

MATERIÁL PRO RADU MĚSTA č. 41

DNE: 20. 4. 2020

JEDNACÍ ČÍSLO: 654/2020/OP

NÁZEV:

Pacht hotelu a restaurace Tálský mlýn

ANOTACE:

Pacht hotelu a restaurace Tálský mlýn

NÁVRH USNESENÍ:

Rada města ukládá starostovi města připravit na příští zasedání rady města návrh pachtu hotelu a restaurace Tálský mlýn s tím, že smlouva bude uzavřena se společností Food&Relax s.r.o.

Starosta města:	Místostarosta města:	Místostarostka města:
Tajemník MěÚ, Úsek tajemníka a správy MěÚ:	Odbor majetkoprávní:	Odbor komunálních služeb:
Odbor finanční:	Odbor dopravy:	Odbor rozvoje a územního plánování:
Odbor stavební:	Odbor školství, kultury, sportu a marketingu:	Odbor sociální:
Odbor občansko-správní a OŽÚ:	Odbor životního prostředí:	Oddělení informatiky:
Odd. fin. kontroly a inter. auditu:	Odd. projektů a marketingu:	Krizové řízení:
Městská policie:	Regionální muzeum:	Technická správa budov města:
Zpracoval: majetkoprávní odbor	Předkládá: majetkoprávní odbor	

Název materiálu: Pacht hotelu a restaurace Tálský mlýn

Počet stran: 1

Počet příloh: 0

Popis

Pacht hotelu a restaurace Tálský mlýn

Geneze případu

Rada města vyhlásila záměr na pronájem – pacht objektu restaurace a hotelu Tálský mlýn. Záměr byl zveřejněn na úřední desce Městského úřadu ve Žďáře nad Sázavou po dobu od 15.1.2020 do 31.3.2020. Do záměru se přihlásilo 5 zájemců.

Došlé nabídky projednala komise ve složení:

Ing. Martin Mrkos, ACCA starosta města

JUDr. Stanislava Prokopová, Ph.D., vedoucí odboru majetkoprávního

MVDr. Vladimír Kovařík, ředitel příspěvkové organizace SPORTIS

Jan Halíř, jednatel společnosti HOTEL SOLUTIONS s.r.o.

Olga Königová, ředitelka destinační společnosti Koruna Vysočina

Shora uvedení členové komise se dne 3.4.2020 zúčastnili videokonference, kde se seznámili s přihláškami zájemců o pacht hotelu a restaurace Tálský mlýn.

Těmito zájemci byli:

společnost Food&Relax s.r.o., jednatel Martin Dvořák

společnost NOVOMI s.r.o., jednatel Michal Novotný

Jana Balíková, Střichov

Bonum idea, s.r.o., zaměstnanec Petr Hozman

Simona Kostolný, Jesenice

Všichni členové komise předem obdrželi dokumenty, které zájemci zaslali do vyhlášeného záměru.

Po projednání a vyhodnocení podnikatelských záměrů komise doporučila projednat nabídku se třemi zájemci. Těmi byli:

společnost Food&Relax s.r.o., jednatel Martin Dvořák

společnost NOVOMI s.r.o., jednatel Michal Novotný

Jana Balíková, Střichov

Dne 6.4.2020 se uskutečnila videokonference, na které se členové komise seznámili se třemi vyhodnocenými zájemci a s jejich podnikatelským záměrem. V rámci příspěvkové organizace SPORTIS se videokonference zúčastnila i p. Procházková.

Balíková Jana

Představila podnikatelský záměr v rozsahu, v jakém předkládala k přihlášce do záměru. K dotazům členů komise:

- Pacht by nebyl doplněním mé činnosti, máme společně s přítelem představu hlavní činnosti. Cestovní kancelář v podstatě funguje bez nás na dálku, služby probíhají bez nás. Byli bychom ochotni se přestěhovat do ZR, nejsme vázáni místem
- Marketing – možností je hodně, navážeme na naše kontakty, které máme, webové stránky, portály, propagující sportovní vyžití
- Vlastním jménem jsme provozovali penzion, který jsme měli pronajatý v Itálii, služby jsme ale neposkytovali, pouze ubytování
- V současné době bych nejednala o snížení nájmu, ale pokud by se situace v budoucnu měla opakovat, pak ano
- V současné době bych neměla důvod měnit provoz hotelu, převzala bych zaměstnance
- Jako cílovou skupinu bych viděla rodiny s dětmi, sportovce (kola, lyže), jednalo by se o rodinný hotel s restaurací, založený na lokálních produktech

- O personálu a náplni máme představu, máme napojení na lidi, kteří se zabývají restauracemi
- Máme zájem vybudovat něco svého, máme zájem o dlouhodobý pronájem i z důvodu návratnosti.

Společnost NOVOMI s.r.o., jednatel Michal Novotný

Představil podnikatelský záměr v rozsahu, v jakém předkládal k přihlášce do záměru, zaměřil se především na náklady. Sdělil, že by převzal 2 recepční a dvě pokojské, že restaurace a hotel jako celek nefungují a že je potenciál v letní zahrádce.

K dotazům členů komise:

- S bufetem na Pilské nádrži, který provozují, se provoz nebude křížit, protože jeden je bufetem a druhý hotelem s restaurací. Podmínkou však je rychlé odbavování hostů restaurace, neboť zejména v letních měsících budou klienty zejména cyklisté
- marketing bych zpracovával pomocí poradenské firmy
- počítáme s provozem hlavně víkendových, přes týden by některé dny mohl být provoz utlumen
- recepce by nebyla provozována v noci, proto by stačily dvě recepční
- společnost NOVOMI s.r.o. jsem založil účelově pro pacht Tálského mlýna
- provoz by měl fungovat vzájemně, ubytování by mělo být důležitou složkou příjmů. Hotel není velký, v rodině máme další provoz hotelu, takže si můžeme vypomoci
- dobrou výnosnost předpokládám tak za 6 let, od 3 roku by mohly být náklady a výnosy v rovnováze. Optimalizací nákladů a výnosů by se dalo dostat do rozumných čísel
- cílovou skupinou by byly rodiny s dětmi, sportovci, v měsících, kdy není plně využítí, bych snížil cenu ubytování a zaměřil se na jinou skupinu (seniory)
- od konkurence se lišit nebudu, základem bude dosáhnout, alespoň z počátku, stejných služeb, a teprve následně bych přidával další aktivity
- předpokládám vysoké časové zatížení, zejména v začátcích
- snížení nájmu, s ohledem na současnou situaci bych uvítal a jednal bych o této možnosti.

Společnost Food&Relax s.r.o., jednatel Martin Dvořák

Představil podnikatelský záměr v rozsahu, v jakém předkládal k přihlášce do záměru. K dotazům členů komise:

- hotel a restauraci jsem 2 x navštívil, přespal jsem zde a využil jsem služeb restaurace, a to z pozice hosta. Proto vím, že je zde prostor pro zlepšení, což je pro mne výzva. Baví mě věci zlepšovat. Již jsem hotel provozoval a dosahoval jsem velmi dobrých výsledků, které byly i oceněny. Zlepšení provozu hotelu vidím v drobnostech, provoz restaurace je nutné zcela změnit
- hotel bych nastavil zejména na Čechy, v hotelu bych rozšířil nabídku služeb, více bych zapojil recepci. Jsou zde i prostory pro wellness. Pokoje bych doplnil více polštáři, přehozy. Restaurace nemá duši, styl, měla by být moderní česká. Při mé návštěvě nebylo ani víno. Je třeba restauraci změnit od počátku
- záleží na podmínky smlouvy, ale provoz v sezóně musí být denní, celý den od rána do večera. V nesezónním čase může být například otevřeno pouze večer, kdy je o služby zájem, nemá smysl provozovat restauraci, kde nikdo není
- co se týká marketingu, zásadně bych předělal webové stránky, presentace i přes sociální sítě, propagace jednorázových akcí
- z mé zkušenosti vím, jak provozovat hotel i restauraci, jaká je ekonomika provozu, nabízené prostory mají potenciál
- pracovníky bych převzal všechny (4 recepční a 2 pokojské) ovšem musí přistoupit na změnu pracovní náplně, protože bych si představoval jiné využití. Pro start mám také své lidi, jsou z Prahy, zapojena bude i moje rodina
- v současné době je velmi složitá situace zejména v tom, že nevíme, kdy budou provoz obnoveny, to bude mít určitě vliv i na výši nájmu. V souvislosti s výši nájmu však hovořím pouze o době, kdy budou platit opatření (uzavření restaurací a hotelů)

- moje cenová politika spočívá v tom, že mám raději ne plný, ale slušný hotel se slušnou ekonomikou. Z počátku bych navazoval na stávající cenovou politiku hotelu
- pokud se bavíme o wellness, stačí malé, protože je nevyužívají všichni klienti
- příjmovou skupinou je pro mě zajištěný český klient, který chce odpočinek, relax a chce, aby o něj bylo dobře postaráno. Abychom na tyto klienty zacílili, je třeba sociální sítě, využívat je zejména pro akce a informace.
- Co se týká konkurence, tak v restauraci je, v ubytování, pokud se přidají další služby, není moc co zlepšovat, protože lidé jezdí zejména za službou a personálem
- Umím si práci zorganizovat, i když jsem si vědom toho, že zejména v počátcích bude moje přítomnost od rána do večera nevyhnutelná. Nemám však významné závazky, z tohoto důvodu se mohu přestěhovat.

Po vyslechnutí zájemců komise jednohlasně doporučila radě města uzavřít pachtovní smlouvu se společností společnost Food&Relax s.r.o., IČO 07242450, se sídlem Na Labuťce IV 2216/1, Libeň, 180 00 Praha 8, jednatel Martin Dvořák.

Návrh řešení

Uzavřít pachtovní smlouvu se společností společnost Food&Relax s.r.o., IČO 07242450, se sídlem Na Labuťce IV 2216/1, Libeň, 180 00 Praha 8, jednatel Martin Dvořák.

Dopad do rozpočtu města:

Tento materiál nemá dopad do rozpočtu města.