

Příloha výběrového řízení 2.

Město Rychnov u Jablonce nad Nisou

Husova 490

468 02 Rychnov u Jablonce nad Nisou

Liberec 28.únor 2023

Věc: PODNIKATELSKÝ ZÁMĚR

Předmětem podnikatelského záměru je otevření a provozování Restaurace Beseda na adrese: Tovární 68, 46802 Rychnov u Jablonce nad Nisou. Restauraci bude provozovat Pavel Horák majitel a jediný jednatel firmy: Gauntlet 2015 s.r.o. IČO: 04285000, firma vedená u Městského soudu v Praze pod spisovou značkou C 245316.

Restaurace bude otevřena po celý týden v letní sezoně (mimo sezonu dle potřeb a zájmu zákazníků) s nabídkou teplé, studené a minutkové kuchyně, posezení na letní terase před restaurací (kterou bychom chtěli zvětšit dle potřeb a množství nových zákazníků. Venkovní stoly a slunečníky máme ihned k dispozici). Nabídka čepovaných piv a čepovaných limonád stejně jako máme na našich dalších provozovnách. Zajištění služeb pro zpestření pobytu našich hostů: šipkové automaty, jukeboxu a fotbálku, kulečnicku jako máme i na každé naší provozovně. Zajištění sportovních pořadů a přenosů O2 Tv, Wifi. Nově zajištění příjmu kurzových sázek a příjem bezhotovostních plateb.

Kontaktní firemní údaje:

Gauntlet 2015 s.r.o.

Kubelíkova 1224/42

130 00 Praha 3 – Žižkov

IČ: 04285000, DIČ: CZ04285000

e-mail: gauntlet2015@seznam.cz

Majitel a jednatel firmy: Horák Pavel

Trvale bytem: Břetislavova 311/27

460 01 Liberec 12 – Staré Pavlovice

tel.: +420 777 164 004

pavelhorakliberec@seznam.cz

Pavel Horák jako osoba podniká v české republice od roku 1997 jako malá firma OSVČ, vyučen v oboru obchodní činnosti s výučním listem. Postupem let a s přibývajícím rozšířením působnosti po celé české republice a počtu provozoven převedl své podnikání na firmu: Gauntlet 2015 s.r.o. kterou řádně provozuje.

Společnost působí v celé sféře podnikatelské činnosti ale naším největším zaměřením je provozování sítě restauračních zařízení po celé české republice. Společnost má pouze jednoho majitele a jednoho jednatele. Naše společnosti nemá evidované žádné pohledávky po lhůtě splatnosti ke státu ani k žádným jiným třetím osobám a k našim dodavatelům. Výsledky hospodaření jsou každý rok prezentovány podle zákona veřejně přístupné a řádně zveřejňované. Veškeré investice, majetek (vybavení provozoven a zařízení), a všechny realizované projekty jsou hrazeny pouze z našich vlastních zdrojů a výsledků našeho hospodaření.

K dnešnímu dni jsme měli tu čest vlastními silami a prostředky vybudovat a uvést do provozu celkem devět úspěšných restaurací a provozoven, které dlouhodobě provozujeme po celé české republice v námi nastaveném standardu a kvalitě. Za naši dlouholetou působnost v tomto oboru na českém trhu jsme provozovali také různé další provozovny které jsme se po uvážení jak z pohledu ekonomického, tak i po zkušenostech s různým personálem nebo i majiteli provozoven rozhodly tyto provozy opustit a uzavřít.

Dodavatelé veškerých našich surovin, zboží a nápojů jsou přední české společnosti z oboru se zárukou trvalé nejvyšší kvality, se kterými máme vybudované dlouholeté partnerství a spolupráci (mmj.: Plzeňský prazdroj a.s. (dodavatelé čepovaného piva a nápojů zatím provozujeme jednu provozovnu s tankovým čepovaným pivem- připravujeme další..., Pivovary Lobkowicz, Kofola, Coca-cola, Pepsi cola – dodavatelé veškerého nealko nápojů, Lavaza – kvalitní zrnková káva, Makro, Bidfood, PEAL, Jip – dodavatelé koloniálu, Toje - točená zmrzlina, Prima – nanuky, Bet-X - příjem kurzových sázek, ČSOB – platební terminály, Dotykačka – pokladní systémy, Dáme jídlo, Wolt – rozvoz jídel, Dnešní Oběd, aj.). Ve spolupráci s nimi provádíme potřebné kroky při péči o kvalitu skladování a zpracování všech surovin a ingrediencí, školíme personál baru a kuchyně, snažíme se o nejmodernější trendy v kuchyni.

Gauntlet 2015 s.r.o.

Kubelíkova 1224/42, 130 00 Praha 3 - Žižkov

Námi nabízené služby, které můžeme a chceme poskytnout i ve Vaší provozovně:

- poskytování tradičních českých gastronomických služeb, obědy, večeře, hotovky, minutky, pizza, venkovní gril, udírna, langoše (vybudování a provozování nově zrekonstruované plnohodnotné kuchyně s kapacitou cca 300 jídel dle potřeb, zajištění občerstvení na společenských akcích jak na restauraci, sálech tak i zajištění občerstvení při venkovních akcích)
- nabídka piv a nealko nápojů od našich dlouholetých partnerů, (nově a moderně vybudovaný výčepní pult restaurace, tak možnost zajištění venkovního výčepu při pořádání venkovních akcí)
- nabídka kvalitní a značkové zrnkové kávy z našeho kávovaru + káva s sebou, (instalován značkový profi kávovar na přípravu značkové a kvalitní kávy, poskytnutí kávy s sebou)
- nabídka českých kvalitních vín od našich partnerů + pořádání someliérských večerů s nabídkou a ochutnávkou vín, (možnost pořádat akce s naším partnerem pokud bude o tyto služby zájem)
- nabídka točené zmrzliny a nanuků, ledová tříšť, (pokud bude o tuto službu zájem – stroje máme k dispozici a můžeme je na provozovně použít)
- obsluha zajišťující plný komfort pro naše hosty, a na společenských akcích, (máme k dispozici spolehlivým zkušených barmanů, číšníků a barmanek na zajištění společenských akcí)
- wi-fi připojení pro naše hosty, O2 Tv na sledování sportovních přenosů,
- šipky, fotbálek, jukebox, (s naším dlouholetým partnerem bychom chtěli zajistit a začít tradici nově organizovaných šipkových turnajů ve vašem regionu kde je o tuto službu dle našeho partnera veliký zájem)
- příjem sportovních sázek, live sázky (zajištění s naším partnerem BET-X nábor a příjem sportovních i live sázek)
- rozvoz jídel, jídla s sebou (dlouhodobě spolupracujeme se společností DÁME JÍDLO a WOLT máme možnost i zkušenosti s vlastním objednávkovým systémem s naším partnerem Dnešní oběd, používali jsme i vlastní rozvoz jídel)
- příjem bezhotovostních plateb, platby kartou i nově QERKO.COM (dnes tolik moderní a hlavně zákaznicky žádané, příjem veškerých platebních karet i stravenkové a nově i plateb a objednávek prostřednictvím QERKO).

Naše společnost disponuje ve svém vlastnictví vybavením a zařízením restaurace a kuchyně, které můžeme po naší společné domluvě použít v této provozovně po provedení rekonstrukce, modernizace kuchyně, zatím je máme uskladněné a nejsou nijak využité a nemusíme je nikde shánět a pořizovat.

Celkové úpravy prostoru nájmu dle Vašich předběžných sdělení při naší společné osobní schůzce by určitě měli proběhnout jelikož je podle našeho zjištění v zastaralém a nevyhovujícím stavu dle dnešních požadavků a hygienických norem. Jak jsme již zmiňovali tak se Vám opravdu velmi povedlo zrekonstruovat prostory sálu a předsálí a takto by si to zasloužila i restaurace a kuchyň jako další nedílnou součást společenských prostor. Stejně tak i modernizace WC a zázemí restaurace dle nových standardů a dnes tolik požadovaných nároků na spotřebu energií. Oddělení a uzavření části prostor ubytovny a také i její úprava a modernizace. Dalším bodem společné diskuze je zařízení a vybavení co na provozovně zanechá a v jakém stavu toto bude po stávající nájemnici a bude případně použito.

Snad jsme si vzpomenli a dostatečně popsali naši představu a podnikatelský záměr s Vámi nabízenou Vaší restaurací, připojily jsme jen část námi oslovené naše partnery, kteří by se s námi chtěli podílet při pořádání společenských akcí a obnovit jméno Restaurace Beseda je to sice dlouhá cesta ale doufáme, že to s Vaší pomocí a společným úsilím dotáhneme do zdárného konce a naši hosti a Vaši obyvatelé budou nadšení a spokojeni s nově vybudovanou Restaurací.

V případě jakýchkoliv doplňujících dotazů a informací nás neváhejte prosím ještě kontaktovat.
S pozdravem

Horák Pavel v.r. - majitel
Gauntlet 2015 s.r.o.