



Obec Trojanovice

Rekovic – restaurace a lesní hotel

Trojanovice 2, 744 01

NÁVRH NA VYUŽITÍ ZISKU REKOVIC V HODNOTĚ 348 930.22,- Kč

ÚVOD

Navrhuji zisk, který restaurace Rekovic získala v roce 2020 i přes uzavření provozovny z důvodů covidu - 19 využít pro zlepšení a zjednodušení chodu restaurace.

Níže uvádím položky, které je potřeba pořídit:

1. Terasa a její zastřešení

Terasu je důležité zastřešit z následujících důvodů:

- většinu letních dnů svítí na terasu přímé slunce a z důvodu absence stínu se lidé často stěhují dovnitř do restaurace
- zastřešením, respektive alespoň markýzou by se zvětšil prostor pro větší svatby, mohli bychom tedy zvětšit svou kapacitu o kterou je velká poptávka hlavně u svatebních nebo i firemních klientů
- pod markýzou by se mohly konat obřady – „mokrý“ varianta pro všechny klienty. Do nedávna se stavěly na terasu stany, které nám ničily fasádu
- cena a firma viz. Příloha

2. Stroje do kuchyně

- V kuchyni jsou zakoupeny neprofesionální nebo nedostačující stroje pro přípravu potravin. Příprava potravin trvá proto poměrně dlouhou dobu. Pro usnadnění práce kuchařů a cukráře je důležitá obnova strojů a zařízení v kuchyni.
- Jedná se o výměnu veškerého těsnění v chladících šuplících, aby neunikal chlad a potraviny se nekazily
- Výměna pojezdů u chladících šuplíků – šuplíky drhnou a některé nelze pořádně zavřít
- Mlýnek na maso
- Menší kuchyňský robot - důležitý na přípravu nejen svatebních dezertů
- Menší vitrína na vystavení našich dezertů a výrobků – podpora prodeje dezertů, předkrmů, která nejsou na jídelním lístku
- Pánvičky na přípravu minutek – staré pánve je nutné vyměnit za nové, které budou mít opět povrch na kterém se nebude připalovat jídlo

- Ruční mixér – pořízený mixér, který je teď k dispozici není profesionální a již nefunguje
- Vakuovací stroj, tyto stroje jsou poměrně drahé, volila bych koupit staršího ale funkčního stroje, vakuovací stroj musí být větší, než je náš aktuální. Je důležitý pro správné uchování potravin. Potraviny se zavakuují a déle vydrží. Cena je v řešení s gastro firmou – Krejčí PAKCSERVIS s.r.o
Odhadovaná cena je 40.000,- Kč

Produkt	Cena vč. DPH	Důvod koupě/výměny	Firma
Těsnění v šuplících	10.000 – 15.000,- Kč	Netěsní, popraskané	Ledo F-M s.r.o, živnostník
Výměna pojezdů	Cena neznámá *	Nefunkční	Ledo F-M s.r.o
Mlýnek na maso	12.000,- Kč	nefunkční	Gastro – trade.cz
Kuchyňský robot menší verze	18.000,- Kč	Není vůbec	Chefshop.cz, Gastro – trade.cz
Chladicí vitrína	15.000,- Kč	Není vůbec	Expondo.cz, g
Pánve	5.000,- Kč	nefunkční	Makro.cz
Ruční mixér	3.000,- Kč	nefunkční	Kitchenaid.cz

3. Úložný prostor u Zvoničky

Na zvoničku se v případě svatby musí donést dva špalky a nejméně dvacet židlí z Šopy, kde jsou tyto věci uskladněny. Potřebujeme ušetřit čas personálu, aby nemusel na svatbu dorazit o dvě hodiny dříve a zvoničku takto chystat. Vytvořený úložný prostor – budka, pro uložení těchto věcí by usnadnil fyzickou námahu personálu a hlavně časovou.

Odhadovaná cena cca 10.000,- Kč

Poskytovatel: živnostník

4. BAR

Je nutné vyměnit nefunkční myčku v Šopě, za starou barovou a do baru koupit novou, která zvládne záprah provozu a veškerých akcí. Nynější špatně umývá a nechává stopy na skle. Cena za myčku je v jednání a porovnává se ta nejvhodnější, nové myčky se pohybují kolem 80.000,- Kč. Zvažujeme kup staršího kousku a díváme se po bazarech, jelikož spousta provozoven končilo z důvodu covidu.

Závěr

Celková částka za zakoupení výše uvedených položek by se mohla pohybovat okolo 380.000,- Kč včetně DPH.

Tímto bych Vás chtěla požádat o schválení využití zisku k nakoupení potřebných strojů, které jsou důležité pro všední fungování.

Předem děkuji za kladné vyřízení.

Margita Lisztwanová

