

**pre odbor hostinský**

<b>Názov organizácie</b>	Spojená škola
<b>Sídlo</b>	J.A.Komenského 5, 048 01 Rožňava
<b>Právna forma</b>	rozpočtová organizácia
<b>IČO</b>	42243378
<b>DIČ</b>	2023332641
<b>Štatutárny zástupca</b>	Mgr. Beczeová Andrea
<b>Telefón</b>	+421903251918
<b>Mail:</b>	zsfabryhoroznava@gmail.com
<b>Webová stránka</b>	<a href="https://spojenaskolarv.edupage.org/">https://spojenaskolarv.edupage.org/</a>
<b>Zodpovedná osoba</b>	PaedDr. Klaudia Géreczová

### **1. CHARAKTERISTIKA ZÁMERU**

Predmetom nášho podnikania bude poskytovanie stravovacích služieb, služieb rýchleho občerstvenia v spojení s predajom na priamu konzumáciu, pohostinská činnosť a výroba hotových jedál určených na priamu spotrebu aj mimo prevádzkových priestorov, cateringové služby, usporiadavanie spoločenských stretnutí, večierkov a pod. Podnikateľská činnosť našej školy nadväzuje na prácu žiakov vykonanú v rámci praktického vyučovania v odbore hostinský. Prioritou nášho podnikania bude ponúkať kvalitné služby za nižšie ceny než konkurencia a maximálne sa orientovať na zákazníkov a prispôbovať ich potrebám a prániam.

### **2. MIESTO REALIZÁCIE ZÁMERU**

Plánujeme podnikat' v priestoroch Spojenej školy, kde je vytvorená odborná učebňa "cvičná kuchyňa". Okrem toho v priestoroch školy máme k dispozícii aj priestory školskej jedálne a kuchyne. Z finančnej podpory maďarskej vlády škola dostala mobilnú cvičnú kuchyňu, vďaka ktorej máme možnosti prezentovať sa aj na rôznych akciách v meste aj v okolí.

Pri podnikaní sa bude dbať na to, aby boli splnené všetky hygienické požiadavky.

### **3. MARKETINGOVÉ INFORMÁCIE**

#### **CIEĽ**

Hlavným cieľom Spojenej školy je dosiahnuť kvalitnou propagáciou, nízkymi cenami, ktoré by mohli byť veľkým lákadlom pre zákazníkov, kladením dôrazu na komunikáciu so zákazníkmi a na vysokú kvalitu odvedenej práce, aby zákazníci nie len odchádzali spokojní, ale sa i opakovane k nám vracali a šírili naše dobré meno.

## **CHARAKTERISTIKA PRODUKTOV A SLUŽIEB**

V rámci našej podnikateľskej činnosti plánujeme vykonávať kompletne služby v oblasti gastronómie a cateringu. Chceme ponúkať tieto služby:

- príprava a predaj rýchleho občerstvenia (zemiakové lokše, palacinky, hamburger, hot dog, langoše)
- výroba a predaj hotových jedál ( vývar, plnená kapusta, fazuľový guláš, kotlíkový guláš, kapustnica, perkelt, gemerské gulčky)
- minútky ( grilované jedlá)
- príprava a predaj na priamu konzumáciu nealkoholických nápojov
- poskytovanie obslužných služieb pri kultúrnych a iných spoločenských podujatiach (činnosť súvisí s organizačným zabezpečením spoločenských podujatí - cateringové služby: studené misy, vegetariánske a syrové misy)
- dekorácia (výzdoba sály, prestieranie, príprava švédskych stolov)

Zoznam produktov ponúkaných na predaj je aj vrátane ich cien uvedený v prílohe 1.

## **PROCESY**

Činnosť, v ktorej bude Spojená škola podnikáť na základe živnostenského oprávnenia, plánuje zahájiť 1. septembra 2022.

Realizáciu zákaziek budeme uskutočňovať podľa nasledujúceho modelu: zadanie požiadaviek zákazníka, ich konzultácia a možné riešenia, návrh rozpočtu, samotná realizácia a servis.

Zákazníci služby budú môcť objednať telefonicky, prostredníctvom správy na facebooku, alebo osobne priamo v budove našej školy.

Objednané služby plánujeme vykonávať podľa požiadaviek zákazníka od pondelka do nedele.

## **CHARAKTERISTIKA PRIESTORU**

Budova školy sa nachádza v centre mesta Rožňava. Mesto je situované na východnej časti Slovenska. Ponúka kompletnú občiansku vybavenosť, nakoľko sa jedná o okresné mesto, ktoré je centrom i pre okolité obce.

Naša škola má tri organizačné zložky: materskú školu, základnú školu a strednú odbornú školu. Našu školu navštevuje 370 žiakov, z toho na strednej odbornej škole študuje 53 žiakov. Budova Spojenej školy sa nachádza v bezprostrednej blízkosti obchodného domu TESCO, obytných bytov a blokov, niekoľkých firiem a reštaurácií. Výhodou tejto polohy je výborná

dopravná dostupnosť - SAD (Slovenská autobusová doprava) sa nachádza približne 5 minút chôdze od našej inštitúcie a bezplatné parkovisko 3 minúty pri obchodnom dome TESCO, pričom parkovacie miesta sú k dispozícii i vo dvore Spojenej školy.

### **CENA**

Zákazníkmi objednané služby budeme vykonávať na základe odsúhlasenej cenovej ponuky alebo na základe spoločnej dohody. Cena služby sa bude líšiť v závislosti od druhu poskytnutého úkonu. Ceny jedál a nápojov budú taktiež závisieť od meniacich sa cien energií, základných surovín a podľa trhovej situácie s cieľom dosiahnuť čo najefektívnejší predaj po celý rok. Významnejšiu rolu pri tvorbe cenníka služieb však budú zohrávať ceny konkurencie, pretože naším cieľom je získať konkurenčnú výhodu vo forme nižších cien za ponúkané služby v porovnaní s konkurenciou. Platba za odvedenú prácu bude možná v hotovosti hneď po jej ukončení.

Počas prvého mesiaca nášho fungovania chceme ponúkať služby za špeciálne uvádzacie ceny, aby sme prilákali čo najviac zákazníkov a dostali sa tak do povedomia verejnosti.

### **DODÁVATELIA**

Pravidelnými dodávateľmi budú firmy Eurokaf, Mäsiarstvo Kun, obchodné reťazce (Tesco, Kaufland, Lidl, Agromilk). Naše podnikanie nie je závislé na jedinom kľúčovom dodávateľovi. Na trhu je k dispozícii veľké množstvo dodávateľov, čiže v prípade akejkolvek nepriaznivej zmeny či obmedzenia zo strany dodávateľa, sme schopný bez väčších problémov prejsť na služby iného dodávateľa.

### **ODBERATELIA**

Potenciálnych zákazníkov predstavujú predovšetkým obyvatelia mesta Rožňava a jeho blízkeho okolia vo všetkých vekových kategóriách.

### **ZAMESTNANCI**

Zodpovední pracovníci budú majstri odbornej výchovy a pod ich dohľadom budú študenti Spojenej školy v odbore hostinský vykonávať odborný výcvik. V rámci našej podnikateľskej činnosti plánujeme zamestnať aj ekonómku, ktorá bude zodpovedná za vedenie účtovníctva.

## KONKURENCIA

Konkurencia je v meste veľmi silná, pretože sa tu nachádza veľké množstvo stravovacích zariadení. Zistiť presný počet je však nemožné, pretože v zoznamoch na internete nie sú uvedené všetky fungujúce zariadenia. Minimálny počet fungujúcich zariadení ale odhadujeme na 35 na základe toho, čo sme našli na internetových zoznamoch a čo sme zistili pri osobnej obhliadke mesta. Najviac sa ich nachádza v blízkosti centra mesta.

## VÝHODY OPROTI KONKURENCIÍ

Našimi výhodami sú: lokalita blízko autobusovej zastávky, nižšie ceny a kvalitnejšie služby, príjemný personál, flexibilný prístup.

## REKLAMA

Propagácia bude zabezpečená rôznymi formami - plagáty a nápisy, letáky, vizitky a najväčší dôraz budeme klásť na propagáciu na internete (sociálne siete a webová stránka), ktorá v dnešnej dobe predstavuje pomerne lacnú, no veľmi efektívnu formu reklamy. Na propagáciu chceme využiť aj reklamu v Rožňavskej televízii. Úmyslom reklamy je zdôrazňovať nízke ceny, dôraz na kvalitu služieb, príjemnú atmosféru, výbornú dopravnú dostupnosť, moderné a príjemné prostredie, a podobne. Cieľom je získať lojálnych zákazníkov, ktoré by naše dobré meno ďalej šírili ústnou reklamou.

## 4. SWOT ANALÝZA

Príležitosti	Hrozby
<ul style="list-style-type: none"><li>• nevyrovnané geografické rozloženie stravovacích – gastro zariadení v meste</li><li>• blízkosť viac obytných bytov a blokov</li><li>• rozšírenosť internetovej komunikácie</li><li>• inovácie v gastro sektore</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• klesajúci počet obyvateľov v Rožňave</li><li>• príchod nových konkurentov</li><li>• početné legislatívne požiadavky a ich prípadná zmena</li><li>• existencia veľkého počtu konkurentov</li><li>• nízky záujem o služby</li></ul>
Silné stránky	Slabé stránky
<ul style="list-style-type: none"><li>• podnikanie vo vlastných priestoroch - absencia platby nájmu</li><li>• poloha v centre mesta</li><li>• bezproblémové a bezplatné parkovanie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• začínajúca, neznáma firma</li><li>• nekomplexnosť služieb - zameranie iba na gastro služby</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• blízkosť zastávky mestskej hromadnej dopravy a Slovenskej autobusovej dopravy</li> <li>• moderné prostredie</li> <li>• možnosť poskytnutia priestorov na spoločenské akcie</li> <li>• nižšie ceny než má konkurencia</li> <li>• vzdelanie a prax majsterky odbornej výchovy</li> <li>• široká ponuka gastro služieb</li> <li>• dôraz na komunikáciu so zákazníkmi</li> <li>• dôraz na kvalitu odvedenej práce</li> <li>• dôraz na dostatočnú a kvalitnú propagáciu podnikania</li> </ul>	
---	--

## 5. ROČNÝ FINANČNÝ PLÁN

	<b>Príjmy</b>	<b>v €</b>
1.	Predaj tovaru	<b>4000</b>
2.	Predaj služieb	<b>2000</b>
3.	<b>Príjmy celkom</b>	<b>6000</b>
	<b>Výdavky</b>	<b>v €</b>
4.	Založenie živnosti	0
5.	Vydanie súhlasu od hygienika	0
6.	Rekonštrukcia priestorov	0
7.	Nákup zariadenia a nábytku	0
8.	Propagácia	300
9.	Mzdy zamestnancov	1200
10.	Nákup materiálu a tovaru	1500
11.	Energie	1200
12.	Údržba a opravy	300
13.	Palivo	200
14.	<b>Výdavky celkom</b>	<b>4700</b>
15.	<b>Príjmy - výdavky = ZISK</b>	<b>1300</b>

## Príloha 1

### CENNÍKY

#### Obložené chlebíčky

Šunkový	60g	1,30€	Chlieb, maslo, šunka, syr, vajcia, uhorka, rajčina
Šunkový s parížskym šalátom	70g	1,50€	Chlieb, majonéza, šunka, parížsky šalát, vajce, uhorka, rajčina
Salámový	60g	1,30€	Chlieb, maslo, salám, syr, vajce, uhorka, rajčina
Salámový s parížskym šalátom	70g	1,50€	Chlieb, majonéza, parížsky šalát, salám, vajce, uhorka, rajčina

#### Obložené misy: Studené misy

Šunkovo-syrová	2000g	35€	Mix šunky, salámu a syrov dekorovanie zeleninou a ovocím
Šunkovo-syrová XXL	3000g	52€	Mix šunky, salámu a syrov dekorovanie zeleninou a ovocím
Syrová misa	2000g	38€	Mix údených a neúdených syrov dekorované ovocím
Syrová misa XXL	3000g	57€	Mix údených a neúdených syrov dekorované ovocím
Misa so šalátom	2200g	39€	Šunka, malokarpatská samáma, parížsky šalát, vajcia, zeleninové obloženie
Slovenská mäsová misa	1600g	35€	Výber slovenských údenín, údené karé, oravská slaninka, klobása, tlačienka, lalok, horčica, chren, baranie rohy, kyslá uhorka
Zeleninová misa s dressingom	1500g	26€	Mix čerstvej nakrájanej zeleniny s dressingom
Ovocná misa dekorovaná mätou	2500g	35€	Mix čerstvého ovocia

**Obložené misy: Teplé misy vhodné pre 10 osôb**

Misa z grilovaných špecialít	5000g	79€	Grilované koleno s kosťou, grilované rebrá, grilované krídelká, grilovaná klobása
Rezňová misa	4500g	69€	1kg vyprážané bravčové a 1kg vyprážané kuracie rezne, dusená ryža, zemiaky, obloženie
Retro misa	3500g	59€	Bravčové mini rezne 1,5 kg, domáci majonézový šalát zemiakový
Banketové pečivo	40g	0,25€	
Chlieb krájaný	100g	1€	

**Hlavné jedlo: Polievky**

Kurací vývar s mäsom a zeleninou a rezancami	0,35l	1,90€
Mäsový vývar s pečevnými haluškami a zeleninou	0,35l	2,20€
Kotlíkový guláš bravčový	0,35l	3,50€
Kotlíkový fazuľový guláš	0,35l	4,20€
Domáca kapustnica s údeným mäsom a klobásou a s hubami	0,35l	3,90€

**Jedlá z hydiny**

Pečené kuracie stehná na masle	150g	3,50€
Prírodný kurací rezeň	150g	3,90€
Kuracie soté so zeleninou	150g	3,90€
Vyprážané kuracie prsia	150g	3,90€

## Jedlá z bravčového mäsa

Vyprážaný bravčový rezeň	150g	4€
Bravčový Stroganov	150g	4,20€
Bravčové soté so zeleninou	150g	4,20€
Bravčový perkelt na červenom víne	150g	4,20€
Plnená kapusta	300g	4,50€

## Bezmäsité jedlá

Vyprážaný karfiol	250g	3,80€
Grilovaný Encián, brusnicová omáčka	120g	4,20€
Zemiaková lokša 2ks	50g 1ks	2€
Grilovaná zelenina, brokolica, mrkva, hrášok, karfiol	200g	2,90€
Palacinky s lekvárom, s džemom, nutelou, s šľahačkou	200g	4€

## Prílohy

Varené zemiaky	260g	1,40€
Pečené zemiaky	260g	1,40€
Ryža, tarhoňa, slovenská ryža	200g	1,40€
Knedľa	240g	1,40€
Nokedle	240g	1,40€

## Špecialita

Pečené prasiatko	15-22kg	11€/kg
------------------	---------	--------

## Výzdoba

Zabezpečujeme výzdobu sály vo vybranej farbe podľa požiadaviek zákazníka. Cena za výzdobu 4€/ osoba. Výzdoba zahŕňa:

- stoly uložené podľa požiadaviek zákazníka
- biele obrusy na stôl

- sukne na hlavný stôl
- sukne na švédsky stôl
- stuhy na stôl- satén, organza alebo iný ozdobný materiál
- sviečky so svietníkmi
- dostatočná výzdoba kamienky, lupienky a iné
- servítky
- návleky na stoličky spolu s mašľou
- svetelná výzdoba
- látka na pozadie za hlavným stolom

Ikebany zo živých kvetov na stoly podľa dohody so zákazníkom.

#### **Odhadovaný počet zákazníkov za mesiac**

<b>1. mesiac</b>	<b>1</b>
<b>2. mesiac</b>	<b>2</b>
<b>3. mesiac</b>	<b>2</b>
<b>4. mesiac</b>	<b>2</b>
<b>5. mesiac</b>	<b>3</b>
<b>6. mesiac</b>	<b>3</b>
<b>7. mesiac</b>	<b>3</b>
<b>8. mesiac</b>	<b>4</b>
<b>9. mesiac</b>	<b>4</b>
<b>10. mesiac</b>	<b>4</b>
<b>11. mesiac</b>	<b>5</b>
<b>12. mesiac</b>	<b>5</b>
<b>Priemer</b>	<b>3</b>