

Nabídka provozu občerstvení v Muzeu Prahy

Zpracováno společností Restartér, s.r.o.



1. Úvod

Jsme zkušení provozovatelé s více než tříletou praxí v oblasti poskytování služeb v segmentu občerstvení. Naše značka si vybudovala silné jméno díky kvalitním surovinám, precizní přípravě pokrmů a důrazu na zákaznický servis.

Na základě našich dosavadních zkušeností chceme nyní rozšířit naši působnost a zajistit provoz kavárny v Muzeu Prahy. Chceme vytvořit místo, které bude přirozenou součástí muzejního prostoru – kavárnu, popř. bistro nebo výhledově restauraci (dále jen „kavárna“), která osloví jak rodiny s dětmi, tak i intelektuály a milovníky kvalitní kávy a občerstvení.

Náš koncept stavíme na:

- ☒ Použití prvotřídních surovin a spolupráci s lokálními dodavateli.
- ☒ Pestré nabídky, která reflektuje potřeby různorodé klientely.
- ☒ Efektivním provozu vycházejícím z našich zkušeností s gastro podnikáním.

Jsme přesvědčeni, že díky našim znalostem trhu, zkušenostem a jasné vizi dokážeme kavárnu nejen úspěšně provozovat, ale také přispět k celkovému zážitku návštěvníků muzea.

2. Analýza trhu

Jsme si vědomi, že oblast kolem plánované kavárny a potenciálně restaurace prochází zásadními urbanistickými změnami. Projekt Penty „Florenc 21: Etapa Západ“ zatím nemá schválený územní plán a v současnosti probíhá architektonická soutěž, jejíž výsledky budou známy na podzim letošního roku.

Optimistický scénář počítá se zahájením výstavby v roce 2028, přičemž průměrná délka realizace podobných projektů je minimálně dva roky.

Kromě soukromých investic zde existují i veřejné projekty, jako je modernizace autobusového nádraží a nové vlakové zastávky, avšak jejich budoucnost zůstává nejistá.

Vzhledem k očekávané délce výstavby nelze v dohledné době počítat s tím, že by budoucí restaurace mohla být otevřena pro veřejnost. To se může změnit až ve chvíli, kdy bude dokončena pěší zóna, která je podle dostupných informací plánována až jako poslední fáze dostavby.

Během budování této pěší zóny a celého okolí Florenc 21 zároveň předpokládáme vznik řady nových bister a kaváren. Proto v tuto chvíli není možné přesně predikovat konkurenční prostředí, jelikož se teprve formuje a bude se dynamicky vyvíjet spolu s celým projektem. Vývoj této lokality bude mít významný dopad na atraktivitu a návštěvnost kavárny, a proto je klíčové sledovat aktuální změny a přizpůsobit strategii provozu budoucím podmínkám.

Naše představa spuštění provozu by byla rozdělena na fáze:

1. Spuštění zkušebního provozu kavárny a restaurace, poznávání potřeb zákazníka (podzim 2025).
2. Provoz kavárny a příprava obědů pro další muzejní instituce (počátek roku 2026).
3. Provoz restaurace pro veřejnost (v reakci na vývoj dostavby veřejného prostranství v přilehlém okolí).

3. Cílová skupina

- ☒ Rodiny s dětmi – Rodiče s malými i školními dětmi, kteří využijí rodinné programy muzea. Očekávají pohodlné zázemí, dětské menu, zdravé občerstvení a přátelskou atmosféru.
- ☒ Školní skupiny a pedagogové – Děti a studenti navštěvující vzdělávací programy, doprovázení učiteli. Potřeba rychlého servisu, dostupných svačin a prostoru pro větší skupiny. Při objednávání exkurze by škola měla možnost objednat si předem balíčky se svačinou (např. toast, lahvička fresh juice, sezonní ovoce).
- ☒ Turisté – Domácí i zahraniční návštěvníci, kteří hledají kvalitní kávu, lehké občerstvení a příjemné místo k odpočinku mezi prohlídkami města.
- ☒ Kultura a intelektuální publikum – Lidé navštěvující muzeum kvůli expozicím, přednáškám a kulturním akcím. Očekávají stylové prostředí, kvalitní kávu, dezerty a možnost klidného posezení.

3. Nabídka kavárny a restaurace

Kavárna v muzeu nabídne pestré občerstvení pro všechny typy návštěvníků – od rychlé svačiny pro školní skupiny po oběd pro rodiny či turisty. Sortiment kombinuje tradiční i moderní přístup ke gastronomii a zahrnuje jak zdravé, tak i méně zdravé, ale oblíbené varianty jídel. Chceme navázat spolupráci s řemeslnou pekárnou ČZU, která bude naší subdodavatelem a garancí kvality. Např. Koláče, pečivo, bagety.

Po zaběhnutí kavárny můžeme v případě zajištěného odběru připravovat hotová jídla pro další instituce, pokud to bude ekonomicky výhodné pro obě strany.

Kavárna

Nápoje:

- ✓ Káva – espresso, cappuccino, flat white, latte, ledová káva
- ✓ Čaj – černý, zelený, bylinný, ovocný
- ✓ Domácí limonády – citronová, malinová, bezová
- ✓ Čerstvé džusy & smoothie – pomeranč, jablko, mix lesního ovoce
- ✓ Nealko nápoje – minerálky, cola, tonic, točená malinovka,
- ✓ Pivo & víno – pivo Plzeňské, prosecco

Občerstvení:

- ✓ Máslový croissant, čokoládový croissant, šunkový croissant
- ✓ Domácí koláče z ČZU
- ✓ Chleba s pomazánkou (vajíčková, česneková, řepná)
- ✓ Domácí bábovka
- ✓ Medovník
- ✓ Jablečný závin
- ✓ Sezónní polévka (např. dýňová, bramboračka, vývar)

Restaurace

(11:00- 18.00)

- ✓ Sezónní polévka (např. dýňová, bramboračka, vývar)
- ✓ Sendviče – club sandwich
- ✓ Saláty – ceasar, zahradní
- ✓ Burgery – přenesený koncept burgerů #zestanku
- ✓ Hot Dog
- ✓ Domácí hranolky

- ✓ Hotovka dne (řízek a kaše, těstoviny na různé způsoby, kuře na paprice, plněné knedlíky)
- ✓ Sladká varianta (jahodové knedlíky s vanilkovým krémem, buchtičky se šodó)
- ✓ Nápoje alko, nealko

4. Konkurence

Konkurence v oblasti občerstvení v okolí Muzea Prahy již existuje, přičemž jedním z hlavních hráčů je McDonald's, který se nachází přímo naproti muzeu. Někteří rodiče po návštěvě muzea pravděpodobně zvolí tuto možnost díky dostupné ceně a rychlosti obsluhy. Naše kavárna si však klade za cíl oslovit všechny návštěvníky muzea jedinečnou nabídkou a příjemnou atmosférou, která bude lákat k odpočinku a zážitkovému občerstvení.

5.Finance

Nájem nelze stanovit na základě obvyklých předpokladů pro tuto oblast, protože restaurace/kavárna je specifická svou polohou uvnitř muzea, které není volně přístupné veřejnosti, ačkoliv je skvěle vybavená. To znamená, že kavárna bude plně závislá na návštěvnících muzea, což s sebou nese určitou sezónnost a výkyvy v návštěvnosti.

Nabízíme dvě varianty nájmu: fixní nájem nebo nižší nájem s podílem na obratu. Obě verze nájmu jsou k jednání.

1. Nájemné var.1 ◇ Fixní nájem: 45 000 Kč včetně DPH měsíčně plus energie.
2. Nájemné var.2 ◇ Obratovné nájemné: 22 500 Kč + 5 % z obratu bez DPH.

Abychom zajistili ekonomickou udržitelnost provozu a pokryli fixní náklady, plánujeme kromě obsluhy muzejních hostů využít i rozvozové služby, jako jsou Wolt, Foodora, Bolt. Tento model nám umožní efektivněji využít kapacity kuchyně, rozšířit okruh zákazníků a stabilizovat tržby i v méně exponovaných dnech.

Závěr:

Děkujeme za možnost provozovat občerstvení. Velmi si této příležitosti vážíme a doufáme, že naše nabídka zaujme. Budeme se těšit na další spolupráci.

S úctou,

xxx, xxx a xxx