

Středoškolská odborná činnost 2007/2008

Obor 13 – ekonomika a řízení

Společenská funkce a využití odbytových středisek hotelu Radisson SAS Alcron Praha

Autor:

Tereza Holubová

HŠ, VOŠ hotelnictví a

turismu a JŠ s právem st. jaz. zkoušky

Komenského 156/III

290 60 Poděbrady, 4. ročník

Konzultant práce:

Ing. Naděžda Voborová

Místo zpracování:

Hotel Radisson SAS Alcron, Praha

Štěpánská 40

110 00 Praha 1

Poděbrady, 2008

Prohlašuji tímto, že jsem soutěžní práci vypracovala samostatně pod vedením Ing. Naděždy Voborové a uvedla v seznamu literatury veškerou použitou literaturu a další informační zdroje včetně internetu.

V Poděbradech dne

Anotace

Má odborná práce na téma „Společenská funkce a využití obytných středisek hotelu Radisson SAS Alcron Praha“ pojednává o společenské funkci celého hotelu a jeho jednotlivých obytných středisek, kdy se zaměřuji především na restauraci La Rotonde, která je pro mé téma nejvhodnější.

Cílem mé práce je teoreticky i konkrétně popsat průběh společenských akcí konaných v hotelu. Zaměřuji se především na objasnění kladů a záporů pořádání akcí a navrhuji změny na jejich zlepšení. Ve své práci tak navrhuji možnost využívání salónku v restauraci La Rotonde k pořádání obchodních snídaní, které se mohou stát dalšími příjmy hotelu. Téměř dokonalé pořádání nedělních brunchů rozšiřuji o sedm nabídek zvýhodnění pro hosty. Zavedení mnou navrhovaných slev by mohlo vést k získání nových hostů, ale také by mohly vést k rozšíření klientely i do řad hotelových hostů, kteří v současné době brunch téměř nevyužívají.

Ve své odborné práci podávám návrh na změny, ale také navrhuji další společenské využití obytných středisek, především právě restaurace La Rotonde. Zjišťuji, zda není vhodné zvýšit četnost pořádání některých akcí, na mysli mám především nedělní jazzový brunch. Výsledkem je můj návrh na pořádání společenských večerů v restauraci La Rotonde jednou týdně, kdy vytvářím plán konkrétních večerů i s co možná nejpodrobnějším popisem a odůvodněním, proč považuji za vhodné podobné akce pořádat. Mnou navrhované společenské večery by mohly být dobrým impulzem pro získání nových hostů a nabídka restaurace o nový produkt, který využívá prostory restaurace ve večerních hodinách.

Výsledkem mé práce však není pouze návrh na pořádání společenských večerů, ale také přehled možných tržeb, kterých by mohl hotel dosahovat, kdyby se hotel rozhodl večery pořádat. V práci naleznete výpočet maximální možné výše tržeb, pořádal-li by hotel všechny mnou navrhované večery, tj. 52, a všechny by byly vyprodány. Hotel by v tomto případě dosahoval tržeb 6.079.320,- Kč ročně. Nepředpokládám však, že by taková situace mohla nastat, a tak se zaměřuji i na výpočet minimální možné výše tržeb, kdy u tohoto výpočtu vycházím z údajů o návštěvnosti brunchu. Takové tržby by mohly činit až 3.026.670,- Kč ročně. Beru však také v úvahu, že by hotel nemusel pořádat společenský večer každý týden, ale například jednou za dva týdny. U této možnosti se zaměřuji na maximální a minimální možné tržby. Mnou

vypočtené výsledky jsou velmi potěšující, protože minimální tržby, kterých by mohl hotel dosáhnout (tj. 1.506.840,- Kč), čímž navýší roční tržby z pořádání brunchů, které zatím činily 1.804.194,- Kč. Proto si myslím, že můj návrh není pro hotel nerealizovatelný a určitě by alespoň stál za zkoušku.

Obsah

1 Úvod	2
2 Vlastní zpracování tématu	3
2.1 Radisson SAS Alcron Hotel	3
2.2 Společenská funkce a využití odbytových středisek	5
2.2.1 Brunch	5
2.2.1.1 Zvýhodněné nabídky brunchu	8
2.2.1.1.1 „Požádejte svou lásku o ruku u nás“	9
2.2.1.1.2 „Brunch – nejlepší dárek pro každého“	9
2.2.1.1.3 „Oslava narozenin v rytmu jazzu“	10
2.2.1.1.4 „Teambuilding na brunchi“	10
2.2.1.1.5 „Líbánky v hotelu Radisson SAS Alcron“	11
2.2.1.1.6 „2 + 1 zdarma“	12
2.2.1.1.7 „Týden v našem hotelu a brunch za polovic“	12
2.2.2 Snídaně	13
2.2.3 Společenské události	15
2.2.3.1 Banket	15
2.2.3.2 Galavečeře	16
2.2.3.2.1 Galavečeře s Alexem Atalou	17
2.2.3.3 Raut	18
2.2.3.4 Koktejl	19
2.2.4 Společenské večery v restauraci La Rotonde	20
2.2.4.1 Jazzové společenské večery	22
2.2.4.1.1 „Jazz night“	23
2.2.4.2 Společenské večery pro děti	23
2.2.4.2.1 „V zajetí Walta Disneyho“	24
2.2.4.3 Společenské večery s významnými osobnostmi	24
2.2.4.3.1 „Večer s Louisem Armstrongem“	25
2.2.4.4 Večery související s významnými dny nebo ročním obdobím	25
2.2.4.4.1 „Halloween´s night“	26
2.2.4.5 Národní společenské večery	26
2.2.4.5.1 „Brazilská noc v rytmu samby“	27
2.2.4.6 Ostatní společenské večery	28
2.2.4.6.1 „Cesta kolem světa za jeden večer“	28
2.2.5 Společenské večery a jejich možný vliv na tržby	29
3 Závěr	35
Literatura	
Přílohy	

1 Úvod

Téma své odborné práce, „Společenská funkce a využití odbytových středisek hotelu Radisson SAS Alcron Praha“, jsem si zvolila s ohledem na výběr hotelu, ve kterém jsem vykonávala svou praxi, při níž jsem získávala potřebné podklady k vytvoření odborné práce. Věřím, že mnou zvolený hotel Radisson SAS Alcron je vhodný pro téma mé práce, protože jsem se zde setkala s mnoha společenskými i méně společenskými událostmi během své praxe.

Cílem práce je teoreticky i konkrétně popsat průběh společenských akcí konaných v hotelu. Stručně vysvětluji způsoby přípravy společenských akcí a také jejich průběh. Cíleně zmiňuji výhody, ale především nevýhody pořádání podobných akcí. Dále poukazuji na nedostatky, které mohou vznikat, nebo již vznikají, a navrhuji změny, které by mohly vést ke zlepšení stávající situace.

Hlavním cílem mé práce je podat návrh na změny v pořádání společenských akcí, v jejich propagaci a přístupnosti hosta, především způsobu rezervace, možnosti výběru z několika akcí apod. Dále v mé práci navrhuji další společenské využití odbytových středisek, především restaurace La Rotonde. V neposlední řadě má práce pojednává o jazzovém společenském využití odbytových středisek, protože si hotel velice zakládá na své „jazzové“ minulosti. V případě nedostatečného využití navrhuji změny, které povedou ke zlepšení.

Cílem práce je zjistit, zda by nebylo vhodné pořádat společenské akce častěji, především mám na mysli brunch nebo jemu podobné akce. Porovnávám jednotlivé možnosti pořádání brunchu nebo sama navrhuji lepší společenské využití odbytových středisek, kdy vytvářím plán konkrétních společenských akcí i s co možná nejpodrobnějším popisem a odůvodněním, proč považuji za vhodné podobné akce pořádat. U mnou navrhovaných akcí prezentuji také nevýhody, které plynou z pořádání navrhovaných akcí. Vypočítávám také možný vliv na tržby mnou navrhovaných akcí. Zaměřuji se na minimální možné tržby i maximální možné tržby, kterých by mohlo být dosaženo.

2 Vlastní zpracování tématu

2.1 Radisson SAS Alcron Hotel

Hotel Radisson SAS Alcron se nachází v centru hlavního města, Prahy, v těsné blízkosti Václavského náměstí.

Původně otevřený jako Hotel Alcron v roce 1932, si luxusní a elegantní pětihvězdičkový hotel Radisson SAS Alcron vydobyl pověst nejvyhledávanějšího hotelu v Praze. Původní hotel Alcron proslul jako „hotel jazzu“, kdy v hotelu vystupovali jazzoví umělci téměř každou noc. Art Deco hotel Radisson SAS je jedním z mála evropských hotelů, které se mohou pochlubit velice prestižní cenou „Five Star Diamond Award“, kterou pravidelně získával od roku 2003 do roku 2006. Hotel získal i několikrát titul „Hotel roku“ a patří také k nejlépe hodnoceným hotelům v rámci skupiny Rezidor Hotel Group, která zaštiťuje téměř 300 hotelů.

Hotel si zakládá na spokojenosti svých zákazníků, kterou se snaží docílit pomocí filozofie „Yes, I can!“, která zaručuje kvalitu služeb všech hotelů v rámci Rezidor Hotel Group. „Yes, I can!“ pracuje s myšlenkou, že s hostem se musí jednat pozitivně při jakémkoliv kontaktu, ať už jde o manažera, recepční, číšníka nebo pokojskou. Proto jsou kladeny velké požadavky na zaměstnance, kteří by měli být důvěryhodní, sebejistí, upřímní, bojovní, flexibilní a odvážní, ve smyslu pouštět se do nových věcí. Pokud bude host pociťovat všechny tyto vlastnosti zaměstnanců, bude spokojen i s celým svým pobytem. Při práci s hostem je důležité dodržet pět základních pravidel nebo postupů, se kterými „Yes, I can!“ pracuje:

1. Brát hosta na vědomí, všímat si ho.
2. Pozdravit a přivítat hosta.
3. Oslovovat hosta jménem.
4. Ptát se hosta na spokojenost.
5. Děkovat hostu.

Nápisy „Yes, I can!“ jsou vidět po celém hotelu, včetně na klopách sak vedoucích pracovníků i uniformách pro uklízečky.

Hotel Radisson SAS Alcron nabízí 211 pokojů a apartmá. Pokoje jsou rozděleny na standardní pokoje, pokoje Superior, pokoje Royal Club a Apartmá. Standardní pokoje nabízejí veškeré vymoženosti pětihvězdičkového hotelu, včetně prostorné mramorové koupelny, minibaru, klimatizace a televize. Pokoje Superior nabízejí dvojí možnost zajištění snídaní: snídaňový bufet

v restauraci La Rotonde nebo servis na pokoj. Pokoje Royal Club navíc nabízejí přístroj na přípravu teplých nápojů, počítač s barevnou tiskárnou a LCD obrazovku. K Apartmá jsou k dispozici volitelné VIP balíčky, které jsou doručeny pokojovou službou.

Hotel se může pyšnit svými luxusními a obecně uznávanými restauracemi La Rotonde a Alcron. Obě restaurace získaly mnohá ocenění včetně druhého (Alcron) respektive třetího místa (La Rotonde) v žebříčku 20 nejlepších restaurací, který tradičně sestavuje gurmánský průvodce Grand Restaurant. Restaurace La Rotonde nabízí výběr pokrmů z mezinárodní i místní tradiční kuchyně. V letních měsících je možné posedět na venkovní terase. Každou neděli se zde pořádá nedělní jazzový brunch, při kterém hraje jazzová kapela. Restaurace slouží k servisu snídaní formou bufetu. Restaurace Alcron nabízí výběr delikátních pokrmů z mořských plodů a ryb, které připravuje sám šéfkuchař hotelu, Jiří Štíft. Restaurace Alcron nabízí intimní posezení pro pouhých 24 hostů. Kromě restaurací nabízí široký výběr koktejlů i občerstvení Be Bop Bar.

Hotel má k dispozici konferenční centrum, kde je k dispozici 9 klimatizovaných zasedacích místností. Konferenční centrum nabízí videokonferenční služby, rychlý, bezdrátový přístup na internet, kancelářské a překladatelské služby, služby profesionálního manažera konferencí nebo sestavení individuálního menu pro bankety a schůze, připravené šéfkuchaři.

Hotel disponuje také wellness a fitness centrem, kde je hostům volně k dispozici plně vybavené fitness centrum, sauna i solárium. Hosté si mohou objednat kadeřnické a stylingové služby, manikúru, pedikúru, masáže, kosmetiku atd.

Hosté mohou dále využít těchto služeb: prádelní služby, consierge, podzemní parkování, doprava vlastními automobily, skupinové i soukromé výlety s průvodcem po Praze a České republice, hlídání dětí, květinová aranžmá a dárkové služby nebo 24hodinový room service.

Hotel pořádá kurzy vaření, které nabízejí možnost naučit se připravovat delikátní jídla o třech chodech. Kurzy probíhají pod vedením šéfkuchaře Jiřího Štífta a jsou zakončeny společnou slavnostní večeří.

2. 2 Společenská funkce a využití odbytových středisek

Odbyt je prodej hotelových výkonů, tj. služeb. Odbyt je jedním z nejdůležitějších podnikových činností, protože při prodeji se dosahuje zisku. Odbytové středisko hotelu je část ubytovacího zařízení, která zabezpečuje stravovací, společenskou a zábavní činnost. Mezi odbytová střediska hotelu Radisson SAS Alcron patří restaurace La Rotonde, restaurace Alcron, hotelový a lobby bar Be Bop bar a konferenční (banketové) centrum.

Ve své práci se zaměřuji především na restauraci La Rotonde, kde probíhala převážná část mé praxe, tzn., že jsem získala i praktické zkušenosti s pořádáním společenských akcí v restauraci La Rotonde. Navíc restaurace La Rotonde patří ke společensky nejvytíženějším odbytovým střediskům hotelu. Ze společenského hlediska je podle mne nejzajímavějším odbytovým střediskem hotelu, protože nabízí velké množství možností pro využití prostor restaurace pro společenské akce velkého i malého rozsahu se zachováním stejně vysoké kvality obsluhy.

2. 2. 1 Brunch

Brunch je anglický výraz, který vznikl spojením dvou slov – breakfast (snídaně) a lunch (oběd). Tento výraz se používá pro označení pozdní snídaně nebo brzkého oběda, i když by se dalo hovořit o obědu, protože doba servisu brunche se pohybuje od 11 hodin do 14 hodin, zejména v neděli. Brunch vznikl ve Spojených státech amerických, kde místní restauratéri vymysleli brunch, aby v neděli nepřicházeli o tržby, protože lidé chodili do kostela a nezbyval jim čas ani na snídani a ani na přípravu oběda, a tak chodili z kostela rovnou na brunch.

Brunch bývá podáván formou bufetu a je zahájen sklenkou sektu nebo šampaňského. Je velmi náročný na pracovní sílu a organizační schopnosti vedoucího pracovníka, který má na starosti kalkulaci a organizaci brunche. Brunch má za úkol propagovat hotel, nikoliv dosahovat zisků.

V restauraci La Rotonde hotelu Radisson SAS Alcron je brunch podáván od 12:00 do 15:30 každou neděli, vyjma letních měsíců. Brunch bývá pořádán i ve zvláštní dny jako například Vánoce, Velikonoce, Nový rok apod. Tyto brunche bývají zpestřeny

o něco tématického, např. Vánoční brunch 25. prosince se neobešel bez Santa Clause a dárků, na Velikonoční brunch zase děti malovaly kraslice. Všední brunch je brunch jazzový a to proto, že při brunchi hraje jazzová skupina. Hotel ovšem myslí i na nejmenší návštěvníky, pro které je připraven bohatý program pod dohledem vyškolené a zkušené opatrovnice dětí (baby-sitter), kterou hotel najímá prostřednictvím agentury.

Cena brunchu v restauraci La Rotonde činí 999,- Kč a zahrnuje stravování formou bufetových stolů, sklenku sektu, nealkoholické nápoje, víno dle denní nabídky, pivo, kávu nebo čaj, hlídání dětí a parkování v hotelu. Děti do 12 let mají jídlo za poloviční cenu a děti mladší šesti let se stravují zdarma. Maximální možný počet hostů je různý podle počtu hostů u jednoho stolu, ale pohybuje se v rozmezí mezi 80 a 90 místy. Hosté si mohou stůl rezervovat telefonickou rezervací buď přímo do restaurace nebo na recepci hotelu, osobní rezervací nebo přes e-mail. Rezervace přes e-mail však není příliš doporučována, protože vyřízení trvá déle a nemusí být vždy včas vyřízena.

Brunch mohou hosté navštěvovat každý týden, protože menu se stále mění. I program pro děti nezůstává stále stejný, a tak se z brunchu nestává monotónní událost. Menu se také mění podle sezóny. Hostům může zážitek zpestřit i příprava pokrmů, především ryb a mořských plodů, přímo před jejich očima.

Brunch patří k sezónním událostem, což se projevuje především v jeho obsazenosti. Brunch není v letních měsících z prostého důvodu: většina hostů pochází přímo z Prahy a léto tráví mimo Prahu, tzn., že je nedostatek hostů a nemá tedy smysl brunch pořádat. Nejlepší období pro pořádání brunchu je říjen, listopad a prosinec, kdy bývá brunch vyprodán i týden dopředu. Důvod je také prostý: počasí je sychravé a pražští hosté mají větší zájem. V tomto období se k pražským hostům přidávají i hoteloví hosté, kteří tráví v centru méně času a odpoledne se vrací do hotelu na oběd (respektive na brunch), avšak těchto není mnoho a jejich počet je spíše zanedbatelný. Návštěvnost brunchů za loňský rok jsem shrnula do následující tabulky.

Průměrný počet hostů brunchu v jednotlivých měsících

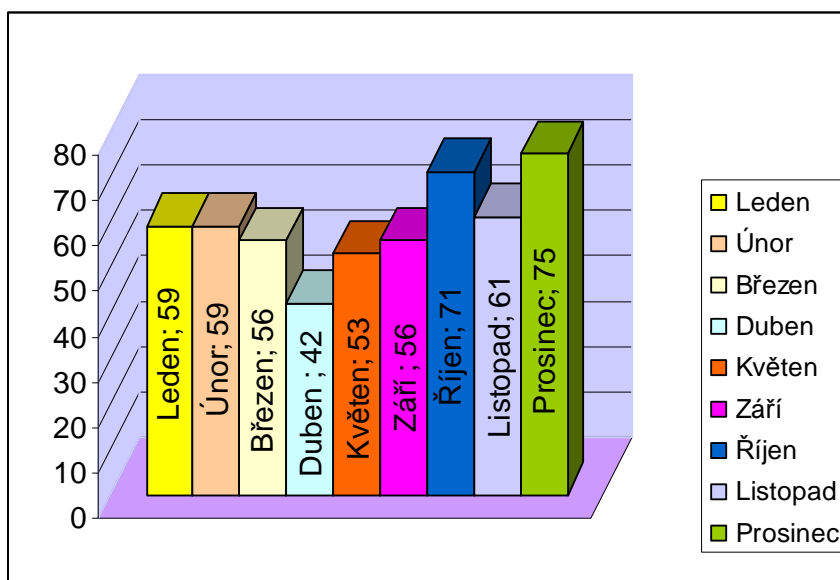
Tabulka č. 1

Měsíc	Počet brunchů	Počet hostů celkem	Ø počet hostů na brunch (zaokrouhлено na 1 hosta)
Leden	5	295	59
Únor	4	235	59
Březen	4	223	56
Duben	6	252	42
Květen	2	105	53
Září	1	56	56
Říjen	4	282	71
Listopad	4	243	61
Prosinec	5	374	75
Celkem	35	2065	59

Zdroj: interní materiály hotelu

Průměrný počet hostů brunchu v jednotlivých měsících

Graf č. 1



Zdroj: interní materiály hotelu

Z tabulky vyplývá, že v loňském roce se uskutečnilo 35 brunchů, které navštívilo 2065 hostů, tzn., že průměrně přišlo 59 hostů na každý brunch, což není špatné, protože to znamená, že hotel dosahoval zisku, protože brunch vydělává, jakmile dosáhne 40 hostů. Z tabulky dále vyplývá, že nejvíce hostů přišlo na brunch v prosinci, kdy před Vánoci byly všechny brunchy dlouho dopředu vyprodány. Zatímco v dubnu se uskutečnilo nejvíce brunchů, jejich návštěvnost byla velmi nízká, přestože dva z nich se uskutečnily na Velikonoční neděli a Velikonoční pondělí.

Hotel ovšem nabízí k dispozici doplňkové služby k brunchi. Když host na brunchi slaví narozeniny, hotel mu většinou daruje dort, především jedná-li se o stálého hosta, popřípadě si jej host může koupit. Problémem ani není sehnat různé dárky, květiny, rychlé špunty pro děti aj.

Myslím si, že brunch organizovaný v restauraci La Rotonde je velmi dobře organizačně zajištěn a že host se zde musí cítit velmi dobře. Přestože je brunch vyprodaný, nepanuje během brunchu žádný chaos a host si může vychutnat dobré jídlo za poslechu dobré hudby. Co se týká organizace práce a práce s hostem nemohu nic vytknout. Myslím si, že by se měla zlepšit propagace brunchu, protože restaurace většinou spoléhá na stálé zákazníky, a má tak omezenou klientelu. O brunchi se host dozví z letáků v hotelu, na internetu a na jedné informační tabuli před hotelem, která je však v angličtině, přestože téměř všichni hosté jsou Češi. Nechápu, jak se mohlo stát, že na brunch na Velikonoční pondělí přišlo pohoupouhých 15 hostů (viz Příloha č. 1). Důvodem musela být špatná informovanost hostů, kteří buď vůbec nevěděli, že brunch je, nebo nebyli včas informováni. Důvodem také může být, že den před tím, tj. 8. dubna, brunch navštívilo 88 hostů, a bylo již zmíněno, že brunch navštěvuje omezený druh klientely. Je tedy potřeba zaujmout širší okruh zákazníků. Kromě zlepšení propagace pomocí reklamy, navrhuji možnost různých slev nebo zvýhodnění získáním dárku nebo služby zdarma.

Nabízí se otázka, zda by nebylo výhodné přesunout brunch na jiný den, nebo jej pořádat častěji. Neděle je z celého týdne nejvhodnější den, nejen proto, že je víkendovým dnem, ale také proto, že je dnem svátečním, tzn., že i samotný brunch má sváteční nádech. Jedná-li se o častost pořádání brunchu, je jednou týdně dostačující, protože nemá smysl pořádat brunch ve všední dny a sobota také není vhodná. Pořádání brunchu i v sobotu by mělo za následek nenaplnění kapacity ani jednoho brunchu. Návštěvnost brunchu pod 40 hostů, ke které by nejspíše došlo, by bylo dost nevýhodné a hotel by nedosahoval zisku a přicházel by navíc o možný zisk v podobě sobotních obědů při klasickém provozu restaurace La Rotonde.

2. 2. 1. 1 Zvýhodněné nabídky brunchu

Pro zvýšení počtu hostů brunchu a také pro zaujmutí širšího okruhu klientely navrhuji možnosti zvýhodnění brunchu, popřípadě slev, které mohou hosté obdržet při objednání brunchu.

Pro každé zvýhodnění jsem vymyslela název a orientační cenu. Pod název jsem umístila stručný popis, který charakterizuje zvýhodnění a zároveň může být použito k propagaci hotelem. Některá zvýhodnění jsou zaměřena na získání nových hostů. Další možnosti mají za cíl nejen nalákat hosty na brunch, ale navíc získat hosty pro ubytování v hotelu, respektive poskytnout

ubytovaným hostům jistá zvýhodnění, která mohou vést k oblíbení si nejen hotelu, ale také brunchu a jeho možné další návštěvě.

2. 2. 1. 1. 1 „Požádejte svou lásku o ruku u nás“

Popis:

Hledáte romantické místo a jedinečnou příležitost k požádání o ruku své lásky? Pak je pro Vás náš nedělní brunch to pravé. Zajistíme pro Vás stůl v soukromí, které skýtá salónek v restauraci La Rotonde. Jako dárek od nás obdržíte kytici dle přání a láhev sektu.

Cena: 1.998,- Kč za 2 osoby

Nabídka „Požádejte svou lásku o ruku u nás“ patří k nabídkám, jejichž cílem je zaujmout nové zákazníky a rozšířit klientelu o mladé páry, kterým se může brunch zalíbit, což vede nejen k pozitivní reklamě, ale také k opakované návštěvě. K tomuto cíli je využita možnost soukromého prostředí, které skýtá salónek v restauraci La Rotonde, kde hosté nebudou rušeni. Nabídka se zaměřuje na páry, kteří chtějí požádat ženu o ruku a chtějí udělat tento okamžik zajímavým nebo romantickým. Samozřejmě by bylo lepší využít k tomuto účelu romantickou večeři, ale brunch je nová a netradiční možnost. V této nabídce je zahrnuta láhev sektu a kytice pro dámu zdarma. Tento krok slouží samozřejmě k nalákání hosta na výhodnost brunchu. V případě, že by host dával přednost spíše romantické večeři, může tento fakt rozhodnout ve prospěch brunchu. Při pořádání tradičního brunchu, tzn. minimálně při 40 hostech, je tato nabídka omezena na maximální počet dvou párů, aby byla restaurace schopna zaručit soukromí pro tyto páry. Ideální ovšem je objednat vždy pouze jeden pár, který pro sebe bude mít celý salónek.

Cena je vytvořena dvojnásobkem tradiční ceny brunchu, která činí 999,- Kč, tj. dohromady 1.998,- Kč za pár. K této nabídce brunchu mohou být však nabízeny doprovodné služby hotelu, především mám na mysli objednání limuzíny, ale i dalších.

2. 2. 1. 1. 2 „Brunch – nejlepší dárek pro každého“

Popis

Darujte svému blízkému poukaz na brunch a doprovodte ho zdarma. Nabídka platí pouze při zakoupení poukazu pro dvě osoby.

Cena: 999,- Kč za 2 osoby

I nabídka „Brunch – nejlepší dárek pro každého“ má za cíl především nalákat nové hosty na výhodnost brunchu. Hotel již nabízí možnost zakoupení poukazů na brunch, které mohou hosté darovat. Já jsem ovšem tuto možnost poněkud popravila a pro hosta zvýhodnila. Tato nabídka však platí pouze pro dvě osoby. Dá se však předpokládat, že většina hostů nepůjde pouze ve dvou, ale pozvou na oslavu i další hosty, tudíž tato nabídka by mohla vést k získání dalších nových hostů. Z uvedených důvodů jsem proto určila cenu, která je vlastně 50% slevou tradiční ceny.

Dále nabízí tato nabídka možnost zakoupení doprovodných služeb, především objednání dortu, květin nebo daru, čímž vznikají možnosti zisku pro hotel.

2. 2. 1. 1. 3 „Oslava narozenin v rytmu jazzu“

Popis:

Nevíte, kde oslavíte své narozeniny? Zamluvte si stůl na brunch minimálně pro 6 dospělých osob (včetně oslavence) a dostanete od nás brunch jako dárek a navíc pro Vás upečeme dort na přání. (Podmínkou je doložení data narození.)

Cena: 999,- Kč za osobu (kromě oslavence)

Nabídka „Oslava narozenin v rytmu jazzu“ je určena pro narozeninové oslavence, kteří chtějí své narozeniny oslavit slavnostně a také netradičně. Přestože oslavenců brunch obdrží zdarma, zaručuje tato nabídka 5 dospělých hostů, kteří brunch hradí v plné výši ceny. Navíc tato nabídka obsahuje nabídku upečení dortu, který však není v ceně, a proto zaručuje další příjmy za brunch. Záměrně je uvedeno v nabídce, že je podmíněna příchodem 5 dospělých hostů kromě oslavence, protože tak zaručuje minimální tržbu z nabídky na 4.995,- Kč.

2. 2. 1. 1. 4 „Teambuilding na brunchi“

Popis:

Darujte svým zaměstnancům brunch. Uspořádáme brunch pouze pro Vaši firmu i mimo neděli. Minimální počet hostů 60, v případě nižšího počtu je hrazena tradiční cena, tj. 999,-

Cena: 699,- za osobu

Nabídka „Teambuilding na brunchi“ je určena pro zaměstnavatele, kteří chtějí utužit pracovní kolektiv. Tato nabídka může být využita jako jistá forma firemních oslav, výročních večírků apod. Nabídka může být využita i pro soukromé akce.

Cena je sestavena tak, aby brunch nebyl ztrátový.

Cena nabídky „Teambuilding na brunchi“

Tabulka č. 2

Druh brunche	Cena brunche v Kč (40 x 999,-)	Minimální počet hostů pro dosažení zisku	Cena za hosta v Kč
Tradiční brunch	39.960,--	40	999,--
„Teambuilding na brunchi“	39.960,--	60	666,--

Z tabulky vyplývá, že při minimálním počtu 60 hostů bude brunch zaplacen. Údaj o ceně brunche vychází z informace, že brunch je ziskový od 41. hosta, tzn., že při ceně 999,- Kč za osobu činí cena brunche za 40 hostů 39.960,- Kč. Cena za nabídku „Teambuilding na brunchi“ pro jednoho hosta je určena podílem mezi cenou brunche, tj. 39.960,-, a minimálním počtem hostů pro nabídku, tj. 60, cena tak činí 666,- Kč za osobu. Mnou získanou cenu navýším o zisk 33,- Kč a stanovím ji tak na 699,- za hosta. Hotel tak získá alespoň minimální zisk ve výši 1.980,- Kč, který jsem získala následujícím výpočtem:

$$33 \times 60 = 1980$$

Tento výpočet bere v úvahu, že minimální počet hostů pro tuto nabídku je 60 hostů.

2. 2. 1. 1. 5 „Líbánky v hotelu Radisson SAS Alcron“

Popis:

Prožijte Vaše líbánky v našem hotelu a navštivte nedělní jazzový brunch v restauraci La Rotonde zdarma. Platí pro dvě osoby. Podmíněno konáním brunche.

Cena: Zdarma

Nabídka „Líbánky v hotelu Radisson SAS Alcron“ je opět určena pro páry, tentokrát však pro ty, které se rozhodnou strávit své líbánky v hotelu Radisson SAS Alcron. Brunch je pro dvě osoby zcela zdarma. Z brunche se tak stává propagační akce, která může nalákat páry k ubytování se v hotelu a může vést k oblíbenosti nejen hotelu, ale také samotného brunche. Při další návštěvě Prahy, tak může tato nabídka podnítit k opětovnému ubytování se v hotelu.

2. 2. 1. 1. 6 „ 2 + 1 zdarma“

Popis:

Přijďte na dva brunche dva týdny po sobě a třetí týden máte brunch zcela zdarma. Sleva platí pouze tři po sobě následující brunche.

Cena: Zdarma

Nabídka „2 + 1 zdarma“ může být využita pravidelnými hosty brunche. Přestože se může zdát nevýhodnou pro hotel, není tomu tak. Dá se totiž předpokládat, že host, který navštíví tři brunche za tři týdny, nebude vždy doprovázen stejnými lidmi, tzn., že se okruh zákazníku dále rozšíří mezi hosty, které přivedl host, který má třetí brunch zdarma. Avšak tito hosté mohou přivést další a ti zase další hosty, a tak se může klientela dále rozšiřovat.

2. 2. 1. 1. 7 „Týden v našem hotelu a brunch za polovic“

Popis:

Zaplaťte si týden v našem hotelu a užijte si nedělní brunch za úžasnou cenu. Podmíněno konáním brunche.

Cena: 499,- Kč za osobu

Tato zvýhodněná nabídka slouží také pro oblíbení si hotelu hostem, stejně jako získání nových hostů nedělního jazzového brunchu.

2. 2. 2 Snídaně

Snídaně je v hotelu Radisson SAS Alcron podávána formou tzv. super snídaňového bufetu od 6:30 do 10:30 v restauraci La Rotonde. Na bufetových stolech mohou hosté naleznout širokou nabídku studených pokrmů, pečiva, nápojů včetně sektu, bio produktů a většina teplých pokrmů je připravována na přání hosta na tzv. „cooking stationu“, kde jej kuchař připraví před očima hosta. Jedná se především o pokrmy z vajec. Káva je servírována číšníky, kteří na přání hosta připraví i různé druhy teplých nápojů. Před dveřmi restaurace na hosta čeká číšník, který si zapíše číslo pokoje a hosta usadí. Cena snídaně činí 649,- Kč.

Samotný servis snídaní nepřináší žádný společenský efekt. Naopak musím říct, že hotelová restaurace La Rotonde není vhodná pro pořádání obchodních snídaní, a proto také se zde příliš často nekonají. Důvod je prostý. Je-li hotel obsazen, nemůže být zaručen klid při servisu snídaní a tím i klid při schůzkách. Ale hotel není pokaždé obsazen, a proto si myslím, že i nabídka snídaní pro nehotelové hosty by mohla přinést alespoň malé finanční přínosy pro hotel. Hotel se sice chlubí svým super snídaňovým bufetem, ale pouze hostům hotelu. A tak zatímco některé pražské hotely, především na Václavském náměstí, si přímo zakládají na servisu snídaní pro nehotelové hosty, hotel Radisson SAS Alcron nijak tuto možnost výděлку nevyužívá. Hotel sice má stále hosty, kteří snídaně navštěvují, ale jejich počet je sporadický. Myslím si, že v tomto ohledu by se měl hotel více propagovat. V tomto případě by podle mého názoru stačila reklama na webových stránkách restaurace (tj. www.alcron.cz), ale i propagační materiály v hotelu, které do ruky dostanou hosté restaurace, a také reklamní tabule před hotelem, která může upoutat pozornost potencionálních hostů, kteří půjdou okolo hotelu.

Problémem ovšem není jen propagace servisu snídaní, ale hlavně zaručit klid při obchodních schůzkách. Ovšem ani tento problém není v restauraci La Rotonde neřešitelný. Restaurace má k dispozici salónek, který může být podle potřeb rozdělen na dva menší, a tak mohou probíhat dvě schůzky najednou. Problém však může nastat, jestliže je hotel plně obsazený a salónek musí být využit i pro servis snídaní pro hotelové hosty, protože kapacita restaurace nestačí. Proto si myslím, že by měl hotel dále potencionální hosty upozorňovat na výhody rezervace snídaní předem, aby hotel mohl zajistit rezervaci salónku a tím i požadované soukromí. Může se také stát, že nehotelový host nechce být v soukromí, tudíž není zapotřebí rezervace předem. Pro větší počet hostů na obchodním jednání spojené se snídaní by mohla být využita restaurace Alcron, která je přes dopoledne

zavřená, nebo některý ze salóneků v konferenčním centru ve druhém patře. Ovšem u těchto snídaní nemůže být zaručena stejná kvalita jako u snídaní v restauraci La Rotonde. Proto by měly být servírovány na objednávku neboli formou a`la carte, kdy si host vybere s široké nabídky snídaní. Samozřejmě je přizpůsobení ceny snídaně.

Během servisu snídaní jsou stoly uspořádány v salóneku tak, že každý stůl nabízí dvě místa. Celkem je k dispozici v salóneku 18 míst, jejichž počet může být dle potřeby dále rozšířen (viz Příloha č. 2). Přestože salónek nemá příliš velké rozměry, lze stoly rozmístit způsobem, aby nabízel dostatek míst i pro větší obchodní jednání. Navrhuji, aby pro získání maximálního počtu míst pro jednu schůzi byl využit celý salónek. V tomto případě salónek nabízí až 28 míst (viz Příloha č. 3). Výhodu shledávám v možnosti rozdělení salóneku na dva menší salóneky, kdy salónek nabízí dvě možnosti rozmístění stolů (viz Příloha č. 3). Ani tyto způsoby nenabízí malé množství míst. Myslím si, že 16 nebo dokonce 18 míst v každé polovině salóneku je dostačující počet. Problém ovšem může nastat v případě, že hotel je plně obsazen, tzn., že restaurace potřebuje využít i salóneku k podávání snídaní hotelovým hostům. V tomto případě bych doporučila využití alespoň jedné poloviny salóneku pro nehotelové hosty, protože i když jsou volné stoly v salóneku, hosté přesto čekají, až se uvolní stůl přímo v restauraci, protože si v salóneku připadají „odstrčení“, proto polovina stolů v salóneku bývá neobsazena, tak proč ji nevyužít.

Otázkou ovšem zůstává, zda dávat přednost hotelovým nebo nehotelovým hostům v případě, že je restaurace plná. Tento problém by mohly právě vyřešit rezervace předem. Číšníci by hosta již očekávali a včas pro něj zajistili stůl. Na druhou stranu, v případě, že si host stůl nerezervuje, měl by samozřejmě dostat přednost hotelový host, protože by měl zůstat pro obsluhující prioritou, protože servis snídaní je určen právě pro něj.

2. 2. 3 Společenské události

Hotel Radisson SAS Alcron nabízí možnost pořádání různých společenských událostí na vysoké úrovni, jako například: bankety, galavečeře, rauty, koktejly, číše vína, recepce, ale i plesy.

Pro veškeré akce tohoto druhu jsou hostům k dispozici prostory konferenčního centra nebo restaurací La Rotonde a Alcron, při čemž akce většího rozsahu jsou umísťovány do salónek konferenčního centra, a to především do Crystall Ballroomu, a především soukromé večeře nebo obědy jsou umístěny do restaurací.

Plánování akcí a domluvu s hostem, respektive objednavatelem, má na starosti tzv. Sales Section a především Meeting Sales Manager a Banquet Manager, se kterými dále spolupracují Project Manager, F&B Manager a šéfkuchař. Host dostane k dispozici tzv. Sales Kit, což je seznam veškeré nabídky hotelu, kde může host nalézt veškeré informace od cen pronájmu jednotlivých místností, cen pronájmu techniky až po nabídku pokrmů pro sestavení menu. Poté, co host kontaktuje hotel, pracuje na jeho objednávce jedna konkrétní osoba, která domlouvá veškeré podrobnosti s klientem a sestavuje celkovou objednávku, která musí obsahovat všechny podrobnosti o požadavcích na občerstvení, prostory, výzdobu, techniku, program a také datum, čas a počet osob. Tento zaměstnanec hotelu také kalkuluje cenu a domlouvá ji s klientem. Celou objednávku poté předá pravomocně osobě daného střediska, tzn. Restaurant Managerovi, jestliže se objednaná akce koná v restauraci apod. Následuje realizace podle přání hosta.

Hotel zajišťuje také doprovodný program, výzdobu nebo například fotografa, dle přání hosta. Na přání hosta hotel vytiskne i menu, například s logem firmy, názvem události apod.

2. 2. 3. 1 Banket

Banket je společenská akce, při které se jídlo servíruje sedícím hostům u jedné společné tabule. Pokrmy se překládají z mís na založené talíře. Menu je předem vhodně zvolené a jednotné pro všechny hosty, výjimku mohou tvořit děti, vegetariáni apod. Obsluhující společně přicházejí a také odcházejí.

Pro svou náročnost není banket častý. Je vhodný pouze pro menší počet hostů a je velmi náročný na čas a profesní znalosti a schopnosti personálu. S banketem hotel vůbec nepočítal do své nabídky, avšak na přání hosta je možné jej připravit. Po konzultaci s klientem připraví šéfkuchař nebo jeho zástupce seznam (menu) vhodných jídel, které lze překládat z mís.

Za celý rok 2007 se v hotelu Radisson SAS Alcron neuskutečnil ani jeden banket. Přitom banket patří k nejslavnostnějším formám obsluhy a tudíž i poskytuje hostům nevšední gastronomické zážitky. Problém ovšem je, že banket bývá zaměňován s galavečeří (viz dále), která není tolik složitá na servis, a proto je vyhledávanější.

Hotel by měl svou nabídku rozšířit o banket a hosty o této možnosti také informovat. V případě dobře zvládnutých banketů hotel jistě získá dobrou reklamu a bude dělat čest své dlouhé historii. Je obrovskou škodou nevyužívat možnosti banketu.

2. 2. 3. 2 Galavečeře

Galavečeře svou formou velmi připomíná banket, avšak pokrmy nejsou překládány z mís, ale servírovány přímo na talířích. Galavečeře je vhodná i pro větší počet hostů.

Hotel nabízí širokou paletu pokrmů, ze kterých si může host vybrat a vytvořit si tříchodové, čtyřchodové nebo pětichodové menu dle svého přání. V případě jakýchkoli pochybností může host požádat o radu pracovníka Sales Section nebo šéfkuchaře nebo jeho zástupce, kteří mu vše ochotně vysvětlí a rádi poradí. Host má na výběr ze šesti druhů studených předkrmů, z pěti různých polévek, ze tří teplých předkrmů, tří pokrmů pro vegetariány, sedmi hlavních chodů a osmi dezertů včetně sýrů. Host má možnost objednat si čtyřchodové nebo šestichodové menu ze specialit z mořských ryb a plodů, které byly sestaveny výběrem z menu restaurace Alcron. Hotel dále sestavil tříchodové a čtyřchodové vegetariánské menu a také nízkotučné dietní menu. Chce-li klient představit svým hostům českou kuchyni, má na výběr z tříchodového a čtyřchodového českého menu, kde mají svá zastoupení typicky česká jídla.

V případě, že si host nevybere, mu pracovník Sales Section nabídne i další pokrmy, nebo si vyslechne návrhy klienta, které po domluvě s šéfkuchařem většinou odsouhlasí, a šéfkuchař dále

navrhne vhodné pokrmy, které se k vybranému pokrmu hodí, aby menu nebylo nevyvážené nebo nevhodné.

2. 2. 3. 2. 1 Galavečeře s Alexem Atalou

Ve dnech 17. a 18. října 2007 se v restauraci La Rotonde hotelu Radisson SAS Alcron uskutečnila jedinečná setkání se světově uznávaným brazilským šéfkuchařem Alexem Atalou, který přijal pozvání Romana Vaňka, manažera firmy Cosmopolitan Brazilian Wines. Alex Atala si připravil šestichodové menu, jehož přípravě mu asistoval i šéfkuchař hotelu Radisson SAS Alcron, Jiří Štíft. Během celého večera hosté ochutnávali, jak jinak, než brazilská vína.

Galavečeře byla původně naplánována na 17. října, avšak zájem byl tak velký, že se pořadatelé rozhodli uspořádat večery dva. Oba dny se podávalo stejné menu a obě galavečeře byly beznadějně vyprodány. Ovšem ne každý měl příležitost tuto jedinečnou akci navštívit. Mezi hosty bylo možno nalézt majitele brazilských vinic, jejichž víno se podávalo a bylo tudíž prezentováno. Kromě nich bylo osloveno 300 stálých hostů hotelu Radisson SAS Alcron, kteří jen v několika málo dnech obě galavečeře vyprodali.

Osobně jsem měla možnost se této události účastnit, samozřejmě jako součást personálu. Překvapila mne skromnost pana Ataly a také mistrovská práce, s kterou pokrmy připravoval a koordinoval veškerou práci v kuchyni. Ovšem jeho skromnost byla tak velká, že za celý večer nevyšel z kuchyně. V restauraci La Rotonde se objevil až po servisu posledního chodu, uklonil se a hned zase zmizel v kuchyni.

Galavečeře s panem Alexem Atalou měla za cíl představit a přiblížit hostům v České republice brazilská vína ve spojení s mistrným kuchařským uměním Alexe Ataly, představitelem brazilské kuchyně. Skutečnost však byla taková, že hosté sice dostali menu, kde byl napsán seznam pokrmů i s nimi servírovanými víny, avšak často nic neříkající názvy měly za následek, že hosté vůbec netušili, co jedí, a dokonce někteří se ze strachu z neznámého do některých pokrmů vůbec nepouštěli. Dle mého názoru, proto byla celá akce naprosto zbytečná a nesmyslná a sloužila jen jako reklama, a k tomu špatně udělaná reklama. Myslím si, že před každým chodem by bylo dobré, kdyby před hosty někdo vystoupil, buď samotný Alex Atala nebo někdo z jeho pomocníků, a všem objasnil, z čeho se následující pokrm skládá, jak byl připravován a znalec vína, například pan Roman

Vaněk, by dodal stručnou charakteristiku vína, jeho vlastnosti, přednosti a důvod, proč byl k danému pokrmu zvolen. Celá galavečeře by se tak nestala jen společenskou akcí, ale navíc by se při ní hosté dozvěděli nové věci o brazilské kuchyni. Možná stálo za úvahu připravit doprovodný program ve stylu „Brazilská noc“. Rytmy brazilské samby by jistě rozproudily náladu všech hostů a navíc by skvěle tématicky doprovázely vynikající brazilské jídlo a víno. Někdo může namítnout, že by poté galavečeře ztratila na vážnosti a eleganci, ale, dle mého názoru, měla galavečeře s Alexem Atalou představit Brazílii, a to příliš dobře nesplnila, přesto byla jedinečnou svého druhu.

2. 2. 3. 3 Raut

Raut je forma společenské akce, při které jsou pokrmy nabízeny formou bufetových stolů, které bývají rozděleny na studené, teplé, sladké a nápojové stoly. Při příchodu hosta obsluhující roznášejí kanapky a chuťovky. Povinností není místo k sezení pro všechny hosty.

Hotel Radisson SAS Alcron využívá formu bufetových stolů velmi často, protože není náročná na obsluhu a obsluhující pouze odnášejí špinavé nádobí. Můžeme zde nálezt tradiční formu rautů bez míst k sezení, ale častější formou je nabídka pokrmů formou bufetových stolů, kdy je dostatek míst pro všechny hosty. Tato forma se používá především při brunchi a skupinových obědech či večeřích.

Hosté si pro pořádání rautu mohou vybrat z nabídky 5 sestavených menu pro bufet, které nabízejí veškeré druhy pokrmů, tj. studené, teplé i sladké pokrmy. V případě zájmu mohou hosté využít nabídky studeného bufetu. Nabídka bufetového občerstvení může být na přání hosta rozšířena o další pokrmy.

Skupinové obědy, popřípadě večeře, většinou probíhají v restauraci La Rotonde. Hosty skupinových obědů jsou účastníci konferencí probíhajících v hotelu. V rámci těchto konferencí nebo jiných podobných akcí si totiž mohou klienti objednat občerstvení, které je právě formou bufetu. Na skupinové obědy se počítá s minimálním počtem 30 hostů, proto je volba stravování formou bufetu velmi vhodná pro svou nenáročnost. Klient má ovšem dále možnost výběru tříchodového menu, což méně častý způsob.

Výhody rautu jsou vcelku nasnadě. Odpadá zde jakákoliv složitá obsluha a tudíž i náročnost na personál. Pro hosty skýtá

možnost výběru z několika pokrmů a tím by měla být zaručena spokojenost všech hostů. Ovšem raut bych doporučila pouze pro stravování typu skupinových obědů, protože se jedná o méně slavnostní formu obsluhy. Raut je vhodný při větším počtu hostů, protože není náročný na čas.

2. 2. 3. 4 Koktejl

Koktejl je společenská událost podobná rautu, avšak trvá kratší dobu a pokrmy nejsou nabízeny pomocí bufetových stolů, ale obsluhující krouží mezi hosty a pokrmy nabízejí z podnosů. Host nepotřebuje talíř ani příbory.

Klient, který má zájem objednat si koktejl v hotelu Radisson SAS Alcron, má na výběr z čtyř koktejlových nabídek, které se skládají z výběru kanapek, studených a teplých pokrmů a dezertů. K této nabídce si klient může přiojednat kanapky, kde má na výběr ze studených, teplých, exklusivních studených a exklusivních teplých kanapek. Hotel si koktejl trochu poupravil, a tak až na kanapky jsou pokrmy nabízeny většinou pomocí bufetových stolů, kdy je pro každého hosta připravené i místo na sezení.

Koktejl není příliš využívanou možností v hotelu, protože se nejedná o slavnostní akci a protože není ani příliš vhodný pro skupinové obědy a večeře, které mají za účel hlavně rychle a kvalitně nasytit, a to koktejl nesplňuje, protože jeho hlavním cílem je seznamování a získávání nových kontaktů.

2. 2. 4 Společenské večery v restauraci La Rotonde

Při psaní své odborné práce jsem zjistila, že pořádání brunchu hotelem Radisson SAS Alcron je prakticky bezchybné, protože za roky, které je již brunch pořádáný, dokázal hotel dovést brunch téměř k dokonalosti. Proto by stálo za zamyšlení, zda by hotel neměl přijít s něčím novým, co by se kvalitou vyrovnalo právě již pořádanému brunchi. Jak už bylo výše zmíněno, není výhodné pořádat brunch častěji než-li jednou týdně. Proto bychom mohli uvažovat o využití restaurace La Rotonde ve večerních hodinách k pořádání společenské akce.

Navrhuji, aby se společenský večer konal vždy jednou týdně. Důležitý je samozřejmě výběr vhodného dne pro pořádání společenských večerů. V úvahu by připadal pátek, ale pátek patří ke dnům s nejvyššími tržbami, a proto by bylo nevhodné o páteční příjmy přijít. Podobný případ by mohl nastat i v sobotu. Nejvhodnějším dnem by mohl být čtvrtek, kdy restauraci La Rotonde nenavštěvuje mnoho hostů. Den by ovšem mohl být flexibilní a měnit se dle příležitostí, například úterý 1. dubna 2008 jako Aprílový večer, středa 30. dubna jako Rej čarodějnic apod.

Občerstvení bude formou bufetových stolů, kdy nabídka bude obsahovat široké množství studených, teplých i sladkých pokrmů, včetně tzv. Carving stationu, tj. prostor, stůl, kde kuchař krájí pokrmy před hostem. Vhodné pokrmy pro Carving station jsou hovězí Prime rib s omáčkou Bearnaise, marinovaná jehněčí kýta s tymiánem, losos pečený v solné krustě s panenským olivovým olejem nebo celá šunka na kosti glazírovaná medem, podávaná s jablečno-křenovým krémem a nakládanou zeleninou. Pro hosty bude také připraven tzv. Cooking station, což je prostor, stůl, kde kuchař připravuje pokrmy přímo před hostem a upravuje je na přání hosta. Jedná se především o pokrmy z ryb, mořských plodů apod.

Čas pro společenský večer jsem vyměřila na dobu od 18:00 do 22:00, která se mi jevila jako nejvhodnější, protože je ideálním časem pro večeři i pro večerní posezení s přáteli nad skleničkou vína. Jestliže hostům nevyhovuje začátek v 18:00, mohou dorazit kdykoliv během večera. Restaurace nepřijde o své hosty, kteří přicházejí v odpoledních hodinách na obědy, protože nemusí omezit svůj provoz až zhruba do 16:00, kdy se restaurace uzavře a začnou přípravy na večer. Dle zkušeností pracovníků restaurace, je 16. hodina ideální pro uzavření restaurace, protože hosté většinou přicházejí do 14. hodiny odpolední, a tak bývá restaurace již bez hostů.

Dvě hodiny na přípravu je dostatek času. Vždyť brunch se připravuje za dobu kratší než-li hodinu a půl v závislosti na hostech snídání. Přípravy zahrnují přípravu bufetových stolů, prostření restaurace dle rezervací a samozřejmě rozdělení práce mezi jednotlivé pracovníky.

Nabídka pokrmů bude každý týden jiná, a to v závislosti na tématu večera nebo sezónnosti. Nabídka nápojů bude obsahovat veškeré nealkoholické nápoje, vína a pivo z nabídky restaurace La Rotonde. Na přání hosta je možné servírovat i jiné alkoholické nápoje, které však nejsou v ceně celé večeře.

Vhodné by bylo i zachovat hlídání dětí, tzv. babysitting, při společenských večerech. V případě, že hosté sebou nebudou děti vodit, je možné tuto službu zrušit. Babysitting bude probíhat obdobně jako při brunchi, kdy se o děti bude starat vyškolená pracovnice agentury. Pro babysitting bude opět vyhrazena polovina salonku.

Samozřejmostí je vyhrazené parkoviště pro hosty, které je zahrnuto v ceně večeře. Dále mi přijde vhodné možnost parkování v prostorách hotelu přes noc a také zavést službu odvozu hostů domů po Praze, kdy budou použity hotelové automobily. Tato služba není zahrnuta v ceně večeře a hradí se dle dohody.

Společenské večery se budou večer od večera lišit svou tematikou. Žádné monotónní a stále se opakující jazzové večery. Samozřejmě nemohu jazz vynechat, a proto jsem si připravila i několik večerů pro milovníky jazzu. Snažila jsem připravit zajímavé večery, kdy si na své přijdou nejen dospělí ale také děti. Sestavila jsem seznam společenských večerů na celý rok 2008. Ne vždy jsem ke společenským večerům zvolila právě čtvrtek, dny jsem totiž volila i podle tématu daného večera. U dětských večerů jsem i upravila čas konání s ohledem na děti. Některá témata večerů se opakují, ale pokusila jsem se vymyslet alespoň trochu jiný název. Častost jednotlivých témat by se měla upravit s ohledem na oblíbenost a žádanost témat podle hostů. Rozhodla jsem se u některých večerů omezit počet stolů na úkor vytvoření malého tanečního parketu.

Cenu společenského večera jsem stanovila na 1.299,- Kč, která je pouze mým odhadem. Brala jsem v úvahu cenu brunchu, která činí 999,- Kč, avšak brala jsem v úvahu, že hosté vypijí více nápojů s ohledem na večerní hodiny, a brala jsem v úvahu

možnost vyšších nákladů na dekoraci restaurace nebo vypůjčení kostýmů při některých tematických večerech. Avšak cena je pouze orientační a v průběhu pořádání společenských večerů by se měla měnit, stejně jako se měnila cena brunchu.

Rezervovat si stůl na společenský večer bude možné buď osobně v hotelu Radisson SAS Alcron, nebo na telefonních číslech do hotelu nebo do restaurace, tj. +420 222 820 410 do restaurace La Rotonde a +420 222 820 000 do hotelu, ale také jsem rozšířila možnost rezervace na webové stránky restaurace, tj. www.alcron.cz, kde kromě rezervace bude umístěna také reklama a informace o aktuálně konaném společenském večeru. Ovšem z technických důvodů bude možné rezervovat si stůl přes internet nejdéle do dvou dnů před konáním akce.

Co se klientely týká, mohla by se skládat ze stálých hostů restaurace, ať už hostů, kteří pravidelně navštěvují brunch, nebo hostů, kteří navštěvují restauraci La Rotonde, aby si zde vychutnali oběd nebo večeři. Troufám si tvrdit, že roční období nebude mít velký vliv na návštěvnosti společenských večerů. Důvodem pro mé tvrzení je, že hosté z Prahy opouštějí Prahu až na víkend, tzn., že čtvrtéční večery mohou trávit právě v restauraci La Rotonde. Dále se k hostům pražským mohou přidat i hosté hoteloví, kteří mohou využít možnosti společenských večerů po návratu z prohlídky Prahy. Dá se předpokládat, že návštěvnost společenských večerů bude dobrá v období říjen – prosinec, jako tomu je u brunchu, ale zároveň i v letních obdobích, kdy bývá hotel plně obsazen.

Kalendář jednotlivých společenských večerů je umístěn v Přílohách jako Příloha č. 4. Veškeré společenské večery jsem rozdělila do celkem 6 skupin podle jednotlivých tematických zaměření. Rozdělila jsem je těchto skupin: Jazzové společenské večery, Společenské večery pro děti, Společenské večery s významnými osobnostmi, Večery související s významnými dny nebo ročním obdobím, Národní společenské večery a Ostatní společenské večery. U každé skupiny vysvětluji konkrétněji jeden vybraný večer, který považuji za nejzajímavější.

2. 2. 4. 1 Jazzové společenské večery

Jazzové společenské večery se svou tematikou vrací zpět do prvních let působení hotelu Radisson SAS Alcron, svého času pouze hotelu Alcron. Jazz je nosným tématem společenského života v hotelu, a tak se hosté mohou vrátit v historii do 30. let.

Společenské večery jsem rozdělila podle následujících druhů jazzu: tradiční jazz, blues, swing a be bop. Během těchto večerů bude hrát živá kapela vždy určený druh jazzu. Hosté se tak mohou těšit na hity Louise Armstronga, Kinga Olivera, Bessie Smithové a dalších interpretů během společenský večerů „Jazz night“, které proběhnou 3. ledna, 24. července a 2. října.

Během společenských večerů s názvem „Be Bop Night“ zahraje kapela hity od takových velikánů jako byl Miles Davis nebo třeba Charlie „Bird“ Parker. Na „Be Bop Night“ se mohou hosté těšit 13. března, 3. července a 27. listopadu.

Dalším společenským večerem je večer s názvem „V rytmu swingu“, kdy večerem zazní rytmy od Duka Ellingtona nebo Bennyho Goodmana. Swing si hosté užijí 24. ledna a 28. srpna.

Písně o těžkém životě černochů zazní při večerech „V rytmu blues“ 17. dubna, 14. srpna a 18. prosince. Hosté se mohou těšit na písně předních bluesových zpěvaček Bessie Smithové, Lizzie Milesové a dalších.

2. 2. 4. 1. 1 „Jazz night“

Společenský večer „Jazz night“ se svým charakterem velmi podobá nedělnímu jazzovému brunchi. Záměrně tímto večerem začínám, protože jazz je velmi typický pro hotel a navíc se na něm může ukázat i zájem stálých hostů brunchu o společenské večery.

Menu pro „Jazz night“ není ničím typický, jedná se prakticky o stejné menu jako u nedělního brunchu. Příklad menu pro „Jazz night“ je umístěn v Přílohách jako Příloha č. 5.

2. 2. 4. 2 Společenské večery pro děti

Ve své nabídce jsem nezapomněla ani na děti, pro které jsem připravila celkem tři večery. Samozřejmostí je posunutí doby konání společenského večera, kterou jsem pro dětské večery stanovila na dobu od 17 hod do 19:30 hod, která se mi zdá přijatelná. Cena večera pro děti je poloviční částka z tradiční ceny, tj. 649,- Kč.

Při těchto večerech nebude hrát živá hudba, protože je večer zaměřený na děti a bylo by to tudíž bezúčelné. Program obstarají vyškolené pracovnice agentury, která zajišťuje babysitting při brunchi i při společenských večerech. Děti budou hrát hlavní roli celého večera a bude pro ně připraven program se soutěžemi a dalším programem.

Pro děti je připraven společenský večer 29. května, který se jmenuje „V zajetí Walta Disneyho“, 31. července, který se jmenuje „Večerníček a spol.“, a 23. října, kdy proběhne večer s názvem „S Večerníčkem do hajan“.

2. 2. 4. 2. 1 „V zajetí Walta Disneyho“

Dětský večer „V zajetí Walta Disneyho“ proběhne 29. května, což je dle mého názoru nejvhodnější termín, protože 1. června je Den dětí a je dobré využít tuto příležitost k oslavě s dětmi. Celý večer budou děti doprovázeny postavičkami z kreslených pohádek od Walta Disneyho, tj. Mickey Mouse, kačer Donald a spousta dalších. V salóнку budou kreslené pohádky promítány v televizi. Během večera proběhne soutěž, ve které děti ukáží své znalosti o pohádkách Walta Disneyho, kde ti nejlepší získají malé ceny. Na přivítanou nebude tentokrát hostům podáván sekt, ale dětská obdoba toho nápoje, rychlé špunty.

Menu se samozřejmě musí přizpůsobit dětem, ať už co se množství, ale také nutričních hodnot týká. Lze také využít šikovnosti kuchařů a cukrářů hotelu pro výrobu speciálních malých dezertíků s motivy Disneyových pohádek. Příklad menu pro večer „V zajetí Walta Disneyho“ je umístěn v Přílohách jako Příloha č. 6.

2. 2. 4. 3 Společenské večery s významnými osobnostmi

Pro společenské večery jsem zvolila dvě osobnosti. Jako první osobnost jsem zvolila nejvýraznější osobnost jazzové scény, Louise Armstronga. Druhou osobností jsem zvolila osobnost spojenou s pražským kabaretem a staropražskými písněmi, Karla Hašlera. Večery s Karlem Hašlerem jsem nazvala „Hašlerky – Zn.: Necucat!“, protože písničkář Karla Hašlera se říká „Hašlerky“. Večery s Karlem Hašlerem proběhnou 22. května a 18. září při poslechu „Hašlerek“ v podání živé kapely.

2. 2. 4. 3. 1 „Večer s Louisem Armstrongem“

„Večer s Louisem Armstrongem“ je naplánován na pondělí 4. srpna. Důvod je prostý, 4. srpna 1900 se Louis Armstrong narodil, jedná se tudíž o jakousi oslavu jeho narozenin. Večerem zazní nejslavnější písně Louise Armstronga, např. What A Wonderful World, Dream A Little Dream Of Me, Hello Dolly a další. Na program ovšem nejsou jen jeho písně, ale tyto písně budou prokládány životopisem Louise Armstronga. Večer tak bude sloužit i k poučení hostů a získání nových poznatků.

Menu pro tuto příležitost bych zachovala stejné, popřípadě podobné jako u „Jazz Night“. Prakticky celý večer proběhne ve stejném duchu jako klasický „Jazz Night“.

2. 2. 4. 4 Večery související s významnými dny nebo ročním obdobím

Téma společenského večera se mění nebo přizpůsobuje určitým dnům v kalendáři, slaveným svátkům, zvyklostem souvisejících s ročním obdobím apod.

V úterý 5. února proběhne „Masopustní večer“. Tento den je vybrán záměrně, protože je to poslední den masopustu, tj. den před Popeleční středou, kdy začíná půst.

Ve čtvrtek 14. února proběhne „Valentýnský večer“. Téma večera je nasnadě, jejím Svátek zamilovaných. Večer bude podbarven pomalými písněmi a baladami.

Čtvrtek 21. února patří „Karnevalovému večeru“, který připomíná vrcholící karneval v brazilském Rio de Janeiru, který v tomto období probíhá.

Společenský večer v pátek 29. února nese název „Den, který není“, protože se jedná o den, který v běžném (tj. nepřestupném) roce prostě není. Hosté, kteří v tento zvláštní den slaví narozeniny, hradí poloviční cenu, tj. 649,- Kč.

„Večer nejen pro dámy“, který proběhne 6. března, dává připomenout, že se blíží Mezinárodní den žen (tj. 8. března). Každá příchozí dáma obdrží růži jako pozornost od hotelu.

Ve čtvrtek 27. března proběhne „Velikonoční večer“, který jsem záměrně nezařadila na Velikonoční pondělí, protože tento den probíhá brunch a návštěvnost by tak byla nejspíše nízká. Tématu večera se samozřejmě přizpůsobí menu i výzdoba restaurace.

Dále proběhnou následující večery: v úterý 1. dubna „Aprílový večer“, ve středu 30. dubna „Rej čarodějnic“, v pátek 31. října Halloween´s night, v pátek 5. prosince „Mikulášský večer“ (pozn.: upraven čas konání, který je stejný jako u dětského večera) a ve středu 24. prosince proběhne Štědrovečerní večere.

2. 2. 4. 4. 1 „Halloween´s night“

Téma „Halloween´s night“ vyplývá již z názvu. Halloween je Svátek duchů, který se neobejde bez strašidelných masek, cukrovinek a samozřejmě dýní. Pro nápaditější hosty, kteří přijdou v masce, je připraveno překvapení. Hosté dostanou koledu přesně jako děti, které v kostýmech obcházejí domy jako koledníci. Nejlepší masky by mohly být ohodnoceny některým propagačním předmětem hotelu. Pro dotvoření atmosféry je třeba přizpůsobit dekoraci jednotlivých bufetových stolů stejně jako celé restaurace. Na přivítání bude možnost podávat koktejl Bloody Mary, který nejen svým názvem, ale také svou barvou je vhodný pro „Halloween´s night“.

Zapomenout se nesmí ani na speciální dýňové menu, které bude ovšem nabízet i tradiční pokrmy. Ukázka menu je umístěna v Přílohách jako Příloha č. 7.

2. 2. 4. 5 Národní společenské večery

Každý společenský večer z tohoto okruhu je zaměřen na zemi a snaží se tuto zemi představit hostům. Představuje jim kuchyni, kulturu, hudbu, ale i některé zvyklosti.

Hosté mohou ochutnat japonské speciality během společenského večera zaměřeného na Japonsko, tj. společenský večer, který proběhne 10. ledna a nese název „Tam, kde vychází Slunce“.

V rytmu kubánských rytmů barmani pro hosty připraví typické kubánské koktejly jako mojito, daiquirí, Cuba Libre nebo

piña coladu (pozn.: tyto koktejly nejsou v ceně večera) během kubánských večerů „Kubánská noc“, která proběhne 20. března, a „Z Prahy až do Havany“ 10. července.

Kolébku gastronomie je Francie, takže ani tuto zemi nemohu vynechat. Nejvybranější francouzská jídla se budou servírovat během francouzských večerů „Na dvoře Ludvíka XIV.“ 10. dubna a „Procházka francouzskými vinicemi“ 21. srpna, kde nebude chybět ani ochutnávka francouzských vín.

Velice zajímavou a zatím ne tolik známou zemí je Nizozemsko, které navštívíme během dvou večerů s názvem „Větrné mlýny a tulipány“ a to 8. května a 20. listopadu, kdy se hosté mohou těšit na tradiční holandská jídla. Dámy obdrží jako dárek tulipán.

„S temperamentem španělského toreadora“ nebo „V rytmu flamenga“ hostům připraví kuchaři vybraná španělská jídla 12. června, respektive 9. října, kdy proběhnou španělské večery, během kterých nebude chybět ani tradiční flamenco a také tanečnice flamenga.

Dalšími večery jsou: „Večer po italsku“ 5. června, „Kdysi dávno v Mexiku“ 19. června, „Ruské putování“ 17. července a 11. září, „Večer v Mexiku“ 4. září a „Brazilská noc v rytmu samby“ 11. prosince.

2. 2. 4. 5. 1 „Brazilská noc v rytmu samby“

Během společenského večera „Brazilská noc v rytmu samby“ se hosté mohou těšit, kromě dobrého brazilského jídla, také na vystoupení tanečnicku samby. Pro zájemce je připravena také lekce samby, která proběhne pod vedením již zmíněných tanečníků. Celým večerem bude provázet brazilská hudba v podání živé kapely.

Menu večera se bude skládat nejen z brazilských pokrmů, ale bude do něj zakomponována také tradiční česká kuchyně pro hosty, kteří nemají rádi především pokrmy z ryb a mořských plodů. Příklad menu je umístěn v Přílohách jako Příloha č. 8.

Celá restaurace bude tématicky laděna do žlutozelených barev, které můžeme najít na brazilské vlajce.

2. 2. 4. 6 Ostatní společenské večery

Do ostatních společenských večerů jsem zařadila večery, které nejsou zařaditelné do ani jedné z předešlých skupin večerů. Mezi ostatní večery tak patří například „Staročeský večer“, který se uskuteční hned dvakrát, a to 17. ledna a 25. září. Během tohoto večera se hosté mohou těšit na tradiční pokrmy z českých lesů a hájů, stejně jako na tradiční zabijačkové pokrmy.

Další společenský večer, který proběhne také dvakrát, 31. ledna a 6. listopadu, jsem nazvala „Na palubě lodi Alcron“. Málokdo ví, že hotel Alcron dostal jméno podle starořecké lodi Alcron. Hosté se mohou vydat na plavbu po této historické lodi, při které ochutnají pochoutky z mořských plodů nejen těch, které nabízí restaurace Alcron.

Společenský večer „Karlík a továrna na čokoládu“, který proběhne 26. června, nepatří mezi dětské společenské večery, jak by se mohlo podle názvu zdát. Při tomto večeru se hosté mohou těšit na báječné pokrmy z čokolády. Tento večer by mohl mít podtitul „aneb čokoláda jak ji neznáte“. Hosté tak ochutnají pokrmy, které předčí i slavnou čokoládu Willyho Wonky.

„Noc v Chicagu“ nebo také „Chicago night“, které proběhnou 24. dubna a 13. listopadu, nás zavedou zpátky do dob, kdy světu vládli muži v klobouku a obleku s proužkem, kteří obdivovali elegantní dámy v nylonkách, neboli do 30. let. Samozřejmě je jazzová kapela.

2. 2. 4. 6. 1 „Cesta kolem světa za jeden večer“

Společenský večer „Cesta kolem světa za jeden večer“ proběhne v restauraci La Rotonde 15. května a 16. října. Jedná se o večer, při kterém se hosté mohou těšit na speciality z celého světa, od Asie počínaje po Ameriku konče. U každého pokrmu, který bude podáván na tomto večeru, bude název, suroviny a samozřejmě místo, odkud daný pokrm pochází, s malou vlaječkou státu. Pro hosty je připraven malý zeměpisný kvíz, ve kterém si osvěží své znalosti.

Příklad menu jsem umístila do Příloh jako Přílohu č. 9.

2. 2. 5 Společenské večery a jejich možný vliv na tržby

Kromě návrhů na společenské večery jsem se také pokusila sestavit možnou výši tržeb, kterých by mohla restaurace La Rotonde dosáhnout, pořádala-li by mnou navržené společenské večery. Mé výpočty se opírají o údaje o počtu hostů na brunchích a ceny večera za hosta.

Tržby za brunch za rok 2007

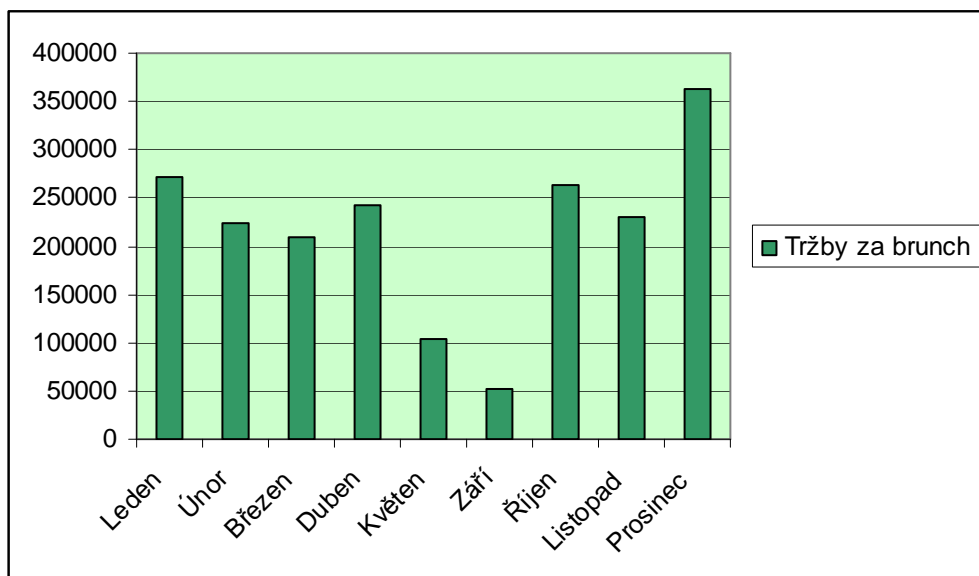
Tabulka č. 3

Měsíc	Počet dospělých hostů na brunchích	Počet dětí na brunchích	Tržby za dospělé hosty v Kč (tj. 999,-/host)	Tržby za děti v Kč (tj. 649,-/host)	Tržby celkem v Kč
Leden	247	48	246.453,-	23.952,-	270.705,-
Únor	212	23	211.788,-	11.477,-	223.265,-
Březen	196	27	195.804,-	13.473,-	209.277,-
Duben	233	4	232.767,-	9.481,-	242.248,-
Květen	101	10	100.899,-	1.996,-	102.895,-
Září	46	35	45.954,-	6.490,-	50.944,-
Říjen	247	27	246.753,-	17.465,-	264.218,-
Listopad	216	25	215.784,-	13.473,-	229.257,-
Prosinec	354	20	353.646,-	9.980,-	363.626,-
Celkem	1.852	219	1.804.194,-	101.297,-	1.905.491,-

Zdroj: interní materiály hotelu

Tržby za brunch za rok 2007

Graf č. 2



Zdroj: interní materiály hotelu

V tabulce č. 3 můžeme najít rozdělení tržeb za brunch na tržby za dospělé hosty a za dětské hosty. Tabulka neuvádí počet konaných brunchů, protože tyto údaje jsou uvedeny v tabulce č. 1. Graf č. 2, který vyplývá z tabulky č. 3, ukazuje vývoj tržeb v jednotlivých měsících roku 2007. Všechny částky

jsou uvedeny v Kč. Právě z údajů uvedených v této tabulce, především z údajů o počtech hostů na brunchích, vycházím při některých svých výpočtech možných tržeb za společenské večery.

Nejprve jsem stanovila minimální možné tržby za společenské večery v případě, že by se hotel rozhodl pořádat je každý týden, tj. 52 společenských večerů za rok.

Minimální tržby při pořádání všech večerů

Tabulka č. 4

Měsíc	Počet společenských večerů	Minimální předpokládaný počet hostů (na večer)	Minimální předpokládaný počet hostů (na měsíc)	Tržby při minimálním počtu hostů (v Kč)
Leden	5	40	200	259.800,-
Únor	4	40	160	207.840,-
Březen	4	40	160	207.840,-
Duben	5	40	200	259.800,-
Květen	4	40	160	207.840,-
Červen	4	40	160	207.840,-
Červenec	5	40	200	259.800,-
Srpen	4	40	160	207.840,-
Září	4	50	200	259.800,-
Říjen	5	50	250	324.750,-
Listopad	4	60	240	311.760,-
Prosinec	4	60	240	311.760,-
Celkem	52		2.330	3.026.670,-

Z tabulky vyplývá, jakých minimálních tržeb by mohla restaurace La Rotonde dosáhnout při pořádání všech večerů za jednotlivé měsíce i za celý rok, tj. 3.026.670,- Kč. U údajů o minimálních předpokládaných počtů hostů na večer (respektive na měsíc) se opírám právě o údaje o počtu hostů na brunchích, kdy počítám s minimálním počtem 40 hostů a maximálním počtem 60 hostů v posledních čtyřech měsících roku, kdy bývá návštěvnost nejvyšší. Ve svých počtech se zaměřuji pouze na tržby za dospělé zákazníky, tj. 1.299,- Kč za hosta. Výpočet tržeb za měsíc jsem získala vynásobením minimálního počtu hostů na měsíc s cenou jednoho večera, tj. 1.299,- Kč. Údaj o počtu hostů na měsíc jsem získala vynásobením počtu společenských večerů a minimálním počtem hostů na večer, který jsem určila podle návštěvnosti brunchu.

Zjišťovala jsem ovšem také maximální výši tržeb, kterých může být dosaženo v případě, že všechny večery budou zcela vyprodány.

Maximální tržby při pořádání všech večerů

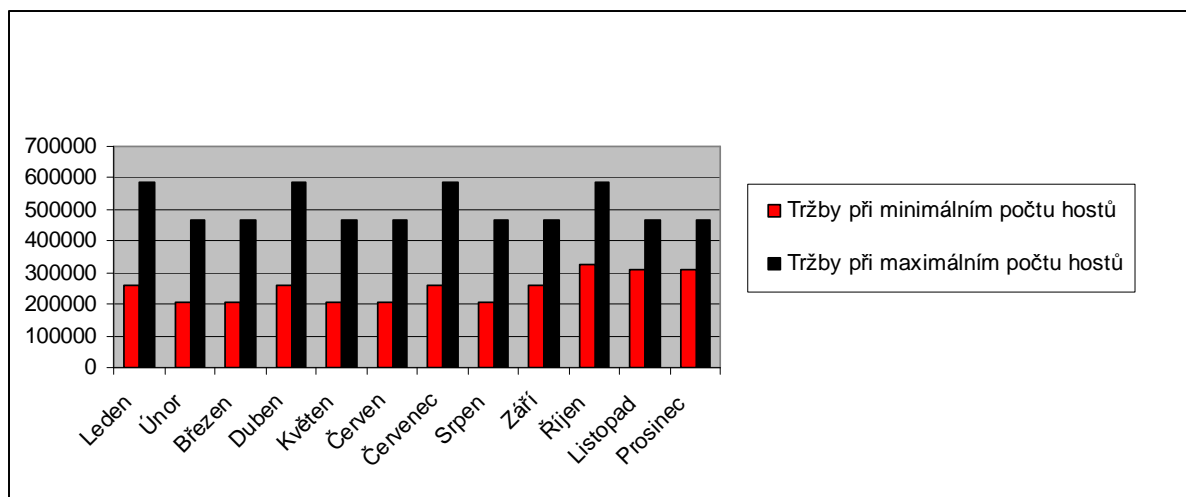
Tabulka č. 5

Měsíc	Počet společenských večerů	Maximální možný počet hostů (na večer)	Maximální možný počet hostů (na měsíc)	Tržby při maximálním počtu hostů (v Kč)
Leden	5	90	450	584.550,-
Únor	4	90	360	467.640,-
Březen	4	90	360	467.640,-
Duben	5	90	450	584.550,-
Květen	4	90	360	467.640,-
Červen	4	90	360	467.640,-
Červenec	5	90	450	584.550,-
Srpen	4	90	360	467.640,-
Září	4	90	360	467.640,-
Říjen	5	90	450	584.550,-
Listopad	4	90	360	467.640,-
Prosinec	4	90	360	467.640,-
Celkem	52		4.680	6.079.320,-

V tabulce pracuji s maximálním počtem hostů na jeden večer, který činí 90 hostů. Nepředpokládám, že by mohly tržby dosáhnout těchto výší. Systém výpočtu je stejný jako u výpočtu minimálních tržeb, avšak údaj o maximálním počtu hostů na měsíc jsem získala vynásobením počtu společenských večerů za měsíc a maximálního počtu hostů, který může společenský večer navštívit. Z tabulky vyplývají údaje o maximálních možných tržbách za jednotlivé měsíce i celkové tržby, které činí 6.079.320,- Kč. Údaje v této tabulce využiji pro porovnání minimálních a maximálních možných tržeb.

Minimální a maximální tržby za společenské večery

Graf č. 3



Do grafu jsem umístila porovnání maximálních a minimálních tržeb jednotlivých měsíců. Můžeme vidět, že minimální a maximální tržby v některých měsících se liší jen

zhruba o sto tisíc, tj. v listopadu a v prosinci. Myslím si, že reálné částky by se mohly pohybovat někde v průměru minimálních a maximálních tržeb.

Brala jsem však v úvahu, že by se společenské večery mohly konat pouze jednou za dva týdny, tj. 26 společenských večerů za rok. Zabývala jsem se zde také zjištění minimálních a maximálních možných tržeb ze společenských večerů.

Minimální předpokládané tržby při pořádání večerů jednou za dva týdny

Tabulka č. 6

Měsíc	Počet společenských večerů	Minimální předpokládaný počet hostů (na večer)	Minimální předpokládaný počet hostů (na měsíc)	Tržby při minimálním počtu hostů (v Kč)
Leden	3	40	120	155.880,-
Únor	2	40	80	103.920,-
Březen	2	40	80	103.920,-
Duben	2	40	80	103.920,-
Květen	2	40	80	103.920,-
Červen	2	40	80	103.920,-
Červenec	3	40	120	155.880,-
Srpen	2	40	80	103.920,-
Září	2	50	100	129.900,-
Říjen	2	50	100	129.900,-
Listopad	2	60	120	155.880,-
Prosinec	2	60	120	155.880,-
Celkem	26		1.160	1.506.840,-

Tabulka nabízí přehled minimálních možných tržeb za jednotlivé měsíce při pořádání společenských večerů jednou za dva týdny a také celkové tržby, které činí 1.506.840,- Kč. V této tabulce opět vycházím z údajů o počtu hostů na brunchích, kdy jsem na každý měsíc určila přibližný počet hostů, který by mohl večer navštívit. Systém výpočtů je stejný jako u výpočtů minimálních tržeb při pořádání všech večerů.

Poté jsem se opět zaměřila na výpočet maximálních možných tržeb při pořádání společenských večerů jednou za dva týdny.

Maximální možné tržby při pořádání večerů jednou za dva týdny

Tabulka č. 7

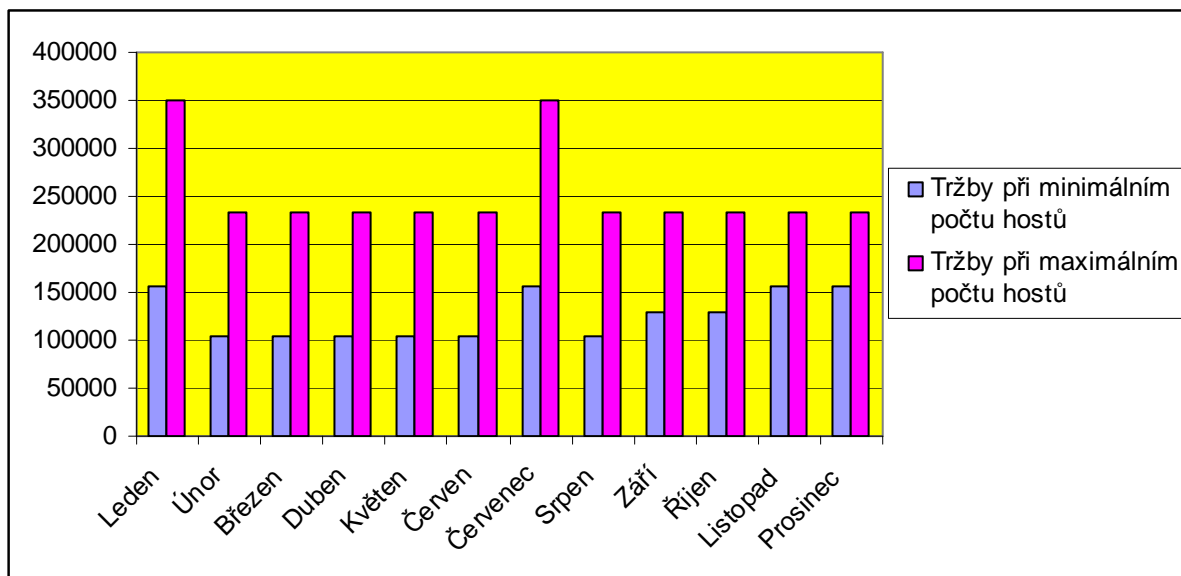
Měsíc	Počet společenských večerů	Maximální možný počet hostů (na večer)	Maximální možný počet hostů (na měsíc)	Tržby při maximálním počtu hostů (v Kč)
Leden	3	90	270	350.730,-
Únor	2	90	180	233.820,-
Březen	2	90	180	233.820,-
Duben	2	90	180	233.820,-
Květen	2	90	180	233.820,-
Červen	2	90	180	233.820,-
Červenec	3	90	270	350.730,-
Srpen	2	90	180	233.820,-
Září	2	90	180	233.820,-
Říjen	2	90	180	233.820,-
Listopad	2	90	180	233.820,-
Prosinec	2	90	180	233.820,-
Celkem	26		2.340	3.039.660,-

Z tabulky opět vyplývá, jakých maximálních tržeb by restaurace La Rotonde, respektive hotel, dosáhla, kdyby večery byly pořádány jednou za dva týdny a byly vždy vyprodané. V tabulce lze vyčíst údaje o tržbách za jednotlivé měsíce i celý rok, kdy celkové tržby činí 3.039.660,- Kč. Systém výpočtů tržeb je stejný jako u výpočtů maximálních možných tržeb při pořádání všech společenských večerů.

Údaje o minimálních a maximálních tržbách jsem opět shrnula do grafu.

Minimální a maximální tržby při pořádání společenských večerů jednou za dva týdny

Graf č. 4



I tento graf porovnává možné minimální a maximální tržby ze společenských večerů, tentokrát však v případě, že jsou pořádány jednou za dva týdny. I v tomto případě se však budou reálné částky pohybovat v průměru těchto dvou částek.

3 Závěr

Ve své práci jsem se zaměřila na společenské využití odbytových středisek hotelu Radisson SAS Alcron, především však restaurace La Rotonde. Kromě uvedení již zavedených společenských akcí jsem vymyslela své vlastní možné využití v podobě společenských večerů.

U již zavedených akcí, jako např. u brunchu, jsem si za cíl stanovila mimo jiné i navrhnout změny, které by vedly ke zlepšení poskytování služeb hostům a také ke zvýšení počtu hostů restaurace, respektive hotelu. Výsledkem bylo sedm návrhů na slevy a zvýhodnění pro hosty brunchu. Zavedení mnou navržených slev by mohlo vést k získání nových hostů brunchu, ale také by slevy mohly vést k rozšíření klientely i do řad hotelových hostů, kteří v současné době brunch téměř nenavštěvují. Dále jsem navrhla možné využití salónku v restaurace La Rotonde pro pořádání obchodních snídaní, které se mohou stát dalšími příjmy hotelu. Myslím si, že by byla škoda nevyužít prostory salónku.

Hlavním cílem bylo podat vlastní návrh na využití odbytových středisek, kdy jsem si zvolila opět restauraci La Rotonde. Navrhla jsem pořádat společenské večery každý čtvrtek. Kromě popisu jednotlivých večerů, které jsem rozdělila do skupin dle tématu, jsem také vytvořila přehled možných tržeb, kterých by pořádáním těchto večerů mohla restaurace La Rotonde dosáhnout.

Myslím si, že mnou navrhované společenské večery by mohly být dobrým impulsem pro získání nových hostů. Ale večery také nabízejí možnost využití volného času stálých hostů brunchu nebo restaurace La Rotonde. Nabídka restaurace by se rozšířila o nový produkt, který by využíval prostory restaurace ve večerních hodinách.

Má nabídka by mohla zaujmout také hosty ubytované v hotelu, kteří služeb brunchu téměř vůbec nevyužívají, protože je pořádán v době, kterou tráví ubytovaní hosté mimo hotel. U mé nabídky lze předpokládat, že ubytovaní hosté již budou zpět v hotelu. Má nabídka však může také zaujmout bohatým programem jednotlivých večerů, který jsem se snažila vytvořit různorodý tak, aby si i nejnáročnější host dokázal vybrat.

Mnou vypočítaná minimální výše tržeb ze společenských večerů činila 1.506.840,- Kč. Takových tržeb by mohla restaurace dosahovat v případě, že by společenské večery byly pořádány jednou za dva týdny a navštěvoval je minimální počet hostů. Tato částka se pohybuje okolo výše částky tržeb za brunch za uplynulý rok, která činila 1.804.194,- Kč za všechny dospělé hosty. V případě, že by večery byly pořádány každý večer, mohly by se tržby za společenské večery zdvojnásobit, a nejen proto si myslím, že by hotel měl alespoň zvážit možnost tyto večery pořádat.

Literatura

HERČÍKOVÁ, J., ŠAMSOVÁ, L.: *Ekonomika 1 pro střední a vyšší hotelové školy*. Praha: Fortuna, 2003. ISBN: 80-7168-827-4

KRÁTKÝ, J.: *Gurmánská kuchařka*. Praha: Rioexpress, 2001. ISBN: 80-86221-30-X

Internet:

www.rezidor.com

<http://prague.radissonsas.com>

www.alcron.cz

www.hostovka.cz

www.gastronews.cz

www.brazilian-wines.cz

www.wikipedia.com

<http://recepty.mraveniste.cz>

Interní dokumenty hotelu Radisson SAS Alcron

SALAČ, G.: *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2004. ISBN:80-7168-752-9

SMETANA, F., MAREŠOVÁ, E.: *Ekonomika 2 pro střední a vyšší hotelové školy*. Praha: Fortuna, 2000. ISBN: 80-7168-730-8

ŽALUD, J.: *Cestopisná kuchařka*. Praha: Jota, 2004. ISBN:80-7217-390-1

Přílohy

Příloha č. 1 – Návštěvnost brunche

Příloha č. 2 – Rozmístění stolů v salónku při snídaních

Příloha č. 3 - Možné rozmístění stolů při obchodních snídaních

Příloha č. 4 – Seznam společenských večerů

Příloha č. 5 – Jazz night menu

Příloha č. 6 – V zajetí Walta Disneyho menu

Příloha č. 7 - Halloween´s night menu

Příloha č. 8 – Brazilská noc v rytmu samby menu

Příloha č. 9 – Cesta kolem světa za jeden večer menu