

Képviselő-testületi előterjesztés

2019. március 27

Tárgy: A Makó, Széchenyi tér 10. szám alatti ingatlanban lévő étterem bérbeadására kiírt pályázat elbírálása

Előterjesztő: Farkas Éva Erzsébet polgármester

Ügyiratszám: I/315-1/2019

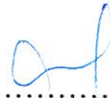
Melléklet: Pályázati ajánlat

Készítette: Makói Polgármesteri Hivatal – Innovációs és Városfejlesztési Iroda – Vagyonscsoport



.....
dr. Kurunczi Péter

Témafelelős:



.....
dr. Szilágyi Tímea
csoportvezető

Az előterjesztést látta:

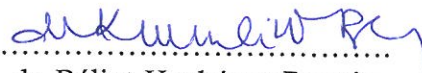


.....
Tóth

Véleményezésre megküldve:

Ügyrendi és Pénzügyi Bizottság

Törvényességi véleményezésre bemutatva:



.....
dr. Bálint-Hankóczy Beatrix
jegyző

A napirend előterjesztőjének jóváhagyása:



.....
Farkas Éva Erzsébet
polgármester



MAKÓ VÁROS POLGÁRMESTERÉTŐL

Ikt.szám: I/315-1/2019

Üi.: dr. Kurunczi Péter

Előterjesztés

Tárgy: A Makó, Széchenyi tér 10. szám alatti ingatlanban lévő étterem bérbeadására kiírt pályázat elbírálása

Melléklet: Pályázati ajánlat

Makó Város Önkormányzat Képviselő-testülete

MAKÓ

Tisztelt Képviselő-testület!

Makó Város Önkormányzata tulajdonában áll a Makó, Széchenyi tér 10. szám alatti, műemléki védettséget élvező egykori Korona szálló épülete a benne lévő 826 m² alapterületű étterem, konyha és a hozzájuk kapcsolódó kiszolgáló helyiségekkel. A Képviselő-testület a 49/2019. (II.14.) MÖKT h. számú határozatával pályázatot írt ki az ingatlanrész bérbeadására azzal, hogy egyidejűleg a Makó, Széchenyi tér 10. szám alatti ingatlan I. emeletén lévő nagyterem és emeleti teraszrész tekintetében is vendéglátási jogot biztosít a leendő bérlőnek.

A bérbeadásra szóló pályázati dokumentáció az alábbiakat tartalmazta:

- a leendő bérleti szerződés tárgya: a Makó, Széchenyi tér 10. szám alatti 826 m² alapterületű étterem, konyha és a hozzájuk kapcsolódó kiszolgáló helyiségek bérbeadása, továbbá, ún. vendéglátói jog biztosítása a Makó, Széchenyi tér 10. szám alatti ingatlan I. emeleti 196,87 m² alapterületű nagyterme és I. emeleti teraszrésze tekintetében,
- a bérlemény bérleti díja: a piaci bérleti díj összege 200.000,- Ft +Áfa/hó, amely bérleti díj összegéből a megkötendő bérleti szerződés időtartama alatt a bérlő által vállalt felújítási, átalakítási munkák összege a bérleti díjba beszámításra kerül, az így fizetendő kedvezményes bérleti díj összege 50.000,- Ft+Áfa/hó; a kedvezményes bérleti díjfizetési időszak hossza a vállalt beruházási értéktől függ,
- a bérleti szerződés időtartama: 5 év, amely bérleti időszak a lejáratot megelőzően a bérlő egyoldalú nyilatkozatával további 5 évvel meghosszabbítható,
- a vendéglátói jog: a leendő bérlőt kizárólagos vendéglátási jog illeti meg a földszinti étteremrészben, valamint a Makó, Széchenyi tér 10. szám alatti ingatlan I. emeleti 196,87 m² alapterületű nagyterme és I. emeleti teraszrésze tekintetében. Az épület valamennyi helyiségében feltétlen helybiztosítást és elsőbbséget élveznek az önkormányzati, vagy az önkormányzat érdekkörébe tartozó rendezvények,

- ún. megváltási díj:

amennyiben 3. személyek részéről megtett foglalás esetén a kizárólagos vendéglátási jogot a leendő bérlő nem tudja érvényesíteni, a 3. személy megváltási díjat köteles fizetni a részére. A megváltási díj mértéke 2.500,- Ft+Áfa/fő. Az önkormányzati, vagy az önkormányzat érdekkörébe tartozó rendezvények mentesek a díjfizetés alól,

A Képviselő-testület döntése nyomán a pályázati kiírás elemei azzal egészültek ki, hogy a pályázók kötelesek a helyiségre vonatkozó **felújítás, átalakítás egyes munkanemeire vonatkozó ütemtervet minden év április 30. napjáig benyújtani a Kiírónak és ugyanezen határnapi az ingatlanban folytatott előző évi tevékenységről írásban beszámolni a Kiírónak.**

A pályázati ajánlatok benyújtásának határideje 2019. év március 04. napja 10.00 óra volt. Pályázati dokumentáció két ízben került kiadásra a Makói Polgármesteri Hivatal részéről, és az előbbi határidőig **egy pályázó, a Best Iroda Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.** (1071 Budapest, Városligeti fasor 3. fsz. 2/A.; képviseli: Dr. Gálosi Gyula ügyvezető) **nyújtotta be pályázati ajánlatát. Az ajánlat az arra való felhívást követően hiánypótlás után a pályázati kiírásban rögzítettekhez képest megfelelőnek minősíthető. A pályázati ajánlat elfogadásáról és a bérleti szerződés megkötéséről** Makó Város Önkormányzat Képviselő-testületének az önkormányzat tulajdonában lévő lakások és nem lakás céljára szolgáló helyiségek bérletről és elidegenítésükre vonatkozó egyes szabályokról szóló 20/2015. (X.28.) önkormányzati rendelete 39. § (1) bekezdése és 45. § (2) bekezdése, valamint - mivel a bérleti szerződés tervezete a pályázati szakaszban 5 + 5 éves időtartamot határozott meg - Makó Város Önkormányzatának vagyonáról, és a vagyontárgyak feletti tulajdonosi jogok gyakorlásáról szóló 19/2015. (X.28.) önkormányzati rendelet 12. § (2) bekezdése rendelkezése alapján a Képviselő-testület jogosult döntést hozni.

A pályázati ajánlatban az alábbiak szerepelnek:

A bérlemény belső kialakítása: - a belső szerkezeti elemek megtartása,

- új, mediterrán stílusú belső megjelenés kialakítása
- új bárpult kialakítása a meglévő helyén fa és üveg építőelemekből,
- a belső falazat festése kékes árnyalatú betétek alkalmazásával, majd dekorációs tárgyak, borító elemek elhelyezése a falakon,
- az étteremrészben meglévő berendezési tárgyak (szék, asztal) felújítása és új bútorzat beszerzése,
- a földszinti teraszrészben új bútorzat legyártása, üzembe állítása,
- tervezett beruházási összeg: br. 6.600.000,- Ft.

A konyhatechnológia fejlesztése:

- a meglévő technológia egyedi rendezvények és napi menü kiszolgálására való alkalmassá tétele,
- hűtőegységek beszerzése a meglévő berendezések mellé,
- higiéniai eszközállomány fejlesztése (mosogatók, kézmosók),
- főző-, tároló és előkészítő berendezések beszerzése
- egyedi méretű konyhapultok beépítése,
- catering eszközök beszerzése,
- a tervezett beszerzés értéke: br. 9. 700.000,- Ft.

A fűtési rendszer korszerűsítése:

- a bérleményben önálló fűtészálazati kör kialakítása az alagsorban elhelyezett kondenzációs kazán beépítésével legkésőbb 2019. év októberéig,
- a tervezett beruházási összeg: br. 6.638.410,- Ft.

Fentiekre tekintettel kérem az alábbi határozati javaslatok elfogadását.

1. sz. HATÁROZATI JAVASLAT

Makó Város Önkormányzat Képviselő-testülete a Magyarország helyi önkormányzatairól szóló 2011. évi CLXXXIX törvény 107. §-ban biztosított jogkörében eljárva, figyelemmel Makó Város Önkormányzat Képviselő-testületének Makó Város Önkormányzatának vagyonáról, és a vagyontárgyak feletti tulajdonosi jogok gyakorlásáról szóló 19/2015. (X.28.) önkormányzati rendelet 12. § (2) bekezdésében, valamint Makó Város Önkormányzat Képviselő-testületének az önkormányzat tulajdonában lévő lakások és nem lakás céljára szolgáló helyiségek bérletről és elidegenítésükre vonatkozó egyes szabályokról szóló 20/2015. (X.28.) önkormányzati rendelete 39. § (1) bekezdésében foglaltakra, **úgy határoz, hogy a Makó, belterület 7614 hrsz-ú, Makó Széchenyi tér 10. szám alatti műemléki ingatlanban lévő földszinti 826 m² alapterületű étterem, konyha és kiszolgáló helyiségei bérbeadására, valamint az ingatlan I. emeletén lévő 196,87 m² alapterületű nagyteremhez és I. emeleti teraszrészhez tartozó vendéglátói jog gyakorlására vonatkozóan kiírt egyfordulós nyílt versenyeztetési eljárást érvényesnek és eredményesnek nyilvánítja, a versenyeztetési eljárás nyerteséül a Best Iroda Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.-t (1071 Budapest, Városligeti fasor 3. fsz. 2/A.; képviseli: Dr. Gálosi Gyula ügyvezető) jelöli ki.**

Határidő: 2019. április 01.

Felelős: polgármester

Erről értesítést kap:

- Makó Város Polgármestere
- Makó Város Jegyzője
- Makói Polgármesteri Hivatal Innovációs és Városfejlesztési Iroda - Vagyoncsoport
- Makói Polgármesteri Hivatal Pénzügyi Iroda
- Best Iroda Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. (1071 Budapest, Városligeti fasor 3. fsz. 2/A.; képviseli: Dr. Gálosi Gyula ügyvezető)
- Irattár

2. sz. HATÁROZATI JAVASLAT

1. Makó Város Önkormányzat Képviselő-testülete a Magyarország helyi önkormányzatairól szóló 2011. évi CLXXXIX törvény 107. §-ban biztosított jogkörében eljárva, figyelemmel Makó Város Önkormányzat Képviselő-testületének Makó Város Önkormányzatának vagyonáról, és a vagyontárgyak feletti tulajdonosi jogok gyakorlásáról szóló 19/2015. (X.28.) önkormányzati rendelet 12. § (2) bekezdésében, valamint Makó Város Önkormányzat Képviselő-testületének az önkormányzat tulajdonában lévő lakások és nem lakás céljára szolgáló helyiségek bérletről és elidegenítésükre vonatkozó egyes szabályokról szóló 20/2015. (X.28.) önkormányzati rendelete 39. § (1) bekezdésében és 45. § (2) bekezdésében foglaltakra **úgy határoz, hogy a Makó, belterület 7614 hrsz-ú, Makó, Széchenyi tér 10. szám alatti műemléki ingatlanban lévő földszinti 826 m² alapterületű étterem, konyha és kiszolgáló helyiségei bérbeadására, valamint az ingatlan I. emeletén lévő 196,87 m² alapterületű nagyteremhez és I. emeleti teraszrészhez tartozó vendéglátói jog gyakorlására vonatkozóan Best Iroda Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.-vel (1071 Budapest, Városligeti fasor 3. fsz. 2/A.; képviseli: Dr. Gálosi Gyula ügyvezető) 2019. év április 01. napjával kezdődő 5+5 éves időtartamra helyiségbérleti szerződést köt, azzal hogy a bérlemény piaci alapú bérleti díjába beszámítani rendel**

- a fűtésrendszer átalakításának költségéből bruttó 6.638.410,- Forintot,
- a bérlemény belső kialakításának költségéből bruttó 2.300.000,- Forintot,
- a konyhatechnológiai eszközök beszerzési értékéből bruttó 6.200.000,- Forintot.

2. A Képviselő-testület felhatalmazza a polgármestert, hogy a bérbeadásra vonatkozó szerződést a Best Iroda Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.-vel kösse meg.

Határidő: 2019. április 01.

Felelős: polgármester

Erről értesítést kap:

- Makó Város Polgármestere
- Makó Város Jegyzője
- Makói Polgármesteri Hivatal Innovációs és Városfejlesztési Iroda - Vagyonscsoport
- Makói Polgármesteri Hivatal Pénzügyi Iroda
- Best Iroda Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. (1071 Budapest, Városligeti fasor 3. fsz. 2/A.; képviseli: Dr. Gálosi Gyula ügyvezető)
- Irattár

Makó, 2019. március 25.




Farkas Éva Erzsébet
polgármester

Korona Szálló - funkcionális újragondolása – megvalósítási terv

A Best Iroda Kft által benyújtott pályázati dokumentáció kiegészítéseként

Mint az a korábban benyújtott pályázatunkban szerepel, Társaságunk Makó Város egy patinás, a városkép szépségéhez nagyban hozzájáruló, ám évek óta kihasználatlan épületét, a Korona Szállót kívánja bérelni és egy új belső megjelenést kölcsönözni neki.

Véleményünk szerint a Korona Szálló számos turisztikai lehetőségének köszönhetően kiválóan alkalmas a produktív beruházásra. Az elgondolásunkban továbbra is az szerepel, hogy **megtartjuk az épület eredeti, Csorba József kőművessel tervezetett stílusát**, hozzácsempészve a **budapesti La Bodeguita del Medio étterem arculatát**.

A) Korona Szálló belső tereinek, arculati elemeinek, valamint terasz helyiségeinek kialakítása:

Terveink szerint egy teljes, új belső megjelenést kölcsönöznénk neki, mely alkalmas lenne különböző rendezvények szervezésére, amellyel megtartanánk és újjá varázsolnánk az épület régi karakterét.

Az épület belső szerkezeti elemeit alapvetően megtartanánk, azonban mind funkcionálisan, mind pedig látvány tekintetében újra gondolnánk a vendégek által látható tereket.

Álláspontunk szerint a Korona szálló jelenlegi belső kialakítása, az ott rendelkezésre álló hangulati elemek remek alapot, és alapvetően már most egy meleg, mediterrán hangulatot biztosítanak a belső térben, így egy megfelelően átgondolt és kivitelezett átalakítást követően relatíve kisebb beruházás mellett is elérhető egy mediterrán stílusú, jó hangulatú belső enteriőr. A Korona szálló belső megjelenését az alábbi főbb belsőépítészeti elemek átalakításával kívánjuk elérni.

1. Pult szerkezetének, valamint arculatának átalakítása

Minden étterem-bárként szolgáló vendéglátó egységben a bárpult jelenti az első olyan belsőépítészeti és funkcionális elemet, amelyet a vendégek-akár akaratukon kívül is – szemügyre vesznek.

Egy tetszetős bárpult esetében nagyon fontos, hogy összhangban legyen a vendéglátó egység hangulatával, egyben annak központi eleme legyen.

Álláspontunk szerint a bárpult szerkezeti vázát – mint ahogy az jelenleg is megtalálható a Korona szállóban – mindenképpen fából kívánjuk kialakítani, amit rendkívül sok üveg betét alkalmazásával egészítenénk ki, így az továbbra is összhangban maradna a bordó és fehér színekben játszó, mediterrán hangulatú falakkal és belső térrel.

A korábban általunk kialakított vendéglátó egységeinkben is központi szerepet töltöttek be a bárpultok, amely funkcionális és látványelemek felépítésében az idők során rendkívül sok tapasztalatot szereztünk.

A Korona szálló földszinti épületegységének két termében találhatunk bárpult egységeket, amelyeket meghagynánk a jelenlegi pozíciójukban, azonban egy nagyobb mértékű szerkezeti átalakítás mellett

egy új látványt adnánk nekik. A pultokat a látvány mellett funkcionális szempontból is át kell alakítani.



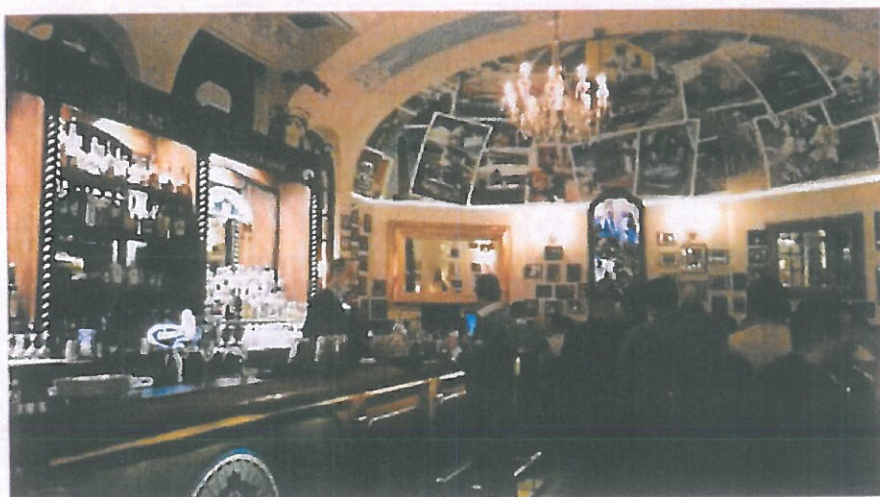
2. A Korona szálló falazatának, a bútortzatának kialakítása, valamint belső kiegészítő tárgyak beillesztése

A bárpultok átalakítását követően szükséges a falazat átfestése, valamint kiegészítő berendezési tárgyakkal történő ellátása.

A meglévő, mediterrán hangulatú, bordó és fehér falazatot festenénk át, valamint egészítenénk ki színesebb, jellemzően kékes árnyalatú betétekkel, ezt követően pedig a kész falazatot látnánk el a

már megszokott, hasonló hangulatú vendéglátó helyekre jellemző borító elemekkel, mint színes képekkel, tapétákkal, zászlókkal, tükör felületekkel, valamint a mennyezetről lelógó tárgyakkal, mint például fa légkeverő lapátokkal, csillárokkal.





A Korona szálló felszereltségének egyik nagy előnye, hogy jelenleg is rendelkezésre áll nagy mennyiségű asztal, valamint szék, amelyek egy nagyobb átalakítás, renoválás mellett rendkívül jól illenek az általunk megálmodott mediterrán hangulathoz.

A meglévő asztalokat meleg színeket idéző matricákkal látnánk el, a hozzájuk tartozó székeket pedig szükség szerint egy alapozó csiszolást követően felújítanánk.

A meglévő berendezési tárgyak mellett szükségesnek látjuk különböző, a fent részletezett kialakításhoz illő berendezési tárgyak, mint színben és faanyagban hozzá illő könyvespolcok, kredencek, korhű szivarokat és rumokat tartó szekrények beszerzését is.



GALÉRIA SAVARIA
— ONLINE PIAC —



02

3. A Korona szálló terasz helyiségeinek kialakítása

A Korona szálló teraszára szintén a **La Bodeguita del Medio** étterem stílusához hasonló hangulatú miliőt varázsolnánk, mely lehetővé tenné a tavaszi, nyári időszakban a teraszos programok, rendezvények nívós lebonyolítását is.

A Korona szálló kapcsán tulajdonképpen két terasz helyiségről beszélünk.

Egyrészt megkülönböztetünk egy földszinti, központi térre nyíló teraszt, amit a mindennapokra szabva szükséges hasznosítani, ennek megfelelően pedig kialakítani is.

Terveink szerint saját készítő asztalokkal és padokkal dolgoznánk, amelyek kialakításában a korábban megvalósított projektjeink kapcsán sok tapasztalatot gyűjtöttünk. Természetesen ezen bútorok gyártása során is megtartanánk a mediterrán hangulatú anyagok használatát, valamint alkalmaznánk hozzájuk színes kiegészítőket is, mindamelllett ügyelnénk az időtállóságra is.

A bútorzat magas minőségű legyártása és azok kihelyezése mellett nagy gondot fordítunk a kiegészítők használatára, amelyet jelen esetben nagyon sok mediterrán hangulatú növény felhasználásával oldanánk meg.



A földszinti terasz rész mellett rendelkezik az épületegyüttes egy emeleti, belső terasszal is, ami ha elhelyezkedése miatt nem is a mindennapokra, azonban időszakos, nagy méretű, kiterjedt tematikájú rendezvények lebonyolítására kiválóan alkalmas.

Emeleti elhelyezkedése miatt egy könnyedebb, jobban és könnyebben mozgatható bútorzatot terveztünk oda, amelyek elhelyezését a rendezvények igényeihez mérten könnyebben tudnánk módosítani.

Természetesen az emeleti terasz helyiség bútorzata mellett nagy figyelmet kapnának részünkről szintén a színes hangulati elemek, berendezési tárgyak, illetőleg a zöld növény kiegészítők is.



Az emeleti terasz helyiségnek rendezvényeken történő hasznosításához szükséges lesz egy, kifejezetten az emelet terasz helyiségre tervezett kültéri, mobil pult telepítése is, tekintettel arra, hogy az emeleti terasz és a földszinti kiszolgáló egység között nagy a távolság.



A belső megjelenéssel kapcsolatos munkálatokat a pályázati kiírás zárását, illetőleg a bérleti szerződés aláírását követően haladéktalanul megkezdénénk.

A belső terek kialakításával egyidejűleg megkezdénénk a terasz helyiség bútorzatának gyártását, arculati elemeinek kialakítását is.

Az arculati kialakítással kapcsolatos munkálatokat legkésőbb a nyári szezon kezdetéig kívánjuk befejezni.

Előljáróban mindenképpen elmondható, hogy az enteriőr kialakítását, a bútorzat legyártását mindenképpen a Korona szállóra tervezve, méretezve tervezzük kialakítani, úgy, hogy az mindenképpen igazodjon a tervezett arculathoz.

A belső terek, valamint terasz helyiség arculati átalakítására szánt keretösszeget 4.000.000,-Ft összegben jelöltük meg pályázatunkban, amely keretösszeget az alábbiakban részletezünk, egyúttal módosítunk is.

Tétel neve	Bruttó ár
2 db pultszerkezet átalakítása, teljes körű kivitelezése	2 300 000 Ft
Falazat festése, tapétázása	900 000 Ft
Beltéri bútorzat matricázása, felújítása	700.000 Ft
Beltéri kiegészítő elemek, bútorzat beszerzése	600 000 Ft
Terasz bútorzat gyártása, emeleti terasz mobil pult beszerzése	2 100 000 Ft

B) Korona Szálló konyhatechnológiájának fejlesztése:

Fő terveink részét képezi a kissé elavult és hiányos konyhatechnika korszerűsítése, valamint pótlása, mely lehetővé tenné a színvonalasabb melegétkeztetést. Orvosi konferenciák, lakodalmak, céges rendezvények, jótékonysági találkozók kiszolgálásának elősegítését szolgálná, melyben napközben menüvel várnánk a vendégeket, amelyet egybefésülnénk az önkormányzati ebédeltetéssel.

A Korona szálló újragondolásával megszülető projektünk központi elemét képezi a jelenleg is jó adottságokkal rendelkező konyha technikai felszerelése, hiszen a kialakítandó egységünk „szívét és motorját” fogja képezni a megfelelően kialakított konyhai egységünk.

A konyhában történt felmérésünket követően megállapítottuk, hogy a kialakításra szánt épületrész szerkezeti adottságai, közművesítettsége (megfelelő gáz és áramellátás) jelenleg is megfelelő. Az alapanyagok hűtése a rendelkezésre álló hűtőterekkel részben megoldható, természetesen további hűtőegységek beszerzése szükséges a konyhatér megfelelő használatához, tároláshoz.

A szennyes eszközök tisztítására rendelkezésre állnak a megfelelő mosogató helyiségek és eszközök, ugyancsak találhatóak kézmosó egységek is, amelyek azonban bővítésre szorulnak.

A fentieknek megfelelően a konyha megfelelő üzemeltetéséhez szükséges engedélyek beszerzése, valamint HACCP protokollok kidolgozása és érvényesítése nagyobb akadályba nem ütközik, így a kívánt kapacitás eléréséhez megfelelő tervezés és beszerzés mellett a főző, tároló és előkészítő eszközök beszerzésére szükséges.

A felmérésünk során lajstromba vettük a konyhatérben jelenleg megtalálható eszközöket, amelyeket természetesen a beüzemelés megelőzően szakszeméllyel átvizsgálunk, szükség esetén javítunk. Ennek megfelelően a jelenleg rendelkezésre álló eszközök figyelembevételével tervezzük meg a beszerzésünket. A főző és előkészítő eszközök, munkapultok beszerzésével kapcsolatban még el kell mondani, hogy a konyhatér jelenlegi méretezésével, adottságaival kell számolnunk, így a konyhai gépek, munkapultok tervezését és beszerzését kifejezetten a meglévő adottságokra figyelemmel kell elvégeznünk.

Az előkészítést és főzést szolgáló eszközök beszerzése mellett a catering eszközök (gn edények, tányérok, evőeszközök, tálak stb.) megvásárlása szükséges, amely szintén jelentős költségtételt jelent a fejlesztés során, tekintettel arra is, hogy reményeik szerint sokszor egyidőben kell egy nagy létszámú rendezvény mellett a mindennapi menü és a la carte szolgáltatást ellátni konstans, jó minőség fenntartása mellett.

A konyhatechnológia fejlesztésére szánt keretösszeget 6.000.000,-Ft összegben jelöltük meg pályázatunkban, amely keretösszeget az alábbiakban részletezünk, egyúttal módosítunk is.

Tétel neve	Bruttó ár
Konyhatechnológiai eszközök beszerzése	6 200 000 Ft
Catering eszközök beszerzése	3 500 000 Ft

C) Fűtési rendszer korszerűsítése:

Mint ahogy a pályázati kiírásban is szerepel, a korszerű, rentábilis üzemeltetéshez szükséges a Korona szálló fűtésrendszerének korszerűsítése, ennek keretében pedig a központi rendszerről történő leválasztása.

A Korona szálló jelenlegi fűtésrendszerét az épületgépészünkkel átvizsgáltuk, amely vizsgálat során megtekintettük a rendelkezésünkre álló alaprajzokat, valamint gépészeti műszaki rajzokat. Szemrevételeztük továbbá az épületegyüttes fűtésellátásáért felelős központi fűtési egységet, valamint az alagsorban található fő elosztó egységeket is.

A tervezés során két opció merült fel lehetséges fejlesztési irányként. Az egyik megoldást a központi fűtő egység cseréje, ennek megfelelően egy teljesen új központi fűtő egység behelyezése, illetőleg annak újbóli engedélyezése jelentette volna. Ezen megoldás már a tervezési fázis legelső szakaszában aránytalanul nagy - esetleges költségmegosztás esetén is – költségnek tűnt, így egy lehetséges másik technikai megoldást vettünk alapul, amelynek lényege a Korona szálló fűtésrendszerének központi egységről történő leválasztása.

A fentiekre figyelemmel megvizsgáltuk egy önálló fűtőegység beépítésének lehetséges és megfelelő technikai kivitelezési helyszínét, valamint a jelenleg a Korona szálló padlózatában elvezett fűtőcsövek állapotát. Ennek során megállapítottuk, hogy a padlózatban futó fűtőcsövek beágyazottsága megfelelő, az alagsorban lévő fűtőcsövek állapota felülvizsgálatot, illetőleg részbeni felújítást igényel.

A Korona szálló önálló fűtőegységét az alagsorban található elosztó helyiségben megfelelően fel tudjuk szerelni, illetőleg ezen helyiségben találtunk meglévő kivezető kémény utat is, amelyben a fűtéstermék elvezetését megfelelő gépészeti szerelés mellett meg tudjuk oldani.

Az önálló fűtőegység kivitelezése során a legkorszerűbb egység – modern kondenzációs kazán beüzemelésével - beszerelését vesszük véghez, amelynek eredményeként nagyságrendekkel csökkenteni tudjuk a mindenkori fűtés költségeit, egyúttal ezen intézkedéssel egy nagy „terhet” tudunk levenni a központi fűtőegység működéséről, mivel ezen egység fűtéséről immáron nem kell gondoskodnia, így nagyobb energia többlet juthat a többi épületrészre.

Természetesen az önálló fűtőegység beüzemelése mellett gondoskodunk almérő felszereléséről.

A fűtés korszerűsítését a pályázati kiírásnak megfelelően, az önkormányzattal a konkrét tervezési fázistól kezdődően együttműködve legkésőbb október hónapban kívánjuk megvalósítani.

A fűtésrendszer korszerűsítésére szánt keretösszeget a pályázati ajánlatban korábban 5.500.000,-Ft összegben jelöltük meg, amely beruházás fő költségösszesítőjét az alábbiakban jelöljük meg, egyben a második körös bejárás eredményeként módosítjuk is.

Munkanem megnevezése	Anyag összege (bruttó összeg)	Díj összege (bruttó összeg)
Épületgépészeti csővezeték szerelése	520380	419100
Épületgépészeti szerelvények és berendezések szerelése	4174930	1524000
Összesen:	4695310	1943100

Reméljük, hogy a megvalósítási tervünkben vázolt beruházások elnyerik tetszésüket. Amennyiben a pályázatot Társaságunk sikerrel megnyeri, úgy természetesen minden egyes egységre vonatkozó beruházási terveket részletesen az Önkormányzat rendelkezésére bocsátunk.

Elérhetőségeink:

Kontakt:

dr. Farkas-Molnár Tibor

Telefon: +36 20 359 74 34

Email: tibor@farkas-molnar.hu

dr. Gálosi Gyula

Telefon: +36 20 327 3767



KORONA SZÁLLO ÜZLETI TERV

Tervezett eladási darab/adag számok:			
	2019	2020	2021
Menü db/nap	60	70	80
A la carte db/nap	25	35	40
Rendezvény fő/év	0	800	1000
Italfogyasztás db/nap	130	170	220
Bulik fő/év	6000	7000	12000

Menü (nap/hó)	20
A la carte (nap/hó)	30
Rendezvény év	-
Italfogyasztás (nap/hó)	30
Bulik (év)	-

Tervezett eladási/bekérülési értékek:		
	bevétel (Ft/db)	költség (Ft/db)
Menü:	1 000 Ft	580 Ft
A la carte:	2 500 Ft	1 000 Ft
Rendezvény:	7 000 Ft	3 500 Ft
Italfogyasztás:	1 800 Ft	800 Ft
Bulik:	3 000 Ft	1 400 Ft
Beliépő:	1 000 Ft	15 Ft
Bizt.szem	- Ft	80 000 Ft

Tervezett bruttó bevételek/kiadások:				
		2019	2020	2021
Menü/nap	Bevétel:	60 000 Ft	70 000 Ft	80 000 Ft
	Kiadás:	34 800 Ft	40 600 Ft	46 400 Ft
A la carte/nap	Bevétel:	62 500 Ft	87 500 Ft	100 000 Ft
	Kiadás:	25 000 Ft	35 000 Ft	40 000 Ft
Rendezvény/év	Bevétel:	Ft	5 600 000 Ft	7 000 000 Ft
	Kiadás:	Ft	2 800 000 Ft	3 500 000 Ft
Italfogyasztás/nap	Bevétel:	234 000 Ft	306 000 Ft	396 000 Ft
	Kiadás:	104 000 Ft	136 000 Ft	176 000 Ft
Bulik/év	Bevétel:	24 000 000 Ft	28 000 000 Ft	48 000 000 Ft
	Kiadás:	8 570 000 Ft	9 880 000 Ft	16 880 000 Ft

Havi átlag bevételek/kiadások:			
	2019	2020	2021
Menü:	504 000 Ft	588 000 Ft	672 000 Ft
A la carte:	1 125 000 Ft	1 575 000 Ft	1 800 000 Ft
Italfogyasztás:	3 900 000 Ft	5 100 000 Ft	6 600 000 Ft
Rendezvény:	- Ft	233 333 Ft	291 667 Ft
Bulik:	1 285 833 Ft	1 516 667 Ft	2 593 333 Ft
SUM	6 816 833 Ft	9 008 333 Ft	11 959 021 Ft

Egyéb kiadások:			
	2019	2020	2021
Bérelti díj:	50000	55000	63250
Rezsiköltség:	600000	660000	759000
Munkavállalói járulékok:	2000000	2200000	2530000
Munkavállalói bérek:	3000000	3300000	3795000
Üzemanyag költség:	80000	88000	101200
Kivitelezési költség/arányosítva 3 évre:	600000	660000	759000
Karbantartási átalány:	15000	16500	18975
IT rendszer:	50000	55000	63250
Egyéb kiadások:	200000	220000	253000
Össz. terv. kiadás:	6 597 019 Ft	7 256 520 Ft	8 344 636 Ft


BEST RODA KFT.
 1071 BUDAPEST
 Váci utca 13. sz. 3/A
 Adószám: 23020624-3-07

Korona Szálló Üzleti terve

	2019	2020	2021
Bevétel/hó	6 816 852 Ft	9 008 353 Ft	11 959 021 Ft
Kiadás/hó	6 597 019 Ft	7 256 520 Ft	8 344 696 Ft
Adózás előtti nyereség/hó	219 833 Ft	1 751 833 Ft	3 614 325 Ft