

VÝPIS Z OBCHODNÉHO REGISTRA
Mestského súdu Bratislava III

Oddiel: Sro

Vložka číslo: 174910/B

I. Obchodné meno

Gútor Kúria, s.r.o.

II. Sídlo

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

Hlavná 9

Názov obce: Hamuliakovo

PSČ: 900 43

Štát: Slovenská republika

III. IČO: 55 941 516

IV. Deň zápisu: 21.12.2023

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. Kúpa tovaru na účely jeho predaja konečnému spotrebiteľovi (maloobchod) alebo iným prevádzkovateľom živnosti (veľkoobchod)
3. Sprostredkovateľská činnosť v oblasti obchodu, služieb a výroby
4. Reklamné, marketingové, fotografické a informačné služby, prieskum trhu a verejnej mienky
5. Činnosť podnikateľských, organizačných a ekonomických poradcov
6. Prenájom nehnuteľností spojený s poskytovaním iných než základných služieb spojených s prenájmom
7. Prenájom, úschova a požičiavanie hnutel'ných vecí
8. Služby v oblasti administratívnej správy a služby organizačno-hospodárskej povahy
9. Skladové, pomocné a prepravné služby v doprave
10. Poskytovanie služieb rýchleho občerstvenia v spojení s predajom na priamu konzumáciu, prevádzkovanie výdajne stravy
11. Vedenie účtovníctva

12. Čistiace a upratovacie služby
13. Poskytovanie služieb osobného charakteru
-

VII. Štatutárny orgán: konateľ

Meno a priezvisko: Ján Kolomazník

Bydlisko:

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

■■■■■ ■■■■

Názov obce: Hamuliakovo

PSČ: 900 43

Štát: Slovenská republika

Dátum narodenia: ■■■■■

Rodné číslo: ■■■■■

Vznik funkcie: 21.08.2024

Spôsob konania štatutárneho orgánu v mene spoločnosti s ručením obmedzeným:
Samostatne.

VIII. Spoločníci

Meno a priezvisko: Ján Kolomazník

Bydlisko:

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

■■■■■ ■■■■

Názov obce: Hamuliakovo

PSČ: 900 43

Štát: Slovenská republika

Dátum narodenia: ■■■■■

Rodné číslo: ■■■■■

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 10.08.2026

Osvedčovacia 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

Formát dokumentu

Hodnota elektronickeho odtlačku pôvodného elektronickeho dokumentu

Funkcia použitá pre výpočet elektronickeho odtlačku

Autorizačné prvky pôvodných dokumentov v elektronickej podobe

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

Autorizácia pôvodného elektronickeho dokumentu

Typ autorizácie

Stav autorizácie

Čas autorizácie

Čas overenia autorizácie

Miesto autorizácie

Ďalšie údaje o autorizácii

Osoba, ktorá autorizáciu vykonala

Identifikátor

Zastupovaná osoba

Mandát

Časová pečiatka pripojená k prostriedku autorizácie

Typ časovej pečiatky

Stav časovej pečiatky

Čas vystavenia časovej pečiatky

Vydavateľ časovej pečiatky

12. Čistiace a upratovacie služby
13. Poskytovanie služieb osobného charakteru
-

VII. Štatutárny orgán: konateľ

Meno a priezvisko: Ján Kolomazník

Bydlisko:

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

■■■■■ ■■■■

Názov obce: Hamuliakovo

PSČ: 900 43

Štát: Slovenská republika

Dátum narodenia: ■■■■■■

Rodné číslo: ■■■■■■

Vznik funkcie: 21.08.2024

Spôsob konania štatutárneho orgánu v mene spoločnosti s ručením obmedzeným:
Samostatne.

VIII. Spoločníci

Meno a priezvisko: Ján Kolomazník

Bydlisko:

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

■■■■■ ■■■■

Názov obce: Hamuliakovo

PSČ: 900 43

Štát: Slovenská republika

Dátum narodenia: ■■■■■■

Rodné číslo: ■■■■■■

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 10.08.2026

SÚŤAŽNÝ NÁVRH

Gastro prevádzka – Centrum obce Rovinka

Obchodná verejná súťaž

Uchádzač	Gútor Kúria s.r.o.
Sídlo	Hlavná 9, Hamuliakovo
IČO	55 941 516
Štatutárny orgán	Ján Kolomazník
Vyhlasovateľ	Obec Rovinka

Predkladané v rámci obchodnej verejnej súťaže na nájom nebytových priestorov v objekte Centrum obce Rovinka.

1. IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE UCHÁDZAČA

Obchodné meno	Gútor Kúra s.r.o.
Sídlo	Hlavná 9, Hamuliakovo
IČO	55 941 516
Dlč	2122139525
IČ DPH	SK2122139525
Štatutárny orgán	Ján Kolomazník
Telefón	[REDACTED]
E-mail	[REDACTED]

2. NÁVRH VÝŠKY MESAČNÉHO NÁJOMNÉHO

Uchádzač navrhuje za prenájom nebytových priestorov v objekte Centrum obce Rovinka vrátane práva užívania vonkajšej terasy mesačné nájomné vo výške:

2 700 EUR / mesiac

slovom: dvetisíc sedemsto eur mesačne

Navrhované nájomné nezahŕňa úhradu energií, vodného, stočného, odvozu odpadu ani ďalších služieb spojených s užívaním predmetu nájmu.

Uchádzač berie na vedomie, že nájomné bude každoročne valorizované o mieru inflácie v súlade s podmienkami obchodnej verejnej súťaže.

3. PODNIKATEĽSKÝ ZÁMER

Zámerom je vytvoriť v Centre obce Rovinka modernú, celoročne fungujúcu reštauráciu určenú predovšetkým pre miestnych obyvateľov a rodiny z Rovinky a blízkeho okolia.

Za projektom stojí Ján Kolomazník, profesionálny šéfkuchár s odborným vzdelaním a približne 15-ročnou praxou v gastronómii. Počas svojej kariéry prešiel viacerými kuchárskymi pozíciami až po vedenie kuchyne ako šéfkuchár. Má skúsenosti s tvorbou jedálneho lístka, vlastných receptúr, organizáciou práce v kuchyni aj vedením tímu.

Svoje skúsenosti následne využil vo vlastnom podnikaní ako majiteľ a prevádzkovateľ reštaurácie Gútor Kúria v Hamuliakove. Projekt v Rovinke preto nadväzuje na doterajšie skúsenosti z profesionálnej gastronómie aj z každodenného fungovania vlastnej reštaurácie.

Zameranie prevádzky

Nová prevádzka bude postavená na modernej európskej kuchyni, obedovej ponuke, stálej à la carte ponuke, pomaly fermentovanej pizze a sezónnych a víkendových špeciáloch. Súčasťou konceptu bude aj vlastný rodinný formát „Stôl pre rodinu“ a využitie vonkajšej terasy počas teplejších mesiacov.

Cieľová skupina

Hlavnou cieľovou skupinou budú obyvatelia Rovinky. Reštaurácia má byť miestom, ktoré budú miestni využívať pravidelne a pri rôznych príležitostiach – počas pracovného týždňa na obed, popoludní na kávu, večer na večeru alebo pizzu a cez víkend na spoločné rodinné alebo priateľské posedenie.

Dôležité nebude iba prilákať zákazníka prvýkrát, ale vytvoriť prostredie, kvalitu a servis, pre ktoré sa bude pravidelne vracieť. Práve stála miestna klientela má byť základom dlhodobého fungovania reštaurácie.

Celoročné fungovanie

Prevádzka je od začiatku plánovaná ako celoročná. Jednotlivé časti ponuky budú nastavené tak, aby sa počas roka dopĺňali a aby reštaurácia nebola závislá iba od jednej sezóny alebo jedného typu zákazníka.

V teplejších mesiacoch bude významnou súčasťou prevádzky terasa. Počas jesene a zimy sa väčšia časť návštevnosti prirodzene presunie do interiéru, pričom dôležitú úlohu budú mať obedové menu, sezónne jedlá, pizza, rodinné víkendy a komunitné aktivity.

Dlhodobý cieľ

Keďže nájomný vzťah je plánovaný na obdobie desiatich rokov, projekt je koncipovaný ako dlhodobá prevádzka. Zámerom je vybudovať ekonomicky životaschopnú reštauráciu so stabilným tímom, pravidelnými hosťami a vlastnou identitou.

Skúsenosti Jána Kolomazníka z profesionálnej gastronómie aj z vedenia vlastnej reštaurácie vytvárajú pevný základ na to, aby bola nová prevádzka postavená na reálnych skúsenostiach, nie iba na teoretickom podnikateľskom pláne.

Dlhodobým cieľom je vytvoriť dobrú lokálnu reštauráciu, ktorú budú obyvatelia Rovinky považovať za svoju a do ktorej sa budú radi vracieť.

4. OPIS GASTRONOMICKÉHO KONCEPTU

V Centre obce Rovinka má vzniknúť moderná európska reštaurácia postavená na kvalitnom jedle, poctivej kuchyni a priateľskej atmosfére. Reštaurácia má byť miestom predovšetkým pre miestnych obyvateľov – na každodenný obed, večeru s rodinou, pizzu, stretnutie s priateľmi, rannú kávu alebo pokojné posedenie pri dobrom pive.

Kuchyňa bude založená na európskych klasikách v modernom prevedení. Zámerom nie je ponúkať zbytočne komplikované jedlá, ale vychádzať z chutí, ktoré hostia poznajú a majú radi, a pracovať s nimi modernejším spôsobom – od výberu surovín a spôsobu prípravy až po výsledné servírovanie.

Kuchyňu bude viesť šéfkuchár s 15-ročnou profesionálnou praxou v gastronómii, ktorý bude zodpovedný za zostavenie ponuky, receptúry a stabilnú kvalitu pripravovaných jedál.

Naša kuchyňa

Jedálny lístok bude kombinovať stálu à la carte ponuku so sezónnymi jedlami a víkendovými špeciálmi. Charakter pripravovanej kuchyne približuje nasledujúca nezáväzná ukážka jedál:

- Hovädzí tatarák s topinkami
- Domáca kačacia paštéta s brusnicovým želé a opečeným chlebom
- Poctivý slepačí vývar s domácimi rezancami
- Zeleninový krém s enciánom a pórkovými chipsami
- Kuracie prsia prekladané cuketou a baklažánom, so šampiňónmi, paradajkami, parmezánom a bylinkovým pestom
- Zemiakové placky s pomaly pečeným trhaným bravčovým mäsom a coleslaw šalátom
- Pražma pečená s citrónovo-bylinkovým maslom a varenými baby zemiakmi
- Gnocchi s omáčkou zo sušených paradajok, mladým špenátom, tekvicovými semienkami, tekvicovým olejom a parmezánom
- Vyprážaná kravská hrudka s domácimi hranolkami a domácou tatárskou omáčkou
- Cisársky trhanec s vanilkovým krémom a omáčkou z bobuľového ovocia

Ide o ukážku gastronomického smerovania, nie o konečný alebo nemenný jedálny lístok.

Pri tvorbe receptúr sa bude prirodzene pracovať so sezónnymi surovinami. Stálu ponuku preto budú počas roka dopĺňať jedlá podľa aktuálnej sezóny. Tam, kde to bude možné a bude to zodpovedať požadovanej kvalite, sa počíta aj s využívaním surovín od lokálnych a regionálnych dodávateľov.

Host tak bude mať v ponuke svoje obľúbené jedlá, ku ktorým sa môže vracáť, ale zároveň počas roka vždy nájde aj niečo nové.

Obedové menu

Obedové menu bude dôležitou súčasťou každodennej prevádzky. Ponuka má priniesť poctivý a kvalitný obed za primeranú cenu, ktorý sa dá zvládnuť aj počas pracovného dňa bez ustúpenia z kvality kuchyne. Ponuka sa bude pravidelne meniť a bude vychádzať z rovnakého štýlu ako à la carte – európske jedlá, sezónne suroviny a poctivá príprava.

Pomaly fermentovaná pizza

Samostatným pilierom ponuky bude pizza z pomaly fermentovaného cesta. Dôraz bude na kvalitnom ceste, dostatočnom čase fermentácie a dobrých surovinách. Popri obľúbených stáliciach budú pripravované aj sezónne pizza špeciály, pri ktorých sa využijú aktuálne suroviny a nové kombinácie.

Víkendové speciály

Cez víkend bude stála à la carte ponuka doplnená o samostatné sezónne víkendové menu. Šéfkuchár tak dostane priestor pracovať s aktuálnymi surovinami a jedlami, ktoré nemusia byť súčasťou stáleho menu.

„Stôl pre rodinu“

Jedným z prvkov, ktorým sa má reštaurácia odlíšiť, bude víkendový koncept „Stôl pre rodinu“. Pôjde o vlastnú formu rodinného brunchu, ktorý nebude obmedzený iba na dopoludnie. Ponuka bude dostupná počas víkendového obeda alebo skoršej večere a bude zostavená tak, aby si rodina mohla vychutnať spoločné stolovanie za zvýhodnenú cenu. Podľa aktuálneho menu môže pozostávať z predjedla alebo jedla na spoločné zdieľanie, hlavného jedla, dezertu a nápoja. Súčasťou bude aj drobná aktivita alebo program pre deti. „Stôl pre rodinu“ má byť dôvodom spomaliť, sadnúť si spolu za jeden stôl a stráviť spoločný čas pri dobrom jedle.

Dobré pivo, domáce čipsy a stretnutia s priateľmi

Reštaurácia nebude určená iba rodinám. Má byť prirodzeným miestom aj pre priateľov, susedov a partie. K dobrému čapovanému pivu budú ponúkané jednoduché jedlá a pochutiny vhodné na spoločné zdieľanie, napríklad domáce čipsy pripravované priamo v kuchyni.

Od rannej kávy po večerné posedenie

V dopoludňajších hodinách sa počíta s možnosťou zastaviť sa na dobrú rannú kávu a drobné občerstvenie, bez zavádzania klasického raňajkového konceptu v úvodnej fáze. Nasledovať bude obedová prevádzka a popoludní a večer plnohodnotná à la carte ponuka, pizza a priestor na rodinné či priateľské posedenie. Jedlo doplní dobré čapované pivo, kvalitná káva, víno, domáce a sezónne limonády a ďalšie nápoje vhodné zvolené k charakteru kuchyne.

Terasa a atmosféra

Vonkajšia terasa bude počas teplejších mesiacov plnohodnotnou súčasťou reštaurácie – na obed, pizzu, kávu, domácu limonádu, rodinné posedenie aj večer s priateľmi. Zároveň vytvorí priestor na vybrané rodinné a komunitné aktivity. Reštaurácia má byť pokojné, rodinné, priateľské a komunitné miesto. Základom zostane dobré jedlo pripravované tímom, kvalitné a sezónne suroviny, poctivá pizza, dobré pivo, domáce limonády a priateľský servis. Dlhodobým cieľom je miesto, kam sa budú ľudia z Rovinky radi vracieť.

5. NÁVRH PREVÁDZKOVEJ DOBY

Navrhovaná prevádzková doba reštaurácie:

Deň	Otváracie hodiny
Pondelok – štvrtok	10:00 – 22:00
Piatok – sobota	10:00 – 24:00*
Nedeľa	10:00 – 22:00

Prevádzka bude otvorená 7 dní v týždni počas celého roka.

Predĺžená prevádzková doba v piatok a sobotu vytvorí priestor na večerné posedenie, kvízové večery, komornú živú hudbu a ďalšie aktivity zodpovedajúce charakteru prevádzky.

Pri výnimočných udalostiach, ako sú svadby, narodeninové oslavy, rodinné a firemné podujatia, koncerty alebo iné spoločenské akcie, sa počíta aj s možnosťou predĺženia prevádzkovej doby nad rámec bežných otváracích hodín, pokiaľ to umožnia príslušné pravidlá, povolenia a podmienky obce.

** Prevádzka do 24:00 hod. a prípadné ďalšie predĺženie pri osobitných podujatiach bude realizované len v rozsahu, ktorý umožnia platné podmienky a pravidlá obce.*

6. NÁVRH INVESTÍCIÍ DO PRIESTORU A TERASY

Presnú výšku vstupnej investície v tejto fáze nie je možné zodpovedne určiť, keďže rozsah potrebných úprav bude závisieť od technického stavu priestorov a vybavenia, ktoré bude v prevádzke k dispozícii pri jej prevzatí.

Na základe skúseností s prevádzkovaním existujúcej reštaurácie uchádzač predpokladá, že do priestoru bude priebežne investovať približne 10 000 EUR ročne podľa aktuálnych potrieb prevádzky.

Investície budú smerovať najmä do dopĺňania a obnovy technológie za barom, kuchynského vybavenia a technológií, zariadenia interiéru a terasy, osvetlenia, zelene, kvetov a ďalších prvkov, ktoré prispievajú k príjemnému a udržiavanému prostrediu reštaurácie.

Rozsah investícií sa bude prirodzene meniť podľa potrieb jednotlivých rokov. V úvodnej fáze môže byť vyšší v závislosti od stavu prevzatého priestoru a následne sa bude sústreďovať najmä na priebežnú obnovu, dopĺňanie vybavenia a ďalšie zlepšovanie prevádzky.

Cieľom nie je priestor jednorazovo zariadiť a ďalej doň neinvestovať, ale počas celej doby nájmu ho priebežne udržiavať, obnovovať a rozvíjať tak, aby si zachoval kvalitu a atraktivitu pre hostí.

Prípadné stavebné úpravy a technické zhodnotenie predmetu nájmu budú realizované až po predchádzajúcom písomnom súhlase obce a v súlade s podmienkami nájomného vzťahu.

Predpokladaná priebežná investícia: približne 10 000 EUR ročne

7. NÁVRH KOMUNITNÝCH AKTIVÍT

Reštaurácia má byť miestom, kde sa ľudia z Rovinky budú radi stretávať aj mimo bežného obeda alebo večere. Preto sa počíta aj s menšími podujatiami a aktivitami počas celého roka.

Cez víkendy bude jedným z hlavných nápadov „Stôl pre rodinu“ – spoločné zvýhodnené menu pre rodiny, ku ktorému bude pripravená aj jednoduchá aktivita alebo program pre deti. Má to byť hlavne príjemný spoločný obed alebo skoršia večera, pri ktorej si rodičia aj deti užijú čas spolu.

Pre dospelých a partie sa plánujú kvízové večery, živá hudba a tematické večery. K tomu dobré pivo, domáce čipsy a niečo malé na spoločné zdieľanie.

V teplejších mesiacoch sa bude viac využívať terasa. Priestor je vhodný na grilovačky, rodinné popoludnia, menšie hudobné podujatia alebo sezónne gastronomické akcie.

Program sa nebude robiť nasilu podľa pevného kalendára. Bude sa meniť podľa sezóny, záujmu hostí a toho, čo bude v Rovinke fungovať.

Zámerom je, aby reštaurácia nebola iba miestom, kde sa človek príde najesť, ale aj miestom, kde sa stretne s rodinou, susedmi alebo priateľmi a bude mať dôvod ísť znova.

8. REFERENCIE A SKÚSENOSTI UCHÁDZAČA

Za projektom stojí Ján Kolomazník, profesionálny šéfkuchár s odborným gastronomickým vzdelaním a približne 15-ročnou praxou. Počas kariéry pôsobil vo viacerých reštauráciách v centre Bratislavy a postupne prešiel jednotlivými kuchárskymi pozíciami až po vedenie kuchyne ako šéfkuchár.

V praxi získal skúsenosti s prípravou predjedál, omáčok, cestovín, grilovaných jedál a ďalších častí reštauračnej kuchyne. Ako šéfkuchár sa venoval aj tvorbe jedálneho lístka a vlastných receptúr, organizácii práce, vedeniu tímu a kontrole kvality.

Dlhoročné skúsenosti následne pretavil do vlastného podnikania ako majiteľ a prevádzkovateľ reštaurácie Gútor Kúria v Hamuliakove. Existujúca prevádzka je praktickou referenciou schopnosti viesť reštauráciu, pracovať s dennou a sezónnou ponukou a vytvárať priestor pre bežnú prevádzku aj rodinné, spoločenské a komunitné udalosti.

Projekt v Rovinke preto nadväzuje na reálnu skúsenosť s každodenným fungovaním vlastnej gastro prevádzky. Zámerom nie je kopírovať existujúcu reštauráciu, ale preniesť osvedčené skúsenosti do nového priestoru a prispôsobiť ich obyvateľom Rovinky a charakteru Centra obce.

Prehľad skúseností

- približne 15 rokov praxe v profesionálnej gastronómii,
- skúsenosti na viacerých kuchárskych pozíciách až po pozíciu šéfkuchára,
- vedenie kuchyne a gastronomického tímu,
- tvorba jedálnych lístkov a vlastných receptúr,
- praktická skúsenosť s prevádzkovaním vlastnej reštaurácie,
- skúsenosti s dennou ponukou, sezónnymi jedlami, rodinnými a spoločenskými podujatiami.

Spätná väzba hostí

Spätnú väzbu hostí potvrdzujú aj verejne dostupné hodnotenia. Restaurant Guru aktuálne eviduje Google hodnotenie 4,5/5 pri 283 hodnoteniach a Facebook hodnotenie 4,4/5.

V novších recenziách sa opakovane objavuje hodnotenie 5/5 za jedlo, obsluhu aj atmosféru, ako aj pochvala chutného jedla a priateľskej obsluhy.

Google, júl 2026 – M J: hodnotenie 5/5 za jedlo, obsluhu aj atmosféru. Recenzia vyzdvihuje chutné jedlo, priateľský personál a príjemné posedenie; pozitívne hodnotí návštevu aj z pohľadu rodiny s dieťaťom.

Google, júl 2026 – Dimitra Retsina: hodnotenie 5/5 za jedlo, obsluhu aj atmosféru. Pozitívne hodnotí kvalitu jedla, výber a ochotnú obsluhu; osobitne spomína aj vydarenú vegetariánsku ponuku.

Google, júl 2026 – слава филиппенко: hodnotenie 5/5 za jedlo a obsluhu a 4/5 za atmosféru.

Obrazový koncept, fotodokumentácia existujúcej prevádzky, realizovaných podujatí, jedál a vybrané recenzie hostí budú priložené ako Príloha č. 2 k bodu 8 – Referencie a obrazová dokumentácia Gútor Kúria.

9. KÓPIA OPRÁVNENIA NA PODNIKANIE

Kópia oprávnenia na podnikanie tvorí Prílohu č. 1 tohto súťažného návrhu.

10. ČESTNÉ VYHLÁSENIE O SPLNENÍ PODMIENOK ÚČASTI

Spoločnosť Gútor Kúria s.r.o., so sídlom Hlavná 9, Hamuliakovo, IČO: 55 941 516, zastúpená štatutárnym orgánom Jánom Kolomazníkom, týmto čestne vyhlasuje, že ku dňu predloženia súťažného návrhu spĺňa podmienky účasti v obchodnej verejnej súťaži vyhlásenej Obcou Rovinka na prenájom nebytových priestorov v objekte Centrum obce Rovinka.

Uchádzač čestne vyhlasuje, že:

- je oprávnený vykonávať činnosť zodpovedajúcu účelu nájmu,
- nemá voči obci Rovinka záväzky po lehote splatnosti,
- nemá daňové nedoplatky,
- nemá nedoplatky na poisťnom na sociálne poistenie ani na zdravotné poistenie,
- nie je v konkurze, reštrukturalizácii ani likvidácii.

Uchádzač vyhlasuje, že všetky vyššie uvedené údaje sú pravdivé a úplné a je si vedomý právnych následkov uvedenia nepravdivých údajov v tomto čestnom vyhlásení.

V Rovinke dňa 10.8.2026





statutárny orgán Gútor Kúria s.r.o.
podpis

PRÍLOHY K SÚŤAŽNÉMU NÁVRHU

Príloha č. 1 – Kópia oprávnenia na podnikanie

Povinná príloha k súťažnému návrhu.

Príloha č. 2 k bodu 8 – Referencie a obrazová dokumentácia Gútor Kúrie

Obrazový koncept, fotodokumentácia prevádzky, jedál a podujatí a vybrané recenzie hostí.

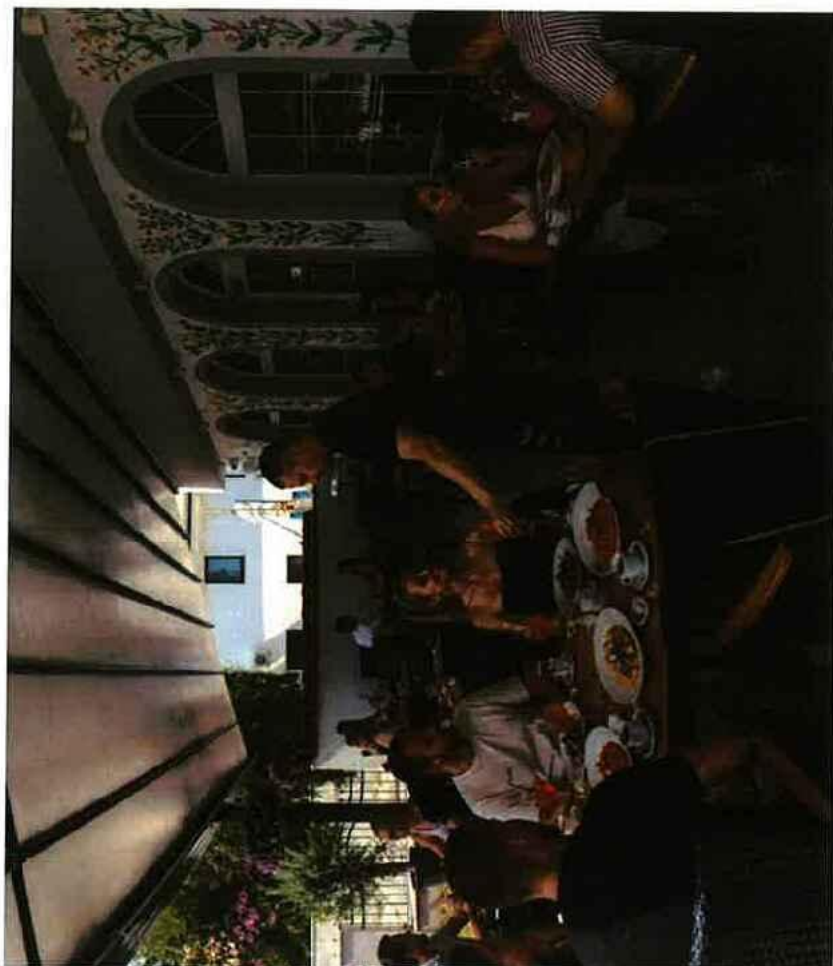
Príloha č. 2 k bodu 8

Referencie a obrazová dokumentácia Gútor Kúrie

GASTRO ROVINKA

Miesto, ktoré žije

Obrazový koncept prevádzky
Jedlo • atmosféra • komunita



ZÁMER

Nie iba reštaurácia. Prirodzené miesto stretávania.

Celodenná prevádzka, ktorá vie fungovať v bežný deň aj pri komunitnej či spoločenskej udalosti.

DOBRE JEDLO

zrozumiteľná kuchyňa,
sezónnosť, stabilná kvalita

ŽIVÁ ATMOSFÉRA

terasa, hudba, tematické
večery a grilovanie

PRE ĽUDÍ Z OKOLIA

rodiny, susedia, firemné aj
súkromné stretnutia

SKÚSENOSŤ

Vieme vytvoriť priestor, kam sa ľudia radi vracajú.



KUCHYŇA

Poctivé jedlo bez zbytočnej komplikovanosti.

Denné menu, v ponuke aj sezónne jedlá. Kuchyňa, ktorá vie byť tradičná aj súčasná. Európska klasika v modernom šate.

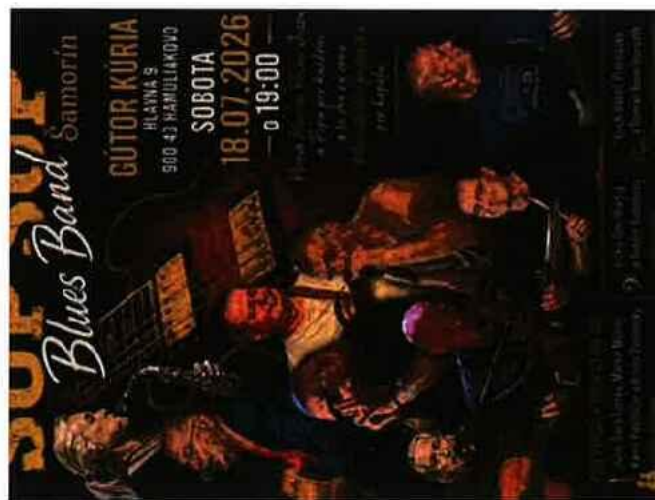


Dôraz na chuť • čerstvosť • primeranú cenu • konzistentnú kvalitu

PROGRAM

Prevádzka môže mať vlastný rytmus.

Grilovačky, živá hudba, sezónne ponuky, tematické večery, kvízy, program pre deti, stôl pre rodinu.



Niektoré spomienky sú
jednoduché príliš vzácné na to,
aby sa zabudli.

VIAC NEŽ OBED

Priestor pre bežný deň aj výnimočnú príležitosť.



Rodinné oslavy

**Firemné stretnutia a menšie
eventy**

Komunitné podujatia

Sezónne terasové akcie

Koncept, ktorý sa dá prirodzene prispôbiť obci.

Cieľom nie je kopírovať existujúcu prevádzku, ale preniesť overené skúsenosti do nového priestoru.

01

KAŽDODENNÁ PREVÁDZKA

Stôl pre rodiny
Spoločlivý obed
Večerné posedenie
Pomaly fermentovaná pizza
Sezónne víkendové menu popri stálej à la carte ponuke
Domáce čipsy a jednoduché pochutiny k pivu
Ranná káva bez záväzku klasických raňajok

02

KOMUNITA

miesto pre susedov, rodiny a miestne podujatia

03

FLEXIBILITA

ponuka a program podľa sezóny a reálneho dopytu

Dôraz na fungovanie, nie iba na prvý dojem.

KUCHYŇA

jasný sortiment, zvládnuteľná výroba a kontrola kvality

OBSLUHA

príjemný servis a osobný kontakt s hosťom

PROGRAM

akcie s dôvodom – nie samoúčelný kalendár

EKONOMIKA

ponuka prispôsobená reálnemu dopytu a sezóne

SKÚSENOSŤ V OBRAZOCH

Jedlo. Ľudia. Atmosféra.



To, čo chceme priniesť do Rovinky, už vieme reálne vytvárať a prevádzkovať.

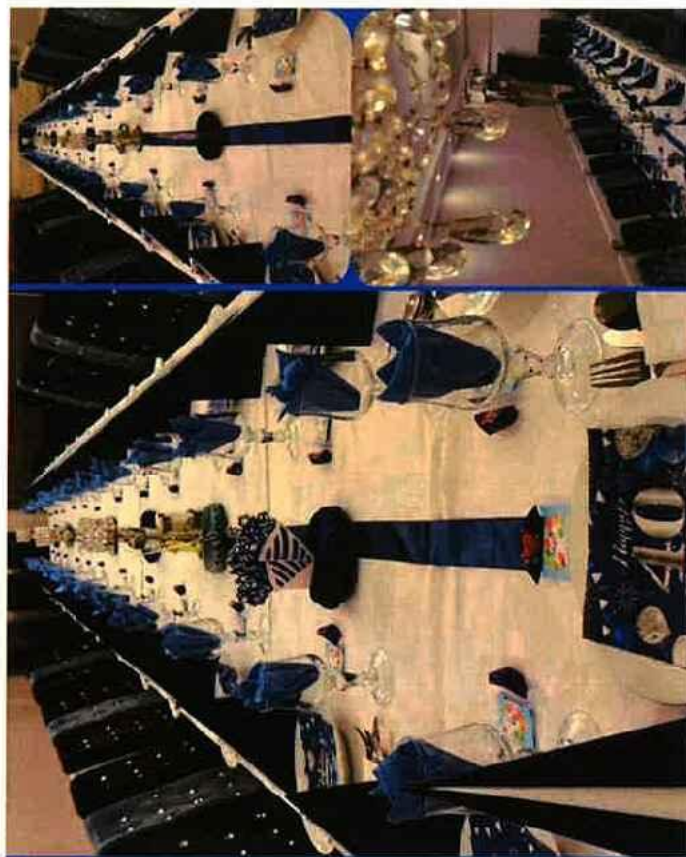
ATMOSFÉRA V DETAILOCH

Výzdoba, prestieranie a
prípravený priestor sú
súčasťou zážitku hostí.



OD PRÍPRAVY PO HOTOVÚ AKCIU

Priestor vieme prispôbiť charakteru podujatia – od komorného stolovania po väčšiu spoločenskú udalosť.



príprava • prestieranie • dekorácie • servis • atmosféra

TÍM

Nezačínáme od nuly.

Do Rovinky je pripravený prejsť zohraný tím so skúsenosťami z reálnej každodennej prevádzky.



KOMUNITA

L'udia, ktorí už vedia fungovať spolu.

Nová prevádzka tak nemusí začínať náborom a skladaním personálu od nuly.

SKÚSENOSTI

každodenná reštauračná prevádzka

ZOHRANOSŤ

jasné úlohy a spolupráca tímu

AKCIE

oslavy, výzdoba, servis a program

PRECHOD

tím pripravený pokračovať v nových priestoroch

Pre prenajímateľa to znamená menšie personálne riziko a rýchlejší nábeh stabilnej prevádzky.

Kvalitu netvorí iba jedálny lístok.

Tvorí ju tím, ktorý pozná prevádzku, hostí aj tempo plného dňa.

Tím, ktorý má prejsť do novej prevádzky, vedie Gútorskú kúriu od októbra 2024. Jeho prácu tak možno doložiť reálnou spätnou väzbou hostí – hodnotením jedla, obsluhy, atmosféry, rodinných osláv a spoločenských podujatí.

Restaurant Guru aktuálne eviduje Google hodnotenie 4,5/5 pri 283 hodnoteniach a Facebook 4,4/5. V novších recenziách sa opakovane objavuje 5/5 za jedlo, obsluhu aj atmosféru, pochvala chutného jedla a priateľskej obsluhy.

Prevádzku Gútor Kúria vedie Ján Kolomazník s 15-ročnou praxou a skúsenosťami s vlastnou gastro prevádzkou.

Cieľ: zachovať skúsený personál a preniesť fungujúcu spoluprácu do Rovinky.