



Výročná správa

2013



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 2014

ZÁVER

KONTAKT

PRÍLOHY:

Výrok auditora

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 dlhy 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 Loby bar, vďaka ktorému sa vstup do hotela stal noblesnejším.



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

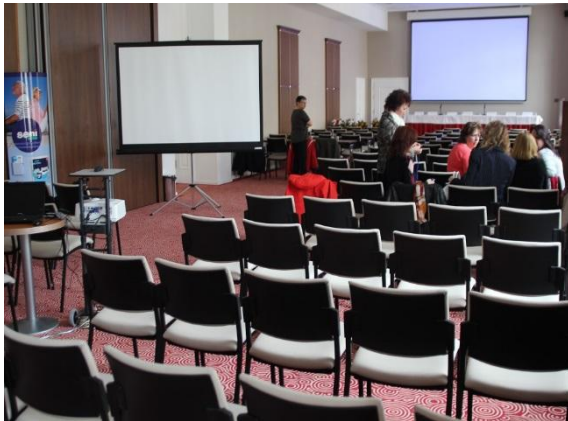
Bar Casino Monte Carlo slúži ako casino, ale aj nočný bar, pre hotelových hostí , ako aj pre širokú verejnosť. Casino a nočný bar sú oddelené časti, tým pádom sa hostia



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 Thalgo.



Pevná fólie? Výška: 1,85m - 2,55m
 Posledná poschodie - veľa svetla - Klimatizácia
 Hudebný systém a reproduktory - Skrine
 Zrkadlá - Fitness zariadenie



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. Samozrejmosťou 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 neformálne 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 lojalitu 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 12.087.271 EUR

Hospodársky výsledok -312.993 EUR

Celkové výnosy 2.567.318 EUR

Vďaka pripraveným a realizovaným opatreniam, širokej ponuke nových produktov a služieb bol splnený plán tržieb na 107 %, čím bol splnený plánovaný prevádzkový hospodársky výsledok na 100 %.

Spoločnosť SYNOT GASTRO SLOVAKIA s.r.o funguje plnohodnotne ako prosperujúca spoločnosť v rámci skupiny SYNOT.. Rok 2013 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 potrebe 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 navyiac 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 -312 993 € , 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 2014

V roku 2014 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 trencianskeho hradu a na výstavisku EXPO center Trenčín.

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.

Záver

V roku 2014 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 2013 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 dodržiavame 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.