

UNIVERZITA JANA AMOSE KOMENSKÉHO PRAHA

bakalárske kombinované studium
2009 – 2012

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Lucia Löwyová

Ekonomický chod a prevádzka penziónu v podmienkach cestovného
ruchu Žilinského regiónu

Praha 2012

Vedoucí bakalářskej práce: Ing. Miriam Matisová

JAN AMOS KOMENSKÝ UNIVERSITY PRAGUE

Bachelor Combined Studies
2009 - 2012

BACHELOR THESIS

Lucia Löwyová

Economic performance and operation of the pension in conditions of
tourist trade Žilina Region

Prague 2012

The Bachelor Thesis Work Supervisor: Ing. Miriam Matisová

Prohlášení

Prehlasujem, že predložená bakalárska práca je mojím pôvodným autorským dielom, ktoré som vypracovala samostatne. Literatúru a ďalšie zdroje, z ktorých som pri spracovaní čerpala, v práci riadne citujem a sú uvedené v zozname použitej literatúry.

Súhlasím s prezenčným sprístupnením svojej práce v univerzitnej knižnici.

V Žiline dňa 10. 3. 2012

Lucia Löwyová

Poděkování

Chcela by som za spoluprácu pri písaní bakalárskej práce poďakovať svojej vedúcej práce
Ing. Miriam Matisovej.

Anotácia

Cieľom bakalárskej práce je dispozičné riešenie penziónu a predpokladaná ekonomická efektívnosť. V prvej kapitole popisujem teoretické poznatky z oblasti podnikania v ubytovacích zariadeniach, popis a výber lokality v Žilinskom kraji. Dispozícia penziónu je rozobratá v druhej kapitole, ktorej súčasťou je analýza mikroprostredia a makroprostredia. Teoretické poznatky sú zobrazené v SWOT analýze prostredia penziónu, v ktorom sa nachádza. Tretia kapitola práce je samotný podnikateľský plán penziónu Martinky, popisuje predmet a formu podnikania, objekt a priestory, počet zamestnancov a ich mzdy. Ekonomická časť práce je zobrazená v štvrtej kapitole a jej súčasťou je zobrazenie nákladov, predpokladaný vývoj tržieb a povinné účtovné výkazy. V závere práce je zhodnotenie efektivity penziónu. Súčasťou bakalárskej práce je prieskum, ktorý poukazuje o záujem ubytovacieho zariadenia v danej lokalite.

Kľúčové pojmy

podnik, podnikanie, Žilinský región, podnikateľský plán, penzión, zákazník, mzda, zamestnanec, majetok, financie, tržby, účtovný výkaz, efektívnosť podnikania.

Annotation

The aim of this bachelor work is disposition answer on the pension and economic efficiency. In the first chapter I describe the theoretical knowledge from the area business accommodation centers, description and sitting in Žilina. Disposition of the pension is addressed in the second chapter, which includes the analysis of micro and macro environment. The theoretical knowledge is presented in the SWOT analysis of the pension environment in which it is located. The third chapter is the actual business plan pension Martinky; describe subject and form of business, object and space, number of employees and their wages. The economic part is displayed in the fourth chapter and its part is view of cost, expected development revenue and required financial statements. In conclusion, this work is to evaluate the effectiveness of the pension. Part of this bachelor work is the survey that shows the interest in property in the locality.

Key words

Business, Žilina region, business plan, the pension, code, wage, employee, property, finance, sales, financial statement, business efficiency

OBSAH

ÚVOD	8
1 Podnikateľský plán	9
1.1 Predpoklady podnikania v oblasti ubytovacích služieb	9
1.2 Charakteristika zariadenia	10
1.2.1 Penzión a priestorové členenie	12
1.2.2 Kapacita penziónu	12
1.3 Lokalita penziónu	13
2 Dispozičné riešenie penziónu	14
2.1 Ubytovacie služby na trhu	14
2.1.1 Dopyt	16
2.1.2 Ponuka	16
2.2 Konkurencia	16
2.3 SWOT analýza strediska Martinky	18
3 Penzión Martinky	21
3.1 Predmet podnikania	21
3.2 Objekt a priestory penziónu	22
3.3 Penzión ako produkt na stredisku	24
3.4 Zamestnanci	25
3.4.1 Kritéria a povinnosti zamestnancov	26
3.4.2 Plat zamestnancov	27
4 Finančný plán	29
4.1 Majetok penziónu	29
4.2 Zdroj financií a rozpočet penziónu	31
4.3 Súvaha penziónu	33
4.4 Výkaz ziskov a strát	34
4.4.1 Cash – flow	36
ZÁVER	37
ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY	38
ZOZNAM TABULIEK	39
ZOZNAM PRÍLOH	40

ÚVOD

Podnikanie v cestovnom ruchu je veľmi náročné a špecifické. Ubytovacie a stravovacie služby sú na svete už od nepamäti a rok čo rok sa rozvíjajú. Ich základným cieľom je uspokojiť ľudské potreby a želania zákazníkov. Ubytovacie zariadenia v vo všetkých líniách uspokojujú záujmy klienta, záujmy podniku a ich spoločenské záujmy. Podnik, ktorý poskytuje prechodné ubytovanie predáva produkt, ktorý ponúka ubytovacie, stravovacie a doplnkové služby za cenu, ktorá zodpovedá trhu a je pre zákazníka prijateľná. Základným úspechom pre podnik, ktorý funguje nie len v cestovnom ruchu je spokojnosť zákazníka.

Bakalárska práca má svoj predmet skúmania, ktorého cieľom bude nájsť v Žilinskom regióne oblasť, ktorá je atraktívna a vybudovať ubytovacie zariadenie v podobe penziónu. Žilinský kraj je známy najmä svojou výbornou lokalitou a horstvom, ktoré v sebe ukrýva no, aj tu sa nájdú slabé miesta, ktoré kazia image. Pre podnik s ekonomickej stránky je dôležitá návratnosť vložených financií, čiže ekonomická efektívnosť zariadenia a využitie kapacity. Veľa podnikateľov, ktorý ponúkajú ubytovanie v oblasti cestovného ruchu chcú rýchlo zbohatnúť a moc sa nepozerajú na to, čo svojim klientom ponúkajú a ako im to predávajú. Mojm základným cieľom v bakalárskej práci je poukázať a vytvoriť penzión, ktorý bude pre klienta vhodným riešením pre strávenie chvíľ počas svojho relaxu a bude ekonomicky výhodný i pre pobyt na viac dní.

Skladbu bakalárskej práce tvoria štyri kapitoly kde, prvá kapitola popisuje teoretické poznatky z oblasti podnikania v ubytovacích zariadeniach, popis a výber lokality v Žilinskom kraji. Dispozícia penziónu sa nachádza v druhej kapitole, ktorej súčasťou je analýza mikroprostredia a makroprostredia. Teoretické poznatky sú zobrazené v SWOT analýze prostredia penziónu, v ktorom sa nachádza. Tretia kapitola práce je samotný podnikateľský plán penziónu Martinky, ktorý popisuje predmet a formu podnikania, objekt a priestory, počet zamestnancov a ich mzdy. Ekonomická časť práce je zobrazená v štvrtej kapitole a jej súčasťou je zobrazenie nákladov, predpokladaný vývoj tržieb a povinné účtovné výkazy. Záver práce bude venovaný zhodnoteniu ekonomickej efektivity a významu penziónu v žilinskom kraji.

Súčasťou bakalárskej práce je prieskum, ktorý poukazuje o záujem ubytovacieho zariadenia v danej lokalite.

1. PODNIKATEĽSKÝ PLÁN

1.1 Predpoklady podnikania v oblasti ubytovacích služieb

Podnikanie v oblasti ubytovacích a stravovacích služieb má veľa spoločných znakov s inými činnosťami podnikateľov. Spoločným znakom je predpoklad podnikania na zahájenie činnosti, ktorá v sebe zahŕňa voľbu predmetu a spôsob podnikania, živnostenské oprávnenie, priestor na prevádzkovanie činnosti a finančné prostriedky. Dôležité pre neho je preskúmať svoje rozhodnutie o kúpe alebo výstavbe ubytovacieho zariadenia, aby po uvedení do prevádzky vytváralo dlhodobé podnikateľské úspechy pri čo najmenšom ekonomickom riziku. Rozhodujúca je lokalita, kde je záujem podnikateľ.

Podnikateľom môže byť fyzická alebo právnická osoba, zapísaná v obchodnom registri, ale tiež obchodné spoločnosti ako sú spoločnosť s ručením obmedzením alebo akciová spoločnosť. Všeobecné podmienky prevádzkovania živnosti u fyzických osôb sú: vek nad 18 rokov, spôsobilosť na právne úkony, bezúhonnosť. U právnických osôb je to iné, všeobecné podmienky musia splňať ich zákonní zástupcovia. Odborná spôsobilosť, ktorú musí fyzická osoba alebo zákonný zástupca právnickej osoby splňať pri prevádzkovaní živnosti, patrí medzi osobitné podmienky.

Získanie koncesnej listiny na základe žiadosti o vydanie koncesie je základným predpokladom podnikania v oblasti spoločného stravovania a verejného ubytovacieho zariadenia. Žiadosť sa podáva na príslušnom živnostenskom úrade, kde musí byť priložený doklad o odbornej spôsobilosti a bezúhonnosti. Koncesná listina získaná fyzickou osobou obsahuje:

- osobné údaje podnikateľa
- obchodné meno
- identifikačné číslo
- predmet podnikania
- miesto podnikania
- podmienky ustanovené na prevádzkovanie živnosti
- dobu, na ktorú sa živnostenské oprávnenie vydáva
- dátum vydania koncesnej listiny.¹

¹ Živnostenský zákon č. 455 / 1991 Z. z. zo dňa 2. októbra 1991 o živnostenskom oprávnení

Koncesná listina právnickej osoby má odlišnosti od koncesnej listiny fyzickej osoby, obsahuje obchodné meno, právnu formu, sídlo, identifikačné číslo, osobné údaje zodpovedného zástupcu, predmet podnikania, podmienky ustanovené na prevádzkovanie živnosti, dobu, na ktorú sa živnosť uzatvára a dátum vydania koncesnej listiny. Súčasťou živnostenského listu a koncesnej listiny je IČO, identifikácia podnikateľa. Pod týmto číslom, ktoré pridáva Slovenský štatistický úrad, osoba (podnikateľ) stále vystupuje a DIČ, čo je daňové identifikačné číslo podnikateľa.

1.2 Charakteristika zariadenia

Ubytovacie zariadenie je objekt alebo priestor, plocha, kde sa verejnosti poskytuje za úhradu prechodné ubytovanie a s ním spojené služby. Kategória ubytovacieho zariadenia určuje druh a trieda stanovuje minimálne požiadavky na vybavenosť, kvalitu a služby, ktoré ubytovanie poskytuje. Stanovené kategórie a triedy ubytovacích zariadení sú uvedené vo vyhláske č. 419 / 2001 Z. z. a podnikateľ musí rešpektovať všetky náležitosti štandardov vybavenosti vybraného zariadenia. Všeobecné požiadavky na ubytovacie zariadenie sú súčasťou vyhlásky Ministerstva hospodárstva SR a označujú ho nasledovne:

1. Každé ubytovacie zariadenie je na vhodnom a viditeľnom mieste označené podľa osobitných predpisov a je hosťom prístupné celých 24 hodín.
2. Na viditeľnom a hosťom prístupnom mieste je vyvesený cenník služieb.
3. V záujme dobrej orientácie hostí sú jednotlivé priestory ubytovacích zariadení označené viditeľnými nápismi.
4. Zamestnanci, ktorí prichádzajú do styku s hosťami, používajú jednotné pracovné odevy. V sezónnych zariadeniach, ak nie je možné zabezpečiť pracovný odev, je dovolené mať na viditeľnom a vhodnom mieste odevu menovku s uvedením funkcie, ktorú pracovník vykonáva.
5. Výmena posteľnej bielizne, uterákov, osušiek a utierok za čisté sa uskutočňuje podľa kategórie a triedy ubytovacieho zariadenia v časových intervaloch uvedených v tabuľkovej časti. Okrem toho sa bielizeň vždy vymieňa po skončení pobytu hosťa.
6. V ubytovacom zariadení je k dispozícii telefón. Pri telefóne v hosťovskej izbe je číslo SOS, niekoľkojazyčný a zrozumiteľný návod na obsluhu a čísla vnútro hotelových spojení.
7. Ubytovacie objekty a izby hostí v ubytovacích zariadeniach sú označené číslami. V ubytovacom zariadení je vyznačený smer najkratšej únikovej cesty.

8. Príležitostné lôžko možno na požiadanie host'a upraviť na stále lôžko z nábytku slúžiaceho na denný odpočinok host'a. Na požiadanie host'a možno do izby umiestniť aj detské lôžko, ktoré sa nepočíta do počtu lôžok a príležitostných lôžok podľa tejto vyhlášky.

9. Poschodové lôžka sa pripúšťajú iba v kategóriách a triedach vyznačených v tabuľkovej časti za predpokladu, že svetelná výška miestnosti je minimálne 260 cm. Horné lôžko musí mať zábranu (zábradlie) a pod matracom nepriepustnú podložku. Prístup k hornému lôžku musí byť zabezpečený rebríkom.

10. Na oknách ubytovacích objektov a izieb hostí sú záclony a nepriehľadné závesy alebo žalúzie.

11. Požiadavky na zabezpečenie užívania ubytovacích zariadení osobami s obmedzenou schopnosťou pohybu upravuje osobitný predpis.

12. Vnútorne zariadenie ubytovacích zariadení a jeho časti sa udržiavajú nepoškodené a funkčné. Posteľná bielizeň, deky, uteráky, osušky, obrusy a prestierania sú čisté a nepoškodené.

13. Miestnosti, ktoré hostia používajú individuálne (napr. izba host'a, obývacia miestnosť, hygienické zariadenie), majú aspoň jedno elektrické svietidlo ovládané vypínačom umiestneným pri vstupe. Elektrické zásuvky majú označené napätie. Všetky miestnosti sa vo vykurovacom období musia vykurovať.

14. Všetky hygienické zariadenia musia mať zabezpečené účinné vetranie a ľahko umývateľné podlahy a steny.

15. Ku každému ubytovaciemu zariadeniu je umožnený príjazd motorovým vozidlom (okrem horských hotelov a turistických ubytovní nachádzajúcich sa v horách). " ²

Pre bakalársku prácu použijeme ako ubytovacie zariadenie penzión, pričom tento pojem charakterizujeme ako jednoduché ubytovacie zariadenie, maximálne s desiatimi izbami a maximálne so štyrmi stálymi lôžkami v izbe. Zákazníkom poskytuje penzión raňajky, prípade polpenziu a základné služby.

² Vyhláška ministerstva hospodárstva SR 419 / 2001 Z. z., ktorou sa upravuje kategorizácia ubytovacích zariadení a klasifikačné znaky na ich zaraďovanie do tried

1. 2. 1 Penzión a priestorové členenie

Penzión je dispozične a priestorovo členený na jednotlivé pracoviská a izby. Pri klasifikácii hovoríme o vstupných priestoroch, prijímanie hostí, kde sa poskytujú informácie, čiže recepcia s nepretržitou službou, reštaurácia alebo stredisko s dennou prevádzkou. Pri ubytovacích priestoroch sa riadime plošnými štandardmi, podľa vyhlášky Ministerstva hospodárstva SR, kde izby sú vybavené podľa triedy penziónu. Izba pri troch hviezdach je 1 / 1 izba má 10 m², 1 / 2 izba má 14 m², súčasťou izby je kúpeľňa s WC, prípadne hygienická bunka 3, 8 m². O vybavenosti izieb vyhláška hovorí nasledovne : „Maximálne 2 stále lôžka, stôl, centrálny trezor na recepcii, telefón so spojením mimo penziónu cez centrálu, televízor, príjem rozhlasových staníc, skriňa na šaty, odkladací priestor na kufor, kôš na odpadky. Na každé lôžko nočný stolík s nočnou lampou, pohár na pitie, stolička, v skrini max. 5 vešiakov, poduška a obliečka, prikrývka a obliečka, plachta a predsieň, kde sa nachádza vešiaková stena a zrkadlo.“ Súčasťou izby je aj hygienické zariadenie, teda kúpeľňa, ktorej súčasťou je umývadlo, zrkadlo, odpadkový kôš, toaleta, predložka na podlahe k WC aj k vani (sprchovaciemu kútu), mydlo, 2 uteráky, 2 osušky a pohár na odloženie si zubných kefiek.

Výmena uterákov a osušiek prebieha na to určenou službou každé dva dni a výmena posteľnej bielizne každé tri dni, prípadne až po ukončení pobytu hostí.³

1.2.2 Kapacita penziónu

Kapacitou ubytovacieho zariadenia rozumieme ako rozhodovanie podnikateľa, ktoré sa musí opierať o lokalitu, frekvenciu návštevnosti, veľkosť plochy a tiež vonkajšie činitele, ktoré toto rozhodnutie ovplyvňujú. Určiť kapacitu prevádzky je pre podnikateľa najdôležitejším faktorom v podnikateľskom pláne. Už desaťročia sa používa spôsob, ktorý je považovaný za jediný pre ubytovacie zariadenie, a to ukazovateľ počtu izieb a lôžok. Kapacita ubytovacieho zariadenia v rodinných podnikoch (penziónoch) je ovplyvnená možnosťou efektívneho prevádzkovania stravovacieho strediska.⁴

³ Vyhláška ministerstva hospodárstva SR 419 / 2001 Z. z., ktorou sa upravuje kategorizácia ubytovacích zariadení a klasifikačné znaky na ich zaradovanie do tried

⁴ Sládek, G a kol. autorov. Podnikanie a štandardy v pohostinstve a hotelierstve. Bratislava: Epos, 2001, 119s. ISBN 80-8057-327-1.

1. 3 Lokalita penziónu

Žilinský región je situovaný v severozápadnej časti Slovenska. Je prevažne hornatý a tvorený pohoriami Západných Tatier, Veľkej a Malej Fatry. Najväčšou a najdlhšou riekou kraja je Váh . Región poskytuje rozsiahle chránené územia a je to v celku obľúbená destinácia aj vďaka svojim termálnym kúpeľom. Kraj susedí s Českou republikou a Poľskom. Rozloha regiónu je 6 788 km² a približný počet obyvateľov je 693 853. Žilinský kraj tvoria okresy Čadca, Kysucké Nové Mesto, Bytča, Námestovo, Tvrdošín, Dolný Kubín, Liptovský Mikuláš, Ružomberok, Martin, Turčianske Teplice a Žilina. Strediskom regiónu je mesto Rajec a známe Rajecké Teplice.

Žilinský kraj je tzv. medzinárodnou križovatkou medzi štátmi Slovensko, Poľsko a Česká republika. Veľmi významne pomohlo prepojenie diaľnice Žilina – Bratislava, kde sa dá plynulo a vcelku v rozumnom čase cestovať bez veľkých obmedzení. Žilinský región tiež poskytuje medzinárodnú leteckú dopravu, ktorá je situovaná cca 10 km od centra mesta Žilina. V súčasnosti letisko poskytuje pravidelnú dennú linku Žilina – Praha, ktorá lieta dva krát denne. Vodná doprava je predmetom budúcnosti, kde sa má vybudovať vodný dopravný kanál Váh – Odra a prístav na Váhu by mal byť v meste Žilina.

Pre svoju bakalársku prácu a svoj penzión použijeme časť žilinského regiónu, ktorá je výnimočná svojou lokalitou a krásou prírody. Na vrcholoch Malej Fatry sa rozprestiera lyžiarske stredisko Martinské hole. Na východ od tohto strediska sa nachádza mesto Martin. Stredisko je najviac známe svojou nadmorskou výškou 1 150 – 1 456 m n. m. Je bohaté na prírodný sneh a do roku 2008 stredisko nemalo vybudované umelé zasnežovanie. Upravené svahy tvoria ideálne podmienky pre aktívny relax ako je zjazdové lyžovanie, bežecké lyžovanie, snowboarding a turistiku.

Aktívny relax neposkytuje iba zimná ale aj letná sezóna. Počas letných mesiacov je Malá Fatra pre milovníkov turistiky, cykloturistiky ideálne riešenie pre odpočinok i aktívne športovanie. V blízkosti je tiež možnosť jazdy na koni, blízke využitie kúpalísk, možnosť prehliadok hradov (hrad Strečno) alebo jednoduché vyrazenie do nákupných centier v blízkosti strediska (Martin, Žilina).

Za spomenutie tiež stojí aj mesto Martin, ktoré je centrom Turca. Mesto leží v strednej, severozápadnej časti Slovenskej republiky a je obklopené hrebeňmi Malej a Veľkej Fatry.

2. Dispozičné riešenie penziónu

Ako základnú podmienku pri vzniku podniku na trhu v cestovnom ruchu je existujúca alebo očakávaná účasť návštevníkov a koncentrácia dopytu v určitom mieste, ktorá predpokladá a utvára možnosť rentabilne prevádzkovať ubytovacie zariadenie. Každé zariadenie sa chce na trhu presadiť a byť úspešné, preto musí byť podnik dobre oboznámený s tržnou situáciou. Pri analýze prostredia odlišujeme vnútorné a vonkajšie podmienky, pričom vnútornou analýzou sa zameriavame na dostupné zdroje, kompetencie, organizáciu a fungovanie podniku. Vonkajšou analýzou rozumieme faktory, ktoré sa nemenia, to znamená mikroprostredie a makroprostredie.

V prípade analýzy je potrebné posúdiť či v lokalite, v ktorej sme sa rozhodli podnikat', môžeme očakávať rast dopytu, ktorý pôjde postupne alebo nastanú zmeny. Treba tiež brať do úvahy v miere sa dopyt uspokojí a stabilizuje a či je ešte priestor na trhu v danej lokalite pre ďalší podnik. Analýza poukazuje aj na to, že dopyt sa prispôsobuje ponuke, ale ponuka môže uspokojiť dopyt len v prípade vzniku nových podnikov. Vznik nových podnikov znamená nárast ponuky v skokoch.⁵

Významnou časťou analýzy je rozbor vekovej, profesionálnej a príjmovej štruktúry spotrebiteľov. Nesmie sa zabudnúť na sociálne zloženie klientov, podiel rodín s deťmi, mladých turistov, športovcov a tiež organizovaných zájazdov.

2.1 Ubytovacie služby na trhu

Trh služieb, ktoré poskytujú ubytovanie, prenocovanie a pobyt je neoddeliteľnou súčasťou cestovného ruchu. Podmienkou je príchod a pobyt hostí na navštívenom území lokality. Trh ubytovacích služieb sa viaže so spotrebiteľmi, podľa knihy Podnikanie v pohostinstve a hotelierstve, 2003, ktorí:

- nie sú stálou súčasťou komunity v lokalite, v ktorej sa služby poskytujú,
- užívatelia sa pred použitím ubytovacích služieb premiestňujú z miesta

⁵Sládek, G. a kol. autorov. Podnikanie a štandardy v pohostinstve a hotelierstve. Bratislava: Epos, 2001, 98s. ISBN 80-8057-327-1

trvalého bydliska alebo z iného miesta do prostredia, kde sa ubytovacie služby ponúkajú,

- účasť užívateľa ubytovacích služieb na trhu ako kupujúceho je dočasná, kupuje ubytovanie na prechodný čas,
- k vzniku stáleho trhu ubytovacích služieb dochádza za predpokladu opakovaného príchodu záujemcov o ubytovacie služby do miesta prechodného pobytu,
- trh ubytovacích služieb pri stálej ponuke ubytovacích možností sa vyvíja v závislosti od kolísania dopytu v priebehu roka i týždňa.⁶

Trh ubytovacích služieb vzniká na základe dopytu z iných miest, lokalít i štátov a má internacionálny charakter. Podnikateľ, ktorý vstupuje na trh s novým ubytovacím zariadením v konkrétnej lokalite, musí počítať s tým, že trh nie je ohraničený len konkrétnou lokalitou, ale množinou priestorov, lokalít, miest, kde vznikajú podmienky pre dopyt. Ponuka ubytovacích služieb v konkrétnom mieste vyžaduje harmonický rozvoj trhu a splnenie podmienok ako sú: bezproblémová doprava, voľný a bezproblémový pohyb osôb, ekologické, zdravotné podmienky, ekonomicky – platobný styk medzi dvoma miestami.

V ubytovacom zariadení a hlavne pri jeho vzniku by mali byť neoddeliteľnou súčasťou ciele a kritéria, ktoré chce podnik dosiahnuť. Ciele a kritéria uvádza publikácia Podnikanie v pohostinstve a hotelierstve z roku 2003 a patria sem:

- možnosť realizácie maximálnych tržieb za ubytovacie služby,
- výška zisku,
- tržby, ktoré zabezpečia rýchlu návratnosť vloženého kapitálu,
- splácanie úveru podľa splátkového kalendára,
- zamestnanosť pre seba a svoju rodinu,
- získanie majetku a dobrej finančnej situácie,
- minimálne podnikateľské riziko,
- rozvíjanie hlavnej – ubytovacej činnosti a vedľajších činiteľov v takom rozsahu a na takej kvalitatívnej úrovni, aby zariadeniu zabezpečila konkurencieschopnosť, vysokú obsadenosť kapacít, stálych hostí a priaznivé ekonomické výsledky.⁷

^{6,7} Sládek, G. Podnikanie v pohostinstve a hotelierstve. Bratislava: Epos, 2003, 410, 413 s. ISBN 80-8057-523-1

2. 1. 1 Dopyt

Dopyt po ubytovacích službách vzniká na základe dôvodov a prejavov potreby premiestniť sa na iné miesto za účelom vykonávania aktivít, činností. Dopyt tvoria návštevníci, klienti. Dôvodov, prečo vzniká dopyt po ubytovacích zariadeniach môže byť niekoľko. Najčastejšie je to však *služobná cesta*, ktorá vyplýva z určitého povolania, funkcie, *kultúrne a spoločenské udalosti*, ktoré sa uskutočňujú v konkrétnom mieste, lokalite, *rekreačné* a v cestovnom ruchu najviac využívané, *zdravotné, obchodné a podnikateľské*. Dopyt v cestovnom ruchu po ubytovacích zariadeniach sa pokladá za prejav pôsobenia miesta, kde sa tvorí ponuka primárnych potrieb návštevníkov, čiže motívy cestovania. Za motív môžeme pokladať rekreáciu, kultúru, šport a pohyb, liečenie, oddych, spoločenské vyžitie, kľud.

2. 1. 2 Ponuka

Ponukou ubytovacích služieb rozumieme uspokojenie dopytu po ubytovaní a vytváranie podmienok v prospech svojho zariadenia. Je veľmi dôležité, aby sa charakteristika ponuky formovala už v začiatku formovania prevádzky. Lokálne podmienky sú nevyhnutné a nimi máme na mysli, nadmorskú výšku, dopranú prístupnosť a miestne atraktivity. Diferenciácia ponuky zariadenia je spresnená v kategórii a triede ubytovacieho zariadenia.

Vývoj ponuky sa neustále mení a preto nie je možné ju špecifikovať. Základná forma, ktorou sa ponuka prezentuje, je cena. Tvorí súčasť ponuky a stimuluje ponuku zo strany ubytovacieho zariadenia voči hosťom. Je to rozhodujúci element pri výbere z ponúk ubytovacích služieb.

2. 2 Konkurencia

Konkurencia je na trhu ubytovacích zariadení a služieb najdôležitejší faktor, ktorý ovplyvňuje úspechy v podnikaní. Je základ pre správne pochopenie rozvoja lokálneho cestovného ruchu a podnikateľovi zabezpečuje stále využívanie svojho zariadenia a jeho pevné postavenie v súťažení o podiel na trhu pôsobenia. Konkurovať si môžu hlavne ubytovacie zariadenia rovnakého charakteru, teda triedy a kategórie. Prejavuje sa

v ponuke, vybavenosti izieb a v doplnkových službách. Získanie informácií o konkurencii nie je jednoduché, no v dnešnej dobe prostredníctvom internetu sa potrebné informácie dajú zistiť pomerne ľahko.

Sieť ubytovacích zariadení na zimnom lyžiarskom stredisku Martinské hole je pomerne stála. V súčasnosti sa v stredisku nachádza 16 ubytovacích zariadení z čoho je jeden hotel Martinské hole, ktorý sa nachádza cca 300 m od zjazdoviek. Cena za jednu noc sa pohybuje od 27 Euro. Ďalšie sú 3 apartmánové domy, ktoré predstavujú najväčšiu konkurenciu, vzhľadom na to, že sú priamo na stredisku a ceny za jednu noc sú dostupnejšie aj pre bežného klienta. V stredisku a v blízkosti strediska sa tiež nachádza 12 chát, ktoré sa prenajímajú súkromne so štandardnou vybavenosťou pre zákazníka. Pre potreby práce sme sa rozhodli, že poloha penziónu bude priamo v centre strediska Martinky. Pri vstupe do strediska je rampa, ktorá slúži na koordinovanie dopravy do lyžiarskeho strediska, keďže je to chránené územie a cesta je jednosmerná. Do strediska sa odbočuje vo Vrútkach a po príchode k rampe je nutné používať pravidlá dopravy na Martinské hole a riadiť sa pokynmi pracovníkov strediska. Pravidlá sú tolerancia a ohľaduplnosť vodičov, maximálna rýchlosť 30 km / hod a časový harmonogram prízjazdu a výjazdu dopravného obmedzenia do strediska, kde nahor sa chodí v čase od 06:00 do 12:00 hod – od 19:00 do 24:00 hod a nadol od 13:00 do 18:00 hod – od 01:00 do 05:00 hod. Pri výjazde do strediska je pri zimných ročných obdobiach potreba snežných reťazí na aute. V súčasnosti sa do strediska dá dostať autom alebo pešo.

Z hľadiska kategórie a triedy ubytovacieho zariadenia sa o priamej konkurencii hovoriť nedá, pretože v centre strediska sa penzión nenachádza. Náš penzión bude na stredisku nový a jediný. Môžeme však hovoriť o nepriamej konkurencii, za ktorú z nášho pohľadu považujeme apartmánové domy.

Apartmánový dom svojim klientom poskytuje polohu v srdci strediska, nachádza sa pod nástupnou stanicou vleku B, má dostatočne veľké parkovisko a bezproblémový prístup až k domu. Zákazníci majú k dispozícii reštauráciu s kapacitou 50 osôb samoobslužného typu, možnosť objednania si raňajok, obeda a večere, úschovňu lyží, recepciu a bezplatné parkovanie a terasu pred reštauráciou. Ubytovanie je vhodné pre dve až štyri osoby v štúdiu alebo apartmáne.

Ako uvádza internetová stránka apartmánového domu: „Štúdio pozostáva z jednej miestnosti, v ktorej sa nachádza manželská posteľ + pohodlná rozťahovacia posteľ pre jednu až dve osoby, kuchynský kútik (dres, zabudovaná 2-platnička, zabudovaná chladnička s výparníkom, varná kanvica, mikrovlnná rúra), jedálenský kútik, TV/SAT,

WI-FI prípojka, sprcha/ WC, priestranná chodba, veľký balkón resp. bez balkóna. Veľkosť štúdia: cca 42 m² a apartmán pozostáva z dvoch miestností – spálne a obývacej izby, v ktorej sa nachádza zariadená kuchynská linka, jedálenský kútik pre 6 osôb, plazmový TV, komfortná rohová sedacia súprava na plnohodnotné dvoj lôžko, rozkladacia pohovka, CD systém a DVD prehrávač, 40 DVD filmov a hudobných koncertov. V spálni sa nachádza manželská posteľ štandardných rozmerov. Kuchynský kútik je vybavený chladničkou, sklokeramicou, varnou doskou, rýchlovarnou kanvicou, hriankovačom, mikrovlnnou rúrou a komplet riadom. Zariadenie apartmánu dopĺňa priestranná kúpeľňa s fénom, WC, priestranná chodba, dostatok odkladacieho priestoru. Apartmán je na prvom poschodí a je dostupný aj výtahom. Ubytovaní majú v zime k dispozícii lyžiareň na odloženie lyží a sušiče lyžiarok priamo na prízemí." ⁸ Apartmány aj štúdiá majú k dispozícii WIFI pripojenie.

2.3 SWOT analýza strediska Martinky

SWOT analýza je analytický rámec a postup, ktorým identifikujeme a posudzujeme významnosti faktorov z pohľadu silných (Strengths) a slabých (Weaknesses) stránok skúmaného objektu a príležitosti (Opportunities) a hrozby (Threats), ktorými bude náš podnik vystavený. Treba si však na začiatok povedať, že silné a slabé stránky predstavujú interné faktory, čiže tie nad ktorými máme kontrolu a môžeme ich ovplyvňovať (napríklad naše manažérske schopnosti, jedinečnosť a priemernosť nášho produktu, personálu) a externé faktory predstavujú hrozby a príležitosti. Tieto faktory sami neovplyvníme, je to napríklad trh práce, silná alebo slabá konkurencia, legislatíva alebo právo. ⁹

⁸ Ubytovanie . Url: <http://martinky.net./sk>

⁹ KORÁB, V., PETERKA, J., REŽŇÁKOVÁ, M. Podnikateľský plán. Brno: Computer Press, 2007, 48s. ISBN 978-80-251-1605-0.

Ako objekt SWOT analýzy sme si vybrali lokalitu ubytovacieho zariadenia, teda prostredie lyžiarskeho strediska Martinské hole. Pri zakladaní podniku, či už ubytovacej alebo stravovacej jednotky, sú veľmi dôležité dva faktory, a to prostredie a spoločnosť. Nevhodne zvolený aspoň jeden z uvedených faktorov môže znamenať nezáujem zo strany zákazníkov a v konečnom dôsledku neúspech na trhu. Na vypracovanie SWOT analýzy boli použité informácie z internetu, primárne zdroje, prieskum (príloha 2) a vlastné vedomosti o danej lokalite.

Silné stránky strediska

Lokalita, v ktorej sa bude penzión Martinky nachádzať, sa vyznačuje nádhernou prírodou v srdci Malej Fatry s nadmorskou výškou 1 150 – 1 456 m. n. m.. Stredisko je známe hlavne vždy dobre a kvalitne upravenými zjazdovkami a bohatou nádielkou prírodného snehu počas zimnej sezóny. Je to stredisko so svojou históriou a tradíciou, rástlo a budovalo sa dlhé roky a ešte stále je vo vývoji, keďže v plánoch strediska sa nachádza projekt na dobudovanie 8-miestnej kabínovej lanovky, ktorá má prepojiť dopravu z Martina až priamo na stredisko a tým sa stanú Martinské hole unikátom na Slovensku. Podľa kategorizácie lyžiarskych stredísk je označené tromi hviezdami, no manažment sa usiluje o prekategorizáciu na štyri hviezdy. Stredisko ponúka dvanásť lyžiarskych tratí, bezplatné parkovanie v stredisku, špeciálne ceny pre rodiny s deťmi, WIFI pripojenie, občerstvenie, ľadové bary, bezplatné toalety s teplou vodou a mnoho iných základných a doplnkových služieb. Veľkou výhodou oproti iným, blízkym strediskám je obrovský snowpark, ktorý sa nachádza v nadmorskej výške 1 365 m. n. m. Mladým ale i starším návštevníkom poskytuje množstvo prekážok, ktoré obľubujú nadšenci snowboardingu a freeskingu. Inštruktori organizujú počas zimnej sezóny veľa rôznych podujatí, ktoré na stredisko pritiahnu veľké množstvo návštevníkov. Martinské hole ako jediné stredisko poskytuje tiež adrenalínový šport, ktorého charakteristikou je voľnosť pohybu, uvažovanie a neobmedzené možnosti. Snowkiting.

Počas letných mesiacov je toto stredisko vhodné na prechádzky a turistiku po hrebeňoch Malej Fatry. Náhľad celého strediska poskytujeme v prílohe jedna.

Slabé stránky strediska

V súčasnej dobe je v stredisku šestnásť ubytovacích zariadení, no ich kvalita často nezodpovedá požiadavkám klientely. Niektoré z ubytovacích zariadení sú predražené, ako príklad sa dajú uviesť apartmánové domy a niektoré pre ich vybavenosť a údržbu nie sú vôbec využívané. Ubytovanie pre tak veľké stredisko je veľmi dôležité a potrebné, no musí byť aj kvalitné. Zákazníci lyžiarskeho strediska radšej preferujú ubytovanie

v blízkých mestách ako Martin, Vrútky ako by mali platiť neadekvátne ceny k ponúkaným službám. Slabá časť strediska je aj doprava. Jediná a dostupná cesta je autom kde síce klient príde až na stredisko no s určitými obmedzeniami, ktoré som spomínala už na strane 17. Cesta je na údržbu v celku nákladná hlavne v zimných mesiacoch. Aj to je dôvod, ktorý odrádza klientov k navštíveniu strediska.

Príležitosti strediska

Za príležitosť strediska určite považujeme záujem zákazníkov o túto oblasť. Keďže ide o prírodu Malej Fatry, oblasť je vyhľadávaná počas letných i zimných mesiacov. Mesto Martin je v podstate súčasťou strediska a vo veľkej miere stredisko podporuje. Stredisko Ski Centrum Martinky sa chystá zrealizovať unikát na Slovensku, a to prepojenie mesta Martin a strediska 8-miestnou kabínkovou lanovkou. Zrealizovaním tohto projektu stredisko aj mesto získa viac klientov slovenských ale i zahraničných. Ako príležitosť strediska tiež považujeme spoluprácu s partnermi IAD Investments, čo je spoločnosť zaoberajúca sa možnosťami investícií, otvorenými podielovými fondmi a Wellness hotel Patince.

Ohrozenia strediska

Za vplyvy, ktoré môžu ohroziť stredisko považujeme prírodné hrozby najmä v zimnej sezóne, kde môžu nastať neprijateľné poveternostné podmienky, kalamita, neprejazdná cesta do strediska. V tom prípade je v súčasnej dobe stredisko odstavené od klientov. Znečisťovanie životného prostredia môže tiež ohroziť rozvoj cestovného ruchu strediska. Málo obyvateľov vkladá svoje finančné prostriedky do podnikania, pretože štát malých a stredných podnikateľov nijako nezvýhodňuje a nepodporuje.

3. Penzión Martinky

V tejto kapitole sa zameriame na vlastný podnikateľský plán penziónu Martinky, jeho predmet podnikania, objekt penziónu a priestory, vybavenie priestorov a plné využitie pre klientov, jeho ponúkaný produkt a služby a personál penziónu.

3.1 Predmet podnikania

Predmetom podnikania bude ubytovacia činnosť, čiže prevádzkovanie ubytovacieho zariadenia.

Názov :	penzión Martinky
Sídlo:	Martinské hole
Právna forma:	fyzická osoba, živnosť
Majiteľ/ ka:	Lucia Löwy
Kontakt:	+421 904 797 976
Predmet podnikania:	ubytovacia činnosť
Zamestnanci:	5

Ubytovacia činnosť je zameraná na ubytovávanie a od ubytovávanie hostí počas ich pobytu mimo trvalého bydliska. Penzión bude ponúkať kvalitné ubytovanie, rozumné ceny ako hlavné služby a k doplnkovým službám by sme mohli zaradiť pohostinskú činnosť. Klienti budú mať možnosť polpenzie, čím sa využijú služby reštaurácie. Polpenzia bude prebiehať formou bufetových stolov, teda hosť penziónu si bude mať možnosť vybrať z aktuálnej ponuky jedál pri raňajkách. Raňajky budú zákazníkom k dispozícii od 08:00 h – 10:00 h dopoludnia. Večere budú podávané ubytovaným hosťom v čase od 18:00 h - 21:00 h, kde klient bude mať k dispozícii výber z troch hotových jedál, prípadne z ponuky na jedálnom lístku, kde sa pokrm pripraví na objednávku. Priestor reštaurácie bude k dispozícii aj klientom, ktorí si budú chcieť len posediť pri príjemnej hudbe a pohárik, a to od 15:00 h poobede do 24:00 h. Sortiment bude od alkoholických a nealkoholických nápojov cez pochutiny, studené misy atď. V celom priestore penziónu nebude možné požívať tabakové výrobky ani iné omamné a psychotropné látky. Pre fajčiarov bude pri vchode do penziónu umiestnený popolník.

Činnosti, ktoré sú spojené s prevádzkovaním penziónu Martinky, sú určite príjem tovaru do skladu, objednávanie tovaru a materiálu, vedenie účtovníctva, skladovanie, obsluha zákazníkov, varenie, upratovanie ubytovacích a reštauračných priestorov, zaistovanie rezervácií, administratívne úkony. Pre správny chod penziónu je potrebná pracovná sila, ktorá má dostatok skúseností, vie pracovať s ľuďmi a práca pre lokálny cestovný ruch ju baví. Obsadenie pracovných miest personálom bude prevažne rodinnými príslušníkmi, keďže ide o rodinný typ penziónu. .

3. 2 Objekt a priestory penziónu

Pri výbere umiestnenia sme zvažovali všetky vhodné miesta v Žilinskom regióne a odpovedali na množstvo otázok, ktoré sa týkali konkurencie, možnosti dopravy, parkovania, kapacity a vhodného využitia pre klientelu. Hlavnú úlohu zohrávali i peniaze, ktoré sú pre začiatok podnikania veľmi dôležité. Nehnutelnosť, ktorú využijeme na podnikanie v ubytovacích službách je novopostavená budova v lyžiarskom stredisku Ski Martinky. Budova je vlastníctvom strediska a prenajíma ju. Keďže získať povolenie k výstavbe je dosť náročné vzhľadom na to, že oblasť sa nachádza v chránenom pásme, zvolili sme takúto možnosť podnikania. Mesačný nájom za objekt je stanovený na 4000 € a splatný je vždy k tridsiatemu dňu v mesiaci predchádzajúci mesiacu, za ktorý je nájom platený. Nájomná zmluva sa uzatvára na dobu troch rokov, s možnosťou ďalšieho predĺženia. Zmluvu uvádzame v prílohe číslo dva.

Celková plocha objektu je 650 m² a nachádza sa priamo pod zjazdovkou na Martinských holiach v nadmorskej výške 1230 m. n. m. K dispozícii je 20 postelí a možnosť prístelky. Keďže je to novostavba na stredisku, spĺňa všetky kritéria pre hygienu ako je zásobovanie vodou, odstraňovanie odpadových vôd a tiež spĺňa normy Európskej únie. Výhodou, prečo sme sa rozhodli pre podnikanie s prenájomom nehnuteľnosti je zariadený objekt. Má štandardne vybavené izby, recepciu a reštauračnú časť spolu s kuchyňou.

V penzióne sa nachádza 20 pevných lôžok, čo predstavuje 7 izieb a v troch izbách je možnosť prístelky.

Rozdelenie izieb:

- 2 – štvorpostel'ové apartmány,
- 2 – trojlôžkové izby,
- 3 – dvojlôžkové izby s možnosťou prístelky.

Apartmány sú vybavené dvoma dvojposteľovými izbami, kde v jednej izbe je manželská posteľ a samostatné sociálne zariadenie s vaňou. V druhej izbe sú oddelené postele. Sociálne zariadenie sa nachádza aj na spoločnej chodbe pri vstupe do apartmánu. V každej izbe je televízor a možnosť pripojenia na internet, skrine na odloženie šatstva, gauč, nočné stolíky, chladiaci bar a konferenčný stolík. Apartmány majú balkón s možnosťou sedenia.

Trojlôžkové izby sú v penzióne dve. Izba je vybavená posteľami, skriňou, nočnými stolíkmi, televízorom a samostatným sociálnym zariadením so sprchovacím kútom. Postele v trojlôžkovej izbe sú usporiadané pre trojčlenné rodiny, manželská posteľ a jedna samostatná posteľ. Izby sú bez balkónu.

Dvojlôžkové izby sa od trojlôžkových líšia počtom postelí a možnosťou prístelky. V zariadení nábytkom a služieb sú identické. V týchto izbách nie je balkón.

Objekt je dvojpodlažný. Prízemie penziónu tvorí vstupná hala s malou recepciou, kde sa vybavuje príjem a odchod hostí, rezervácie a tiež reštauračná časť penziónu. V spodnej časti sa nachádza tiež úschovňa lyží a snowboardov, kde táto služba je pre ubytovaných hostí zadarmo. Na prvom poschodí je päť izieb a apartmány sa nachádzajú v podkrovnej časti penziónu na druhom poschodí.

Reštauračná časť penziónu, teda hlave kuchyňa je vybavená moderným zariadením, ktoré spĺňa prísne hygienické podmienky, a to najmä v materiáli, z ktorých sú vyrobené kuchynské linky, zariadenia, nádoby a kuchynské náradie. Celé zariadenie je vyrobené z profí nerez. V kuchyni je prívod teplej a studenej vody a napojenie na kanalizáciu. Kuchyňa je vybavená pracovnými stolmi, drezom, umývačkou riadu, výlevkou, poličkami a regálmi. K úspore času je tiež k dispozícii univerzálny robot, stroje na spracovanie mäsa, elektrické šporáky a trúby, fritéza, gril, zariadenia na uchovávanie teplých pokrmov, chladiace a mraziace boxy.

Reštauračná časť penziónu má kapacitu tridsiatich ľudí. V priestoroch sa tiež nachádzajú sociálne zariadenia pre ženy i mužov samostatne. Priestor je nefajčiarsky a klimatizovaný. Interiér reštauračnej časti a koniec koncov aj celého penziónu je riešený veľmi zaujímavo. Vnútro reštaurácie tvorí veľký krb, ktorý prostrediu dodáva rodinnú atmosféru. Je veľmi dôležitý prvý dojem, a preto kozmetické úpravy penziónu sme si spravili podľa vlastného uváženia a tiež výber reštauračného nábytku. Rozhodli sme sa pre pestré farby v kombinácii s dreveným nábytkom a kombináciu kameňa. Keďže penzión sa nachádza na lyžiarskom stredisku, našou najväčšou motiváciou je príjemné a rodinné prostredie. Ako inšpiráciu použijeme bulharský štýl ubytovania a stravovania,

ktorý je charakteristický najmä v lyžiarskom mestečku a stredisku Banské. Reštauračným nábytkom chápeme stoly, stoličky, bar, barové stoličky, skrinky a doplnky priestoru v mojom prípade sú z dubového dreva. Výber stolov je veľmi precízna záležitosť, keďže je treba brať do úvahy, že plocha na sediaceho človeka pri stole by mala byť 1,5 m², volili sme stoly obdĺžnikového tvaru určené pre štyri až päť osôb. Stoličky sú pevné s operadlom a so sedákom červenej farby. Na každom stole bude obrúsok červenej farby s bielymi vzormi, korenička, soľnička, karafy na olej a ocot.

Penzión Martinky má k dispozícii jeden sklad, ktorý je vybavený regálmi a policami, dôležitou súčasťou je zariadenie na meranie teploty skladu.

3.3 Penzión ako produkt na stredisku

Penzión bude hlavne zameraný na ubytovanie prostredníctvom rezervácií v obmedzenej kapacite hostí. Klienti si budú môcť izby rezervovať prostredníctvom webovej stránky penziónu, prípadne cez internetovú stránku strediska Martinky, ale tiež telefonicky. Cieľovou skupinou budú najmä rodiny s deťmi, pre ktorých je tento penzión vhodnou voľbou z hľadiska ceny a príjemnej rodinnej atmosféry. Svojou výhodnou polohou na stredisku je veľký predpoklad, že bude vyhľadávaný aj mladými ľuďmi, ktorí obľubujú zimné športy a vyhľadáujú lacnejšie, ale i kvalitné ubytovanie spojené so zábavou na horách.

V penzióne bude možné ubytovanie len s polpenziou, čo zahŕňa raňajky a večere. Ako sme už spomínali raňajky budú prebiehať formou bufetových stolov, kde si klient bude mať možnosť vyskladať raňajky podľa svojej chuti kombináciou aká mu je blízka. Keďže penzión bude mať nádych bulharskej kultúry a tradícií, na stole sa objavia jedlá, ktoré túto krajinu nenápadne pripomínajú. V ponuke raňajok sa nájde medzi inými aj slaný koláč (Banica), jogurty, mlieko, káva, atď. Kuchyňa penziónu je ovplyvnená, už spomínanou bulharskou kuchyňou, a keďže patrí medzi zdravšie a výdatnejšie vďaka kombinácii zeleniny a mäsových výrobkov, je to vhodná voľba aj na večeru. Na chuť si prídu vegetariáni, muži ale i ženy. Večere budú prebiehať formou výberu z troch hlavných jedál alebo z ponuky jedálneho lístka. Typickou večerou, ktorá bude v ponuke penziónu každý deň medzi jedlami na objednávku a pre minimálne dve osoby, bude šopský šalát, polievka zo strukoviny alebo zeleniny, kebabče z mletého mäsa so zemiakmi a syrom, čo je typická bulharská špecialita.

Ubytovacia činnosť bude spojená aj s doplnkovými službami, ktoré budú neodmysliteľnou súčasťou a to parkovanie priamo pred penziónom s kapacitou desiatich áut, organizovanie a zabezpečenie rodinných akcií, prispôsobenie otváracej doby počas konania akcií, v prípade voľnej kapacity penziónu priame ubytovanie. Pre ubytovaných hostí s pobytom na šesť nocí bude počas zimnej sezóny poskytnutá zľava na sedemdnňový skipas vo výške desať percent a pre víkendový pobyt na dve noci, bude poskytnutá zľava na trojdňový skipas vo výške piatich percent.

Vzhľadom na to, že stredisku chýba večerné využitie, ako to vyplýva z prieskumu, ktorý je zobrazený v prílohe číslo dva, penzión svojej klientele ponúka i príjemne posedenie v reštauračnej časti, kde zákazníkom zahrajú hudobníci na flautách, bubnoch známe, ale i ešte nepočuté melódie, najmä počas víkendov. Príjemné prostredie, sviečky, krb, počúvateľné serenády a relax. Ideálna dovolenka strávená na Martinských holiach a v penzióne Martinky.

Počas letného obdobia budú pre turistov a zákazníkov penziónu pripravované rôzne zľavy a akcie, ktoré budú vyplývať prírodných faktorov, počasia, aktuálnej situácie na stredisku, detské ihrisko na pozemku penziónu. Ubytovanie je celoročné čo znamená, že cieľom penziónu bude prilákať, čo najviac zákazníkov i počas letného obdobia.

3. 4 Zamestnanci

Najdôležitejšia zložka úspešného a schopného podniku je personál. Pre zákazníka je dôležité, aby sa príjemne cítil počas svojho dovolenkového obdobia a výrazne to ovplyvňuje aj výber jeho miesta oddychu. Našou prioritou je teda správne vybrať personál, ktorý bude robiť príjemnú atmosféru a dobré meno penziónu. Ako základný faktor pre nás je vzdelanie na jednotlivé obsadzované pozície. Od zamestnancov budeme očakávať príjemné vystupovanie, prívetivosť, flexibilitu a v každej situácii dôležitý úsmev na tvári. Ak budú z ich strany splnené všetky požiadavky a profesionálny prístup ku klientele, budeme hodnotiť ich cenu práce vhodnými platobnými podmienkami, ktoré budú viesť k ich spokojnosti.

Celkový počet zamestnancov v penzióne je päť osôb, z čoho sú dvaja kuchári, dvaja čašníci, upratovačka. V podmienkach cestovného ruchu je však veľká pravdepodobnosť, že sa budú zamestnanci meniť a výnimkou pravdepodobne nebude ani penzión. V budúcnosti je možné, že pracovnú silu budeme zamestnávať inou formou pracovnej zmluvy, no to ale nie je súčasťou mzdových výkazov v bakalárskej práci. Na základe

poznania podmienok a silného dopytu po hlavnej zimnej sezóne, kde je najväčší predpoklad klientely, rátame s výpomocou brigádnikov, ktorých mzda, tiež nie je súčasťou predpokladaných mzdových nákladov.

3. 4. 1 Kritéria a povinnosti zamestnancov

Majiteľka

Majiteľka penziónu bude zastávať funkciu prevádzkarky, čím bude sama dohliadať na funkčnosť prevádzky, zamestnancov, kontrolovať všetky procesy v priebehu chodu penziónu, stanovenie zásad a pravidiel, ktoré personál bude striktné a jasne dodržiavať, potrebné zásobovanie počas dňa, zostavovanie jedálnych lístkov, cien za ubytovanie, vedenie účtovníctva, reklama penziónu, staranie sa o správnu informovanosť na webovej stránke. Ďalej bude mať na starosti recepciu penziónu, ktorá je menšia, ale za to dôležitá pri ubytovacom zariadení. Je to zóna, kde prichádza klient do kontaktu s personálom, a preto je potrebné mať túto časť funkčnú. Hlavnou náplňou pracovnej pozície je ubytovanie a od ubytovanie host'a, prijímanie rezervácií prostredníctvom telefónu alebo mailom, poskytnutie základných a prvotných informácií zákazníkov, práca s registračnou pokladňou, zabezpečenie a vyriešenie požiadaviek klienta, spolupráca so strediskom Martinky. V prípade potreby a silnej prevádzky bude k dispozícii na akúkoľvek pozíciu v penzióne, ktorá bude potrebovať vypomôcť.

Kuchár

Hlavnými kritériami na kuchára je spoľahlivosť, chuť pracovať, ovládanie kalkulácie pokrmov, dokonalá znalosť bulharskej kuchyne a ovládanie minimálne jedného svetového jazyka. Keďže na slovenskom trhu je málo takýchto kuchárov, do pracovného pomeru prijímame známeho a doporučeného kuchára z Bulharska, ktorý je ochotný predať svoje skúsenosti svojmu kolegovi a naučiť ho bulharským tradíciám v kuchyni. Medzi hlavné činnosti patrí príprava výrobného strediska reštaurácie po príchode na pracovisko, príprava pokrmov, zostavovanie pokrmov na večere, pomoc pri kalkulácii jedál a vytváranie zoznamu chýbajúcich položiek v kuchyni na zásobovanie, zodpovednosť za poriadok v kuchyni. Od slovenského kuchára očakávame ochotu učiť sa a potrebné vzdelanie pre vykonávanie tejto pracovnej funkcie.

Čašník / čašníčka

Základným kritériom na danú pracovnú pozíciu je znalosť minimálne jedného svetového jazyka, ukončené vzdelanie s maturitou, flexibilita, ochota pracovať a prijímať nové informácie, ovládanie základov spoločenského protokolu, príjemný vzhľad a prax minimálne jeden rok. Ich pracovná náplň je príprava pracoviska na spustenie prevádzky, príprava bufetových stolov na raňajky, príprava stolovania na večere, prijímanie objednávok, obsluha zákazníkov, účtovanie na registračnej pokladni, inkasovanie tržieb a upratovanie po skončení prevádzky reštaurácie. V prípade rodinných akcií čašník ostáva na pracovisku dlhšie.

Upratovačka

Pracovná pozícia upratovačky nie je ohraničená potrebným vzdelaním a ani bohatými skúsenosťami. Na túto pozíciu je vhodná osoba, ktorá je zodpovedná, spoľahlivá, priateľská, vie vykonávať prácu a nemá s ňou problém. Výhodou je ovládanie minimálne jedného svetového jazyka. Náplňou práce je upratovanie obytnej časti penziónu, vymieňanie posteľnej bielizne, uterákov po každom hosťovi, upratovanie spoločných priestorov penziónu. Upratovačka bude zamestnaná na polovičný úväzok.

Keďže sme už spomínali, že penzión bude charakteristický rodinným a príjemným prostredím zamestnanci budú prevažne z nášho rodinného prostredia, čím prevádzka dostáva titul rodinný penzión. Rozhodnutie je jednoznačné, nakoľko budeme ochotný pracovať na svojom aj v čase, keď už bude po pracovnej dobe.

3. 4. 2 Plat zamestnancov

Zamestnanci penziónu sú vo vzťahu založenom podľa slovenského zákonníka práce. Je to pracovnoprávny vzťah na základe pracovnej zmluvy, v ktorom sa zamestnanec zaväzuje vykonávať prácu pre zamestnávateľa na dohodnutom mieste a podľa pokynov. Zamestnávateľ sa zaväzuje vyplácať mzdu a zabezpečiť vhodné pracovné podmienky. Pracovná zmluva musí obsahovať, podľa zákonníka práce 311 / 2011 Z. z. po novele č. 512 / 2011 Z. z., časť druhá § 43 ods. 1 tieto náležitosti:

- druh práce, na ktorú zamestnanec nastupuje,
- miesto výkonu práce,
- deň nástupu do práce,
- mzdové podmienky, ak nie sú uvedené v kolektívnej zmluve.¹⁰

¹⁰ Zákonník práce č. 311/2011 Z. z. po novele 512 / 2011 Z. z. s platnosťou od 1. 1 2012

Mzda je peňažné plnenie hodnoty, ktorú zamestnávateľ poskytne zamestnancovi za odpracovanú prácu. Mzda bude v penzióne vyplácaná zamestnancom vždy k piatemu dňu v nasledujúcom mesiaci odpracovaného mesiaca.

Tabuľka č. 1 – Výpočet mzdy na jednotlivé pracovné pozície / mesiac

PROFESIA	POČET	HODINOVÁ MZDA €	POČET ODP.HODÍN	HRUBÁ MZDA €	ODVODY €	CENA PRÁCE €
Kuchár	2	5,-	180	900,-	120,60,-	1219,-
Čašník	2	3,-	204	612,-	82,01,-	832,-
Upratovačka	1	4,25,-	80	340,-	45,56,-	463,-
SPOLU	5	-	-	3364,-	450,96,-	4565,-

Hodnoty v tabuľke sme dostali výpočtom: hodinová mzda x počet odpracovaných hodín sa rovná hrubej mzde. Zo mzdy platí zamestnanec nasledovné odvody, ktoré sa odpočítavajú z hrubej mzdy nasledovne:

- 4% zdravotná poisťovňa,
- 1,4% nemocenské poistenie,
- 4% dôchodkové starobné,
- 3% dôchodkové invalidné,
- 1% poistné v nezamestnanosti.

Od hrubého príjmu sa odpočítajú sociálne dávky (odvody) a z nich vychádza základ dane, od ktorého sa odpočíta daň z príjmu 19% a vychádza nám čistá mzda, teda výplata zamestnanca. Cena práce predstavuje náklady zamestnávateľa na zamestnanca, tie sme dostali tak, že z hrubej mzdy sa odrátavali nasledovné položky:

- 10% zdravotná poisťovňa,
- 1,4% nemocenské poistenie,
- 14% dôchodkové starobné,
- 3% dôchodkové invalidné,
- 0,80% úrazové poistenie,
- 1% poistné v nezamestnanosti - 0,25 garančné poistenie a 4, 75% predstavuje rezervný fond,

ktoré predstavujú v konečnom dôsledku sumu, ktorú odvedie zamestnávateľ za zamestnanca zdravotnej a sociálnej poisťovni. Cenu práce dostaneme, keď k čistej mzde prirátame odvody, ktoré si platí zamestnanec a odvody, ktoré platíme za zamestnanca my ako osoba zamestnávateľa plus daň z príjmu. Náklady na zamestnancov, cenu práce uvádzame v tabuľke č.1. Naše celkové ročné náklady na personál predstavujú sumu 54 780 €

4 FINANČNÝ PLÁN

Zostavenie finančného plánu je najdôležitejšia časť podnikateľského plánu, kde sa premieta podnikateľský subjekt do peňažných hodnôt. Mojou hlavnou úlohou bude zistiť či podnikateľský zámer na penzión Martinky je reálny a či prinesie výnos. Z časového hľadiska som sa rozhodla pre dlhodobé plánovanie, keďže zmluva na prenájom budovy sa uzatvára na dobu troch rokov s možnosťou predĺženia. Z hľadiska dlhodobého plánovania chcem zistiť výšku dosahovaných tržieb, objem investícií, návratnosť a platobnú schopnosť penziónu (výška ziskov a strát).

4.1 Majetok penziónu

Priestory penziónu ako celého objektu, ubytovacia aj reštauračná časť, ktoré si prenajímam sú vybavené inventárom. Jedinou výnimkou je reštauračný nábytok, ktorí som sa po dohode a svojej predstavivosti rozhodla zakúpiť a zriadiť samostatne. Vzhľadom na to, že by sme chceli reštauračnú časť si upraviť podľa našich predstáv vidíme to ako kladné rozhodnutie. Vstupné náklady budú teda použité na odbytové stredisko reštauračnej časti penziónu. (vid' tab. 3)

Majetok penziónu je tvorený dlhodobým a obežným majetkom. Dlhodobý majetok predstavuje majetok podniku, ktorý je viazaný dlhšiu dobu, neopotrebuje sa hneď a jeho hodnota sa prenáša do výrobkov. Vyjadrujeme ho prostredníctvom odpisov za jeden rok. V tabuľke číslo dva sú zobrazené odpisy nad 995, 82 € s viazanosťou v podniku dlhšou ako jeden rok a sú odpisované rovnomerným spôsobom na dobu štyroch rokov a daňovník platí o rovnaký podiel menšiu daň, ktorá sa znižuje opotrebovaním majetku.

Obežný majetok predstavuje majetok, ktorý v podniku obieha čiže mení svoju podobu z hotovosti na zásoby, pohľadávky sa menia na peniaze a ich úlohou je zaistiť plynulosť

reprodukčného procesu. Majetok má dve polohy, a to vecnú kde patria napr. zásoby materiálu a peňažnú .kde definujeme napr. peniaze v pokladni, na účte i pohľadávky.

Tabuľka č. 2 – Odpisy dlhodobého hmotného majetku

DLHODOBÝ HMOTNÝ MAJETOK	VSTUPNÁ CENA	ODPISY/ € PRVÝ ROK	ODPISY/ € DRUHÝ ROK	ODPISY/ € TRETÍ ROK	ODPISY/ € ŠTVRTÝ ROK
Barový pult	3980 €	995	995	995	995
Počítač	1065 €	266, 25	266, 25	266, 25	266, 25

Tabuľka č. 3 – Náklady na vybavenie reštauračnej časti penziónu

NÁKLADY NA VYBAVENIE ODBYTOVEJ ČASTI PENZIÓNU	POČET KUSOV	CENA ZA KS / €	CENA CELKOM / €
Barový pult + 5 barových stoličiek		3980	3980
PC + dotykový monitor + tlačiareň		1065	1065
Reštauračný softvér, účtovný softvér	2	280	560
Jedálenský stôl 160 x 90 cm	5	180	900
Jedálenský stôl 200 x 100 cm	2	200	400
Stolička drevená	30	33	990
Hudobný systém PHILIPS	1	185	185
Sklo *	-	-	500
Príbory**	-	-	330
Pomocné príslušenstvo ***	-	-	400
Reštauračné príslušenstvo ****	-	-	150
Barové príslušenstvo *****	-	-	350
Celkom	-	-	9810

- * Sklo - poháre na víno, whisky, minerálku, martiny, čaša na víno, šálka na kávu
- ** Príbory - bežný, dezertný, na rybu, kávové lyžičky, šalátový príbor
- *** Pomocné príslušenstvo - tácky, podnosy, košíčky na pečivo
- **** Reštauračné príslušenstvo - obrusy, obrúsky, servítky
- ***** Barové príslušenstvo - odmerky, nádoby na ľad, vedierko na sekt, vývrtka, atď.

Na dokončenie a úpravu reštauračnej časti aby dostala svoju vysnívanú podobu, sú potrebné ešte maliarske práce. S realizáciu vymaľovania priestorov som sa obrátila na martinskú firmu Renbyt, ktorú mi odporučili priatelia na Martinských holiach. Výhodou tejto firmy je, že za odvedenú prácu si nepýtajú za omaľovanie od metra štvorcového ale od stráveného času na pracovisku. Pre mňa to predstavuje obrovskú výhodnú cenu, keďže ceny za remeselnícke práce sú neprimerane vysoké. Náklad za maliarske práce predstavuje sumu 200 €s tým, že maliari si prinesú farbu a mne odpadávajú starosti tohto typu. Obkladačky v podobe kameňa ma u tej istej firmy vyjdú 5, 80 € m². Celkové náklady za túto činnosť dosahujú hodnotu 540 €.

4.2 Zdroj financií a rozpočet penziónu

Zdroje financovania sú pre začiatok podnikania nesmierne dôležité, sú potrebné na chod prevádzky a jej zabezpečenia. Podstatnou zložkou je kapitál, bez ktorého sa zahájenie činnosti nezaobíde. Rozoznávajú sa dva typy zdrojov, a to vlastné a cudzie. Vlastnými zdrojmi chápeme peňažné prostriedky, ktoré sú do podnikania vložené mojou osobou. V mojom prípade ide o sumu 5000 €. Táto čiastka je však zanedbateľná pri prevádzkovaní a vedení penziónu. Cudzie zdroje finančných prostriedkov sú poskytnuté treťou osobou, čiže v mojom prípade bankou. Rozhodla som sa pre spotrebiteľský úver v banke v ktorej mám osobné účty a nemusím zakladať nehnuteľnosť. Výška kapitálu tým pádom činí 50 000 € čo je suma, ktorá môže postačiť na príjemný rozbeh ubytovacieho zariadenia.

Rozpočet penziónu by sme mohli nazvať aj reálnym zostavením nákladov, ktoré budeme potrebovať na rozbeh činnosti, financovanie penziónu a výnosov, ktoré chceme dosiahnuť. Pri zostavovaní rozpočtu je nutné poznať náklady (poplatok za živnosť, výpis z registra trestov, informačné materiály, notárske a právnické poplatky, vybavenie penziónu, nájomné, elektrina, stočné, mzdové náklady, atď.), určite potrebné je poznať aj tržby, ktoré je možné vypočítať na základe subjektívneho odhadu prípadne od získaných

informácií konkurencie a vývoju činností. Keď budeme brať do úvahy ideálne podmienky podnikania, čo je plná kapacita počas zimnej a letnej sezóny, čo predstavuje osem mesiacov v roku plne vyťažený penzión tržby by sa mohli pohybovať od 500 € denne za ubytovaciu časť a za reštauračné služby 207 €. Štyri mesiace z roka sú slabé a manažment penziónu bude potrebovať marketingovo pracovať aby sa kapacita obsadila aspoň do polovice. V tomto období treba rátať aj s nižšou tržbou, ktorej prehľad zobrazujeme v nasledujúcich piatej tabuľke.

Tabuľka č. 4 – Predpokladané náklady na jeden rok

NÁKLADY	MESAČNE V €	ROČNE V €
Materiálové náklady		10000,-
Náklady na nemateriálne služby	-	3000,-
Mzdy	4565,-	54780,-
Odpisy	-	1216,25,-
Finančné náklady (nájom, energie, úver)	6000,-	72000,-
PHM	189,-	2268,-
Náklady celkom	-	143 264,25,-

Tržby penziónu sú tvorené reštauračnou časťou a ubytovaním. V cene za jednu noc je zarátané ubytovanie s polpenziou. Cena apartmánu je 100 €/ noc, dvojlôžková izba 45 € za noc a cena trojlôžkovej izby na jeden deň predstavuje sumu 55 €. Naše náklady na raňajky a večere predstavujú sumu 9 € na jednu osobu za deň a obchodná marža je 6 €, ktorá je zarátaná v cene za ubytovanie. V prehľadnom zozname tržieb sme počítali so subjektívne predpokladanými a priemernými tržbami. V tabuľke sa nezohľadnili silvestrovské a veľkonočné pobyty v penzióne, ktorých cena sa dvíha o 20 € na noc. V cene ostáva i polpenzia.

Tabuľka č. 5 – Tržby penziónu Martinky

MESIAC	PRVÝ ROK	DRUHÝ ROK	TRETÍ ROK
--------	-----------------	------------------	------------------

Január	21 240,-	21 240,-	21 240,-
Február	21 240,-	21 240,-	21 240,-
Marec	21 000,-	21 000,-	21 000,-
Apríl	14 160,-	14 160,-	14 160,-
Máj	10 620,-	10 620,-	10 620,-
Jún	10 620,-	14 160,-	14 160,-
Júl	14 160,-	14 160,-	14 160,-
August	14 160,-	14 160,-	17 925,-
September	7 170,-	7 170,-	7 170,-
Október	7 170,-	7 170,-	7 170,-
November	14 160,-	14 160,-	17 925,-
December	21 240,-	21 240,-	21 240,-
Tržby spolu	161 880,-	165 420,-	172 950,-

4. 3 Súvaha penziónu

Súvaha je účtovný výkaz, ktorým bilancujeme hospodárske prostriedky penziónu, hovoríme im aktíva a zdroje financovania predstavujú takzvané pasíva k určitému dátumu. Súvahu zostavujeme k poslednému dňu kalendárneho roku a zobrazujeme majetok penziónu, zdroje, ktorými sa majetok získal a finančnú situáciu. Aktíva rozdeľujeme na *stále*, kde patrí dlhodobý nehmotný majetok, dlhodobý hmotný majetok, *obežné* ktorých súčasťou sú zásoby, materiál, tovar, dlhodobé a krátkodobé pohľadávky, peniaze a bankové účty. Ostatné aktíva si rozdeľujeme na časové a dohadné účty. K pasívam sa pridáva vlastný kapitál a cudzí kapitál. V súvahe penziónu Martinky za celkové aktíva a pasíva považujeme sumu 50 000 € Za základný kapitál, ktorý je z vlastných našetrovaných príjmov považujeme sumu 5000 € a cudzí kapitál, bankový úver je vo výške 45 000 € V ponímaní významu, za cudzí kapitál považujeme dlh penziónu voči banke, ktorý sa musí do určitej doby vrátiť. Tento kapitál poukazujeme na bankový účet, ako to je vidno aj v tabuľke číslo šesť a z neho si budeme hradiť prevádzkové potreby penziónu, zakúpime si potrebný hmotný i nehmotný majetok na reštauračnú časť penziónu, či obežný majetok. Tento bankový účet, bude tiež využívaný na pravidelné splácanie mesačného nájmu.

Aktíva penziónu sú dlhodobý nehmotný majetok čo je softvér v sume 560 € a dlhodobý hmotný majetok, ktorý je výške 9 250 € V obežných aktívach nám ostáva suma 4 250 €

Tabuľka č. 6 – Súvaha penziónu Martinky

AKTÍVA CELKOM	50 000	PASÍVA CELKOM	50 000
A. Stále aktíva		A. Vlastný kapitál	5 000
A.1 Dlhodobý nehmotný majetok	560	A.1 Základný kapitál	5 000
A.1.1 Zriaďovacie výdaje		A.2 Kapitálové fondy	
A.1.2 Softvér		A.3 Fondy zo zisku	
A.2 Dlhodobý hmotný majetok		A.3.1 Zákonný rezervný fond	
A.2.1 Samostatné hmotné veci	9250	A.3.2 Štatutárne a ost. fondy	
A.2.2 Iný hmotný majetok		A.4 Výsledok hospodárenia	
A.3 Dlhodobý finančný majetok		B. Cudzí kapitál	45 000
B. Obežné aktíva		B.1 Rezervy	
B.1 Zásoby		B.1.1 Záonné	
B.1.1 Materiál	3500	B.2 Dlhodobé záväzky	
B.1.2 Tovar	750	B.2.1 Iné dlhodobé záväzky	
B.2 Dlhodobé pohľadávky		B.3 Krátkodobé záväzky	
B.3 Krátkodobé pohľadávky		- z obchodného styku	
- u obchodného styku		- k zamestnancom	
- k spoločníkom		- zo sociálneho zabezpečenia	
- štát – daň. pohľadávky		- štát – daň. Záväzky	
Iné pohľadávky		Iné záväzky	
B.4 Finančný majetok		B.4 Bankové úvery a výpomoci	45 000
B.4.1 Peniaze		B.4.1 Bankové úvery dlhodobé	45 000
B.4.2 Bankové účty	45000	B.4.2 Bežné bankové úvery	
B.4.3 Krátkodobý finančný majetok		B.4.3 Krátkodobá fin. výpomoc	
C. Ostatné aktíva		C. Ostatné pasíva	
C.1 Časové rozlíšenie		C.1 Časové rozlíšenie	
C.2 Dohadné účty aktívne		C.2 Dohadné účty pasívne	

4. 4 Výkaz ziskov a strát

Ak chceme zistiť výsledok príčiny úspešného alebo neúspešného hospodárenia penziónu, je potrebné vytvoriť náklady a výdavky za určité časové obdobie. Výkaz ziskov

a strát je vlastne súhrn výnosov a nákladov a ich výsledkom. Výkazom charakterizujeme zárobkovú schopnosť penziónu. Forma výkazu ziskov a strát obsahuje tieto základné údaje: náklady, výnosy, hospodársky výsledok, zisk alebo strata prevádzky ¹¹

Na zobrazenie sú k dispozícii dve formy a to, účtovná ktorá obsahuje tabuľku s dvoma stranami, kde ľavá strana je predstaviteľom nákladov a pravá strana výnosov, ktoré sú horizontálne usporiadané. Forma odpočtu, druhé zobrazenie je stĺpcové zobrazenie výnosov a nákladov. Začínajú výnosy a od nich sa postupne odrátavajú položky nákladov.

Tabuľka č. 7 – Výkaz ziskov a strát

VÝKAZ ZISKOV A STRÁT	K 31.12. PRVÝ ROK	K 31. 12. DRUHÝ ROK	K 31.12. TRETÍ ROK
A. Tržby celkom	251 472	236 262	266 682
A. 1.1 tržby za vlastné výkony, produkt spolu	125 736	118 131	133 341
A. 1.2 tržby z vlastný produkt	124 248	116 733	131 763
A. 1.3 tržby za služby	1488	1398	1578
B. Výsledok hospodárenia pred zdanením	108 207,75	95 061,75	123 381,75
C. Daň z príjmu	20 559,47	18 061,73	23 442,53
D. Výsledok hospodárenia po zdanení	87 648,28	77 000,02	99 939,22
E. Náklady celkom	143 264, 25	141 200, 25	143 300, 25
E. 1 Spotrebované nákupy celkom	28 600	24 000	25 630
E. 1. 1 Spotreba materiálu	10 000	9 000	7 000
E. 1. 2 Spotreba energie	15 600	12 600	15 600
E. 1. 3 Predaný tovar	3 000	3 100	3 030
E. 2 Služby celkom	51 593	51 575	51 565
E. 2.1 Oprava a udržiavanie	995	990	995
E. 2. 2 Cestovné	2 268	2 280	2 230
E. 2. 3 Náklady na reklamu	330	305	340
E. 2. 4 Ostatné služby	48 000	48 000	48 000
E. 3 Osobné náklady	55 230, 96	55 230, 96	55 230, 96
E. 3. 1 Mzdové náklady	54 780	54 780	54 780
E. 3. 2 Zákonné sociálne poistenie	450, 96	450, 96	450, 96
E. 4 Daňové celkom	805, 50	805, 50	805, 50
E. 4. 1 Daňové poplatky	672, 80	672, 80	672, 80
E. 4. 2 Ostatné dane a poplatky	132,70	132,70	132, 70
E. 6 Ostatné finančné náklady	7 035, 75	9 588,79	10 068,79

4. 4. 1 Cash – flow

Pojmom Cash – flow označujeme účtovný výkaz, ktorý porovnáva bilančnou alebo vertikálnou formou usporiadania, zdroje peňažných prostriedkov s ich využitím za nejaký čas. Cieľom výkazu je určiť a zistiť skutočnú situáciu podniku z hľadiska financií. Jednoducho povedané, vyjadruje nám vnútornú silu podniku a peňažné toky spoločnosti. Je členený na prevádzkovú, investičnú a finančnú činnosť. Komponenty výkazu predstavujú čistý zisk, odpisy, rezervy a pohyby úverov. Na vykazovanie sa používa priama a nepriama metóda.

Penzión Martinky je podľa hore uvedených tabuliek a výpočtov ziskový. Prognóza na najbližšie tri roky je veľmi optimistická a podnik, ktorý poskytuje služby na trhu cestovného ruchu, by si mohol nájsť svoje stabilné miesto. Dôležitou úlohou do budúcnosti je rozvážne hospodárenie s financiami penziónu, správne rozhodnutie o dôležitosti a potrebnosti nákupov, aby sa zabezpečil dôkladný a hlavne kvalitný chod prevádzky, ktorý bude schopný splácať svoje pohľadávky a vyplácať mzdu svojim zamestnancom. Treba však rátať aj s podmienkami, ktoré nebudú pravdepodobne vždy optimistické a hlavne treba rátať aj s peniazmi, ktoré nám v stave krízy, prípadne nepriaznivej situácie môžu veľmi pomôcť.

¹¹ Soukupová, B., Šlosárová, A., Baštincová, A. Účtovníctvo. Bratislava: IURA EDITION, 2001, 140s. ISBN 80- 89047-01- 7

ZÁVER

Pri začiatku podnikania v ubytovacích službách je veľmi dôležité si uvedomiť čo všetko musíme zabezpečiť preto, aby bol náš podnik úspešný. Je potrebné presné vymedzenie podnikania, akých zákazníkov chceme ale aj určenie prostredia, v ktorom chceme svoju činnosť vykonávať. Vypracovanie podnikateľského plánu je kľúčové, no kvalita vypracovania neznamena úspech na trhu. Za úspechom stojí mnoho faktorov a veľa skúseností, hlavne pri podnikaní v cestovnom ruchu. Je nevyhnutné milé a ohľaduplné správanie k zákazníkom, ktoré často v našich končinách chýba. Tržby, nie sú vysoké vďaka tomu, že si ich napíšeme na papier ale vďaka klientom, ktorý nám ich prinesú za naše poskytnuté služby. Produkt, ktorý ponúkame, preto musí byť hlavne kvalitný. V podnikateľskom svete by mala existovať spolupráca, teda vhodné podmienky pre rozvíjanie všetkých podnikateľských subjektov na danom mieste.

Cieľom bakalárskej práce bolo vytvoriť penzión v atraktívnej lokalite Slovenska, ktorý by bol ekonomicky efektívny. Pomocou teoretických informácií a poznatkov, ktoré sme aplikovali do praxe sa vytvoril realizovateľný projekt penziónu Martinky. Za najväčší prínos považujem to, že penzión je schopný sa presadiť na trhu a už po krátkej dobe donesie zisk. Je schopný odolávať konkurencii nie len preto, že na Martinských holiach by bol svojho druhu jediný ale i pre svoju cenu, personál a prístupom ku zákazníkom. Lokalita je chránenou oblasťou, je známa turistikou a výbornými podmienkami pre zimnú dovolenku, jednoducho povedané je to atraktívna oblasť Žilinského kraja. Ubytovacie zariadenia na Martinských holiach sú slabé z hľadiska kvality, no snáď by tento projekt pomohol k zvýšeniu tak potrebného faktora v službách cestovného ruchu, a tiež k rozvoju návštevnosti tejto lokality nie len zahraničných ale aj slovenských zákazníkov.

Súčasťou podnikateľského plánu bol aj prieskum, ktorého sa zúčastnilo 100 respondentov a odpovede nám pomohli hlavne pri zostavení SWOT analýzy.

ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY

KORÁB, V., PETERKA, J., REŽŇÁKOVÁ, M. Podnikateľský plán. 1. vyd. Brno: Computer Press, 2007. ISBN 978-80-251-1605-0.

SOUKUPOVÁ, B., ŠLOSÁROVÁ, A., BAŠTINCOVÁ, A. Účtovníctvo. Bratislava: IURA EDITION, 2001, 140s. ISBN 80- 89047-01- 7.

NOVACKÁ, Ľ. Hotelierstvo Ubytovacie zariadenia a ich služby. 2.vyd. Bratislava: SOFA, 1994, ISBN 80-85752-18-2

SLÁDEK, G. Podnikanie v pohostinstve a hotelierstve. 1.časť. Bratislava: EPOS, 2003, ISBN 80-8057-523-1

SLÁDEK, G., kol. Podnikanie a štandardy v pohostinstve a hotelierstve. Bratislava: EPOS, 2001, ISBN 80-8057-327-1

STRAŽOVSKÁ, E., CIBÁKOVÁ, V., LIPIANSKA, J. Podnikateľský proces, komerčná oblasť. Bratislava: SOFA, 1996, ISBN 80-85752-23-9.

JAKUBEC, M., KARDOŠ, P., KUBICA, M. Riadenie hodnoty podniku.1.vyd. Bratislava: KARTPRINT, 2005, ISBN 80-88870-48-8.

MAJTÁN,Š., kol. Podnikové hospodárstvo, 1.vyd.Bratislava: SPRINT dva, 2009, ISBN 978-80-89393-07-7.

Vyhláška ministerstva hospodárstva SR 419 / 2001 Z. z., ktorou sa upravuje kategorizácia ubytovacích zariadení a klasifikačné znaky na ich zaradovanie do tried

Živnostenský zákon č. 455 / 1991 Z. z. zo dňa 2. októbra 1991 o živnostenskom oprávnení

Zákonník práce č. 311/2011 Z. z. po novele 512 / 2011 Z. z. s platnosťou od 1. 1 2012

Martinské hole. Url:<http://martinky.com>

Penzión Covera. Url:<http://covera.sk>

Zoznam tabuliek

Zoznam tabuliek

Tabuľka 1: Výpočet mzdy na jednotlivé pracovné pozície / mesiac	28
Tabuľka 2: Odpisy dlhodobého hmotného majetku	30
Tabuľka 3: Náklady na vybavenie reštauračnej časti penziónu	30
Tabuľka 4: Predpokladané náklady na jeden rok	32
Tabuľka 5: Tržby penziónu Martinky	33
Tabuľka 6: Súvaha penziónu Martinky	34
Tabuľka 7: Výkaz ziskov a strát	35

Zoznam príloh

Príloha A – Náhľad lyžiarskeho strediska Winter Park Martinky

Príloha B – Prieskum záujmu o ubytovacie zariadenie

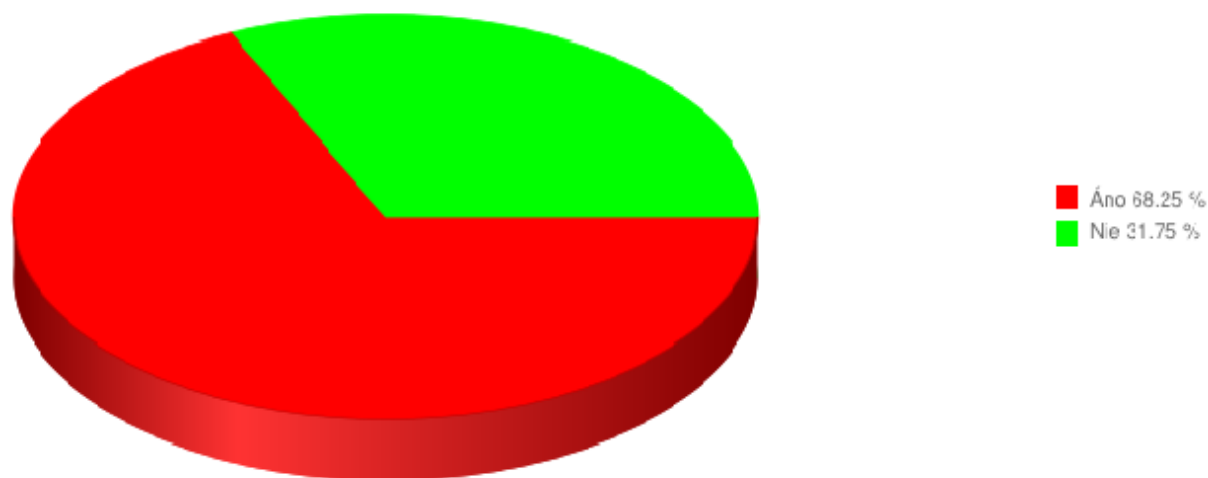
Príloha C – CD

Príloha B – Prieskum záujmu o ubytovacie zariadenie

Vážená pani, vážený pán,

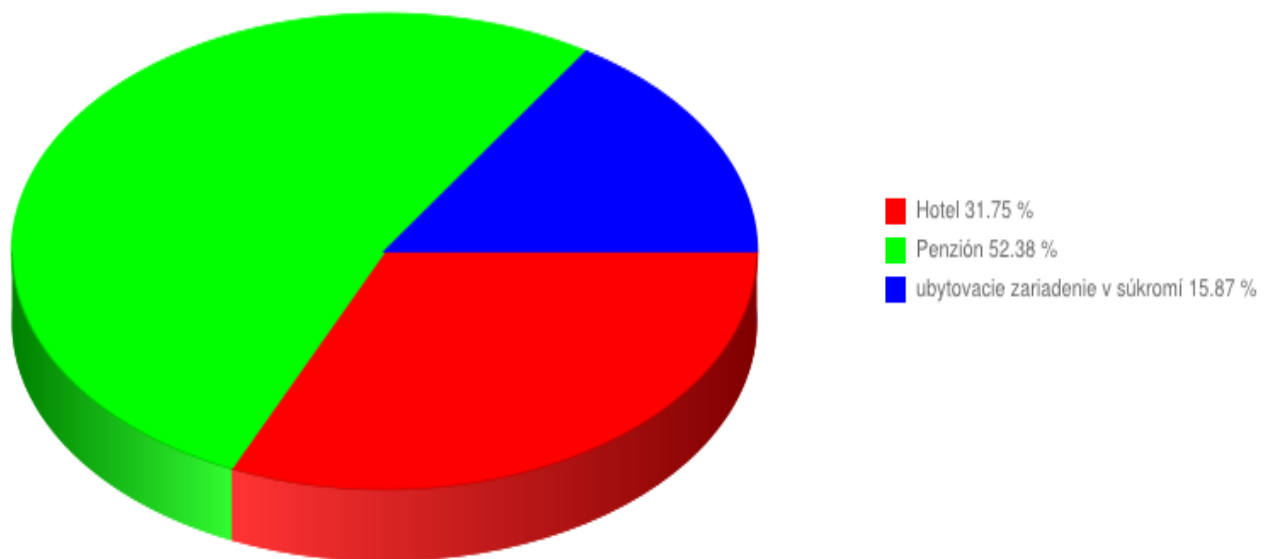
prosím vás o chvíľu času pri vyplnení dotazníka. Tento dotazník je súčasťou mojej bakalárskej práce: *Ekonomický chod a prevádzka penziónu v podmienkach cestovného ruchu v Žilinskom regióne*. Všetky údaje v dotazníku sú anonymné a budú použité výhradne na uvedené účely. Za váš čas a vyplnenie dotazníka vopred ďakujem a prajem vám príjemný deň.

1. Poznáte lyžiarske stredisko Winter Park Martinky ?



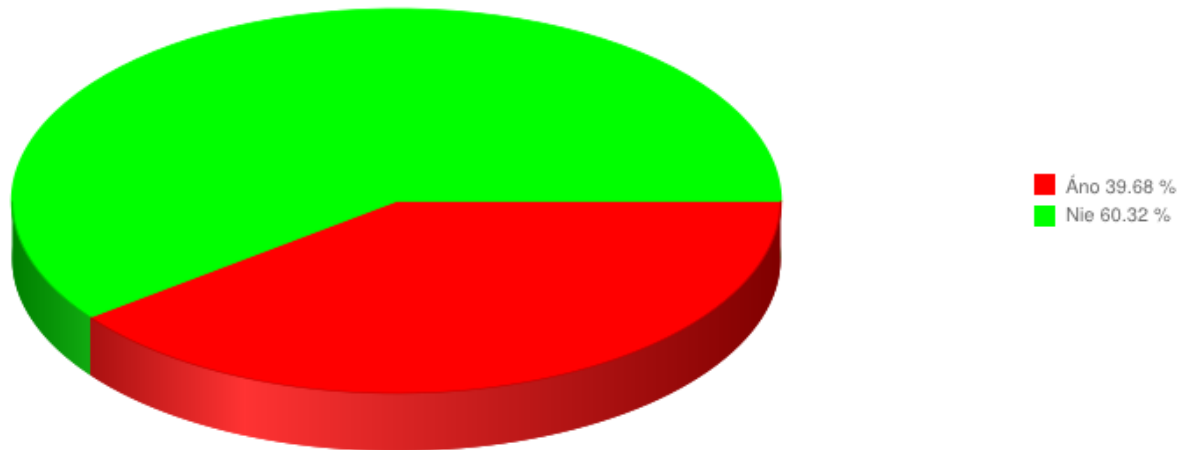
Zo všetkých opýtaných respondentov ma veľmi potešilo číslo 68,25 %, nakoľko signalizuje, že stredisko je medzi ľuďmi známe. Je tu pravdepodobný predpoklad návštevnosti. Prieskum bol uskutočnený po celom území republiky a 31,75 % môžu byť obyvatelia z východnej časti Slovenska, ktorí majú skôr bližšie k Vysokým a Nízkym Tatrám .

2. Aké ubytovacie zariadenie by ste na Martinských holiach priali ?



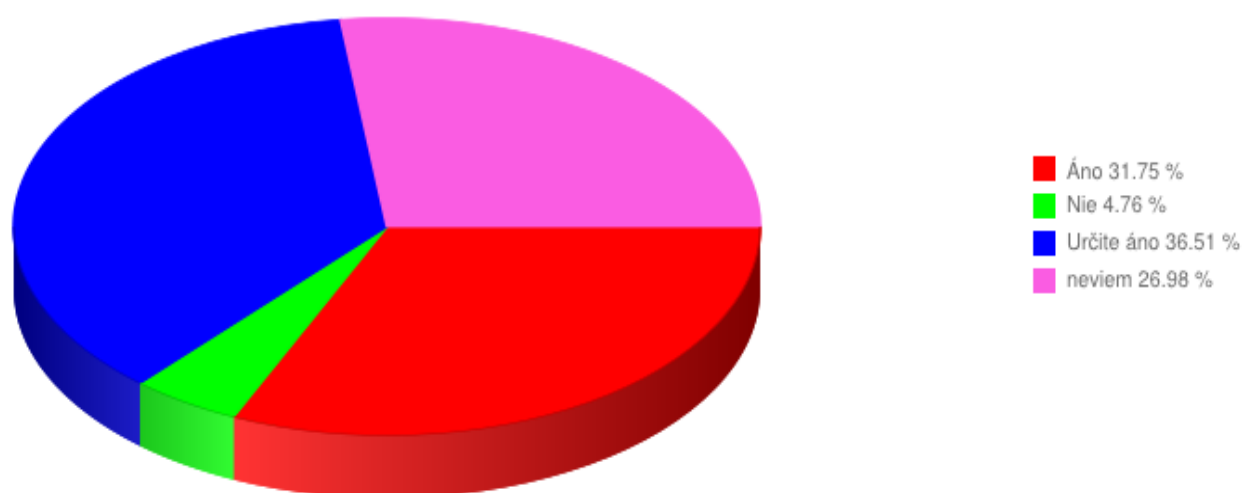
Z odpovedí, ktoré boli k dispozícii pri otázke číslo 2 je zrejmé, že o ubytovacie zariadenie v súkromí nie je taký veľký záujem ako o ubytovanie v hoteli, či penzióne. Hotel sa na stredisku už nachádza naopak ubytovacie zariadenie v podobe penziónu nie a záujem je čo vyplýva aj s hore uvedeného koláčového grafu.

3. Navštevujete Martinské hole počas letných mesiacov ?



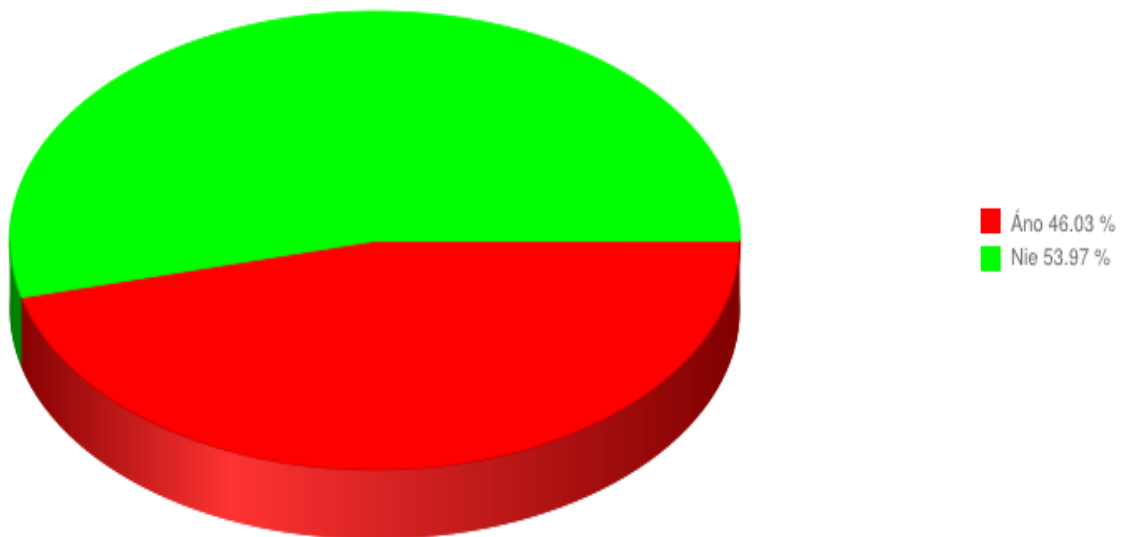
Z nasledujúceho grafu vyplýva, že záujem o Martinské hole v letných mesiacoch je slabší oproti zimnej sezóne. Počítala som s touto reakciou na položenú otázku a v záujme úspešného podnikania a prilákania turistov do penziónu i počas leta sa bude musieť pracovať aj v spolupráci so strediskom. Časť opýtaných ľudí, ktorí stredisko navštevujú i počas týchto mesiacov nie je zanedbateľný a predstavujú zdroj príjmu.

4. Sú podľa vás Martinské hole zaujímavou lokalitou Žilinského regiónu ?



K štvrtej otázke boli štyri možnosti odpovedí a je jasné že, Martinské hole v Žilinskom regióne majú svoje opodstatnené miesto. Nie každé stredisko sa môže pýšiť turistikou a bohatou prírodnou nádielkou snehu až do konca apríla. Pevne verím, že po dorobení osemmiestnej kabínovej lanovky z Martina až priamo na Martinské hole sa zmení názor 26, 98% opýtaných ľudí z odpovede neviem na odpoveď áno.

5. Poskytujú vám ubytovacie zariadenia na Martinských holiach dostatočné večerné vyžitie ?



Z uvedenej prieskumovej otázky je zjavné, že odpovede áno / nie sú v percentuálnej úrovni blízko seba. Každý zákazník, klient je iný a hodnota zábavy na večerné posedenia sa odlišuje vekom a ľuďmi, s ktorými trávime čas počas dovolenkového obdobia. Tiež sme ovplyvnený kde trávime obdobie dovolenky hotel, apartmán alebo súkromná chata. Penzión Martinky by mal mať v sebe čaro pohodlia a príjemnej atmosféry aj prostredníctvom posedenia pri krbe a dobrom víniku, čo sa za príjemne strávený večer dá považovať.

Bibliografické údaje

Názov práce:	Ekonomický chod a prevádzka penziónu v podmienkach cestovného ruchu v Žilinskom regióne
Meno autora:	Lucia Löwyová
Odbor:	Management cestovného ruchu
Forma štúdia:	Kombinovaná
Rok:	2012
Počet strán textu bez príloh:	tridsať
Celkový počet strán príloh:	sedem
Počet českej literatúry a prameňov:	jeden
Počet slovenskej literatúry a prameňov:	desať
Počet internetových zdrojov:	dva
Vedúca práce:	Ing. Miriam Matisová