

Analýza hodnocení investice do vybraných hotelových softwarů v rámci vybraného hotelu

Tereza Holubová

Bakalářská práce
2018

 Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta managementu a ekonomiky

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta managementu a ekonomiky
Ústav podnikové ekonomiky
akademický rok: 2017/2018

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Tereza Holubová**
Osobní číslo: **M14068**
Studijní program: **B6208 Ekonomika a management**
Studijní obor: **Management a ekonomika**
Forma studia: **prezenční**

Téma práce: **Analýza hodnocení investice do vybraných hotelových softwarů
v rámci vybraného hotelu**

Zásady pro vypracování:

Úvod

Definujte cíle práce a použité metody zpracování práce.

I. Teoretická část

- Proveďte literární rešersi týkající se ubytovacích zařízení a informačních hotelových softwarů a teoretických poznatků hodnocení investic.

II. Praktická část

- Analyzujte ekonomickou situaci hotelu a současný stav ubytovacího procesu.
- Z výsledků analýz navrhněte možnosti využití hotelových softwarů.
- Zhodnoťte efektivnost investice do vybraných hotelových softwarů v daném hotelu pomocí vybraných metod hodnocení investic.
- Na základě anlyz zhodnoťte a navrhněte efektivní řešení pro daný hotel.

Závěr

Rozsah bakalářské práce: cca 70 stran
Rozsah příloh:
Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická

Seznam odborné literatury:

BERÁNEK, Jaromír, *Moderní řízení hotelového provozu*. 5., zcela přeprac. vyd. Praha: MAG Consulting, 2013, 336 s. ISBN 9788024729527.
RUTHERFORD, Denney G. a Michael J. O'FALLON, *Hotel management and operations*. 4th ed. Hoboken, N.J.: John Wiley, c2007, 498 s. ISBN 978-047-1470-656.
SCHOLLEOVÁ, Hana, *Investiční controlling: jak hodnotit investiční záměry a řídit podnikové investice : investiční proces jako základ budoucí prosperity, nástroje a metody investičního controllingu, volba financování a technologie, monitoring průběhu investice a postaudit*. 1. vyd. Praha: Grada, 2009, 288 s. ISBN 978-80-247-2952-7.
SYNEK, Miloslav, *Manažerská ekonomika*. 5., aktualiz. a dopl. vyd. Praha: Grada, 2011, 480 s. ISBN 978-80-247-3494-1.

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zuzana Vaculčíková, Ph.D.
Ústav podnikové ekonomiky
Datum zadání bakalářské práce: 15. srpna 2018
Termín odevzdání bakalářské práce: 24. srpna 2018

Ve Zlíně dne 15. srpna 2018

L.S.

doc. Ing. David Tuček, Ph.D.
děkan

Ing. Petr Novák, Ph.D.
ředitel ústavu

PROHLÁŠENÍ AUTORA BAKALÁŘSKÉ/DIPLOMOVÉ PRÁCE

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k prezenčnímu nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na elektronickém nosiči v příruční knihovně Fakulty managementu a ekonomiky Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3;
- beru na vědomí, že podle § 60 odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 odst. 2 a 3 autorského zákona mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s tím, že tak licenční smlouva uzavřená mezi mnou a Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně s tím, že vyrovnání případného přiměřeného příspěvku na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše) bude rovněž předmětem této licenční smlouvy;
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Prohlašuji,

1. že jsem na diplomové/bakalářské práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků budu uveden jako spoluautor.
2. že odevzdaná verze diplomové/bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Ve Zlíně

.....
podpis diplomanta

ABSTRAKT

Bakalářská práce se zabývá analýzou hodnocení investice do vybraných hotelových softwarů v rámci vybraného hotelu. Práce je rozdělena na teoretickou a praktickou část. V teoretické části jsou popsány kategorie ubytovacích zařízení, jednotlivé úseky hotelu a procesy managementu v hotelovém zařízení, investice, ukazatele finanční analýzy a vybrané hotelové softwary. V praktické části je představena společnost Hotel Morava, s.r.o., kde na základě analýzy současného ubytovacího procesu a rozhovoru s manažerem hotelu vznikla potřeba pořízení nového hotelového softwaru. Na základě toho byla provedena analýza hodnocení investice do vybraných hotelových softwarů. V závěru práce proběhlo vyhodnocení jednotlivých investičních variant, na základě kterých bylo managementu hotelu doporučeno investovat do vybraného hotelového softwaru.

Klíčová slova: hotel, hotelový systém, rezervace, finanční analýza, investice, propojení systémů v hotelu

ABSTRACT

The bachelor thesis deals with the analysis of the evaluation of the investment in selected hotel software in the selected hotel. The thesis is divided into the theoretical and practical part. In the theoretical part are described the categories of accommodation facilities, individual hotel sections and management processes in hotel facilities, investments, financial analysis indicators and selected hotel software. The practical part introduces Hotel Morava, s.r.o., where, based on the analysis of the current accommodation process and the interview with the hotel manager, the need for new hotel software was acquired. Based on this, an analysis of the investment evaluation of selected hotel software was performed. At the end of the work the evaluation of the individual investment options was carried out, on the basis of which the management of the hotel was recommended to invest in selected hotel software.

Keywords: Hotel, Hotel system, reservation, Financial analysis, Investment, Interconnection of hotel systems

Touto cestou si dovoluji poděkovat vedoucí práce Ing. Zuzaně Jurigové, Ph.D. za odbornou pomoc, poskytnuté informace, připomínky a cenné rady, které mi v průběhu psaní bakalářské práce poskytla.

Velké díky patří manažerovi hotelu panu Ing. Petrovi Janíčkoví za poskytnutí potřebných informací.

V neposlední řadě bych ráda poděkovala svojí rodině a přátelům za podporu v průběhu studia.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Motto:

„Nemůžeš? Přidej!“

Emil Zátopek

OBSAH

ÚVOD	10
CÍLE A METODY ZPRACOVÁNÍ PRÁCE	11
I TEORETICKÁ ČÁST	12
1 UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ	13
1.1 KATEGORIZACE UBYTOVACÍCH ZAŘÍZENÍ.....	13
1.1.1 Hotel.....	13
1.1.2 Motel.....	13
1.1.3 Penzion.....	13
1.1.4 Botel.....	14
1.2 KLASIFIKACE HOTELOVÝCH ZAŘÍZENÍ.....	14
1.2.1 Hotel * (Tourist).....	14
1.2.2 Hotel ** (Economy).....	14
1.2.3 Hotel *** (Standard).....	15
1.2.4 Hotel **** (First class).....	15
1.2.5 Hotel ***** (Luxury).....	16
2 HOTELOVÝ MANAGEMENT	17
2.1 MANAŽERSKÉ FUNKCE.....	17
2.1.1 Plánování.....	17
2.1.2 Organizace.....	17
2.1.3 Personalistika.....	18
2.1.4 Vedení.....	18
2.1.5 Kontrola.....	19
2.2 ORGANIZAČNÍ STRUKTURA.....	20
2.2.1 Ubytovací úsek.....	21
2.2.2 Stravovací úsek.....	22
2.2.3 Ekonomický úsek.....	23
2.2.4 Technický úsek.....	23
2.3 SLUŽBY HOTELU.....	24
2.3.1 Základní služby.....	24
2.3.2 Doplnkové služby.....	24
3 HOTELOVÉ INFORMAČNÍ SOFTWARE A JEJICH VYUŽITÍ	26
3.1 HODNOCENÍ PŘÍNOSU HOTELOVÝCH SOFTWARE.....	26
3.2 HOTELOVÉ SOFTWARE.....	27
3.2.1 Abx.....	27
3.2.2 HotelWin.....	28
3.2.3 PREVIO.....	28
3.2.4 Hores.....	28
3.2.5 Hotel Time.....	29
3.2.6 SmartHotel.....	29
4 INVESTICE	31

4.1	DRUHY INVESTIC	31
4.2	ZDROJE FINANCOVÁNÍ INVESTIC	32
4.2.1	Interní zdroje	32
4.2.1.1	Nerozdělený zisk	32
4.2.1.2	Odpisy	33
4.2.2	Externí zdroje	33
4.2.2.1	Emise akcií	33
4.2.2.2	Dluhopisy	33
4.2.2.3	Leasing	34
4.2.2.4	Úvěr	34
4.3	METODY ZHODNOCENÍ INVESTIC	34
4.3.1	Statické metody	35
4.3.1.1	Celkový příjem z investice	35
4.3.1.2	Čistý celkový příjem	35
4.3.1.3	Průměrný roční příjem	35
4.3.1.4	Průměrná roční návratnost	36
4.3.1.5	Průměrná doba návratnosti	36
4.3.2	Dynamické metody	36
4.3.2.1	Čistá současná hodnota	36
4.3.2.2	Index ziskovosti	37
5	ANALYTICKÉ METODY PRÁCE	38
5.1	SWOT ANALÝZA	38
5.2	FINANČNÍ ANALÝZA	38
5.3	METODY HODNOCENÍ INVESTIC	39
5.4	ROZHOVOR	39
6	SHRNUTÍ TEORETICKÉ ČÁSTI	40
II PRAKTICKÁ ČÁST		41
7	ANALYTICKÁ ČÁST	42
7.1	PŘEDSTAVENÍ VYBRANÉHO HOTELU	42
7.1.1	Organizační struktura hotelu	42
7.1.2	Sortiment služeb & návštěvnost	44
7.1.3	Obsazenost hotelu	44
7.1.4	Finanční situace hotelu	45
7.2	UBYTOVACÍ PROCES	47
7.2.1	Evidence/ analýza příjmů a nákladů z ubytovacího úseku	48
7.2.2	Analýza současného rezervačního procesu	49
7.2.3	Plány do budoucna	49
7.3	SWOT ANALÝZA	50
7.4	SHRNUTÍ ANALYTICKÉ ČÁSTI	52
8	HODNOCENÍ EFEKTIVNOSTI VYBRANÝCH REZERVAČNÍCH SYSTÉMŮ	54

8.1	NÁKLADOVÁ ANALÝZA	54
8.2	METODY HODNOCENÍ INVESTICE	56
8.2.1	Statické metody	56
8.2.1.1	Celkový příjem z investice	56
8.2.1.2	Průměrný roční příjem	56
8.2.1.3	Čistý celkový příjem	57
8.2.1.4	Průměrná roční návratnost	58
8.2.1.5	Průměrná doba návratnosti	58
8.2.2	Dynamické metody	59
8.2.2.1	Čistá současná hodnota	59
8.2.2.2	Index ziskovosti	60
9	ZHODNOCENÍ A DOPORUČENÍ.....	62
9.1	ZHODNOCENÍ VARIANT REZERVAČNÍCH SYSTÉMŮ	62
9.2	NÁVRHY A DOPORUČENÍ	63
	ZÁVĚR	66
	SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	67
	SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK.....	71
	SEZNAM OBRÁZKŮ	72
	SEZNAM TABULEK.....	73
	SEZNAM PŘÍLOH.....	74

ÚVOD

Snad každý z nás zaznamenal prudký nárůst informačních technologií. Většina moderních lidí využívá výpočetní techniku takřka neustále, ať už se jedná o počítače, tablety či chytré telefony. Spoustu věcí je dnes již možné vyřešit pomocí technologií a internetu, tak zvané online. Můžeme si tedy tak na pár kliknutí koupit nejrůznější druhy zboží, objednat jídlo či další služby. Pro většinu lidí je tedy samozřejmostí si takhle jednoduše během několika minut zarezervovat ubytování kdekoliv na světě, bez nutnosti jakéhokoliv dalšího kontaktu.

Manažeři hotelů zaznamenali tuto skutečnost a snaží se tedy držet „krok s dobou.“ Nejprve vznikla potřeba restauračních systémů pro usnadnění práce v hotelových restauracích. Následně se rozvinula také potřeba rezervačních systémů. V dnešní době, když podnik nemá kvalitní a funkční internetové stránky, tak jako by vůbec nebyl. Z tohoto důvodu vznikla potřeba on-line rezervačních softwarů, které zjednodušují tvorbu a evidenci rezervací nejen pro hotelový personál, ale hlavně také pro návštěvníky hotelu.

Cílem této bakalářské práce je analýza hodnocení investic do vybraných hotelových softwarů v daném hotelu.

Bakalářská práce se skládá z teoretické a praktické části. V teoretické části si objasníme základní pojmy týkající se ubytovacích středisek, úseků hotelu a jednotlivých činností hotelového managementu. Následně si představíme blíže informační technologie v hotelovém provozu a vybrané softwary využívané v hotelnictví. V neposlední řadě si nadefinujeme ukazatele finanční analýzy, investice a metody jejich zhodnocení.

V praktické části bude nejprve představen vybraný hotel. Dále bude provedena analýza současného ubytovacího procesu a ekonomické situace, která bude provedena na základě analýzy dat z rozvahy v letech 2012 až 2016. Z polostrukturovaného rozhovoru s manažerem hotelu, který byl důležitý pro zjištění aktuálního stavu řešení ubytování a rezervací, vyplynula potřeba investovat do hotelového softwaru, a proto se další část praktické práce věnuje právě analýze zhodnocení jednotlivých investičních variant do vybraných hotelových softwarů.

Závěr práce bude obsahovat zhodnocení jednotlivých investičních variant a doporučení pro efektivnější řízení hotelu.

CÍLE A METODY ZPRACOVÁNÍ PRÁCE

Hlavním cílem mojí bakalářské práce je analýza hodnocení investic do vybraných hotelových softwarů v daném hotelu.

Hlavního cíle bude dosaženo naplněním těchto dílčích cílů:

- Zpracování literárních poznatků z oblasti ubytování, hotelových softwarů a investic
- Analýza ekonomické situace hotelu a ubytovacího procesu
- Navrnutí možnosti využívání hotelových softwarů
- Zhodnocení efektivnosti investice do vybraných hotelových softwarů

Bakalářská práce se bude skládat ze dvou částí - teoretické a praktické části. Pro naplnění cílů v jednotlivých částech bude využito následujících metod.

V teoretické části bude využita metoda literární rešerše vybraných literárních zdrojů. V této části si objasníme význam ubytovacích středisek, hotelového managementu, informačních hotelových systémů, ukazatele finanční analýzy, investice a jejich hodnocení.

K naplnění cílů bude v praktické části využito těchto metod:

- Finanční analýza pro zhodnocení aktuální ekonomické situace hotelu (ukazatelé finanční analýzy budou vycházet z rozvahy hotelu v letech 2012 až 2016)
- Polostrukturovaný rozhovor s manažerem hotelu za účelem zjištění aktuálního stavu ubytovacího procesu a plánů do budoucna
- SWOT analýza
- Metody hodnocení investic do jednotlivých hotelových softwarů (Jednotlivé investiční varianty budou srovnány na základě informací uvedených na webových stránkách jednotlivých poskytovatelů, případně na základě individuální nabídky.).

Závěr práce bude obsahovat zhodnocení výsledků jednotlivých investičních variant a doporučení pro efektivnější řízení hotelu.

TEORETICKÁ ČÁST

1 UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ

V současné době evidujeme velké množství ubytovacích zařízení různých typů a úrovní, tak vznikla potřeba jejich klasifikace. Níže si tedy nadefinujeme jednotlivá ubytovací zařízení.

Členění je důležité zejména pro návštěvníky a také cestovní kanceláře, aby měli určitou jistotu ohledně stupně vybavení a poskytovaných služeb daného zařízení. (Beránek, 2013, s. 24 - 25)

1.1 Kategorizace ubytovacích zařízení

Mezi základní druhy ubytovacích středisek dle Ministerstva pro místní rozvoj patří: (Oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení České republiky, ©2012):

1.1.1 Hotel

Hotel je ubytovací zařízení s nejméně 10 pokoji pro hosty vybavené pro poskytování přechodného ubytování a služeb s tím spojených (zejména stravovací). Člení se do pěti tříd. Hotel garni má vybavení jen pro omezený rozsah stravování (nejméně snídaně) a člení se do čtyř tříd.

1.1.2 Motel

Motel je ubytovací zařízení s nejméně 10 pokoji pro hosty poskytující přechodné ubytování a služby s tím spojené zejména pro motoristy a člení se do čtyř tříd. Zařízení se nachází v blízkosti pozemních komunikací s možností parkování. Recepce a restaurace může být mimo ubytovací část. Ubytovací zařízení jinak splňuje veškeré požadavky pro kategorii Hotel 1*–4*.

1.1.3 Penzion

Penzion je ubytovací zařízení s nejméně 5 a maximálně 20 pokoji pro hosty, s omezeným rozsahem společenských a doplňkových služeb a člení se do čtyř tříd. Omezené služby stravování spočívají v absenci restaurace. Penzion však musí disponovat minimálně místností pro stravování, která zároveň může sloužit k dennímu odpočinku hostů.

1.1.4 Botel

Botel je ubytovací zařízení umístěné v trvale zakotvené osobní lodi. Botel se zařazuje nejvýše do čtyř hvězdiček. Na botel se vztahují všechny požadavky a kritéria jako na hotely příslušné třídy * až **** kromě:

- a) u botelu není možné do obytné části kajuty (pokoje) umístit ještě příležitostné lůžko;
- b) minimální rozměry lůžka včetně matrace v botelu činí 85×195 cm;
- c) minimální obytné plochy podle tříd

1.2 Klasifikace hotelových zařízení

Pod pojmem klasifikace si můžeme představit soubor požadavků, která musí jednotlivá střediska uskutečnit. Po dosažení požadovaného minima je středisku přidělen klasifikační znak (nejčastěji samolepka s odpovídajícím počtem hvězdiček) dle Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení.

Hotely bývají nejčastěji dle úrovně vybavení a nabízených služeb zařazeny do pěti tříd a označeny příslušným počtem hvězdiček. Beránek hotely zařadil do následujících kategorií (Beránek, 2013, s. 27 - 28).

1.2.1 Hotel * (Tourist)

Nejnižší kategorii tvoří hotely pouze s jednou hvězdičkou, taktéž nazývané jako Tourist.

Hotely v této třídě by pro své hosty měli zajistit například každodenní úklid pokoje.

Na každém z pokojů by se měla nalézat barevná TV včetně dálkového ovladače, stůl a židle. V koupelně bychom měli nalézt minimálně mýdlo a 1 ručník na osobu.

Dále jsou k dispozici služby recepce, možnost přijetí a odesílání faxů, veřejně přístupný telefon pro hosty, snídaňová nabídka, možnost nápojů v hotelu (např. automaty na chodbách) nebo také možnost uložení cenností.

1.2.2 Hotel ** (Economy)

Druhou skupinu tvoří hotely se dvěma hvězdičkami. Tahle třída bývá nazývána i jako Economy. V minulosti jsme se mohli setkat také s označením Standard.

V téhle skupině můžeme očekávat kromě každodenního úklidu také každodenní výměnu ručníků na požádání, osvětlení vedle lůžka, snídani formou bufetu nebo odpovídající snídaňový lístek.

Koupelna je již vybavena přísadou do koupele nebo sprchovým gelem, políčkami na prádlo a každý host má nárok na 1 ručník a 1 osušku. Dále zde nalezneme také nabídku hygienických předmětů (např. zubní kartáček, zubní pasta, holicí souprava).

V neposlední řadě nemůžeme opomenout platbu kreditními kartami přímo v hotelu.

1.2.3 Hotel * (Standard)**

Hotely vlastníci již 3 hvězdy označujeme jako Standard. Z minulosti můžeme vidět tyhle hotely i pod pojmem Comfort.

V pokojích této úrovně nalezneme noční stolek, světlo ke čtení, telefon, zrcadlo na výšku postavy, místo pro uložení zavazadla a polštář či příkrývku navíc na požádání. Přístup k internetu zde může být taktéž na pokoji nebo ve veřejných prostorách.

Topení v koupelně, vysoušeč vlasů nebo kosmetické ubrousky jsou již na všech pokojích.

Recepce tohoto hotelu je otevřená minimálně 14 hodin, telefonicky je však dostupná 24 hodin denně, personál hovořící dvěma alespoň dvěma jazyky (čeština a jeden světový jazyk). V prostoru recepcie se nachází místa k sezení a samozřejmě je i pomoc se zavazadly.

Restaurace v této kategorii je otevřená alespoň 5 dnů v týdnu.

1.2.4 Hotel ** (First class)**

Předposlední skupinu tvoří hotely First class se čtyřmi hvězdičkami.

V pokoji této úrovně můžeme očekávat např. čalouněné křeslo nebo pohovku se stolkem, kosmetické produkty (sprchovací čepice, pilníček na nehty, bavlněné tampony apod.), kosmetické zrcátko, velkou odkládací plochu v koupelně, osušky, pantofle na požádání. Recepce je již otevřená 18 hodin denně, telefonicky 24 hodin. Hotelová hala je obohacena o místa k sezení a nápojový servis, případně hotelový bar.

Snídaně jsou zde řešeny bufetem či snídaňovým jídelním lístkem prostřednictvím Room service.

Dále se v hotelu musí nalézat minimálně jedna restaurace s „À la carte“ nabídkou otevřená alespoň 6 dnů v týdnu.

1.2.5 Hotel ***** (Luxury)

Poslední třídu tvoří hotely s pěti hvězdičkami a označením Luxury. Jedná se o hotely, jejichž vybavení a služby jsou na nejvyšší úrovni.

V luxusních hotelech můžeme očekávat například produkty osobní péče v lahvičkách, župan, trezor a internet – PC přímo v pokoji.

V luxury kategorii shledáme široké spektrum služeb od žehlení (navrácení do 1 hodiny), přes čištění obuvi až po minibar s nabídkou pokrmů a nápojů prostřednictvím Room Service 24 hodin denně.

Recepce je zde otevřena 24 hodin a personál ovládá alespoň dva světové jazyky.

Restaurace s nabídkou „À la carte“ je otevřená 7 dnů v týdnu.

Potkáme zde například concierge, bagážistu nebo dveřníka a samozřejmostí je uvítání každého hosta. Můžeme se zde setkat i s kontrolami Mystery Guest.

2 HOTELOVÝ MANAGEMENT

2.1 Manažerské funkce

Stejně jako manažeři firem v ostatních odvětvích, tak i manažer hotelu by měl plnit určité funkce. Níže si představíme základní manažerské funkce.

2.1.1 Plánování

Plánování je prvotní činností každého manažera. Všeobecně jsou plány efektivnější, pokud jsou jasně a srozumitelně stanovené cíle, způsoby jejich dosahování, zdroje pro dosahování cílů a kritéria pro jejich hodnocení. Podle délky plánovaného období rozeznáváme plány krátkodobé nebo také známé pod pojmem operativní (do 1 roku), střednědobé na 1 až 5 let a dlouhodobé, kterou jsou na více než 5 let.

Plánování se skládá z následujících kroků (Beránek, 2013, s. 35):

- Vymezení cílů
- Stanovení předpokladů
- Predikce a hodnocení alternativních postupů – vymezení způsobů, kterými jsou dosahovány cíle
- Volba vhodného postupu
- Realizace a sledování
- Odstraňování nedostatků
- Závěrečné zhodnocení

2.1.2 Organizace

Základem úspěchu každého podniku je dobrá organizace práce. Není-li činnost optimálně rozvržena a vedena může nastat chaos a nemusí již být dosahováno stanovených cílů.

Pod pojmem organizování si můžeme představit systematickou a předem promyšlenou činnost vedoucích pracovníků, kdy dochází k rozdělení úkolů, přiřazení pravomocí, nastavení vnitřních pravidel a norem. Organizování je tedy hned po plánování druhou základní funkcí managementu.

Oficiálně můžeme organizování definovat následovně:

„ Organizování je cílevědomá, soustavná činnost, cílem organizování je uspořádání prvků, koordinace, aktivita. Výsledkem organizování je vytvoření organizačních struktur. Organizování je funkcí managementu, pomocí které se vymezují a zajišťují činnosti a vzájemné vztahy lidí a prostředků v podniku pro zajištění určitých záměrů. Smyslem organizování je vytvořit prostředí pro efektivní spolupráci.“ (Organizování, ©2018)

2.1.3 Personalistika

Správný výběr zaměstnanců je především v hotelnictví velmi důležitý. Jak již bylo zmíněno, oblast hotelnictví je zařazena do sektoru služeb a většina zaměstnanců vytváří image společnosti. Pečlivý výběr by měl být zejména u pozice recepčních, kteří jsou v prvním osobním kontaktu s hosty a ti si tak vytváří první dojem o hotelu samotném. Výběr nesmí být podceňován také u obsluhujícího personálu, jako jsou číšníci, barmani či someliéři. V neposlední řadě nesmíme opomenout výběr kvalifikovaných kuchařů a důsledných pokojských i uklízeček.

Postup výběru zaměstnanců (Beránek, 2013, s. 41):

- Specifikace požadavků kladených na zaměstnance
- Určení lidských zdrojů – zjištění, zda není vhodný kandidát mezi řady stávajících zaměstnanců
- Vymezení podmínek výběru – je důležité určit konkrétní podmínky výběru, aby se eliminovali nevhodní kandidáti
- Výběr vhodných metod
- Provedení výběru
- Rozhodnutí – pomocí vybraných metod je vydáno rozhodnutí

2.1.4 Vedení

Vedení lidí je velice zodpovědná činnost manažera, protože právě on zodpovídá za dosažení výsledků v daném termínu a požadované kvalitě. I když existuje celá řada metod a technik pro vedení lidí, nelze však nikdy přesně říci, která z nich je ta správná. Manažer by měl mít vždy na mysli, že každá situace, kterou řeší je jiná a má vliv na jiné lidi. Ke každému člověku je pak zapotřebí přistupovat individuálně v rámci jeho možností a schopností a také využití jiné stimulace, protože každý má jiné sny. Rozlišujeme 2 základní teorie vedení. První je teorie X nebo také známá jako teorie krátkého vodítka. V tomhle případě je zaměstnanec vnímán jako líný, práce jej nebaví a je pro něj pouze povinnost z důvodu

finančního zajištění. Takový člověk nemá žádný vztah ke své práci ani pracovišti, mnohdy nevidí v činnosti význam, nemá žádné ambice, nerad přebírá zodpovědnost a je nutné jeho stálé vedení, nebo spíše tažení a důsledná kontrola. Většina takových zaměstnanců není moc kvalifikovaná. Druhou teorií je teorie Y, tzv. teorie dlouhého vodička. Tahle teorie je vyloženě protikladem té předchozí. Práce lidi motivuje a hlavně je baví a nechodí do ní pouze jako pro zdroj obživy. U takového zaměstnance je samozřejmostí vysoká míra samostatnosti a není potřebná tak důsledná kontrola. (Blažek, 2014, s. 175 - 176)

Manažer si pak může zvolit mezi třemi styly vedení (Šefčík a Jeřábek, 2017, s. 47) :

- Autokratický – občas také zvaný jako diktátorský styl je typický tím, že manažer ve všem rozhoduje sám a rozhodnutí sděluje pomocí nařízení. Tenhle styl se uplatňuje nejčastěji v armádě nebo při jednoduché práci
- Participativní – vedoucí zde určuje úkoly, ale postupy a řešení konzultuje společně se svými zaměstnanci, finální rozhodnutí je však stále na vedoucím pracovníkovi
- Liberální – manažer zde řeší pouze zásadní rozhodnutí, ostatní zůstává v pravomocích jednotlivých zaměstnanců. Je zde možno vidět vysokou míru důvěry v podřízené a lze jej přirovnat k teorii Y. Liberální styl je uplatňován především v tvůrčí činnosti.

2.1.5 Kontrola

Kontrola je poslední funkcí managementu a většinou v lidech vyvolává určité obavy a je vnímána dost negativně, někdy dokonce i jako možná buzerace. Pravým významem kontroly je však odhalení možných nedostatků a sjednání jejich nápravy. Kontrola je důležitá nejen v odvětví služeb, ale samozřejmě i ve všech ostatních. Jedině pomocí kontroly je možné zajistit kvalitní výstupy.

Kontrolu můžeme z hlediska opakování rozdělit na pravidelnou a nepravidelnou. Pravidelná kontrola se doporučuje především pro ověření funkčnosti zařízení. V případě prověření zaměstnanců, jejich chování a dodržování standardů se doporučuje především nepravidelná kontrola. Zaměstnanci pak nemají možnost se na kontrolu připravit a managementu pak poskytne reálný obraz o jejich fungování. Jestliže zaměstnanec dodržuje standardy a vykonává svoji práci kvalitně, tak není důvod k obavám z jeho strany.

Kontrolní proces můžeme rozdělit do čtyř základních kroků (Šefčík a Jeřábek, 2017, s. 55):

- Sledování – nejprve je důležité vysledovat chování zaměstnanců a průběh činností

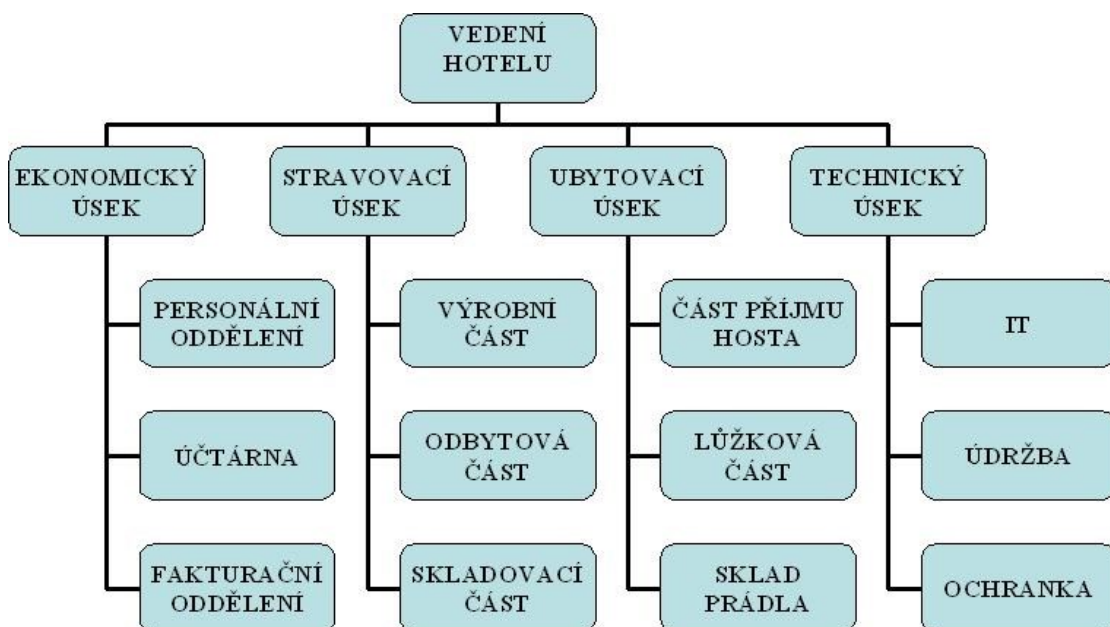
- Porovnání – srovnáváme aktuální stav s požadovaným
- Okamžitá náprava – zavedení opatření pro docílení optimálního stavu
- Poučení do budoucna – podměť pro manažery, co by se mělo do budoucna změnit

Jak je již známo nejlepší kontrola je ta, kdy o ní zaměstnanci vůbec neví, tak se v oblasti služeb můžeme setkat s novým a poměrně oblíbeným nástrojem kontroly kvality, kterým je Mystery shopping. Účelem tohoto nástroje je kontrola kvality z pohledu zákazníka, kdy je proveden utajený nákup třeba. Pro oblast hotelnictví je důležitý především Mystery guest. V tomto případě se kontrolní orgán chová jako běžný host hotelu a sleduje hlavně chování personálu (Beránek, 2013, s. 215 – 216).

2.2 Organizační struktura

Funkční organizační struktura je klíčem k úspěchu každého podniku a jinak tomu není ani v oblasti hotelnictví. Organizační struktura se pochopitelně liší dle velikosti hotelu. Základní členění je však 4 úseků hotelu – ubytovacího, stravovacího, technického a ekonomického.

Níže můžeme vidět strukturu malého až středního hotelu.



Obrázek 1 - Organizační struktura hotelu (Hotelový management, ©2012)

2.2.1 Ubytovací úsek

Ubytovací úsek je kombinace zaměstnanců a činností zajišťujících ubytovací služby hostům od rezervace až po jejich odjezd. Ubytování je prvotní účel hotelu a tvoří většinu jeho tržeb. Ubytovací úsek dělí na Front Office a Housekeeping.

Front Office představuje čelní část hotelu. Dochází zde k prvnímu setkání hostů s personálem hotelu. Front office se skládá z recepce a hotelové haly. V tomto úseku se můžeme setkat kromě recepčních také s concierge (hotelový vrátný), bagážistou, poslíčkem či hosteskami.

Hlavní činnosti tohoto oddělení (Beránek, 2013, s. 74 – 75):

- řešení rezervací
- registrace návštěvníků
- sladění služeb hostům
- poskytování informací o hotelu, lokalitě
- správa informačního systému o stavu ubytovací kapacity
- tvorba databáze informací o hostech
- vedení kont hostů v průběhu pobytu
- zabezpečení peněžního vyrovnání s hosty
- odhlášení hostů při odjezdu

Hotelová hala je místo, které vytváří na příchozího první dojem. K tomu, aby tento dojem byl, co nejlepší je důležité dodržet pečlivě čistotu a útulné prostředí doplněné vkusným nábytkem a doplňky (např. květiny, obrazy).

„Recepční pult je obvykle ohniskovým místem aktivit celého oddělení recepce, a proto má také prominentní postavení v interiéru vstupní haly. Hosté přicházejí k recepčnímu pultu k registraci (check-in), obdrží specifikaci pokoje, vyžádají si potřebné služby k pobytu v hotelu nebo i v místě a na závěr pobytu zde vyřídí odhlášení (check-out). Je to komunikační místo, které provází hosty celým jejich pobytem.“ (Křížek a Neufus, 2014, s. 36).

Úkolem **Housekeeping** oddělení je úklid a udržování pořádku nejen v pokojích, ale také v ostatních prostorách hotelu (mimo jiné také v prostorách, jež jsou zázemím pro zaměstnance). Manažer Housekeeping oddělení je nejčastěji známý jako výkonný hospodář. V minulosti byla tato funkce zahrnuta pod oddělením Front Office. Nicméně dnes úkony Housekeeping oddělení spadají do kompetencí výkonného hospodáře. Dnešní moderní

výkonný hospodář musí být vyškolený manažer kvalifikovaný v plánování, organizování, personálním řízení a kontrolování (Rutherford a O'Fallon, c2007, s. 176 - 177).

Tohle oddělení kromě manažerů zahrnuje také pokojské, hotelové hospodyně a uklízečky.

2.2.2 Stravovací úsek

Účelem Food & Beverage neboli stravovacího úseku hotelu je zajišťovat stravovací služby nejen ubytovaným hostům, ale i dalším návštěvníkům (pasantům).

Stravovací úsek se skládá ze tří částí (Gastronomický úsek, ©2012):

- **výrobní** - teplá, studená kuchyně, cukrárna, pekárna, řezník, příruční sklady, přípravny
- **odbytové** - restaurace, bary, vinárny, kavárny, banketní středisko, cateringová činnost
- **skladovací** - sklady suché, chladné, chlazené, mrazící, sklady inventáře a čisticích prostředků

Rozeznáváme 5 hlavních druhů hotelového stravování (Stravovací úsek pro cestovní ruch, ©2008):

- Snídaně
- Celodenní stravování
- Cateringové služby při konferencích a slavnostních příležitostech
- Room service (etážová služba) – donáška pokrmů a nápojů hostům na pokoj
- Rychlé občerstvení

Ve vybraných hotelích se také můžeme setkat i specifickou formou stravování tzv. polo-penzí. V tomhle případě jsou hostům nabízena pouze dvě jídla denně, nejčastěji to bývá snídaně a večeře.

Food & Beverage manažer řídí činnost jednotlivých středisek, zadává jim úlohy, dohlíží na ně a může rozhodovat o obsazení jednotlivých zaměstnanců.

Pracovní náplň F & B manažera (Beránek, 2013, s. 67 - 68) :

- Tvoří plán tržeb a nákladů
- Stanovuje v souladu s normami hygienické a technické předpoklady provozu
- Společně se šéfkuchařem skládá jídelní lístek a menu
- Kalkuluje jednotlivé pokrmy

- Zařizuje nákup
- Vytváří časový plán obsazenosti středisek
- Organizuje mimořádné gastronomické akce (svatby, bankety, recepce, rauty, atd.) přímo v hotelu, ale i mimo něj

F & B manažer dále spolupracuje např. se šéfkuchařem, asistentem šéfkuchaře, kuchařem a pomocnými silami, kalkulátem, vedoucím odbytového střediska, obsluhujícími (číšníci, výčepní, barmani, baristi, someliéři) nebo také vedoucím skladu.

2.2.3 Ekonomický úsek

Účelem ekonomického úseku hotelu je podobně jako u jiných podniků zajištění plynulého chodu z finančního hlediska. Ekonomický úsek tvoří podklady pro finanční hospodaření, plánuje finance podniku, zjišťuje příčiny odchylek a hledá možnosti jejich případné nápravy a následně vytváří finanční plány (Křížek a Neufus, 2011, s. 118).

Pro zajištění optimálního fungování podniku je důležitá spolupráce ekonomického úseky i s dalšími úseky hotelu, především s ubytovacím a stravovacím. Nejdůležitější je správně analyzovat průběh prodejů, využití nákladů, výběr kvalifikovaných zaměstnanců a stanovení kalkulace jednotlivých produktů.

2.2.4 Technický úsek

Technický úsek zabezpečuje plynulý provoz hotelu, i když přímo nevytváří tržby. Sice je tato část hotelu spíše v jeho pozadí, ale bez ní by se žádný hotel neobešel. Úkolem technického úseku hotelu je udržování budov, strojů, bezporuchový přísun energií, vody, tepla a správa dalších technických zařízení – např. klimatizace, bezpečnostní kamery, výtahy apod.

Nejpodstatnějšími aktivitami tohoto úseku jsou (Křížek a Neufus, 2011, s. 100):

- Technická správa staveb
- Údržba vybavení a technických zařízení
- Zabezpečení technického chodu budovy a technologií
- Zákonné revize a certifikace
- Renovace, rekonstrukce
- Požární ochrana
- Řízení energií

- Odpadové hospodářství
- Plánování investic
- Řízení parkoviště
- Údržba venkovní zeleně

2.3 Služby hotelu

Služby můžeme všeobecně chápat jako lidskou činnost, jež vede k uspokojení potřeb. Jelikož je oblast hotelnictví zařazena do terciálního sektoru naší ekonomiky a neprodukuje fyzický produkt, tak je kladen obzvláště veliký důraz na služby a jejich kvalitu. Mnoho hotelů se tedy snaží odlišovat se od jiných pomocí nabídky poskytovaných služeb. Posuzování kvality služeb je velice individuální záležitostí, protože není možné je fyzicky porovnat či změřit nebo zvážit. V rámci hotelu je možné služby rozčlenit na základní a doplňkové.

2.3.1 Základní služby

Základní služby jsou hlavním účelem fungování hotelu a nalezneme je tedy všech hotelích. Nejprve byly hotely stejně jako ostatní ubytovací střediska zřizovány pouze za účelem poskytnutí ubytování. Později se k ubytování zařadilo také stravování přímo v hotelu. Nyní je to již plnohodnotná základní služba vedle ubytování ve všech hotelích.

2.3.2 Doplňkové služby

Doplňkové služby jsou specifické pro jednotlivé hotely. V každém hotelu nalezneme jiný sortiment nabízených služeb. O nabízených službách rozhoduje vedení hotelu, ale široké spektrum služeb může být pro hotel významnou konkurenční výhodou. Některé služby jsou hostům poskytovány zdarma v rámci ubytování, za jiné si, ale hosté musí připlatit. Rozhodnutí o tom, které služby budou poskytovány bezplatně, či za úhradu je taktéž čistě jen kompetenci hotelu.

Mezi zpoplatněné služby je možné nejčastěji zařadit například služby směnářské, hlídání dětí, vypůjčení automobilu nebo sportovních potřeb, dále také kosmetické a kadeřnické služby.

Bezplatnou službou hotelu bývá obvykle poskytování informací, buzení hostů, přivolání taxi či úschova zavazadel při dřívějším příjezdu. V neposlední řadě nesmíme také opome-

nout animátorské služby, které sice v České republice nejsou až tolik rozšířené, ale v zahraničí jsou ve větších hotelích již považovány za samozřejmost. Úkolem animátorů je především bavit hosty a zpříjemnit jim pobyt. (Beránek, 2013a, s. 172)

3 HOTELOVÉ INFORMAČNÍ SOFTWARE JEJICH VYUŽITÍ

Podobně jako u ostatních odvětví, tak i v cestovním ruchu a obzvláště pak i v hotelnictví zaznamenáváme nárůst využití informačních technologií. V ekonomicky rozvinutých zemích se informační technologie v hotelnictví začaly uplatňovat již v polovině 80. let minulého století. V České republice byly informační technologie v hotelích využívány až od 90. let minulého století. (Křížek a Neufus, 2011, s. 166).

Mezi manažery hotelů panovaly jisté obavy, že hotelové systémy vytváří chladnou neosobní atmosféru a odmítali je tak využívat. V současné době se však tyto obavy eliminovaly, protože bylo zjištěno velké množství výhod využívání informačních technologií v hotelnictví. Níže se tedy představíme základní funkce a výhody hotelových systémů.

3.1 Hodnocení přínosu hotelových softwarů

Základním účelem hotelového systému je usnadnění práce v hotelu. Cílem hotelového informačního systému je zaznamenávat potřebné údaje o činnostech vykonávaných v hotelu, zpracovávat a poskytovat tak dokonalý přehled o činnosti hotelu. Zaznamenané údaje mohou sloužit jako podklad pro plánování do budoucna (Gajdošík, Gajdošíková a Marčková, 2017, s. 97).

Základní výhody informačních hotelových systémů (Křížek a Neufus, 2011, s. 166) :

- Eliminace tištěných podkladů
- Permanentní fungování
- Lepší orientace pro zaměstnance
- Úbytek chybovosti
- Modelace scénářů
- Snížení nákladů
- Kvalitnější služby
- Snadný přístup k informacím
- Zvýšení příjmů
- Vyšší efektivita řízení

3.2 Hotelové softwary

Při výběru hotelového systému je nejdůležitější si přesně stanovit požadavky na systém, které by měl splňovat a jaké oblasti činnosti hotelu by měl pokrýt.

Většina hotelových systémů obsahuje následující moduly (Zelenka, 2008, s. 86 - 87):

Recepce – jedná se o základní modul pro správu hotelu, umožňuje přímou rezervaci pokojů a její změny, odbavení hosta, poskytuje informace o jednotlivých pokojích, drobný prodej

Restaurační systém – účelem tohoto modulu je evidence objednávek, vydaných jídel, tržeb, tvorba jídelního lístku, normování pokrmů, vedení skladu atd.

Účetnictví – jedná se o propojení vstupů z recepce a stravovacího zařízení s účetním oddělením hotelu

Směnárna – sledování aktuálních kurzů, nákup a prodej valut

Provoz hotelu – evidence majetku a jeho oprav, docházky zaměstnanců apod.

V posledních letech se navíc hotelové softwary na základě rostoucí oblíbenosti wellness a sportovních center o modul umožňující jejich správu.

Níže si představíme nejpoužívanější hotelové informační systémy v České republice.

3.2.1 Abx

Společnost Abx poskytuje software a hardware pro hotely, restaurace, obchody a půjčovny. Mezi nabízený hardware je možné zařadit dotykové obrazovky pro pokladny a k nim také tiskárny. Z řady software je pro hotel určen systém Abx recepce R3. (ABX software, 2018)

Abx recepce R3 zahrnuje kompletní hotelovou evidenci, rezervace, hotelové účty, ubytovací knihu, drobný prodej a další agendy. Systém je snadno ovladatelný díky hotelovým štaflím. Systém automaticky generuje hlášení pro ČSÚ, hlášení o pobytu cizinců, ale i hlášení pro obecní úřady, podklady pro kontrolní hlášení k DPH. (Hotelový systém Abx recepce R3, ©2018)

Nevýhodou tohoto systému je, že neumožňuje on-line rezervaci pro hosty, je tedy určen čistě jen pro účely hotelového personálu.

3.2.2 HotelWin

HotelWin je recepční rezervační systém s možností tvorby faktur a pokladny včetně EET pro ubytovací střediska různých velikostí. Poskytuje činnosti recepčních od evidence rezervací, hostů, denní přehledy a evidenci pohybu hotovostních prostředků. HotelWin je možné propojit i s rezervačním systémem na webových stránkách hotelu. (Hotelový systém HotelWin, ©2018)

3.2.3 PREVIO

Hotelový systém firmy Previo je nyní nejpoužívanější systém v České republice. Previo zařazuje recepční, rezervační i restaurační systém, dále je zde i možnost webových stránek, platební brány, mobilní aplikace i Marketing + a Channel Manager.

Recepční systém Previo PRO umožňuje správu účtů hotelových hostů, tvorbu dokladů a platby přímo z rezervace. Navíc je zde také možná tvorba reportů pro státní správu a vedení hotelu. Systém je snadno dostupný díky mobilní aplikaci. Pro dokonalou přehlednost systém umožňuje přesunutí, prodloužení či zkrácení pobytu pomocí kliknutí myši. (Hotelový systém, ©2018)

RESERVATION+ („R+“) je online formulář určený k rezervaci, který lze umístit na jakékoliv webové stránky ubytovacího zařízení. Jelikož je R+ on-line napojený na recepční systém, tak zjistí dostupnost volných pokojů a aktuální cenu. Je zde také možné zadat i určité slevy (FirstMinute nebo Last Minute) nebo také slevové kupony. Zahraniční návštěvníky může navnadit multi jazyčné rozhraní pro 12 světových jazyků. R+ zvětšuje možnost prodeje například na sociálních sítích či rezervačních portálech. (Rezervační systém, ©2018)

Firma Previo umožňuje propojení stravovacího a ubytovacího úseky pro malé i velké hotely. Jsou zde nabízeny restaurační systémy od Agnis, Alto Praha, Papaya, Awis, Septim a Lupanet. (Restaurační systémy, ©2018)

Channel Manager je systém pro propojení distribučních kanálů. Umožňuje spravovat více portálů pomocí pouze jednoho systému. (Internetový marketing, ©2018)

3.2.4 Hores

Hores je kompletní a flexibilní prostředek pro řízení hotelu.

Hotelový systém je určen pro správu recepce. V systému je možné sledovat třeba obsazenost, strukturu bydlících hostů, přijaté online rezervace. Pro recepci jsou užitečné interaktivní příjezdy, odjezdy, čekačky nebo opce. (Hotelový systém, ©2018)

Rezervační systém propojuje hotelový systém s hosty pomocí on-line rezervace. Hores je napojený na více než 200 distribučních kanálů. Systém umí sám aktualizovat obsazenost a ceny přímo z hotelového systému. (Rezervační systém, ©2018)

Hores je možné doplnit stejně jako u předchozích společností o restaurační systém a mobilní aplikaci.

3.2.5 Hotel Time

Společnost Hoteltime poskytuje již od roku 2002 softwarové systémy pro hotelová zařízení. Organizace nepůsobí pouze na českém trhu, ale také v dalších 7 zemích. Firma nabízí 4 základní systémy. (Hoteltime, ©2018)

Prvním z nich je samotný Hoteltime. Jak již název napovídá, jedná se o systém pro správu hotelu samotného. Jako jeden z mála na trhu v sobě obsahuje nejen recepční systém pro zaměstnance hotelu, ale také systém rezervační pro hosty. K unikátnosti tohoto systému napomáhá čistě on-line fungování. Není tedy zapotřebí žádná instalace a systém je tak dostupný kdekoli na světě, kde je možnost připojení k internetu. (Manuál systému HotelTime pro provoz na recepci, ©2018)

Samotný Hoteltime však většinou k efektivnímu fungování hotelu nedostačuje, je vhodné jej propojit také s pokladním restauračním systémem, který spravuje mimo jiné také sklady. Hoteltime nabízí takový systém pod pojmem Vento.

V případě, že hotel nabízí různé společenské akce či konference je vhodné využít také systém Confero. Úkolem systému Confero je správa a organizace konferencí, obchodních či společenských událostí pořádaných v hotelu. (Hoteltime, ©2018)

3.2.6 SmartHotel

SmartHotel nabízí kompletní řešení pro všechny typy ubytovacích zařízení v podobě hotelového, rezervačního i restauračního systému, včetně možnosti jejich propojení.

Hotelový systém nabízí kompletní správu všech rezervací, manažerskou analýzu, správu hotelových účtů hostů, evidenci drobného prodeje prostřednictvím recepce a směnářenskou činnost pro platbu v cizí měně. (Smarthotel, ©2018)

Společnost nabízí dvě varianty rezervačního systému. První variantou je webový rezervační systém, který provozuje sám hotel na svých stránkách. Druhou možností je kombinace provizního systému, kde je z každého realizovaného pobytu účtována provize za zprostředkování rezervace. (Internetové rezervační systémy smartHOTEL, ©2018)

Poskytované restaurační systémy můžeme rozdělit do 3 skupin podle množství prodejních míst.

První skupinu tvoří Harsys pro 1- 3 prodejní místa. Tento systém je určen pro 1-3 gastro provozy v hotelu, pracuje pomocí dotykové obrazovky pokladních terminálů. V systému je obsaženo i kompletní skladové hospodářství s druhovou evidencí zboží, agendy pro zpracování tržby včetně okamžitého porovnání skutečného stavu zboží a surovin a vyřešení případných rozdílů, zákaznické slevy, happy hours. Samozřejmostí je bezhotovostní převod útraty hosta na hotelový účet v programu smartHOTEL. Do druhé řady je možné zařadit pokladní systém a skladové hospodářství BS RIS, který je určený pro hotely s 2-8 gastro provozy. Poskytované služby systému jsou srovnatelné s Harsys, jediným rozdílem je množství provozů. Třetí skupinu pak tvoří kompaktní systém Tamara pro 1 – 3 prodejní místa. Tento systém je určen pro mobilní řešení. (Restaurační pokladny, ©2018)

4 INVESTICE

V poslední době se často mluví o investování a investicích samotných, ale položme si otázku, co to vůbec investice je?

Pod pojmem investice si můžeme představit prostředky vložené do kapitálu. Většina investic však nepřináší okamžitý zisk, obvykle je od nich očekávaná proměna v budoucí příjmy. (Investice, ©2017)

Níže si představíme druhy jednotlivých investic a metody jejich zhodnocení.

4.1 Druhy investic

Investice rozdělujeme dle jejich podoby podobně jako dlouhodobý majetek na hmotné, nehmotné a finanční.

- **Hmotné investice**

Pod pojmem hmotné neboli fyzické investice rozumíme dlouhodobý hmotný majetek, který vytváří nebo zvětšuje produkční schopnost podniku. Může se jednat např. o výstavbu budov, nákup strojů, výrobního zařízení či dopravních prostředků. Minimální pořizovací cena tohoto majetku je 40 tisíc korun (Synek, 2011, s. 288).

Do pořizovací ceny můžeme zahrnout cenu daného majetku a také náklady spojené s jeho pořízením (správní poplatky, poradenské služby, zprostředkování, clo, doprava a montáž).

Praxi je tento druh investic nejvíce rozšířený, jelikož většina podnikatelů využívá budovy, stroje či automobil. S největší mírou hmotných investic se můžeme setkat především ve výrobních podnicích, kde je vysoká potřeba výrobních strojů.

- **Nehmotné investice**

Nemateriální (nehmotné) investice představuje majetek, na který se nedá fyzicky sáhnout. Nejčastěji je formě oprávnění (licencí), programů (software), autorských práv, znalostí (know – how) aj. Je-li pořizovací cena nehmotného majetku nižší než 60 tisíc korun, pak je zahrnut do provozních nákladů (Synek, 2011, s. 288).

Nehmotný majetek je často nezbytnou podmínkou pro správné fungování strojů a je možné se s ním setkat v mnoha podnicích. Z tohoto důvodu mají nehmotné investice své výsadní postavení ihned po investicích hmotných. Obě výše uvedené varianty investic jsou určeny prioritně k bezproblémovému chodu podniku.

- **Finanční investice**

Finanční investice jsou na rozdíl od ostatních druhů specifické v tom, že nejsou pořizovány za účelem zajištění chodu podniku, ale za účelem dalšího obchodování. Pod finančními investicemi si nejčastěji můžeme představit dlouhodobé cenné papíry, dlouhodobé půjčky, vklady do investičních institucí, ale také nemovitosti (Synek, 2011, s. 288).

4.2 Zdroje financování investic

Zdroje financování je možno z hlediska vlastnictví rozdělit na vlastní a cizí.

Za **vlastní zdroj** podniku lze považovat vklady vlastníků nebo společníků (akcie, účasti), odpisy, případně i výnosy z prodeje a z likvidace hmotného majetku a zásob.

Cizí zdroje jsou veškeré prostředky, které podnik nevlastní a musí za ně zaplatit něco „navíc“ nejčastěji úrok a mohou jimi být úvěry, podnikové dluhopisy, ale také leasing či dotace.

Dále můžeme zdroje členit podle toho, zda je podnik obdrží na základě vlastní činnosti či jiným způsobem na interní a externí.

4.2.1 Interní zdroje

Interní zdroje prezentují prostředky, které podnik nabyl vlastní činností uvnitř firmy, nejčastěji se jedná o nerozdělený zisk a odpisy.

4.2.1.1 Nerozdělený zisk

Zisk je obecně známý jako přebytek výnosů nad náklady. „Nerozdělený zisk představuje část výsledku po zdanění, která není použita na jiný účel. Výše přírůstku použitelného výsledku hospodaření k financování podnikové činnosti za určité období je závislá na vytvořeném výsledku hospodaření za toto období (tedy na objemu veškerých výnosů a nákladů), sazbě daně z příjmů, výši přídělu do rezervního fondu a jiných podnikových fondech tvořených ze zisku, výši vyplácených tantiém členům představenstva a dozorčí rady a dividendové politice podniku.“ (Čížinská a Marinič, 2010, s. 84)

4.2.1.2 Odpisy

Pomocí odpisů je vyjadřováno opotřebení dlouhodobého majetku podniku. Jelikož jsou odpisy součástí nákladů, tak snižují hospodářský výsledek a následně také daň z příjmu. Mohou být tedy pro firmu velmi výhodným zdrojem. První variantou jsou účetní odpisy, ty si tvoří podnik dle reálného opotřebení majetku. Majetek může být účetně odpisován časově nebo výkonově.

Další skupinu tvoří odpisy daňové, ty jsou již stanoveny zákonem a firma začlení majetek dle typu do příslušné účetní skupiny. Po zařazení majetku do skupiny, firma zvolí, zda bude majetek odpisován pravidelně (lineárně) či zrychleně. (Kislingerová, 2010, s. 311 - 312)

4.2.2 Externí zdroje

Jak již název napovídá, tak externí zdroje firma získává z vnějšího prostředí, nikoliv vlastní činností jak je tomu u zdrojů interních. Nejčastější formou těchto zdrojů jsou akcie, dluhopisy, rizikový kapitál, leasing či úvěr. Mimo uvedené formy se můžeme setkat i s těmi méně častými jako jsou dotace, faktoring (odkup krátkodobých pohledávek), forfaiting (odkup středně a dlouhodobých pohledávek) nebo projektové financování.

4.2.2.1 Emise akcií

„Akcíe je cenný papír, který představuje podíl na základním kapitálu akciové společnosti. Majitele akcie – akcionář má právo podílet se zákonem a stanovami společnosti vymezeným způsobem na jejím řízení, jejím zisku a likvidačním zůstatku při případném zániku společnosti.“ (Radová, Dvořák a Málek, 2013, s. 262)

Rozeznáváme dva základní druhy akcií – kmenové s pohyblivou dividendou a hlasovacím právem na valné hromadě a prioritní s pevně stanovenou dividendou a bez hlasovacího práva (Pavelková, 2008, s. 173).

4.2.2.2 Dluhopisy

„Dluhopis je cenný papír vyjadřující dlužnický závazek dlužníka emitenta vůči oprávněnému majiteli dluhopisu, který je oprávněn požadovat po emitentovi splacení jmenovité hodnoty v době splatnosti a v určených termínech i stanovených výnosech.“ (Radová, 2011, s. 131)

Dluhopisy se nejčastěji rozdělují dle jejich vyhotovitele na státní, komunální a podnikové. (Pavelková, 2008, s. 176)

4.2.2.3 *Leasing*

Pod pojmem leasing je označován pronájem hmotného i nehmotného majetku či práv. Pronajímatel umožňuje nájemci za poplatek oprávnění daný majetek využívat. Majetek tedy stále zůstává ve vlastnictví pronajímatele. (Valouch, 2012, s. 9)

Rozlišujeme 2 základní formy leasingu – operativní a finanční.

- **Operativní** - po uplynutí pronájmu se majetek navrácí původnímu majiteli (pronajímateli). Doba pronájmu zde bývá nižší než životnost majetku a o údržbu a servis se stará a hradí stále majitel.
- **Finanční** – pronájem s následným odkupem pronajaté věci nájemcem. Doba pronájmu je delší než u operativního leasingu a obvykle kryje ekonomickou životnost majetku. Na nájemce se přenáší servis a opravy. (Valouch, 2012, s. 9)

4.2.2.4 *Úvěr*

Za úvěr považujeme vypůjčení finančního obnosu na určitou dobu. Cenou úvěru je úrok. Podle doby splatnosti rozeznáváme úvěry krátkodobé (do 1 roku), střednědobé (1-4 let) a dlouhodobé (více než 4 roky). (Radová, Dvořák a Málek, 2013, s. 138)

Dle způsobu platby rozlišujeme 3 možnosti umořování půjčky:

- úvěr se splácí stejnými splátkami ke konci období, kromě splátky je hrazen i patřičný úrok
- půjčka se splácí společně s naběhlými úroky shodnými pravidelnými částkami neboli anuitami
- v průběhu úvěrového období jsou hrazeny pouze úroky a k zaplacení půjčky dochází až na konci období. (Pavelková, 2008, s. 177)

4.3 **Metody zhodnocení investic**

V oblasti zhodnocení investice existuje nespočetné množství metod. Metody je možno všeobecně rozdělit do dvou základních skupin podle toho, zda respektují faktor času a rizika či nikoliv. Níže si představíme vybrané metody pro zhodnocení investice.

4.3.1 Statické metody

Při hodnocení investice pomocí statické metody není brán zřetel na působení faktoru času. Z tohoto důvodu je možné statické metody využít pouze u méně významných projektů s krátkou dobou životnosti a nízkou diskontní sazbou (Synek, 2011, s. 301-302).

4.3.1.1 Celkový příjem z investice

Celkový příjem z investice je součet všech očekávaných peněžních příjmů.

$$CP = \sum_{i=1}^n CF_i$$

CP – celkový příjem

CF_i – cash flow v jednotlivých letech

Investice je výhodná, pokud je celkový příjem vyšší než investiční výdaj. V případě výběru z více variant je upřednostňována ta s nejvyšším celkovým příjmem (Scholleová, 2009, s. 51).

4.3.1.2 Čistý celkový příjem

Za čistý celkový příjem je považován rozdíl počátečního výdaje a celkového příjmu. K tomu, aby byla investice přijata je důležitá kladná hodnota čistého celkového příjmu (Scholleová, 2009, s. 52).

$$\text{Čistý celkový příjem} = CP - IN$$

IN – investovaný výdaj

4.3.1.3 Průměrný roční příjem

Průměrný roční příjem vyjadřuje podíl všech cash flow a počet let životnosti investice.

Tenhle ukazatel není přímo kritérium pro akceptování investice. Ukazuje orientační informaci o efektu, se kterým je možno v jednotlivých letech počítat. Ovlivňuje tak rozhodnutí, ohledně možnosti financování a délky splácení (Scholleová, 2009, s. 52).

$$\text{Průměrný roční příjem} = \frac{CP}{n}$$

CP – celkový příjem

n – počet let životnosti

4.3.1.4 Průměrná roční návratnost

Průměrná roční návratnost je ukazatel, který nám říká v procentech, jaká část investované sumy se průměrně navrátí každý rok. Požaduje se co nejvyšší hodnota. Jedná se však pouze o orientační ukazatel, jelikož se zde kalkuluje s průměrnými hodnotami cash flow. (Scholleová, 2009, s. 53).

$$\text{Průměrná roční návratnost} = \frac{\text{CF}}{IN}$$

4.3.1.5 Průměrná doba návratnosti

Průměrná doba návratnosti ukazuje, kdy by měla být splacena investice. Opět se zde počítá s průměrnou hodnotou cash flow. K tomu, aby byla investice akceptována by průměrná doba návratnosti měla být nižší než je životnost dané investice. (Scholleová, 2009, s. 54).

Je zde možno využít dva následující způsoby výpočtu:

$$\text{doba návratnosti} = \frac{1}{r}$$

$$\text{doba návratnosti} = \frac{IN}{CF}$$

4.3.2 Dynamické metody

Dynamické metody zohledňují faktor času, jsou založeny na aktualizaci (diskontování) všech počátečních parametrů, které byly aplikovány ve výpočtu. V diskontním faktoru není zahrnut pouze čas, ale navíc také riziko (Kislingerová, 2010, s. 288).

4.3.2.1 Čistá současná hodnota

Čistá současná hodnota představuje diskontované peněžní příjmy ponížené o kapitálové výdaje. Investice je pro podnik přijatelná jen v případě, kdy je čistá současná hodnota projektu kladná, jelikož zvyšuje tržní hodnotu podniku a přináší požadovanou výnosnost. Takhle metoda je všeobecně pokládána za neoptimálnější, protože respektuje faktor času i riziko (Pavelková, 2008, s. 136).

$$\text{Čistá současná hodnota} = CF / (1+i)^t - KV$$

KV = kapitálový výdaj

4.3.2.2 Index ziskovosti

Index ziskovosti je také poměrným ukazatelem, kdy jsou diskontované peněžní příjmy poděleny kapitálovými výdaji. K tomu, aby byla investice přijata tak stejně, jako u čisté současné hodnoty je zapotřebí kladná hodnota indexu ziskovosti. (Scholleová, 2009, s. 91)

Pro získání tohoto ukazatele je možno použít následující výpočet:

$$I_Z = \frac{\sum_{t=1}^n \frac{CF_t}{(1+i)^t}}{K}$$

Obrázek 2 - Index ziskovosti (Pavelková, 2008, s. 137)

5 ANALYTICKÉ METODY PRÁCE

Níže jsou popsány pojmy analytických metod, které byly využity při tvorbě bakalářské práce. Základem byla SWOT analýza, finanční analýza, metody hodnocení investic a v neposlední řadě také rozhovor s manažerem hotelu.

5.1 SWOT analýza

SWOT analýza je rozbor silných a slabých stránek firmy, jejích příležitostí a hrozeb. Silné a slabé stránky jsou charakteristiky, které pochází z vnitřního prostředí společnosti a lze je ovlivnit. Naproti tomu příležitosti a hrozby mají původ ve vnějším prostředí. (Jakubíková, 2008, s. 103)

S = silné stránky (strengths)

W = slabé stránky (weaknesses)

O = příležitosti (opportunities)

T = hrozby (threats)

5.2 Finanční analýza

Finanční analýza je základním ukazatelem k souhrnnému posouzení finanční situace podniku. K tomu, aby bylo možné stanovit plány do budoucnosti, je důležité znát vývoj také v minulých obdobích. Finanční analýza však nemá význam pouze pro manažery společností, ale také pro banky, případné investory a další věřitele (Růčková, 2015, s. 9 - 11).

Níže si představíme vybrané ukazatele, které budou využity pro naše výpočty.

Absolutní ukazatele

Absolutními ukazateli rozumíme analýzu druhového složení výkazů a jeho vývoj v čase. V této práci bylo využito vertikální a horizontální analýzy.

Vertikální analýza určuje poměr jednotlivých položek výkazů k předem stanovené základně. V případě horizontální analýzy je pak zkoumán vývoj u jednotlivých položek, hlavně jejich změna v čase. Nejčastěji se porovnávají 2 účetní období. (Knápková, Pavelková, Šteker, 2013, s. 68)

5.3 Metody hodnocení investic

K tomu, aby se zjistilo, zda je vybraná investice výhodná či nikoliv existuje spousta metod pro jejich hodnocení. Hodnocení investic může pomoci také při výběru z více variant. Metody je možno všeobecně rozdělit do dvou základních skupin podle toho, zda respektují faktor času a rizika či nikoliv.

Při zpracování této práce byly využity tyto metody:

- Celkový příjem z investice
- Průměrný roční příjem
- Čistý celkový příjem
- Průměrná roční návratnost
- Průměrná doba návratnosti
- Čistá současná hodnota
- Index ziskovosti

Vybrané metody jsou blíže popsány v kapitole 4.3.

5.4 Rozhovor

Rozhovor je jedním ze základních nástrojů kvalitativního výzkumu. Pomocí rozhovoru je možné získat primární data, která dříve neexistovala a jsou pořizována za účelem konkrétního výzkumu (Tahal, 2017, s. 29).

Rozlišujeme 3 základní druhy rozhovoru:

Strukturovaný (standardizovaný) – pevně stanovené otázky, dbá se na jejich formulaci a pořadí

Nestrukturovaný (nestandardizovaný) – otázky jsou předem připravené, ale jsou pokládány volně

Polostrukturovaný (polostandardizovaný) – kombinace předchozích variant, kdy je část otázek v určitém pořadí a ostatní jsou pokládány libovolně (Foret a Stávková, 2003, s. 43 – 46)

V práci byl využit polostrukturovaný rozhovor. Jeho celé znění je součástí přílohy PI.

6 SHRUTÍ TEORETICKÉ ČÁSTI

Cílem teoretické části bylo provést literární rešerši a vysvětlit pojmy, které byly využity v praktické části bakalářské práce. Teoretická část se skládá z 6 kapitol.

V první kapitole byla vysvětlena kategorizace ubytovacích středisek a klasifikace hotelových zařízení.

Druhá kapitola byla zaměřena na hotelový management, organizační strukturu a služby hotelu.

Ve třetí kapitole byly charakterizovány informační hotelové softwary a představení vybraní poskytovatelé.

Cílem čtvrté kapitoly bylo seznámit se s vybranými ukazateli finanční analýzy, kteří napomohli lepšímu poznání hotelu.

V páté kapitole jsme se seznámili s druhy investic, zdroji financování a metodami jejich hodnocení.

Poslední kapitola byla zaměřena na představení analytických metod, které byly následně využity v praktické části. Konkrétně se jedná o SWOT analýzu, finanční analýzu, metody zhodnocení investic a rozhovor.

PRAKTICKÁ ČÁST

7 ANALYTICKÁ ČÁST

7.1 Představení vybraného hotelu

Pro účely psaní svojí bakalářské práce jsem si zvolila menší rodinný Hotel Morava ***. Zvolený hotel se nachází v malebném městečku Jevíčku.

Hotel má již dvaceti letou tradici a nyní je moderně zrekonstruovaný. V současné době disponuje 13 pokoji pro 1 až 4 osoby. Pro rodiny s dětmi je zde možnost 2 apartmánů pro 4 nebo 5 osob. Každý pokoj disponuje vlastní koupelnou, WC, telefonem a barevnou televizí se satelitním příjmem. Celková kapacita hotelu v současné době činí 40 lůžek.

Součástí hotelu je restaurace v přízemí, která uspokojí každého gurmána. Kapacita restaurace činí cca 80 míst. V letním období je restaurace rozšířena o zastřešenou zahrádku. Restaurace tak získá dalších až 20 míst. Veškeré prostory hotelu jsou pokryty volně přístupnou wi-fi sítí.

K soukromým akcím je možné využít 2 salóanky. Kapacity salóanků jsou přibližně 20 a 65 osob. Tyto prostory jsou ideální pro školení, rodinné oslavy a menší firemní akce.

Pro pořádání větších oslav, svateb, konferencí, firemních školení či večírků a dalších kulturních akcí je k dispozici velký sál s kapacitou až 550 osob. Tyto prostory jsou dále také využívány k divadelním představením, koncertům či prodejním akcím. (O nás, ©2018)

Níže můžeme vidět klasifikaci ekonomických činností hotelu dle CZ-NACE

- 55101: Hotely
- 461: Zprostředkování velkoobchodu a velkoobchod v zastoupení
- 5510: Ubytování v hotelích a podobných ubytovacích zařízeních
- 56100: Stravování v restauracích, u stánků a v mobilních zařízeních
- 93290: Ostatní zábavní a rekreační činnosti j. n.

7.1.1 Organizační struktura hotelu

S ohledem na velikost hotelu je organizační struktura jednoduchá. Někteří zaměstnanci hotelu tak zajišťují více funkcí. V čele hotelu stojí jeho majitel pan Ing. Petr Janíček. Hotel aktuálně disponuje 14 kmenovými zaměstnanci v oblasti stravovacího, ubytovacího, ekonomického a technického úseku.

Nejvíce zaměstnanců je možno nalézt ve stravovacím úseku, kde pracují 4 číšníci a 4 kuchaři, vždy ve dvojici na každou směnu. V rámci každé směny je vždy stanoven jeden hlavní číšník a jeden hlavní kuchař, kteří jsou odpovědní za průběh celého dne.

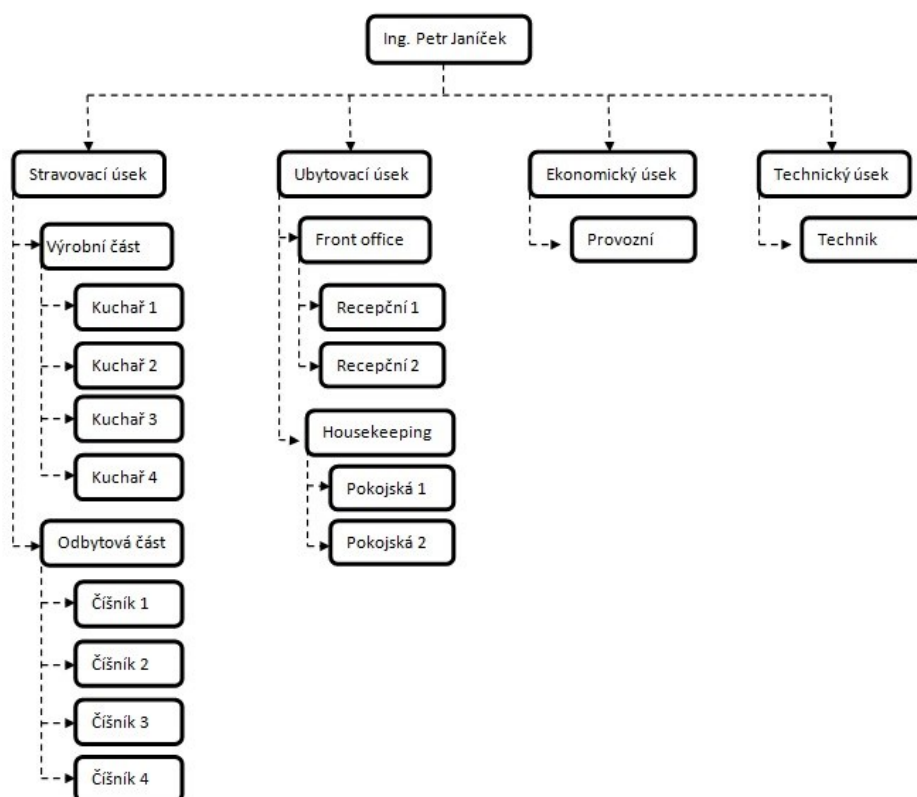
V rámci ubytovacího úseku jsou pan zaměstnány 2 recepční a 2 pokojské, které však nemají na starosti pouze úklid pokojů, ale také hotelu samotného.

Ekonomický úsek je zde ztělesněn pouze jednou provozní, která zodpovídá za podnik po ekonomické stránce, zajišťuje dodávku surovin, mzdovou agendu, vedení účetnictví, propagaci hotelu a podílí se na tvorbě kalkulací a nabídek.

Za technický úsek se zde můžeme setkat s jedním univerzálním technikem hotelu, který zajišťuje údržbu objektu, opravy vybavení či zařízení.

V případě pořádání společenských či firemních akcí jsou jednorázově nájímáni brigádníci. Zaměstnanecké řady se tak mohou rozrůst až na dvojnásobek.

Organizační strukturu hotelu je pak možno znázornit následovně:



Obrázek 3 - Organizační struktura hotelu (vlastní zpracování)

7.1.2 Sortiment služeb & návštěvnost

Základní službou hotelu je samozřejmě ubytování. Hostům je v rámci ceny za ubytování poskytována navíc také kontinentální snídaně. Snídaně se standardně skládá ze základního snídaňového menu (pečivo, máslo, šunka, sýr, džem, káva a čaj), za příplatek je možný výběr ze snídaňového lístku. Jelikož hotel neumožňuje celodenní stravování v ceně pobytu, tak jsou ubytovaní hosté zvýhodněni slevou ve výši 10% na pokrmy z ala carte nabídky.

Níže můžeme vidět základní ceník za ubytování v jednotlivých pokojích za 1 den.

Typ pokoje	Cena
Jednolůžkový pokoj	750 Kč
Dvojlůžkový pokoj	1100 Kč
Třilůžkový pokoj	1 500 Kč
Třilůžkový pokoj s přistýlkou	1 800 Kč
Apartmán pro 2 osoby	1 900 Kč
Apartmán pro 3 osoby	2 200 Kč
Apartmán pro 4 osoby	2 400 Kč

Tabulka 1 - ceník služeb (Ceník, ©2018)

V případě dlouhodobějšího ubytování (více jak 10 dní) nebo ubytování větší skupiny lidí hotel poskytuje slevu až 15% z původní ceny.

Hotel vyniká oproti konkurenčním v okolí především díky velkému sálu, kde je možnost pořádání společenských i firemních akcí a cateringem. Z nabídky doplňkových služeb zde nalezneme také službu buzení či úschovu zavazadel. Tyto služby jsou v hotelu nabízeny bezplatně.

7.1.3 Obsazenost hotelu

Hotel je z větší části obsazován českými zákazníky, podíl cizinců na návštěvnosti hotelu tvoří přibližně 20%. Z celkových cca 4 500 návštěvníků za rok to tedy činí 900. Většina zahraničních návštěvníků pochází z Německa a Slovenska. Četnější návštěvnost je evido-

vána v letních měsících, kdy hotel navštěvují především turisté. V zimním období hotel využívají především firemní zákazníci, kteří Jevíčko navštěvují za účelem obchodních jednání, případně pořádání firemních akcí.

Skutečnost, že hotel dbá především na spokojenost zákazníka a dobrou pověst je možno shledat nejen ve vyplněných dotaznících od hostů, ale i v míře hostů, kteří nejsou v hotelu ubytováni po prvé. Počet takových hostů tvoří přibližně jednu čtvrtinu z celkové návštěvnosti. Průměrná doba pobytu hostů v hotelu pak činí 3 dny. V letních měsících pak průměr činí 5 dní.

7.1.4 Finanční situace hotelu

K tomu, abychom získali přehled o finanční situaci hotelu, provedeme pár vybraných ukazatelů finanční analýzy. Tento přehled poslouží především k rozhodování o investici. Pro výpočet následujících ukazatelů byly použity rozvahy hotelu za posledních 5 let.

V níže uvedené tabulce je zobrazena **vertikální analýza**. Účelem této analýzy je určení podílu jednotlivých položek rozvahy na celkové bilanci.

Z níže uvedené vertikální analýzy můžeme tak vidět, že podíl dlouhodobého majetku činí většinu majetku hotelu, i když se postupně snižuje a naopak se zvyšuje podíl majetku oběžného. Z analýzy je zřejmé, že hotel od roku 2014 již dlouhodobým majetkem pouze ve hmotné podobě. Oběžný majetek je zde pak nejvíce zastoupen v podobě zásob a krátkodobého finančního majetku. Z hlediska rozdělení vlastních a cizích zdrojů je v posledních letech poměrně rovnoměrné. V roce 2015 je možno se všimnout vysoký nárůst dlouhodobých cizích zdrojů a časového rozlišení pasiv. Tahle skutečnost byla zapříčiněna pořízením majetku na leasing.

Rok	2012	Podíl v %	2013	Podíl v %	2014	Podíl v %	2015	Podíl v %	2016	Podíl v %
Aktiva	6 597	100	5 821	100	5 837	100	5 817	100	5 866	100
DM	5 696	86,34	5 140	88,30	4 748	81,34	4 390	75,47	4 120	70,24
DNM	23	0,35	2	0,03	0	0	0	0	0	0
DHM	5 673	85,99	5 138	88,27	4 748	81,34	4 390	75,47	4 120	70,24
DFM	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OA	901	13,66	674	11,58	1 057	18,11	1 292	22,21	1 655	28,21
Zásoby	222	3,37	210	3,61	315	5,40	364	6,26	361	6,15
Dlouh. pohl.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Krátk. pohl.	458	6,94	391	6,72	610	10,45	514	8,84	452	7,71
KFM	221	3,35	73	1,25	132	2,26	414	7,12	842	14,35
ČRA	0	0	7	0,12	32	0,55	135	2,32	91	1,55
Pasiva	6 597	100	5 821	100	5 837	100	5 817	100	5 866	100
VK	3 616	54,81	3 111	53,44	2 893	49,56	2 657	45,68	3 244	55,30
ZK	5 200	78,82	5 200	89,33	5 200	89,09	5 200	89,39	5 200	88,65
Kap. fondy	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rezervní a ostatní fondy	148	2,24	148	2,54	148	2,54	148	2,54	148	2,52
Výsledek hospodaření min. let	-1 239	-18,78	-1 732	-29,75	-2 237	-38,32	-2 456	-42,22	-2 692	-45,89
Výsledek hospodaření BO	-493	-7,47	-505	-8,68	-218	-3,74	-235	-4,04	588	10,02
Cizí zdroje	2 973	45,07	2 710	46,56	2 944	50,44	2 972	51,09	2 580	43,98
Rezervy	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dl. závazky	0	0	0	0	0	0	2 180	37,48	2 120	36,14
Kr. závazky	2 889	43,79	2 710	46,56	2 944	50,44	792	13,62	460	7,84
Bankovní úvěry a výpomoci	84	1,27	0	0	0	0	0	0	0	0
ČRP	8	0,12	0	0	0	0	188	3,23	42	0,72

Obrázek 4 - Vertikální analýza (vlastní zpracování)

Úkolem **horizontální analýzy** je sledování průběhu změn u jednotlivých položek. Na základě horizontální analýzy evidujeme, že hotel zaznamenal největší propad v roce 2013, což se ukázalo především v poklesu bilanční sumy a krátkodobého finančního majetku na straně aktiv. Na straně pasiv se tento propad projevil ve výsledku hospodaření minulých let. Naopak od roku 2014 hotel eviduje prudký nárůst krátkodobého finančního majetku a v roce 2016 dokonce významný pokles cizích zdrojů. Přesto, že v 2015 došlo k výraznému navýšení dlouhodobých zdrojů, tak je vidět, že v roce 2016 došlo k celkovému snížení cizích zdrojů. Podrobný vývoj horizontální analýzy můžeme vidět níže.

	2012	2013	Změna v %	2014	Změna v %	2015	Změna v %	2016	Změna v %
Aktiva	6 597	5 821	-11,76	5 837	0,28	5 817	-0,34	5 866	0,84
DM	5 696	5 140	-9,76	4 748	-7,63	4 390	-7,54	4 120	-6,15
DNM	23	2	-91,3	0	-100	0	0	0	0
DHM	5 673	5 138	-9,43	4 748	-7,59	4 390	-7,54	4 120	-6,15
DFM	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OA	901	674	-25,19	1 057	56,82	1 292	22,23	1 655	28,1
Zásoby	222	210	-5,41	315	50	364	15,56	361	-0,82
Dlouh. pohl.	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Krátk. pohl.	458	391	-14,63	610	56,01	514	-15,74	452	-12,06
KFM	221	73	-66,97	132	80,82	414	213,64	842	103,38
ČRA	0	7	100	32	357,14	135	321,88	91	-32,59
Pasiva	6 597	5 821	-11,76	5 837	0,28	5 817	-0,34	5 866	0,84
VK	3 616	3 111	-13,97	2 893	-7,01	2 657	-8,16	3 244	22,09
ZK	5 200	5 200	0	5 200	0	5 200	0	5 200	0
Kap. fondy	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rezervní fond	148	148	0	148	0	148	0	148	0
Výsledek hospodaření min. let	-1 239	-1 732	-39,79	-2 237	-29,16	-2 456	-9,79	-2 692	-9,6
Výsledek hospodaření BO	-493	-505	-2,43	-218	56,83	-235	-7,80	588	150,21
CZ	2 973	2 710	-8,85	2 944	8,64	2 972	0,95	2 580	-13,19
Rezervy	0	0	0	0	0	0	0	0	0
DCZ	0	0	0	0	0	2 180	100	2 120	-2,75
KCZ	2 889	2 710	6,2	2 944	8,64	792	-73,10	460	-41,92
Bankovní úvěry	84	0	-100	0	0	0	0	0	0
ČRP	8	0	-100	0	0	188	+100	42	-77,66

Obrázek 5 - Horizontální analýza (vlastní zpracování)

7.2 Ubytovací proces

Za účelem analýzy ubytovacího procesu proběhla v březnu roku 2018 návštěva Hotelu Morava a s ní spojená schůzka s manažerem panem Janíčkem.

V rámci tohoto setkání proběhl polostrukturovaný rozhovor zaměřený na analýzu současného stavu využívání informačních technologií a plánů do budoucna. Celý rozhovor je k dispozici v příloze P I.

Proces ubytování začíná podobně jako v ostatních hotelích, tedy provedením rezervace pokoje a následným příjezdem hosta. Ve výjimečných případech je možný i příjezd hosta bez předchozí rezervace pokoje. Tato možnost se však nedoporučuje, jelikož požadovaný pokoj může být obsazený či zarezervovaný.

Po příjezdu je host uvítán na recepci, požádán o předložení dokladů a následně zapsán do domovní knihy. Jakmile proběhne registrace, tak host obdrží klíče od pokoje, informace k pobytu a je případně doprovázen na pokoj. Registrace hosta neboli check-in je možný vždy od 14 do 20 hodin, případně dle individuální domluvy. Úklid obsazených pokojů probíhá jednou denně, nejčastěji v dopoledních hodinách mezi 9 a 11 hodinou, lze se však domluvit individuálně na jiný termín.

Následné odhlášení hosta (check-out) a odevzdání klíčů od pokoje se pak v den odjezdu provádí standardně do 10 hodin. Po domluvě je možné odevzdání klíčů prodloužit do 12 hodin.

7.2.1 Evidence/ analýza příjmů a nákladů z ubytovacího úseku

V rámci provedeného rozhovoru bylo zjištěno, že v současné době tvoří příjmy z ubytovacího úseku přibližně 30% z celkových příjmů. Takle skutečnost je způsobena nepoměrem ubytovací kapacity se stravovací a společenskou, protože hotel aktuálně disponuje pouze s 15 pokoji o celkové ubytovací kapacitě 40 lůžek.

Hotel aktuálně eviduje nejvyšší příjmy ze společenských a firemních akcí, které bývají většinou spojeny také se stravovacími službami. Ze společenských akcí jsou v hotelu nejčastěji pořádány svatby, rodinné oslavy či plesy. Největší potenciál hotelu se skrývá ve velkém sálu s kapacitou 550 osob. V případě pořádání větších akcí – firemních či soukromých tedy shledáváme nedostatek ubytovací kapacity. Z tohoto důvodu se tedy hotel rozhodl do budoucna pro navýšení kapacity alespoň o dalších 5 pokojů.

Z níže uvedené tabulky si můžeme všimnout, že v posledních letech hotel navyšuje svoje peněžní příjmy. Nárůst příjmů se přibližuje plánované hodnotě 100 % v každém roce. Výjimku však tvoří rok 2013, kdy hotel zaznamenal bohužel propad o necelých 67%. Tento propad byl však vyrovnán nadstandardním nárůstem v roce 2015.

Rok	Celkové CF	Změna	Změna v %	CF z ubytovacího úseku
2012	221 000	59 000	36,42	66 300
2013	73 000	- 148 000	- 66,97	21 900
2014	132 000	59 000	80,82	39 600
2015	414 000	282 000	213,64	124 200

2016	842 000	428 000	103,38	252 600
------	---------	---------	--------	---------

Tabulka 2 - Analýza cash flow (vlastní zpracování)

7.2.2 Analýza současného rezervačního procesu

Na základě provedeného rozhovoru bylo zjištěno, že hotel aktuálně využívá informační technologie pouze ve formě restauračního systému od firmy Bluegastro. Počáteční investice na pořízení daného systému a potřebného zařízení byla přibližně 180 000 Kč. Tento systém je v hotelu využíván již 12 let a je zcela odepsán.

Rezervační systém v hotelu doposud není využíván a správa recepce je stále v klasické papírové podobě. Hotel tedy aktuálně nedisponuje systémem, který by umožnil přímou rezervaci na stránkách hotelu. S ohledem na velikost hotelu doposud nebyla nutnost využívat rezervační systém, veškerá činnost se tedy zaznamenává písemně do tiskopisů recepce. Rezervaci je nyní možné provést telefonicky, emailem, nebo pomocí formuláře na webových stránkách, který odešle požadavek formou emailu do hotelu. V hotelu pak požadavek musí zpracovat recepční a kontaktovat zákazníka ohledně rezervace.

Z rozhovoru dále vyplynulo, že rezervaci je možné provést také přes portál hotely.cz, kde je tvorba rezervací obdobná jakož to na webových stránkách hotelu. Překvapujícím zjištěním bylo, že hotel nevyužívá služeb oblíbeného portálu booking.com, protože se u něj obtížně dokazuje nepřijezd hosta a provize je tedy účtovány vždy.

Rezervace tvořené pomocí internetu tvoří cca 30% z celkového objemu rezervací. Změnu či zrušení rezervace může provést pouze recepční na základě kontaktu se zákazníkem, nikoliv zákazník sám. Všechny provedené rezervace je možné telefonicky nebo emailem bezplatně zrušit, případně změnit, nejpozději však do 24 hodin před plánovaným příjezdem.

7.2.3 Plány do budoucna

Jelikož návštěvnost hotelu stále stoupá, plánuje se rozšíření kapacity o dalších 5 pokojů. Dále s ohledem na trendy a potřeby zákazníků management hotelu plánuje pořízení menšího wellness centra s vířivou vanou a parní lázní, které zajistí hostům dokonalý odpočinek.

V důsledku navýšení kapacity hotelu, rozšíření služeb o wellness centrum se objevuje potřeba rezervačního systému. Hotel tuhle možnost zvažoval již v minulosti, ale stále s investicí ostýchal, protože dosavadní velikost si jej nevyžadovala a byl upřednostněn klasický

lidský přístup. V současné době je management hotelu ochoten investovat až 100 000 Kč na pořízení rezervačního systému, potřebného hardware a propojení systému třeba i s restauračním systémem, který je aktuálně využíván, tak aby byl zajištěn plynulý chod hotelu v elektronické podobě a nebyla již potřeba tiskopisů.

Z finančního hlediska hotel usiluje o každoroční navýšení čistých peněžních příjmů o 100 procent.

Níže pak můžeme vidět očekávané peněžní toky hotelu a ubytovacího úseku, kde předpokládá každoroční nárůst o 100 % a podíl peněžních příjmů z ubytovacího úseku ve výši minimálně dosavadních 30%.

Rok	Celkové CF	CF z ubytovacího úseku
2017	1 684 000	505 200
2018	3 368 000	1 010 400
2019	6 736 000	2 020 800
2020	13 472 000	4 041 600
2021	26 944 000	8 083 200
2022	53 888 000	16 166 400
2023	107 776 000	32 332 800

Tabulka 3 - Očekávané cash flow (vlastní zpracování)

7.3 SWOT analýza

K lepšímu poznání hotelu a jeho prostředí byla sestavena SWOT analýza vybraného hotelu.

Nejsilnější stránkou a největší konkurenční výhodou hotelu je jeho velký sál s kapacitou až 500 osob, který umožňuje konání společenských akcí, kterými jsou například plesy, svatby či konference.

S velkým sálem je spojena další silná stránka hotelu a to časté pořádání společenských akcí. Akce se konají buď v prostorách hotelu samotného a, nebo formou cateringových služeb v místě zákazníka.

Další silnou stránkou je veliké množství parkovacích míst na náměstí města, ve kterém se hotel nachází. Lze využít také chráněné parkování ve dvoře hotelu. V neposlední řadě nesmíme opomenout rodinné prostředí hotelu. Jak již bylo zmíněno, hotel má již 20 letou tradici a jedná se o rodinný podnik.

Naopak nejslabší stránkou hotelu spatřuji absenci rezervačního systému a využívání papírových formulářů.

Za další slabost hotelu považuji poměrně nmoderní vybavení pokojů. Hotel byl sice přibližně před 15 lety zrekonstruován, ale vybavení přesto nejeví známky nových trendů.

Poslední slabostí hotelu je nepropracovanost online rezervace přes internetové stránky hotelu. Na stránkách je skrytě uveden formulář pro provedení rezervace, ale zákazník však nevidí obsazenost hotelu a musí čekat na vyjádření a případné potvrzení rezervace hotelem.

Mezi hlavní příležitosti pro hotel bych zařadila jeho umístění v samotném centru města Jevíčka. Další výraznou příležitostí je výborná dostupnost hromadné dopravy, kdy autobusové nádraží se nachází do 200 metrů od hotelu. Významnou příležitostí je také nízká konkurence v daném městě a přilehlém okolí, kde je počet ubytovacích zařízení velmi nízký.

Největší hrozbou pro podnik může být skutečnost, že lokalita není příliš známá a tedy ani výrazně navštěvovaná. Další hrozbou může být průměrná délka pobytu, která se pohybuje okolo 3 dnů.

Kompletní přehled výsledků SWOT analýzy můžeme vidět v níže uvedené tabulce.

Silné stránky	Slabé stránky
<ul style="list-style-type: none"> - velký sál - pořádání kulturních akcí - cateringové služby - dostatek parkovacích míst - rodinné prostředí 	<ul style="list-style-type: none"> - absence rezervačního systému - starší vybavení
Příležitosti	Hrozby
<ul style="list-style-type: none"> - nízká konkurence 	<ul style="list-style-type: none"> - málo navštěvovaná lokalita

- výborná dostupnost hromadnou dopravou - umístění v centru města	- převažující krátkodobé pobyty
--	---------------------------------

Tabulka 4 - SWOT analýza (vlastní zpracování)

7.4 Shrnutí analytické části

V rámci provedeného rozvoru se zjistilo, že hotel aktuálně nedisponuje rezervačním systémem, jelikož doposud s ohledem na současnou kapacitu nebyla potřeba jej využívat. Absence rezervačního systému je také nejslabší stránkou hotelu, což je zobrazeno také ve SWOT analýze. Z analýzy finanční situace hotelu je zřejmé, že hotelu se za poslední 3 roky finančně daří. Zvýšil se peněžní příjem a došlo ke snížení podílu cizích zdrojů. Tudíž se níže můžeme podívat na možné investiční varianty.

Z rozhovoru dále vyplynulo, že manažer hotelu by uvítal zavedení rezervačního systému, který by snížil chybovost a ulehčil práci recepční a nebrání se tak další spolupráci.

Hlavním důvodem k pořízení rezervačního systému je plánované navýšení kapacity hotelu, snaha o odstranění rezervační a domovní knihy a také usnadnění práce personálu. Z tohoto důvodu je důležitou podmínkou pro hotel přehledné a jednoduché fungování. Dalším důvodem pro pořízení rezervačního systému je vytvoření kompletního rezervačního formuláře na webových stránkách hotelu a jeho následné propojení na rezervační systém.

Jelikož je hotel v provozu každý den, tak management samozřejmě požaduje systém, který bude spolehlivý a neohrozí chod podniku. Posledním požadavkem na vlastnosti rezervačního systému je jeho propojení s restauračním systémem. Hotel již 12 let využívá restaurační systém od společnosti BlueGasto. V případě, že nebude propojení na současný restaurační systém možné je hotel ochoten podstoupit i změnu restauračního systému. Nevýhodou BlueGasto systému je, že spolupracuje pouze s jedním hotelovým systémem Horec, který neumožňuje propojení s online rezervačními portály či webovými stránkami společnosti. S ohledem na skutečnost, že hotel požaduje komplexní řešení pro správu nejen recepce, ale i online rezervace, tak bude potřebná také výměna restauračního systému.

Z tohoto důvodu je tedy nutné ve výpočtech jednotlivých investičních možností započítat také investici do nového restauračního systému, který nahradí aktuální BlueGasto.

Nové systémy hotel plánuje využívat v časovém horizontu pěti let.

V následující kapitole se podíváme vybrané systémy a náklady s nimi spojené.

8 HODNOCENÍ EFEKTIVNOSTI VYBRANÝCH REZERVAČNÍCH SYSTÉMŮ

V předchozí kapitole jsme se pomocí polostrukturovaného rozhovoru seznámili s aktuální situací rezervačního procesu a využíváním hotelových softwarů v hotelu Morava v Jevíčku. Zjistilo se, že hotel využívá pouze restaurační systém, ale plánuje zavedení i systému rezervačního. Z tohoto důvodu si níže představíme vybrané systémy vhodné pro pokrytí potřeb hotelu.

8.1 Nákladová analýza

Základem každé investice je zhodnocení celkových nákladů spojených s investicí.

Nyní se podíváme na strukturu nákladů vybraných hotelových systémů. Jednotlivé systémy jsou kalkulovány minimálně na 2 počítače a pro plánovaných 20 pokojů.

Z hlediska pořizovacích nákladů vychází nejvýhodněji systém od společnosti Smarthotel a to na 19 510 Kč. Ovšem pro zařazení investice do dlouhodobého nehmotného majetku a jeho následného odpisování je možné použít pouze systém od společnosti Previo s pořizovacími náklady ve výši 67 350 Kč. V případě ostatních variant by se jednalo o jednorázové navýšení nákladů a oběžného majetku.

Systém	Pořizovací cena v Kč	Měsíční náklady	Ostatní náklady	Náklady celkem
Abx	11 900	0	14 000	25 900
HotelWin	4 900	0	15 900	20 800
Previo	63 450	2 875	3900	67 350
Hores	32 900	0	8 000	40 900
Smarthotel	14 520		4 990	19 510
HotelTime	18 000	2400	0	20 400

Tabulka 5 - Náklady na rezervační systémy (vlastní zpracování)

Jak již bylo uvedeno, hotel požaduje propojení rezervačního systému s restauračním. Ovšem aktuální restaurační systém spolupracuje pouze s jedním hotelovým systémem.

V závislosti s touto podmínkou je tedy důležité provést kalkulaci i do nového restauračního systému, tak aby byla zajištěna optimální kompatibilita systémů.

U společnosti Abx byla úmyslně zvolena z různých variací varianta Abx premium, protože jako jediná umožňuje evidenci rautů a svateb, které hotel pořádá v relativně vysoké míře.

U výběru restauračního systému pro Previo bylo rozhodující propojení s manažerem podniku a nakonfigurování možných slev. Z tohoto důvodu byl vybrán systém Septim.

Po zanalyzování systému HotelWin nebyla nalezena možnost propojení na restaurační systém, pouze na systém ekonomický. Proto již nebyl zahrnut v následující tabulce.

Můžeme si všimnout, že ceny jednotlivých restauračních systémů nespĺňují minimální pořizovací cenu dlouhodobého nehmotného majetku a jedná se tedy jednorázové zvýšení nákladů a oběžného majetku.

V níže uvedené tabulce můžeme vidět seznam restauračních systémů, které jsou napojeny na výše uvedené hotelové systémy.

System	Pořizovací cena v Kč	Měsíční náklady	Ostatní náklady	Náklady celkem
Abx premium	19 900	-	1 900	21 800
Previo – Septim	47 190	-	-	47 190
Hores	29 922	-	4 200	34 122
Smarthotel	29 000	-		29 000
HotelTime – Vento	20 000	2000	-	20 000

Tabulka 6 - Náklady na restaurační systémy (vlastní zpracování)

Níže můžeme vidět varianty celkových kapitálových výdajů na software jednotlivých společností. U společnosti Previo a Hoteltime jsou ve výdajích zahrnuty i pravidelné měsíční platby po dobu životnosti.

System	Kapitálové výdaje
Abx	31 800
Hotelwin	4900

Previo	131 065
Hores	62822
Smarthotel	43520
Hoteltime	78 750

Tabulka 7 – Kapitálové výdaje systémů (vlastní zpracování)

8.2 Metody hodnocení investice

Existuje široká škála metod pro hodnocení investic. Nyní se seznámíme se dvěma základními skupinami metod podle toho, zda respektují faktor času a rizika či nikoliv.

8.2.1 Statické metody

Při hodnocení investice pomocí statické metody není brán zřetel na působení faktoru času. Z tohoto důvodu je možné statické metody využít pouze u méně významných projektů s krátkou dobou životnosti a nízkou diskontní sazbou (Synek, 2011, s. 301-302).

8.2.1.1 Celkový příjem z investice

Celkový příjem z investice je součet všech očekávaných peněžních příjmů.

$$CP = \sum_{i=1}^n CF_i$$

Investice je výhodná, pokud je celkový příjem vyšší než investiční výdaj. V případě výběru z více variant je upřednostňována ta s nejvyšším celkovým příjmem (Scholleová, 2009, s. 51).

V našem případě pak celkový příjem vypočteme následovně:

$$CP = 3\,368\,000/2 + 6\,736\,000 + 13\,472\,000 + 26\,944\,000 + 53\,888\,000 + 107\,776\,000/2 = \\ 1\,684\,000 + 6\,736\,000 + 13\,472\,000 + 26\,944\,000 + 53\,888\,000 + 53\,888\,000 = \\ 156\,612\,000 \text{ Kč}$$

Celkový očekávaný příjem pak tedy činí v následujících 5 letech 156 612 000 Kč.

8.2.1.2 Průměrný roční příjem

Průměrný roční příjem vyjadřuje podíl všech cash flow a počet let životnosti investice.

Tenhle ukazatel není přímo kritérium pro akceptování investice. Ukazuje orientační informaci o efektu, se kterým je možno v jednotlivých letech počítat. Ovlivňuje tak rozhodnutí, ohledně možnosti financování a délky splácení (Scholleová, 2009, s. 52).

$$\infty CF = \frac{CP}{n}$$

Jak již zmíněno, tak nové systémy by měly být v užívání hotelu po dobu 5 let. Na základě uvedených údajů pak můžeme provést výpočet průměrného ročního příjmu.

$$\infty CF = \frac{156\,612\,000}{5} = 31\,322\,400 \text{ Kč}$$

Průměrný roční příjem hotelu činí 31 322 400 Kč.

8.2.1.3 Čistý celkový příjem

Za čistý celkový příjem je považován rozdíl počátečního výdaje a celkového příjmu. K tomu, aby byla investice přijata je důležitá kladná hodnota čistého celkového příjmu (Scholleová, 2009, s. 52).

$$NCP = CP - IN$$

V níže uvedené tabulce je pak možno vidět čistý celkový příjem jednotlivých variant.

Z provedených výpočtů je zřejmé, že nejvyšší čistý celkový příjem přináší společnost Hotelwin s čistým celkovým příjmem ve výši 156 607 100 Kč. Nejnižší čistý celkový příjem pak přináší Previo a to v hodnotě 156 480 935 Kč.

System	Celkový příjem	Kapitálové výdaje	Čistý celkový příjem
Abx	156 612 000	31 800	156 580 200
Hotelwin	156 612 000	4900	156 607 100
Previo	156 612 000	131 065	156 480 935
Hores	156 612 000	62822	156 549 178
Smarthotel	156 612 000	43520	156 568 480
Hoteltime	156 612 000	78 750	156 533 250

Tabulka 8 - Čistý celkový příjem (vlastní zpracování)

8.2.1.4 Průměrná roční návratnost

Průměrná roční návratnost je ukazatel, který nám říká v procentech, jaká část investované sumy se průměrně navrátí každý rok. Požaduje se co nejvyšší hodnota. Jedná se však pouze o orientační ukazatel, jelikož se zde kalkuluje s průměrnými hodnotami cash flow. (Scholleová, 2009, s. 53).

$$\varnothing r = \frac{\varnothing CF}{IN}$$

Dle uvedeného vzorce byly provedeny výpočty průměrné roční návratnosti pro jednotlivé varianty systémů, které zobrazuje následující tabulka. Nejvyšší průměrnou roční návratnost zajišťuje společnost HotelWin, konkrétně 639 233 %. Naopak nejnižší hodnoty jsou u Previo a Hoteltime, kde činí pouze 23 898%.

Systém	Průměrný roční příjem	Kapitálové výdaje	Průměrná roční návratnost
Abx	31 322 400	31 800	98 498%
Hotelwin	31 322 400	4900	639 233%
Previo	31 322 400	131 065	23 898%
Hores	31 322 400	62822	49 859%
Smarthotel	31 322 400	43520	71 972%
Hoteltime	31 322 400	131 065	23 898%

Tabulka 9 - Průměrná roční návratnost (vlastní zpracování)

8.2.1.5 Průměrná doba návratnosti

Průměrná doba návratnosti ukazuje, kdy by měla být splacena investice. Opět se zde počítá s průměrnou hodnotou cash flow. K tomu, aby byla investice akceptována by průměrná doba návratnosti měla být nižší než je životnost dané investice. (Scholleová, 2009, s. 54).

Je zde možno využít následující způsob výpočtu:

$$\varnothing doba = \frac{IN}{\varnothing CF}$$

S ohledem na doopravdy nízké kapitálové výdaje systémů je možno si všimnout, že průměrná doba návratnosti je téměř nulová. Návratnost investice je ve většině variant pod jed-

ním dnem. Pouze u variant Previo a Hoteltime je průměrná doba návratnosti jeden a půl dne.

System	Průměrný roční příjem	Kapitálové výdaje	Průměrná doba návratnosti v letech	Průměrná návratnost ve dnech
Abx	31322400	31 800	0,00101525	0,36549
Hotelwin	31322400	4900	0,00015644	0,0563184
Previo	31322400	131 065	0,00418439	1,5063804
Hores	31322400	62822	0,00200566	0,7220376
Smarthotel	31322400	43520	0,00138942	0,5001912
Hoteltime	31322400	131 065	0,00418439	1,5063804

Tabulka 10 – Průměrná doba návratnosti (vlastní zpracování)

8.2.2 Dynamické metody

Dynamické metody zohledňují faktor času, jsou založeny na aktualizaci (diskontování) všech počátečních parametrů, které byly aplikovány ve výpočtu. V diskontním faktoru není zahrnut pouze čas, ale navíc také riziko (Kislingerová, 2010, s. 288).

8.2.2.1 Čistá současná hodnota

Čistá současná hodnota představuje diskontované peněžní příjmy ponížené o kapitálové výdaje. Investice je pro podnik přijatelná jen v případě, kdy je čistá současná hodnota projektu kladná, jelikož zvyšuje tržní hodnotu podniku a přináší požadovanou výnosnost. Tahle metoda je všeobecně pokládána za neoptimálnější, protože respektuje faktor času i riziko (Pavelková, 2008, s. 136).

$$NPV = CF / (1+i)^t - KV$$

Dle uvedeného vzorce byl proveden výpočet čisté současné hodnoty jednotlivých variant. Podobně jako u ostatních ukazatelů je možno vidět nejvhodnějších hodnot u společnosti Hotelwin, kde čistá současná hodnota činí 164 159 913. Naopak nejméně vhodné pak u Previo a Hoteltime, u kterých je čistá současná hodnota na 164 033 748. Podrobný přehled variant je možno najít v níže uvedené tabulce.

Systém	Diskontované CF	Kapitálové výdaje	ČSH
Abx	164 164 813	31 800	164 133 013
Hotelwin	164 164 813	4 900	164 159 913
Previo	164 164 813	131 065	164 033 748
Hores	164 164 813	62 822	164 101 991
Smarthotel	164 164 813	43 520	164 121 293
Hotelttime	164 164 813	131 065	164 033 748

Tabulka 11 - Čistá současná hodnota (vlastní zpracování)

8.2.2.2 Index ziskovosti

Index ziskovosti je také poměrným ukazatelem, kdy jsou diskontované peněžní příjmy poděleny kapitálovými výdaji. K tomu, aby byla investice přijata tak stejně, jako u čisté současné hodnoty je zapotřebí kladná hodnota indexu ziskovosti. (Scholleová, 2009, s. 91)

Pro získání tohoto ukazatele je možno použít následující výpočet:

$$I_Z = \frac{\sum_{t=1}^n \frac{CF_t}{(1+i)^t}}{K}$$

Obr. 1. Index ziskovosti (Pavelková, 2008, s. 137)

Z níže uvedené tabulky si můžeme všimnout, že index ziskovosti dosahuje ve všech letech kladných hodnot. Nejvyšší index ziskovosti je spojen se společností Hotelwin a to ve výši 33503. Nejnižší index ziskovosti je u variant Previo a Hotelttime, konkrétně ve výši 1253.

Systém	Diskontované CF	Kapitálové výdaje	Index ziskovosti
Abx	164 164 813	31 800	5 162
Hotelwin	164 164 813	4 900	33 503
Previo	164 164 813	131 065	1 253
Hores	164 164 813	62 822	2 613

Smarthotel	164 164 813	43 520	3 772
Hoteltime	164 164 813	131 065	1 253

Tabulka 12 - Index ziskovosti (vlastní zpracování)

9 ZHODNOCENÍ A DOPORUČENÍ

9.1 Zhodnocení variant rezervačních systémů

Na základě provedených výpočtů bylo zjištěno, že celkový očekávaný příjem činí v následujících 5 letech 156 612 000 Kč. Průměrný roční příjem hotelu pak činí 31 322 400 Kč.

Z dalších kalkulací se ukázalo, že nejvyšší čistý celkový příjem přináší společnost Hotelwin s čistým celkovým příjmem ve výši 156 607 100 Kč. Nejnižší čistý celkový příjem pak přináší Previo a to v hodnotě 156 480 935 Kč.

Nejvyšší průměrnou roční návratnost zajišťuje společnost HotelWin, konkrétně 639 233 %. Naopak nejnižší hodnoty jsou u Previo a Hoteltime, kde činí pouze 23 898%.

S ohledem na doopravdy nízké kapitálové výdaje systémů je možno si všimnout, že průměrná doba návratnosti je téměř nulová. Návratnost investice je ve většině variant pod jedním dnem. Pouze u variant Previo a Hoteltime je průměrná doba návratnosti jeden a půl dne.

Z hlediska čisté současné hodnoty vychází nejlépe společnost Hotelwin, kde čistá současná hodnota činí 164 159 913. Naopak nejméně vhodné pak u Previo a Hoteltime, u kterých je čistá současná hodnota na 164 033 748.

Nejvyšší index ziskovosti je spojen se společností Hotelwin a to ve výši 33503. Nejnižší index ziskovosti je u variant Previo a Hoteltime, konkrétně ve výši 1253.

Celkově se z propočítaných metod zhodnocení investice se jeví nejlépe varianta Hotelwin.

Nejméně pozitivních hodnot pak nabyly varianty Previo a Hoteltime.

Níže v tabulce můžeme vidět jednotlivé systémy, seřazené dle výhodnosti.

Systém	Čistý celkový příjem	Průměrná roční návratnost	Průměrná návratnost ve dnech	ČSH	Index ziskovosti
Hotelwin	156 607 100	639 233%	0,0563184	164 159 913	33 503
Abx	156 580 200	98 498%	0,36549	164 133 013	5 162
Smarthotel	156 568 480	71 972%	0,5001912	164 121 293	3 772

Hores	156 549 178	49 859%	0,7220376	164 101 991	2 613
Hoteltime	156 533 250	23 898%	1,5063804	164 033 748	1 253
Previo	156 480 935	23 898%	1,5063804	164 033 748	1 253

Tabulka 13 - Celkové zhodnocení (vlastní zpracování)

9.2 Návrhy a doporučení

Jak již bylo zmíněno, hotel aktuálně využívá restaurační systém BlueGastro, který spolupracuje pouze s hotelovým systémem Horec. Tento systém však neumožňuje přímou tvorbu rezervací na webových stránkách hotelu. Proto tedy doporučuji přejít na jiný restaurační systém, který tyhle rezervaci umožňuje.

Na základě provedených metod zhodnocení investice se ukázalo, že investice se hotelu vyplatí ve všech variantách. Nejvýhodněji se pak jeví varianta Hotelwin s nejnižšími kapitálovými výdaji, nejkratší dobou návratnosti a nejvyšší čistou současnou hodnotu a indexem ziskovosti. Nejvyšší výhodnost systému je však vykoupena omezeným množstvím poskytovaných služeb. Systém sice umožňuje rezervaci pomocí webových stránek hotelu, ale neumožňuje propojení na restaurační systém, které je jedním z požadavků hotelu. Z těchto důvodů Hotelwin nedoporučuji.

Na druhém místě z hlediska zhodnocení investice nalezneme systém Abx. Bohužel tento systém neumožňuje propojení on-line rezervací s recepcí hotelu a spolupracuje pouze s jedním restauračním systémem, taktéž od společnosti Abx, který je dostupný v 5 verzích dle rozsahu služeb. Bohužel tedy ani systém Abx nevyhovuje požadavkům hotelu a zamítám jej.

Na další pozici po zhodnocení variant se umístil systém Smarhotel. Systém opět spolupracuje pouze s vlastními restauračními systémy, ovšem ve více variantách podle počtu prodejních míst. Smarhotel umožňuje propojení s vybranými rezervačními portály, nikoliv však přímo přes webové stránky hotelu. Systém tak tedy vyloženě nevylučuji, ale nepovažuji ho jako ideální pokrytí potřeb hotelu.

Níže můžeme vidět přehled jednotlivých systémů a jejich hlavních výhod a nevýhod.

Systém	Výhody	Nevýhody
Hotelwin	nízké náklady, vysoká	omezené služby nelze propojit na restaurační

	výhodnost	system, není možná správa wellness
Abx	nízká cena, vysoká výhodnost	neumožňuje online rezervaci; spolupráce pouze s vlastním restauračním systémem; není možná správa wellness
Smarthotel	spolupráce s rezervačními portály	spolupráce pouze s vlastním restauračním systémem, bez správy wellness
Hores	napojení na rezervační portály	bez správy wellness, není napojen na webové stránky hotelu
Hoteltime	komplexní řešení pro hotel, možnost rozšíření o systém pro správu konferencí	relativně vysoká cena, spolupráce pouze s vlastním restauračním systémem
Previo	možnost zařazení do DNM	vysoká cena, neumožňuje správu wellness

Tabulka 14 - Přehled výhod a nevýhod systémů (vlastní zpracování)

Ve vyhodnocení variant investice se po Smarthotelu umístil systém Hores. Stejně jako předchozí systém, tak i Hores umožňuje propojení s restauračním systémem a rezervačními portály, stále, ale neumožňuje on-line rezervaci z webových stránek hotelu a správu wellness či sportovních zařízení. Ani Hores tedy nepovažuji za vhodnou volbu.

Nyní se již dostáváme do výběru z posledních dvou variant – Previo a Hoteltime. Atributy variant jsou téměř shodné. V obou uvedených variantách je možné propojení on-line rezervací s recepčním a restauračním systémem hotelu, což jsou základní požadavky kladené managementem. Jediným rozdílem je, že Previo spolupracuje s více restauračními systémy, zatímco Hoteltime pouze se svým vlastním restauračním systémem. Restaurací systém od společnosti Hoteltime tzv. Vento je však důsledně propracovaným spolehlivým systémem, který umožňuje také správu cateringových akcí. Nevýhodou systému Previo je, že neumožňuje správu wellness center či dalších volnočasových aktivit. Takle možnost je již obsažena v kalkulaci systému Hoteltime.

S ohledem na plánované vybudování wellness centra v hotelu doporučuji využít systém Hoteltime, který řeší kompletně rezervace služeb, propojení na webové stránky hotelu,

rezervační systém a správu wellness center. Zastřešuje tak kompletní správu hotelových služeb.

Celková investice do systému Hoteltime s aktuálními požadavky je 78 750 Kč.

Tento systém je navíc také možno rozšířit o systém Confero, který spravuje konference a obchodní setkání, která hotel pořádá. Doposud hotel nezvažoval zavedení systému i pro tuto oblast služeb, ale v rámci celkového propojení v rámci hotelu bych tuhle možnost využila. V případě rozšíření o systém Confero by hotel obdržel od společnosti Hoteltime individuální nabídku.

ZÁVĚR

Jak již bylo zmíněno, manažeři hotelů zaznamenali, že nárůst moderních technologií se stává již součástí i oboru hotelnictví. Nejprve vznikla potřeba restauračních systémů pro usnadnění práce v hotelových restauracích. Následně se rozvinula také potřeba rezervačních systémů. V dnešní době, když podnik nemá kvalitní a funkční internetové stránky, tak jako by vůbec nebyl. Z tohoto důvodu vznikla potřeba on-line rezervačních softwarů, které zjednodušují tvorbu a evidenci rezervací nejen pro hotelový personál, ale hlavně také pro návštěvníky hotelu.

Cílem této bakalářské práce byla analýza hodnocení investic do vybraných hotelových softwarů v daném hotelu.

Bakalářská práce byla složena z teoretické a praktické části. V teoretické části jsme si objasnili základní pojmy týkající se ubytovacích středisek, úseků hotelu a jednotlivých činností hotelového managementu. Následně jsme si představili blíže informační technologie v hotelovém provozu a vybrané softwary využívané v hotelnictví. V neposlední řadě byly nadefinovány ukazatele finanční analýzy, investice a metody jejich zhodnocení.

V praktické části byl nejprve představen vybraný hotel. Dále byla provedena analýza současného ubytovacího procesu a ekonomické situace dle rozvahy v jednotlivých letech. Jak vyplynulo z polostrukturovaného rozhovoru s manažerem hotelu, vzhledem k budoucím plánům a navyšování kapacit hotelu byl současný systém rezervací považovaný za nedostačující a proto vznikla ze strany managementu potřeba výběru nového hotelového softwaru. Ten by měl zjednodušit práci zaměstnancům a také zefektivnit proces rezervací pro hosty. Současný trh s hotelovými informačními systémy nabízí velké množství variant, a proto se tato práce dále zabývala analýzou zhodnocení jednotlivých investičních variant do vybraných hotelových softwarů. Analýza probíhala pomocí vybraných metod hodnocení investic.

Na základě této analýzy bylo v závěru práce managementu doporučeno, s ohledem na plánované pořízení wellness centra a rozšíření ubytovacích kapacit, investovat do hotelového systému Hoteltime, který zastřešuje kompletní správu hotelových služeb a poskytuje tak vše, co management hotelu od takového systému vyžaduje. Celková investice dle aktuálních požadavků managementu by vyšla na 78 750 Kč a průměrná doba návratnosti je přibližně 1,5 dne.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Bibliografie

BERÁNEK, Jaromír, 2013. Moderní řízení hotelového provozu. 5., zcela přeprac. vyd. Praha: MAG Consulting, 336 s. ISBN 978-80-86724-45-4.

BERÁNEK, Jaromír, 2013a. Ekonomika cestovního ruchu. Praha: Mag Consulting, 296 s. ISBN 978-80-86724-46-1.

BLAŽEK, Ladislav, 2014. Management: organizování, rozhodování, ovlivňování. 2., rozš. vyd. Praha: Grada, 224 s. ISBN 978-80-247-4429-2.

ČIŽINSKÁ, Romana a Pavel MARINIČ, 2010. Finanční řízení podniku: moderní metody a trendy. Praha: Grada, 208 s. Prosperita firmy. ISBN 978-80-247-3158-2.

FORET, Miroslav a Jana STÁVKOVÁ, 2003. Marketingový výzkum: jak poznávat své zákazníky. Praha: Grada. Manažer. ISBN 8024703858

GAJDOŠÍK, Tomáš, Zuzana GAJDOŠÍKOVÁ a Radka MARČEKOVÁ, 2017. Informačné technológie v cestovnom ruchu. Bratislava: Wolters Kluwer, 208 s. ISBN 978-80-8168-587-3.

JAKUBÍKOVÁ, Dagmar, 2008. Strategický marketing. Praha: Grada, 272 s. ISBN 978-80-247-2690-8.

KISLINGEROVÁ, Eva, 2010. Manažerské finance. 3. vyd. V Praze: C.H. Beck, 811 s. Beckova edice ekonomie. ISBN 978-80-7400-194-9.

KNÁPKOVÁ, Adriana et al., 2017. Finanční analýza: komplexní průvodce s příklady. 3., kompletně aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing, 232 s. ISBN 978-80-271-0563-2.

KNÁPKOVÁ, Adriana, Drahomíra PAVELKOVÁ a Karel ŠTEKER. Finanční analýza: komplexní průvodce s příklady. 2. rozš. vyd. Praha: Grada, 2013, 240 s. ISBN 978-80-247-4456-8.

KŘÍŽEK, Felix a Josef NEUFUS, Moderní hotelový management: nejnovější poznatky a trendy v řízení hotelů : komplexní informace o hotelovém provozu a jeho organizaci : optimalizace provozu s ohledem na ekologii a etiku : případové studie a příklady. Praha: Grada, 2011, 200 s. ISBN 978-802-4738-680.

KŘÍŽEK, Felix a Josef NEUFUS, Moderní hotelový management: nové trendy a metody v řízení hotelů, aktualizované informace o hotelovém provozu a jeho organizaci, optimalizace provozu s ohledem na ekologii a etiku, praktické příklady a fotografická příloha. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2014, 224 s. ISBN 978-80-247-4835-1.

PAVELKOVÁ, Drahomíra a Adriana KNÁPKOVÁ, Podnikové finance: studijní pomůcka pro distanční studium. Vyd. 4., nezměn. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2008, 293 s. ISBN 978-80-7318-732-3.

RADOVÁ, Jarmila, 2011. Finanční matematika pro každého: příklady. 2., přeprac. vyd. Praha: Grada, 256 s. Finance (Grada). ISBN 978-80-247-3584-9.

RADOVÁ, Jarmila, Petr DVOŘÁK a Jiří MÁLEK, 2013. Finanční matematika pro každého. 8., rozš. vyd. Praha: Grada, 304 s. Finance (Grada). ISBN 978-80-247-4831-3.

RUTHERFORD, Denney G. a Michael J. O'FALLON, Hotel management and operations. 4th ed. Hoboken, N.J.: John Wiley, c2007, 498 s. ISBN 978-047-1470-656.

RŮČKOVÁ, Petra, 2015. Finanční analýza: metody, ukazatele, využití v praxi. 5., aktualizované vydání. Praha: Grada Publishing, 160 s. ISBN 978-80-247-5534-2.

SCHOLLEOVÁ, Hana, Investiční controlling: jak hodnotit investiční záměry a řídit podnikové investice : investiční proces jako základ budoucí prosperity, nástroje a metody investičního controllingu, volba financování a technologie, monitoring průběhu investice a postaudit. 1. vyd. Praha: Grada, 2009, 288 s. ISBN 978-80-247-2952-7.

SYNEK, Miloslav, Manažerská ekonomika. 5., aktualiz. a dopl. vyd. Praha: Grada, 2011, 480 s. ISBN 978-80-247-3494-1.

ŠEFČÍK, Vladimír a Tomáš JEŘÁBEK, 2017. Management služeb hotelnictví a cestovního ruchu - vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 240 s. ISBN 978-80-86380-84-1.

TAHAL, Radek, 2017. Marketingový výzkum: postupy, metody, trendy. Praha: Grada Publishing, 264 s. ISBN 978-80-271-0206-8.

VALOUCH, Petr, 2012. Leasing v praxi: praktický průvodce. 5. aktualizované vydání. Praha: Grada, 120 s. Účetnictví a daně (Grada). ISBN 978-80-247-4081-2.

Internetové zdroje

ABX software [online], ©2018. Česká republika: ABX software [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <https://www.ab-x.cz>

Ceník, ©2018. Hotel Morava [online]. Česká republika: Hotel Morava Jevíčko s. r. o. [cit. 2018-08-17]. Dostupné z: <http://www.moravahotel.cz/cenik>

Gastronomický úsek, ©2012. Hotelový provoz [online]. Česká republika: webnode [cit. 2018-03-24]. Dostupné z: <https://hotelovyprovoz.webnode.cz/maturitni-okruhy/gastronomicky-usek/>

Hotelový management, ©2012. In: Hotelový provoz [online]. Česká republika: webnode [cit. 2018-05-13]. Dostupné z: <https://hotelovyprovoz.webnode.cz/maturitni-okruhy/hotelovy-management/>

Hotelový systém, ©2018. Hores [online]. Česká republika: Hores Plus [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <https://www.horesplus.cz/hotelovy-system>

Hotelový systém, ©2018. Previo [online]. Česká republika: PREVIO [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <https://www.previo.cz/hotelovy-software>

Hotelový systém Abx recepce R3, ©2018. ABX software [online]. ABX software [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: https://www.ab-x.cz/47-hotelovy_system_abx_recepce_r3

Hotelový systém HotelWin, ©2018. AdmWin [online]. Česká republika: AdmWin [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <http://www.admwin.cz/nabidka/ucetni-program-hotelovy-system/>

Hoteltime [online], ©2018. Praha [cit. 2018-04-16]. Dostupné z: <http://firma.hotelttime.cz/>

Internetové rezervační systémy smartHOTEL, ©2018. Smarthotel [online]. Česká republika: [smarthotel.cz](http://www.smarthotel.cz) [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <http://www.smarthotel.cz/rezervace.aspx>

Internetový marketing, ©2018. Previo [online]. Česká republika: PREVIO [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <https://www.previo.cz/internetovy-marketing>

Investice, ©2017. Wikipedie [online]. Česká republika: Wikipedie [cit. 2018-03-25]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Investice>

Manuál systému HotelTime pro provoz na recepci, ©2018. In: Hotelttime [online]. Praha: HOTELTIME SOLUTIONS [cit. 2018-04-16]. Dostupné z: http://www.hotelttime.cz/_download/manual/manual-provoz-na-recepci.pdf

O nás, ©2018. Hotel Morava [online]. Česká republika: ANTEE [cit. 2018-05-13]. Dostupné z: <http://www.moravahotel.cz/o-nas>

Oficiální jednotná klasifikace ubytovacích zařízení české republiky, ©2012. In: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR [online]. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR [cit. 2018-03-13]. Dostupné z: <http://www.mmr.cz/getmedia/d2e0a220-2540-4d5b-a0e0-798762e1a82c/Oficialni-jednotna-klasifikace-CR-2010-2012.pdf>

Restaurační pokladny, ©2018. Smarthotel [online]. Česká republika: smartHOTEL.cz [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <http://www.smarthotel.cz/pokladny.aspx>

Restaurační systémy, ©2018. Previo [online]. Česká republika: PREVIO [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <https://www.previo.cz/restauracni-system>

Rezervační systém, ©2018. Hores [online]. Česká republika: Hores Plus [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <https://www.horesplus.cz/rezervacni-system>

Rezervační systém, ©2018. Previo [online]. Česká republika: PREVIO [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <https://www.previo.cz/rezervacni-system>

Smarthotel, ©2018. Smarthotel [online]. Česká republika: smartHOTEL.cz [cit. 2018-04-11]. Dostupné z: <http://www.smarthotel.cz/smarthotel.aspx>

Stravovací úsek pro cestovní ruch, ©2008. In: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR [online]. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj ČR [cit. 2018-03-24]. Dostupné z: <https://www.mmr.cz/getmedia/9e71a992-46f1-4995-952a-1375d151c450/GetFile9.pdf>

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

CF	Cash flow
CP	Celkový příjem
ČRA	Časové rozlišení aktiv
ČRP	Časové rozlišení pasiv
DCZ	Dlouhodobé cizí zdroje
DM	Dlouhodobý majetek
DFM	Dlouhodobý finanční majetek
DHM	Dlouhodobý hmotný majetek
DNM	Dlouhodobý nehmotný majetek
IN	Investovaný výdaj
KCZ	Krátkodobé cizí zdroje
KFM	Krátkodobý finanční majetek
KV	Kapitálový výdaj
MMR	Ministerstvo pro místní rozvoj
OA	Oběžná aktiva
VK	Vlastní kapitál
ZK	Základní kapitál

SEZNAM OBRÁZKŮ

<i>Obrázek 1 - Organizační struktura hotelu (Hotelový management, ©2012)</i>	20
<i>Obrázek 2 - Index ziskovosti (Pavelková, 2008, s. 137)</i>	37
<i>Obrázek 3 - Organizační struktura hotelu (vlastní zpracování)</i>	43
<i>Obrázek 4 - Vertikální analýza (vlastní zpracování)</i>	46
<i>Obrázek 5 - Horizontální analýza (vlastní zpracování)</i>	47

SEZNAM TABULEK

<i>Tabulka 1 - ceník služeb (Ceník, ©2018)</i>	44
<i>Tabulka 2 - Analýza cash flow (vlastní zpracování)</i>	49
<i>Tabulka 3 - Očekávané cash flow (vlastní zpracování)</i>	50
<i>Tabulka 4 - SWOT analýza (vlastní zpracování)</i>	52
<i>Tabulka 5 - Náklady na rezervační systémy (vlastní zpracování)</i>	54
<i>Tabulka 6 - Náklady na restaurační systémy (vlastní zpracování)</i>	55
<i>Tabulka 7 – Kapitálové výdaje systémů (vlastní zpracování)</i>	56
<i>Tabulka 8 - Čistý celkový příjem (vlastní zpracování)</i>	57
<i>Tabulka 9 - Průměrná roční návratnost (vlastní zpracování)</i>	58
<i>Tabulka 10 – Průměrná doba návratnosti (vlastní zpracování)</i>	59
<i>Tabulka 11 - Čistá současná hodnota (vlastní zpracování)</i>	60
<i>Tabulka 12 - Index ziskovosti (vlastní zpracování)</i>	61
<i>Tabulka 13 - Celkové zhodnocení (vlastní zpracování)</i>	63
<i>Tabulka 14 - Přehled výhod a nevýhod systémů (vlastní zpracování)</i>	64

SEZNAM PŘÍLOH

PŘÍLOHA P I: ROZHOVOR S MANAŽEREM HOTELU

PŘÍLOHA P II: ROZVAHA 2012

PŘÍLOHA P III: ROZVAHA 2013

PŘÍLOHA P IV: ROZVAHA 2014

PŘÍLOHA P V: ROZVAHA 2015

PŘÍLOHA P VI: ROZVAHA 2016

PŘÍLOHA P VII: CENOVÁ NABÍDKA HOTELTIME

PŘÍLOHA P I: ROZHOVOR S MANAŽEREM HOTELU

Analýza současného rezervačního procesu

1. Jak probíhá rezervační proces ve Vašem hotelu?
Telefonicky, všechny potvrzené rezervace jsou zapsány do knihy rezervací
2. Je možné provést rezervaci přes internet?
Ano, pomocí formuláře na webových stránkách, přes portál hotely.cz
3. Pokud ano, tak v jaké míře je tenhle způsob využíván?
cca 30 procent
4. Jaké jsou další možné způsoby provedení rezervace?
Osobně, případně emailem
5. Je možné současnou rezervaci změnit či zrušit?
Ano
6. Jakým způsobem je možné provést změnu rezervace?
Telefonicky, emailem, nejpozději 24 hodin před plánovaným příjezdem
7. Je účtován nějaký poplatek za storno rezervace?
Ne
8. Využíváte nyní nějaký recepční systém?
Ne, ale plánujeme jej začít využívat
9. Jestliže žádný systém nevyužíváte, tak z jakého důvodu?
Z kapacitních důvodů jej zatím nebyla potřeba jej využívat
10. Co Vás vede k zavedení recepčního systému?
Usnadnění práce na recepci, eliminace chybovosti
11. Existuje podle Vás důvod, proč by hotel neměl využívat online rezervační systém?
Ano, u firmy Booking se velice těžce dokazuje nepřijezd hosta a tudíž účtují provizi pokaždé
12. Spolupracujete s některými rezervačními portály?
Ano s Hotely .cz
13. Jaké distribuční kanály využíváte k propagaci hotelu?
Internet a reference zákazníků, mnoho hostů přijíždí s tím, že jsme jim byli doporučeni od známých

Ubytovací proces

14. Je možné ubytování i bez předchozí rezervace?
Ano, ale jen pokud je požadovaný pokoj volný
15. Jaké jsou podmínky pro přihlášení hostů při příjezdu?
Nahlášení na recepci, vyplnění údajů, sdělení ubytovacích podmínek, předání klíčů
16. Jak probíhá odhlášení hostů z hotelu?
Odhlášením a předáním klíčů následující den do 10.00, výjimečně do 12:00

Sortiment služeb & návštěvnost

17. Jakou formu stravování nyní poskytujete hostům v ceně ubytování (pouze snídaně, polopenze, celodenní stravování)?
Snídaně je v ceně ubytování
18. V případě, že hostům není poskytováno celodenní stravování, je zde možnost odlišných cen pro ubytované návštěvníky oproti neubytovaným?
Ano, ve výši 10 % na pokrmy z ala carte nabídky
19. Jak probíhá úklid obsazených pokojů (v pravidelných časových intervalech; na požádání)? Úklid probíhá jednou denně, nejčastěji v dopoledních hodinách mezi 9 a 11 hodinou. Protože je pro nás spokojenost zákazníka prioritou, tak je možné dobu úklidu individuálně posunout.
20. Jaké služby, odlišné od konkurenčních hotelů jsou u Vás k dispozici?
Pořádání kulturních a firemních akcí, catering; z bezplatných pak služba buzení hostů, úschova zavazadel
21. Má na výši návštěvnosti vliv sezónnost? Případně do jaké míry?
Ano v zimě hotel firemní zákazníci, v létě je hotel více obsazen díky turistům
22. Jak veliký podíl na návštěvnosti hotelu tvoří zahraniční turisté?
Cca 20 procent, nejvíce z Německa a Slovenska
23. Opakují někteří hosté svoji návštěvu ve Vašem hotelu?
no často
24. Pokud ano, v jaké míře?
Přibližně 25 procent z celkové návštěvnosti
25. Ceny služeb jsou pevně stanovené či poskytujete různé slevy (first minute, last minute, skupinové...)?
Poskytujeme slevy skupinám, a při dlouhodobém pobytu (nad 10 dní)
26. Jaká je průměrná doba pobytu hostů?
3 dny v zimě, v létě 5 dní
27. Mají hosté možnost ohodnotit Váš hotel?
Ano, pomocí dotazníků v pokojích, na rezervačním portále hotely.cz

Evidence příjmů a nákladů z ubytovacího úseku

28. Jak veliký podíl tvoří příjmy z ubytování na celkových tržbách hotelu?
Asi 30 procent
29. Standardně se tento podíl pohybuje mezi 40 – 60%, jakto, že je u Vás tak nízký?
Protože máme pouze 15 pokojů s celkovou kapacitou 40 lůžek
30. Co tedy tvoří největší část tržeb hotelu?
Firemní a kulturní akce, stravovací služby
31. Jakou část nákladů tvoří náklady na ubytování?
20 procent

Restaurační systém

32. Jaký je restaurační systém ve Vaší restauraci?
Blue gastro
33. Jaká byla počáteční investice do tohoto systému?

cca180 000kč

34. Jak dlouho je systém již využíván?
12 let
35. Je možné propojení restauračního účtu hosta i s jeho hotelovým účtem?
Ano, pomocí záznamů vložených do hotelové knihy
36. Kdybychom mohli něco zlepšit na Vašem restauračním systému, co by to bylo?
Méně aktualizací

Plány do budoucna

37. Jaká je vize hotelu do budoucna?
Pořízení menšího wellness – whirlpool a parní lázeň
38. Uvažujete třeba i o rozšíření ubytovací části hotelu?
Ano, na 20 pokojů
39. Uvažovali jste již o zavedení/ změně systému?
Ano
40. Co všechno by měl rezervační systém podle Vás umět?
Záznamy rezervací pro usnadnění práce recepčního, umožnit online rezervaci a spolupracovat třeba i s restauračním systémem
41. Jak velkou částku jste ochotni investovat do rezervačního systému?
cca 100.000 kč
42. Jaké jsou Vaše finanční plány do budoucna?
Každoroční nárůst peněžních příjmů o 100%, udržet si rostoucí tendenci zisku
43. Jak dlouho plánujete mít nový systém ve využívání?
5 let
44. Jaká je požadovaná výnosnost na zavedení systému?
5% ročně
45. Kdy je naplánované zprovoznění systému?
1. 7. 2018

PŘÍLOHA P II: ROZVAHA 2012

ROZVAHA

ve zjednodušeném rozsahu
k datu 31.12.2012

Název a sídlo účetní jednotky
Hotel Morava Jevíčko

IC
2 5 9 8 3 3 2 6

Falešná číslo: název: 14
Jevíčko
569 43

(v celých tisících Kč)

Ověření a	AKTIVA b	Číslo účtu c	Běžná účetní období			Měsíční účetní období d
			Ka 1	Kon 2	Neto 3	
	AKTIVA CELKEM (A. + B. + C. + D.)	001	9 431	2 834	6 597	7 383
A.	Pohledávky ze upravený základní kapitál	000				0
B.	Oboustranný majetek (B.I. + B.II. + B.III.)	000	8 494	2 798	5 656	6 321
B. I.	Oboustranný nematný majetek	004	65	42	23	46
B. II.	Oboustranný hmotný majetek	005	8 429	2 756	5 673	6 275
B. III.	Oboustranný finanční majetek	006				0
C.	Oběžná aktiva (C.I. + C.II. + C.III. + C.IV.)	007	937	36	901	1 006
C. I.	Zásoby	008	222		222	310
C. II.	Oboustranné pohledávky	009				0
C. III.	Krátkodobé pohledávky	010	494	36	458	552
C. IV.	Krátkodobý finanční majetek	011	221		221	162
D. I.	Časová rozlišení	012				36
Ověření a	PASIVA b	Číslo účtu c	Stav v běžném účt. období d		Stav v měsíčním účt. období e	
	PASIVA CELKEM (A. + B. + C. I.)	013		6 597		7 383
A.	Vlastní kapitál (A.I. + A.II. + A.III. + A.IV. + A.V.)	014		3 616		4 109
A. I.	Základní kapitál	015		5 200		5 200
A. II.	Kapitálové fondy	016				0
A. III.	Rezervní fond, neřídící fond a ostatní fondy ze zisku	017		148		148
A. IV.	Výsledek hospodaření minulých let	018		-1 239		-778
A. V.	Výsledek hospodaření běžného účetního období +/-	019		-493		-461
B.	Cizí zdroje (B.I. + B.II. + B.III. + B.IV.)	020		3 973		3 218
B. I.	Rezervy	021				0
B. II.	Dlouhodobé závazky	022				0
B. III.	Krátkodobé závazky	023		2 889		3 875
B. IV.	Bankovní úvěry a výpomoci	024		84		139
C. I.	Časová rozlišení	025		8		256

Sestaveno dne: 31.12.2012

Právní forma účetní jednotky: s. r. o.

Právní podnikání účetní jednotky: ubytovací služby

Podpisový záznam:

HOTEL MORAVA JEVIČKO s.r.o.
se sídlem: Táborčického nám. 102
569 43 Jevíčko, tel.: 465 101 210
IC: 25983326, IČO: 25983326

Handwritten signature

PŘÍLOHA P III: ROZVAHA 2013

ROZVAHA

ve zjednodušeném rozsahu
ke dni 31.12.2013

Hlavní účetní jednotka
HOTEL NOVÁ JERŠOV

Právní forma: s.p.a.
Jednatel:
160 43

IC
25983326

(v celých tisících Kč)

Číslo účtu	AKTIVA	Číslo řádku	Stav v období			Stav k období
			1	2	3	4
	AKTIVA CELKEM (A + B + C + D)	001	9 257	9 436	5 821	6 597
A.	Požadavky ze účtů ostatních společností	002				0
B.	Dlouhodobý majetek (B.1 + B.2 + B.3)	003	8 570	8 439	5 140	5 096
B.1.	Dlouhodobý nehmotný majetek	004	63	63	2	23
B.2.	Dlouhodobý hmotný majetek	005	8 505	8 367	5 138	5 071
B.3.	Dlouhodobý finanční majetek	006				0
C.	Okamžitá aktiva (C.1 + C.2 + C.3 + C.4)	007	680	6	674	901
C.1.	Peníze	008	210		210	222
C.2.	Dlouhodobé pohledávky	009				8
C.3.	Krátkodobé pohledávky	010	397	6	391	458
C.4.	Krátkodobý finanční majetek	011	73		73	221
C.5.	Časové rozlišení	012	7		7	0
	PASIVA					
	PASIVA CELKEM (A + B + C)	013		5 821		6 597
A.	Majetkové základy (A.1 + A.2 + A.3 + A.4 + A.5)	014		3 111		3 616
A.1.	Základní kapitál	015		5 200		5 200
A.2.	Kapitálové fondy	016				0
A.3.	Rezerva fondů, neřídící fond a ostatní fondy ze zisku	017		140		140
A.4.	Výsledek hospodaření minulých let	018		-1 732		-1 239
A.5.	Výsledek hospodaření tohoto účetního období (A.4)	019		-505		-493
B.	Číslo účtu (B.1 + B.2 + B.3 + B.4)	020		2 710		2 973
B.1.	Rezerva	021				0
B.2.	Dlouhodobé závazky	022				0
B.3.	Krátkodobé závazky	023		2 710		2 969
B.4.	Bankovní úvěry a výpomoci	024				84
C.	Časové rozlišení	025				8

Sedavačova, 23, 6, 2014
Právní forma účetní jednotky: s.p.a.
Hlavní účetní jednotka: ubytovací služby
Rozpočtový název:

HOTEL NOVÁ JERŠOV
s.p.a.
160 43 JERŠOV, 681 01
IČ: 259 83 33 26

PŘÍLOHA P IV: ROZVAHA 2014

ROZVAHA

ve zjednodušeném rozsahu
k datu 31.12.2014

Název sídlo ústředí/rovnou
Hotel Rozava Jevíčko

IČ
25983326

Palackého náměstí 12
Jevíčko
569 02

(v celých tisících Kč)

Číslo účtu	Aktiva	Číslo účtu	Pasiva účetnictví			Měrná jednotka
			Účet 1	Účet 2	Účet 3	
	AKTIVA CELKEM (A + B + C + D)	000	9 899	4 062	5 837	5 821
A.	Pořizovací základy a upevnění základní kapitál	002				0
B.	Dlouhodobý majetek (B.I + B.II + B.III)	003	8 810	4 062	4 748	5 148
B. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek	004	65	65	0	2
B. II.	Dlouhodobý hmotný majetek	005	8 745	3 997	4 748	5 138
B. III.	Dlouhodobý finanční majetek	006				0
C.	Oběžné aktiva (C.I + C.II + C.III + C.IV)	007	1 057		1 057	674
C. I.	Zásoby	008	315		315	218
C. II.	Dobrychvíř pohledávky	009				0
C. III.	Krátkodobé pohledávky	010	610		610	391
C. IV.	Krátkodobý finanční majetek	011	132		132	73
D. I.	Časové rozlišení	012	32		32	7
Číslo účtu	Pasiva	Číslo účtu	Stav v účetnictví účetnictví		Stav v účetnictví účetnictví	
	PASIVA CELKEM (A + B + C.I)	013		5 837		5 821
A.	Vlastní kapitál (A.I + A.II + A.III + A.IV + A.V.1 + A.V.2)	014		2 893		1 3 112
A. I.	Základní kapitál	015		5 200		5 200
A. II.	Kapitálové fondy	016				0
A. III.	Fondy ze zisku	017		148		148
A. IV.	Výsledek hospodaření v minulých letech	018		-2 237		-1 732
A. V. 1.	Výsledek hospodaření v běžném účetním období (V. 1)	019		-218		-505
A. V. 2.	Rezervace z zisků na výplatu podílů na zisku (V. 2)	020				
B.	Časové rozlišení (B. I + B. II + B. III + B. IV)	021		2 944		2 710
B. I.	Rozvahy	022				0
B. II.	Dlouhodobé závazky	023				0
B. III.	Krátkodobé závazky	024		2 944		2 710
B. IV.	Bankovní úvěry a výpomoci	025				0
C. I.	Časové rozlišení	026				0

Seznameno dnem 29.6.2015

První firma účetní jednotky: a, b, c,

První podnikání účetní jednotky ubytovací služby

První účetní záznam

PŘÍLOHA P V: ROZVAHA 2015

ROZVAHA

ve zjednodušeném rozsahu
ke dni 31.12.2015

Název sídlo (účetní jednotky)
Hotel Morava Jeviško s.r.o.

Palackého náměstí 12
Jeviško
56943

č
2 5 9 8 3 3 2 6

(v celých tisících Kč)

Označení a	AKTIVA b	Číslo řádku c	Běžná účetní období			Minulá účetní období
			Brutto 1	Konkoe 2	Netto 3	Netto 4
	AKTIVA CELKEM (A + B + C + D.I.)	001	10 050	4 233	5 817	5 837
A.	Pohledivky ze upsany základní kapitál	002	0	0	0	0
B.	Dlouhodobý majetek (B.I. + B.II. + B.III.)	003	8 623	4 233	4 390	4 748
B. I.	Dlouhodobý nehmotný majetek	004	65	65	0	0
B. II.	Dlouhodobý hmotný majetek	005	8 558	4 168	4 390	4 748
B. III.	Dlouhodobý finanční majetek	006	0	0	0	0
C.	Oběžná aktiva (C. I. + C. II. + C. III. + C. IV.)	007	1 292	0	1 292	1 057
C. I.	Zásoby	008	364	0	364	315
C. II.	Dlouhodobé pohledivky	009	0	0	0	0
C. III.	Krátkodobé pohledivky	010	514	0	514	610
C. IV.	Krátkodobý finanční majetek	011	414	0	414	132
D. I.	Časové rozlišení	012	135	0	135	32
Označení a	PASIVA b	Číslo řádku c	Stav v běžném účet. období 5		Stav v minulém účet. období 6	
	PASIVA CELKEM (A + B + C.I.)	013	5 817		5 837	
A.	Vlastní kapitál (A.I. + A.II. + A.III. + A.IV. + A.V.1. + A.V.2.)	014	2 657		2 893	
A. I.	Základní kapitál	015	5 200		5 200	
A. II.	Kapitálové fondy	016	0		0	
A. III.	Fondy ze zisku	017	148		148	
A. IV.	Výše dek ho op oděření minulých let	018	-2 456		-2 237	
A. V. 1.	Výše dek hospo daření běžného účetního období (+ -)	019	-235		-218	
A. V. 2.	Rozhodnutí o zisk ohledk na výplatu podílu nezisku H	020	0		0	
B.	Čistí zdroje (B.I. + B.II. + B.III. + B.IV.)	021	2 972		2 944	
B. I.	Rezervy	022	0		0	
B. II.	Dlouhodobé závazky	023	2 180		0	
B. III.	Krátkodobé závazky	024	792		2 944	
B. IV.	Bankovní úvěry a výpomoc	025	0		0	
C. I.	Časové rozlišení	026	188		0	

Sečteno dne: 28.6.2016

Právní forma účetní jednotky: Společnost s ručením omezeným

Pedmět podnikání účetní jednotky: Hotely

Podpisový záznam:

PŘÍLOHA P VI: ROZVAHA 2016

ROZVAHA

ve zkráceném rozsahu

ke dni 31.12.2016

(v celých tisících Kč)

IČO
2 5 9 8 3 3 2 6

Název a sídlo účetní jednotky

Hotel Morava Jevíčko s.r.o.

Palackého náměstí 12

Jevíčko

56943

Sebevnohoda: 30.6.2017

Právní forma účetní jednotky: Společnost s ručením omezeným

Hlavní podnikání účetní jednotky: Hotely

a	AKTIVA b	Číslo řádku c	Dělná účetní období			Mělník (č. období)
			Období 1	Roční období 2	Roční období 3	Roční období 4
	AKTIVA CELKEM (A. + B. + C. + D.)	01	10 479	4 613	5 866	5 817
A.	Pohledivky ze upsání základní kapitál	02	0	0	0	0
B.	Dlouhodobý majetek (B.I. + B.II. + B.III.)	03	8 733	4 613	4 120	4 390
B.I.	Dlouhodobý nehmotný majetek	04	65	65	0	0
B.II.	Dlouhodobý hmotný majetek	14	8 668	4 548	4 120	4 390
B.III.	Dlouhodobý finanční majetek	27	0	0	0	0
C.	Oběžná aktiva (C.I. + C.II. + C.III. + C.IV.)	37	1 655	0	1 655	1 292
C.I.	Zásoby	38	361	0	361	364
C.II.	Pohledivky (C.II.1 + C.II.2)	46	452	0	452	514
1.	Dlouhodobé pohledivky	47	0	0	0	0
2.	Krátkodobé pohledivky	57	452	0	452	514
C.III.	Krátkodobý finanční majetek	68	0	0	0	
C.IV.	Peněžní prostředky	71	842	0	842	414
D.	Časové rozlišení aktiv	74	91	0	91	135
Číslo řádku a	PASIVA b	Číslo řádku c	Stav v běžném účet. období		Stav v běžném účet. období	
	PASIVA CELKEM (A. + B. + C. + D.)	01	5 866		5 817	
A.	Vlastní kapitál (A.I. + A.II. + A.III. + A.IV. + A.V. + A.VI.)	02	3 244		2 657	
A.I.	Základní kapitál	03	5 200		5 200	
A.II.	Ážio a lopálové fondy	07	148		148	
A.III.	Fondy ze zisku	15	0		0	
A.IV.	Výsledek hospodaření v minulých letech	18	-2 692		-2 456	
A.V.	Výsledek hospodaření v běžném účetním období	22	588		-235	
A.VI.	Rozhodnuto o zátěhové výplatě podniku ze zisku	23	0		0	
B. + C.	Čistá zdroje	24	2 580		2 972	
B.	Rezervy	25	0		0	
C.	Závazky (C.I. + C.II.)	30	2 580		2 972	
C.I.	Dlouhodobé závazky	31	2 120		2 180	
C.II.	Krátkodobé závazky	46	460		792	
D.	Časové rozlišení pasiv	64	42		188	

Podpisový záznam:

PŘÍLOHA P VII: CENOVÁ NABÍDKA HOTELTIME

Cenová nabídka pro Hotel Morava, Jevíčko

Nabídka systému HotelTime		Hotel Morava	
Počet pokojů		15	
		Instalace	měsíčně
Hotelový a rezervační systém HotelTime			
Měsíční poplatek za systém	dle počtu pokojů		1800 Kč
Multiproperty řešení systému HotelTime		20 Kč	
Customizovatelný manažerský report do emailu	9 000,- / 150 Kč		
Provoz a údržba systému		v ceně systému	
Upgrady systému		v ceně systému	
Zákaznická podpora		v ceně systému	
Legislativní změny (DPH, apod)		v ceně systému	
Pravidelné zálohy systému		v ceně systému	
Licence a uživatelé			
Počet instalací (přístupů z různých PC a zařízení)		neomezené	
Počet uživatelů (uživatelským imem)		neomezené	
Instalační poplatek			
Nastavení systému HotelTime dle dotazníku		v ceně systému	
Instalace a konfigurace systému	dle počtu pokojů	12 000 Kč	
školení			
Úvodní školení pro uživatele systému 6 hodin / hotel		46 000 Kč	
Dodatečná školení či asistence při spuštění nad rámec	1 000,- Kč/h		
Systém Hotel Time Celkem		18 000 Kč	1 800 Kč
Volitelné interfaces			
Interface na channel manager	9 000,- / 150 Kč		
API na booking engine 3 stran	9 000,- / 150 Kč		
Nápojení na golfový systém TeeTime	14 000,- / 250,- Kč		
Generování reportních dávek pro účetnictví	14 000,- / 250,- Kč		
API na IP TV systém	9 000,- / 150 Kč		
API na mobilní concierge systém	9 000,- / 150 Kč		
API na balneo systém	14 000,- / 250,- Kč		
Interface zámkový systém	14 000,- / 250,- Kč		
Interface na systém vytápění	9 000,- / 150 Kč		
Čtečky dokladů Granus (bez hardware)	9 000,- / 150 Kč		
STR global	9 000,- / 150 Kč		
Interface telefonní ústředna Alwin	9 000,- / 150 Kč		
Rozšířený modul CRM - Customer Relationship Managemen	14 000,- / 250,- Kč		
Volitelné interfaces Celkem		- Kč	- Kč
Systém Hotel Time Celkem včetně interfaces		18 000 Kč	1 800 Kč

Nabídka systému Vento			
		Hotel Morava	
Počet pevných terminálů		1	
Počet mobilních terminálů		1	
		Instalace	Měsíčně
Vento - restaurační a skladový systém			
Pokladní terminál - POS (bez hardware)	1 500 Kč		1 500 Kč
Centrální skladový systém	v ceně systému		
Provoz a údržba systému	v ceně systému		
Úpravy systému	v ceně systému		
Zákaznická podpora	v ceně systému		
Legislativní změny	v ceně systému		
Pravidelné zálohy systému	v ceně systému		
Licence a uživatelé			
Aplikace "mobilní čítník" (bez hardware) - 1 licence	5 000,- / 500,- Kč	5 000 Kč	500 Kč
Počet uživatelů	neomezeně		
Instalační poplatek			
Instalace a konfigurace systému SLEVA 50%	14 000 Kč	10 000 Kč	
Nastavení systému dle dotazníku	v ceně systému		
Asistence technika na místě	1 000,-Kč/h		
Audit stávajícího hardware pro instalaci systému	v ceně systému		
Školení			
Úvodní školení pro uživatele systému 5 hodin / středisko	v ceně systému	5 000 Kč	
Celkem systém Vento		20 000 Kč	2 000 Kč
Interfaces			
Přenos tržeb do HotelTime	v ceně systému		
Naběžovní na hotelové účty HotelTime	v ceně systému		
Modul "Elektronické bony" - zobrazení bonů v kuchyni	14 000,- / 250,- Kč		
Celkem systém Vento včetně interfaces		20 000 Kč	2 000 Kč

Nabídka systému Libero		Hotel Morava	
Počet místností		1 - 5	
		Instalace	Měsíčně
Hotelský a rezervační systém Libero			
Měsíční poplatek za systém SLEVA 30%	2 000 Kč		1 750 Kč
Web booking engine vč. dárkových certifikátů	9 000,- / 250,-		
Správa a podpora systému			
Provoz a údržba systému	v ceně systému		
Napojení na fiskální systém	v ceně systému		
Úpravy systému	v ceně systému		
Zákaznická podpora	v ceně systému		
Legislativní změny (DPH, apod)	v ceně systému		
Pravidelné zálohy systému	v ceně systému		
Licence a uživatelé			
Počet instalací	neomezeně		
Počet uživatelů	neomezeně		
Instalační poplatek			
Nastavení systému WellnessTime dle dotazníku	v ceně systému		
Instalace a konfigurace systému	dle počtu místností	5 000 Kč	
Školení			
Úvodní školení pro uživatele systému 5 hodin / provoz		5 000 Kč	
Celkem systém Libero		10 000 Kč	1 750 Kč

Celkem	Instalace	Měsíčně
Systém Hotel Time	18 000 Kč	1 800 Kč
Systém Vento	20 000 Kč	2 000 Kč
Systém Libero	10 000 Kč	1 750 Kč
Celkem	48 000 Kč	5 550 Kč

Tato obchodní nabídka platí do 30. 6. 2018. Všechny výše uvedené ceny jsou bez DPH.	
Zaplacení 50% instalačního poplatku je zálohově dopředu a měsíční částky pak jsou účtovány po instalaci. Doplátek instalačního poplatku ve výši zbývajících 50% je splatný po podpisu předávacího protokolu.	
Nabídka je bez hardware - v případě dodávky hardware je platba za něho předem ve výši 100%.	
Uvedené informace a cenové podmínky jsou důvěrné, individuální a určeny pouze pro vaše zařízení.	