

Finanční výsledky Hotelu Slovan Leden - Červenec 2025

Přehled finančních výsledků a klíčových ukazatelů výkonnosti hotelu za první pololetí roku 2025 ve srovnání s **plnohodnotným rozpočtem** po roční pre-opening fázi a nastavování strategie hotelu.





Obsazenost a Prodej Pokojů YTD

28,3%

Obsazenost

Oproti plánovaným 53,2% (rozdíl -25%)
Postupný růst z 6,0% v lednu na 55,8%
v červenci

1 371

Prodané pokoje

Z celkových 4 850 pokojností
Dlouhodobě uzavřeno 14 pokojů

1 442 Kč

Průměrná cena (ADR)

Plánovaný rozpočet 1 442 Kč

Přestože současná obsazenost nedosahuje plánovaných hodnot, pozitivním trendem je její stabilní měsíční nárůst. Průměrná cena za pokoj odpovídá rozpočtovaným hodnotám, což naznačuje správné nastavení cenové politiky.





Kroky k dosažení plánované obsazenosti

Rozšíření distribučních kanálů

Během 2Q byl hotel přidán na portály Hotely.cz, Travelking, Slevomat

V 3Q plánujeme hotel zapsat na portál Expedia – rozšířit možnost zahraniční klientely, plus další segment CK, SK atd.

Marketingové aktivity

Hotel se účastní druhého kola programu Voucher pro Jeseník

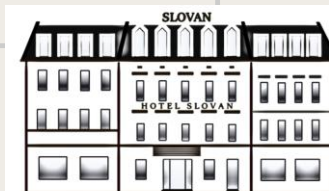
Od 1.9.2025 navázal hotel spolupráci s pí Rozšafnou, která bude zajišťovat příspěvky na METU, včetně řízených kampaní Google, SKLIK

Obchodní strategie

Příprava obchodních podkladů pro MICE segment, Incentivní nabídka
Navazování spolupráce s lokálními partnery

Zaměření na firemní a skupinovou klientelu pro zvýšení obsazenosti mimo hlavní sezónu

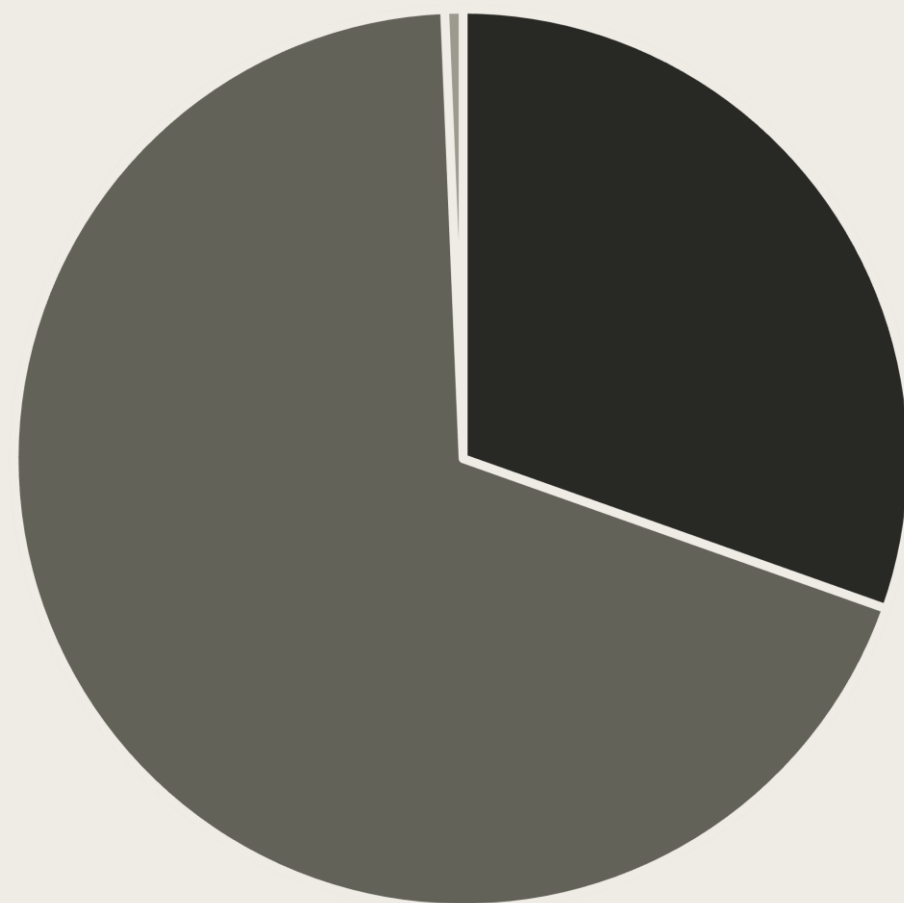
Implementace těchto strategických kroků povede k postupnému navýšení obsazenosti a přiblížení se k plánovaným hodnotám v následujících měsících.



Hotel Slovan

Tradice od roku 1868

Struktura tržeb YTD



■ Ubytování ■ F&B ■ Ostatní

F&B tvoří dominantní část tržeb (68,9%), následované ubytováním (30,4%) a ostatními tržbami (0,7%).

Tržby vs. Rozpočet (YTD)

- Ubytování: 1,97 mil. Kč vs. 5,53 mil. Kč (-64%)
- F&B: 4,48 mil. Kč vs. 8,31 mil. Kč (-46%)
- Celkem: 6,50 mil. Kč vs. 13,84 mil. Kč (-53%)



Aktuální hodnoty kvality YTD

Booking

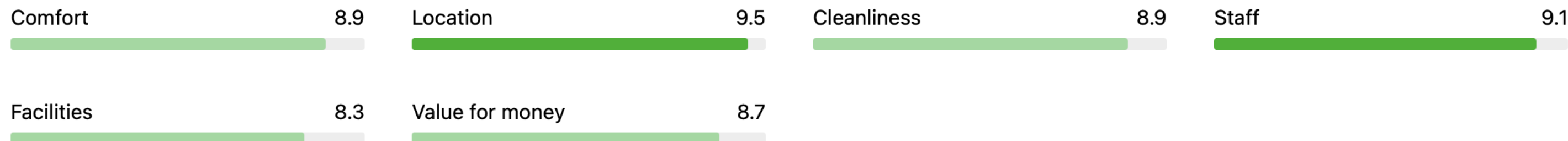
- Leden 2025 8,2/10
- Červenec 2025 8,5/10

Google

- Leden 2025 4,2/5
- Červenec 2025 4,2/5

Basic categories

These categories represent aspects common to every guest experience. They're rated by your guests and are independent of your review score.



Pozitivní komentáře:

- Lokace, parkoviště (do konce roku instalujeme závory), dispozice pokoje, zlepšení kvality snídaní, wifi, čistota, servis
- Na každém pokoji je k dispozici hostům kávovar a voda
- Pro zlepšení kvality pobytu nejmenších hostů jsme nakoupili dětské postýlky, které poskytujeme zdarma
- Pro milovníky psů máme za poplatek zajištěn psí pelíšek, pamlsek a misku

Negativní komentáře:

- Prostory snídaně, teplo na pokojích, žádné ledničky na pokojích (vyřešili jsme nákupem ledniček, které hostům půjčujeme zdarma)



Nákladová struktura YTD



Náklady Ubytování

2,69 mil. Kč

Překročení rozpočtu o 267 tis. Kč



F&B Náklady

1,68 mil. Kč (CoS)

Food Cost: 37,5% (plán 34%)

Materiál: 4,64 mil. Kč

Překročení plánu o 1,5 mil. Kč



Energie

595 tis. Kč

54% plánovaného rozpočtu

Vysvětlení odchylek od rozpočtu:

Food Cost: Vyšší FC oproti BGT je z důvodu nastavení startovacích cen v restauraci u a la cartu. Ceny budeme postupně zvyšovat o 5% po 4 měsících fungování "nové" restaurace a o 5% na přelomu 1 a 2Q 2026. Dalším důvodem je vyšší poměr prodávaného obědového menu v celkových tržbách restaurace.

Provozní náklady: Jsou ovlivněny probíhající rekonstrukcí, nákupy nového inventáře, vybavení, opravy zařízení, nákup zahrádky atd. V měsíci červenci byla tato hodnota nákladu na částce cca 1.06 mil. Kč.



Mimořádné investice a opravy

Ostatní náklady: Celkem 8 049 601 Kč

Tyto náklady jsou spojeny s prvotními investicemi a opravami, které byly nezbytné pro uvedení hotelu do stavu odpovídajícího standardům čtyřhvězdičkového zařízení.

Při převzetí hotelu jsme zjistili, že byl navzdory své kategorizaci značně zanedbaný, což je dle našeho názoru důsledek nedostatečné kontroly nad předchozím provozovatelem.



Kompletní obnova gastro zařízení

Pořízení nového vybavení do kuchyně a provozu, bez kterého nelze hotel s takovou kapacitou provozovat.

Investice: 745 000 Kč



Vylepšení ubytovací části

Menší investice v ubytovací části. Nákup prádla, oprava oken, výmalba pokojů

Investice: 491 000 Kč



Nutné stavební a technické opravy

Rekonstrukce pokojů, malování chodeb **(847 000 Kč).**

Opravy klíčového technického vybavení (klimatizace, generátor systém EPS) za **573 000 Kč.**

Tyto jednorázové náklady, které jsou klíčové pro dlouhodobý a kvalitní provoz, se promítly do hospodářského výsledku a jsou hlavním důvodem vykázané ztráty.



Probíhající a plánované rekonstrukce



Rekonstrukce restaurace

Kompletní přestavba restauračních prostor pro zvýšení kapacity a modernizaci interiéru. Plánované otevření druhá polovina října.



Přesun recepce do přízemí

Zásadní zlepšení logistiky a uživatelského komfortu hotelu. Termín přesunu Listopad 2025.



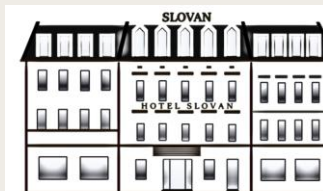
Rekonstrukce kotelny

V havarijním stavu. Čekáme na ukončení výběrového řízení ze strany města, které tuto investici financuje.



Oprava klimatizace

Přestože již došlo k dílčím opravám, stav je stále velmi žalostný a vyžaduje kompletní rekonstrukci. VŘ v režii města.



Hotel Slovan

Tradice od roku 1868

Personální Náklady YTD

85,2%

Mzdy/Tržby

Poměr mzdových nákladů k tržbám (YTD)

32,4%

Plánovaný poměr

Cílový poměr dle rozpočtu

20

Zaměstnanců

Aktuální počet zaměstnanců HPP (plán: 21)

Mzdové náklady dosáhly 5,5 mil. Kč, což je o 930 tis. Kč více než plánovaných 4,48 mil. Kč. Poměr mezd k tržbám se postupně zlepšuje z 129,8% v lednu na 58,9% v červenci.

Mzdové náklady jsou aktuálně neporovnatelné k plánovanému rozpočtu, jelikož hotel aktuálně nemá donastavenou strategii nastavení servisu oproti BGT.

Personální náklady byly ovlivněny:

- Zvýšenou frekvencí úklidů po malování veřejných prostor a pokojů, opravách, generálních úklidů pokojů a jednotlivých částí hotelu.
- Zvýšené náklady reflektují i časté přesuny gastro provozu, reprezentaci na eventech.

Spolupráce s hotelovými školami: plan je zahrnout místní studenty do provozu našeho hotelu a tím jim poskytnout neocenitelnou praxi a zároveň snížit osobní náklady na jednotlivých provozech.



Další možnosti rozvoje a zaměření na cílovou klientelu

S cílem maximalizovat ziskovost hotelu plánujeme do budoucna další rozvojové kroky:

Rozvoj obchodní strategie:

- Cílené zaměření na zahraniční klientelu: zvláštní pozornost budeme věnovat hostům z Polska, Německa a Slovenska ve všech segmentech, kteří jsou pro Jeseníky klíčovým trhem. Připravujeme pro ně speciální nabídky a komunikaci v jejich rodném jazyce, jak přes online kanály, tak prezentací našeho hotelu přímo v destinacích.
- Připravujeme speciální nabídky pro korporátní a konferenční klientelu, která bude zahrnovat ubytování, gastro nabídku na míru, pronájem konferenčních prostor a aktivit mimo hotel (zapojíme místní dodavatele), jako jsou např: teambuildingové aktivity.

Propojení hotelu s wellness centrem: Pro hotelové hosty připravíme zvýhodněné nabídky, které budou zahrnovat vstup do našeho wellness centra. To rozšíří naší klientelu o hosty, kteří hledají odpočinek a relaxaci. Možná spolupráce s Priessnitzovými lázněmi, jednou z hlavních domén města.

Připravované obchodní aktivity pro individuální klientelu: V současné době analyzujeme další možnosti, jak obohatit pobyt hostů. Pracujeme s možností tematických víkendů (např. kulinařské zážitky, yoga víkendy, turistické balíčky s průvodcem).

S ohledem na rozsah nezbytných prací a počáteční investice předpokládáme, že hotel dosáhne plné ziskovosti v horizontu dvou až tří let. Zároveň zdůrazňujeme, že naše společnost striktně dodržuje Zákoník práce, což zaručuje férové pracovní podmínky a stabilní zaměstnanecký tým, který je pro kvalitní služby klíčový. Věříme, že naše současné kroky jsou správnou investicí do budoucnosti hotelu, která se v dlouhodobém horizontu městu vyplatí.

