

RSP vyhlasuje, že počas obdobia, za ktoré je zostavená účtovná závierka, nemal nedoplatky poistného na povinné verejné zdravotné poistenie, poistného na sociálne poistenie, povinných príspevkov na starobné dôchodkové sporenie a na dani, ktorej správcom je daňový úrad alebo colný úrad.

RSP nie je povinný mať v zmysle §14 odsek 3 zákona o SE účtovnú závierku a výročnú správu overenú štatutárnym audítorom.

6/ Komentár k výsledkom činnosti za rok 2024

V hospodárskych výsledkoch za rok 2024 je evidentný celkový nárast tržieb spoločnosti. V porovnaní s rokom 2023 boli výnosy vyššie o 165 772 EUR čo predstavuje nárast o 35,37%. Reštaurácia Nitriansky Furmanský Dvor sa medzi zákazníkmi výrazne etablovala a zaradila sa medzi najlepšie reštaurácie v rámci Nitry. V roku 2024 sa nám podarilo rozšíriť spoluprácu s menšími lokálnymi dodávateľmi s cieľom dosiahnutia čo najvyššej kvality vstupných surovín. Naším cieľom je dosiahnuť čo najvyšší podiel slovenských produktov. Ťažiskové, nosné skupiny surovín ako mäso, mliečne výrobky, zelenina či múka už z vyše 90% tvorí slovenská produkcia. Popri kvalitnej kuchyni bolo mimoriadne dôležité pokračovať v zabezpečení adekvátneho zákazníckeho servisu. Kvalitný personál zohráva v tejto oblasti jeden z najdôležitejších aspektov. Preto sme sa aj v priebehu roka 2024 snažili zabezpečiť, aby boli všetci zamestnanci čo najlepšie vyškolení s maximom dostupných informácií. Ďalším dôležitým krokom bolo vykonávanie účinných a rozsiahlych marketingových aktivít. Vďaka nim sme prilákali množstvo nových zákazníkov a zviditeľnili podnik.

Popri reštaurácii sme sa v priebehu roka 2024 zamerali aj na stabilizáciu a rozvoj sekundárnej prevádzky Bistro Furmanská s domácou remeselnou kváskovou pekárňou a predajňou potravín a delikates. Špecialitou pekárne je, že pracujeme len s kváskom. Kváskové výrobky majú vďaka procesu fermentácie pri konzumácii nízky glykemický index a tak pôsobia na metabolizmus úplne odlišne ako klasické pečivo. Veľký dôraz kladieme na kvalitu surovín, všetky sme dôkladne otestovali a recepty sme doladili do najmenšieho detailu, aby bolo naše pečivo presne podľa našich predstáv. V našej pekárni všetko vyrábame výlučne zo základných surovín bez polotovarov a s vylúčením konzervačných látok, dochucovadiel a droždí. Neustále sa však snažíme dosiahnuť čo najlepší výsledok. Baví nás neustále vzdelávať sa, posúvať sa ďalej a objavovať nové cesty. Zdokonaľujeme sa v objavovaní nových surovín i v technológiách prípravy. Naším cieľom je, aby výsledky našej práce potešili všetky zmysly našich zákazníkov. Práca s cestom je náročný, no pôsobivý remeselný proces, o ktorý by nik nemal byť ukrátený. Preto v Bistro Furmanská môžu zákazníci v otvorenej výrobe sledovať celý priebeh výroby. Popri pekárenskom sortimente sme v prevádzke rozšírili ponuku farmárskych produktov potravinárskeho charakteru s dôrazom na lokálnosť dodávateľov.

Z finančných výkazov za rok 2024 je dôležité hodnotiť schopnosť firmy rastúcimi tržbami zabezpečiť dostatok finančných zdrojov, z ktorých je možné uhradiť záväzky, teda hodnotiť likviditu firmy. Likvidita spoločnosti VinoDeiVini je na vysokej úrovni. To znamená, že firma je schopná v stanovených lehotách uhrádzať všetky splatné záväzky.