

ČESTNÉ VYHLÁSENIE

o splnení podmienok účasti v obchodnej verejnej súťaži

Uchádzač:

QProfit Gastro, s.r.o.

Jasná 2994/67 900 42 Dunajská Lužná

IČO:54169968

DIČ:2121606465

IČ DPH:SK2121606465

Obchodný register Mestského súdu Bratislava III, oddiel: Sro, vložka č. 156657/B

Zastúpená: Mgr. Andrea Jobbová MBA, konateľ

týmto čestne vyhlasuje, že:

1. je oprávnený vykonávať podnikateľskú činnosť zodpovedajúcu účelu nájmu, t. j. prevádzkovaníu gastronomického zariadenia slúžiaceho verejnosti,
2. nemá voči obci Rovinka žiadne záväzky po lehote splatnosti,
3. nemá evidované daňové nedoplatky,
4. nemá evidované nedoplatky na poistnom na sociálne poistenie ani zdravotné poistenie,
5. nie je v konkurze, reštrukturalizácii ani v likvidácii,
6. všetky údaje uvedené v predložennom súťažnom návrhu a jeho prílohách sú pravdivé, úplné a zodpovedajú skutočnosti,
7. oboznámil sa so všetkými podmienkami obchodnej verejnej súťaže, v plnom rozsahu s nimi súhlasí a zaväzuje sa ich dodržiavať.

Toto čestné vyhlásenie predkladáme slobodne, vážne a vedome všetkých právnych následkov nepravdivého vyhlásenia.

V Dunajskej Lužnej, dňa 07.08.2026

QProfit Gastro, s.r.o.

Jasná 67, 900 42 Dunajská Lužná
IČO:54169968 IČ DPH: SK2121606465
Prevádzka: Atelier Flavors
Bratislava, 821 01 Šamorín

Mgr. Andrea Jobbová MBA, konateľ

VÝPIS Z OBCHODNÉHO REGISTRA
Mestského súdu Bratislava III

Oddiel: Sro
Vložka číslo: 156657/B

I. Obchodné meno

QProfit Gastro, s.r.o.

II. Sídlo

Názov ulice (iného verejného priestranstva) a orientačné číslo (príp. súpisné číslo):

Jasná 2994/67

Názov obce: Dunajská Lužná

PSČ: 900 42

Štát: Slovenská republika

III. IČO: 54 169 968

IV. Deň zápisu: 13.11.2021

V. Právna forma: Spoločnosť s ručením obmedzeným

VI. Predmet podnikania (činnosti)

1. Pohostinská činnosť a výroba hotových jedál určených na priamu spotrebu mimo prevádzkových priestorov
2. Výroba potravinárskych výrobkov
3. Výroba nápojov
4. Kúpa tovaru na účely jeho predaja konečnému spotrebiteľovi (maloobchod) alebo iným prevádzkovateľom živnosti (veľkoobchod)
5. Kuriérske služby
6. Reklamné a marketingové služby, prieskum trhu a verejnej mienky
7. Sprostredkovateľská činnosť v oblasti obchodu, služieb, výroby
8. Prenájom hnutelných vecí
9. Poskytovanie obslužných služieb pri kultúrnych a iných spoločenských podujatiach
10. Organizovanie športových, kultúrnych a iných spoločenských podujatí
11. Činnosť podnikateľských, organizačných a ekonomických poradcov
12. Vykonávanie mimoškolskej vzdelávacej činnosti

VII. Štatutárny orgán: konateľ

Meno a priezvisko: Andrea Jobbová

Bydlisko:

Názov ulice (iného verejného priestranstva) a orientačné číslo (príp. súpisné číslo):

Jasná 2994/67

Názov obce: Dunajská Lužná

PSČ: 900 42

Štát: Slovenská republika

Dátum narodenia: [REDACTED]

Rodné číslo: [REDACTED]

Vznik funkcie: 13.11.2021

Spôsob konania štatutárneho orgánu v mene spoločnosti s ručením obmedzeným:

V mene spoločnosti koná jeden alebo viac konateľov. Ak je konateľov viac, je oprávnený konať v mene spoločnosti a za spoločnosť podpisovať každý z nich samostatne. Konateľ koná za spoločnosť tak, že k vytlačenému alebo inak zobrazenému obchodnému menu spoločnosti, funkcii a menu pripojí svoj podpis.

VIII. Spoločníci

Meno a priezvisko: Andrea Jobbová

Bydlisko:

Názov ulice (iného verejného priestranstva) a orientačné číslo (príp. súpisné číslo):

Jasná 2994/67

Názov obce: Dunajská Lužná

PSČ: 900 42

Štát: Slovenská republika

Dátum narodenia: [REDACTED]

Rodné číslo: [REDACTED]

Výška vkladu: 5 000,000000 EUR (Peňažný vklad)

Rozsah splatenia: 5 000,000000 EUR

IX. Výška základného imania

5 000,000000 EUR

X. Rozsah splatenia základného imania

5 000,000000 EUR

Výpis zo dňa 05.08.2026

Osvedčovací doložka

Osvedčujem, že tento listinný dokument vznikol zaručenou konverziou z elektronickej do listinnej podoby podľa § 35 ods. 1 písm. a) zákona č. 305/2013 Z. z. o elektronickej podobe výkonu pôsobnosti orgánov verejnej moci a o zmene a doplnení niektorých zákonov (zákon o e-Governmente) v znení neskorších predpisov a Vyhláškou Úradu podpredsedu vlády Slovenskej republiky pre investície a informatizáciu č. 331/2018 Z. z. o zaručenej konverzii.

Údaje o pôvodných elektronických dokumentoch

Pôvodný dokument v elektronickej podobe

Názov dokumentu Sro_156657_B.pdf

Formát dokumentu PDF

Hodnota elektronického odtlačku pôvodného elektronického dokumentu

aTQDJgxL+vTaCh/gFvwAXBow5MSzVHxKUzoanvM1QvfSI1EFprhznUFh2Vc6jJ9TP+vzneln1/Y2J79bhjbVVQ==

Funkcia použitá pre výpočet elektronického odtlačku SHA-512

Autorizačné prvky pôvodných dokumentov v elektronickej podobe

- ☒ Dokument obsahuje prostriedky autorizácie alebo časovú pečiatku
☐ Dokument neobsahuje prostriedky autorizácie alebo časovú pečiatku

Autorizácia pôvodného elektronického dokumentu

Typ autorizácie Kvalifikovaná elektronická pečať

Stav autorizácie platná

Čas autorizácie 05.08.2026 10:06

Čas overenia autorizácie 05.08.2026 10:06

Miesto autorizácie Neuvedené

Ďalšie údaje o autorizácii

Osoba, ktorá autorizáciu vykonala

Identifikátor Ministerstvo spravodlivosti SR, ICA - 10432139, NTRSK-00166073

Zastupovaná osoba Žiadna

Mandát Žiaden

Časová pečiatka pripojená k prostriedku autorizácie

Typ časovej pečiatky Kvalifikovaná

Stav časovej pečiatky platná

Čas vystavenia časovej pečiatky 05.08.2026 10:06

Vydavateľ časovej pečiatky NASES Time Stamp Authority 2

Čas overenia časovej pečiatky

05.08.2026 10:06

Autorizované elektronické dokumenty

Názov dokumentu

Sro_156657_B.pdf

Údaje novovzniknutého dokumentu v listinnej forme

Počet listov

1

Počet neprázdnych strán

2

Formát papiera novovzniknutého dokumentu

Formát papiera

Formát papiera A4 (210
× 297 mm)

Počet listov

1

Údaje o zaručenej konverzii

Evidenčné číslo záznamu o zaručenej
konverzii

7346-260805-4198

Dátum a čas vykonania zaručenej konverzie

05.08.2026 10:06

Zaručenú konverziu vykonal *

IČO

36631124

Názov právnickej osoby

Slovenská pošta, a.s.,
Partizánska cesta 9, 975 99 Banská Bystrica,
OR OS BB, oddiel Sa, vl. č. 803/S

Meno

Henrieta

Priezvisko

Bocková

Funkcia alebo pracovné zaradenie

zamestnanec pošty

*) Ak bola zaručená konverzia vykonaná automatizovaným spôsobom, údaje o mene, priezvisku, funkcii a o pracovnom zaradení sa neuvádzajú.

Podpis a pečiatka

SLOVENSKÁ POŠTA, a.s.
Partizánska cesta 9
975 99 Banská Bystrica

The image shows the interior of a restaurant named 'Atelier FLAVØRS'. The space is warm and rustic, featuring wooden tables and chairs. A bar area is visible in the background with various bottles and glasses. A fireplace with a fire is on the right side. The lighting is soft, with pendant lights hanging from the ceiling. The text 'Atelier FLAVØRS' is written in a stylized font at the top.

Atelier FLAVØRS

**Vízia novej
gastronomickej
dominanty**
centra obce Rovinka

Atelier FLAVØRS

Motto

“Niektoré miesta navštívime iba raz.
K iným sa vraciame, pretože sa stali
súčasťou nášho príbehu. Rovinka je pre nás
miestom, kde sa začal náš príbeh.
Dnes sa chceme vrátiť – s väčšími skúsenosťami,
silnejšou značkou a víziou vytvoriť priestor, ktorý
bude prirodzenou súčasťou života obce.”

Úvod

Vážené členky a členovia hodnotiacej
komisie, vážený pán starosta, vážené
poslankyne a poslanci,

predkladáme Vám podnikateľský zámer
značky Atelier Flavours ako príležitosť
uchádzať sa o prevádzkovanie jedného
z najvýznamnejších gastronomických
priestorov v centre obce Rovinka.

Naša ponuka nie je iba reakciou na
vyhlásenú obchodnú verejnú súťaž.
Je prirodzeným pokračovaním príbehu,
ktorý sa začal práve tu.

V Rovinke vznikla naša prvá reštaurácia.
Práve tu sme získali prvých stálych hostí
a položili základy značky, ktorá dnes patrí
medzi rešpektované gastronomické
podniky na Slovensku.

Odvtedy sme prešli dlhú cestu. Získali sme
skúsenosti, ktoré nás posunuli po odbornej
aj podnikateľskej stránke, rozšírili sme
naš gastronomický koncept a vybudovali
značku, ktorá je dnes spájaná s poctivou
kuchynou, kvalitnými službami
a profesionálnym prístupom.

Do Rovinky sa dnes nechceme vrátiť
preto, aby sme nadviazali na minulosť.
Vraciame sa s cieľom zúročiť skúsenosti,
ktoré sme počas uplynulých rokov získali.
Predkladaný podnikateľský zámer preto
nevnímame iba ako ponuku na prenájom
obecného priestoru.

Je to návrh dlhodobého partnerstva
založeného na vzájomnej dôvere,
zodpovednom prístupe

k obecnému majetku a spoločnom záujme vytvoriť
v centre Rovinky modernú reštauráciu, ktorá bude
prirodzenou súčasťou života obce.

Naším cieľom nie je iba úspešne prevádzkovať
reštauráciu.

Chceme vytvoriť miesto, ktoré bude dôstojne reprez-
entovať centrum Rovinky, prirodzene doplní život
obce a bude miestom, kam sa budú obyvatelia aj
návštevníci radi vracieť.

Na nasledujúcich stranách Vám predstavujeme nielen
naš gastronomický koncept, ale predovšetkým spôsob,
akým chceme prispieť k ďalšiemu rozvoju centra obce.

Veríme, že obec si nevyberá iba budúceho nájomcu.
Vyberá si partnera, ktorý bude svojou prácou spolu-
vytvárať podobu centra Rovinky na nasledujúce roky.

Ďakujeme za čas, ktorý venujete našej ponuke.



Naša cesta

Tam, kde sa všetko začalo.



SushiYA Food Atelier, Rovinka
22. február 2022

“Veľké príbehy často vznikajú v najťažších časoch”

Naša cesta sa nezačala otvorením reštaurácie. Začala sa v roku 2020, v období, keď gastronómia prežívala jedno z najnáročnejších období svojej histórie. Počas pandémie COVID-19 sme otvorili rozvoz sushi pod značkou SushiYA. Nebol to výsledok dlhodobého podnikateľského plánu. Bolo to rozhodnutie začať v čase, keď mnohí museli svoje prevádzky zatvárať.

Práve toto obdobie nás naučilo najdôležitejšiu lekcii – dôvera hostí sa nedá získať reklamou.

Buduje sa každou objednávkou, každým pripraveným jedlom a každým zákazníkom, ktorý sa rozhodne vrátiť.

O dva roky neskôr, 22. februára 2022, sme otvorili našu prvú kamennú prevádzku – **SushiYA Food Atelier** na Slnečnicovej ulici v Rovinke.

Nebola veľká. Mala približne sto metrov štvorcových. Napriek tomu sa stala miestom, kam sa hostia radi vracali. Nie iba kvôli sushi, ale predovšetkým pre atmosféru, osobný prístup a dôslednosť, s akou sme pristupovali ku každému detailu.

Práve v Rovinke vznikli základy filozofie, ktorá nás sprevádza dodnes. Presvedčenie, že dobrá reštaurácia nie je postavená iba na jedálnom lístku. Tvoria ju ľudia, poctivá práca a prostredie, v ktorom sa hostia cítia vítaní.

2020



Pandémia COVID-19
Rozvoz sushi
pod značkou SushiYA



Prvý zákazníci
Budovanie dôvery
a prvých vzťahov

22. 2. 2022



Otvorenie prvej kamennej
reštaurácie SushiYA
Food Atelier v Rovinke



Značka, ktorá dozrela

Počas rokov sa z pôvodného konceptu SushiYA prirodzene vyvinul **Atelier Flavors**. Nešlo iba o zmenu názvu. Bol to odraz vývoja celej značky. Naša ponuka sa rozšírila ďaleko za hranice sushi. Dnes pripravujeme modernú ázijskú kuchyňu, kvalitné steaky, bento boxy, poke, sezónne špeciality aj degustačné menu. Zostali sme verní precíznosti, ktorá nás sprevádzala od začiatku, no zároveň sme vytvorili koncept, ktorý oslovuje výrazne širšie publikum.

Skúsenosti, ktoré nás posunuli ďalej

Nasledujúce roky boli obdobím neustáleho rozvoja. Rozširovali sme ponuku, zdokonaľovali receptúry, hľadali kvalitnejších dodávateľov a postupne formovali vlastný gastronomický rukopis. Každý ďalší krok bol výsledkom skúseností získaných priamo v prevádzke a každodennej práce s hosťami. Aj preto dnes vieme, že úspešná reštaurácia nevzniká zo dňa na deň. Buduje sa trpezlivo, rozhodnutím po rozhodnutí a detailom po detaile.



Gurmán®

na Slovensku

SushiYA food atelier

THE BEST RESTAURANTS
IN SLOVAKIA

Bedeker "Gurmán na Slovensku" vydáva tento certifikát za poskytnutie
hodnoty súhlasu s odborným posudzovaním a poradenstvom týkajúcim sa
kvality služieb poskytovaných reštauráciou.

Andrius
Bedeker "Gurmán na Slovensku"

© Bedeker a. s. 2012

Táto cesta priniesla aj odborné uznanie. Zaradili sme sa do sprievodcu **Bedeker Gurmán na Slovensku**, získali sme ocenenie **Falstaff** a stali sme sa súčasťou **Zimného festivalu jedla**, kde každoročne pripravujeme degustačné menu. Mimoriadne nás teší, že práve tieto večery patria medzi najobľúbenejšie podujatia sezóny. Vnímame to ako potvrdenie, že hostia oceňujú poctivú prácu, kvalitné suroviny a zážitok, ktorý presahuje samotné jedlo.

Tieto úspechy nevnímame ako cieľ. Sú pre nás záväzkom pokračovať v práci s rovnakou pokorou a dôslednosťou.

Návrat tam, kde sa všetko začalo

Na konci roka 2025 sme uzavreli jednu etapu nášho príbehu.

Dnes sa chceme do Rovinky vrátiť. Nie preto, aby sme nadviazali na minulosť, ale preto, že veríme, že práve teraz nastal správny čas priniesť všetko, čo sme sa za uplynulé roky naučili. Nevracia sa rovnaká reštaurácia. Vracia sa skúsenejší tím, silnejšia značka a koncept, ktorý dozrel spolu s nami.

A práve preto sme presvedčení, že dnes dokážeme ponúknuť Rovinke oveľa viac než pred niekoľkými rokmi.

Prečo práve Rovinka

Práve tu sme otvorili našu prvú kamennú prevádzku, získali prvých stálych hostí a položili základy filozofie, ktorá nás sprevádza dodnes. Naučili sme sa, že úspešná reštaurácia nestojí iba na dobrom jedle. Vzniká z dôvery, poctivej práce a vzťahov, ktoré sa budujú dlhodobo.

Dnes sa do Rovinky vraciame s oveľa väčšími skúsenosťami. Za uplynulé roky sme rozvinuli náš gastronomický koncept, získali odborné ocenenia a vytvorili značku, ktorá je spájaná s kvalitnou gastronómiou a profesionálnym prístupom.

Náš návrat preto nevníname ako krok späť. Naopak, je to príležitosť nadviazať na úspešný začiatok a priniesť do centra obce koncept, ktorý zodpovedá dnešným očakávaniam hostí aj potrebám modernej samosprávy.

Veríme, že centrum Rovinky si zaslúži reštauráciu, ktorá nebude iba miestom, kde sa ľudia prídu najesť. Chceme vytvoriť podnik, ktorý prirodzene doplní život v centre obce, bude dôstojne reprezentovať obec a stane sa obľúbeným miestom každodenných stretnutí.

Ak dostaneme dôveru stať sa súčasťou centra Rovinky, budeme to vnímať nielen ako podnikateľskú príležitosť, ale predovšetkým ako záväzok pokračovať v príbehu, ktorý sa práve tu pred niekoľkými rokmi začal.



Vízia centra obce

Centrum, ktoré žije počas celého dňa

Každá obec má miesto, ktoré prirodzene spája ľudí. Priestor, kde sa stretávajú susedia, rodiny, priatelia aj návštevníci. Miesto, ktoré vytvára atmosféru obce a stáva sa jej prirodzenou súčasťou.

Sme presvedčení, že práve centrum Rovinky má všetky predpoklady stať sa takýmto miestom.

Nachádza sa tu obecný úrad, kultúrny dom, kostol, verejné priestranstvá aj pripravované spoločenské podujatia. Chýba už len kvalitná celodenná gastronómia, ktorá tento priestor prirodzene doplní a prispeje k tomu, aby centrum žilo od rána až do večera.

Reštaurácia ako súčasť verejného priestoru

Moderná reštaurácia dnes neplní iba funkciu miesta, kde sa podáva jedlo. Stáva sa prirodzenou súčasťou verejného priestoru. Miestom ranných pracovných stretnutí, rodinných obedov, popoludňajších káv aj večerných stretnutí s priateľmi.

Práve takúto úlohu by sme radi naplnili aj v Rovinke.

Našou ambíciou nie je vytvoriť uzavretú prevádzku, ale podnik, ktorý bude otvorený životu obce a bude prirodzene nadväzovať na všetko, čo sa v centre deje.

Priestor, ktorý bude prirodzene priťahovať ľudí

Predstavujeme si centrum Rovinky ako miesto, kde sa ľudia nezastavia iba na nevyhnutné vybavenie úradných záležitostí.

Radi by sme prispeli k tomu, aby tu zostávali dlhšie. Aby sa po kultúrnom podujatí stretli pri večeri, po nedeľnej omši posedeli pri káve alebo si počas letného večera sadli na terasu s rodinou.

Veríme, že práve takéto drobné každodenné momenty vytvárajú atmosféru obce viac než veľké jednorazové podujatia.

Miesto, na ktoré bude obec hrdá

Naším cieľom nie je vytvoriť iba úspešnú reštauráciu.

Radi by sme vybudovali podnik, ktorý bude prirodzenou súčasťou identity centra Rovinky. Miesto, ktoré bude dôstojne reprezentovať obec, prispeje ku kultivácii verejného priestoru a stane sa obľúbenou adresou domácich aj návštevníkov.

Ak sa nám podarí vytvoriť prostredie, kam budú obyvatelia radi privádzať svojich priateľov a rodinu, budeme to považovať za najväčší úspech nášho spoločného projektu.



Gastronomický koncept

Gastronómia, ktorá spája ľudí.

Nie sme sushi reštaurácia. Sme moderná reštaurácia s ázijskou dušou.

Atelier Flavors je koncept, ktorý vznikol prirodzene – rokmi práce, skúseností a neustálemo hľadania rovnováhy medzi kvalitnou gastronómiou a tým, čo hostia naozaj vyhľadávajú. Na začiatku našej cesty bolo sushi. Dodnes zostáva dôležitou súčasťou našej ponuky a je jedným z pilierov značky. Postupne sme však zistili, že hostia chcú oveľa viac. Nehľadajú iba konkrétny typ kuchyne. Hľadajú reštauráciu, do ktorej môžu prísť pri rôznych príležitostiach a vždy si vybrať to, na čo majú práve chuť.

Práve preto dnes Atelier Flavors nie je iba sushi reštauráciou. Je modernou reštauráciou s ázijskou inšpiráciou, ktorá spája remeselnú precíznosť japonskej kuchyne s kvalitnými surovinami, sezónnosťou a uvoľnenou atmosférou súčasnej gastronómie.

Kuchyňa, ktorá sa prispôbuje hosťom, nie trendom

Našu ponuku nestaviame na krátkodobých gastronomických módach. Veríme v poctivé jedlá pripravené z kvalitných surovín, ktoré si hostia radi objednávajú opakovane.

Menu bude postavené na niekoľkých stabilných pilieroch:

- čerstvé sushi pripravované priamo na objednávku,
- denné obedové menu pripravované z kvalitných čerstvých surovín s dôrazom na poctivú domácu prípravu,
- bento boxy pre hostí, ktorí chcú objaviť viac chutí v jednom menu,
- poke bowls z čerstvých surovín,
- kvalitné hovädzie steaky,
- sezónne špeciality a degustačné menu,
- domáce dezerty a ponuka kvalitných vín, domácich limonád a koktailov.

Ponuku budeme počas roka prirodzene obmieňať podľa sezóny a dostupnosti surovín. Chceme, aby aj naši stáli hostia mali dôvod objavovať nové chute a vracáť sa k nám opakovane.

Kvalita sa začína pri surovinách

Dobré jedlo nevzniká náhodou. Vzniká výberom kvalitných surovín, dôslednou prípravou a rešpektom k remeslu. Aj preto venujeme veľkú pozornosť výberu dodávateľov, čerstvosti ingrediencií a detailom, ktoré hostia možno na prvý pohľad nevnímajú, no práve oni rozhodujú o výslednom zážitku.

Nesnažíme sa pripraviť čo najzložitejšie jedlá. Našou ambíciou je pripraviť jednoduché jedlá čo najlepšie.

Reštaurácia, do ktorej sa dá prísť pri každej príležitosti

Atelier Flavors nechce byť miestom, ktoré si hostia vyberú iba na výnimočné udalosti. Naším cieľom je vytvoriť reštauráciu, ktorá bude prirodzenou voľbou počas celého dňa. Na pracovný obed.

Na rodinnú oslavu.

Na večeru s priateľmi.

Na pokojné posedenie pri pohári vína.

Aj preto stavíme koncept tak, aby si u nás našli svoje obľúbené jedlo rodiny s deťmi, mladé páry, jednotlivci aj staršia generácia.

Gastronómia, ktorá reprezentuje obec

Počas rokov sme sa zaradili do sprievodcu Bedeker Gurmán na Slovensku, získali prestížne ocenenia Falstaff a stali sme sa súčasťou Zimného festivalu jedla, kde každoročne pripravujeme degustačné menu.

Tieto úspechy sú pre nás potvrdením, že poctivá práca má zmysel.

Zároveň nás zaväzujú udržiavať vysoký štandard každý deň – nielen počas výnimočných gastronomických podujatí. Naším cieľom je, aby kvalitná gastronómia nebola výsadou veľkých miest. Veríme, že aj obec ako Rovinka môže mať reštauráciu, na ktorú budú jej obyvatelia hrdí a ktorú budú radi odporúčať svojim priateľom a návštevmám.

falstaff

Falstaff
Restaurant Guide
Slovakia 2026

86



Investícia do priestoru Investícia do budúcnosti

Starostlivosť o obecný majetok je pre nás prirodzenou súčasťou podnikania.

Uvedomujeme si, že predmetom tejto obchodnej verejnej súťaže nie je iba prenájom nebytových priestorov.

Obec Rovinka hľadá partnera, ktorý bude zverený majetok nielen využívať, ale zároveň sa oň dlhodobo a zodpovedne starať.

Práve takto k tejto príležitosti pristupujeme aj my.

Plánované investície nevnímame ako povinnosť spojenú so začiatkom podnikania. Vnímame ich ako prirodzenú súčasť dlhodobého partnerstva s obcou a záväzok odovzdať priestory v lepšom stave, než ich prevezmeme.

Obnova, ktorá bude mať dlhodobý význam

Počas obhliadky priestorov sme si uvedomili, že objekt má za sebou dlhoročnú prevádzkovú históriu.

Je prirodzené, že po rokoch intenzívneho využívania si viaceré časti budovy vyžadujú obnovu alebo modernizáciu. Naším cieľom preto nebude iba prispôbiť priestory potrebám novej prevádzky, ale postupne zvýšiť ich technickú aj estetickú úroveň.

Osobitnú pozornosť chceme venovať tým častiam objektu, ktoré sú rozhodujúce pre bezpečné fungovanie prevádzky, komfort hostí a celkovú životnosť budovy.



Predbežný rozsah plánovaných investícií

Technické zázemie

- modernizácia kuchynského zázemia,
- obnova skladových priestorov,
- rekonštrukcia kanalizačných rozvodov podľa ich skutočného technického stavu,
- obnova prevádzkových povrchov a opotrebovaných častí interiéru.

Priestory pre hostí

- revitalizácia interiéru reštaurácie,
- modernizácia sociálnych zariadení,
- nový mobiliár a osvetlenie,
- kultivácia baru a výdajnej časti.

Exteriér

- obnova terasy vrátane mobiliáru,
- doplnenie zelene a drobných krajinárskych úprav,
- revitalizácia vonkajšej fontány a jej opätovné sprevádzkovanie,
- kultivácia bezprostredného okolia prevádzky.

Fotovoltická elektrárňa

Súčasťou našej dlhodobej vízie je vytvárať prevádzku s čo najnižším dopadom na životné prostredie. Preto plánujeme preveriť možnosť využitia obnoviteľných zdrojov energie prostredníctvom fotovoltickej elektrárne podľa technických možností objektu a dostupných dotačných programov. Cieľom tejto investície je podporiť udržateľnú prevádzku, znižovať uhlíkovú stopu, efektívnejšie využívať prírodné zdroje a prispieť k zodpovednému rozvoju obecného priestoru.

Oblasť	Cieľ investície	Prínos pre obec
Fontána	Obnovenie prevádzky	Oživenie verejného priestoru
Terasa	mobiliár, zeleň	Kultivácia centra obce
Kuchyňa	Modernizácia zázemia	Vyšší hygienický a prevádzkový štandard
Kanalizácia	Odstránenie technických nedostatkov	Zvýšenie technickej hodnoty objektu
Sklady	Rekonštrukcia	Efektívnejšia a bezpečnejšia prevádzka
Interiér	Podlahy, bar, WC, osvetlenie	Moderné prostredie pre hostí
Fotovoltická elektrárňa	Zavedenie obnoviteľných zdrojov energií	Podpora udržateľného rozvoja a ekologickej prevádzky

Rozsah jednotlivých prác bude realizovaný po dohode s obcou a s rešpektovaním charakteru objektu.

Investície, ktoré zostanú obci

Každá úprava, ktorú plánujeme realizovať, bude mať spoločný cieľ – zvýšiť hodnotu obecného majetku a vytvoriť kvalitné prostredie pre návštevníkov.

Neinvestujeme iba do zariadenia reštaurácie.

Investujeme aj do technického zázemia, exteriéru a priestorov, ktoré zostanú súčasťou obecného majetku aj po skončení nájomného vzťahu.

Sme presvedčení, že dlhodobý nájom má byť postavený na princípe vzájomného prospechu. Obec získa spoľahlivého nájomcu, ktorý bude svojím prístupom zveľaďovať jej majetok, a my získame priestor, o ktorý sa budeme môcť dlhodobo starať.



Zodpovednosť namiesto krátkodobých riešení

Pri každej investícii budeme hľadať riešenia, ktoré budú funkčné, trvácne a ekonomicky zodpovedné.

Naším cieľom nie je vykonať iba nevyhnutné opravy. Chceme postupne vytvoriť prostredie, ktoré bude dôstojne reprezentovať obec, poskytne hosťom vysoký komfort a bude spoľahlivo slúžiť počas celého obdobia nájmu.

Veríme, že práve takýto prístup predstavuje skutočnú hodnotu dlhodobého partnerstva.

Rozsah plánovaných stavebných a technických úprav bude predstavovať jednu z najvýznamnejších investícií do objektu za posledných 10 až 15 rokov.

Rozsah jednotlivých investícií bude spresnený po detailnom technickom posúdení objektu a po odsúhlasení stavebných úprav zo strany obce v súlade s podmienkami nájomnej zmluvy.

Súčasť života Rovinky

Reštaurácia, ktorá bude prirodzenou súčasťou života obce.

Veríme, že kvalitná reštaurácia nemá byť uzavretým svetom sama pre seba.

Má byť miestom, ktoré prirodzene nadväzuje na život okolo seba. Miestom, kde sa stretávajú rodiny, priatelia, susedia aj návštevníci obce a kde každodenné chvíle získavajú príjemnú atmosféru.

Práve takúto úlohu by sme radi naplnili aj v centre Rovinky.

Našou ambíciou nie je organizovať spoločenský život obce. Chceme ho prirodzene dopĺňať a vytvoriť príjemné zázemie pre ľudí, ktorí sa stretávajú pri kultúrnych, spoločenských alebo každodenných aktivitách.

Partner obce počas celého roka

Centrum Rovinky počas roka ožíva kultúrnymi, spoločenskými aj komunitnými podujatiami, ktoré organizuje obec a miestne organizácie.

Radi by sme boli ich prirodzenou súčasťou.

Či už pôjde o jarné podujatia, letné kultúrne večery, jesenné obecné akcie alebo adventný program, našou snahou bude vytvoriť príjemné gastronomické zázemie pre návštevníkov a prispieť k tomu, aby ľudia v centre obce zostávali dlhšie.

Nechceme stáť vedľa obecného života. Radi by sme boli jeho prirodzenou súčasťou.

Miesto každodenných stretnutí

Život obce netvorí iba veľké podujatia. Tvoria ho aj bežné dni. Ranná káva pred prácou.

Obed s kolegami. Rodinná večera. Stretnutie priateľov po kultúrnom programe.

Oslava narodenín. Nedeľný obed s rodičmi.

Práve tieto každodenné okamihy vytvárajú vzťah ľudí k podniku aj k miestu, kde žijú.

Radi by sme, aby sa Atelier Flavors stal prirodzenou voľbou pre všetky tieto príležitosti.

Spolupráca založená na dôvere

Samospráva, kultúrne organizácie, miestne spolky aj podnikatelia vytvárajú prostredie, v ktorom obec žije.

Radi by sme boli partnerom, na ktorého sa bude môcť obec spoľahnúť – či už pri zabezpečení občerstvenia počas podujatí, spolupráci pri spoločenských akciách alebo pri aktivitách, ktoré prispievajú k príjemnej atmosfére centra.

Spoluprácu nevníname ako jednorazové projekty, ale ako prirodzenú súčasť dlhodobého fungovania našej prevádzky.

Súčasť komunity

Počas rokov podnikania sme sa naučili, že úspešná reštaurácia nevzniká iba kvalitným jedlom.

Vzniká predovšetkým dôverou hostí.

A dôvera sa buduje každý deň – profesionálnym prístupom, poctivou prácou a ochotou byť súčasťou komunity, v ktorej podnik pôsobí. Práve s takýmto prístupom chceme pôsobiť aj v Rovinke.

Príklady spolupráce s obcou

- gastronomické zázemie počas obecných podujatí,
- tematická sezónna ponuka počas kultúrnych akcií,
- spolupráca s miestnymi organizáciami a spolkami,
- podpora komunitných stretnutí v centre obce,
- vytváranie príjemného prostredia pre každodenný život obyvateľov.

Referencie a skúsenosti

Dôvera sa buduje výsledkami. Šesť rokov práce, ktoré hovoria samy za seba

Počas uplynulých rokov sme mali možnosť obslúžiť tisíce hostí, vytvoriť stabilný tím a vybudovať značku, ktorá si získala dôveru zákazníkov aj odbornej verejnosti.

Naše skúsenosti nevznikli za rokovacím stolom. Sú výsledkom každodennej práce v prevádzke, neustáleho zlepšovania a snahy ponúkať hosťom služby na úrovni, ku ktorej sa budú radi vracieť.

Práve tieto skúsenosti dnes prinášame späť do Rovinky.

Odborné uznanie

Naša práca bola počas rokov ocenená aj odbornou gastronomickou verejnosťou.

Medzi naše najvýznamnejšie úspechy patria:

- Bedeker Gurmán na Slovensku – zaradenie medzi odporúčané gastronomické podniky,
- Falstaff – držiteľ gastronomického ocenenia a dvojnásobné obhájenie hodnotenia,
- Zimný festival jedla – pravidelná účasť s vlastným degustačným menu, ktoré patrí medzi vyhľadávané festivalové zážitky,
- dlhodobé vysoké hodnotenia hostí a pozitívne zákaznícke recenzie.

Tieto úspechy nevnímame ako cieľ našej práce. Sú potvrdením, že poctivý prístup, kvalitné suroviny a profesionálny servis majú dlhodobý význam.

Skúsenosti s prevádzkovaním modernej reštaurácie

Počas nášho pôsobenia sme získali skúsenosti nielen v gastronómii, ale aj v každodennom riadení reštaurácie.

Patrí medzi ne najmä:

- profesionálne vedenie gastronomickej prevádzky,
- riadenie tímu zamestnancov,
- organizácia spoločenských a firemných podujatí,
- tvorba sezónnych gastronomických konceptov,
- budovanie značky,
- dôsledné dodržiavanie hygienických a prevádzkových štandardov.

Vďaka týmto skúsenostiam dnes vieme vytvoriť stabilnú prevádzku, ktorá bude dlhodobo spoľahlivým partnerom obce.

Najväčším ocenením sú hostia, ktorí sa vracajú

Ocenenia odborných hodnotiteľov nás veľmi tešia. Najväčšou odmenou sú však hostia, ktorí sa k nám pravidelne vracajú.

Práve ich dôvera nám umožnila značku postupne rozvíjať, rozširovať ponuku a neustále posúvať úroveň našich služieb.

Sme presvedčení, že dlhodobé vzťahy s hosťami vznikajú iba tam, kde sa kvalita spája s poctivou prácou, rešpektom a úprimným záujmom o každého návštevníka.

Takýto prístup chceme priniesť aj do centra Rovinky.

Prevádzkový model

Stabilná prevádzka postavená na skúsenostiach

Úspešná reštaurácia nie je výsledkom jedného dobrého nápadu. Je výsledkom každodennej organizácie, spoľahlivého tímu a dôsledne nastavených procesov.

Počas uplynulých rokov sme si vytvorili systém riadenia, ktorý nám umožňuje udržiavať stabilnú kvalitu jedál, profesionálny servis aj efektívne fungovanie celej prevádzky.

Práve tieto skúsenosti chceme využiť aj pri prevádzkovaní reštaurácie v centre Rovinky.

Prevádzka s dôrazom na kvalitu

Dlhodobo staviame na kvalite poskytovaných služieb, osobnom prístupe a prostredí, do ktorého sa hostia radi vracajú.

Veľký dôraz kladieme na:

- stabilnú kvalitu jedál,
- profesionálny a ústretový servis,
- čistotu a vysoký hygienický štandard,
- efektívnu organizáciu práce,
- pravidelné vzdelávanie zamestnancov,
- dlhodobú spokojnosť hostí.

Sme presvedčení, že práve dôslednosť v každodennej prevádzke rozhoduje o úspechu podniku viac než jednorazové marketingové aktivity.

Skúsený tím

Za značkou Atelier Flavors nestojí jeden človek.

Je za ňou tím kuchárov, čašníkov a manažérov, ktorí sa podieľali na budovaní značky od jej začiatkov.

Viacerí členovia tímu sú s nami od začiatku alebo dlhodobo a poznajú hodnoty, na ktorých je naša práca postavená.

Vďaka tomu dokážeme zabezpečiť stabilnú prevádzku aj pri vyššej návštevnosti a zachovať rovnaký štandard služieb počas celého roka.

Dlhodobá udržateľnosť

Naším cieľom nie je vytvoriť prevádzku úspešnú iba počas prvých mesiacov.

Chceme vybudovať stabilnú reštauráciu, ktorá bude spoľahlivo fungovať dlhé roky, bude ekonomicky zodpovedná a zároveň si zachová vysokú úroveň gastronómie aj služieb.

Sme presvedčení, že práve dlhodobá stabilita je najlepším predpokladom úspešnej spolupráce medzi obcou a nájomcom.

Prevádzková doba

Otváracie hodiny chceme prispôbiť životu obce, nie naopak.

Pri návrhu prevádzkovej doby sme vychádzali z predpokladaných potrieb obyvateľov Rovinky, návštevníkov centra obce aj charakteru plánovaného gastronomického konceptu. Prevádzkovú dobu navrhujeme tak, aby reštaurácia prirodzene slúžila obyvateľom Rovinky počas celého dňa – od pracovných obedov až po večerné stretnutia s rodinou a priateľmi. Navrhovaná prevádzková doba zohľadňuje každodenný život obce. Umožňuje pohodlné využitie reštaurácie počas obedov, popoludňajších stretnutí aj večerných posedení, pričom rešpektuje charakter centrálnej časti Rovinky a potrebu zachovať pokojné prostredie pre jej obyvateľov.

Zimná sezóna

Deň	Prevádzková doba
Pondelok	11:00 – 21:00
Utorok	11:00 – 21:00
Streda	11:00 – 21:00
Štvrtok	11:00 – 21:00
Piatok	11:00 – 21:00
Sobota	11:00 – 21:00
Nedeľa	11:00 – 20:00 21:00 *

Letná sezóna

Deň	Prevádzková doba
Pondelok	11:00 – 22:00
Utorok	11:00 – 22:00
Streda	11:00 – 22:00
Štvrtok	11:00 – 22:00
Piatok	11:00 – 22:00
Sobota	11:00 – 22:00
Nedeľa	11:00 – 21:00 22:00 *



Flexibilita počas podujatí

Počas kultúrnych a spoločenských podujatí organizovaných v centre obce sme pripravení prispôbiť prevádzkovú dobu aktuálnemu programu, samozrejme v súlade s podmienkami nájomnej zmluvy a všeobecne záväznými predpismi obce.

Nášim cieľom je, aby bola reštaurácia prirodzenou súčasťou života centra aj počas významných dní, keď obec navštevuje väčší počet obyvateľov a hostí.

* opraviť

Návrh výšky mesačného nájomného

Zodpovedná ponuka pre dlhodobé partnerstvo

Po dôkladnom zvážení všetkých ekonomických, prevádzkových aj investičných aspektov projektu predkladáme návrh mesačného nájomného vo výške **2 300 EUR**

Navrhovaná výška nájomného je výsledkom dôkladného zhodnotenia všetkých okolností, ktoré budú mať vplyv na dlhodobé fungovanie prevádzky.

Pri jej stanovení sme zohľadnili technický stav objektu, rozsah plánovaných investícií do obecného majetku, predpokladané prevádzkové náklady, charakter lokality aj náš zámer vytvoriť stabilnú a dlhodobo udržateľnú gastronomickú prevádzku.

Navrhovaná výška nájomného je výsledkom presvedčenia, že úspešné partnerstvo medzi obcou a nájomcom môže byť postavené iba na ekonomicky zodpovedných základoch.

Je výsledkom presvedčenia, že úspešné partnerstvo medzi obcou a nájomcom môže fungovať iba vtedy, ak je postavené na ekonomicky zodpovedných základoch a vytvára hodnotu pre obe strany počas celého obdobia nájmu.

Hodnota, ktorá presahuje samotné nájomné

Výšku nájomného vnímame ako dôležitú súčasť ponuky.

Rovnako dôležité však podľa nás bude aj to, akú hodnotu bude mať celý projekt pre obec počas nasledujúcich rokov.

Naša ponuka preto nestojí iba na jednom čísle.

Je postavená na štyroch navzájom prepojených pilieroch:

- pravidelné mesačné nájomné,
- plánované investície do zveľadenia obecného majetku,
- kvalitná celoročná gastronomická prevádzka,
- aktívna spolupráca pri rozvoji spoločenského života v centre obce.

Sme presvedčení, že dlhodobá stabilita, zodpovedný prístup a schopnosť naplňať prijaté záväzky sú hodnotami, ktoré budú pre obec prínosom počas celého obdobia nájmu.

Záver

Pripravení začať novú kapitolu

Predložený podnikateľský zámer je výsledkom našich skúseností, práce a presvedčenia, že kvalitná gastronómia dokáže obohatiť každodenný život obce a stať sa prirodzenou súčasťou jej centra.

Počas uplynulých rokov sme vybudovali značku, ktorá si získala dôveru hostí aj odbornej verejnosti. Dnes sa uchádzame o príležitosť nadviazať na miesto, kde sa náš príbeh začal, a priniesť do Rovinky všetko, čo sme sa za ten čas naučili.

Našou ambíciou nie je iba úspešne prevádzkovať reštauráciu. Chceme vytvoriť podnik, ktorý bude dlhodobo prínosom pre obec, jej obyvateľov aj návštevníkov. Miesto, ktoré bude dôstojne reprezentovať centrum Rovinky, zodpovedne sa starať o zverený majetok a prirodzene dopĺňať spoločenský život obce.

Predkladáme ponuku, za ktorou si stojíme. Je postavená na reálnych skúsenostiach, zodpovednom prístupe a úprimnom záujme vytvoriť projekt s dlhodobou hodnotou.

Ak sa nám podarí vytvoriť reštauráciu, na ktorú budú obyvatelia Rovinky hrdí, budeme vedieť, že sme naplnili cieľ, s ktorým túto ponuku predkladáme.

Ďakujeme za čas venovaný našej ponuke a za zváženie nášho podnikateľského zámeru.

S úctou

Mgr. Andrea Jobbová MBA a tím Atelier Flavors

“Niektoré príbehy sa začínajú raz.
Tie najkrajšie sa začínajú návratom.”

Identifikačné údaje uchádzača:

QProfit Gastro, s.r.o.

Jasná 2994/67 900 42 Dunajská Lužná

IČO:54169968

DIČ:2121606465

IČ DPH:SK2121606465

Obchodný register Mestského súdu Bratislava III, oddiel: Sro, vložka č. 156657/B