

AmRest SK s.r.o.

Výročná správa za rok

1. 1. 2025

-

31. 12. 2025

Obchodné meno: AmRest SK s.r.o.
Právna forma: spoločnosť s ručením obmedzeným
Sídlo: Pajštúnska 3, 851 02 Bratislava - Petržalka
IČ: 51676524
DIČ : 2120746034

Spoločnosť je zapísaná v Obchodnom registri Mestského súdu Bratislava III, oddiel: sro, vložka číslo: 127800/B .

Deň zápisu: 18.04.2018
Základný kapitál: 6 400 000 EUR

Predmet podnikania:

- pohostinská činnosť a výroba hotových jedál pre výdajne
- poskytovanie služieb rýchleho občerstvenia v spojení s predajom na priamu konzumáciu
- výroba nápojov
- kúpa tovaru na účely jeho predaja konečnému spotrebiteľovi (maloobchod) alebo iným prevádzkovateľom živnosti (veľkoobchod)

Konatelia ku dňu 31.12.2025: od 01.10.2021 **Ismael Sánchez Moreno**
od 01.10.2021 **Santiago Joaquin Gallo Pérez**
od 01.10.2021 **Daniel del Río Benítez**

V mene spoločnosti sú oprávnení konať vždy dvaja konatelia spoločne. Každý konateľ podpisuje za spoločnosť tak, že pripojí svoj podpis k vytlačenému alebo napísanému obchodnému menu spoločnosti.

Obsah

Časť 1 – Správa o podnikateľskej činnosti spoločnosti

Časť 2 – Správa nezávislého audítora

Časť 3 – Účtovná závierka

Správa o podnikateľskej činnosti spoločnosti

Obchodné zameranie spoločnosti

Spoločnosť je prevádzkovateľom reštaurácií rýchleho občerstvenia Burger King a Pizza Hut na slovenskom trhu. Reštaurácie prevádzkuje na základe poskytnutej licencie. Spoločnosť AmRest SK s.r.o. je výhradným držiteľom licencie na prevádzkovanie reštaurácií Burger King a Pizza Hut v Slovenskej republike, licenciu ďalej neposkytuje.

K 31. 12. 2025 prevádzkuje spoločnosť AmRest SK s.r.o. 8 reštaurácií Burger King a 3 reštaurácie Pizza Hut, v Bratislave, Prešove, Liptovskom Mikuláši a Zvolenu.

Produkty

Burger King

Burger King je reťazec rýchleho občerstvenia, ktorého koncept je založený na jedinečnej chuti mäsa grilovaného na naozajstnom ohni. Hlavným produktom je Whopper burger, ktorý sa predáva v najrôznejších variantoch od najmenšieho Whopper Junior až po Triple Whopper s tromi plátkami mäsa. V našich reštauráciách máme širokú ponuku produktov pre každého. Predávame nielen burgery - zákazníci si môžu vybrať aj zo šalátov, rôznych druhov príloh, dezertov a teplých nápojov. Ďalšou jedinečnosťou, ktorú ponúka len naša značka, je možnosť zostaviť si svoj burger podľa vlastného výberu bez akéhokoľvek obmedzenia. Táto exkluzívna možnosť je nazývaná "Have It Your Way" a je medzi zákazníkmi veľmi obľúbená a tiež využívaná. Naše najlepšie burgery sú vždy pripravované na ohni zo 100% hovädzieho mäsa, a práve v tom je ich jedinečnosť. Pre nás je chuť produktu to najdôležitejšie.

Pizza Hut

Pizza Hut je reštauračný reťazec zameraný na taliansko-americkú kuchyňu, zameriava sa hlavne na rôzne druhy pizze. Rovnako ako u ostatných značiek AmRest sú výrobky Pizza Hut vždy čerstvé, pripravené z vybraných surovín a výrobky podliehajú prísny hygienickým a kvalitatívnym štandardom.

Sezónnosť produkcie a zákazníci

V prípade spoločnosti nie je sezónnosť produkcie významná. Spoločnosť zaznamenáva najnižšie tržby pravidelne v prvom štvrtroku, toto obdobie v sebe zahŕňa najkratší mesiac v roku a má teda najmenej prevádzkových dní, v tomto ročnom období tiež menej ľudí preferuje návštevy reštaurácií. V treťom a štvrtom štvrtroku sú tržby najvyššie vďaka plnej turistickej sezóne a vďaka predvianočnému obdobiu, ktoré sa najviac prejavuje v nárastoch tržieb v obchodných centrách.

Environmentálna zodpovednosť a prístup k životnému prostrediu

Všetky odpady produkované spoločnosťou spadajú do kategórie odpadu O, tj. nemajú nebezpečné vlastnosti. Všetky využiteľné zložky odpadu, tj. papierové a kartónové obaly, plastové obaly, biologicky rozložiteľný odpad kuchynský a reštauračný, jedlý olej a tuk sú separované zvlášť od zmesového komunálneho odpadu a odovzdávané oprávnenej osobe na ich ďalšie využitie.

Všetky prevádzky majú zaistený pravidelný servis prevencie proti škodcom (deratizácia, dezinfekcia, dezinfekcia), ktorý spočíva v pravidelnom preventívnom servise a prípadných havarijných okamžitých zásahoch podľa potreby.

V reštauráciách sú používané výhradne profesionálne čistiace prostriedky určené pre gastroprevádzky.

Zamestnanci

Hodnotenie pracovného výkonu a vytváranie pracovných miest

Spoločnosť presadzuje potrebu znalostí a dodržiavanie kľúčových hodnôt, kultúry a strategických cieľov spoločnosti všetkými svojimi zamestnancami. Raz ročne prebieha hodnotenie pracovného výkonu vedúcich zamestnancov spoločnosti.

Hodnotenie prebieha nielen po stránke odbornej, pretože spoločnosť ide cestou budovania prevádzkovej dokonalosti, ale aj po stránke ľudskej, nakoľko spoločnosť podporuje zamestnancov s pozitívnou energiou, kreativitou, zodpovednosťou a schopnosťou podávať úprimnú spätnú väzbu. Zároveň s hodnotením prebieha prípadná úprava plátov

zamestnancov a vyplácanie bonusov za hodnotené obdobie. Stanovenie bonusov je založené na precízne vypracovanom bonusovom programe.

Kľúčové hodnoty (ako je dôvera, spravodlivosť, lojalita, zodpovednosť a obozretnosť) a systémy hodnotenia PPA a Colaboration Pulse urobili zo spoločnosti firmu, ktorá sa vyznačuje skvelými a nadšenými zamestnancami.

Vzhľadom k pokračujúcemu rozvoju spoločnosti sú tvorené ďalšie pracovné miesta a kontinuálne prebieha nábor nových zamestnancov na všetkých pozíciách pre novo otvárané prevádzky.

Príprava zamestnancov pre výkon pozície, osobný rozvoj

V spoločnosti prebieha nábor zamestnancov z externých aj interných zdrojov, s rastom spoločnosti sa čoraz viac zameriavame tiež na rozvoj našich existujúcich zamestnancov a s tým spojené interné povyšovanie. Pre každú pozíciu v našich prevádzkach používame ucelený tréningový systém. Každý tréning je zakončený záverečným zhodnotením.

Každoročne sa pre všetkých manažérov reštaurácií a vedúci jednotlivých oddelení centrály a vybraných najlepších pracovníkov organizuje LUA (Leadership University of AmRest), ktoré je vždy perfektne pripravené a je veľkým prínosom pre všetkých zúčastnených.

Vývoj spoločnosti v bežnom roku

Spoločnosť nemá organizačnú zložku podniku v zahraničí. Nenadobudla vlastné akcie, podiely resp. akcie materskej spoločnosti. Spoločnosť nevykonáva výskum a vývoj.

Všetky tržby z predaja výrobkov, tovaru a služieb Spoločnosti sú generované na území Slovenskej republiky.

V roku 2025 neboli otvorené nové reštaurácie.

V období od 1.1.2025 do 31.12.2025 Spoločnosť dosiahla zisku vo výške 81 093 EUR. Štatutárny orgán zatiaľ nerozhodol o zúčtovaní výsledku hospodárenia za rok končiaci sa k 31. decembru 2025.

Prehľad o prevádzkových nákladoch je v nasledujúcej tabuľke:

	2025 EUR	2024 EUR
Spotreba materiálu, energie a ostatných neskladovateľných dodávok	3 125 930	3 003 082
Poskytnuté služby	3 597 183	3 375 694
Osobné náklady	2 508 156	2 671 995
Dane a poplatky	15 052	530
Odpisy a opravné položky k dlhodobému majetku	414 106	450 658
Ostatné náklady na hospodársku činnosť	22 039	14 352
Náklady na hospodársku činnosť spolu	9 682 466	9 516 311

Budúci vývoj spoločnosti

Vízia

Víziou spoločnosti je stať sa najväčším prevádzkovateľom značkových reštaurácií v Slovenskej republike. Poskytovať kvalitné a chutné produkty za konkurencieschopné ceny prostredníctvom výnimočného zákazníckeho servisu.

Plán

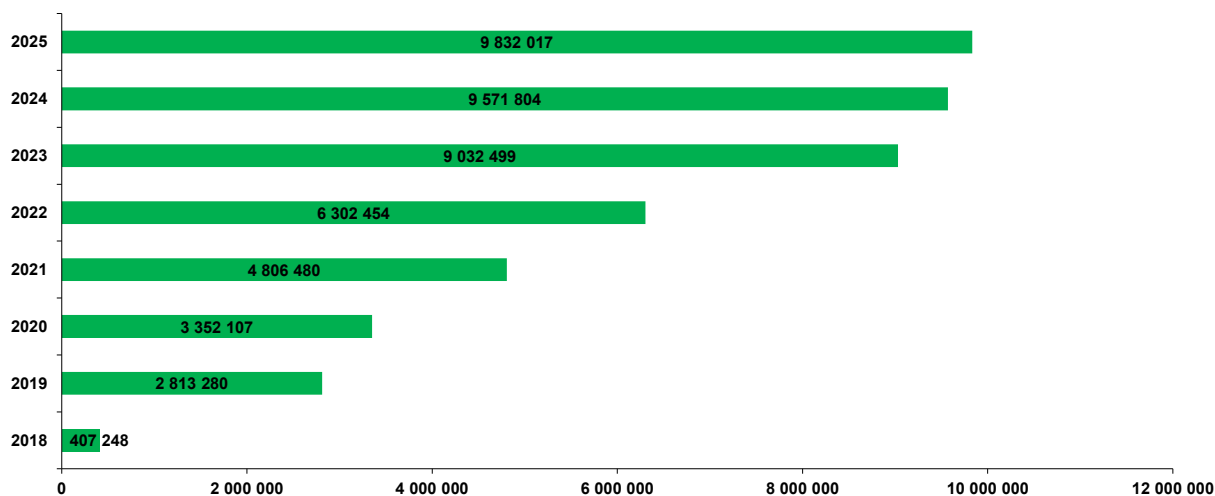
Aj keď v roku 2026 Spoločnosť zatiaľ neplánuje otvoriť nové prevádzky, Spoločnosť sa bude naďalej zameriavať na rast predaja prostredníctvom rozšírenia ponuky produktov a služieb a budovania nových reštaurácií v ďalších rokoch.

Následné udalosti

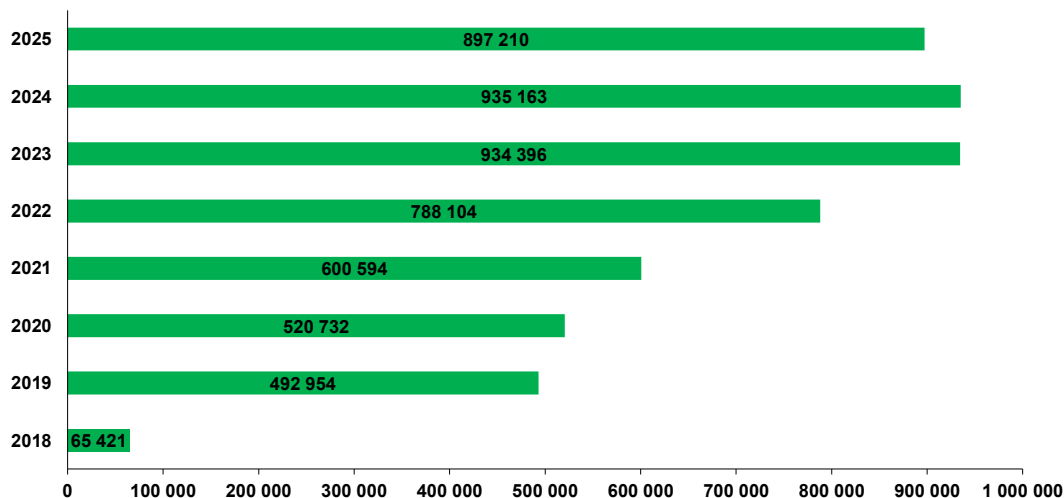
Po 31. decembri 2025 do dňa zostavenia účtovnej závierky nenastali žiadne udalosti, ktoré by si vyžadovali zverejnenie alebo vykázanie vo výročnej správe a v účtovnej závierke za rok 2025.

Informácie o vývoji tržieb spoločnosti

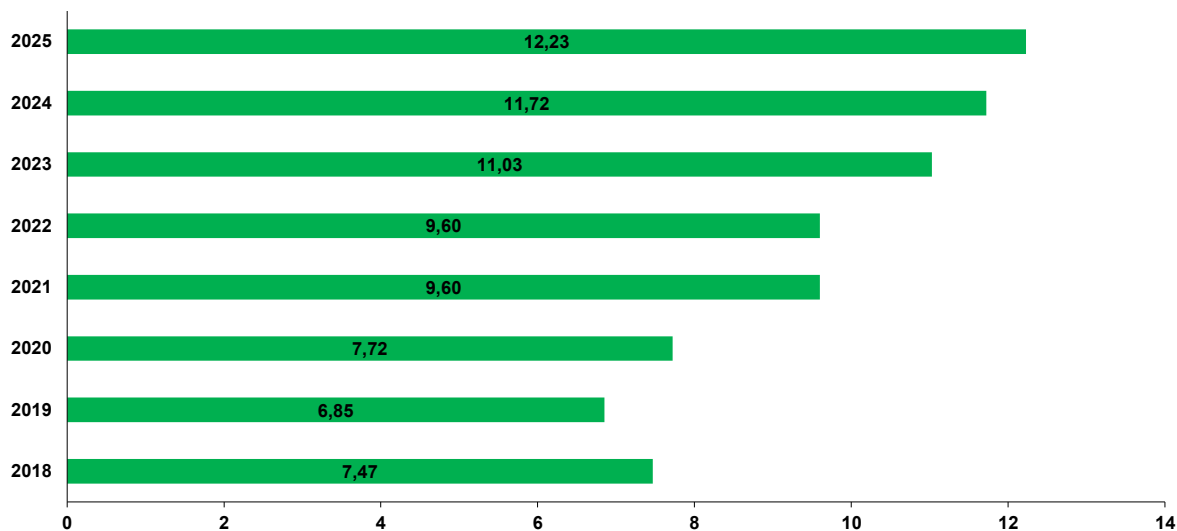
Tržby reštaurácií AmRest SK v EUR bez DPH v priebehu rokov 2018-2025



Počet transakcií v reštauráciách AmRest SK v priebehu rokov 2018 - 2025



Priemerný účet v EUR v reštauráciách AmRest SK v priebehu rokov 2018 - 2025
vrátane DPH



Ďalšie ukazovatele sú k dispozícii prostredníctvom účtovnej závierky, ktorá je súčasťou prílohy k výročnej správe.

Dňa 15.7. 2026