

Identifikačné údaje účastníka súťaže:

Obchodné meno:	Wirtshaus s.r.o
Sídlo:	Klincová 37/B, 821 08 Bratislava
Konajúc:	Róbert Nagy, konateľ
Zápis v:	Obchodnom registri Okresného súdu Bratislava I
IČO:	53051572
DIČ:	2121256654
IČ DPH:	SK2121256654
Bankové spojenie:	Tatra banka, a.s.
IBAN:	SK77 1100 0000 0029 4608 7580
Emailová adresa:	robert.nagy.svk@gmail.com
Telefonický kontakt:	00421 907 051 991

Označenie predmetu nájmu, ktoré sú predmetom záujmu účastníka súťaže:

Nebytové priestory vo výmere 316,40 m² na prízemí stavby so súpisným č. 2692 , ktorá sa nachádza na pozemku registra „C“ KN, parc. č. 5118, v Sade Janka Kráľa v Bratislave, k. ú. Petržalka, zapísaný na liste vlastníctva č. 2132.

Nebytové priestory pozostávajú z hlavného priestoru vo výmere 182,80 m² (bar a priestory reštaurácie) a z vedľajších priestorov vo výmere 133,50 m² (kuchyňa vo výmere 35,50 m², sklady vo výmere 18,10 m², toalety vo výmere 17,60 m², chodba a predsieň vo výmere vo výmere 18,60 m², denná miestnosť vo výmere 3,90 m², technická miestnosť vo výmere 3,90 m², šatňa vo výmere 4,10 m² a dvor vo výmere 31,80 m²).

FERDINAND

BISTRO S NAJVÄČŠOU TERASOU V MESTE

Súťažná prezentácia

Sad Janka Kráľa, Bratislava

12/10/2023

Vitajte v bistre Ferdinand.

Vitajte na mieste, ktoré je pre všetkých.

Vitajte na mieste, ktoré spája centrum Bratislavy
s najstarším parkom strednej Európy.

Bistro Ferdinand oživí
Sad Janka Kráľa od rána
do večera. To znamená,
že prevádzka sa bude
prispôsobovať dennému
a večernému režimu.

Počas dňa budeme servírovať celodenné raňajky.
V čase obeda ponúkne polievku a teplé jedlo dňa.
Ferdinand má byť miestom pre širokú verejnosť.
Pozývame Vás na kávu a koláč do bistra s najväčšou
terasou v meste.

Máme ambíciu priniesť do parku aj večerný život
s bezpečným miestom a kvalitným gastrom.

Výška nájomného

Nami navrhovaná výška nájomného za Predmet nájmu je v sume 3 000,00 Eur (slovom tritisíc Eur) mesačne bez DPH za celý Predmet nájmu.

Originalita a kvalita ponúkaného sortimentu

Celodenná prevádzka si vyžaduje pestrý sortiment. Od rána budeme ponúkať raňajky. Tie budú primárne postavené na klasických jedlách s vajíčkom, ktoré máme všetci radi.

Príklad ponuky raňajok:

- praženica s farmárskym maslom a kváskovým chlebom
- chlieb vo vajci so sezónnym topingom
- párky od mäsiara, nakladaná horčica, kváskový chlieb
- palacinky s domácim džemom a čokoládou
- ovsená kaša s čerstvým ovocím

Raňajky chceme ponúkať až do neskorých poobedných hodín. Každý deň budeme pripravovať aj obedy. Obedy budú pozostávať z polievky dňa a hlavného jedla. Polievka bude vždy vegetariánska alebo vegánska. Hlavné jedlo bude pripravené v mäsovej, ako aj vegetariánskej, prípadne vegánskej variante.

V priestore bistra umiestnime vitrínu, z ktorej si môžu hostia zobrať jedlo a nápoje so sebou. Nachádzame sa predsa v najväčšom parku v meste, mnoho ľudí si bude chcieť dať obed niekde na tráve, či prípadne zobrať si ho zo sebou do blízkych kancelárií.



Silnou súčasťou bistra bude jeho kaviarenská ponuka nápojov a koláčov. V stalej ponuke bude nasledovný sortiment:

KÁVOVÉ NÁPOJE	espresso/cappuccino/flat white/batch brew
TEPLÉ NÁPOJE	bylinný čaj/sypané čaje/kakao/matcha
NEALKO NÁPOJE	domáce limonády z našich sirupov/naše fermentované limonády/minerálna voda
VÍNO	naturálne vína od vinárov z regiónu
PIVO	kvalitný ležiak a pívny špeciál z lokálneho pivovaru
KOLÁČE	bábovka, moravské koláče, buchty, šamrole, bublanina
ZMRZLINA	domáca točená zmrzlina pripravená z farmárskej smotany

Vyššie spomenuté produkty tvoria základ kaviarenskej ponuky, ktorá bude samozrejme širšia a taktiež bude odzrkadlovať sezónnosť.

Prax nás naučila, že veľká skupina zákazníkov má rôzne intolerancie alebo alergie. Myslíme aj na nich. V ponuke budeme mať alternatívne druhy mlieka a vždy aspoň jeden druh bezlepkového, bezlaktózového či vegánskeho koláča. Samozrejmosťou je aj bezlepkový chlieb, ktorý je možné dostať k jedlám z kuchyne.

Súťažná prezentácia

F E R D I N A N D

Vnímame, že Ferdinand sa nachádza vo verejnom priestore. Najmä seniori, či rodičia s deťmi trávajú v Sade Janka Kráľa veľa času. No často sú v zložitejšej ekonomickej situácii ako aktívne pracujúci ľudia. Preto sme sa rozhodli, že pri vybraných produktoch zafixujeme cenu, tak, aby to bolo pre nás udržateľné a pre zákazníkov dostupné.

ESPRESSO	1 eur
CITRONÁDA	1,9 eur
BÁBOVKA	1,9 eur
DESIATOVÁ POLIEVKA	3,5 eur

Veríme, že vďaka tomuto kroku sa bistro Ferdinand stane obľúbeným miestom pre široké spektrum návštevníkov a zároveň si udrží zdravé ekonomické fungovanie.



Vo večerných hodinách zmeníme atmosféru, a trochu i koncept prevádzky. Z bistra urobíme reštauráciu. Nebojte sa, žiaden zlatý príbor a ani 9-chodové menu.

Chceme spoluobčanom, ale aj návštevníkom mesta ukázať, že gastronómia Bratislavy je pestrá a konkurencieschopná v záplave všetkej ázijskej, talianskej či fastfoodovej moderny.

Naše mesto má šťastie, že je to všade blízko. Región Bratislavy nekončí hranicami Bergu, či v Rajke. V minulosti spolu žili Slováci, Maďari, Nemci a Židia. Bratislava má lesy, má Dunaj, má zopár vinohradov a sádov. To všetko sa kladne podpísalo na bratislavskej kuchyni.

Konkrétny jedálny lístok budeme pripravovať sezónne a v závislosti od dostupnosti kvalitných surovín od našich dodávateľov. Chceme zdôrazniť, že sa budeme sústreďovať nielen na kvalitu jedla a nápojov, ale aj obsluhy.

Pohostinnosť je neodmysliteľnou hodnotou našej firmy.

Pohostinnosť dotvára celkový zážitok z návštevy podniku.

Regionálnosť a sezónnosť ponúkaného sortimentu

Kvalita produktu v gastronómii je veľmi závislá od kvalitných a čerstvých surovín. V našich existujúcich prevádzkach dbáme nielen na kvalitu ale i sezónnosť. To sa nám darí vďaka sieti regionálnych farmárov a výrobcov, s ktorými máme nadštandardné, často až kamarátske vzťahy. Títo ľudia a firmy sú pre nás partnermi, s ktorými chceme spolupracovať aj v bistre Ferdinand:

- Farma Vlčí mak, Gbely
- Farma Janove Sady, Trnava
- Farma Drž huby, Bratislava
- Stupavské rybárstvo Veicenbacher, Stupava
- Chov dobytka, Pavlice
- Vajíčka z voľného výbehu, Lieskovec
- Pekáreň od Našich, Devín

Kávu, resp. zelené zrná si vyberáme sami. Praží nám ju bratislavská, resp. petržalská pražiareň Black. Viac lokálne to už nejde.

Víno odoberáme od naturálnych vinárov z Karpát, Tekova, južného Slovenska, Moravy, či neďalekého Burgenladnu. Konkrétne príklady:

- Naboso, Svätý Jur
- Slobodne, Zemianske Sady
- Pivnica Čajkov, Čajkov
- Strekov 1075, Strekov
- Nestarec, Velké Bílovice
- Meinklang, Pamhagen

Väčšinu nealkoholických nápojov si pripravujeme sami. V sezóne si varíme ovocné sirupy, z ktorých pripravujeme limonády. Počas celého roka pripravujeme fermentované nápoje kombucha a tibi, ktorých príchuť ladíme k danému ročnému obdobiu.

V kuchyni zavárame i fermentujeme ovocie a zeleninu, s ktorými pracujeme počas zimných mesiacov.

V bistre Ferdinand chceme koláče a sladké pečivo pripravovať vo vlastnej réžii. Z kapacitných a priestorových dôvodov budeme piecť v skorých ranných hodinách.

Referencia a história súťažiaceho

Za projektom bistra Ferdinand, stojí tím ľudí, ktorý prevádzkuje a vlastní bistro Otto!, kaviareň Emil a Langoš Bar.



Bistro Otto! sa nachádza na legendárnom rohu Grösslingovej a Klemensovej ulici v Bratislave. Za tri roky svojej prevádzky si vytvorilo vernú klientelu miestnych obyvateľov i verejne známych osobností. Okrem bežnej prevádzky v bistre Otto! organizujeme aj tzv. gastro pop-up eventy. Spolupracovali sme napríklad s Bucheck Brno, Kantyna Praha, či so šéfkuchárom Paľom Sekerkom.

Bistro Otto! je hrdým gastro partnerom festivalu komornej hudby Konvergencie, ale napríklad aj multižánrovej konferencie TEDxBratislava.



Langoš Bar v Starej Tržnici je naším druhým projektom. Jedná sa o malý priestor, v ktorom pripravujeme langoše - tradičný stredoeurópsky street food.

referencie: gabor@staratrznica.sk



Kaviareň Emil v Galérii mesta Bratislavy je náš ostatný projekt, ktorý si našiel zákazníkov nielen medzi návštevníkmi galérie ale aj medzi miestnymi. Emil okrem bežnej prevádzky dokáže zabezpečovať catering. Takto napríklad spolupracoval ako dodávateľ pre podujatia Múzea mesta Bratislavy, či BKIS.

referencie: trnovska@gmb.sk

RÓBERT NAGY

Róbert Nagy sa aktívne venuje prevádzkovaniu a rozvíjaniu konceptov bistra Otto!, Langos Bar a Emil.

Gastronómii sa venuje od strednej školy, vedomosti v tomto obore si prehľboval na Vysokej škole hotelnictví v Prahe, ako aj počas medzinárodného štúdia Wine & Spirit Education Trust. Praktické skúsenosti získaval prácou v 5* hoteloch v rakúskych Alpách. Po návrate na Slovensko so svojou mamou založil Polievkáreň Nitra, ktorá úspešne funguje už siedmy rok.

VLADO KUNY

Vlado Kuny podniká v rodných Leviciach v oblasti dizajnu. Venuje sa taktiež výrobe vína vo svojom malom vinárstve marvlaTINDO. Tieto vína sa predávajú od Japonska po Kanadu v naturálnych wine baroch, ale aj v reštauráciách ocenených Michelin hviezdou.

MARTIN DANIELIČ

Martin Danielič je tretím spolumajiteľom. Primárne pracuje ako biznis konzultant pre stredné a veľké podniky. Jeho pracovné skúsenosti a znalosť čísel využívame pre zdravé nastavenie a fungovanie nášho biznisu. S gastronómiou ho rovnako ako Vlada spája ich vinárstvo marvlaTINDO.

Koncept a vizuál prevádzky

ARCHITEKTÚRA

Pri návrhu interiéru spolupracujeme s GRAU architects. Architektonické štúdio GRAU je lokálny bratislavský ateliér, ktorý sa zameriava na malú mierku projektov s dôrazom na detail. Má bohaté skúsenosti s navrhovaním gastro prevádzok či kaviarní, medzi ich referencie patrí napríklad úspešný koncept reštaurácií SOHO, zmrzlináreň Mimóza, či Banskobystrická kaviareň Výklad a v neposlednom rade spolupracovali s nami na prevádzke Langos baru.

Pri návrhu interiéru prevádzky Ferdinand nadväzujeme na výborne zvládnutú obnovu objektu od architekta Jána Studeného. Nadväzujeme na nastavenú koncepciu priestoru vo forme podláh, stropov či stien, do priestoru vkladáme kusový mobiliár ktorý umožňuje flexibilnú zmenu prevádzky na rôzne typy akcií, od rodinných osláv, svadieb, diskusií po výstavy či malé hudobné podujatia. Vďaka mobilnému predajnému pultu je možné priestor otvoriť a zmeniť tak jednoducho jeho vnútornú dispozíciu. Vďaka ťažkým závesom je priestor možné predeliť či privrieť a vytvoriť tak intímnejšiu atmosféru s lepšou akustikou.

Kompletný návrh pôdorisov a vizualizácie prikladáme na konci prezentácie.



Koncept a vizuál prevádzky

VIZUÁLNA IDENTITA

Návrh vizuálnej identity pripravil Matej Špánik, ktorého domovským štúdiom je MILK. Predtým pracoval pre švédsky SNASK. S Matejom spolupracujeme dlhodobo, vytvoril vizuálnu identitu pre všetky naše existujúce prevádzky.



farebná škála
(v rozpracovanosti)

F E R D I N A N D

logo
(v rozpracovanosti)

Ferdinand

KONCEPT

Koncept prevádzky sa bude počas dňa meniť. Od rána do neskorého poobedia budeme servírovať raňajky, kávu a koláč. Bistro bude mať dynamickú atmosféru. Zákazníci budú mať možnosť zobrať si hotové jedlá a nápoje so sebou z tzv. Grab and Go vitríny. V čase obeda budeme servírovať jednoduchý a chutný obed, na ktorý zákazníci nebudú dlho čakať.

Večer zmeníme koncept z bistra na reštauráciu. Použijeme mäkké svetlo, závesy a hudbu, aby sme navodili príjemnú večernú atmosféru.

Servisujeme širokú zónu, máme ambíciu vyťahovať ľudí z Auparku do Parku, kravaťákov z kancelárií, skejťákov z pod mosta, zaľúbených z nábrežia, turistov z lodí...

Vytvárame okolo seba bezpečný osvetlený priestor.

Predpokladáme, že o objekt bude záujem aj pre potreby súkromných eventov. Návrh interiéru pracuje aj s touto potrebou hostí. Priestor bistra je možné rozdeliť závesmi a mobiliár je možné spojiť podľa potreby do väčších komunitných stolov, či dať z priestoru preč, a tak vytvoriť veľký priestor.

Samozrejme, celý koncept a atmosféru priestoru od jari do jesene dotvára nielen terasa a aj samotný Sad Janka Kráľa. Aj preto hovoríme, že ide o bistro s najväčšou terasou v meste.

V zimných mesiacoch chceme celkovo aktivizovať park a zvýšiť jeho návštevnosť vďaka podujatiam, ktoré budeme spoluorganizovať. Hovoríme napríklad o Morning disco, silent disco večer, prednášky, diskusie, literárny klub...

Otváracie hodiny

Navrhujeme mať prevádzku otvorenú každý deň a to v čase od 9:00 do 22:00. Je možné, že prax a striedanie ročných období nás prinúti robiť zmeny v otváracích hodinách tak, aby sme sa prispôbili potrebám zákazníkov.

NÁZOV

Ako sme už viackrát spomenuli, pracujeme s názvom Ferdinand. Pre toto meno sme sa rozhodli z viacerých dôvodov. Okrem toho, že je to originálny názov, ktorý sa v našom meste nevyskytuje v súvislosti so žiadnou gastro prevádzkou, tak je ľahko zapamätateľný a medzinárodne vysloviteľný.

Podstatnejší dôvod je ten, že toto meno je silno spojené s Bratislavou, ako aj samotnou budovou.

Dóm sv. Martina, na ktorý sa pozerajú návštevníci Sadu Janka Kráľa bol miestom korunovácii uhorských panovníkov. Bratislava v období korunovácií zažila svoj najväčší rozmach. Najfrekventovanejšie meno korunovácií v Bratislave bolo práve Ferdinand. Konkrétne Ferdinand II., Ferdinand IV. a Ferdinand V., ktorý bol aj posledným korunovaným panovníkom v Bratislave.

V neposlednom rade autorom budovy je architekt Ferdinand Konček. Názov bistro Ferdinand vnímame aj ako poctu autorovi.

F E R D I N A N D

Environmentálne aspekty

Udržateľnosť je jednou z hodnôt našej firmy. Nielen tá časová, ale aj tá enviromentálna. Bolo by veľkým paradoxom, keby sme v najväčšom parku v meste nepristupovali k prírode zodpovedne.

Vďaka spolupráci s regionálnymi dodávateľmi eliminujeme obalové materiály a následný odpad už na začiatku procesu.

Triedenie odpadov, recyklácia oleja, či kompostovateľné take away obaly sú pre nás samozrejmosťou. Chceme ísť však ďalej. Budeme zákazníkov motivovať (finančne), aby si jedlo a nápoje so sebou odnášali vo vlastných obaloch. Ak to bude priestorovo možné, zakúpime elektrický kompostér, kompost z neho budeme používať pri starostlivosti o rastliny v našich prevádzkach.

Vizualizácie



Súťažná prezentácia



Sad Janka Kráľa, Bratislava

FERDINAND







Súťažná prezentácia

FERDINAND

Ferdinand

Sad Janka Kráľa, Bratislava



Súťažná prezentácia



Sad Janka Kráľa, Bratislava

FERDINAND



Súťažná prezentácia

FERDINAND



Sad Janka Kráľa, Bratislava





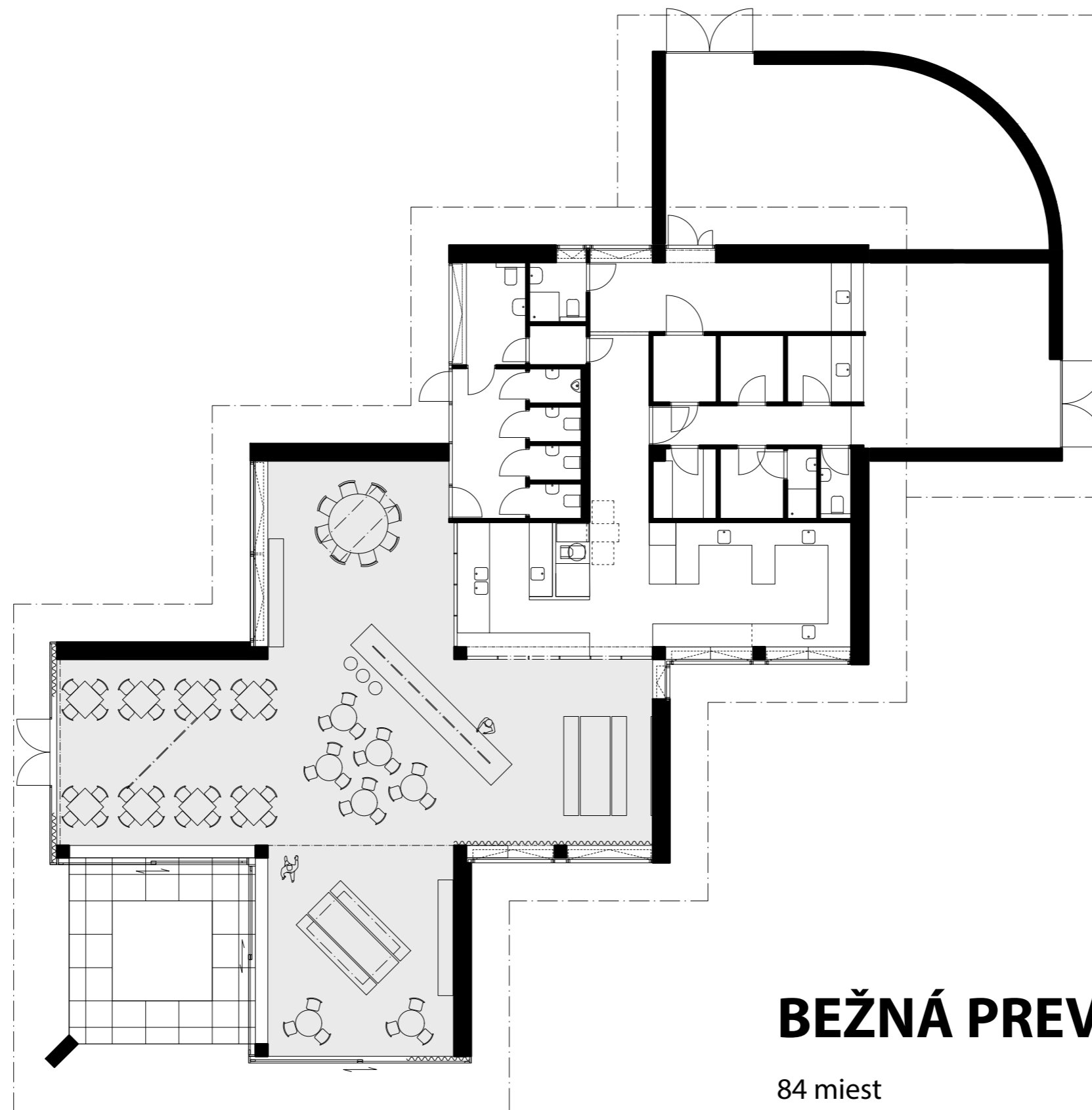
Súťažná prezentácia

FERDINAND



Sad Janka Kráľa, Bratislava

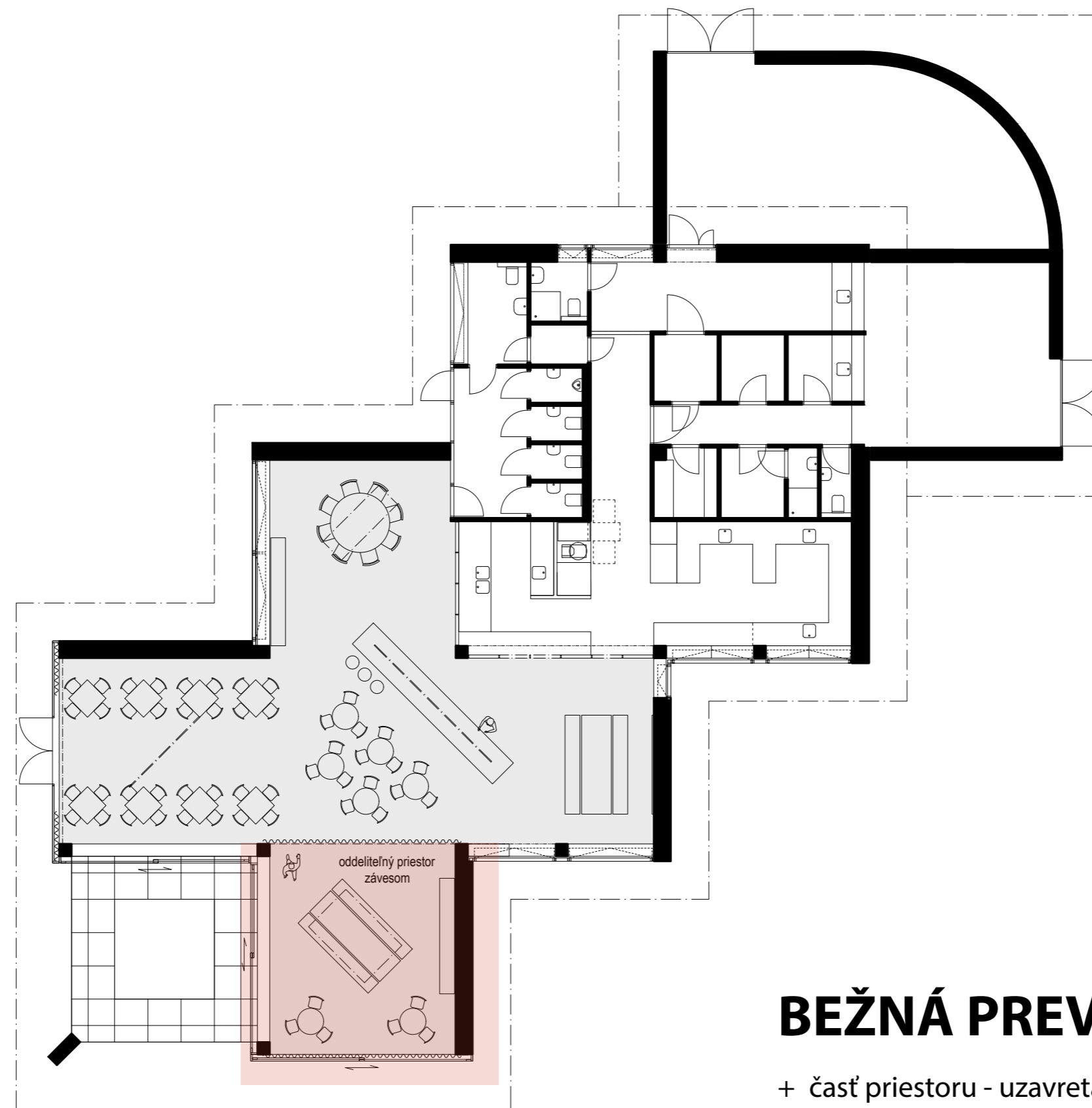
Pôdorys



BEŽNÁ PREVÁDZKA

84 miest

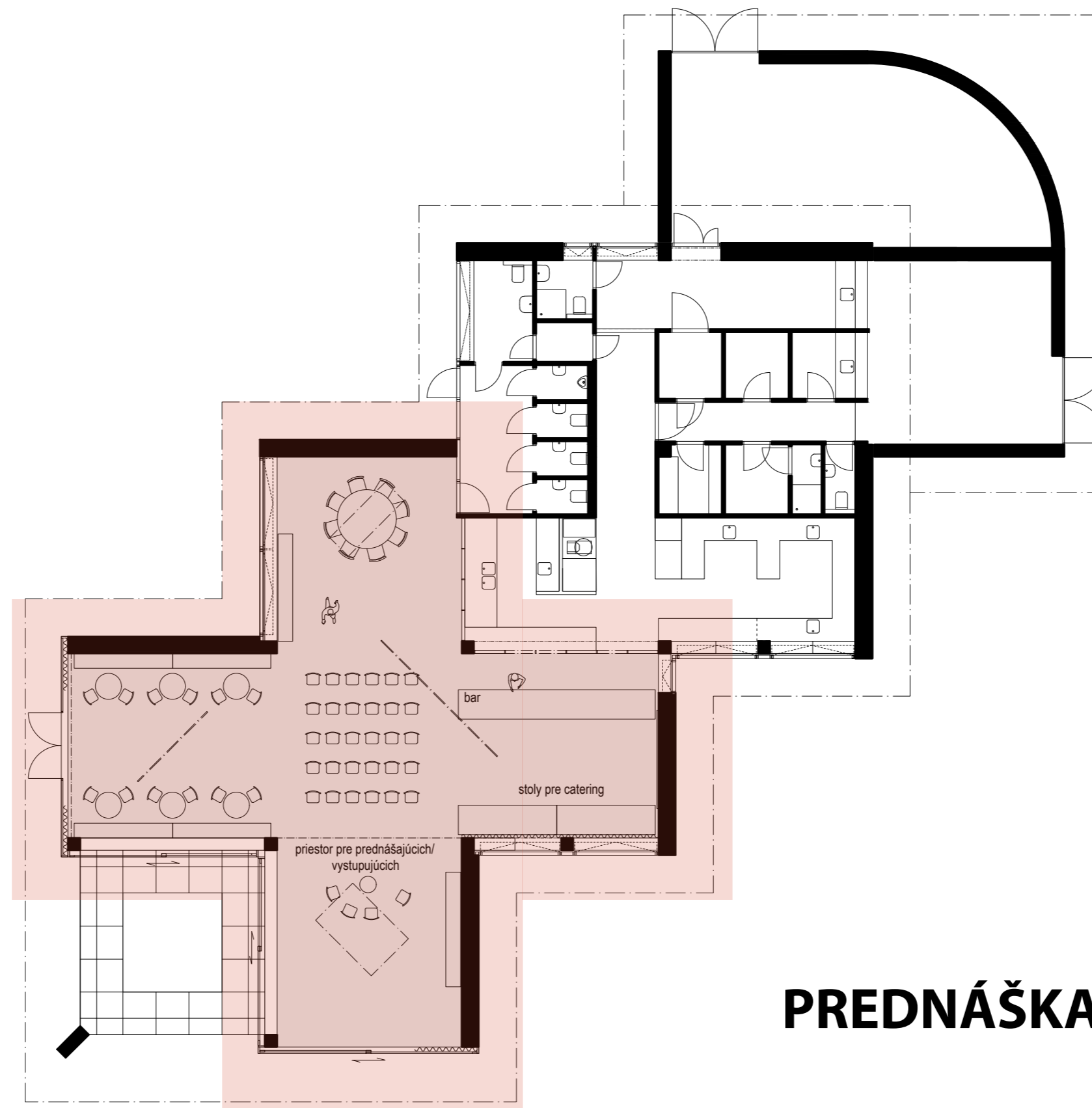
Pôdorys



BEŽNÁ PREVÁDZKA

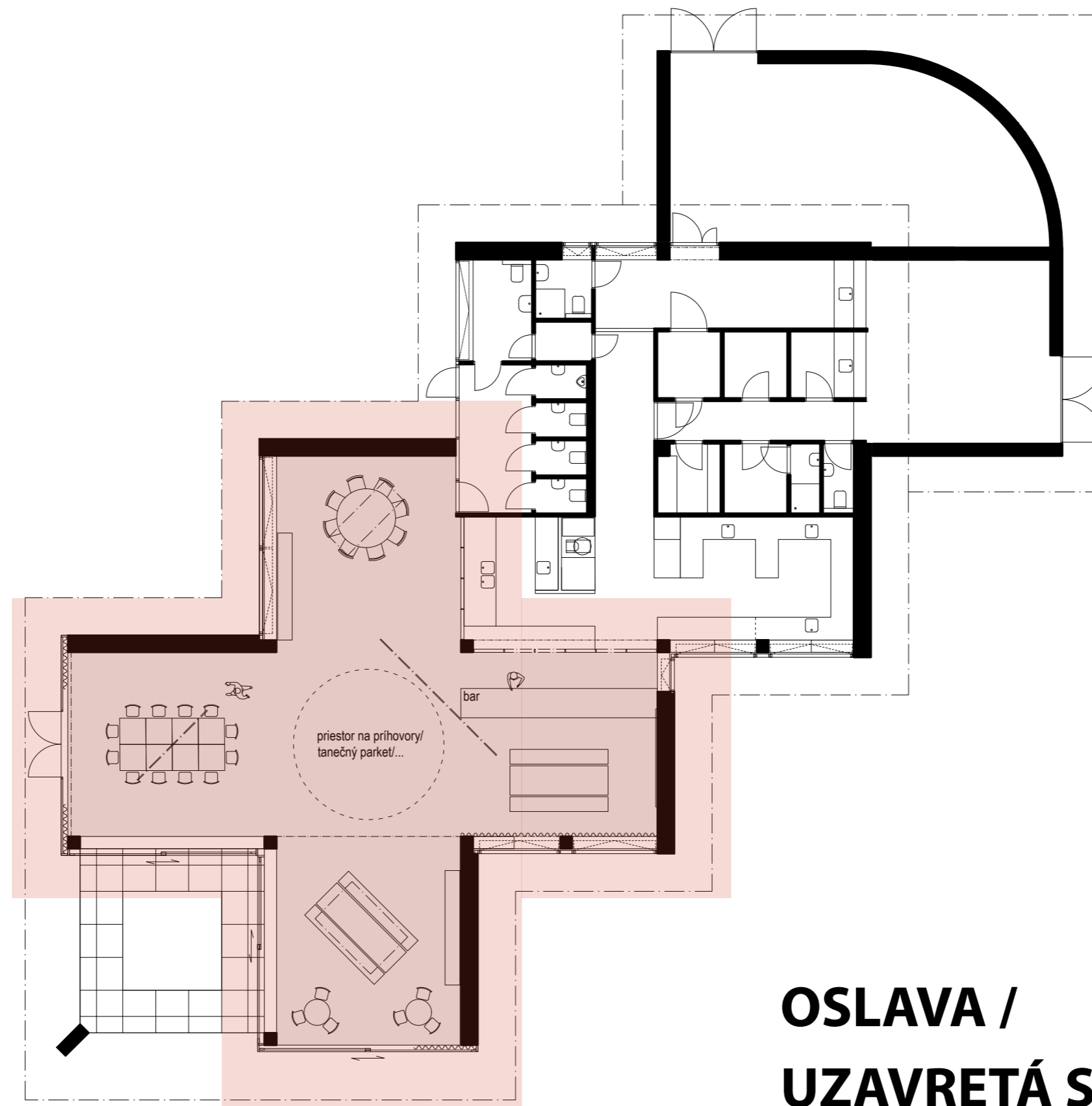
+ časť priestoru - uzavretá spoločnosť

Pôdorys



PREDNÁŠKA / SIT DOWN

Pôdorys



**OSLAVA /
UZAVRETÁ SPOLOČNOSŤ**

FERDINAND

BISTRO S NAJVÄČŠOU TERASOU V MESTE

Ďakujeme za pozornosť

Súťažná prezentácia
Sad Janka Kráľa, Bratislava
12/10/2023