



# *Výročná správa*

*2013*

## **Obsah**

<i>Kontaktné informácie</i>	3
<i>Predmet činnosti spoločnosti</i>	5
<i>Valné zhromaždenie</i>	6
<i>Spoločníci</i>	7
<i>Funkčná štruktúra</i>	8
<i>Účtovná prax a účtovné zásady</i>	9
<i>Vývoj a súčasnosť spoločnosti</i>	11
<i>Výrobná politika</i>	12
<i>Referencie</i>	17
<i>Výsledky hospodárenia spoločnosti za rok 2013</i>	19
<i>Správa z overovania účtovnej závierky</i>	24
<i>Správa nezávislého audítora pre valné zhromaždenie</i>	25
<i>Správa o overení súladu Výročnej správy a účtovnou závierkou</i>	26
<i>Slovo na záver</i>	27

**Kontaktné informácie :** GASTRO-HAAL, s. r. o.

Považská 16

940 67 Nové Zámky



**Kontaktné osoby:**

**Konateľ spoločnosti :** HANKO Ondrej

**[gastrohaal@gastrohaal.sk](mailto:gastrohaal@gastrohaal.sk)**

**Obchodné oddelenie:**

**Vedúci obchodného oddelenia:**

**HANKO Ondrej**

**[gastrohaal@gastrohaal.sk](mailto:gastrohaal@gastrohaal.sk)**

**+421/903 431 855**

**Obchodný manažér:**

**KAMPMÜLLER Zoltán, Ing.**

**[kampmuller@gastrohaal.sk](mailto:kampmuller@gastrohaal.sk)**

**+421/903 424 425**

**DIKÁČZ Róbert, Ing.**

**[dikacz@gastrohaal.sk](mailto:dikacz@gastrohaal.sk)**

**+421/903 221 494**

**Export manažér:**

**DRAGÚŇOVÁ Ľubomíra, Ing.**

**[dragunova@gastrohaal.sk](mailto:dragunova@gastrohaal.sk)**

**+421/35/6430115**

**Fakturácia obchodu:**

**MATÚŠOVÁ Renáta**

**[matusova@gastrohaal.sk](mailto:matusova@gastrohaal.sk)**

**+421/903 952 388**

**Výrobné oddelenie:****Vedúci výrobného oddelenia:****ALAKSZA Karol****[gastrohaal@gastrohaal.sk](mailto:gastrohaal@gastrohaal.sk)****+421/903 409 893****Referent výroby:****ALAKSZA Balázs, Mgr.****[alaksza@gastrohaal.sk](mailto:alaksza@gastrohaal.sk)****+421/903 438 981****Manažér výroby a nákupu:****Hankóová Vladimíra****[hankoova@gastrohaal.sk](mailto:hankoova@gastrohaal.sk)****+421/903 952 387****Servisné oddelenie:****Vedúci servisného oddelenia:****ALAKSZA Karol****[gastrohaal@gastrohaal.sk](mailto:gastrohaal@gastrohaal.sk)****+421/903 409 893****fakturácia servisu:****ALAKSZOVÁ Mária, Ing.****[alakszova@gastrohaal.sk](mailto:alakszova@gastrohaal.sk)****+421/903 325 346****Ekonomické oddelenie:****Vedúci ekonomického oddelenia:****KISSOVÁ Henrieta Ing.****[kissova@gastrohaal.sk](mailto:kissova@gastrohaal.sk)****+421/35 6430115****Personálne oddelenie:****Vedúci personálneho oddelenia:****MATÚŠOVÁ Renáta****[matusova@gastrohaal.sk](mailto:matusova@gastrohaal.sk)****+421/903 952 388****IČO:**

31435076

**DIČ:**

2020413659

**IČ DPH:**

SK2020413659

**Telefón:**

035/ 6430 115

035/ 6430 117

035/ 6430 390

**Fax:**

035/ 6426 666

**Web stránka:**[www.gastrohaal.sk](http://www.gastrohaal.sk)

## **Predmet činnosti spoločnosti**

*Predmetom podnikateľskej činnosti spoločnosti GASTRO-HAAL spol. s r. o. je :*

- *sprostredkovanie obchodu s chladiarenskými strojmi a zariadeniami,*
- *sprostredkovanie obchodu so železiarskym tovarom,*
- *sprostredkovanie obchodu s potravinárskymi strojmi a zariadeniami,*
- *sprostredkovanie obchodu s pivom, alko a nealko nápojmi,*
- *veľkoobchod s pivom, alko a nealko nápojmi,*
- *veľkoobchod so železiarskym tovarom, inštalatérskymi a vykurovacími zariadeniami,*
- *veľkoobchod s chladiarenskými strojmi a zariadeniami,*
- *veľkoobchod s potravinárskymi strojmi a zariadeniami,*
- *obchodná a sprostredkovateľská činnosť v rámci voľnej živnosti,*
- *obchodná činnosť s mäsom a mäsovými výrobkami,*
- *servisná montáž, servis chladiacich, mraziacich, klimatizačných zariadení,*
- *servisná montáž, servis veľkokuchynských zariadení, kávovarov,*
- *servis domácich elektrospotrebičov,*
- *výroba chladiacich, mraziacich a klimatizačných zariadení,*
- *výroba veľkokuchynských zariadení plynových a elektrických,*
- *výroba nerezových doplnkov pre veľkokuchyne,*
- *inžiniersko-projekčná činnosť v oblasti veľkokuchynských zariadení, vedenie účtovnej evidencie.*
- *spracovanie a povrchová úprava kovov v rozsahu voľných živností*
- *prenájom nehnuteľností spojený s poskytovaním iných než základných služieb spojených s prenájomom*

## Valné zhromaždenie

Najvyšším orgánom spoločnosti je valné zhromaždenie, na ktorom spoločníci uplatňujú svoje právo rozhodovať o záležitostiach spoločnosti. Valné zhromaždenie sa schádza najmenej raz za rok.

*Valné rozhodnutie sa konalo v sídle prevádzky spoločnosti dňa*

*3. júna 2014 o 14.00 hod.*

*s nasledovným programom:*

- 1. Otvorenie a voľba orgánov valného zhromaždenia*
- 2. Predloženie návrhu riadnej účtovnej závierky spoločnosti za rok 2013 a vysporiadanie výsledku hospodárenia spoločnosti, na schválenie*
- 3. Záver*

*Valné zhromaždenie spoločnosti GASTRO-HAAL, s. r. o. jednomyseľne schválilo riadnu účtovnú závierku spoločnosti za rok 2013, rozdelenie výsledku hospodárenia a schválilo aj audítora na overenie účtovnej závierky na rok 2014.*

**Spoločníci:**

**Ondrej Hanko,**

Výška vkladu 12 614,- Eur splatené 12 614,- Eur

**Karol Alaksza,**

Výška vkladu 9 959,- Eur splatené 9 959,- Eur

**Ondrej Hanko, ml.**

Výška vkladu 5 312,- Eur , splatené 5 312,- Eur

**Renáta Matúšová,**

Výška vkladu 5 312,- Eur , splatené 5 312,- Eur

Základné imanie spoločnosti zapísané v Obchodnom registri je 33 197,- Eur

Štatutárne orgány spoločnosti – Konatelia spoločnosti sú:

*Karol Alaksza*

*Ondrej Hankó*

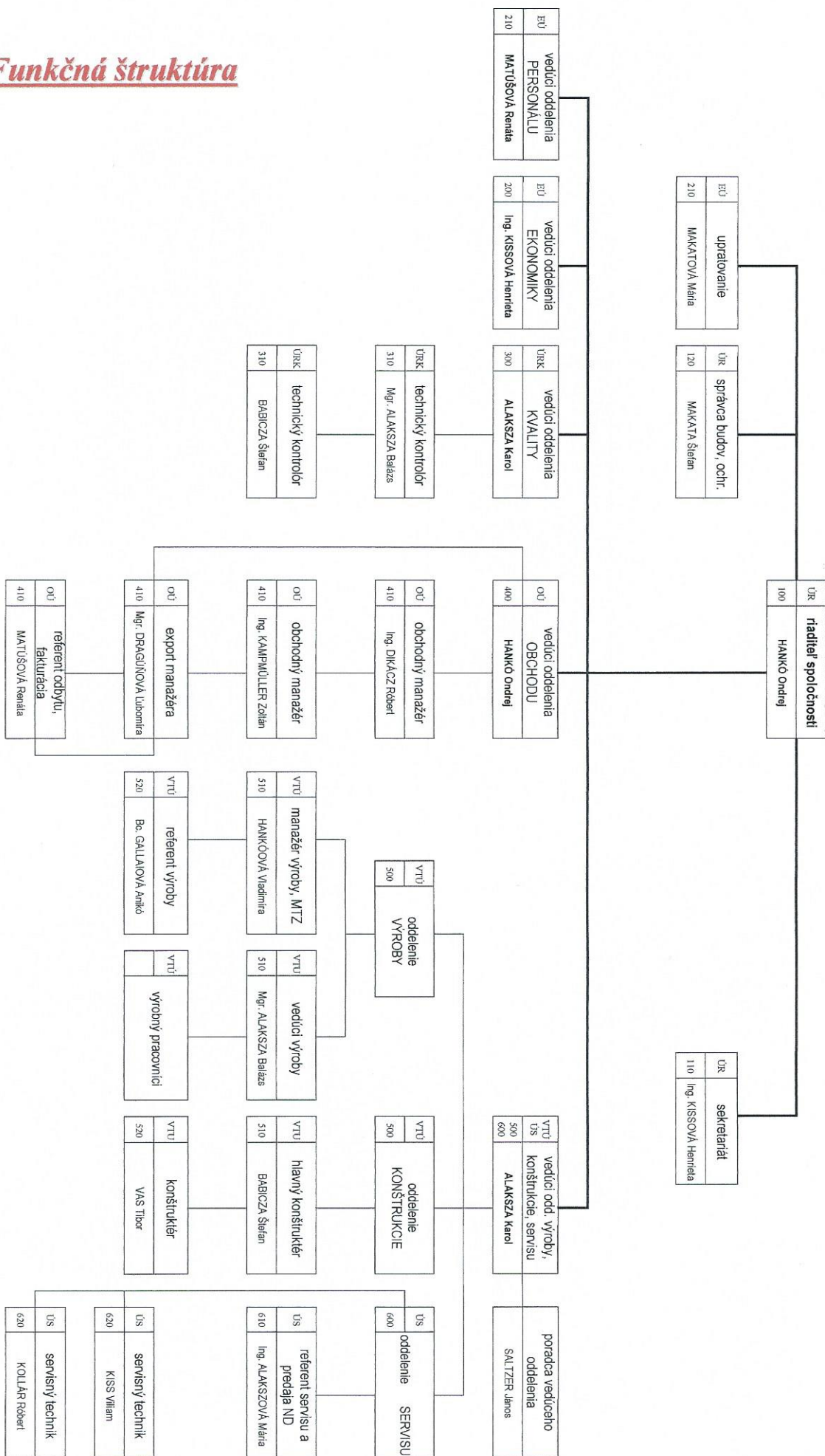
*Renáta Matúšová*

*V mene spoločnosti koná každý konateľ samostatne.*

Deň zápisu do Obchodného registra:

07. 05. 1993

## Funkčná štruktúra



## Účtovná prax a účtovné zásady

Účtovná jednotka viedla v roku 2013 podvojnú účtovníctvo v súlade so Zákonom č. 431/2002 Zb. o účtovníctve v aktuálnom znení a riadila sa Opatrením MF SR číslo:23 054/2002-92 v znení opatrenia MF SR č. MF/27262/2011-74, ktorým sa ustanovujú podrobnosti o postupoch účtovania a rámcovej účtovnej osnove pre podnikateľov účtujúcich v sústave podvojného účtovníctva. Účtovníctvo bolo vedené správne, úplne, preukázateľne, zrozumiteľne a spôsobom zaručujúcim trvalosť účtovných záznamov tak, aby verne zobrazovalo skutočnosti, ktoré boli jeho predmetom.

Účtovná závierka bola zostavená k 31.12.2013 v zmysle Zákona o účtovníctve ako riadna účtovná závierka za predpokladu nepretržitého pokračovania jej činnosti a bola overená audítorom. Účtovná závierka bola vyhotovená podľa zásady správneho vedenia účtovných kníh tak, aby poskytovala verný a pravdivý obraz o skutočnostiach, ktoré sú predmetom účtovníctva a o finančnej situácii spoločnosti. Účtovanie, oceňovanie a výkaz jednotlivých položiek ročnej závierky boli vykonané na základe všeobecných ustanovení Zákona o účtovníctve pri rešpektovaní postupov pre ročnú účtovnú závierku.

Pri oceňovaní majetku a záväzkov a pri účtovaní o výsledku hospodárenia sa brali za základ všetky náklady a výnosy pri dodržaní ich časovej a vecnej súvislosti, riziká, straty a znehodnotenia majetku a záväzkov, ktoré boli známe ku dňu zostavenia účtovnej závierky.

Jednotlivé zložky majetku a záväzkov v účtovníctve a v účtovnej závierke boli ocenené nasledovnými spôsobmi:

- a) dlhodobý nehmotný majetok – obstarávacia cena,
- b) dlhodobý hmotný majetok – obstarávacia cena,
- c) hmotný majetok vytvorený vlastnou činnosťou – vlastné priame a nepriame náklady,
- d) zásoby nakupované – obstarávacia cena,

- e) zásoby vytvorené vlastnou činnosťou – vlastné náklady,
- f) pohľadávky – menovitá hodnota,
- g) finančný majetok – menovitá hodnota,
- h) ostatné účty aktív – menovitá hodnota,,
- i) ostatné účty pasív – menovitá hodnota,
- j) rezervy – menovitá hodnota,
- k) záväzky – menovitá hodnota.

Odpisový plán hmotného a nehmotného investičného majetku, ako aj ostatného hmotného a nehmotného majetku, obsiahnutý vo vnútro podnikovej smernici, vychádzal zo Zákona o daniach z príjmov.



## VÝROBA - PREDAJ - SERVIS

GASTRO-HAAL, spol. s r. o., Považská 16, 940 67 Nové Zámky  
tel.: +421/35/6430 115, 6430 117, 6430 390, 6460 300, 6460 301, fax: +421/35/6426 666  
e-mail: gastrohaal@gastrohaal.sk, http://www.gastrohaal.sk





QUALITY MARK  
CERTIFICATE N°118121



DIPLOME GRAND PRIX GASTRA 2012/2013



DIPLOME GRAND PRIX GASTRA 2012/2013

- výroba veľkokuchynských zariadení a doplnkov z nerezového materiálu
- predaj, montáž, servis veľkokuchynských zariadení
- projekcia, dodávka, montáž technologických zariadení, kompletých kuchýň pre verejné stravovanie
- zabezpečenie znaleckých posudkov v oblasti veľkokuchynskej technológie
- poradenská činnosť



PCE-60





GT-70



KE-60



K-60



## Vývoj a súčasnosť spoločnosti

Firma GASTRO-HAAL, spol. s r. o. bola založená spoločenskou zmluvou uzavretou dňa 25.3.1993. Spoločnosť s ručením obmedzeným bola zapísaná v Obchodnom registri Okresného súdu Nitra dňa 07.05.1993.

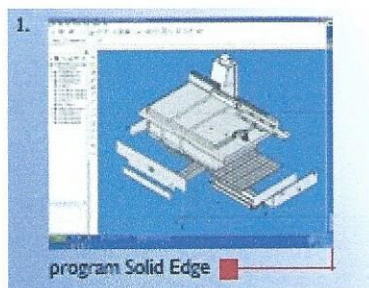
Hlavnou činnosťou spoločnosti, v čase vzniku, bolo zabezpečovanie servisnej a opravárenskej činnosti v oblasti gastronomických technológií.

Rozdelenie Československa zúžilo domáci trh najmä o termické technológie do veľkokuchýň, ktoré Slovenská republika dovážala z Českej a Maďarskej republiky. Cenovo nevýhodné a nepružné dodávky zo zahraničia donútili predstaviteľov spoločnosti prijať odborníkov na zabezpečenie domácej výroby. Vyžiadalo si to investičné aktivity do priestorov a strojového vybavenia. Zo začiatku sa vyrábali jednoduchšie neutrálne doplnky do veľkokapacitných vývarovní z nehrdzavejúcej ocele. Postupne spoznávali trh, analyzovali ho a dlhodobým úsilím sa spoločnosť vypracovala tak, že v súčasnej dobe zabezpečuje vývoj a výrobu aktívnych technológií pre veľkokapacitné vývarovne ako sú elektrické pece, varné kotle, elektrické a plynové stoličky, elektrické a plynové sporáky, elektrické a plynové panvice, výdajné teplé pulty a iné nerezové doplnky.

Veľkou prednosťou vyrábaných výrobkov a poskytovaných služieb je vysoká kvalita, profesionálnosť a dostupná cena v porovnaní s konkurenčnými výrobkami a službami.

Od roku 2002 spoločnosť sídlili vo vlastných priestoroch, ktoré v maximálnej miere splňajú požiadavky spoločnosti, a ktoré umožňujú aj ďalší rozvoj v budúcnosti.

V súčasnosti manažment firmy kladie veľký dôraz na vývoj a rozšírenie výrobného programu o nové termické zariadenia do veľkokapacitných kuchýň, inovácie už vyrábaných výrobkov. Výkresové dokumentácie sú pripravované kresliacom programe SOLIS EDGE – Unigraphis.



*V priebehu roku 2013 sa, z dôvodu zníženia výrobných nákladov a zefektívnenia výrobného procesu, intenzívne pracovalo na inovácii viacerých už existujúcich výrobkov, ktoré spoločnosť ponúka.*

*A zároveň sa konštrukčne pracovalo vývoji 700-ky rady, ktorú plánuje vyrábať a ponúkať na slovenský ako aj zahraničný trh.*

*Slovenské hospodárstvo, ako aj činnosť spoločnosti v roku 2013 zásadne ovplyvňovala globálna finančná kríza, ktorá sa prejavila aj v hospodárení spoločnosti.*

*Vzhľadom na nepriaznivý vývoj výsledku hospodárenia v minulom období sa vedenie spoločnosti rozhodlo o zavedení opatrení vedúcich k zvýšeniu efektívnosti výroby a k zníženiu režijných nákladov.*



## Výrobná politika

Hlavnou činnosťou spoločnosti je vlastný vývoj a výroba technológií (SERIA 900, 700, pece,...atď.) na tepelné spracovanie potravín pre gastronomické prevádzky ako sú kuchyne v hoteloch, reštauráciách, zdravotníctve, školstve, armáde a iné.

Progresívna konštrukcia a účelný design spolu s vysokou kvalitou vlastného prevedenia výrobkov vychádza z dlhoročných praktických skúseností kvalifikovaných odborných pracovníkov firmy a poznatkov prevádzkovateľov gastronomických zariadení.

Toho dôkazom je predovšetkým široký sortiment (viac ako 24 druhov) vyrábaných varných kotlov. Samotná výroba varných kotlov kladie veľmi vysoké nároky na ich vlastnú konštrukciu, ktorú vytvára vysokokvalifikovaný tím technických pracovníkov, ďalej modernú výrobnú technológiu (laser, niblovanie, ohrňovanie, zakružovanie, lisovanie,...atď), ďalej personálne obsadenie (50 zamestnancov), priestorové možnosti (4.000 m<sup>2</sup> výrobných priestorov)...a iné.

V portfóliu vlastného výrobného programu sa nachádzajú okrem varných kotlov aj elektrické pece (jedno, dvoj a trojtrúbové), sporáky, varidlá, sklopné panvice, ohrievacie stoličky, výdajné ohrievacie pulty,...a iné výrobky)

Okrem štandardne vyrábanej varnej gastro technológie realizujeme aj zákazkovú, atypickú výrobu nerezových doplnkov pre gastronomické prevádzky napr.: nerezové pracovné stoly, nerezové umývacie drezy, nerezové regále, nerezové police, nerezové digestory... a iné), ktoré umožňujú racionálne využitie pracovných priestorov podľa individuálnych predstáv zákazníka.

Kooperácie oblasti spracovania nerezových materiálov (AISI 304, 316L, 430,...atď.) tvoria druhú nosnú časť výrobného programu spoločnosti.

Klientom ponúkame v prvom rade široký sortiment nerezových indirect a direct varné kotle s okrúhlou a hranatou nádobou (vaňou) podľa GASTRO-HAAL štandardných alebo podľa požadovaných rozmerov.

*Výhodou indirect a direct nádrží je:*

- *vysoká kvalita - použité materiály AISI 304 a 316L*
- *Vysoká kvalita opracovania povrchov – lisované diely, dizajn, brúsenie,...atď.*
- *Zníženie výrobných nákladov = ceny*
- *Možnosť dodávky kompletných kotlov prípadne nádrží v požadovanom dizajne*
- *Široký sortiment varných kotlov, nádrží*
- *Lisované diely – výhoda pri údržbe, estetický vzhľad, ...atď.*
- *Masívna a pevná zvarená konštrukcia nádrže*
- *Zaoblené hrany bez nebezpečných rohov a výčnelkov*

*Okrem výroby nerezových výrobkov a rôznych konštrukcií podľa požiadaviek poskytujeme nasledovné služby:*

- *Výroba na základe výkresovej dokumentácie zákazníka v tlačenej alebo elektronickej forme (DWG, DXF)*
- *Výroba iba na základe dodanej vzorky výrobku*
- *Výpočet presnej materiálovej spotreby s jej optimalizáciou na zabezpečenie maximálnej efektivity využitia materiálu*
- *Návrh konštrukcie a tvorba výkresov v 3D softvéri (SOLID EDGE)*
- *Zváranie TIG, MIG/MAG v ochrannnej atmosfére - Argón, CO2 a miešanej podľa požiadaviek klienta*
- *Zváranie bodovaním*
- *Mechanické opracovanie zvarov brúsením alebo leštením na nerezových materiáloch s rôznymi povrchmi*
- *Montáž technických celkov*

- *Montáž elektromechanických, elektronických a hydraulických prvkov , ich testovanie a oživovanie*
- *CNC spracovanie plechov (nerezový, pozinkovaný a z konštrukčných ocelí): strihanie, niblovanie - dierovanie, ohraňovanie - ohýbanie, zakružovanie, prelisovanie na strojoch značky TRUMPF, ERMAC, BENDMAK, ktoré zaručujú maximálnu presnosť výroby a kvalitatívny štandard*
- *Výrobky môžu byť z ohýbaného plechu v dĺžke až do 3.000 mm, z nerezového plechu hrúbky od 0,8 mm do 10 mm, hmotnosti od 1 do 1.000 kg, v kusovej alebo malej a strednej sérii*
- *Ďalšie špeciálne technické požiadavky podľa dohody.*
- *Kapacita výroby na kooperačnú výrobu: cca 20.000 človekohodín/mesiac*

*Vysokú KVALITU našich výrobkov dokazujú rôzne ocenenia ako je Grand Prix Gastra 1999, Grand Prix Gastra 2001 udelené na slovenskej odbornej výstave gastronomických zariadení GASTRA-ALIMENTA na výstavisku Agrokomplex Nitra. Najlepším dôkazom kvality je prestížne ocenenie slovenského výrobcu udelené Nadáciou SLOVAK GOLD a to certifikát a Zlatá medaila Slovak Gold na plynový varný kotol KG-300. Kvalita riadenia firmy a jej spoľahlivosť, bola potvrdená aj certifikátom systému riadenia kvality podľa ISO 9001:2000.*

*Všetky výrobky firmy sú certifikované v TSÚ Piešťany. Varné plynové kotle sú certifikované aj v Skúšobnom ústave Brno.*

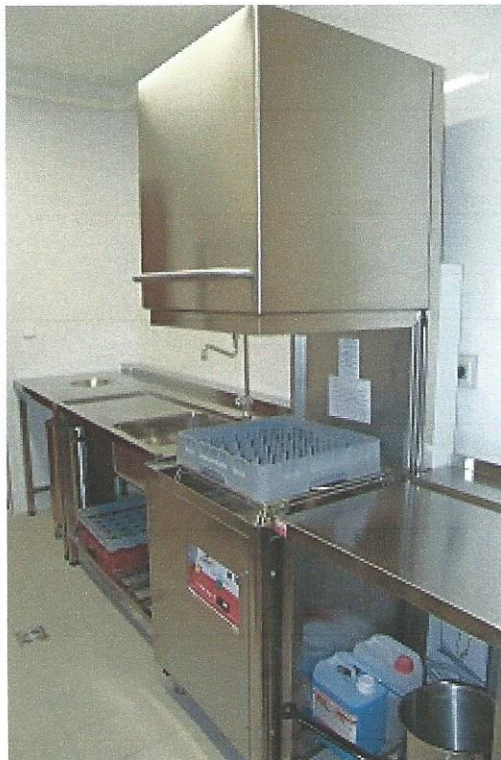
*Na trhu pôsobíme už 20 rokov, ako referencie by sme mohli spomenúť viac stoviek spokojných odberateľov a užívateľov našich výrobkov v Slovenskej republike (SK), Českej republike (CZ), Francúzsku (FR), Nemecku (DE), Holandsku (NED), Maďarsku (HUN) a iných krajinách Európy.*

*Môžeme konštatovať, že všetky doterajšie aktivity spoločnosti boli úspešné, čo svedčí o veľmi vysokej kvalite našich výrobkov, kvalitnom servise, pružnosti pri dodacích termínoch a atraktívnej a dostupnej cene výrobkov a služieb.*



## Referencie

*Reštaurácia Berek, Nové Zámky*



*Hospic, Palárikovo*



**Výsledky hospodárenia spoločnosti*****Súvaha v Eur***

ozna- čenie	Aktíva	rok				
		2009	2010	2011	2012	2013
	<b>Spolu majetok</b>	<b>984 733</b>	<b>834 924</b>	<b>822 312</b>	<b>839 496</b>	<b>853 010</b>
A.	Neobežný majetok	411 920	433 337	455 625	469 627	445 325
A.I.	Dlhodobý nehmotný majetok	2 561	586	81 452	81 543	112 265
A.II.	Dlhodobý hmotný majetok	409 359	432 751	374 173	388 084	333 060
A.III.	Dlhodobý finančný majetok	0	0			
B.	Obežný majetok	539 208	393 891	360 522	363 341	402 609
B.I.	Zásoby	265 785	246 470	189 835	189 139	201 865
B.II.	Dlhodobé pohľadávky	0	5 360	23 087	22 700	12 648
B.III.	Krátkodobé pohľadávky	65 410	75 857	63 858	69 291	123 635
B.IV.	Finančné účty	208 016	66 204	83 742	82 211	64 461
C.	Časové rozlíšenie	33 605	7 696	6 165	6 528	5 076

ozna- čenie	Pasíva	rok				
		2009	2010	2011	2012	2013
	<b>Spolu vlastné imanie a záväzky</b>	<b>984 733</b>	<b>834 924</b>	<b>822 312</b>	<b>839 496</b>	<b>853 010</b>
A.	Vlastné imanie	419 449	286 073	304 494	301 846	294 581
A.I.	Základné imanie	33 194	33 197	33 197	33 197	33 197
A.II.	Kapitálové fondy	0	0			
A.III.	Fondy zo zisku	24 333	24 333	24 333	24 333	24 333
A.IV.	Výsledok hospodárenia min.rokov	356 808	343 325	246 508	246 965	235 256
A.V.	Výsledok hospodárenia za účtovné obd.	5 111	-114 782	456	-2 649	1 795
B.	Záväzky	565 284	548 532	516 842	536 883	555 870
B.I.	Rezervy	10 826	12 689	13 188	13 873	17 229
B.II.	Dlhodobé záväzky	299 566	325 158	289 250	305 694	268 790
B.III.	Krátkodobé záväzky	247 058	210 685	214 404	217 316	269 851
B.IV.	Bankové úvery a výpomoci	7 834	0	0	0	0
C.	Časové rozlíšenie	0	319	976	767	2 559

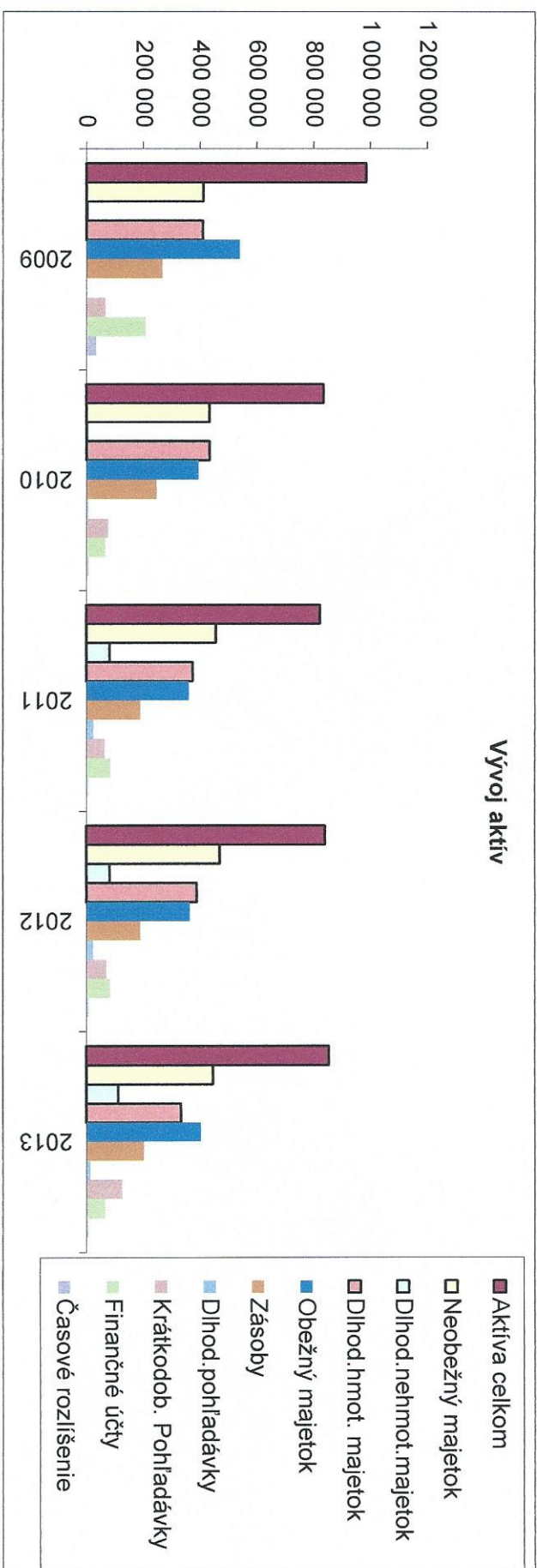
## Výkaz ziskov a strát v Eur

Ozna- čenie	Text					
		2009	2010	2011	2012	2013
I.	Tržby z predaja tovaru	194 210	90 579	74 083	81 537	200 150
A.	Náklady vynaložené na obstaranie predaného tovaru	134 055	74 786	63 643	85 210	144 742
+	Obchodná marža	60 135	15 793	10 440	-3 673	55 408
II.	Výroba	943 253	734 065	913 493	1 124 750	1 083 012
B.	Výrobná spotreba	557 444	465 196	493 238	629 322	597 969
+	Pridaná hodnota	445 964	284 662	430 695	491 755	540 451
C.	Osobné náklady	362 016	366 675	367 831	392 336	454 823
D.	Dane a poplatky	10 445	10 287	10 075	11 379	10 969
E.	Odpisy a opravné položky k dlhodobému nehmotnému a hmotnému majetku	66 939	93 469	90 398	101 825	112 777
III.	Tržby z predaja dlhodobého majetku a materiálu	67 870	69 401	72 132	55 448	43 302
F.	Zost.cena predaného dlhodobého majetku	43 836	34 240	39 246	29 920	26 574
G.	Tvorba a zúčtovanie opravných položiek k pohľadávok		-5 524	-3 571	-883	1 391
IV.	Ostatné výnosy z hospodárskej činnosti	30 292	50 108	25 365	10 564	52 277
H.	Ostatné náklady na hospodársku činnosť	24 839	72	8 560	11 634	8 676
*	<b>Výsledok hospodárenia s hospodárskej činnosti</b>	<b>28 952</b>	<b>-95 048</b>	<b>15 653</b>	<b>11 556</b>	<b>20 820</b>
X.	Výnosové úroky	92	21	6	5	4
N.	Nákladové úroky	5 846	9 730	7 220	7 202	6 555
XI.	Kurzové zisky	465	10	10	66	122
O.	Kurzové straty	423	277	198	151	133
XII.	Ostatné výnosy z finančnej činnosti	0	15	0		
P.	Ostatné náklady na finančnú činnosť	8 500	11 254	4 060	4 173	5 322
*	<b>Výsledok hospodárenia z finančnej činnosti</b>	<b>-14 212</b>	<b>-21 215</b>	<b>-11 462</b>	<b>-11 455</b>	<b>-11 884</b>
S.	Daň z príjmu z bežnej činnosti	9 629	-1 481	3 735	2 750	7 141
**	<b>Výsledok hospodárenia z bežnej činnosti po zdanení</b>	<b>5 111</b>	<b>-114 782</b>	<b>456</b>	<b>-2 649</b>	<b>1 795</b>
XIV.	Mimoriadne výnosy	0	0	0	0	0
T.	Mimoriadna náklady	0	0	0	0	0
U.	Daň z príjmov z mimoriadnej činnosti	0	0	0	0	0
*	<b>Výsledok hospodárenia z mimoriadnej činnosti</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
***	<b>Výsledok hospodárenia za účtovné obdobie po zdanení</b>	<b>5 111</b>	<b>-114 782</b>	<b>456</b>	<b>-2 649</b>	<b>1 795</b>

## Vývoj aktív - v EUR

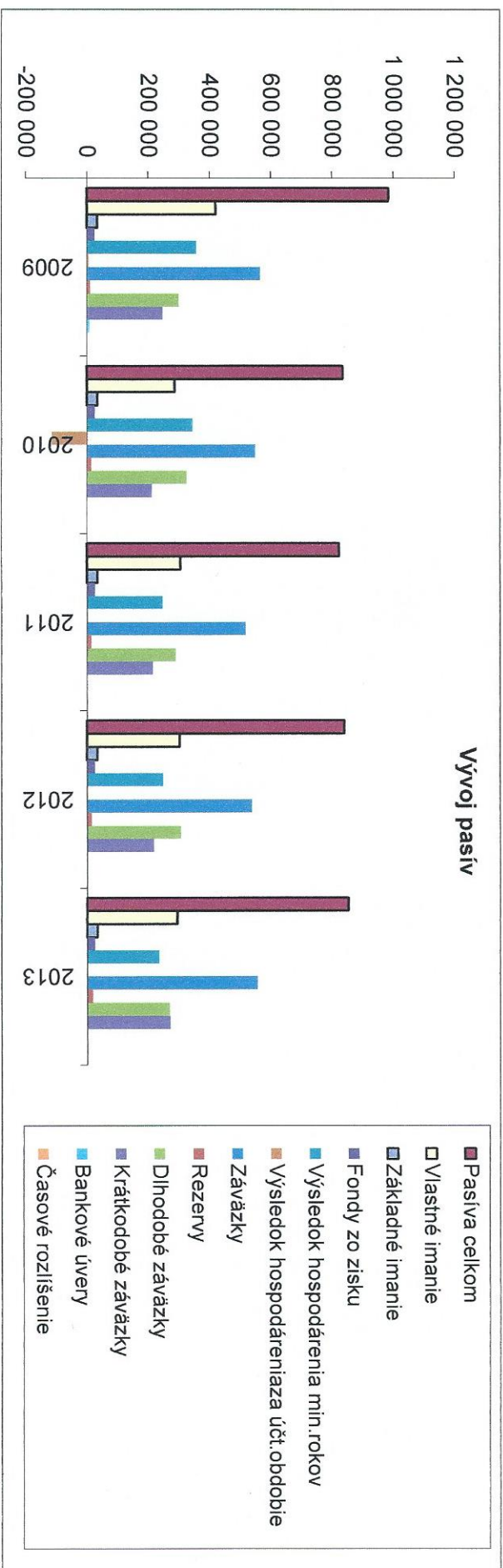
	2009	2010	2011	2012	2013
<b>Aktiva celkom</b>	<b>984 733</b>	<b>834 924</b>	<b>822 312</b>	<b>839 496</b>	<b>853 010</b>
Neobežný majetok	411 920	433 337	455 625	469 627	445 325
Dlhod. nehmot. majetok	2 561	586	81 452	81 543	112 265
Dlhod. hmot. majetok	409 359	432 751	374 173	388 084	333 060
<b>Obežný majetok</b>	<b>539 208</b>	<b>393 891</b>	<b>360 522</b>	<b>363 341</b>	<b>402 609</b>
Zásoby	265 782	246 470	189 835	189 139	201 865
Dlhod. pohľadávky	0	5 360	23 087	22 700	12 648
Krátkodob. Pohľadávky	65 410	75 857	63 858	69 291	123 635
Finančné účty	208 016	66 204	83 742	82 211	64 461
Časové rozlíšenie	33 605	7 696	6 165	6 528	5 076

Vývoj aktív

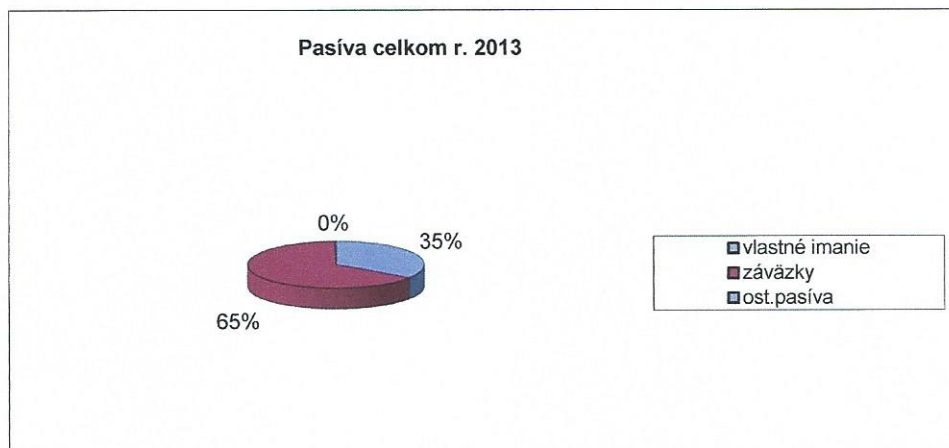
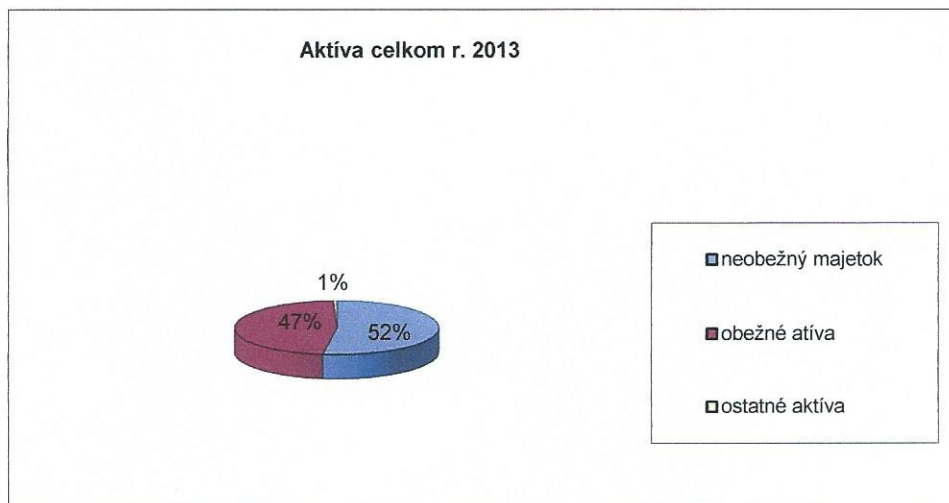


## Vývoj pasív - v EUR

	2009	2010	2011	2012	2013
<b>Pasíva celkom</b>	<b>984 733</b>	<b>834924</b>	<b>822312</b>	<b>839496</b>	<b>853010</b>
Vlastné imanie	419 449	286073	304494	301846	294581
Základné imanie	33 197	33197	33197	33197	33197
Fondy zo zisku	24 333	24333	24333	24333	24333
Výsledok hospodárenia min.rokov	356 808	343325	246508	246965	235256
Výsledok hospodárenia za účt.obdobie	5 111	-114782	456	-2649	1795
Závazky	565 284	548532	516842	536883	555870
Rezervy	10 826	12689	13188	13873	17229
Dlhodobé záväzky	299 566	325158	289250	305694	268790
Krátkodobé záväzky	247 058	210685	214404	217316	269851
Bankové úvery	7 834	0	0	0	0
Časové rozlíšenie	0	319	976	767	2559



## Zloženie aktív a pasív - r. 2013



Správaz overovania ročnej účtovnej závierky k 31.12.2013

<u>Organizácia:</u>	GASTRO - HAAL, s.r.o.
<u>IČO:</u>	31435076
<u>Sídlo:</u>	Považská 16, 940 01 Nové Zámky
<u>Predmet overovania:</u>	Overenie správnosti a úplnosti účtovnej závierky k 31.12.2013
<u>Termín overovania:</u>	12.11.2013 – 25.03.2014
<u>Overenie vykonala:</u>	Ing. Irena Vaššová audítor, licencia SKAU 31
<u>Spolupracovali:</u>	Ing. Henrieta Vaššová, asistent audítora ev. č. 2725 Ing. Petra Kočnerová, asistent audítora ev. č. 2779
<u>Prílohy:</u>	Výkaz ziskov a strát Súvaha Poznámky

**Správa nezávislého audítora**  
**pre valné zhromaždenie účtovnej jednotky GASTRO-HAAL s.r.o., Nové Zámky**

Uskutočnili sme audit pripojenej účtovnej závierky, GASTRO-HAAL, s.r.o. ktorá obsahuje súvahu zostavenú k 31. decembru 2013, súvisiaci výkaz ziskov a strát za rok, ktorý sa k uvedenému dátumu skončil a poznámky, ktoré obsahujú súhr významných účtovných zásad a metód a ďalšie vysvetľujúce informácie.

**Zodpovednosť štatutárneho orgánu za účtovnú závierku**

Štatutárny orgán účtovnej jednotky je zodpovedný za zostavenie tejto účtovnej závierky, ktorá poskytuje pravdivý a verný obraz v súlade so Zákonom o účtovníctve č. 431/2002 Z.z. v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon o účtovníctve“), a za interné kontroly, ktoré štatutárny orgán považuje za potrebné pre zostavenie účtovnej závierky, ktorá neobsahuje významné nesprávnosti, či už v dôsledku podvodu alebo chyby.

**Zodpovednosť audítora**

Našou zodpovednosťou je vyjadriť názor na túto účtovnú závierku na základe nášho auditu. Audit sme uskutočnili v súlade s Medzinárodnými audítorskými štandardmi. Podľa týchto štandardov máme dodržiavať etické požiadavky, naplánovať a vykonať audit tak, aby sme získali primerané uistenie, že účtovná závierka neobsahuje významné nesprávnosti.

Súčasťou auditu je uskutočnenie postupov na získanie audítorských dôkazov o sumách a údajoch vykázaných v účtovnej závierke. Zvolené postupy závisia od úsudku audítora, vrátane posúdenia rizík významnej nesprávnosti v účtovnej závierke, či už v dôsledku podvodu alebo chyby. Pri posudzovaní tohto rizika audítor berie do úvahy interné kontroly relevantné pre zostavenie účtovnej závierky účtovnej jednotky, ktorá poskytuje pravdivý a verný obraz, aby mohol vypracovať audítorské postupy vhodné za daných okolností, nie však na účely vyjadrenia názoru na účinnosť interných kontrol účtovnej jednotky. Audit ďalej zahŕňa zhodnotenie vhodnosti použitých účtovných zásad a účtovných metód a primeranosti účtovných odhadov uskutočnených štatutárnym orgánom spoločnosti, ako aj vyhodnotenie prezentácie účtovnej závierky.

Sme presvedčení, že audítorské dôkazy, ktoré sme získali, poskytujú dostatočný a vhodný základ pre náš názor.

**Názor**

Podľa nášho názoru, účtovná závierka poskytuje pravdivý a verný obraz finančnej situácie GASTRO-HAAL s.r.o. k 31. decembru 2013 a výsledku jej hospodárenia za rok končiaci sa k uvedenému dátumu v súlade so zákonom o účtovníctve.

Ing. Irena Vaššová CA

číslo licencie: 31

podpis audítora

25.03.2014



adresa audítora: Lastovičia 3, kor. adresa M.R. Štefánika 78, 94001 Nové Zámky

**Správa o overení súladu**  
Výročnej správy s účtovnou závierkou  
v zmysle zákona č. 540/2007 Z.z. § 23 ods. 5

Pre valné zhromaždenie účtovnej jednotky GASTRO-HAAL, s.r.o. Nové Zámky

I. Overili sme účtovnú závierku GASTRO-HAAL, s.r.o. k 31. decembru 2013, ku ktorej sme dňa 25.03.2014 vydali správu v nasledujúcom znení:

**Názor**

Podľa nášho názoru, účtovná závierka poskytuje pravdivý a verný obraz finančnej situácie GASTRO-HAAL s.r.o. k 31. decembru 2013 a výsledku jej hospodárenia za rok končiaci sa k uvedenému dátumu v súlade so zákonom o účtovníctve.

II. Overili sme taktiež súlad výročnej správy s vyššie uvedenou účtovnou závierkou. Za správnosť zostavenia výročnej správy je zodpovedný štatutárny orgán účtovnej jednotky. Našou úlohou je vydať na základe overenia stanovisko o súlade výročnej správy s účtovnou závierkou.

Overenie sme vykonali v súlade s Medzinárodnými štandardami. Tieto štandardy požadujú, aby audítor naplánoval a vykonal overenie tak, aby získal primeranú istotu, že informácie uvedené vo výročnej správe, ktoré sú predmetom zobrazenia v účtovnej závierke, sú vo všetkých významných súvislostiach v súlade s príslušnou účtovnou závierkou. Informácie uvedené vo výročnej správe na stranách 19 - 22 sme posúdili s informáciami uvedenými v účtovnej závierke k 31. decembru 2013. Iné údaje a informácie, ako účtovné informácie získané z účtovnej závierky a účtovných kníh sme neoverovali. Sme presvedčení, že vykonané overovanie poskytuje primeraný podklad pre vyjadrenie názoru audítora.

Podľa nášho stanoviska sú uvedené účtovné informácie vo výročnej správe vo všetkých významných súvislostiach v súlade s hore uvedenou účtovnou závierkou a táto poskytuje pravdivý a objektívny pohľad na finančnú situáciu GASTRO-HAAL, s.r.o. k 31. decembru 2013, na výsledky jej hospodárenia za rok končiaci k danému dátumu v súlade so zákonom o účtovníctve.

V Nových Zámkoch 12.06.2014



Ing. Irena Vaššová, CA  
Licencia SKAU 31  
M.R.Štefánika 78  
940 01 Nové Zámky

## Slovo na záver

*Na záver možno konštatovať, že spoločnosť GASTRO-HAAL, s.r.o. má za sebou úspešný rok 2013 v ktorom dosiahla kladný výsledok hospodárenia, niesol sa v znamení investícií do vývoja nových zariadení, rozširovania strojového vybavenia a investícií do rekonštrukcie výrobných haly.*

*V roku 2013 mala spoločnosť priemerný počet zamestnancov 33 v hlavnom pracovnom pomere, z toho 9 -Obchod, 21 – Výroba, 3 - Servis. Z vykazovaného počtu zamestnancov je 18 % žien a 82% mužov. Priemerný vek zamestnancov v roku 2013 bol 39,11rokov. Priemerná hrubá mzda bola v roku 2013 857,43 Eur.*

*K prioritám v oblasti rozvoja ľudských zdrojov patrí podpora individuálnej výkonnosti zamestnancov cez vzdelávacie aktivity s cieľom zvýšenia efektívnosti a konkurencieschopnosti systému.*

*Vedenie spoločnosti venuje veľkú pozornosť vzdelávaniu pracovníkov a zabezpečuje rôzne školenia, kurzy a semináre. Dôležitými témami vzdelávania sú zmeny v legislatíve, v obchodnom práve a v oblasti sociálneho práva, v oblasti technických noriem a medzinárodných štandardoch. .*



Základným cieľom spoločnosti je orientovať sa na zákazníka, jeho potreby a želania, ale aj prispôbovať sa zmenám a trendom. Spoločnosť sa snaží zvyšovať spokojnosť nielen svojich súčasných zákazníkov, ale zamerať sa aj na získanie nových zákazníkov. K dosiahnutiu svojich cieľov sa chce spoločnosť dopracovať prostredníctvom skvalitnenia poskytovaných služieb a servisu, vysokou kvalitou a atraktivitou ponúkaného sortimentu.

Záverom možno konštatovať, že spoločnosť GASTRO-HAAL, spol s r.o. má za sebou 20 rokov existencie a všetky doterajšie aktivity spoločnosti boli úspešné, čo svedčí o dobrom vedení spoločnosti, kvalifikovaných odborníkoch, o dobrom poznaní trhu a konkurencie. Spoločnosť si za obdobie svojej existencie vybudovala silnú pozíciu na slovenskom trhu a aj v zahraničí a vstup Slovenska do Európskej únie zjednodušil obchodovanie so zahraničím a umožnil získať spoločnosti výhodné zahraničné zákazky.

Spoločnosť má ambíciu udržať si svoju pozíciu na trhu i naďalej a pôsobiť ako kľúčový výrobca a predajca gastro-zariadení na Slovensku, ale rozšíriť svoj okruh odberateľov o nových zahraničných partnerov a postupne si vybudovať dobré meno aj medzi výrobcami gastro-zariadení v ďalších krajinách Európy.

