AKTUÁLNA PONUKA · PLATNÁ DO 30. 10. 2026

Príležitosť získať financie na vašu kuchyňu je tu.

Do Vašich okresov čoskoro smerujú financie pre obce, školy aj sociálne zariadenia – súvisí to aj s výjazdovým rokovaním vlády SR 30. 9. 2026 v Bánovciach nad Bebravou. Kto má pripravený projekt, získava náskok. Pripravíme vám ho a ukážeme, ako môže vaša nová kuchyňa vyzerať v praxi.

S čím sa dnes najčastejšie borí vaša kuchyňa?

Toto riešime denne v obecných, školských aj sociálnych zariadeniach.

Nedostatok kvalitného personálu
Skúsených kuchárov a pomocníkov je čoraz ťažšie nájsť aj udržať.

Fyzicky náročná práca
Veľké objemy varenia bez vhodnej techniky zaťažujú telo aj psychiku vašich ľudí.

Časté poruchy a servis
Stará technika sa kazí častejšie, opravy stoja čas aj peniaze.

Vysoká spotreba energie
Neefektívne zariadenia zbytočne navyšujú účty za energie a vodu.

Náročné hygienické normy
Moderná technika uľahčuje dodržiavanie HACCP a prípravu na kontroly.

Pomalá príprava jedál
Zastaraná technika predlžuje čas výdaja a znižuje kvalitu jedla.

Riešenie je jednoduché: moderné zariadenia, ktoré uľahčia prácu vašim ľuďom aj rozpočtu obce. Rýchlejšia príprava, nižšia spotreba energií, spokojní stravníci. Nie je to len nákup – je to investícia, ktorá vydrží roky.



Živé varenie v JAZe

„Príďte na naše Živé varenie a ja Vám ukážem, ako moderné gastrotechnológie dokážu pomôcť vašej prevádzke.“

— Maroš, kuchár JAZ

Rezervujte si termín: +421 32 7716 379

PONUKA PRE VÁŠ OKRES · PLATNÁ DO 30. 10. 2026

Dôverujú nám vo vašom okolí

- ✓ **ZŠ Uhrovec**
- ✓ **Gastrocentrum Trenčín**
- ✓ **Náučno-športová zóna Šišov**
- ✓ **KD Trenčianska Turná**

A ďalšie obce, školy a inštitúcie v regióne. Referencie a fotografie z realizácií vám radi ukážeme osobne.

Akciová ponuka

Vybrané kategórie za zvýhodnené ceny, **zľavy až do 20 %** – overené značky, ktoré nájdete aj priamo v našich showroomoch.



Konvektomaty Retigo

Varenie, pečenie aj regenerácia v jednom stroji.



Jipa

Veľkokapacitné varenie a smaženie bez námahy.



Umývačky riadu

Priebežné aj podpultové, rýchly hygienický cyklus.



Chladenie a mrazenie

Spoľahlivé chladničky a mrazničky do prevádzky.



Bufetové vozíky

Profesionálny výdaj a servis jedál.

Akcia končí 30. 10. 2026.

Pripravíme vám nezáväznú ponuku na mieru do 48 hodín. Stačí zavolať – s návrhom prídeme za vami.

+421 32 7716 379

obchod@jaz.sk

30 rokov
skúseností v gastro segmente

3 showroomy
Nové Mesto n. V., Nitra, Bratislava

Projekt až servis
návrh, dodávka, montáž, zaškolenie, servis