

AmRest SK s.r.o.

Výroční správa za rok

1. 1. 2019

-

31. 12. 2019



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 Okresného súdu Bratislava I, oddiel: sro, vložka číslo: 127800/B .

Deň zápisu: 18.04.2018
Základný kapitál: 1 400 000 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)
- spracovanie a konzervovanie zemiakov, ovocia a zeleniny
- sprostredkovateľská činnosť v oblasti obchodu
- sprostredkovateľská činnosť v oblasti služieb
- skladovanie a uskladňovanie
- baliace činnosti, manipulácia s tovarom
- počítačové služby
- služby súvisiace s počítačovým spracovaním údajov
- prenájom nehnuteľností spojený s poskytovaním iných než základných služieb spojených s prenájomom
- prenájom hnutelných vecí
- organizovanie športových, kultúrnych a iných spoločenských podujatí
- poskytovanie obslužných služieb pri kultúrnych a iných spoločenských podujatiach
- reklamné a marketingové služby

Konatelia ku dňu 31.12.2019:	od 18.4.2018	Libor Hubík
	od 18.4.2018	Petra Binko
	od 18.4.2018	Pavel Škvára
	od 22.6.2018	Daniel Ryška
	od 22.6.2018	Maciej Mausch

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. 2019 prevádzkuje spoločnosť AmRest SK s.r.o. 3 reštaurácie Burger King a 3 reštaurácie Pizza Hut, všetky v Bratislave.

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 masami. 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. Ďalšie 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 najnižšiu tržbu pravidelne v prvom štvrtroku, toto obdobie v sebe zahŕňa najkratšej 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.

Environmentálnu 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 prevenciu 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 znalosti 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, lebo spoločnosť ide cestou budovania prevádzkovej dokonalosti, ale aj po stránke ľudskej, lebo spoločnosť podporuje zamestnancov s pozitívnou energiou, kreatívne, zodpovedné a schopné podávať úprimnú spätnú väzbu. Zároveň s hodnotením prebieha prípadná úprava platov zamestnancov a vyplácanie bonusov za hodnotené obdobie. Stanovenie bonusov je založené na precízne vypracovanom bonusovom programe.



Klíčové hodnoty (ako je spätná väzba, zameranie na zákazníka, prevádzkové dokonalosť, ambiciózne ciele, pozitívnej energie, zisk, spätná väzba a záväzok k ľuďom) a systémy hodnotenia JPA a Feedback 360 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 kaviarne.

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. Na 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 vlastne akcie, podiely resp. akcie materskej spoločnosti. Spoločnosť nevykonáva výskum a vývoj.

V roku 2019 boli otvorené 2 nové reštaurácie v obchodnom centre Aupark Bratislava.

V období od 1.1.2019 do 31.12.2019 spoločnosť dosiahla straty vo výške 625 807,42 EUR. Štatutárny orgán navrhuje preúčtovanie výsledku hospodárenia za rok končiaci sa k 31. decembru 2019 do neuhradenej straty minulých období.



Budúci vývoj spoločnosti

Vízia

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

Plán

Spoločnosť sa zameriava na rast predaja prostredníctvom budovania nových reštaurácií. V roku 2020 plánuje spoločnosť otvoriť na starostlivo vybraných miestach v SR ďalšie nové moderné prevádzkarne, ktoré budú sledovať nastavený trend znižovania energetickej náročnosti pri zachovaní vysokej kvality služieb.

Následné udalosti

Po 31. decembri 2019 do dňa zostavenia účtovnej závierky nenastali také udalosti, ktoré by si vyžadovali uvedenie v účtovnej závierke k 31. decembru 2019 okrem nižšie uvedeného:

Svetová zdravotnícka organizácia vyhlásila dňa 11. marca 2020 v súvislosti so šírením koronavírusu globálnu pandémiu. Dňa 16. marca 2020 bolo vydané Uznesenie vlády Slovenskej republiky o vyhlásení núdzového stavu. Medzi opatrenia prijaté vládou v boji proti šíreniu nákazy patria uzatváranie hraníc, karanténa, prísne obmedzenia týkajúce sa medzinárodnej a vnútroštátnej prepravy, zákaz spoločenských, kultúrnych, voľnočasových a športových podujatí.

Napriek rozsiahlym stimulom z fiškálnej a monetárnej oblasti, ktoré boli predstavené lokálnymi vládami, je výhľad na ďalšie mesiace a celkový dopad pandémie COVID-19 stále nejasný, a neistota ostáva určujúcim faktorom vývoja na trhoch. Kľúčovými parametrami pre ďalší vývoj ekonomickej situácie bude dĺžka obdobia, počas ktorej budú reštriktívne a ochranné opatrenia zavedené vládnymi orgánmi platné.

V období 3/2020 až 5/2020 došlo k obmedzeniu prevádzky väčšiny prevádzok z dôvodu výskytu COVID-19. V dôsledku toho sa Spoločnosť rozhodla zaviesť koncept dodávky zákazníkovi domov a využiť možnosť výdaja jedla so sebou, čo pomohlo udržať tržby takmer na obvyklé úrovni. Ku koncu mesiaca 5/2020 po opätovnom otvorení prevádzok sa tržby plynulo vrátili k normálnemu stavu.



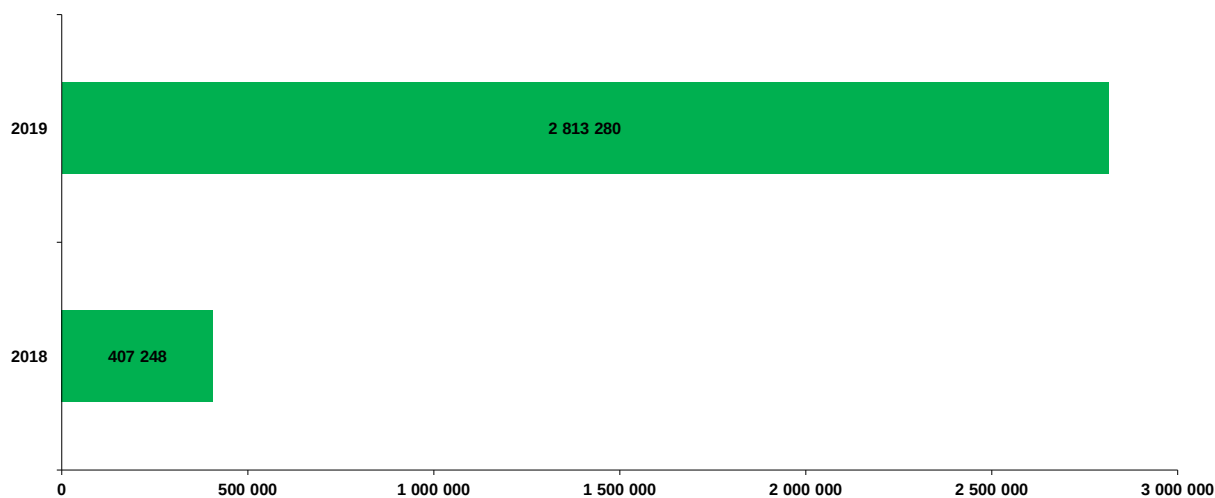
Počas obdobia 6/2020 - 9/2020 nedošlo k žiadnej významnej udalosti. Tržby zostali na obvyklej úrovni. V priebehu 10/2020 spoločnosť zaznamenala opäť mierny pokles tržieb v dôsledku nových vládnych obmedzení a zhoršenie epidemiologickej situácie.

Podľa informácií, ktoré má vedenie Spoločnosti k dátumu vydania účtovnej závierky k dispozícii, nemá vyššie uvedená situácia vplyv na predpoklad neobmedzeného trvania účtovnej jednotky, na základe ktorého je táto účtovná závierka zostavená. Na základe aktuálne verejne dostupných informácií, súčasných KPI Spoločnosti, a vzhľadom na kroky podniknuté manažmentom, nepredpokladáme priamy a významný nepriaznivý vplyv prepuknutia COVID - 19 na Spoločnosť, jej prevádzku, finančnú situáciu a hospodárske výsledky. Nemôžeme však vylúčiť možnosť, že predĺženie obmedzeného režimu, stupňovanie závažnosti takýchto opatrení alebo následný nepriaznivý vplyv takýchto opatrení na hospodárske prostredie, v ktorom pôsobíme, nebude mať nepriaznivý vplyv na Spoločnosť a jej finančnú situáciu a prevádzkové výsledky v strednodobom a dlhodobom horizonte. Situáciu budeme naďalej pozorne sledovať a budeme reagovať s cieľom zmierniť dopad takýchto udalostí a okolností keď nastanú. Akýkoľvek negatívny vplyv resp. straty v dôsledku aktuálnej situácie zahrnie účtovná jednotka do účtovníctva a účtovnej závierky v roku 2020.

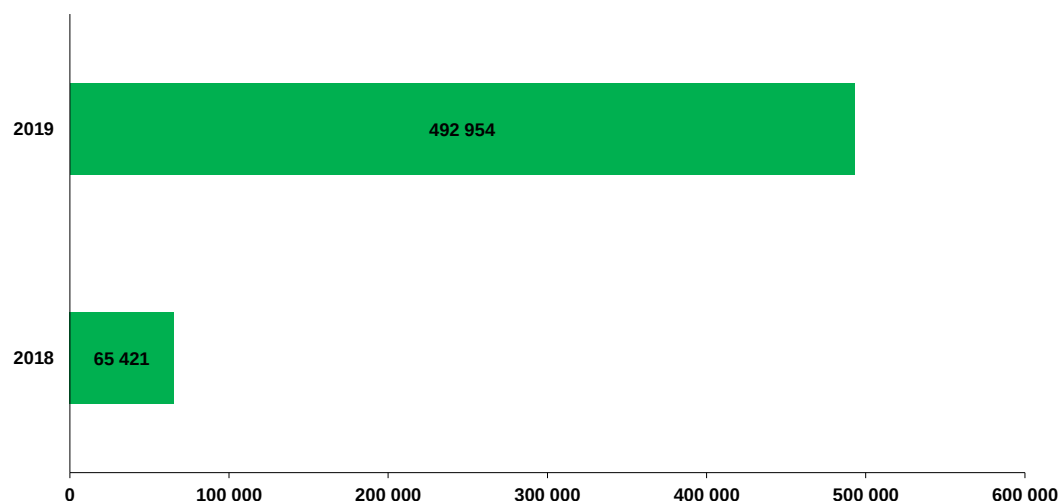


Informácie o vývoji tržieb spoločnosti

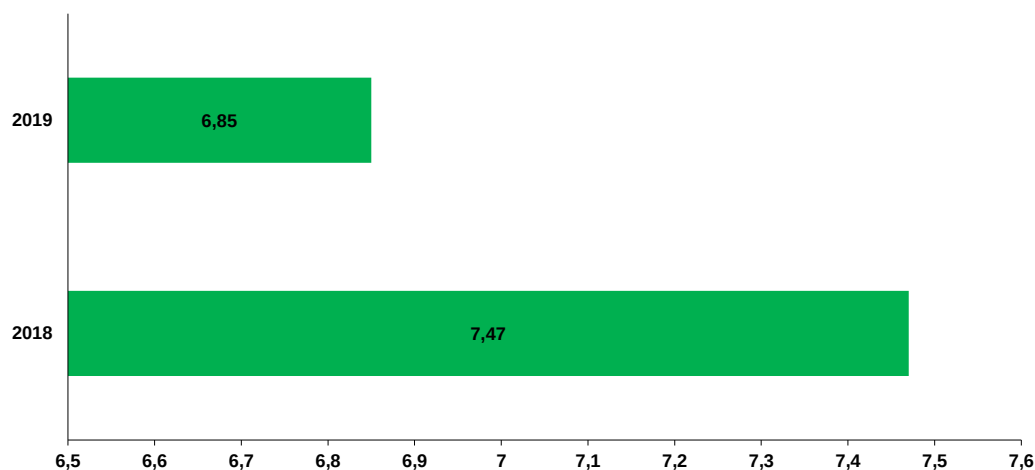
Tržby reštaurácií AmRest SK v EUR bez DPH v priebehu rokov 2018-2019



Počet transakcií v reštauráciách AmRest SK v priebehu rokov 2018 - 2019



Priemerný účet v EUR v reštauráciách AmRest SK v priebehu rokov 2018 - 2019
vrátane DPH



Dňa 21. 10. 2020

Petra Binko
konateľ

Pavel Škvára
konateľ

