářský zpravodaj**, 6/2004, s. 21;

- 25) KŘIVÁNEK, M.: *Mléko a mléčné výrobky v roce 2008*, **Moderní obchod** 3/2009;
- 26) OBERMAIER, O.: *Výkupní ceny mléka*, **Potravinářský zpravodaj**, 5/2009, s. 24;
- 27) ŠMÍDTOVÁ, M.: *Novela zákona o potravinách a zákona o SZPI nabyla účinnosti*, **Potravinářský zpravodaj**, 6/2008, s. 8.

Internetové zdroje

- 28) ANONYM₂: *Hospodářská komora ČR*, In: http://www.foodnet.cz/files/File/2006/OP_1.doc, 26. 1. 2007;
- 29) ANONYM₄: *Sedlčany*, In: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Sedlčany>, 25. 2. 2010;
- 30) BURDYCH, J.: *Spotřeba mléka v ČR a ovlivňování spotřeby mléka v EU*, Agris – agrární www portál, In: <http://www.agris.cz/vyzkum/detail.php?id=111231&iSub=566&PHPSESSID=a3>, 15. 3. 2010;
- 31) FELIX, M.: *ISO normy*, In: http://www.printing.cz/art/normy/iso9000_1.html, Priting, 10. 3. 2007;
- 32) HADRAVA, V.: *Mléko a mléčné výrobky*, In: <http://www.vladahadrava.xf.cz/mleko.html>, 19. 2. 2007;
- 33) CHADIMOVÁ, A.: *Mléko (kravské)*, In: <http://www.sport-portal.cz/kravske-mleko.html>, 5. 12. 2007;
- 34) CHLÁDEK, G., ČEJNA, V.: *Odborný seminář na téma Mléko a sýry*, VŠCHT, In: http://www.vscht.cz/tmt/prehličky/2007/souhrn_MaS_2007.pdf, 17. 6. 2007;
- 35) KŮS, Z., KAVAN, P., KUBÍČEK, P.: *Řízení jakosti*, In: <http://skripta.ft.tul.cz/data/2005-12-09/12-13-34.pdf>, 6. 6. 2007;
- 36) PEŠINOVÁ, E.: *Služby centrální laboratoře*, In: <http://www.madeta-agro.cz/cs/centralni-laborator>, 17. 10. 2009;
- 37) SOUKUP, J.: *Konzultace při zpracovávání praktické části*, Povltavské mlékárny, a.s., 2009.

8. SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1 – Povltavské mlékárny, a.s. a město Sedlčany

Příloha č. 2 – Výrobky Povltavských mlékáren, a.s. v roce 2009

Příloha č. 3 – Mapa okresu Příbram s výrobními závody Povltavských mlékáren, a.s.

Příloha č. 4 – Kupní smlouva mezi mlékárnou a jejími dodavateli

Příloha č. 5 – Dodatek č. 5 ke kupní smlouvě Povltavských mlékáren, a.s.

Příloha č. 6 – Ocenění značkou Klasa sýru původní Hermelín v roce 2005

Příloha č. 7 – Ocenění značkou Klasa sýru Vltavín v roce 2005

Příloha č. 8 – Ocenění značkou Klasa sýru Lučina v roce 2007

Příloha č. 9 – Ocenění mlékárenského výrobku roku 2007 Sedlčanský Pepin

Příloha č. 10 – Ocenění mlékárenského výrobku roku 2009 Sedlčanský Romadůžek

Příloha č. 11 – Rozvaha a výsledovka Povltavských mlékáren, a.s.

Příloha č. 12 – Výpočty ukazatelů finanční analýzy pro Povltavské mlékárny, a.s.

Příloha č. 1 - Povltavské mlékárny, a.s. a město Sedlčany



Příloha č. 2 - Výrobky Povltavských mlékáren, a.s. v roce 2009

Sedlčanský Hermelín

Původní a Hermelínek a S Pepou na gril

Sedlčanský Hermelín, nejpopulárnější sýr z Pepovy nabídky. Typická chuť jemné, ušlechtilé bílé plísně a vláčně dozrálá konzistence. Hermelínek je Sedlčanský Hermelín v menším vydání a hermelín S Pepou na gril je sýr speciálně upravený pro úpravu Hermelína na grilování.

Složení a nutriční hodnoty:

Sušina	47 %
Tuk	25 %

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku:

Energie	1302 kJ/ 314 kcal
Bílkoviny	19,5 g
Sacharidy	1,6 g
Tuk	25,5 g
Vápník	530 mg (tj. 66 % denní doporučené)

Ocenění – Sedlčanský Hermelín původní

Leden 2006	Celostátní přehlídka sýrů - 2. místo
Březen 2005	Prestižní národní značka Klasa

Figura

Sedlčanský Hermelín Figura s jogurtovou kulturou a odlehčenou chutí se vyznačuje jemnou nakyslostí a příjemným jogurtovým aroma.

Složení a nutriční hodnoty:

Sušina	44 %
Tuk	20 %

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku:

Energie	1089 kJ/ 260 kcal
Bílkoviny	20 g
Tuk	20 g
Vápník	400 mg (tj. 50 % denní doporučené)

Ocenění:

Květen 2006	Volba spotřebitelů – nejlepší novinka v kategorii přírodní sýry
-------------	------------------------------------------------------------------------

Smetanový

Sedlčanský Hermelín smetanový má lahodnou, smetanovou chuť s výrazným máslovým aroma.

Složení a nutriční hodnoty:

Sušina	50 %
Tuk	32 %

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku:

Energie	1493 kJ/ 361 kcal
Bílkoviny	15,9 g
Sacharidy	1,2 g
Tuk	32,5 g
Vápník	330 mg (tj. 41 % denní doporučené)

Ocenění:

Leden 2007	Celostátní přehlídka sýrů - 1. místo
2003	3. místo
2002	2. místo za Hermelín delikates (55 % t.v.s.)
2001	1. místo za Hermelín delikates (55 % t.v.s.)

S bylinkami

Sedlčanský Hermelín s bylinkami je jedinečným mixem bylinek s aromatickou bazalkou, jež sýru dodává svěží, čerstvou a neopakovatelnou chuť.

Složení a nutriční hodnoty:

Sušina	46 %
Tuk	24 %

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku:

Energie	1262 kJ/ 304 kcal
Bílkoviny	19,5 g
Sacharidy	0,3 g
Tuk	25,0 g
Vápník	544 mg (tj. 68 % denní doporučené dávky)

Pikantní

Sedlčanský Hermelín pikantní je směs zeleného pepře a chilli papriček. Výborný sýr pro opravdové vyznavače pikantních chutí.

Složení a nutriční hodnoty:

Sušina	46 %
Tuk	24 %

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku:

Energie	1263 kJ/ 305 kcal
Bílkoviny	19,6 g
Sacharidy	0,3 g
Tuk	25,0 g
Vápník	561 mg (tj. 70 % denní doporučené dávky)

Sedlčanský Vltavín

Sedlčanský Vltavín je jedinečný dvouplísňový sýr. Úžasná kombinace dvou chutí klasického camembertu a modré plísně rocquefortového typu.

Složení a nutriční hodnoty:

Sušina	53 %
Tuk	30 %

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku:

Energie	1479 kJ/ 357 kcal
Bílkoviny	18,5 g
Sacharidy	1,0 g
Tuk	31,0 g
Vápník	590 mg (tj. 74 % denní doporučené)

Ocenění:

Květen 2006	Volba spotřebitelů – nejoblíbenější novinka roku 2006
Leden 2006	Celostátní přehlídka sýrů – 1. místo
Duben 2005	Prestižní národní značka Klasa
2004	2. místo za Sedlčanský Vltavín 120 g
2002	1. místo za Vltavín 55 % t.v.s.

Sedlčanský Pepin

Sedlčanský Pepin je unikátní zrající sýr s oranžovou kůrkou. Typické, výrazné aroma a jemná, krémově lahodná chuť. K pivu anebo k dobrému červenému vínu nemá chybu.

Složení a nutriční hodnoty:

Sušina	45 %
Tuk	24 %

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku:

Energie	1302 kJ/ 314 kcal
Bílkoviny	19,5 g
Sacharidy	1,6 g
Tuk	25,5 g
Vápník	530 mg (tj. 66 % denní doporučené dávky)

Ocenění:

Květen 2007	Mlékárenský výrobek roku 2007
-------------	--------------------------------------

Sedlčanský Modřenín

Sedlčanský Modřenín, sýr s ušlechtilou modrou plísní, má jemnou konzistenci rozplývající se na jazyku, příjemně pikantní chuť modré plísně a vláčnou vyzrálou texturu, která zabraňuje drobení. Nemá tvarohovou konzistenci, proto je snadné jej krájet na plátky.

Složení a nutriční hodnoty:

Sušina	53 %
Tuk	30 %

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku:

Energie	1479 kJ/ 357 kcal
Bílkoviny	18,5 g
Sacharidy	1,0 g
Tuk	31,0 g
Vápník	590 mg (tj. 74 % denní doporučené dávky)

Ostatní – Sedlčanský Uzenec

Tradiční způsob uzení na kvalitním bukovém dřevě mu dává jeho výrazné uzené aroma a plnou chuť.

Složení a nutriční hodnoty:	
Sušina	47 %
Tuk	25 %

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g výrobku:	
Energie	1210 kJ/ 288 kcal
Bílkoviny	18,0 g
Sacharidy	2,0 g
Tuk	23,5 g

Základní řada Lučiny

Lučina 62,5 g; Lučina 100 g; Lučina 125 g

Lučiny ve fólii jsou základem širokého portfolia značky Lučina. Přírodní Lučina je jedinečná svou vynikající svěží chutí, za kterou vděčí čerstvému tvarohu, který byl zjemněn přidáním smetany a špetkou soli. Přírodní Lučina nabízí celou škálu využití: zdravá snídaně pro celou rodinu, základ pro domácí pomazánky, lehká svačina do práce, využití v teplé i studené kuchyni.

Lučina	62,5 g	100 g	125 g
Záruční doba	28 dní	10 dní	28 dní
Čistá váha	62,5 g	100 g	125 g
Čistá váha kartonu	3,125 kg	3 kg	3,75 kg
Počet ks v kartonu	50 jednotek	30 jednotek	30 jednotek

Lučina bílá 100 g; Lučina bílá 200 g

Lučina bílá se kromě tradičního balení ve fólii vyrábí také v praktickém balení ve vaničkách - 100 gramů a rodinné balení 200g.

Lučina bílá	100 g	200 g
Záruční doba	28 dní	28 dní
Čistá váha	100 g	200 g
Čistá váha kartonu	1,2 kg	1,2 kg
Počet ks v kartonu	12 jednotek	6 jednotek

Lučina Kouzelné bylinky 100 g

Tato lučina je ochucena řadou bylinek a má lehce pikantní chuť medvědího česneku, který je pro své blahodárné účinky odpradávná využíván v lidovém léčitelství.

Lučina Šunka dvou druhů 100 g

Lučina Šunka dvou druhů je nástupcem úspěšné Lahodné šunky. Nová receptura příjemně překvapí výraznější šunkovou chutí s lehkým pozadím vyuzené šunky. Šunka dvou druhů je skutečnou variací chutí pro opravdové labužníky.

Lučina Jarní pažitka 100 g

S jarem přichází pokaždé něco nového a na zahrádkách mezi prvními i čerstvá pažitka, která je výrazným ochucením svěží Lučiny. Příchut' jarní pažitky se také vyrábí v praktickém rodinném balení 200 g.

Lučina Kouzelné bylinky, Šunka dvou druhů, Jarní pažitka	100 g
Záruční doba	28 dní
Čistá váha	100 g
Čistá váha kartonu	1,2 kg
Počet ks v kartonu	12 jednotek

Pro aktivní životní styl

Lučina Linie s brokolicí 100g

Lučina Linie s brokolicí je čerstvý sýr se sníženým obsahem tuku o 60 %. Navíc brokolice dodává čerstvému sýru svou charakteristickou chuť, a dohromady tak tvoří nezaměnitelnou kombinaci. Lučina Linie s brokolicí přispívá ke zdravému životnímu stylu a pocitu Vaší přirozené vitality a svěžesti.

Lučina Linie s vlákninou 100 g

Lučina Linie s vlákninou je čerstvý sýr se sníženým obsahem tuku o 60 % a přídavkem vlákniny, který je určený k roztírání. Je ideální pro spotřebitele, kteří dávají přednost zdravému životnímu stylu.

Lučina Linie s brokolicí, s vlákninou	100 g
Záruční doba	28 dní
Čistá váha	100 g
Čistá váha kartonu	1,2 kg
Počet ks v kartonu	12 jednotek

Lučina Biaktiv 100 g

Lučina Biaktiv prospívá zdraví hned 2x – má snížený obsah tuku a obsahuje živé probiotické kultury, které zlepšují mikrobiální rovnováhu v zažívacím traktu.

Lučina Biaktiv	100 g
Záruční doba	23 dní
Čistá váha	100 g
Čistá váha kartonu	1,2 kg
Počet ks v kartonu	12 jednotek

Lučina Jogurtina 100 g

Lučina Jogurtina obsahuje ¼ živého jogurtu. Je to lehká a zdravá sýrová svačinka s rovnováhou vitality a chuti, díky jedinečnému spojení čistého tvarohu, čerstvé smetany a svěžího jogurtu. Je určená pro roztírání na pečivo i ke konzumaci lžičkou, lze ji rozetřít na crackery, použít na zeleninu jako lehký dressing, lze do ní vmíchat müsli nebo ovoce. Skvěle Vás zasytí a nemusíte se starat o zdravou výživu.

Lučina Jogurtina	100 g
Záruční doba	23 dní
Čistá váha	100 g
Čistá váha kartonu	1,6 kg
Počet ks v kartonu	16 jednotek

Lučina do salátu 125 g

Lučina do salátu svou svěží smetanovou chutí obohatí chuť již připravených zeleninových či těstovinových salátů. Tento sýr určený ke krájení má příjemnou poloměkkou konzistenci a výborně nahradí sýry typu balkán či mozzarella. Výrobek obsahuje dvě samostatně balené porce.

Lučina do salátu	125 g
Záruční doba	23 dní
Čistá váha	125 g
Čistá váha kartonu	1,5 kg
Počet ks v kartonu	12 jednotek

Lučina Na salát 100g

Lučina Na salát představuje vyváženou kombinaci jogurtu a tvarohu plnou lahodné a svěží chuti. Jemně s ní ochutíte a propojíte zeleninové i těstovinové saláty, aniž byste je tím proměnili v kalorickou bombu. Více o Lučině Na salát.

Lučina Na salát	100 g
Záruční doba	28 dní
Čistá váha	100 g
Čistá váha kartonu	2,4 kg
Počet ks v kartonu	24 jednotek

Pro potěšení z chuti

Lučina Delikátní smetanová 125 g

Jemná moderní pochoutka s lahodnou chutí, určená k roztírání na pečivo, jedinečná díky své vzdušné nadýchané textuře a lahodně smetanové chuti.

Lučina Delikátní s bylinkami 125 g

Bylinková Lučina Delikátní má lehkou, nadýchanou konzistenci a lahodnou bylinkovou chuť.

Lučina Delikátní s cibulí a pažitkou 125 g

Cibulová Lučina Delikátní má lehkou, nadýchanou konzistenci. Obsahuje příjemně křupavé kousky jemné cibulky, jejíž chuť je jemně doplněna pažitkou.

Lučina Delikátní s rajčaty a cibulí 125 g

Rajčatová Lučina Delikátní má lehkou, nadýchanou konzistenci a svěží chuť rajčat, jejichž kousky jsou křupavé a jemné.

Lučina Delikátní smetanová, s bylinkami, s cibulí a pažitkou, s rajčaty a cibulí	125 g
Záruční doba	70 dní
Čistá váha	125 g
Čistá váha kartonu	1,5 kg
Počet ks v kartonu	12 jednotek

Lučina Sametová 100 g

Původní tradiční Lučina byla doplněna o extra porci smetany, takže si zachovala všechny své původní vlastnosti přírodního zdraví a navíc má teď smetanovější chuť a sametově jemnou konzistenci.

Lučina smetanová	100 g
Záruční doba	28 dní
Čistá váha	100 g
Čistá váha kartonu	1,2 kg
Počet ks v kartonu	12 jednotek

Lučina Žervé, 80 g

Lučina Žervé je lahodný a jemný sýr v praktickém kelímku určený pro rychlou a zdravou svačinku.

Lučina Žervé s paprikou a bylinkami, 80 g

Novinka! Lučina Žervé nově nabízí také ochucenou variantu se svěžími kousky papriky a bylinkami v praktickém kelímku pro rychlou a zdravou svačinku.

Lučina Žervé a Žervé s paprikou a bylinkami	100 g
Záruční doba	32 dní
Čistá váha	80 g
Čistá váha kartonu	1,92 kg
Počet ks v kartonu	24 jednotek

Lučina pro děti

Lučina Kostičky - Čerstvý sýr v dětském balení

Lučina uvedla na trh nový sýr pro děti s názvem Lučina Kostičky. Stejně jako v případě klasické Lučiny se jedná o čerstvý přírodní sýr, vyrobený jen ze smetany, mléka a špetky soli, bez použití aromatických barviv, konzervačních látek, stabilizátorů a všech dalších "Éček".

Lučina Kostičky je v obchodech k dispozici ve 100g balení se šesti porcemi (kostičkami), přičemž jedna kostička (16,6 gramů) stačí akorát na namazání jedné dětské porce - půlky rohlíku nebo půlky krajíce chleba.

Lučina Kostičky jsou ideální produkt pro zdravou výživu dětí a výbornou volbou pro rodiče, kteří chtějí svým dětem připravit zdravou, plnohodnotnou a přesto lehkou svačinu.

Lučina Kostičky	100 g
Záruční doba	23 dní
Čistá váha	100 g
Čistá váha kartonu	1,6 kg
Počet ks v kartonu	16 jednotek

Sýry Tartare Gourmet

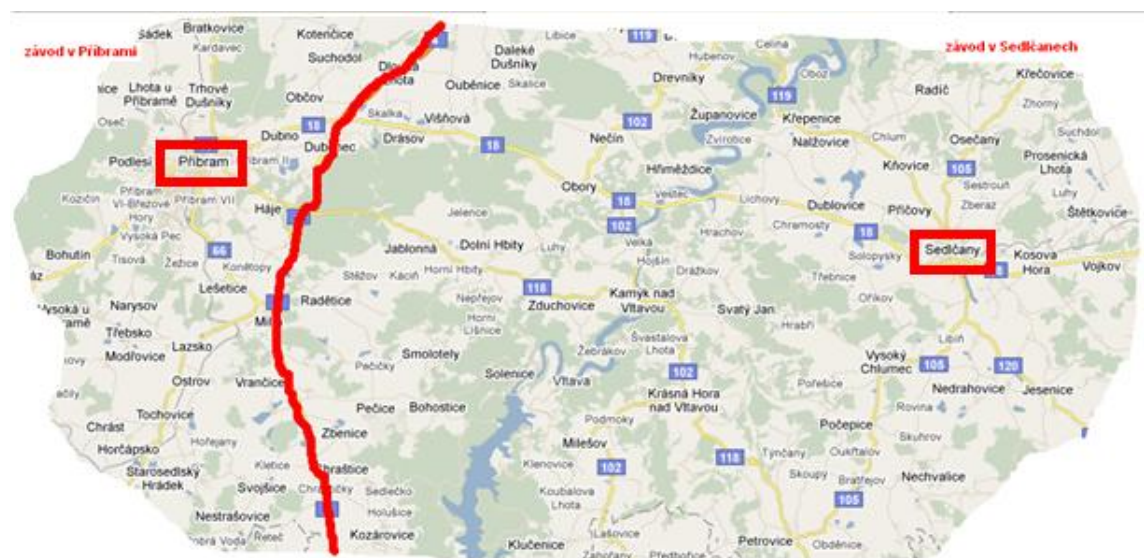
Řada čerstvých sýrů, jejichž intenzivní a lahodná chuť se pojí s nadýchanou, lehce roztíratelnou konzistencí ve čtyřech světových příchutích: Zahrada v Provence (s česnekem a bylinkami), Norské fjordy (s kousky lososa), Alpské stráně (smetanový) a Pikantní Orient (s pepřem).

Tartare Gourmet jsou sýry vysoké kvality, s jemnou rozplývající texturou, vyráběné z kvalitních surovin v praktickém znovuuzavíratelném kelímku s jedinečným tvarem určené pro každodenní použití i pro zvláštní příležitosti. Vynikající na namazání na jednohubky, krekry, do sendvičů a dalších receptů teplé i studené kuchyně.

Tartare Gourmet – smetanový, s kousky lososa, s česnekem a bylinkami, s pepřem		150 g
Záruční doba		70 dní
Čistá váha		150 g
Čistá váha kartonu		1,2 kg
Počet ks v kartonu		8 jednotek

Zdroj: Vlastní zpracování ze stránek <http://www.povltavskemlekarny.cz>, 2010

Příloha č. 3 - Mapa okresu Příbram s výrobními závody Povltavských mlékáren, a.s.



Zdroj: Vlastní zpracování ze stránek internetové stránky, 2010

Příloha č. 4 – Kupní smlouva mezi mlékárnou a jejími dodavateli

Rámcová kupní smlouva

na dodávky syrového kravského mléka v kvótovém roce

od 1. dubna 2009 do 31. března 2010

Smluvní strany:

Kupující:

Název: Povltavské mlékárny a.s.

Zápis v Obchodním rejstříku: Městský soud v Praze oddíl B, vložka 1442

Adresa: Sedlčany, Církvičská 240, PSČ 264 01

Jednající: Ing. Milan Žák, generální ředitel

Bankovní spojení: Union Credit Bank Praha 1, č.ú. 801148005 / 2700

Telefon: 318 841 477, 318 841 478, 318 841 411

Fax: 318 821 478

IČ: 45147639

DIČ: CZ45147639

Prodávající:

Název:

Zápis v Obchodním rejstříku:

Adresa:

Zastoupený (jednající):

Bankovní spojení:

Telefon:

Fax:

IČ:

DIČ:

§ 1

Předmět smlouvy

1. Předmětem smlouvy je syrové kravské mléko vyhovující požadavkům příslušných platných veterinárních a dalších předpisů, zejména nařízení (ES) č.853/2004, stanovující zvláštní hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu, dále vyhlášce MZe č. 203/2003 Sb o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky a platné ČSN 570529 - "Syrové kravské mléko" (dále jen mléko).
2. Prodávající se zavazuje prodat kupujícímu množství mléka uvedené v této smlouvě za dohodnutých podmínek dodávky.
3. Kupující se zavazuje od prodávajícího dohodnuté množství mléka odebrat a zaplatit za dále dohodnutých podmínek dodávky.
4. Kupující je povinen provádět pravidelně hodnocení nakupovaného mléka podle hodnotících kritérií dle ČSN výše uvedené a dle podmínek dodávky. Prodávající je povinen umožnit kupujícímu prověřova u každé dodávky všechny dohodnuté znaky jakosti v souladu s ČSN 570529.
5. Prodávající musí mít doklad o schválení a registraci produkčního hospodářství pro produkci mléka určeného k mlékárenskému zpracování pro lidskou výživu od příslušné krajské veterinární správy. Tento doklad je podmínkou pro odběr mléka z příslušného sběrného místa.
6. Kupující je schváleným odběratelem mléka v souladu s NV č.244/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

§ 2

Základní podmínky dodávky

1. Množství a dodací lhůty:

Prodávající je držitelem individuálního referenčního množství pro dodávky („IRM pro dodávky“) potvrzeného SZIF v kvótovém roce 2009-2010 ve výši kg mléka.

Prodávající se zavazuje z tohoto množství prodat kupujícímu..... litrů mléka. Toto sdělí SZIF na formuláři „Oznámení držitele IRM pro dodávky o odběrateli, kterému bude v příslušném kvótovém roce dodávat mléko a který bude příslušný pro vyhodnocení plnění IRM pro dodávky“.

Dohodnuté dodávky:

II. čtvrtletí 2009	litrů mléka
III. čtvrtletí 2009	litrů mléka
IV. čtvrtletí 2009	litrů mléka
I. čtvrtletí 2010	litrů mléka

Prodávající je povinen informovat kupujícího o každé změně výše IRM pro dodávky, k jehož vyhodnocení je kupující příslušný. V případě, že smluvní množství bude přesahovat IRM pro dodávky, zavazují se obě smluvní strany dohodnuté dodávky změnit dodatkem k této smlouvě.

V plnění množství se připouští tolerance minus 10%.

Realizované denní dodávky je kupující povinen potvrdit prodávajícímu na průvodních dokladech. Přejímka mléka, hodnocení jakosti a výplata za mléko se provádějí za dodávky v množství a jakosti dle jednotlivých sběrných míst uvedených v této kupní smlouvě.

Všechny převzaté dodávky se počítají na plnění této kupní smlouvy. Poslední den v kalendářním měsíci je dnem zdanitelného plnění celoměsíční dodávky. Kupující není povinen převzít dodávky převyšující sjednané množství a denní dodávky nižší než 100 litrů.

Z dodávky mléka k mlékárenskému ošetření a zpracování musí prodávající vyloučit mléko neodpovídající jakosti podle vyhlášky 203/2003 Sb. a ČSN 57 0529. Jedná se zvláště o mléko od dojnic nemocných, léčených či po otelení. Prodávající je povinen na průvodních listech deklarovat, že z připravené dodávky k mlékárenskému zpracování a ošetření takového mléko vyloučil. Plnění uvedených podmínek v případě pochybností musí prokázat prodávající, který nese průkazní břemeno jakosti. V případě použití geneticky modifikovaných organismů při výživě dojnic je prodávající povinen oznámit to kupujícímu.

2. Kupní cena:

Kupující zaplatí prodávajícímu za 1 litr mléka dohodnutou cenu na základě písemných dodatků k této smlouvě.

3. Bližší podmínky dodávky:

- a) Místo a čas přejímky dle dohodnutého svozného plánu.
- b) Svozný plán a jeho změny budou dohodnuty vždy nejméně 3 dny předem. Do doby stanovené svozným plánem prodávající zajistí dokončení technologického postupu dle příslušné ČSN.

- c) Prodávající se zavazuje do doby přejímky připravit mléko řádně promíchané a vychlazené na teplotu do 6°C.
- d) Prodávající se zavazuje zajistit komunikační přístupnost sběrného místa a udržovat sjízdnost vlastních vozovek pro používané svozná prostředky o tonáži 35 tun a délky soupravy 15 metrů. V případě nesjízdnosti komunikace ke sběrnému místu dopraví prodávající na své náklady mléko na místo dostupné svozná soupravě.
- e) Prodávající se zavazuje umožnit kupujícímu prověřit podmínky, za kterých je syrové mléko, které předmětem této smlouvy, získáváno (audit dodavatele).
- f) Prodávající na sběrném místě, jehož vybavení musí odpovídat veterinárním, hygienickým a bezpečnostním předpisům, vytvoří podmínky, které kupujícímu umožní prověřovat dodávky mléka a odebírat vzorky mléka pro stanovení jakosti. Pokud prodávající takové podmínky nedodrží, bude odběr mléka ze sběrného místa pozastaven do doby sjednání nápravy.
- g) Nebude-li mít prodávající připravené mléko k odběru v dohodnutém čase přejímky nebo z jiných důvodů zavíni zpoždění odběru mléka o více jak 30 minut, může kupující účtovat případnou škodu vzniklou opožděnou přejímkou a svozem mléka.
- h) V případě, že zpoždění přejímky zavíni kupující nedodržením svozného plánu o více jak 1,5 hodiny, může prodávající účtovat vícenáklady spojené s udržováním jakosti mléka. Prodávající ručí za jakost i po tomto časovém limitu, přičemž kupující nebude uplatňovat na prodávajícím cenové či jiné postihy za nižší mikrobiální jakost.
- i) Kupující může zrušit odběr mléka ze sběrného místa:
 - při opakovaném výskytu inhibičních látek ověřeném v akreditované laboratoři,
 - při opakovaném zjištění, že z dodávky nebylo vyloučeno mléko uvedené ve vyhlášce 203/2003 Sb.,
 - při zjištění nepříznivého ovlivnění přirozených hodnot mléka tím, že do něho bylo cokoliv přidáno nebo z něho bylo cokoliv ubráno,
 - při opakovaném poklesu dodávek pod 50 litrů,
 - při neumožnění provést audit dodavatele nebo prověřovat dodávky mléka.

§ 3

Prověřování plnění

1. Kupující bude prověřovat:

- a) na místě přejímky:
 - množství, teplotu, kyselost, smyslové znaky jakosti
- b) ve vlastní laboratoři:
 - orientačně všechny znaky jakosti dle ČSN 570529 Syrové kravské mléko
- c) v akreditované centrální laboratoři:
 - všechny znaky jakosti a doplňkové znaky jakosti dle platné ČSN 570529

- d) v laboratoři státní veterinární správy:
cizorodé látky případně další znaky jakosti, které lze použít i pro proplácení mléka
2. Četnost prověřování množství a jakosti:
- a) množství, teplota, smyslové znaky jakosti, kyselost a rezidua inhibičních látek při každé přejímce mléka
 - b) vzorky mléka pro účely proplácení nejméně 2x měsíčně
 - c) kupující má právo u každé dodávky prověřit všechny znaky jakosti dle platné ČSN 570529 "Syrové kravské mléko". Všechny tyto znaky mohou být při jejich ověření v akreditované laboratoři použity pro účely proplácení
3. Vzorky mléka bude na sběrném místě odebírat:
- a) ke stanovení třídy jakosti: vyškolený pracovník kupujícího
 - b) ke stanovení dalších znaků jakosti: vyškolené posádky svozných vozidel
 - c) odborný pracovník kupujícího má právo odběru všech vzorků ke zjištění jakosti
4. Za prodávajícího se zúčastní:
- a) prověřování množství, jakosti a odběru vzorků na místě přejímky: pověření pracovníci prodávajícího
 - b) prověřování jakosti v laboratoři kupujícího, akreditované laboratoři a laboratoři státní veterinární správy: pověřený odborný pracovník prodávajícího
- Pokud se zástupce prodávajícího prověřování množství a jakosti nezúčastní, platí výsledky zjištěné odběratelem na dohodnutých místech prověřování.
5. Prodávající bude upozorněn na závady v jakosti mléka zjištěné laboratoří kupujícího. Výsledky jakosti rozhodné pro proplácení mléka zjištěné v akreditované laboratoři budou prodávajícímu písemně sděleny bezprostředně po jejich vyhodnocení centrální laboratoří. Při zjištění porušení jakosti mléka inhibičními látkami ve svozné cisterně bude toto mléko odděleně uskladněno a zlikvidováno v souladu s veterinárními předpisy na náklady dodavatele, kterému bude porušení prokázáno. Tím však není dodavatel, který porušení způsobil, zbaven povinnosti uhradit další škody, které tímto kupujícímu vznikly.
6. Smluvní strany se dohodly, že uplatněním srážek za nižší jakost není prodávající zbaven odpovědnosti za případné další skryté vady jakosti, které způsobily kupujícímu škodu při zpracování mléka. V takovém případě kupující uplatní prokázanou vzniklou škodu na prodávajícímu.

§ 4

Výplata za mléko

1. Prodávající zplnomocňuje kupujícího k vypracování výplat a vystavení souhrnného daňového dokladu, což provede kupující na svůj náklad a ve smyslu příslušných daňových předpisů.
2. Kupující odešle prodávajícímu vyúčtování za celoměsíční dodávku mléka do 5. pracovního dne následujícího měsíce. K vyúčtování bude přiložen rovněž soupis denních dodávek v příslušném měsíci. Údaje z vyúčtování budou použity oběma stranami pro vypracování měsíčního hlášení o dodávkách mléka pro SZIF. U plátců DPH bude vyúčtování zahrnovat DPH za veškeré dodané mléko v příslušném měsíci.
3. Reklamace zjištěných závad v evidenci dodaného množství musí být uplatněna do 5. dnů od obdržení měsíčního vyúčtování. Pokud nedojde k reklamaci, je měsíční vyúčtování včetně soupisu denních dodávek považováno za správné a konečné. V případě reklamace bude vyvoláno jednání k vyřešení reklamace. Pokud reklamace bude oprávněná, oprava evidovaného množství mléka do souladu se skutečností bude provedena v následujícím měsíci.
4. Za dodržování zákona o dani z přidané hodnoty č. 235/2004 Sb. v platném znění je odpovědný prodávající
5. Kupující se zavazuje vyplatit prodávajícímu přiměřenou částečnou úhradu do 15. dne v následujícím kalendářním měsíci v případě, že měsíční dodávka bude vyšší než 10 000 litrů. Celková výplata za kalendářní měsíc bude uhrazena do 30. dne následujícího měsíce.
6. Za dodávky mléka převyšující IRM pro dodávky, které podle platných předpisů podléhají penalizaci, má kupující právo pozastavit příslušnou část platby za mléko do doby konečného rozhodnutí SZIF. Platba bude po kompenzaci vzájemných pohledávek za dodávky výrobků a zboží, zaslána prodávajícímu na jeho účet u peněžního ústavu uvedeném v této kupní smlouvě.
7. Pro účely proplácení budou hodnoty tuku a bílkovin uváděny v gramech na 100 g (hmotnostní procenta). Průměrný obsah bílkovin a tuku bude uváděn jako vážený aritmetický průměr zaokrouhlený na dvě desetinná místa dle pravidel zaokrouhlování.

§ 5

Majetkové sankce

Majetkové sankce budou řešeny v souladu s obecně platnými předpisy obchodního zákoníku č. 513/1991 Sb. v platném znění. Kupující a prodávající se zavazují, že sankce neuplatní bez předběžného vzájemného projednání.

§ 6

Jiná ujednání

1. Kupující se zavazuje průběžně informovat prodávajícího o plnění jeho IRM pro dodávky.
2. Prodávající se zavazuje včas informovat kupujícího o výši přiděleného IRM pro dodávky a o jeho změnách. V případě, že tak neučiní, nese případné sankce, které z toho vyplývají.
3. Prodávající se zavazuje oznámit kupujícímu objem IRM pro dodávky, pro které bude kupující příslušný pro vyhodnocení plnění v případě, že v průběhu kvótového roku bude dodávat mléko více než jednomu zpracovateli nebo odbytové organizaci.
4. Prodávající je povinen předávat kupujícímu mléko z nádrží s ocejchovanými měřidly. Na požádání předloží kupujícímu osvědčení o přeměření nádrže, které nesmí být starší než 4 roky. Prodávající je povinen oznámit kupujícímu jakoukoli změnu stavu a polohy nádrže a zajistit odborné přeměření nádrže.

Sběrná místa:

Změnu sběrného místa je prodávající povinen oznámit písemně nejméně jeden měsíc předem.

§ 7

Závěrečná ustanovení

1. Rámcová kupní smlouva se uzavírá na období od 1. 4. 2009 do 31. 3. 2010 a případné změny budou po projednání řešeny písemnými dodatky. Obě smluvní strany se zavazují vzájemně uzavřít kupní smlouvu na dodávky mléka na další kvótový rok.
2. Smluvní strany se vzájemně zavazují včas informovat o organizačních a strukturálních změnách v podnikání, které by měly vliv na ujednání v této smlouvě. V takovém případě se zavazují jednat nejméně 3 měsíce předem o změnách nebo výpovědi smlouvy.
3. Prodávající zmocňuje p. jako osobu oprávněnou jednat ve věcech této smlouvy.

4. Kupující zmocňuje ing. Soukupa jako osobu oprávněnou jednat ve věcech této smlouvy.
5. V ujednáních v této smlouvě neuvedených se obě strany řídí obchodním zákoníkem č.513/1991 Sb. v platném znění. V oblasti dávek v odvětví mléka se řídí nařízením Rady (ES) č.1788/2003, nařízením Komise (ES) č.595/2004 a nařízením vlády ČR č. 244/2004 Sb. o stanovení bližších podmínek pro uplatňování dávky v odvětví mléka a mléčných výrobků, v platném znění.
6. Rámcová kupní smlouva byla vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž jeden obdrží kupující a druhý prodávající.
7. Smluvní strany prohlašují, že smlouvu uzavřely na základě své svobodné vůle.

V dne

.....

kupující

.....

prodávající

Příloha č. 5 – Dodatek č. 5 ke kupní smlouvě Povltavských mlékáren, a.s.

Dodatek č. 5

k rámcové kupní smlouvě na dodávky syrového kravského mléka v kvótovém roce
od 1. dubna 2009 do 31. března 2010

Kupující: Povltavské mlékárny a.s. Sedlčany

Prodávající :

se dohodli v návaznosti na kupní smlouvu § 2 odst. 2 na ceně platné pro srpen 2009:

1. Základní kupní cena činí 5,85 Kč za 1 litr při průměrném obsahu bílkovin 3.30 %. Při vyšším obsahu bílkovin než 3.30 % se připlácí 1,50 Kč za bílkovinnou jednici, při nižším obsahu bílkovin než 3.30 % se sráží 1,50 Kč za bílkovinnou jednici.
2. Jakostní příplatek 0,10 Kč při dodržení následujících hodnot v aktuálním měsíci v každém hodnoceném vzorku:
celkový počet mikroorganismů (CPM) do 50 000 v 1 ml, počet somatických buněk (PSB) do 300 000 v 1 ml, počet koliformních bakterií (CB) do 300 v 1 ml, tukuprostá sušina (TPS) nad 8.60 %, bílkovina nad 3.25 %, tuk nad 3.7 %, bod mrznutí (BM) pod -0,515 °C, rezidua inhibičních látek (RIL) negativní
3. Množstevní příplatky:
 - a) při průměrné denní dodávce z jednoho sběrného místa:

1001 - 3000 litrů	0,03 Kč/lit
3001 - 5000 litrů	0,05 Kč/lit
5001 - 10000 litrů	0,10 Kč/lit
10001 - 12000 litrů	0,15 Kč/lit
nad - 12000 litrů	0,20 Kč/lit
 - b) při průměrné denní dodávce ze zemědělského podniku:

5000 - 10000 litrů	0,05 Kč/lit
10001 - 15000 litrů	0,10 Kč/lit
nad - 15000 litrů	0,15 Kč/lit
4. Cena 5,00 Kč za 1 litr mléka u denní dodávky v případě nedodržení některé ze stanovených hodnot jakosti (nestandardní dodávka):
 - CPM nad 200 000 v 1 ml
 - PSB nad 500 000 v 1 ml
 - obsah tuku pod 3.30 %
 - obsah bílkovin pod 2.80 %
 - obsah TPS pod 8.50%
 - počet CB nad 1000 v 1 ml
 - bod mrznutí nad -0,515 °C
5. Cena 5,00 Kč za 1 litr mléka, u kterého budou překročeny hodnoty geometrických průměrů stanovených podle platných předpisů u CPM nad 100 000 v 1 ml nebo u PSB nad 400 000 v 1 ml .
6. Při zjištění RIL v mléce nebude denní dodávka proplacena.

.....
kupující

.....
prodávající

Příloha č. 6 - Ocenění značkou Klasa sýru původní Hermelín v roce 2005



Příloha č. 7 – Ocenění značkou Klasa sýru Vltavín v roce 2005



Zdroj: Vlastní zpracování ze stránek <http://www.povltavskemlekarny.cz>, 2010

Příloha č. 8 – Ocenění značkou Klasa sýru Lučina v roce 2007



Zdroj: Vlastní zpracování ze stránek <http://www.povltavskemlekarny.cz>, 2010




Příloha č. 9 – Ocenění mlékárenského výrobku roku 2007 Sedlčanský Pepin

Ministerstvo zemědělství ČR
Českomoravský svaz mlékárenský
uděluje

Diplom

**Mlékárenský výrobek roku
2007**

společnosti **Povltavské mlékárny a. s., Sedlčany**
za výrobek **Sedlčanský Pepin**
zrající



Michal Němec
předseda ČMSM

V Praze dne 29. května 2007

Mgr. Petr Gandalovič
ministr zemědělství ČR

Zdroj: Vlastní zpracování ze stránek <http://www.povltavskemlekarny.cz>, 2010

Příloha č. 10 – Ocenění mlékárenského výrobku roku 2009 Sedlčanský Romadůžek



Sedlčanský Romadůžek slaví úspěch!

Mlékárenský výrobek roku 2009

Sedlčanský Romadůžek je tradiční zrající sýr s jemnou texturou, výjimečnou chutí a vůní. Unikátní věnečkový tvar zaručuje jeho důkladné zrání. Na zadní straně sýra naleznete unikátní ukazatel jeho zralosti – barva sýra Vám prozradí, v jakém stádiu zralosti se Vámi zakoupený sýr právě nachází. Sedlčanský Romadůžek si nejlépe vychutnáte na krajíci chleba s pivem, případně s ním můžete dělat další kousky...

Zdroj: Vlastní zpracování ze stránek <http://www.povltavskemlekarny.cz>, 2010

6	Pořizovaný dlouhodobý finanční majetek	029	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý finanční majetek	030	0	0	0	0	0	0	0	0
C.	Oběžná aktiva (ř. 32 + 39 + 48 + 58)	031	440 232	436 832	444 488	510 242	585 579	647 769	610 242	657 319
C. I.	Zásoby (ř. 33 až 38)	032	63 402	81 937	82 972	64 548	61 542	52 286	55 752	60 237
C. I. 1	Materiál	033	26 728	27 532	24 194	29 018	25 769	26 615	27 261	28 157
2	Nedokončená výroba a polotovary	034	7 223	9 225	6 974	7 693	9 375	10 151	12 915	15 423
3	Výrobky	035	29 246	45 090	51 717	25 637	19 937	12 787	13 537	14 689
4	Zvířata	036	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Zboží	037	0	0	0	2 040	6 461	2 733	2 039	1 968
6	Poskytnuté zálohy na zásoby	038	205	90	87	160	0	0	0	0
C. II.	Dlouhodobé pohledávky (ř. 40 až 47)	039	0	84 954	115 107	120 451	209 010	221 033	269 906	310 891
C. II. 1	Pohledávky z obchodních vztahů	040	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Pohledávky - ovládající a řídicí osoba	041	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Pohledávky - podstatný vliv	042	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Pohledávky za společníky	043	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Dohadné účty aktivní	044	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Jiné pohledávky	045	930	80 000	110 000	120 000	209 010	221 033	269 906	310 891
7	Odložená daňová pohledávka	046	0	4 954	5 107	451	0	0	0	0
C. III.	Krátkodobé pohledávky (ř. 49 až 57)	047	172 385	151 356	135 262	137 004	169 812	146 748	174 592	178 502
C. III. 1	Pohledávky z obchodních vztahů	048	149 221	101 582	105 581	122 264	150 121	143 281	167 467	174 010
2	Pohledávky za ovládanými a řízenými osobami	049	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Pohledávky - ovládající a řídicí osoba	050	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Pohledávky - podstatný vliv	051	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Sociální zabezpečení a zdravotní pojištění	052	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Stát - daňové pohledávky	053	14 568	20 904	7 744	11 919	16 711	2 147	4 076	679
7	Krátkodobé poskytnuté zálohy	054	0	0	3 142	2 378	2 021	1 000	2 298	3 164
8	Dohadné účty aktivní	055	5 224	4 902	7 000	110	118	14	0	0
9	Jiné pohledávky	056	3 372	23 968	11 795	333	841	306	751	649
C. IV.	Krátkodobý finanční majetek (ř. 59 až 62)	057	204 445	118 585	111 147	188 239	145 215	227 702	109 992	107 689
C. IV. 1	Peníze	058	281	137	292	258	121	94	174	205
2	Účty v bankách	059	8 664	4 372	3 001	1 793	2 180	5 239	18 818	23 480
3	Krátkodobý cenné papíry a podíly	060	195 500	114 076	107 854	186 188	142 914	222 369	91 000	84 004

4	Ostatní rezervy	089	34 549	19 047	12 438	4 156	4 037	0	0	0
B. II.	Dlouhodobé závazky (ř. 92 až 101)	090	0	0	0	0	3 693	6 063	8 552	9 768
B. II. 1	Závazky z obchodních vztahů	091	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Závazky - ovládající a řídicí osoba	092	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Závazky - podstatný vliv	093	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Závazky ke společníkům	094	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Dlouhodobé přijaté zálohy	095	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Vydané dluhopisy	096	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Dlouhodobé směnky k úhradě	097	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Dohadné účty pasivní	098	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Jiné závazky	099	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Odložený daňový závazek	100	0	0	0	0	3 693	6 063	8 552	9 768
B. III.	Krátkodobé závazky (ř. 103 až 113)	101	122 907	104 757	82 829	104 373	119 150	135 394	163 035	174 533
B. III. 1	Závazky z obchodních vztahů	102	101 247	76 015	49 800	81 501	91 281	91 743	109 474	113 245
2	Závazky - ovládající a řídicí osoba	103	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Závazky - podstatný vliv	104	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Závazky ke společníkům	105	329	409	485	555	630	630	630	630
5	Závazky k zaměstnancům	106	4 535	5 424	5 340	5 655	5 493	5 891	6 586	6 946
6	Závazky ze sociálního zabezpečení a zdravotního poj.	107	2 490	2 878	3 074	3 118	3 183	3 377	3 563	3 789
7	Stát - daňové závazky a dotace	108	1 703	1 229	4 026	1 212	1 162	3 303	5 001	7 032
8	Krátkodobé přijaté zálohy	109	0	0	0	0	0	0	0	0
9	Vydané dluhopisy	110	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Dohadné účty pasivní	111	12 353	18 312	19 734	12 170	17 119	30 261	37 489	42 579
11	Jiné závazky	112	250	490	370	162	282	189	292	312
B. IV.	Bankovní úvěry a výpomoci (ř. 115 až 117)	113	0	0	0	0	0	0	0	0
B. IV. 1	Bankovní úvěry dlouhodobé	114	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Krátkodobé bankovní úvěry	115	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Krátkodobé finanční výpomoci	116	0	0	0	0	0	0	0	0
C. I.	Časové rozlišení (ř. 119 + 120)	117	0	0	234	146	58	0	0	0
C. I. 1	Výdaje příštích období	118	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Výnosy příštích období	119	0	0	234	146	58	0	0	0

Příloha č. 12 – Výsledovka Povltavských mlékáren, a.s.

	TEXT	řád	Rok							
			2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
I.	Tržby za prodej zboží	001	3 413	3 764	6 357	36 144	117 678	196 814	190 355	185 124
A.	Náklady vynaložené na prodané zboží	002	3 410	3 740	6 273	30 260	93 704	151 603	155 982	150 068
+	Obchodní marže (ř. 1-2)	003	3	24	84	5 884	23 974	45 211	34 373	35 056
II.	Výkony (ř. 5+ 6+7)	004	1 150 725	1 115 225	1 065 322	1 103 569	1 122 024	1 019 671	1 098 386	1 113 588
II. 1.	Tržby za prodej vlastních výrobků a služeb	005	1 142 010	1 087 024	1 039 823	1 121 504	1 111 189	1 013 091	1 083 647	1 099 398
2.	Změna stavu zásob vlastní činnosti	006	-3 434	15 124	11 703	-33 132	-5 117	-6 442	3 437	4 316
3.	Aktivace	007	12 149	13 077	13 796	15 197	15 952	13 022	11 302	9 874
B.	Výkonová spotřeba (ř. 9+10)	008	1 003 271	1 034 996	941 966	894 575	894 359	790 875	848 400	859 920
B. 1.	Spotřeba materiálu a energie	009	845 438	878 628	785 813	739 557	749 650	646 043	691 728	712 507
B. 2.	Služby	010	157 833	156 368	156 153	155 018	144 709	144 832	156 672	147 413
+	Přidaná hodnota (ř. 3+4-8)	011	147 457	80 253	123 440	214 878	251 639	274 007	284 359	288 724
C.	Osobní náklady (ř. 13 až 16)	012	62 947	107 294	111 604	120 508	120 850	129 811	137 968	146 029
C. 1.	Mzdové náklady	013	62 731	79 398	82 093	88 780	88 915	94 912	101 494	107 689
C. 2.	Odměny členům orgánů společnosti	014	216	210	216	216	216	186	84	92
C. 3.	Náklady na sociální zabezpečení a zdrav. pojištění	015	0	27 262	28 672	30 764	30 855	33 908	35 512	37 402
C. 4.	Sociální náklady	016	0	424	623	748	864	805	878	846
D.	Daně a poplatky	017	0	1 296	1 351	1 227	1 213	888	3 638	3 729
E.	Odpisy dlouhodobého hmotného a nehm. majetku	018	0	27 495	30 759	33 881	37 477	37 876	35 198	35 031
III.	Tržby z prodeje dl. majetku a materiálu (ř. 20+21)	019	0	1 390	2 266	1 793	4 191	1 731	1 810	2 004
III. 1.	Tržby z prodeje dlouhodobého majetku	020	0	826	1 245	1 081	2 358	1 389	1 648	1 746
2.	Tržby z prodeje materiálu	021	0	564	1 021	712	1 833	342	162	258
F.	Zůst. cena prod. dl. majetku a materiálu (ř. 23+24)	022	0	1 156	1 021	579	1 987	1 027	583	844
F. 1.	Zůstatková cena prodaného dlouhodobého majetku	023	0	160	154	42	285	585	403	379
F. 2.	Prodaný materiál	024	0	996	867	537	1 702	442	180	465
G.	Změna stavu rezerv a opr. položek v prov. oblasti	025	0	9 055	10 798	-16 284	-1 725	-1 929	-252	-147
IV.	Ostatní provozní výnosy	026	0	140 448	134 803	36 895	2 160	696	557	396
H.	Ostatní provozní náklady	027	0	7 511	11 467	11 837	13 126	10 519	7 279	4 465

V.	Přenos provozních výnosů	028	0	0	0	0	0	0	0	0
I.	Převod provozních nákladů	029	0	0	0	0	0	0	0	0
*	Provozní výsledek hospodaření (ř. 11-12-17-18+19-22-25+26-27+(-28)-(-29))	030	84 510	68 284	93 509	101 818	85 062	98 242	102 312	101 173
VI.	Tržby z prodeje cenných papírů a podílů	031	0	0	0	0	0	0	6	0
J.	Prodané cenné papíry a podíly	032	0	0	0	0	0	0	200	0
VII.	Výnosy z dlouhod. Finan. majetku (ř.34+35+36)	033	0	0	0	0	0	0	0	0
VII. 1.	Výnosy z podílů v ovl. a říz. os. a pod podst. vlivem	034	0	0	0	0	0	0	0	0
VII. 2.	Výnosy z ostatních dlouhod. cenných papírů a podílů	035	0	0	0	0	0	0	0	0
VII. 3.	Výnosy z ostatního dlouhodobého finančního majetku	036	0	0	0	0	0	0	0	0
VIII.	Výnosy z krátkodobého finančního majetku	037	0	3 654	1 037	2 274	2 041	3 083	4 459	5 014
K.	Náklady z finančního majetku	038	0	0	0	0	0	0	0	0
IX.	Výnosy z přecenění cenných papírů a derivátů	039	0	0	0	0	0	0	0	0
L.	Náklady z přecenění cenných papírů a derivátů	040	0	0	0	0	0	0	0	0
M.	Změna stavu rezerv a opravných položek ve fin. oblasti	041	0	0	0	0	0	0	-200	0
X.	Výnosové úroky	042	0	3 015	3 705	3 615	4 407	7 984	11 019	13 794
N.	Nákladové úroky	043	0	0	0	0	0	0	0	0
XI.	Ostatní finanční výnosy	044	0	576	564	652	3 048	3 064	18 603	20 417
O.	Ostatní finanční náklady	045	0	1 249	1 499	1 478	7 086	10 236	16 725	18 756
XII	Převod finančních výnosů	046	0	0	0	0	0	0	0	0
P.	Převod finančních nákladů	047	0	0	0	0	0	0	0	0
*	Finanční výsledek hospodaření (ř. 31-32+33+37-38+39-40-41+42-43+44-45-(-46) + (-47))	048	0	5 996	3 807	5 063	2 410	3 895	17 362	20 469
Q.	Daň z příjmů za běžnou činnost (ř. 50 + 51)	049	0	21 319	33 144	28 666	23 544	25 721	27 983	27 532
Q. 1.	splatná	050	0	25 343	33 297	24 010	19 400	23 352	25 494	25 343
Q. 2.	odložená	051	0	-4 024	-153	4 656	4 144	2 369	2 489	2 189
**	Výsledek hospodaření za běž. činnost (ř.30+48-49)	052	84 510	52 961	64 172	78 215	63 928	76 416	91 691	94 110
XIII	Mimořádné výnosy	053	0	0	0	2	0	0	0	0
R.	Mimořádné náklady	054	0	1	0	0	0	0	0	0
S.	Daň z příjmů z mimořádné činnosti (ř. 56+57)	055	0	0	0	0	0	0	0	0
S. 1.	splatná	056	0	0	0	0	0	0	0	0

S.	2.	odložená	057	0	0	0	0	0	0	0	0
*		Mimořádný výsledek hospodaření (ř.53-54-55)	058	0	-1	0	2	0	0	0	0
T.		Převod podílu na výsledku hospodaření společníkům	059	0	0	0	0	0	0	0	0
***		Výsledek hospodaření za účetní období (ř.52+58-59)	060	84 510	52 960	64 172	78 217	63 928	76 416	91 691	94 110
****		Výsledek hospodaření před zdaněním (ř. 30+48+53-54)	061	84 510	74 279	97 316	106 883	87 472	102 137	119 674	121 642

Příloha č. s - Výpočty ukazatelů finanční analýzy pro Povltavské mlékárny, a.s.

LIKVIDITA (číselné hodnoty v tis. Kč)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Peněžní prostředky	204 445	118 585	111 147	188 239	145 215	227 702	109 992	107 689
diference (i - i ₁)	-	-85 860	-7 438	77 092	-43 024	82 487	-117 710	-2 303
index I _{i/0}	1	0,58	0,54	0,92	0,71	1,11	0,54	0,53
index I _{i/i-1}	-	0,58	0,94	1,69	0,77	1,57	0,48	0,98
Zásoby	63 402	81 937	82 972	64 548	61 542	52 286	55 752	60 237
diference (i - i ₁)	-	18 535	1 035	-18 424	-3 006	-9 256	3 466	4 485
index I _{i/0}	1	1,29	1,31	1,02	0,97	0,82	0,88	0,95
index I _{i/i-1}	-	1,29	1,01	0,78	0,95	0,85	1,07	1,08
Krátkodobé pohledávky	172 385	151 356	135 262	137 004	169 812	146 748	174 592	178 502
diference (i - i ₁)	-	-21 029	-16 094	1 742	32 808	-23 064	27 844	3 910
index I _{i/0}	1	0,88	0,78	0,79	0,99	0,85	1,01	1,04
index I _{i/i-1}	-	0,88	0,89	1,01	1,24	0,86	1,19	1,02
Krátkodobé závazky	122 907	104 757	82 829	104 373	119 150	135 394	163 035	174 533
diference (i - i ₁)	-	-18 150	-21 928	21 544	14 777	16 244	27 641	11 498
index I _{i/0}	1	0,85	0,67	0,85	0,97	1,10	1,33	1,42
index I _{i/i-1}	-	0,85	0,79	1,26	1,14	1,14	1,20	1,07

Výpočty ukazatelů likvidity

Okamžitá likvidita	1,66	1,13	1,34	1,80	1,22	1,68	0,67	0,62
diference ($i - i_{-1}$)	-	-0,53	0,21	0,46	-0,58	0,46	-1,01	-0,06
index $I_{i/0}$	1	0,68	0,81	1,08	0,73	1,01	0,41	0,37
index $I_{i/i-1}$	-	0,68	1,19	1,34	0,68	1,38	0,40	0,91
Pohotová likvidita	3,07	2,58	2,97	3,12	2,64	2,77	1,75	1,64
diference ($i - i_{-1}$)	-	-0,49	0,40	0,14	-0,47	0,12	-1,02	-0,11
index $I_{i/0}$	1	0,84	0,97	1,02	0,86	0,90	0,57	0,53
index $I_{i/i-1}$	-	0,84	1,15	1,05	0,85	1,05	0,63	0,94
Běžná likvidita	3,58	3,36	3,98	3,73	3,16	3,15	2,09	1,98
diference ($i - i_{-1}$)	-	-0,22	0,62	-0,24	-0,57	-0,01	-1,06	-0,10
index $I_{i/0}$	1	0,94	1,11	1,04	0,88	0,88	0,58	0,55
index $I_{i/i-1}$	-	0,94	1,18	0,94	0,85	1,00	0,66	0,95

RENTABILITA (číselné hodnoty v tis. Kč)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Vlastní kapitál	464 737	550 291	627 619	698 048	754 452	823 861	784 374	826 862
diference (i - i ₋₁)	-	85 554	77 328	70 429	56 404	69 409	-39 487	42 488
index I _{i/0}	1	1,18	1,35	1,50	1,62	1,77	1,69	1,78
index I _{i/i-1}	-	1,18	1,14	1,11	1,08	1,09	0,95	1,05
Celkový kapitál	622 193	674 095	723 120	806 723	881 390	965 318	955 961	1 011 163
diference (i - i ₋₁)	-	51 902	49 025	83 603	74 667	83 928	-9 357	55 202
index I _{i/0}	1	1,08	1,16	1,30	1,42	1,55	1,54	1,63
index I _{i/i-1}	-	1,08	1,07	1,12	1,09	1,10	0,99	1,06
Tržby (za prodej zboží a služeb)	1 145 423	1 090 788	1 046 180	1 157 648	1 228 867	1 209 905	1 274 002	1 284 522
diference (i - i ₋₁)	-	-54 635	-44 608	111 468	71 219	-18 962	64 097	10 520
index I _{i/0}	1	0,95	0,91	1,01	1,07	1,06	1,11	1,12
index I _{i/i-1}	-	0,95	0,96	1,11	1,06	0,98	1,05	1,01
Provozní náklady	1 069 628	1 192 543	1 115 239	1 076 583	1 160 991	1 120 670	1 188 796	1 199 939
diference (i - i ₋₁)	-	122 915	-77 304	-38 656	84 408	-40 321	68 126	11 143
index I _{i/0}	1	1,92	1,79	1,73	1,87	1,80	1,91	1,93
index I _{i/i-1}	-	1,11	0,94	0,97	1,08	0,97	1,06	1,01
EBT	84 510	74 279	97 316	106 883	87 472	102 137	119 674	121 642
diference (i - i ₋₁)	-	-10 231	23 037	9 567	-19 411	14 665	17 537	1 968
index I _{i/0}	1	0,88	1,15	1,26	1,04	1,21	1,42	1,44
index I _{i/i-1}	-	0,88	1,31	1,10	0,82	1,17	1,17	1,02

EBIT	84 510	68 284	93 509	101 818	85 062	98 242	102 312	101 173
diference (i - i ₁)	-	-16 226	25 225	8 309	-16 756	13 180	4 070	-1 139
index I _{i/0}	1	0,81	1,11	1,20	1,01	1,16	1,21	1,20
index I _{i/i-1}	-	0,81	1,37	1,09	0,84	1,15	1,04	0,99

Výpočty ukazatelů rentability

Rentabilita vlastního kapitálu	18,18%	12,41%	14,90%	14,59%	11,27%	11,92%	13,04%	12,24%
diference (i - i ₁)	-	-5,78%	2,49%	-0,31%	-3,31%	0,65%	1,12%	-0,81%
index I _{i/0}	1	0,68	0,82	0,80	0,62	0,66	0,72	0,67
index I _{i/i-1}	-	0,68	1,20	0,98	0,77	1,06	1,09	0,94
Rentabilita celkového kapitálu	13,58%	11,02%	13,46%	13,25%	9,92%	10,58%	12,52%	12,03%
diference (i - i ₁)	-	-2,56%	2,44%	-0,21%	-3,32%	0,66%	1,94%	-0,49%
index I _{i/0}	1	0,81	0,99	0,98	0,73	0,78	0,92	0,89
index I _{i/i-1}	-	0,81	1,22	0,98	0,75	1,07	1,18	0,96
Rentabilita nákladů	7,90%	5,73%	8,38%	9,46%	7,33%	8,77%	8,61%	8,43%
diference (i - i ₁)	-	-2,17%	2,66%	1,07%	-2,13%	1,44%	-0,16%	-0,17%
index I _{i/0}	1	0,72	1,06	1,20	0,93	1,11	1,09	1,07
index I _{i/i-1}	-	0,72	1,46	1,13	0,77	1,20	0,98	0,98
Rentabilita tržeb	7,38%	6,81%	9,30%	9,23%	7,12%	8,44%	9,39%	9,47%
diference (i - i ₁)	-	-0,57%	2,49%	-0,07%	-2,11%	1,32%	0,95%	0,08%
index I _{i/0}	1	0,92	0,51	0,51	0,39	0,46	0,52	0,52
index I _{i/i-1}	-	0,92	1,37	0,99	0,77	1,19	1,11	1,01
Nákladovost tržeb	93,38%	109,33%	106,60%	93,00%	94,48%	92,62%	93,31%	93,42%
diference (i - i ₁)	-	15,95%	-2,73%	-13,60%	1,48%	-1,85%	0,69%	0,10%
index I _{i/0}	1	1,17	1,14	1,00	1,01	0,99	1,00	1,00
index I _{i/i-1}	-	1,17	0,98	0,87	1,02	0,98	1,01	1,00

ZADLUŽENOST (číselné hodnoty v tis. Kč)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Celkový kapitál	622 193	674 095	723 120	806 723	881 390	965 318	955 961	1 011 163
diference (i - i ₁)	-	51 902	49 025	83 603	74 667	83 928	-9 357	55 202
index I _{i/0}	1	1,08	1,16	1,30	1,42	1,55	1,54	1,63
index I _{i/i-1}	-	1,08	1,07	1,12	1,09	1,10	0,99	1,06
Vlastní kapitál	464 737	550 291	627 619	698 048	754 452	823 861	784 374	826 862
diference (i - i ₁)	-	85 554	77 328	70 429	56 404	69 409	-39 487	42 488
index I _{i/0}	1	1,18	1,35	1,50	1,62	1,77	1,69	1,78
index I _{i/i-1}	-	1,18	1,14	1,11	1,08	1,09	0,95	1,05
Cizí zdroje	157 456	123 804	95 267	108 529	126 880	141 457	171 587	184 301
diference (i - i ₁)	-	-33 652	-28 537	13 262	18 351	14 577	30 130	12 714
index I _{i/0}	1	0,79	0,61	0,69	0,81	0,90	1,09	1,17
index I _{i/i-1}	-	0,79	0,77	1,14	1,17	1,11	1,21	1,07
Krátkodobé závazky	122 907	104 757	82 829	104 373	119 150	135 394	163 035	174 533
diference (i - i ₁)	-	-18 150	-21 928	21 544	14 777	16 244	27 641	11 498
index I _{i/0}	1	0,85	0,67	0,85	0,97	1,10	1,33	1,42
index I _{i/i-1}	-	0,85	0,79	1,26	1,14	1,14	1,20	1,07

Dlouhodobé závazky	0	0	0	0	3 693	6 063	8 552	9 768
diference (i - i ₁)	-	0	0	0	3 693	2 370	2 489	1 216
index I _{i/0}	1	0,00	0,00	0,00	0,00	1,64	2,32	2,65
index I _{i/i-1}	-	0,00	0,00	0,00	0,00	1,64	1,41	1,14
Úroky (nákladové)	0	0	0	0	0	0	0	0
diference (i - i ₁)	-	0	0	0	0	0	0	0
index I _{i/0}	1	0	0	0	0	0	0	0
index I _{i/i-1}	-	0	0	0	0	0	0	0
Účetní výsledek hospodaření	84 510	52 960	64 172	78 217	63 928	76 416	91 691	94 110
diference (i - i ₁)	-	-31 550	11 212	14 045	-14 289	12 488	15 275	2 419
index I _{i/0}	1	0,63	0,76	0,93	0,76	0,90	1,08	1,11
index I _{i/i-1}	-	0,63	1,21	1,22	0,82	1,20	1,20	1,03

HOSPODÁŘSKÁ AKTIVITA (číselné hodnoty v tis. Kč)

	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Zásoby	63 402	81 937	82 972	64 548	61 542	52 286	55 752	60 237
diference (i - i _i)	-	18 535	1 035	-18 424	-3 006	-9 256	3 466	4 485
index I _{i/0}	1	1,29	1,31	1,02	0,97	0,82	0,88	0,95
index I _{i/i-1}	-	1,29	1,01	0,78	0,95	0,85	1,07	1,08
Krátkodobé pohledávky	172 385	151 356	135 262	137 004	169 812	146 748	174 592	178 502
diference (i - i _i)	-	-21 029	-16 094	1 742	32 808	-23 064	27 844	3 910
index I _{i/0}	1	0,88	0,78	0,79	0,99	0,85	1,01	1,04
index I _{i/i-1}	-	0,88	0,89	1,01	1,24	0,86	1,19	1,02
Celkový kapitál	622 193	674 095	723 120	806 723	881 390	965 318	955 961	1 011 163
diference (i - i _i)	-	51 902	49 025	83 603	74 667	83 928	-9 357	55 202
index I _{i/0}	1	1,08	1,16	1,30	1,42	1,55	1,54	1,63
index I _{i/i-1}	-	1,08	1,07	1,12	1,09	1,10	0,99	1,06
Krátkodobé závazky (z obch. vzt.)	101 247	76 015	49 800	81 501	91 281	91 743	109 474	113 245
diference (i - i _i)	-	-25 232	-26 215	31 701	9 780	462	17 731	3 771
index I _{i/0}	1	0,75	0,49	0,80	0,90	0,91	1,08	1,12
index I _{i/i-1}	-	0,75	0,66	1,64	1,12	1,01	1,19	1,03
Tržby (za prodej zboží a služeb)	1 145 423	1 090 788	1 046 180	1 157 648	1 228 867	1 209 905	1 274 002	1 284 522
diference (i - i _i)	-	-54 635	-44 608	111 468	71 219	-18 962	64 097	10 520
index I _{i/0}	1	0,95	0,91	1,01	1,07	1,06	1,11	1,12
index I _{i/i-1}	-	0,95	0,96	1,11	1,06	0,98	1,05	1,01

Výpočty ukazatelů hospodářské aktivity

Obrátka aktiv (dny)	1,84	1,62	1,45	1,44	1,39	1,25	1,33	1,27
diference (i - i _{i-1})	-	-0,22	-0,17	-0,01	-0,04	-0,14	0,08	-0,06
index I _{i/o}	1	0,88	0,79	0,78	0,76	0,68	0,72	0,69
index I _{i/i-1}	-	0,88	0,89	0,99	0,97	0,90	1,06	0,95
Doba obratu zásob (dny)	20,20	27,42	28,95	20,35	18,28	15,77	15,97	17,12
diference (i - i _{i-1})	-	7,21	1,53	-8,60	-2,07	-2,51	0,20	1,14
index I _{i/o}	1	1,36	1,43	1,01	0,90	0,78	0,79	0,85
index I _{i/i-1}	-	1,36	1,06	0,70	0,90	0,86	1,01	1,07
Doba splatnosti pohled. (dny)	54,93	50,65	47,19	43,20	50,44	44,27	50,02	50,72
diference (i - i _{i-1})	-	-4,29	-3,46	-3,99	7,24	-6,17	5,75	0,70
index I _{i/o}	1	0,92	0,86	0,79	0,92	0,81	0,91	0,92
index I _{i/i-1}	-	0,92	0,93	0,92	1,17	0,88	1,13	1,01
Doba splatnosti závazků (dny)	32,26	25,44	17,37	25,70	27,11	27,68	31,36	32,18
diference (i - i _{i-1})	-	-6,83	-8,06	8,32	1,42	0,56	3,69	0,81
index I _{i/o}	1	0,79	9,44	13,96	14,73	15,03	17,04	17,48
index I _{i/i-1}	-	0,79	0,68	1,48	1,06	1,02	1,13	1,03