



*Výročná správa*

2014



# Obsah

## ÚVOD

## ZÁKLADNÉ ÚDAJE O SPOLOČNOSTI

## CHARAKTERISTIKA SPOLOČNOSTI

*História hotela Elizabeth*

*Súčasný profil a poslanie spoločnosti*

## SPRÁVA O ČINNOSTI A STAVE MAJETKU

*Obchodná správa –poskytované služby*

*Personálna politika (rozvoj)riadenie ľudských zdrojov*

## FINANČNÁ SPRÁVA SPOLOČNOSTI

## SPRÁVA O STRATEGICKÝCH ZÁMEROCH SPOLČNOSTI

*Podnikateľský zámer na rok 2015*

## ZÁVER

## KONTAKT

## PRÍLOHY:

*Výrok audítora*

*Účtovná uzávierka*

## *Základné údaje o spoločnosti ku dňu zostavenia výročnej správy*

*Názov spoločnosti:* SYNOT GASTRO SLOVAKIA s.r.o

*Sídlo:* gen. M. R. Štefánika 2, 911 01 Trenčín

*Právna forma:* spoločnosť s ručením obmedzeným

*Identifikačné číslo:* 36690805

*Deň zápisu:* 25.10.2006

*Spoločníci:* Ivo Valenta

*Štatutárny orgán:* konatelia

*Ing. Zuzana Dindofferová*

*PhDr. Ján Svoboda Phd.*

*Základné imanie:* 13 000 000 EUR

*Predmet podnikania:* ubytovacie služby v ubytovacích zariadeniach s prevádzkovaním  
pohostinských služieb v týchto zariadeniach  
prevádzkovanie parkoviska  
prevádzkovanie sauny  
reklamná a inzertná a propagačná činnosť  
neverejná osobná cestná motorová doprava  
prenájom nehnuteľností  
dodávka jedál a príprava hostín u zákazníka  
poradenská a konzultačná činnosť v oblasti obchodu a reklamy  
prenájom inventáru pre gastronomické účely

*poradenská a školiaca činnosť v hotelovej a reštauračnej oblasti*

*organizovanie kultúrnych, spoločenských a športových podujatí*

*zmenárne – nákup peňažných prostriedkov v cudzej mene*

*za slovenskú menu v hotovosti*

*poskytovanie služieb rýchleho občerstvenia v spojení s predajom*

*na priamu konzumáciu*

*čistiace a upratovacie služby*

*prevádzkovanie športových zariadení*

*prevádzkovanie zariadení slúžiacich na regeneráciu a rekondíciu*

*masérské služby*

# *História hotela*

*Hotel bol dokončený na jeseň v roku 1901 a uvedený do prevádzky 1. januára 1902. Prvý nájomca Ján Martinschultz, 32-ročný čašník z Budapešti, vybral pre hotel meno Elizabeth (Erszebeth Szalo) na počesť cisárovnjej Alžbety, manželky cisára Františka Jozefa I.. Hotel bol najelegantnejším zariadením v Trenčianskej župe, stal sa súčasťou spoločensko-kultúrneho života a miestom stretávania sa miestnej smotánky. Od roku 1903 bol nájomcom August Čermák, ktorý zveľadil hotelové služby. Konali sa tu pravidelné tanečné zábavy, plesy, karnevaly, koncerty, kongresy, rôzne oslavy, ale aj zasadania mestského zastupiteľstva a valné zhromaždenia mnohých trenčianskych spolkov.*



*Na pozvanie baróna Poppera v hoteli vystupovali domáci a zahraniční umelci, operní speváci, viedenská a budapeštianska filharmónia. V roku 1907 vynovil nájomca interiér hotela, plynové osvetlenie bolo nahradené elektrickým, na vetranie boli zabudované elektromotory. Popper sa vášnivo venoval hazardným hrám. V hoteli dal vybudovať kasíno podľa vzoru francúzskych nočných klubov. Táto vášeň sa však stala barónovi osudnou. Pre dlhý a finančné machinácie v roku 1910 žiadala Ružomerská úverová banka firmy Hutter a Schwartz uvalenie nútenej správy na jeho majetok. Na verejnej dražbe 15.9.1910 predali päť z ôsmich domov, ktoré Popper vlastnil v Trenčíne. Hotel Elizabeth vydražil za 423 501 korún jeho svokor dvorný rytier Samuel Hahn.*

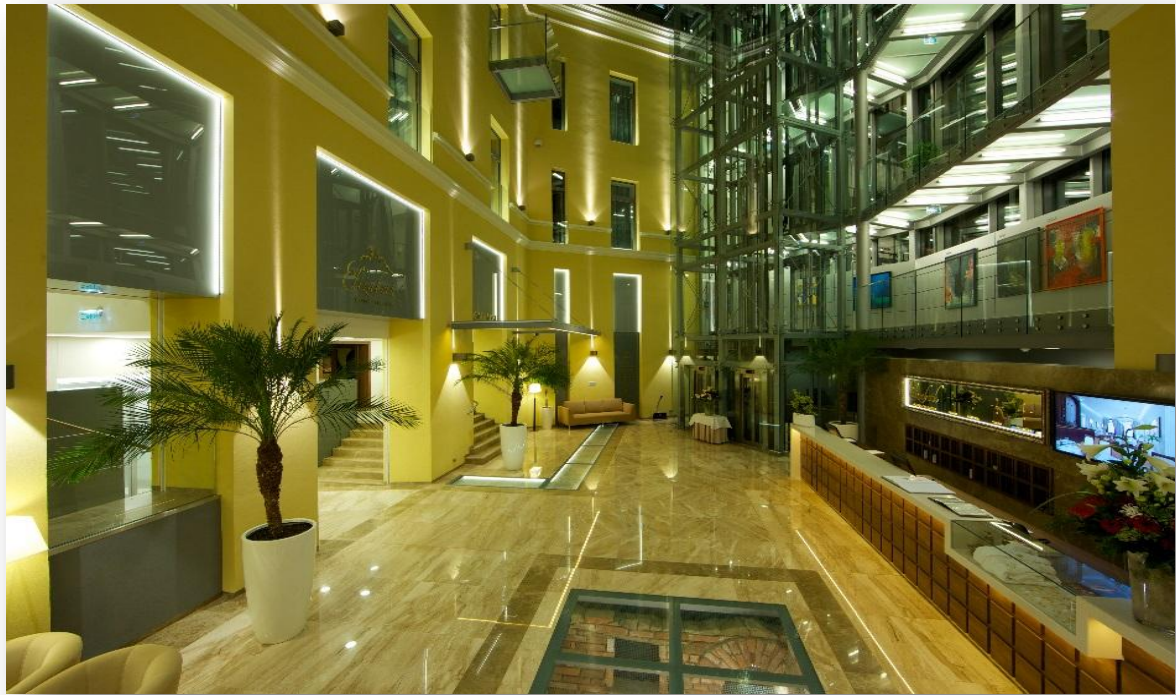
## Súčasnosť

*Rok 2001 bol pre hotel výnimočný, oslávil svoje špeciálne výročie. Bola to storočnica od jeho postavenia. Hotel prešiel rozsiahlou rekonštrukciou v rokoch 1987-1994 kedy opäť otvoril brány pre svojich hostí. Náročná kompletná rekonštrukcia hotela ešte viac zvýraznila krásu secesného štýlu, v ktorom bol hotel postavený a jeho neopakovateľnú historickú atmosféru.*

*V roku 2006 sa stala vlastníkom hotela slovenská spoločnosť SYNOT GASTRO SLOVAKIA s.r.o. V roku 2010 sa začala rozsiahla rekonštrukcia, prestavba a prístavba nových resp. staronových prevádzok zodpovedajúcich nárokom hostí hotelovej kategórie \*\*\*\*. Toto bolo možné len vďaka investícii vo výške 13 mil. EUR, do ktorých významnou čiastkou takmer 3,9 mil. EUR prispela aj Európska únia. Moderný hotel sa po rozsiahlej rekonštrukcii stal wellness hotel, ktorí očarí aj tú najnáročnejšiu business klientelu.*



*Po rekonštrukcii sa čiastočne zmenilo aj dispozičné riešenie interiéru, do priestorov starého skladu sa premiestnila recepcia, kde pribudol Lobby bar, vďaka ktorému sa vstup do hotela stal noblesnejším.*



## Úspech roku 2014

*Hotel Elizabeth sa tento rok stal hostiacim hotelom, pre hotelierov z celej Európy, pri odovzdávaní cien Historických hotelov Európy 2015. Táto udalosť sa v histórii po prvýkrát odohrala na Slovensku, bola to veľká udalosť pre hotel, rovnako ako aj pre celé Slovensko a jeho zviditeľnenie sa vo svete. Tento úspech bol zdvojnásobnený, tým, že bol ocenený aj hotel Elizabeth, v kategórii najlepší servis poskytnutý zákazníkom.*



## Ubytovanie

*V hoteli sa celkovo nachádza 144 lôžok v 78 izbách rôznych typov. Izby sú podľa vybavenosti rozdelené do 4 typov. Izieb typu Superior sa v hoteli nachádza 62, Deluxe izieb 11, 4 luxusné Junior Suit a 1 najluxusnejší Suite Exclusive. Všetky izby sú vybavené nadčasovým, moderným interiérom ladeným do teplých hnedých odtieňov. Pohodlie a komfort, vo veľkej miere zabezpečuje práve vybavenie izieb, ktorým je vlastná kúpeľňa s toaletou, farebná TV s PAY TV a rádiom, kde si môžu klienti pozrieť aktuálny jedálny lístok reštaurácie, ako aj pripravované akcie, ktoré sa chystajú, alebo práve prebiehajú v hoteli, WiFi pripojenie v celom objekte hotela, minibar, telefón s priamou linkou, sušič na vlasy.*



## **Gastronómia**

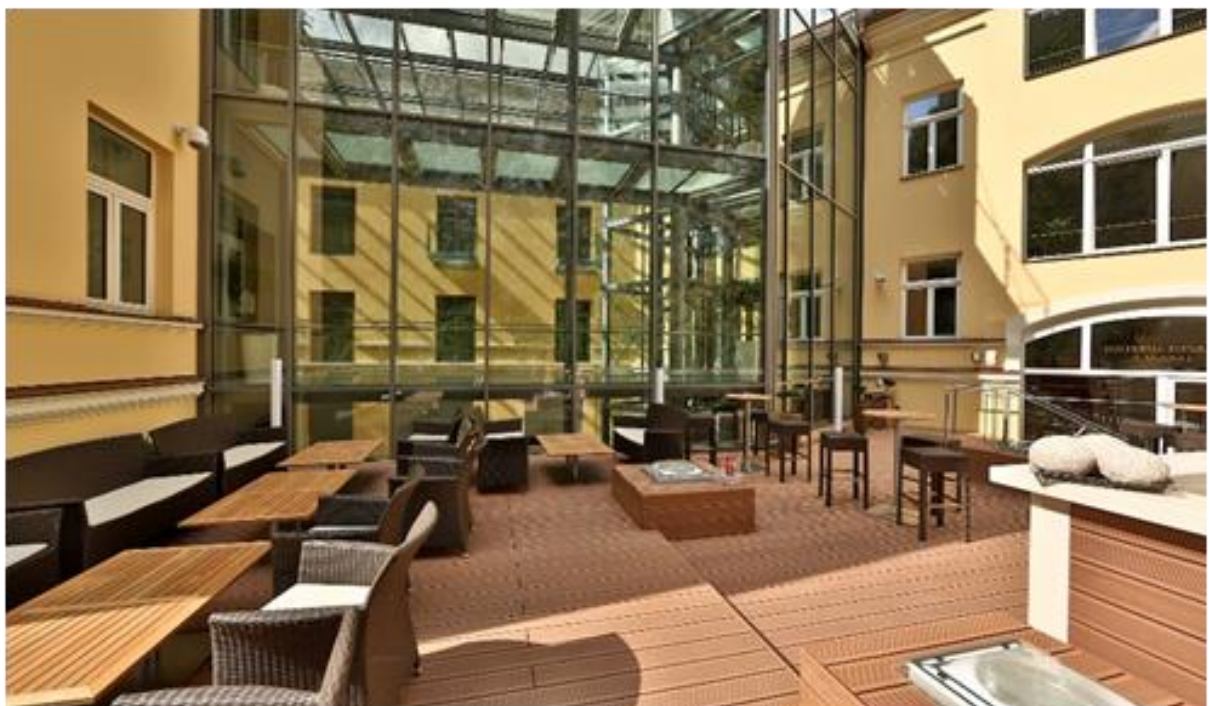
*Kaviareň Sissi Prijemná atmosféra secesnej kaviarne nabáda nielen k spoločenským stretnutiam, ale je aj vhodným prostredím na neformálne stretnutia obchodných partnerov. Tí*



*ktorí obľubujú rýchle, jednoduché obedy si určite prídu na svoje. V kaviarni sa pripravuje denné obedové Menu, ako aj pestré zeleninové šaláty, toasty a sendviče. Obľúbeným lákadlom sú aj výborne čerstvé zákusky z vlastnej cukrárskej dielne. Kaviareň je prispôsobená aj pre rodiny s deťmi. V kaviarni sa nachádza detský kútik, ktorý je od kaviarne oddelený poschodím. V kaviarni sa odohráva aj množstvo hotelových spoločenských podujatí pre verejnosť rovnako ako aj pre hotelových hostí.*

### **Reštaurácia Elizabeth**

*Prvotriedna reštaurácia s vyšším štandardom obsluhy Vám ponúka výhľad na unikátny rímsky nápis na hradnom brale. V ponukovom lístku objavíte bohatý sortiment jedál slovenskej a medzinárodnej kuchyne, špeciality šéfkuchára, flambované, filetované a blanšírované špeciality, široký výber kvalitných vín, business menu a špeciálne menu pre skupiny. Z reštaurácie je priechod do dvoch salónikov, ktoré sa využívajú najmä na rodinné oslavy, firemné posedenia, ale aj menšie svadby. V lete je možné vychutnať si obed alebo chutnú romantickú večeru na hotelovej terase, ktorá dostala názov Terasa Marcus Aurelius.*



## *Bar Casino Monte Carlo*

*Bar Casino Monte Carlo slúži ako casino, ale aj nočný bar, pre hotelových hostí , ako aj pre širokú verejnosť. Casino a nočný bar sú oddelené časti, tým pádom sa hostia*



## *Kongresové priestory*

*Plne klimatizovaná kongresová sála je vybavená najmodernejšou konferenčnou technikou, ozvučenie s mikrofónom, dataprojektor, veľkoplošné plátno, tlmočnicke zariadenie.*

*Konferenčné priestory slúžia na usporiadanie konferencií, workshopov, seminárov, školení, ako aj na recepcie a spoločenské akcie. Kongresová sála je tiež veľmi často využívaná na organizovanie svadieb alebo veľkých rodinných osláv. Sála je rozdelená na 2 časti, takže je možné ju prispôsobiť počtu osôb, maximálny počet je však 180 osôb. Sedenie v kongresovej sále sa dá prispôsobiť podľa počtu osôb do tvarov podľa predstáv.*



*Na business rokovania a meetingy pri menšom počte ľudí sa využívajú najčastejšie Salón Primátor a Salón Prezident, s menšou kapacitou.*



## *Wellness centrum*

*Wellness centrum je úplne nová prevádzka hotela, ktorá v hoteli vyrástla až po rekonštrukcii. Wellness centrum je dokonalým miestom na odpočinok, dizajn je návratom do čias starého Ríma. Vo wellness centre sa nachádza jeden hydromasážny bazén, ktorý je ideálny miestom na celoročné plávanie. Bazén je vybavený radou masážnych trysiek, ktoré spoľahlivo uvoľnia celé telo. Teplota bazéna je okolo 30 °C, preto je vhodný aj pre tých najmenších plavcov*



*Súčasťou wellness centra je aj saunový svet, ktorý je vytvorený zo štyroch typov sáun. Fínska sauna, ktorá je najteplejšia s teplotou medzi 70°C – 100°C, je výborná na rýchlu a účinnú detoxikáciu a na povzbudenie celého organizmu. Rímska sauna ponúka suché, ale jemné teplo s teplotou v rozmedzí 45-50°C v príjemnom prostredí s esenciálnymi olejmi a obohatenou ľahkou terapiou svetlom. Bylinková sauna v ktorej je teplota medzi 45-50 °C má blahodarné účinky založené na pozitívnom vplyve svetelnej, tepelnej a farebnej terapie a zmesi bylín. Parná sauna, tento typ procedúry je pôvodom zo starého Ríma, kde sa k výhrevu používal systém podlahového vykurovania. V tejto kabínke dochádza, pri teplotách 45-47°C k dokonalému očisteniu a exfoliácii tela. V saunovom svete sa nachádza studená hmla a tropický dážď, ktoré ponúkajú výnimočnú kombináciu esenciálnych olejov a vody, ich cieľom je osvieženie tela a mysle a tiež ľadová drť, ktorá je perfektným spôsobom ochladenia a podpory obehovej sústavy po použití horúcich procedúr. Medzi saunami a bazénmi sa nachádza relaxačná časť wellness centra. Okrem využitia wellness centra je k dispozícii niekoľko druhov masáží klasických, ale aj náročnejších rituálnych masáží typu Terraké a Thalga.*



Prizma 60x90 Výška: 1,85m - 2,55m  
 Posledná poschodie - vlna svetla - Klimatizácia  
 Hudebný systém a reproduktory - Skrine  
 Zrkadlo - Fitness zariadenie



Elizabeta



## *Personálna politika (rozvoj)riadenie ľudských zdrojov*

*V personálnom riadení spoločnosti sme prešli na plánovanie ľudských zdrojov na základe analýzy stavu, ktorý má organizácia k dispozícii. Pri zostavovaní potreby počtov pracovníkov spoločnosť vychádza zo štatistických údajov zhromaždených za dlhšie štatistické obdobie, podnikateľského zámeru a štandardov spoločnosti. V súčasnej dobe zamestnáva 56 zamestnancov na HPP 25 na VPP a 6 zamestnancov tu pôsobí na základe mandátnej zmluvy.*

*V oblasti personálnej a ľudských zdrojov dbáme na neustále vzdelávanie zamestnancov na všetkých pozíciách, realizovali sme analýzu oddelenia wellness a recepcie, kde sme uskutočnili organizačné personálne doplnenie. Pripravujeme uskutočnenie analýzy skladových procesov s cieľom znížiť hodnotu neobrátkových zásob a zvýšiť efektivitu skladu ako celku.*

*Neodbytnou súčasťou personálnej politiky, ako v oblasti poskytovania služieb , či predaja tovaru, je tvorba vhodných pracovných podmienok, zameraných na podmienky hotelov \*\*\*\* štandardov a predovšetkým image hotela. Samozrejmou je kladenie dôrazu na ochranu a bezpečnosť pri práci, technologickú vybavenosť, ktorá odpovedá modernému trendu a štandardu.. Nie je možné opomenúť ani zainteresovanosť pracovníkov na plnenie cieľov spoločnosti. Taktiež prístup – nenechávať zamestnancov v neistote a obavách, včas a pravdivo ich informovať o chystaných zmenách , viesť zamestnancov k zvládnutiu viac druhov práce a k ich univerzálnejšiemu využitiu*

*spolu s aktívnym prístupom k zamestnancom s podporou neformálnej atmosféry, patrí k základným postupom organizácie .Úspech organizácie je úzko spájaný s úspechom zamestnancov. Pracovníci sú trénovaní a motivovaní k riadnej kontrole každého pracovného úkonu. Motivačné prostriedky spočívajú v dobrej organizácii práce, komunikácii a školení, ktoré prebieha niekoľkokrát v roku. Všeobecnou úlohou je posilňovanie zodpovednosti za vykonávanú prácu a tým vlastnej iniciatívy. Samozrejme najdôležitejším motivačným prostriedkom stále zostáva mzda a stabilné sociálne podmienky, vrátane príspevku na stravovanie.*

*Základné ciele v mzdovej oblasti pre najbližšie obdobie sú:*

- pokračovať v hmotnej zainteresovanosti pracovníkov na ekonomických výsledkoch spoločnosti a motivačnými nástrojmi prispieť k plneniu budúcich úloh*
- ponechať mzdový systém odmierný založený na priamej zainteresovanosti na vlastných výkonoch jednotlivých oddelení spoločnosti.*
- dosiahnutie miery spokojnosti a miery zaujatia pre prácu v spoločnosti, upevnenie kolektívu zamestnancov a jeho prirodzenú loajalitu k spoločnosti a hotelu*
- dodržiavanie bezpečnostných predpisov, poriadku na pracovisku, poskytovaní pracovných odevov, riadení objemu nadčasovej práce*

# Finančná správa spoločnosti

*Hlavné hospodárske výsledky:*

.

*Základné imanie 13.000. 000 EUR*

*Vlastné imanie 11.675.218 EUR*

*Hospodársky výsledok -412.052 EUR*

*Celkové výnosy 2.541.930,19 EUR*

*Vďaka pripraveným a realizovaným opatreniam, širokej ponuke nových produktov a služieb bol splnený plán tržieb na 103 %,.*

*Spoločnosť SYNOT GASTRO SLOVAKIA s.r.o funguje plnohodnotne ako prosperujúca spoločnosť v rámci skupiny SYNOT.. Rok 2014 potvrdil pomernú stabilitu v oblasti predaja hotelových služieb a nárast tržieb vďaka stabilným predajom nových produktov.*

*Finančné riadenie vystupovalo ako integrujúci prvok a stalo sa jednou z dominantných súčastí firmy. Uplatnilo sa vo väčšej miere nové rozhodovanie o potreba a štruktúre majetku a kapitálu, vrátane možného investovania a obstarávania kapitálu. Podstatne stúpila bonita firmy, prevádzkané sú analýzy nákladov, predmetom rozborov je ich vplyv na plynulý chod financovania a priebežne je hodnotená likvidita a štruktúra efektívnosti jednotlivých zložiek.*

## Hlavné hospodárske výsledky

*Dodržiavanie princípov účtovnej evidencie:*

*Účtovníctvo spoločnosti je vedené preukazne a v priamej nadväznosti na zákon č. 431/2002 Zb z.. o účtovníctve, vyhlášky č. č. MF/27262/2011-74.o postupoch účtovania. Účtovné doklady sú úplné, riadne doložené , správne- nie sú v rozpore so zákonom o účtovníctve. Účtovné zápisy sú zrozumiteľné, usporiadané prehľadne a chronologicky, vedené spôsobom, ktorý umožňuje kontrolu. Doklady sú vyhotovované priebežne a obsahujú všetky náležitosti. Spoločnosť má v rámci organizačných noriem vypracované vnútropodnikové smernice. Tieto vychádzajú zo skutočnosti, že „Zákon o účtovníctve č zákon č. 431/2002 ZZ. a účtovné postupy“ priamo alebo nepriamo predpokladajú úpravy jednotlivých postupov účtovania a zaistenie jednotného postupu v činnostiach vnútorným predpisom a navyše vychádzajú z vlastnej vnútornej potreby organizácie a riadenia.*

## *INVENTERIZÁCIA:*

*Účtovná jednotka inventarizáciou overila ku dňu  
riadnej účtovnej závierky , či stav majetkov  
a záväzkov v účtovníctve zodpovedá skutočnosti.*

*Podľa § 29 ,30. zákona č.431/2002 o účtovníctve*

*sa skutočné stavy majetku a záväzkov zisťovali inventúrou fyzickou - u majetku hmotnej povahy, prípadne nehmotnej povahy, alebo dokladovou pri záväzkoch, pohľadávkach a u ostatných zložiek majetku, pri ktorých nie je možné všeobecne uskutočniť fyzickú inventúru. Tieto stavy sa zaznamenali v inventúrnych súpisoch, ktoré sú podpísané osobou zodpovednou za uskutočnenie inventarizácie.*



*Spoločnosť nevykazuje žiadne udalosti osobitného významu, ktoré nastali po skončení účtovného obdobia, za ktoré sa vyhotovuje výročná správa.*

*Účtovná jednotka nevynaložila žiadne náklady na činnosti v oblasti výskumu a vývoja, nenadobudla žiadne vlastné akcie , dočasné listy, obchodné podiely a akcie, dočasné listy a obchodné podiely materskej účtovnej jednotky podľa § 22*

*Spoločnosť rozhodla o vysporiadaní hospodárskeho výsledku na základe rozhodnutia jediného spoločníka urobené pri výkone pôsobnosti valného zhromaždenia nasledovne:*

*Stratu vo výške -412052 € , preúčtovať na účet neuhradená strata rokov minulých. Táto strata bude vysporiadaná z čistého zisku budúcich období.*

*Účtovná jednotka nemá organizačnú zložku v zahraničí.*

## *Podnikateľský zámer na rok 2015*

*V roku 2015 sa budeme sústrediť najmä na vyťaženosť hotela počas víkendov a v letnom období prázdnin, ktoré boli z pohľadu tržieb slabšími mesiacmi. Dosiahnuť ich chceme kampaňou zameranou na víkendové pobyty na špeciálnych portáloch, svadby podporíme účasťou na dvoch najväčších veľtrhoch, ktoré sa budú konať v Bratislave a v letnom období sa sústredíme na rôzne typy akcií spojených so športom a relaxom.*

*Okrem toho to bude pokračovanie spolupráce s Historic Hotels of Europe a Schlosshotels und Herrenhausern pri akvizícii nových klientov, aby sme čo najefektívnejšie využili členstvo v oboch asociáciách.*

*V rámci gastronómie budeme pokračovať s témami etnické kuchyne a gastro akcie v priestoroch reštaurácie Elizabeth alebo kaviarne Sisi. Minulé roky dokázali, že o tento typ akcií pretrváva záujem širokej verejnosti, najmä z lokálnej oblasti.*

*Okrem toho budú naše aktivity smerovať k organizácii cateringov mimo hotela, najmä v priestoroch trenčianskeho hradu a na výstavisku EXPO center Trenčín.*

*Od leta 2015 sa zameriame aj na komunikáciu a synergiu s kúpaliskom Zelená žaba Trenčianske Teplice.*

*Neodeliteľnou súčasťou obchodnej politiky budú akvizície nových korporátnych klientov so zameraním na mix služieb, teda nielen ubytovanie, ale i prenájmy konferenčných priestorov, prezenčnej techniky, doplnkových služieb ako coffebreaky a stravovanie.*

*V personálnej oblasti budeme pracovať na pravidelných školeniach zameraných na obchodné zručnosti pri personálne, ktorý sa zaoberá predajom služieb, a komunikačné zručnosti pre obsluhujúci personál a pracovníkov recepcie.*

*V oblasti investícií nepredpokladáme mimoriadne výdavky, nakoľko do nových technologických zariadení sme investovali prostriedky v roku 2014.*

# *Záver*

*V roku 2015 očakávame stabilný vývoj, v oblasti cestovného ruchu je predpokladaný iba mierny nárast návštevníkov, v niektorých regiónoch možno dokonca očakávať pokles spôsobený krízou na Ukrajine, ktorá ovplyvňuje trhy na Ukrajine v Rusku.*

*Získané ocenenia v roku 2014 ako Najlepší zákaznícky servis v Európe a zaradenie hotela medzi najlepšie hotely a reštaurácie na Slovensku sú pre nás motiváciou, aby sme pokračovali v nastolenom štandarde.*

*Samozrejmosťou je aj plnenie aktuálnej legislatívy, ktorá akýmkoľvek spôsobom súvisí s prevádzkovanou činnosťou spoločnosti Synot Gastro Slovakia, s.r.o.*

*Pre spoločnosť Synot Gastro Slovakia, s.r.o. predstavuje riadenie ľudských zdrojov a s ním spojený personálny manažment dôležitú súčasť riadenia spoločnosti. Riadne, svedomite a veľmi dôsledne dodržiujeme všetky právne predpisy v oblasti pracovno-právnych vzťahov. Plne dbáme na dodržiavanie predpisov v oblasti bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.*

*Spoločnosť Synot Gastro Slovakia, s.r.o. nemá žiadnu organizačnú zložku v zahraničí.*

*Za spoločnosť Synot Gastro Slovakia s.r.o*

*PhDr. Ján Svoboda Phd.*