



VYSOKÉ UČENÍ TECHNICKÉ V BRNĚ
BRNO UNIVERSITY OF TECHNOLOGY



ÚSTAV SOUDNÍHO INŽENÝRSTVÍ
INSTITUTE OF FORENSIC ENGINEERING

ANALÝZA REALITNÍHO TRHU S HOSTINSKÝMI ZAŘÍZENÍMI V KROMĚŘÍŽI A JEJÍM OKOLÍ

ANALYSIS OF THE REAL ESTATE MARKET WITH RESTAURANT PREMISES IN KROMĚŘÍŽ AND
ITS SURROUDINGS

DIPLOMOVÁ PRÁCE
DIPLOMA THESIS

AUTOR PRÁCE
AUTHOR

BC. ANTONÍN PĚČEK

VEDOUCÍ PRÁCE
SUPERVISOR

ING. ET ING. MARIE RUBEROVÁ

BRNO 2016

Vysoké učení technické v Brně, Ústav soudního inženýrství

Akademický rok: 2015/16

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

student(ka): Bc. Antonín Pěček

který/která studuje v **magisterském studijním programu**

obor: **Realitní inženýrství (3917T003)**

Ředitel ústavu Vám v souladu se zákonem č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a se Studijním a zkušebním řádem VUT v Brně určuje následující téma diplomové práce:

Analýza realitního trhu s hostinskými zařízeními v Kroměříži a jejím okolí

v anglickém jazyce:

Analysis of the real estate market with restaurant premises in Kroměříž and its surroundings

Stručná charakteristika problematiky úkolu:

Úkolem studenta bude provést průzkum realitního trhu se zaměřením na prodeje a pronájmy hostinských zařízení (restaurace, bary, pivnice, kavárny atd.) v Kroměříži a v blízkém okolí. Na základě analýzy trhu student vyhodnotí faktory, které ovlivňují tržní nájemné a tržní ceny těchto objektů.

Cíle diplomové práce:

Cílem diplomové práce je provést analýzu trhu s hostinskými zařízeními a stanovit faktory, které tržní ceny a tržní nájemné ovlivňují a jakým způsobem.

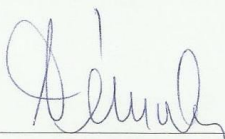
Seznam odborné literatury:

BRADÁČ, A. a kol. Teorie oceňování nemovitostí. 8. přepracované a doplněné vydání. Brno: AKADEMICKÉ NAKLADATELSTVÍ CERM, s.r.o., 2009. 753 s. ISBN 978-80-7204-630-0.
Zákon č. 151/1997 Sb., o oceňování majetku a o změně některých zákonů (zákon o oceňování majetku), ve znění pozdějších předpisů.
Vyhláška č. 441/2013 Sb., k provedení zákona o oceňování majetku (oceňovací vyhláška), ve znění pozdějších předpisů.
Realitní inzerce.

Vedoucí diplomové práce: Ing. et Ing. Marie Ruberová

Termín odevzdání diplomové práce je stanoven časovým plánem akademického roku 2015/16.

V Brně, dne 13. 10. 2015



doc. Ing. Aleš Vémola, Ph.D.
ředitel vysokoškolského ústavu



Abstrakt

Diplomová práce se zabývá analýzou realitního trhu s hostinskými zařízeními ve městě Kroměříž a jejím okolí v letech 2015 a 2016. Cílem je zjistit a stanovit jaké faktory ovlivňují tržní cenu a faktory, které ovlivňují tržní nájemné hostinských zařízení.

Teoretická část vymezuje základní pojmy spojené s tématem diplomové práce. Praktická část je rozdělena do dvou částí. V první části je provedena analýza realitního trhu hostinských zařízení ve městě Kroměříž a v druhé části provedeno dotazníkové šetření. Výsledkem je textové a grafické hodnocení.

Abstract

Diploma thesis analyzes the real estate market of restaurants in the city of Kromeriz and its surroundings in 2015 and 2016. The objective is to identify and determine what factors influence the market price and the factors that affect the market rent of restaurants.

Theoretical part defines basic terms related to the topic of the thesis. The practical part is divided into two parts. The first part is an analysis of the real estate market of restaurants in the city of Kromeriz and in the second part conducted a questionnaire survey. The result is a textual and graphical evaluation.

Klíčová slova

Hostinské zařízení, nemovitost, nájem, cena.

Keywords

Market of restaurants, real estate, rent, price.

Bibliografická citace

PĚČEK, A. Analýza realitního trhu s hostinskými zařízeními v Kroměříži a jejím okolí. Brno: Vysoké učení technické v Brně, Ústav soudního inženýrství, 2016. 88 s. Vedoucí diplomové práce Ing. et Ing. Marie Ruberová.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci zpracoval/a samostatně a že jsem uvedl/a všechny použité informační zdroje.

V Brně dne

.....

podpis diplomanta

Poděkování

Touto cestou bych chtěl rád poděkovat své vedoucí diplomové práce Ing. et Ing. Marii Ruberové za odborné vedení, cenné rady a připomínky. Za snahu o co největší pomoc při plnění zadaného úkolu a za trpělivost při konzultacích.

OBSAH

ÚVOD.....	12
1 VYMEZENÍ ZÁKLADNÍCH POJMŮ	13
1.1 Nemovité a movité věci.....	13
1.2 Katastr nemovistostí	13
1.3 Pozemek	13
1.4 Součást věci a příslušenství věci	15
1.5 Parcela	16
1.6 Stavba	16
1.7 Budova.....	17
1.8 Podlaží	17
1.9 Podlahová plocha.....	18
1.10 Nebytový prostor	19
1.11 Zastavěný pozemek	20
1.12 Vlastnictví.....	20
1.13 Nájem	20
1.14 Koupě	21
1.15 Cena.....	21
1.16 Hodnota	21
1.17 Restaurace.....	21
1.18 Bar	22
2 POPIS ZKOUMÁNÉ LOKALITY	23
2.1 Popis kraje	23
2.2 Popis města.....	24
2.2.1 <i>Historie města</i>	25
2.2.2 <i>Základní vybavenost města</i>	26

2.2.3	<i>Školství a sport</i>	26
2.2.4	<i>Doprava</i>	26
2.2.5	<i>Zdravotnictví a sociální služby</i>	26
2.2.6	<i>Kultura a volno-časové aktivity</i>	27
3	HOSTINSKÁ ZAŘÍZENÍ	27
3.1	Kategorizace hostinských zařízení	28
3.1.1	<i>Základní rozdělení dle statistické metody EU</i>	28
3.2	Charakteristika jednotlivých kategorií hostinských provozoven	29
3.2.1	<i>Restaurace</i>	29
3.2.2	<i>Bary</i>	30
4	ANALÝZA REALITNÍHO TRHU S HOSTINSKÝMI ZAŘÍZENÍMI V KROMĚŘÍŽI A JEJÍM OKOLÍ	31
4.1	Tvorba Databáze	31
4.1.1	<i>Databáze prodeje nemovitostí</i>	32
4.1.2	<i>Vyhodnocení databáze prodeje</i>	41
4.1.3	<i>Databáze pronájmy nemovitostí</i>	43
4.1.4	<i>Vyhodnocení databáze pronájmu</i>	55
4.2	Dotazníkové šetření	56
4.2.1	<i>O jaké hostinské zařízení se jedná?</i>	59
4.2.2	<i>Poloha Vašeho hostinského zařízení?</i>	60
4.2.3	<i>Jak dlouho provozujete hostinskou činnost?</i>	61
4.2.4	<i>Byla vaše provozovna vybavena vším potřebným k hostinské činnosti?</i>	62
4.2.5	<i>Jsou prostory určené k Vaší hostinské činnosti vaše vlastní nebo jsou předmětem nájmu?</i>	64
4.2.6	<i>Jedná se o hostinské zařízení s kuchyní či bez kuchyně?</i>	67
4.2.7	<i>Jaká je rozloha vaší provozovny?</i>	69
4.2.8	<i>Jaká je kapacita Vašeho hostinského zařízení?</i>	71

4.2.9	<i>Má Vaše hostinské zařízení možnost letní zahrádky?</i>	73
4.2.10	<i>Je letní zahrádka součástí Vaší provozovny nebo je předmětem nájmu od města?</i>	74
4.2.11	<i>Jaká je vzdálenost Vaší nejbližší konkurence?</i>	76
4.2.12	<i>Jaký je technický stav budovy, ve které sídlí Vaše provozovna?</i>	77
4.2.13	<i>Kdyby byla možnost, chtěli byste objekt, ve kterém provozovna sídlí koupit?</i>	79
4.2.14	<i>Vyhodnocení dotazníkového šetření</i>	81
4.3	<i>Srovnání výsledků databáze a dotazníkového šetření</i>	82
ZÁVĚR.....		84
SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ		85
SEZNAM TABULEK, OBRÁZKŮ A GRAFŮ		87

ÚVOD

Diplomová práce má za úkol analýzu realitního trhu s hostinskými zařízeními v Kroměříži a jejím okolí. Jelikož jsem se ve městě narodil a žiji zde od dětství, tak bych rád prohloubil své znalosti ohledně cen hostinských zařízení ve městě Kroměříž.

Tato diplomová práce by měla zpřehlednit trh s hostinskými zařízeními a také vysvětlit pojmy, které se trhu s hostinskými zařízeními týkají. Cílem diplomové práce je stanovit faktory, které ovlivňují tržní ceny a faktory, které ovlivňují tržní nájemné.

Svou diplomovou práci jsem se rozhodl rozdělit do několika částí, tak aby diplomová práce byla přehledná a bylo možno se v jednotlivých částech věnovat dané problematice, ať už v teoretické či praktické části. Na začátku své práce v teoretické části kladu za důležité uvést základní pojmy, které budou důležité v praktické části.

Praktická část bude obsahovat databázi hostinských zařízení a dotazníkové šetření. U databáze bude provedeno vyhodnocení jak prodeje, tak i pronájmu hostinských zařízení.

V závěru bude důležité vyhodnotit získané informace z databáze a dotazníkového šetření a provést srovnání aspektů ovlivňující cenu tak i nájemné nemovitostí k provozování hostinské činnosti.

1 VYMEZENÍ ZÁKLADNÍCH POJMŮ

1.1 NEMOVITÉ A MOVITÉ VĚCI

V roce 2014 vstoupil v platnost nový Občanský zákoník (zákon č. 89/2012 Sb.), který zavedl nové pojmy a obměnil jednotlivé formulace týkající se oceňování majetku. Proto na začátek je důležité a podstatné správně definovat pojem nemovitá věc týkající se pozemků a staveb.

„Nemovité věci jsou pozemky a podzemní stavby se samostatným účelovým určením, jakož i věcná práva k nim, a práva, která za nemovité věci prohlásí zákon. Stanoví-li jiný právní předpis, že určitá věc není součástí pozemku, a nelze-li takovou věc přenést z místa na místo bez porušení její podstaty, je i tato věc nemovitá.“ (5, § 498)

„Veškeré další věci, ať je jejich podstata hmotná nebo nehmotná, jsou věci movité“ (5, § 498)

1.2 KATASTR NEMOVISTOSTÍ

Dle zákona o katastru nemovitosti č. 256/2013 Sb. je katastr nemovitosti definován takto:

„Katastr nemovitostí (dále jen „katastr“) je veřejný seznam, který obsahuje soubor údajů o nemovitých věcech (dále jen „nemovitost“) vymezených tímto zákonem zahrnující jejich soupis, popis, jejich geometrické a polohové určení a zápis práv k těmto nemovitostem. (6, § 1)

1.3 POZEMEK

Pojem pozemek se rozumí jako individualizovaná část zemského povrchu, bez ohledu na pokrytí daným substrátem a je ustanoven v § 2 v zákoně č. 256/2013 Sb. takto:

„pozemek část zemského povrchu oddělená od sousedních částí hranicí územní jednotky nebo hranicí katastrálního území, hranicí vlastnickou, hranicí stanovenou regulačním plánem, územním rozhodnutím nebo územním souhlasem, hranicí jiného práva podle § 19, hranicí rozsahu zástavního práva, hranicí rozsahu práva stavby, hranicí druhů pozemků, popřípadě rozhraním způsobu využití pozemků,“ (6, § 2)

V zákoně č. 151/1997 Sb. o oceňování majetků a o změně některých zákonů dále jen „zákon o oceňování majetku“ se řeší definice a rozdělení stavebních pozemků. V tomto zákoně je členění pozemků formulováno v § 9 takto:

„Pro účely oceňování se pozemky člení na

- a) Stavební pozemky,*
- b) Zemědělské pozemky evidované v katastru nemovitosti jako orná půda, chmelnice, vinice, zahrada, ovocný sad a trvalý travní porost,*
- c) Lesní pozemky, kterými jsou lesní pozemky evidované v katastru nemovitostí, a zalesněné nelesní porosty,*
- d) Pozemky evidované v katastru nemovitostí jako vodní plochy,*
- e) Jiné pozemky, které nejsou uvedeny v písmenech a) až d) 26).“ (3 , § 9 odst. 1)*

Další podstatnou částí v zákoně je členění pozemků dle využití, pro které jsou určeny. Toto členění je formulováno v § 9 tohoto zákona takto:

„Stavební pozemky se pro účely oceňování dále člení na

- a) Nezastavěné pozemky,*
 - 1. Evidované v katastru nemovitostí v druhu pozemku zastavěné plochy a nádvoří,*
 - 2. Evidované v katastru nemovitostí v jednotlivých druzích pozemků, které byly vydaným územním rozhodnutím, regulačním plánem, veřejnosprávní smlouvou nahrazující územní rozhodnutí nebo územním souhlasem určeny k zastavění; je-li zvláštním předpisem stanovena nejvyšší přípustná zastavěnost pozemku, je stavebním pozemkem pouze část odpovídající přípustnému limitu určenému k zastavění,*
 - 3. Evidované v katastru nemovitostí v druhu pozemku zahrady nebo ostatní plochy, v jednotném funkčním celku. Jednotným funkčním celkem se rozumějí pozemky v druhu pozemku zahrady nebo ostatní plochy, které souvisle navazují na pozemek evidovaný v katastru nemovitostí v druhu pozemku zastavěná plocha a nádvoří se stavbou, se společným účelem jejich využití. V jednotném funkčním celku může být i více pozemků v druhu pozemku zastavěná plocha a nádvoří*
 - 4. Evidované v katastru nemovitostí s právem stavby,*

b) *zastavěné pozemky,*

1. *evidované v katastru nemovitostí v druhu pozemku zastavěné plochy a nádvoří,*
2. *evidované v katastru nemovitostí v druhu ostatní plochy, které jsou již zastavěny,*

c) *plochy pozemků skutečně zastavěné stavbami bez ohledu na evidovaný stav v katastru nemovitostí. (3, § 9 odst. 2)*

Pan profesor Bradáč ve své publikaci uvádí, které vlivy mají znatelný dopad na cenu pozemku. Tyto vlivy jsou:

- *„velikost a význam obce, ve které se pozemek nachází, také z hlediska cizineckého a turistického ruchu,*
- *Územní plán obce – rozvoj, asanace apod.,*
- *Poloha nemovitostí v dané obci:*
 - *Parkovací možnosti v okolí,*
 - *U obchodních (prodejních) nemovitostí množství lidí, kteří kolem nemovitosti denně projdou; zde má značný význam i kumulace obchodů na jednom místě, takže pro kupující je nákup podstatně jednodušší. Poloha obchodu v boční ulici jen několik domů od hlavní obchodní třídy je velmi nevýhodná, se vzdáleností rapidně klesá. Pokud se sem ale postupně soustředí více obchodů do sousedních domů, stává se pozemek čím dále výhodnějším. Na druhou stranu výhodný je pozemek s obchodem, jenž vede základní sortiment a má v oblasti monopol (není-li obchod nepřiměřeně, zbytečně veliký). Důležité jsou také zastávky MHD, u kterých jsou tržby podstatně vyšší. (1 , str.461-462)*

1.4 SOUČÁST VĚCI A PŘÍSLUŠENSTVÍ VĚCI

Dle Občanského zákoníku č. 89/2012 Sb. je součást věci formulována takto:

„Součástí věci je vše, co k ní podle její povahy náleží a co nemůže být od věci odděleno, aniž se tím věc znehodnotí. “ (5, § 505)

Další důležitou částí je také definice příslušenství věci dle Občanského zákoníku č. 89/2012 Sb.. Tato definice je v zákoně vymezena tímto způsobem:

„Součástí pozemku je prostor nad povrchem i pod povrchem, stavby zřízené na pozemku a jiná zařízení (dále jen „stavba“) s výjimkou staveb dočasných, včetně toho, co je zapuštěno v pozemku nebo upevněno ve zdech“ (5, § 506)

„Není-li podzemní stavba nemovitou věcí, je součástí pozemku, i když zasahuje pod jiný pozemek.“ (zdroj [4], § 506)

„Součástí pozemku je rostlinstvo na něm vzešlé.“ (5, § 507)

1.5 PARCELA

Tento pojem je definován § 2 v zákoně o katastru nemovitostí (katastrální zákon) č. 256/2013 Sb. a to takto:

„parcelou pozemek, který je geometricky a polohově určen, zobrazen v katastrální mapě a označen parcelním číslem,“ (6, § 2)

Na tuto definici navazuje další pojem, který se týká stavební parcely.

„stavební parcelou pozemek evidovaný v druhu pozemku zastavěná plocha a nádvoří,“ (6, § 2)

1.6 STAVBA

Definicí stavby se zabývá několik zákonu. Mezi jedním z nich je stavební zákon, kde v § 2 je pojem stavba formulována jako:

„Stavbou se rozumí veškerá stavební díla, která vznikají stavební nebo montážní technologií, bez zřetele na jejich stavebně technické provedení, použité stavební výrobky, materiály a konstrukce, na účel využití a dobu trvání. Dočasná stavba je stavba, u které stavební úřad předem omezí dobu jejího trvání. Za stavbu se považuje také výrobek plnící funkci stavby. Stavba, která slouží reklamním účelům, je stavba pro reklamu.“ (4, § 2 odst. 3)

Mezi další zákon, který se zabývá pojmem stavba, je zákon o oceňování majetku, kde v § 3 se stavba dělí na:

„Pro účely oceňování se stavby člení na

a) stavby pozemní, kterými jsou

- 1. budovy, jimiž se rozumí stavby prostorově soustředěné a navenek převážně uzavřené obvodovými stěnami a střešními konstrukcemi, s jedním nebo více ohraničenými užitkovými prostory,*

2. jednotky,

3. venkovní úpravy,

b) stavby inženýrské a speciální pozemní, kterými jsou stavby dopravní, vodní, pro rozvod energií a vody, kanalizace, věže, stožáry, komíny, plochy a úpravy území, studny a další stavby speciálního charakteru,

c) vodní nádrže a rybníky,

d) jiné stavby.

Členění staveb na jednotlivé druhy stanoví vyhláška. “ (3, § 3 odst. 1)

1.7 BUDOVA

Definici pojmu budova se nalézá v katastrálním zákoně, kde je budova popsána v § 2 a její znění je následující:

„budovou nadzemní stavba spojená se zemí pevným základem, která je prostorově soustředěna a navenek převážně uzavřena obvodovými stěnami a střešní konstrukcí,“ (6, § 2)

1.8 PODLAŽÍ

V oceňovací vyhlášce č. 441/2013 Sb. příloze 1 je podlaží uvedeno jako:

„Podlažím se pro výpočet výměr rozumí část stavby o světlé výšce nejméně 1,70 m oddělená

a) dole dolním lícem podlahy tohoto podlaží,

b) nahoře dolním lícem podlahy následujícího podlaží

c) u nejvyššího podlaží horním lícem stropní konstrukce, případně podlahy půdy, u střech, resp. částí bez půdního prostoru průměrnou rovinou horního líce zastřešení,

d) u staveb a nejvyšších podlaží, tedy i podkroví, která nemají strop, vnějším lícem hřebene střechy.

(2) Podlažím je i podkroví nebo podzemí, jímž se rozumí přístupný prostor o světlé výšce nejméně 1,70 m alespoň v jednom místě, stavebně upravený k účelovému využití.

(3) Podlaží se rozdělují na podzemní a nadzemní. Za podzemní podlaží se považuje každé podlaží, které má úroveň horního líce podlahy v průměru níže než 0,80 m pod úrovní

okolního terénu ve styku s lícem stavby. Pro výpočet průměru se uvažují místa ve čtyřech reprezentativních rozích posuzovaného podlaží.

(4) Nadzemní podlaží (NP) se číslují směrem nahoru jako první nadzemní podlaží (1. NP), druhé nadzemní podlaží (2. NP) a tak dále. Je-li podlaha části podlaží výše nejméně o jednu a nejvýše o dvě třetiny výšky podlaží, je možno je označit jako mezipatro (MeP), s pořadovým číslem odvozeným od podlaží nejbližší nižšího (tedy mezi 1. NP a 2. NP je 1. MeP).

(5) Podzemní podlaží (PP) se číslují směrem dolů jako první podzemní podlaží (1. PP), druhé podzemní podlaží (2. PP) a tak dále. Je-li podlaha části podlaží níže nejméně o jednu a nejvýše o dvě třetiny výšky podlaží, je možno je označit jako mezipatro (MePP), s pořadovým číslem odvozeným od podlaží nejbližší vyššího (tedy mezi 1. NP a 1. PP je 1. MePP).

(6) Při popisu budovy se uvádí počet nadzemních podlaží včetně podlaží o menší ploše a obdobně počet podzemních podlaží, například budova se čtyřmi nadzemními a jedním podzemním podlažím.“ (8, příloha č. 1)

1.9 PODLAHOVÁ PLOCHA

„(1) Podlahovou plochou se rozumí plochy půdorysného řezu místností a prostorů stavebně upravených k účelovému využití ve stavbě, vedeného v úrovni horního líce podlahy podlaží, ve kterém se nacházejí. Jednotlivé plochy jsou vymezeny vnitřním lícem svislých konstrukcí stěn včetně jejich povrchových úprav (např. omítky). U poloodkrytých případně odkrytých prostorů se místo chybějících svislých konstrukcí stěn podlahová plocha vymezí jako ortogonální průmět čáry vedené po obvodu vodorovné nosné konstrukce podlahy do roviny řezu.

(2) Do úhrnu podlahové plochy bytů nebo nebytových prostor se započte podlahová plocha:

a) arkýřů a zasklených lodžii,

b) výklenků, jsou-li alespoň 1,2 m široké, 0,3 m hluboké nebo jejichž podlahová plocha je větší než 0,36 m² a jsou alespoň 2 m vysoké,

c) místností se zkoseným stropem, jejichž světlá výška v nejnižším bodě je menší než 2 m, komor umístěných mimo byt a sklepů, pokud jsou místnostmi, vynásobená koeficientem 0,8,

d) půdorysná plocha zabraná vnitřním schodištěm (schodišťový prostor) v bytě nebo nebytovém prostoru v jednotlivých podlažích.

(3) Do úhrnu podlahové plochy bytu nebo nebytového prostoru se započte plocha prostorů, které jsou užívány výlučně s příslušným bytem nebo nebytovým prostorem:

a) teras, balkónů a pavlačí vynásobená koeficientem 0,17,

b) nezasklených lodžii vynásobená koeficientem 0,20,

c) sklepních kójí a vymezených půdních prostor vynásobená koeficientem 0,10.

(4) V případě místností, které tvoří příslušenství bytu a jsou společné pro více bytů nebo nebytových prostor (např. společné WC, předsíň, aj.), se do podlahové plochy bytů nebo nebytových prostor započte plocha, která odpovídá podílu plochy těchto společných místností ku počtu bytů nebo nebytových prostor.

(5) Do podlahové plochy se nezapočítává plocha okenních a dveřních ústupků.“ (8, příloha č. 1)

1.10 NEBYTOVÝ PROSTOR

Pojem nebytový prostor byl definován v zákonu č. 116/1990 Sb., o nájmu a pronájmu nebytových prostor takto:

„Za nebytové prostory se pro účely tohoto zákona považují

místnosti nebo soubory místností, které podle rozhodnutí stavebního úřadu jsou určeny1) k jinému účelu než k bydlení, a jimiž jsou zejména prostory určené k provozování výroby, obchodu, služeb, výzkumu, administrativní činnosti, umělecké, výchovné a vzdělávací činnosti, dále archivy, garáže, skladové prostory a části veřejně přístupných prostorů budov; nebytovými prostory nejsou příslušenství bytu, prádelny, sušárny, kočárkárny a půdy,

byty, u kterých byl udělen souhlas k jejich užívání k nebytovým účelům.“

(7, § 1)

Avšak tento zákon byl k 1.1.2014 zrušen a je definován v novém Občanském zákoníku jako:

„(1) Ustanovení tohoto pododdílu se vztahují na nájem prostoru nebo místnosti, je-li účelem nájmu provozování podnikatelské činnosti v tomto prostoru nebo v této místnosti a slouží-li pak prostor nebo místnost alespoň převážně podnikání, bez ohledu na to, zda je účel nájmu v nájemní smlouvě vyjádřen (dále jen „prostor sloužící podnikání“). Není-li dále stanoveno jinak, použijí se pro nájem prostoru sloužícího podnikání obecná ustanovení o nájmu.

(2) Jedná-li se o nájem prostoru nebo místnosti, jehož účelem není ani bydlení, ani provozování podnikatelské činnosti ve smyslu odstavce 1, použijí se obecná ustanovení o nájmu.“ (5, § 2302)

1.11 ZASTAVĚNÝ POZEMEK

Definice zastavěného pozemku je zařazena hned v několika zákonech. Jedním z nich je i zákon č.183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu, dále jen „stavební zákon“.

V § 2 stavebního zákona je zastavěný pozemek definován jako:

„zastavěným stavebním pozemkem pozemek evidovaný v katastru nemovitostí jako stavební parcela a další pozemkové parcely zpravidla pod společným oplocením, tvořící souvislý celek s obytnými a hospodářskými budovami“. (4, § 2 odst. 1)

1.12 VLASTNICTVÍ

Dle zákona č. 89/2012 Sb. § 1011, nového občanského zákoníku je definice vlastnictví formulována takto:

„Vše, co někomu patří, všechny jeho věci hmotné i nehmotné, je jeho vlastnictvím.“

(5, § 1011)

1.13 NÁJEM

Definice pojmu nájem lze nalézt v novém občanském zákoníku jako:

„Nájemní smlouvou se pronajímatel zavazuje přenechat nájemci věc k dočasnému užívání a nájemce se zavazuje platit za to pronajímateli nájemné.“ (5, § 2201)

1.14 KOUPEŘ

S prodejem nemovitostí se spojuje také pojem koupě. Tento pojem lze nalézt v novém občanském zákoníku a je zde definován takto:

„Kupní smlouvou se prodávající zavazuje, že kupujícímu odevzdá věc, která je předmětem koupě, a umožní mu nabytí vlastnické právo k ní, a kupující se zavazuje, že věc převezme a zaplatí prodávajícímu kupní cenu.“ (5, § 2079)

„Neplyne-li ze smlouvy nebo zvyklostí něco jiného, jsou prodávající a kupující zavázáni splnit své povinnosti současně.“ (5, § 2079)

1.15 CENA

Podle pana profesora Bradáče, je cenu možno rozdělit na požadovanou, nabízenou, anebo také na skutečně zaplacenou částku za zboží nebo službu. Není proto nutné, aby cena měla nějaký vztah k hodnotě. (1, str. 46)

Cenu je možno stanovit buď oceněním podle zvláštního předpisu, nebo dohodou. Kdy v zákoně č. 526/1990 Sb. o cenách, je možno rozdělit cenu jako:

„Cena je peněžní částka

a) Sjednaná cena při nákupu a prodeji zboží podle § 2 až 13 nebo

b) Určená podle zvláštního předpisu 1) k jiným účelům než k prodeji.“ (2, § 1)

1.16 HODNOTA

Pojem hodnota není oproti ceně skutečnou požadovanou, zaplacenou nebo nabízenou cenou. Jedná se o ekonomickou vazbu, která vyjadřuje peněžní vztah mezi zbožím a službami, které lze koupit. Na jedné straně je kupující a na straně druhé prodávající. Můžeme tedy říci, že se jedná o odhad. Existuje mnoho typů hodnot, avšak každá z nich musí být přesně definována. (1, str. 47)

1.17 RESTAURACE

„Restaurace je druh pohostinského podniku, ve kterém jsou poskytovány nápoje a pokrmy k okamžité konzumaci.“

Jako symbol restaurace se používají zkřížené příbory, lžíce a vidlička nebo nůž a vidlička.

Restaurace má zpravidla otvírací dobu uzpůsobenou dle obvyklých stravovacích návyků. Otvírá se většinou dopoledne kvůli výdeji obědů, druhá špička nastává ve večerních hodinách. Některé restaurace mohou mít určitá pravidla, kterými podmiňují vstup, například vstup ve společenském obleku nebo jen s kravatou. V restauraci se hodnotí a kontroluje kvalita jídla, obsluha, dostatečně vyhovující cena a vhodná atmosféra.

V České republice mají restaurace, stejně jako jiné podniky určené k pohostinství, vyhrazený prostor pro nekuřáky.“ (16)

1.18 BAR

„Bar je zábavní podnik (či jeho součást) využívající především servírovacího pultu (baru), s možností stání či sezení u něj na nejméně dvou vysokých (barových) židlích.“ (16)

2 POPIS ZKOUMÁNÉ LOKALITY

2.1 POPIS KRAJE

Zlínský kraj se nachází ve východní až jihovýchodní části České republiky. Východní okraj tvoří hranici se Slovenskem, kde se nachází Žilinský a Trenčínský kraj. Jihozápadně sousedí Zlínský kraj s krajem Jihomoravským, ze severu s krajem Moravskoslezským a ze severozápadu s krajem Olomouckým.

Kraj je členitý, převážně s kopcovitým charakterem, který je tvořen pahorkatinami a vrchovinami. Jsou zde i dvě chráněné krajinné oblasti a to Beskydy a Bílé Karpaty. Nejvýznamnějším a největším vodním tokem, do kterého se vlévá většina řek, je řeka Morava. (18)

Zlínský kraj tvoří čtyři okresy, které jsou Zlín, Kroměříž, Hradiště a Vsetín.



Obr. č. 1 - Mapa České republiky (zdroj 15)

Malý lexikon obcí 2015 uvádí, že Zlínský kraj má 585 261 počet obyvatel k celkové rozloze 3 964 km². I když je tedy kraj čtvrtým nejmenším v České republice tak hustota zalidnění tvoří 148 obyvatel/km², což významně převyšuje republikový průměr, který činí 134 obyvatel/km².(10)



Obr. č. 2 - Mapa Zlínského kraje (zdroj: 14)

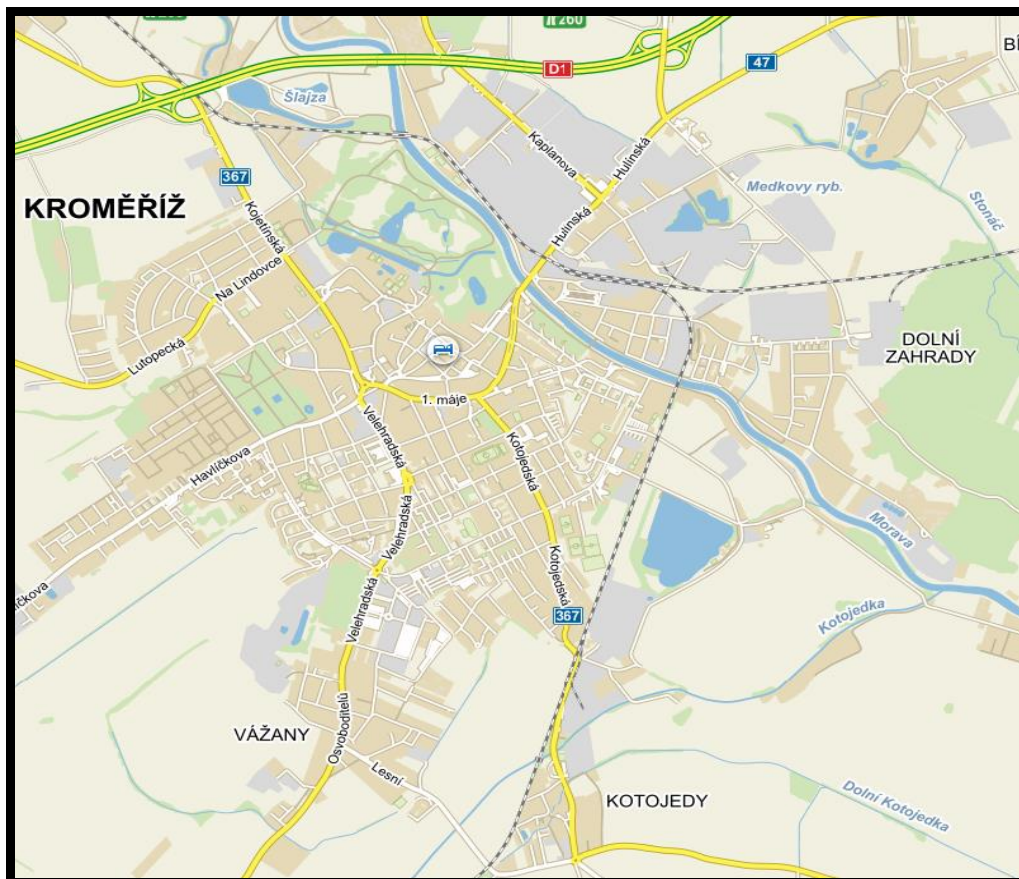


Obr. č. 3 - Znak Zlínského kraje (zdroj: 17)

2.2 POPIS MĚSTA

Kroměříž je jedno z okresních měst Zlínského kraje a je také označovaná jako „Hanácké Athény“. Městem protéká řeka Morava. V současnosti má město Kroměříž

přibližně 29 035 obyvatel a rozloha města činí 5 098 ha. Město se skládá z 10 částí a nachází se zde 11 katastrálních území. Kroměříž byla v roce 1997 vyhlášena nejkrásnějším městem České republiky a poté další rok byl zdejší Arcibiskupský zámek i s přílehlou Podzámeckou a Květnou zahradou zapsán na listinu světového kulturního dědictví UNESCO. (13)



Obr. č. 4 - Mapa Kroměříž (zdroj:12, úprava: vlastní)

2.2.1 Historie města

První zmínka o Kroměříži pochází z roku 1110, kde na arabské mapě je město označováno jako Agra.

Město Kroměříž bylo založeno olomouckým biskupem Brunem ze Schauenburka roku 1620. Bylo zde vybudováno reprezentativní letní sídlo olomouckými biskupy a ti zde přemístili část správy diecéze. Město během svého života značně trpělo ale v šedesátých letech 18. století byla zahájena rozsáhlá obnova města. Dokonce roku 1848 zde zasedal říšský sněm. (13)

2.2.2 Základní vybavenost města

Ve městě Kroměříž je vybudovaná veškerá občanská vybavenost, ať už se jedná o státní instituce, tak i o pobočky různých bankovních institucí popřípadě pojišťoven. Jsou zde i nezbytné úřady pro potřeby obyvatelstva města. Většinu této vybavenosti lze najít přímo v centru města, pro snadnou dostupnost ale také i v okrajových částech města. V centru města, tedy na náměstí, se nachází městský úřad s radnicí a v okruhu 500 metrů se nachází další částí městského úřadu. (13)

2.2.3 Školství a sport

Město Kroměříž se může pochlubit celou řadou škol a tak je důležitým centrem vzdělání v regionu. Nachází se zde sedm škol základních, devět škol středních, z nich jsou tři zároveň i vyšší odborné a také dvě gymnázia. Nachází se zde i dvě školy vysoké, kde jedna je fakultou Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. Školy jsou situovány rovnoměrně po celém území města, tak aby děti nastupovaly podle spádových oblastí. Město má k dispozici i několik mateřských škol. Veškeré tyto instituce jsou moderně vybaveny.

Sport ve městě Kroměříž má poměrně velkou tradici a to hlavně ve fotbale a plavání, kdy odsud pochází několik významných českých sportovců. Je zde nepřehledné množství sportovních areálů, jako jsou například fotbalový stadion, který nabízí jak přírodní tak i umělý trávník s osvětlením. Dále je zde krytý plavecký bazén, zimní stadion a sportovní hala Slávie, ve které se nachází veškeré možné odvětví sportu. Město vlastní letní koupaliště, kde se také nachází tenisové a volejbalové hřiště. (13)

2.2.4 Doprava

Územím města prochází významná dopravní tepna a to dálnice D1, která spojuje krajské město Brno se Zlínem. Město má také vlakové nádraží s železniční tratí. U vlakového nádraží se nachází i terminál s autobusovou dopravou. Městskou hromadnou dopravu ve městě Kroměříž zajišťuje osm autobusových linek s devíti autobusy. V jihovýchodní části města se také nachází mezinárodní letiště pro vrtulníky a malá letadla. Díky obchvatu na dálnici D1, není komunikace v centru města tak vytěžovaná. (13)

2.2.5 Zdravotnictví a sociální služby

O zdravotní péči ve městě Kroměříž se stará Kroměřížská nemocnice a.s., která nabízí ošetření napříč všemi druhy pomoci. Také je zde několik menších poliklinik nebo lékařských

domů, ve kterých se soustřeďují lékaři na jednom místě. Pro své občany město zřídilo velké zázemí v podobě domovů pro seniory, různých pečovatelských domů a neposlední řadě se zde nachází i mnoho neziskových organizací, které pomáhají například osobám, které vyžadují každodenní péči. Naproti nemocnici se nachází i poměrně velká psychiatrická léčebna. (13)

2.2.6 Kultura a volno-časové aktivity

Ve městě se nachází mnoho kulturních zařízení jak pro vzdělání, tak i pro volný čas. Hlavním kulturním zařízením je Dům kultury, který se stará o veškerou kulturu města. Jde zde muzeum ale také menší galerie. Turisty je velice oblíben a často navštěvován Arcibiskupský zámek a i se svými zahradami. Město Kroměříž vybudovalo několik stezek pro cyklisty. V nedávné době byl opraven a modernizován kinosál. (13)

3 HOSTINSKÁ ZAŘÍZENÍ

Předkládané doporučení, které týká se kategorizace ubytovacích a stravovacích zařízení bylo zpracováno na základě jednání Rady cestovního ruchu ze dne 12.7.1994, které upozornilo na potřebu praxe zejména vytyčit základní podmínky kategorizace ubytovacích a hostinských zařízení.

Návrh reaguje na metodiku a doporučuje direktivy pro statistiky cestovního ruchu zpracované Statistickou kanceláří EÚ (EUROSTAT) a doporučení WTO (světové organizace cestovního ruchu) ke statistice cestovního ruchu, a to především z důvodu sloučení připravovaných statistických seznamů o ubytovacích zařízeních a hostinských zařízeních v rámci spuštění výše uvedené metodiky do naší statistické praxe a na materiály upravující klasifikaci ubytovacích a hostinských zařízení v rámci Evropské unie.

Vychází z podnětů, které byly odeslány k problematice kategorizace ubytovacích a hostinských zařízení Asociace cestovních kanceláří ČR, Asociací českých soukromých cestovních kanceláří, Sdružení podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu.

V rámci zpracování tohoto doporučení byl taktéž zohledněn materiál Národní federace hotelů a restaurací ČR vycházející z mezinárodních zkušeností v úpravě kategorizace ubytovacích a hostinských zařízení.

První část doporučení vyjadřuje "kategorizaci hostinských zařízení". Uvedené charakteristiky se snaží akceptovat rovněž tradiční zavedené názvy hostinských zařízení použitých na našem území.

Druhá část poté zahrnuje kategorizaci ubytovacích zařízení. Doporučení se týká ubytovacích zařízení kategorie hotel, hotel garni, motel, penzion, chatová osada, kemp, turistická ubytovna. (9)

3.1 KATEGORIZACE HOSTINSKÝCH ZAŘÍZENÍ

Hostinská zařízení neboli provozovny se dělí podle druhu do kategorií a zařazují se do nich dle převažujícího charakteru jejich činnosti.

3.1.1 Základní rozdělení dle statistické metody EU

Základní rozdělení hostinských zařízení restauračního typu dle statistické metodiky EU do kategorií je následující:

1. Restaurace

Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej pokrmů s možností zakoupení nápojů a možnost různých forem společenské zábavy. Jedná se zejména o následující druhy provozoven:

- restaurace
- samoobslužné restaurace (jidelny)
- rychlé občerstvení, ryby, hranolky
- železniční jídelní vozy a jiná zařízení pro přepravu cestujících (11)

2. Bary

Pro tuto kategorii hostinských provozoven je dominantní prodej nápojů s možností různých forem společenské zábavy. je možno též prodávat výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky, podle místních podmínek teplé pokrmy, zejména minutkové charakteru. Jedná se zejména o následující druhy provozoven:

- bary
- noční kluby
- pivnice
- vinárny

- kavárny, espressa

Další členění dle statistické metodiky na kantýny a cateringové služby se netýká hostinských zařízení restauračního typu, jedná se o prodej pokrmů a nápojů za upravené ceny zejména v závodních jídelnách, školních jídelnách a menzách atp. a dále o výrobu a přípravu pokrmů v centrálních výrobnách a jejich dodávek na objednávku leteckých společností, na bankety, společenské události.

U jednotlivých kategorií lze zřizovat sezónní a příležitostná odbytová střediska, která jsou součástí provozovny (terasy, atria, zahrady, předzahrádky, salónky, sály apod.).

Všechny hostinské provozovny s výjimkou kategorií občerstvení, kiosky, mají pro hosty WC, oddělené pro ženy a pro muže. (11)

3.2 CHARAKTERISTIKA JEDNOTLIVÝCH KATEGORIÍ HOSTINSKÝCH PROVOZOVEN

3.2.1 Restaurace

Restaurace - je hostinské zařízení zajišťující obslužným způsobem stravovací služby se širokým sortimentem pokrmů základního stravování.

Pohostinství - je modifikovaným typem restaurace zabezpečující základní i doplňkové stravování.

Jídelní restaurační vozy a jiná zařízení pro přepravu osob - poskytují základní i doplňkové stravování ve veřejných dopravních prostředcích.

Motoresty - jsou restaurace s dostatečnou kapacitou pro parkování motorových vozidel budované při silnicích nebo při dálnicích, které poskytují služby především motoristům

Samoobslužná restaurace (kafeterie) - je hostinské zařízení zajišťující základní a doplňkové stravování samoobslužným způsobem.

Bufet - je hostinské zařízení zabezpečující občerstvení, případně i stravovací služby samoobslužným způsobem. Je možná specializace podle hlavního předmětu prodeje např. mléčný bufet, rybí bufet.

Bistro - je analogická forma bufetu. Obdobně jsou charakterizována i hostinská zařízení typu fast food outlets jako např. McDonald's, Burger King, která však podávají pokrmy a nápoje převážně v nevratných obalech.

Občerstvení, kiosek - je hostinské zařízení zabezpečující poskytování občerstvení. Zřizuje se obvykle jako sezónní, příležitostné zařízení často bez vlastní odbytové plochy. Občerstvení může být zřízeno jako doplňující část provozovny nebo střediska (prodejní okno), případně jako pochůzkový prodej, (např. pomocí prodejních košů). (11)

3.2.2 Bary

Denní bar - je hostinské zařízení, jehož dominantním vybavením je barový pult. Poskytuje obslužným způsobem občerstvovací, případně i podle svého zaměření stravovací služby. Je možná specializace podle hlavního předmětu prodeje např.:

- Gril bar (grilované pokrmy)
- Pizzerie (pizza)
- Snack bar (výrobky studené kuchyně, minutková jídla)
- Aperitiv bar (výrobky studené kuchyně, různě připravované nápoje)
- Lobby bar (je součástí hotelu a nabízí především různě připravené teplé i studené nápoje)

Noční bar, noční klub, varieté, dancing - jsou noční zábavná hostinská zařízení poskytující obslužným způsobem pokrmy a nápoje. Dominantní vybavení tvoří barový pult a taneční parket. Podle zaměření a prostorových možností se počítá i se samostatným prostorem pro varietní vystoupení.

Vinárna - je obslužné hostinské zařízení specializované především na podávání vína. Dále podává studené, případně i teplé pokrmy.

Kavárna - je obslužné hostinské zařízení se zaměřením hlavně na prodej teplých nápojů, cukrářských výrobků, studené kuchyně a podle místních podmínek i teplých pokrmů. Svou funkcí a charakterem slouží k delšímu pobytu hosta. Tomu je přizpůsobeno i zařízení a vybavení (křesla, boxy, stylový nábytek, je k dispozici tisk, společenské hry atd.). Kavárny mohou být podle svého poslání specializovány (taneční kavárna, koncertní kavárna, kino - kavárna) nebo kombinovány (kavárna - cukrárna).

Espresso - je obslužné hostinské zařízení, které zabezpečuje prodej teplých nápojů, zejména kávy, cukrářských výrobků a výrobků studené kuchyně. Dominantu vybavení tvoří přístroj na výrobu kávy typu espresso.

Hostinec - je hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci.

Pivnice je obslužné hostinské zařízení specializované převážně na podávání piva a jídel vhodně doplňujících jeho konzumaci.

Výčep piva - je hostinské zařízení zaměřené na prodej piva a ostatních nápojů, převážně do přinesených nádob ("přes ulici"). Může být i součástí provozovny jiné kategorie.
(11)

4 ANALÝZA REALITNÍHO TRHU S HOSTINSKÝMI ZAŘÍZENÍMI V KROMĚŘÍŽI A JEJÍM OKOLÍ

4.1 TVORBA DATABÁZE

Na vytvoření dobré analýzy je potřebná v první řadě kvalitní databázi, jejíž údaje budou pravdivé a úplné. Hned na začátku si stanovím, pro jakou oblast budu analýzu tvořit a pro jaký typ nemovitostí bude. V mém případě se jedná o analýzu nájmu a prodeje hostinských zařízení pro Kroměříž a jejím okolí.

Vytvořil jsem tabulku, kterou jsem postupně naplňoval nasbíranými informacemi z realitních kanceláří o hostinských zařízeních.

Sběr dat

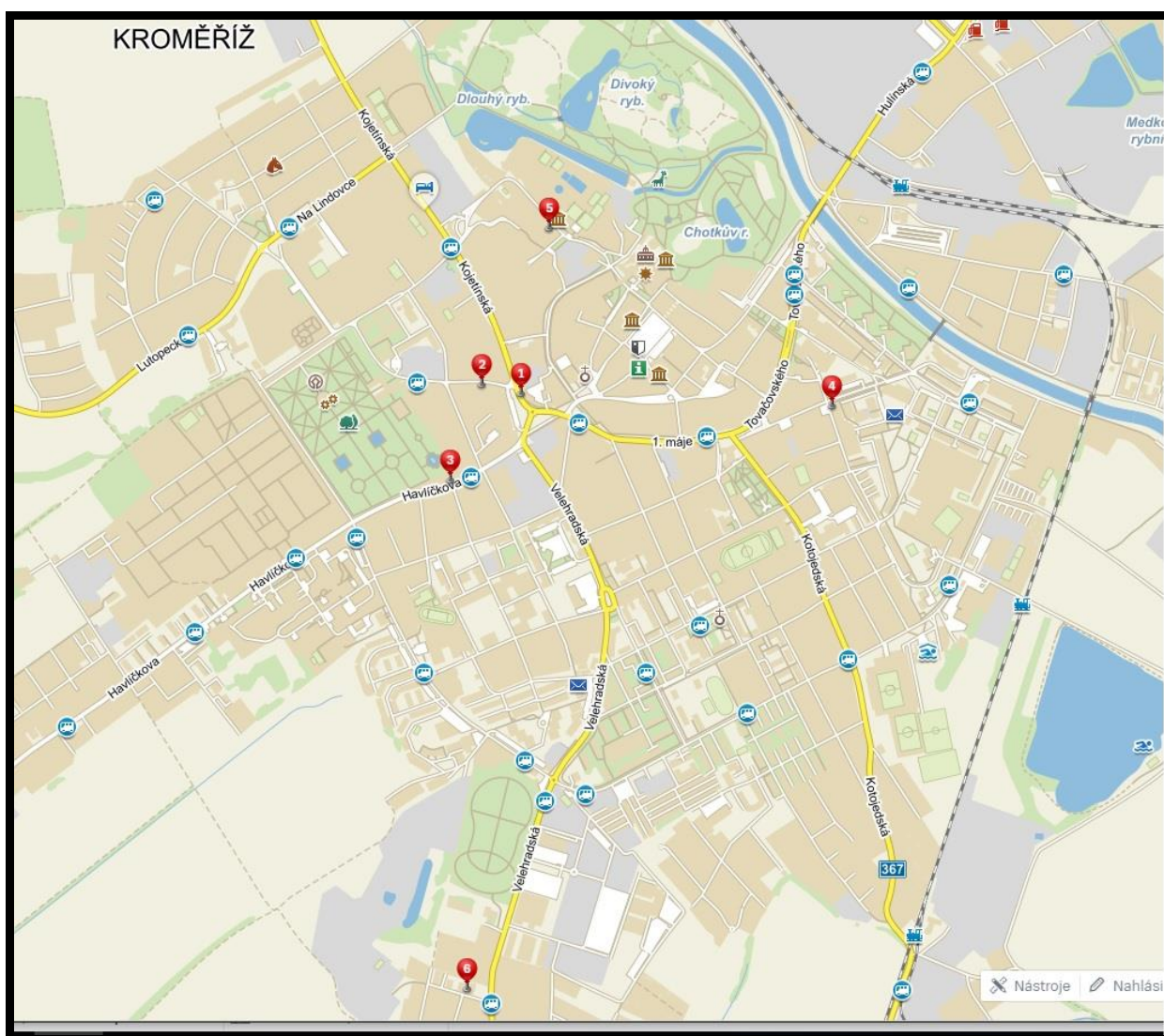
Data byly shromážděny za akademický rok 2015 a 2016 a obsahují informace o hostinských zařízeních v Kroměříži, které byly v této časové periodě nabízeny k pronájmu a prodeji. Tyto údaje byly čerpány ze stránek internetového portálu: www.sreality.cz. Do databáze vkládám ty nejdůležitější informace, kterými jsou: typ komerčního využití nemovitosti, lokalita, rozloha, vybavení, příslušenství, stav objektu, cena za pronájem či prodej.

4.1.1 Databáze prodeje nemovitostí

V současné době se mnoho inzercí s nemovitostmi s hostinskými zařízeními ve městě Kroměříž nenachází. Proto v rámci mé databáze se nachází pouze 6 inzerátů. Tudíž jsou mé závěry jen orientační a vycházím pouze ze získaných dat, které jsem získal.

Na databázi jsem začal pracovat od začátku akademického roku, tedy září 2015. Za období kdy jsem zpracovával svou databázi, se realitní trh s prodejem nemovitosti neměnil a nedošlo k žádným změnám.

Přikládám i orientační mapku, kde jsem zaznačil, kde se nemovitosti vyskytují. Každé číslo na mapce odpovídá číslu inzerce.



Obr. č. 5 - Rozmístění hostinských zařízení v Kroměříži 2016 v rámci prodeje

(zdroj: 12, úprava: vlastní)

Tabulka č. 1 - Porovnání prodeje dle inzerce

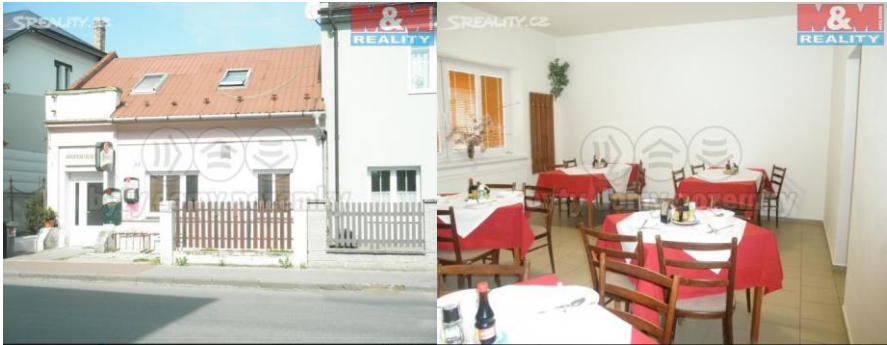
Prodej nemovitostí				
č. inzerátu	ulice	Celková cena	Užitná plocha	Jednotková cena
		[Kč]	[m²]	[Kč/m²]
1	Náměstí Míru	1 300 000	70	18 571
2	Gen. Svobody	4 990 000	209	23 876
3	Havlíčková	2 520 000	290	8 690
4	Kostnická	7 500 000	459	16 340
5	Na Sladovných	27 000 000	1 100	24 545
6	Vážany	20 000 000	1 278	15 650
Jednotková cena				
Průměr		[Kč/m²]	17 945	
Minimum		[Kč/m²]	8 690	
Maximum		[Kč/m²]	24 545	

(zdroj: vlastní)

Tabulka č. 2 - Databáze prodeje hostinských zařízení

Prodej		
1	Náměstí Míru, Kroměříž Nabízíme Vám k prodeji zavedenou vinárnu v blízkosti centra města Kroměříže. Vinárna má rozlohu 70 m² a její předností jsou členité prostory. Součástí prodeje je kompletní vybavení kuchyně i s chladicími vitrínami, které můžou novému majiteli sloužit k rychlému občerstvení (schválené povolení). Bezproblémové parkování ve dvoře. Celková cena: 1 300 000 Kč za nemovitost Cena za m²: 18 571 Kč ID zakázky: 354433 Aktualizace: 14.12.2015 Zdroj: www.sreality.cz	1 300 000 Kč

Prodej		
2	Gen. Svobody, Kroměříž Prodej zavedené restaurace o velikosti 209 m². Restaurace má ve městě dlouholetou tradici a prodává se s kompletním vybavením. Dispozičně se skládá z hlavní místnosti s výčepem a barem, dvou salonků a menší kuchyně. Ve dvoře restaurace je zahrádka pro hosty. Je zde nový plynový kotel. Doporučuji prohlídku.  Celková cena: 4 990 000 Kč za nemovitost Cena za m²: 23 876 Kč ID zakázky: 473041 Aktualizace: 26.01.2016 Zdroj: www.sreality.cz	4 990 000 Kč

Prodej		
3	Havlíčková, Kroměříž Nabízíme k prodeji restauraci v blízkosti centra Kroměříž. Dům prošel kompletní rekonstrukcí. Nová hydroizolace, rozvody, elektřina, plastová okna, omítky. Restaurace se nachází v přízemí s posezením na dvoře. Nachází se zde kuchyň, skladovací místnosti na potraviny, sklady.  Celková cena: 2 520 000 Kč za nemovitost Cena za m²: 8 690 Kč ID zakázky: 483014 Aktualizace: 17.01.2016 Zdroj: www.sreality.cz	2 520 000 Kč

Prodej		
4	Kostnická, Kroměříž Prodej zavedené restaurace ve vyhledávané lokalitě města Kroměříž. V přízemí se nachází restaurace, v 1.NP velký sál s barem, nové rozvody, elektřina, koupelna a wc. Možnost využití půdy na podkrovní byt. Součástí je dvorek s venkovním posezením a přístřeškem. Cena: 7 500 000 Kč za nemovitost Cena za m²: 16340 Kč ID zakázky: 4594 Aktualizace: 23.11.2015 Zdroj: www.sreality.cz	7 500 000 Kč

Prodej		
5	Na Sladovnách, Kroměříž Prodej hudebního klubu v centru Kroměříže. V provozu od roku 1993 jako disco-club (kapacita 500 lidí), restaurace (kapacita 60 míst + terasa 80 míst) a kavárna. Celková výměra pozemků 1450 m2, užitná plocha objektu 1100 m2. V patrech ubytování pro zaměstnance (celkem tři bytové jednotky) anebo možnost využití jako hotel, penzion. Výborná lokalita poblíž koupaliště, sportoviště, zámek. Turistické zajímavosti. Parkoviště u objektu.  Cena: 27 000 000Kč za nemovitost Cena za m²: 24 545 Kč ID zakázky: 000781 Aktualizace: 13.01.2016 Zdroj: www.sreality.cz	27 000 000Kč

Prodej		
6	Vážany, Kroměříž Nabízíme exkluzivně k prodeji zavedenou restauraci v okrajové části Kroměříže o výměře 511m², zastavěná plocha nemovitosti. Restaurace má kapacitu 107 míst k sezení, z toho 65 míst v salonku s krbovými kamny a v dalším salonku s kapacitou 40 míst a 62 míst v centrálním sále u baru, možnost venkovního posezení na uzavřeném dvoře. Vytápění je řešeno ústředním plynovým topením nebo krbovou vložkou – oheň vytváří příjemnou atmosféru. Vedle baru je vybavená kuchyně. Sociální zařízení pro hosty. Za barem je kancelář, sklad a vchod na rampu. Restaurace je podsklepena, kde se nachází taneční sál o ploše 480 m² s možností pořádání soukromých akcí, plesů, firemních večírků. Ve dvoře je travnatá plocha a prostor vybudovaný pro letní posezení s možností grilování o výměře 567m². Celá budova prošla kompletní rekonstrukcí od kanalizace, rozvodů vody, elektřiny, po zateplení domu. Parkování je možné u nemovitosti nebo ve dvorním traktu. V ceně nemovitosti je i veškeré zařízení a vybavení restaurace.  Cena: 20 000 000 Kč za nemovitost Cena za m²: 15 650 Kč ID zakázky: 1529901 Aktualizace: 26.01.2016 Zdroj: www.sreality.cz	20 000 000 Kč

(zdroj: vlastní)

Inzerát č. 1

U inzerátu č. 1 vychází jednotková cena na 18 571 Kč/m², což se od průměrné jednotkové ceny liší zanedbatelně. Rozdíl je tedy 626 Kč. Je tedy patrné, že ze všech nabídek inzerce je toto hostinské zařízení nejbližší k průměrné jednotkové ceně. Je to z důvodu, že nemovitost má možnost parkovacích míst a je také i funkčně zařízená a není zde nutná rekonstrukce.

Inzerát č. 2

Inzerát č. 2 má jednotkovou cenou za 23 876 Kč/m². Rozdíl od průměrné jednotkové ceny u této nemovitosti je 5 931 Kč/m². Je to sice až čtvrtá nejdražší nemovitost v inzerci ale jednotkovou cenu má druhou nejvyšší. Je to z důvodu mále užitné plochy, která činí pouze 209 m². I když se v inzerci je uvedeno, že restaurace je kompletně vybavena, tak technický stav nemovitosti neodpovídá ceně a proto si myslím, že cena nemovitosti půjde ještě v budoucnu ještě dolů.

Inzerát č. 3

Jednotková cena u inzerátu č. 3 je 8 690 Kč/m². Je to nejnižší jednotková cena ze všech a rozdíl činí 9 255 Kč/m². I když je uvedeno, že restaurace prošla kompletní rekonstrukcí, bude nutná investice do vnitřních prostorů. I lokalita této nemovitosti není úplně vyhovující a proto usuzuji, že vnitřní vybavení a poloha objektu se projevuje do ceny nemovitosti.

Inzerát č. 4

U inzerátu č. 4 činí jednotková cena 16 340 Kč/m². Od průměrné jednotkové ceny je rozdíl 1 605 Kč/m² dolů. Hostinské zařízení se nachází ve vyhledávané lokalitě, neboť se zde nachází rozsáhlé sídliště. Je však nutná investice jak do venkovního vzhledu, tak i do interiéru. To je asi hlavní faktor, který se projevil do nižší jednotkové ceny. Od realitní kanceláře jsem se dozvěděl, že tato nemovitost je v nabídce už delší dobu, proto je možné, že v budoucnu tato nemovitost půjde s cenou ještě níže.

Inzerát č. 5

Jedná se o nejdražší nabízenou inzerci ve městě Kroměříž. V realitní kanceláři jsem byl informován, že nemovitost se prodává za 1 000 000 euro. Tuto částku jsem přepočítal na českou měnu. Kurz eura se stále vyvíjí, proto výsledná cena je zaokrouhlena na celé číslo. Přepočet na jednotkovou cenu vyšel na 24 545 Kč/m². To činí nemovitost jako nejdražší a

rozdíl je 6 600 Kč/m². U tohoto objektu přisuzuji vyšší cenu, že nemovitost je poměrně nová a také i plně vybavena. Výhodou je také to, že objekt se nachází v dobré lokalitě poblíž koupaliště se sportovišti a zámekem. Objekt má i své parkoviště a i největší zahrádku ze všech inzerovaných nemovitostí. Je možné i nemovitost přestavět.

Inzerát č. 6

Inzerát č. 6 má jednotkovou cenu 15 650 Kč/m². Rozdíl od průměrné jednotkové ceny se liší částku 2 295 Kč/m² směrem dolů. I když je nemovitost druhá nejdražší tak jednotková cena je pod průměrnou. Nižší jednotkovou cenu přisuzuji špatné poloze objektu, neboť se nachází v okrajové části města. Dalším faktorem který cenu ovlivnil směrem dolů je užitná plocha nemovitosti, která činí 1 278 m².

4.1.2 Vyhodnocení databáze prodeje

Na základě výše uvedených inzerátů, je zcela jasné, že cena objektu, který je vhodný pro provozování hostinské činnosti, je ovlivněna především lokací objektu, velikostí užitné plochy a také vybavením. Prodejce zohledňuje také možnost využití objektu, s tím spojené potencionální zisky, které se pak odrážejí na ceně. Tyto skutečnosti lze uvést na konkrétních případech. Kdy objekt, který je předmětem inzerátu č. 5 a objekt inzerátu č. 6 jsou primárně určeny v podstatě k obdobným účelům, a to je provozování klubu či baru s diskotékou, popř. s restaurací. Jejich vybavení tomu odpovídá a je zahrnuto v ceně, užitná plocha se příliš neliší, avšak jednotková cena objektu č. 5 je maximální cenou a jednotková cena objektu č. 6 je pod hranicí průměru, což činí podnik č. 6 o 36% levnější na jednotkové ceně než podnik č. 5. Tento rozdíl je dle mého názoru ovlivněn především lokací objektu, kdy první sídlí uprostřed města ve vyhledávané lokalitě a druhý je umístěn v okrajové části města, potencionálním zákazníkům špatně dostupné.

Stejný model, co se týče technického stavu budovy, můžeme vidět při porovnání objektů z inzerátu 3 a 4. Oba jsou původně určené k provozování restaurace, přičemž první z nich prošel kompletní rekonstrukcí a pro budoucího majitele představuje pouze minimální náklady k realizaci provozování restaurace, zatímco druhý z nich je v dezolátním stavu a každému potencionálnímu kupci je jasné, že vyžaduje vysoké náklady nutné k rekonstrukci. Toto dělá podnik č. 3 o 47% levnějším z hlediska jednotkové ceny. Navíc náklady spojené s rekonstrukcí objektů v původním a zanedbaném stavu má velmi nejistou návratnost a proto, i když je objekt č. 4 v lukrativní lokalitě je velmi těžké pro něj sehnat kupce.

Nejbližší průměrné jednotkové ceně nemovitosti je přibližují podniky, u kterých není dán primární účel a typ hostinského zařízení. Jsou vybavené, součástí je kuchyně a sídlí v dobré lokalitě. Tím pádem se dají lehce a s nízkými náklady přebudovat a využít k různým účelům na základě požadavků a podnikatelského záměru budoucího majitele, jak to lze spatřit u objektu z inzerátu č. 1. I když je užitná plocha pouze 70 m² lze zde provozovat jak vinárnu (podle uvedeného inzerátu), tak například bar, malou restauraci, bistro či rychlé občerstvení.

U objektu z inzerátu č. 2 se na ceně promítla přidaná hodnota toho, že součástí je i rodinný dům. Jednotková cena objektu je o 33% vyšší než daný průměr. Prodávající zřejmě této skutečnosti přisuzuje velkou roli a pravděpodobně počítá s tím, že nový majitel využije objekt ke komerčním účelům a jednak i pro své vlastní bydlení. Tím by mu odpadly měsíční náklady vynaložené na soukromé bydlení a součet těchto a nákladů nutných k provozování podnikání by mohl být vyšší náklady zahrnuté v užívání tohoto objektu k oběma účelům.

Závěrem lze tedy shrnout skutečnosti patrné z výše uvedených inzerátů takto:

Jednotková cena objektu z inzerátu č. 1 je oproti průměrné jednotkové ceně vyšší pouze o 3% a to z toho důvodu, že objekt není příliš velký, tudíž nevyžaduje vysoké měsíční náklady a není tak obtížné jej plně zaplnit potencionálními zákazníky, kteří jsou samozřejmě zdrojem zisků. Podnik z inzerátu č. 2 je o 33% dražší na metr čtvereční, než je průměrná cena, i když cena celého objektu není nejvyšší ze všech inzerovaných nemovitostí. A to proto, že zahrnuje prostory vhodné k soukromému bydlení nebo pronájmu což snižuje budoucí měsíční náklady nového majitele. Jednotková cena podniku č. 3 tvoří pouze 48% z průměrné jednotkové ceny, byť se jedná o zrekonstruovaný objekt, avšak v nevhodné lokaci pro provozování hostinské činnosti. U objektu č. 4 se jednotková cena liší od průměrné pouze o 9%. Přesto, že se jedná o podnik plně vybavený a ve vyhledávané lokalitě, disponující mnoha možnostmi využití a slibným potencionálem, prodává se v původním stavu, který je k novému podnikání zcela nevyhovující a vyžadoval by velmi nákladnou rekonstrukci. Podnik uvedený v inzerátu č. 5 převyšuje svou jednotkovou cenou tu průměrnou o celých 36%. A to z toho důvodu, že sídlí ve vyhledávané lokalitě a primární účel objektu k provozování disko klubu s kuchyní představuje možnost velmi vysokých budoucích příjmů a také takovýto typ podniku nemá ve městě téměř žádnou konkurenci a mohl by se tedy stát velmi vyhledávaným a oblíbeným. Jednotková cena podniku č. 6 je o 13% nižší, než je ta průměrná. Podle mě nízkou cenu zapříčiňuje zcela jasně lokace objektu. Přestože disponuje veškerým vybavením a nevyžaduje ani příliš nákladnou rekonstrukci je jeho umístění zcela mimo město naprosto

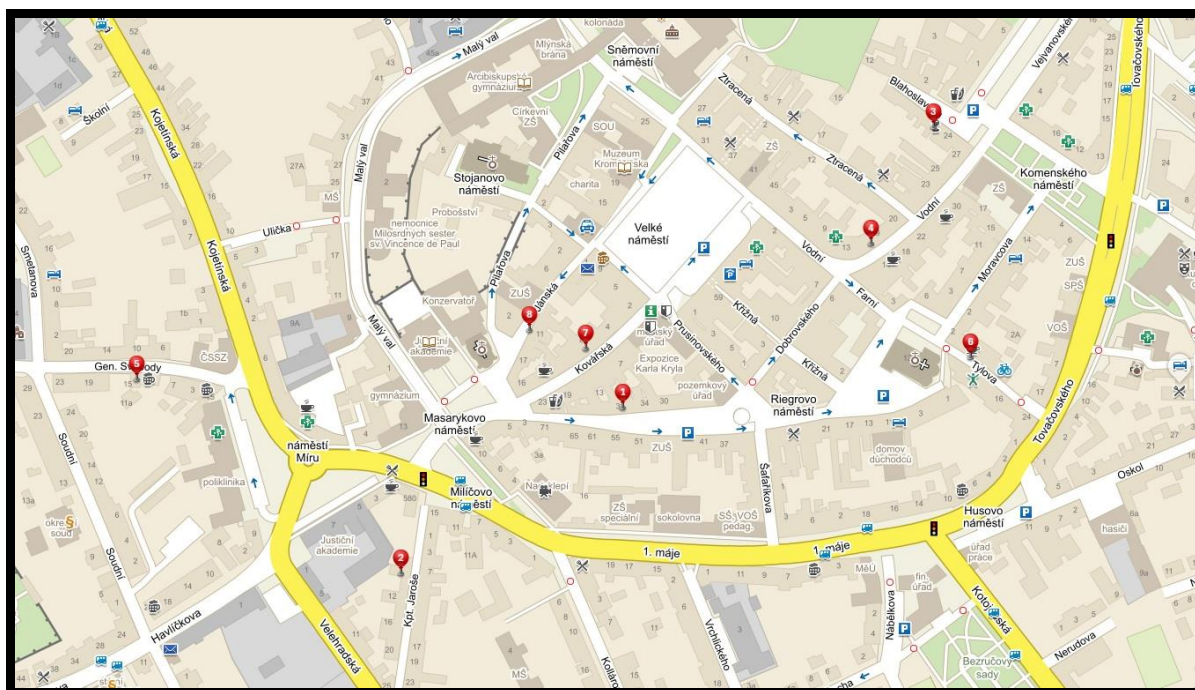
nevhodné k hostinské činnosti a možná jej ani dost dobře neumožňuje, do úvahy je nutné zahrnout, že i doprava sem je zde náročná a komplikovaná.

4.1.3 Databáze pronájmy nemovitostí

V současné době se mnoho inzercí s nemovitostmi s hostinskými zařízeními ve městě Kroměříž nenachází. Proto v rámci mé databáze se nachází pouze 8 inzerátů. Tudiž jsou mé závěry jen orientační a vycházím pouze ze získaných dat, které jsem získal.

Na databázi jsem začal pracovat od začátku akademického roku, tedy září 2015. Za období kdy jsem zpracovával svou databázi, se realitní trh měnil pouze u jedné nemovitosti a tuto změnu jsem zaznačil do grafu.

Přikládám i orientační mapku, kde jsem zaznačil, kde se nemovitosti vyskytují. Každé číslo na mapce odpovídá číslu inzerce.



Obr. č. 6 - Rozmístění hostinských zařízení v Kroměříži 2016 v rámci pronájmu

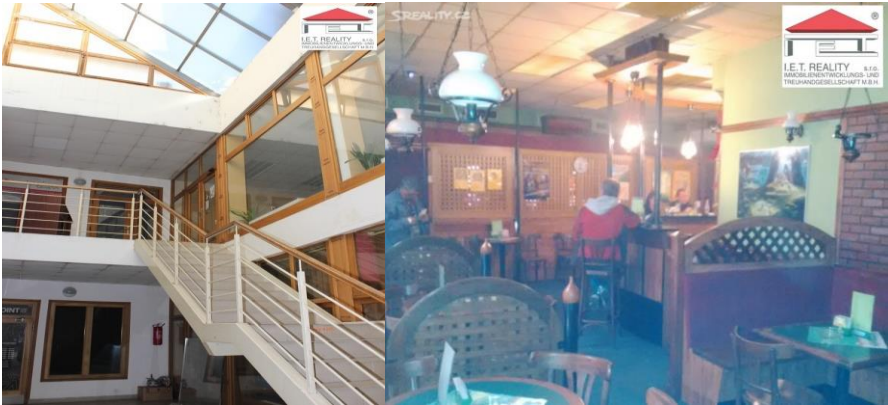
(zdroj: 12, úprava: vlastní)

Tabulka č. 3 - Porovnání pronájmu dle inzerce

Pronájem nemovitostí				
č. inzerátu	ulice	Celková cena	Užitná plocha	Jednotková cena
		[Kč/měsíc]	[m²]	[Kč/m²/měsíc]
1	Riegrovo nám.	29 000	108	269
2	Kpt. Jaroše	14 000	120	117
3	Blahoslavova	10 000	128	78
4	Vodní	12 500	136	92
5	Gen. Svobody	12 000	137	88
6	Tylova	14 000	155	90
7	Kovářská	20 000	180	111
8	Jánská	30 000	250	120
Jednotková cena				
Průměr		[Kč/m²/měsíc]	120	
Minimum		[Kč/m²/měsíc]	78	
Maximum		[Kč/m²/měsíc]	269	

(zdroj: vlastní)

Tabulka č. 4 - Databáze pronájmu hostinských zařízení

Pronájem		
1	Riegrovo náměstí, Kroměříž Nabízíme k pronájmu zavedenou restauraci v centru Kroměříže. Zařízení s kapacitou 40-60 míst se nachází v přízemí multifunkčního objektu ve frekventované zóně. V pasáži domu je možné otevřít venkovní zahrádku a umístit reklamy. Vhodné například pro restauraci zdravého životního stylu, tento typ stravování v dané lokalitě dosud není zastoupen, prostor je k danému účelu řádně zkolaudován. Část galerie nad restaurací slouží jako cvičební sál. V okolí se nachází velké množství obchodů, škol a sídla firem.  Celková cena: 29 000 Kč za měsíc Cena za m²: 269 Kč ID zakázky: IETB10295 Aktualizace: 11.01.2016 Užitná plocha: 1108 m² Zdroj: www.sreality.cz	29 000 Kč

Pronájem		
2	Kpt. Jaroše, Kroměříž Nabízíme k pronájmu bar v centru města. Celková kapacita 45 míst, možnost využívání předzahrádky. V současné době není zřízená kuchyně, ale je možné ji po domluvě vybudovat.  Celková cena: 14 000 Kč za měsíc Cena za m²: 117 Kč ID zakázky: 00034 Aktualizace: 10.12.2015 Užitná plocha: 120 m² Zdroj: www.sreality.cz	14 000 Kč

Pronájem		
3	Blahoslavova, Kroměříž Pronájem komerčních prostor (128 m2) v Blahoslavově ulici na frekventovaném místě blízko Podzámecké zahrady v Kroměříži. Osvědčená restaurace v suterénu historické, zděné budovy sestává ze dvou odbytových místností, baru, kuchyně, skladu na obaly, skladu potravinářského zboží, příručního skladu, chodby, salonku, úklidové místnosti, šatny pro personál, sprchového koutu, příručního sklípku, výtahové šachty, přístupového schodiště, přístupové chodby a třech sociálních zařízení. Jsou zde nainstalovány rozvody audio-ozvučení všech místností, včetně přípojky plynu, vody, elektr. energie, vzduchotechniky a topení. Součástí pronájmu je i vnitřní vybavení. Využití zejména k hostinské činnosti jako vinárna, restaurace a bar. Frekventovaná lokalita. Parkování je možné přímo před budovou.  Celková cena: 10 000 Kč za měsíc Cena za m²: 78 Kč ID zakázky: 150077 Aktualizace: 18.12.2015 Užitná plocha: 128 m² Zdroj: www.sreality.cz	10 000 Kč

Pronájem		
4	Vodní, Kroměříž Nabízíme pronájem nebytových prostor v centru města na ul. Vodní v Kroměříži. NP lze využít jako bar, vinárnu. Jedná se o sklepní prostory o výměře 136 m² vč. sociálního zázemí. K dispozici velká televize s uhlopříčkou 138 cm a satelit. Volné ihned.  Celková cena: 12 500 Kč Cena za m²: 92 Kč ID zakázky: 2381 Aktualizace: 11.01.2016 Užitná plocha: 136 m² Zdroj: www.sreality.cz	12 500 Kč

Pronájem		
5	Gen. Svobody, Kroměříž Nabízíme exkluzivně k pronájmu komerční prostory: možnost využití jako restaurace, pivnice, vinárna, vinotéka. Objekt se nachází na pomezí centra města Kroměříže ve frekventované části. Celková výměra prostor činí 138,7m², z čehož přízemní prostory jsou o výměře 68,73m² a suterén 70m². Kuchyňské zázemí je již vybaveno. Vybavení restaurační části je možno dle dohody dovybavit. Doporučujeme.  Celková cena: 12 000 Kč Cena za m²: 92 Kč ID zakázky: 1515901 Aktualizace: 24.03.2016 Užitná plocha: 137 m² Zdroj: www.sreality.cz	12 000 Kč

Pronájem		
6	Tylova, Kroměříž Pronájem zavedené kavárny v centru města o celkové kapacitě 70 míst. Celková podlahová plocha 155 m² včetně zázemí. Kolaudace v roce 2010. Kavárna se skládá z hlavní části, salónku a zahrádky. Zázemí tvoří bar, přípravná, prostor kuchyně, zázemí pro zaměstnance. Není zatížená úvěrem.  Celková cena: 14 000 Kč za měsíc Cena za m²: 90 Kč ID zakázky: 00166 Aktualizace: 10.12.2015 Užitná plocha: 155 m² Zdroj: www.sreality.cz	14 000Kč

Pronájem		
7	Kovářská, Kroměříž Nabízíme k nájmu nebytový prostor na ulici Kovářská v Kroměříži. Objekt se nachází v samém centru města v rušné pěší zóně. Prostor, o výměře 90 m2 přízemí a 90 m2 v 1. patře, je po kompletní nákladné rekonstrukci (podlahy, inženýrské sítě, vzduchotechnika, topení, zázemí pro přípravu). Nemovitost je vhodná pro vybudování vinárny, kavárny či baru s kapacitou až 40 míst k sezení a s možností letní zahrádky. V patře se nachází sociální zařízení, šatna pro zaměstnance, skladové prostory a v suterénu klenbový sklep vhodný např. pro uskladnění vína. V ceně nájmu je reklama na štítu domu a ve vitrině do ulice. Komerční prostor je zkolaudovaný a připravený k okamžitému otevření. Majitel navíc nabízí spolupráci se sousedícím hotelem, do kterého je možné dodávat snídaně. Prostor je vybaven exklusivním mobiliářem, který byl vytvořen na míru. Preferujeme dlouhodobý nájemní vztah, požadujeme zkušenosti a reference v oboru. Ukazatel energetické náročnosti: G  Celková cena: 20 000 Kč za měsíc Cena za m²: 111 Kč ID zakázky: N01521 Aktualizace: 04.01.2016 Užitná plocha: 180 m² Zdroj: www.sreality.cz	20 000 Kč

Pronájem		
8	Jánská, Kroměříž Pronájem zavedeného baru v historickém centru města Kroměříže včetně ubytování. V přízemí je prostor kolaudovaný na pizzerii, kapacita cca 20 hostů, v 1.patře je bar pro 30 hostů. Ve 2.patře je velkometrážní byt 1+1 po rekonstrukci (cca 80 m²), variantou je i využití pro rozšíření provozu. Dům je napojen na veškeré sítě, vytápění je řešeno plynovým kotlem, vlastní spotřeba energií. V sezóně je možné mít zahrádku na chodníku. Včetně zařízení na fotografiích, neplatí se odstupné. Volné po dohodě.  Celková cena: 30 000 Kč za měsíc Cena za m²: 120 Kč ID zakázky: 4672 Aktualizace: 23.11.2015 Užitná plocha: 250 m² Zdroj: www.sreality.cz	30 000 Kč

(zdroj: vlastní)

Inzerát č. 1

Inzerát č. 1 má jednotkovou cenu 269 Kč/m² a rozdíl mezi průměrnou činí 149 Kč/m² směrem nahoru. Jedná se tedy o nejvyšší jednotkovou cenu ze všech inzercí. Tato cena je zapříčiněna vysokou celkovou cenou pronájmu ale nízkou užitnou plochou. Faktor, který

ovlivnil cenu, je z mého hlediska lokalita objektu, neboť se objekt nachází v rušné ulici centra města. Objekt lze nalézt v obchodní pasáži, kde se nachází mnoho obchodu, a tudíž se tato poloha projevuje do ceny pronájmu.

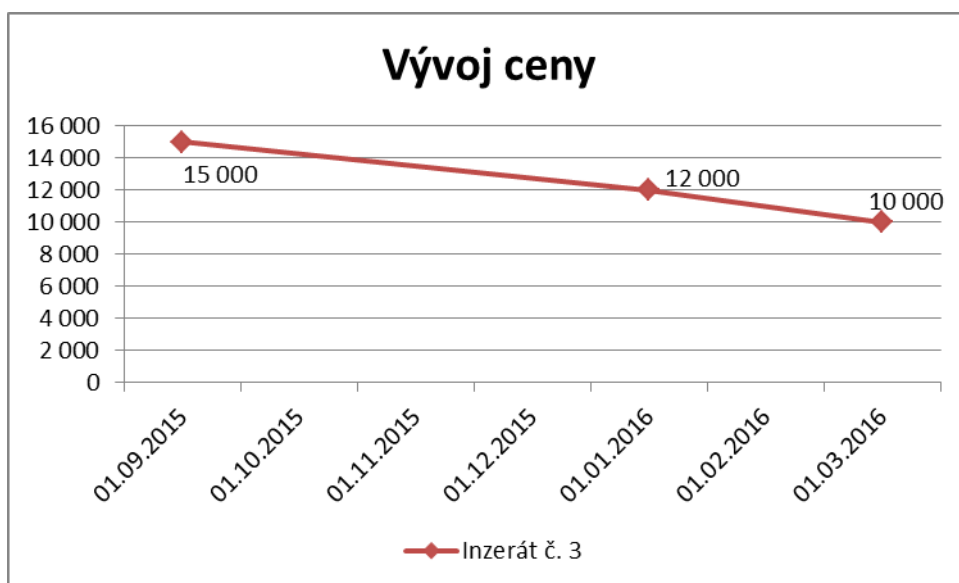
Inzerát č. 2

U tohoto objektu jednotková cena činí 117 Kč/m² a rozdíl od průměrné ceny je zanedbatelný, který je 3 Kč/m². Jedná se o nově zrekonstruovanou nemovitost s možností zřízení kuchyně. Tento objekt se nabízí už delší dobu k pronájmu, myslím si, že hlavním důvodem je špatná poloha a také že zde není zřízena kuchyně. I když se objekt nachází v centru města, jeho umístění není příliš ve frekventované ulici. Polohu tedy přisuzuji jako hlavní faktor. Bylo mi ale sděleno realitní kanceláří, že je majitel ochotný o ceně pronájmu jednat.

Inzerát č. 3

Inzerát č. 3 má jednotkovou cenu 78 Kč/m². Ze všech osmy inzercí má nejnižší cenu pronájmu a tudíž má objekt nejmarkantnější rozdíl od průměrné jednotkové ceny směrem dolů, která je 42 Kč/m². Během doby kdy sleduji inzerci, se u této nabídky pronájmu cena dvakrát snížila a to z 15 000 Kč/měsíc na částku 12 000 Kč/měsíc a poté dokonce na částku 10 000 Kč/měsíc. Tento vývoj ceny jsem zakreslil do grafického znázornění. Důvodem proč šel majitel s cenou dolů, mi bylo sděleno realitní kanceláří, že si přeje, aby hostinské zařízení nebylo prázdné. Hlavním faktorem proč šla cena dolů, je poloha, i když je objekt nově zrekonstruovaný tak se nachází na méně frekventované ulici a také se nachází suterénu domu.

Graf č. 1 - Vývoj ceny inzerátu č. 3



(zdroj: vlastní)

Inzerát č. 4

Inzerát č. 4 má jednotkovou cenu 92 Kč/m². Rozdíl oproti průměrné ceně je 28 Kč/m² nižší. Objekt by potřeboval rozsáhlou rekonstrukci a také investici do modernizace. V inzerci se tato nabídka nachází už delší dobu. U tohoto objektu vidím hlavním faktorem, který snižuje jednotkovou cenu směrem dolů, že hostinské zařízení se nachází ve sklepních prostorech a je nutná investice. Ale cenu také může ovlivnit směrem nahoru to, že hostinské zařízení leží v nejrušnější ulici města.

Inzerát č. 5

Inzerát č. 5 má jednotkovou cenu 88 Kč/m². U této nemovitosti je rozdíl 32 Kč/m² nižší než průměrná cena. Je to druhé nejlevnější hostinské zařízení, které se nabízí ve městě Kroměříž, ač už jeho cena za celý objekt tak i jednotková cena za 1m² Hostinské zařízení je nově moderně vybaven. I lokalita tohoto hostinského zařízení je dobrá, neboť se nemovitost nachází kousek od centra města tak i ve velice frekventované ulici.

Inzerát č. 6

U inzerátu č. 6 je jednotková cena 90 Kč/m² a rozdíl oproti průměrné jednotkové ceny činí 30 Kč/m² směrem dolů. Hostinské zařízení bylo před 6 lety zrekonstruováno a nově vybaveno. U této nemovitosti vidím jako hlavní problém, který se odráží do ceny, je jeho poloha. I když se hostinské zařízení nachází kousek od středu města, jeho poloha není ideální. Jedná se totiž o méně frekventovanou ulici, což ve městě Kroměříž se jedná o zásadní faktor.

Inzerát č. 7

Inzerát č. 7 má jednotkovou cenu 111 Kč/m². Rozdíl od průměrné ceny činí pouhých 9 Kč/m² směrem dolů. Objekt se nachází ve středu města v rušné ulici. Je také nově opraven a moderně vybaven. U tohoto objektu jen snižuje cenu nájmu to, že vstup do hostinského zařízení je špatně vyřešen a není možnost vybudování letní zahrádky.

Inzerát č. 8

Inzerát č. 8 má jednotkovou 120 Kč/m². Jedná se tedy o hostinské zařízení, u kterého není žádný rozdíl, oproti průměrné jednotkové ceny. Toto hostinské zařízení bylo velice navštěvováno, avšak když hostinské zařízení koupil nový majitel a zavedl změny v provozu, toto hostinské zařízení skončilo. Z informací vím, že toto hostinské zařízení za posledních 5 let vystřídali 3 pronajímatelé a nikomu se nepodařilo hostinské zařízení znovu rozjet. Jedná se o stylově vybavenou nemovitost, a proto není nutná investice do interiéru. Majitel by z mého hlediska i lidí, kteří se o podnik zajímali, zvážil cenu pronájmu a pokusit se snížit dolů.

4.1.4 Vyhodnocení databáze pronájmu

Zajímavým zjištěním patrným hned na první pohled je užitná plocha objektů, které realitní kanceláře nabízejí k pronájmu jako vhodné k provozování hostinského zařízení, ta se pohybuje až na výjimku v úzkém rozmezí 108 – 180 m². V Kroměříži se pronajímají spíše tedy menší podniky a ty s větší rozlohou se stávají spíše předmětem prodeje. To jsme mohli vidět ve výše uvedeném sledování trhu, co se týče prodeje nemovitostí vhodných k provozování hostinských činností.

Ovšem stejně jako prodej tak i cenu nájemného ovlivňuje především lokace objektu. Téměř stoprocentní je pravidlo, že čím lepší je lokace objektu a dostupnější pro potencionální zákazníky, tím vyšší cena nájemného potažmo i celé budovy v případě prodeje. Druhotnými faktory pak jsou stejně jako u prodeje technický stav budovy a její vybavení. U nájemného se tedy velikost provozovny na ceně nijak zásadně nepromítá. Alespoň co se mého výzkumu týče, jak už jsem zmínil, inzerce pronájmů hostinským zařízením nabízí pouze podniky obdobné rozlohy až na jeden, ten je ovšem vzhledem k ceně nájmu v mnoha ohledech zajímavý.

Lokace objektu sehrála velkou roli v jednotkové ceně za metr čtvereční u objektu v inzerátu č. 1. Jednotková cena převyšuje tu průměrnou o 124%. Přístupnost a samotné

umístění provozovny i v dobře situovaném objektu se odráží na ceně nájemného. Příkladem jsou podniky nabízené v inzerátech č. 3 a 5. I když oba objekty se nachází v centru města, tak samotné prostory provozovny se nachází na méně frekventovaných ulicích a samotný vstup do provozoven je komplikovaný, tudíž se jednotková cena nájmu pohybuje směrem dolů. V případě objektu č. 3 o 35% oproti průměru a v případě č. 5 o 26% oproti průměrné jednotkové ceně. Nevhodná lokace objektu se odráží v ceně nájemného tak, že klesá o 35 – 26%. Zajímavou nabídkou je objekt v inzerátu č. 8. Ten svou užitnou plochou dvojnásobně překračuje zbylé ostatní, avšak jeho jednotková cena je průměrná.

4.2 DOTAZNÍKOVÉ ŠETŘENÍ

V rámci mé diplomové práce jsem si v dané lokaci, města Kroměříž, vybral osm hostinských zařízení, kdy jsem jejím majitelům či provozovatelům předložil dotazník. Na základě odpovědí a jejich zpracování zjistíme, které faktory přímo podle majitelů ovlivňují cenu nemovitosti vhodné k provozování hostinské činnosti.

Každý z těchto hostinských zařízení je jiného zaměření, má jiný primární koncept hostinské činnosti a téměř všechny mají jinou cílovou skupinu zákazníků. Tato skutečnost se odráží ve všech aspektech provozování jejich hostinské činnosti. Stejně tak se promítá do vybavení, velikosti či kapacity hostinského zařízení, čímž je samozřejmě ovlivněna i cena dané nemovitosti.

Výběr respondentů

Hostinské zařízení č. 1

Hostinské zařízení č. 1 je menší provozovna prezentující se jako kavárna a koktejlový bar. Konceptem hostinského zařízení je přes den provozování kavárny a ve večerních hodinách funguje jako bar, toto ovšem, ale není majitelem ani denní dobou striktně dáno ani nijak jinak omezeno. Cílovým zákazníkem pro majitele jsou barová a kavárničtí nadšenci. Zaměřuje se především na široké portfolio alkoholických nápojů, drinků a domácí produkty kavárenského charakteru. Provozovna je situována přímo v centru města na rušnější hlavní pěší třídě.

Hostinské zařízení č. 2

Hostinské zařízení č. 2 je čistě kavárenského charakteru zaměřující se především na klasický a standardní sortiment kavárny. V menší míře nabízí i alkoholické nápoje. Cílovou skupinou zákazníků pro provozovatele jsou turisté a méně nároční návštěvníci kaváren. Provozovna je umístěna v budově přímo v centru města a nedaleko stanoviště turistických autobusů

Hostinské zařízení č. 3

Hostinské zařízení č. 3 je restaurace s vlastním pivovarem. Už z toho je zřejmé, že cílovými zákazníky budou pivní nadšenci. Sama restaurace ovšem nabízí i bohatou zážitkovou gastronomii a disponuje velmi specifickým a osobitým stylem nejen interiéru. Součástí je i hotel a penzion, které lákají náročnější klientelu z řad turistů. Hostinské zařízení je umístěno na samotném historickém náměstí.

Hostinské zařízení č. 4

Hostinské zařízení č. 4 se prezentuje jako bistro, tedy nabízí jak kavárenský sortiment, tak i teplou kuchyni. Tudíž je otevřen širší škále zákazníků, nicméně je vhodný a vyhledávaný zvláště mezi podnikateli pro konání obchodních jednání. Provozovna leží v odlehlejší uličce v centru města, která je ale i tak velmi dobře dostupná hned z náměstí.

Hostinské zařízení č. 5

Hostinské zařízení č. 5 je větší restaurační zařízení zaměřené i na pořádání společenských akcí jako jsou koncerty či plesy. Velmi oblíbené je i jako místo rodinných oslav. Z tohoto konceptu lze již lehce odhadnout cílového zákazníka pro majitele hostinského zařízení. Stejně tak i lokace hostinského zařízení vzdálenější centru města je vhodná právě pro pořádání větší akcí.

Hostinské zařízení č. 6

Hostinské zařízení č. 6 je svým konceptem bar. Nabízí široký sortiment alkoholických nápojů a pro zákazníky je k dispozici i kulečnický či stolní fotbal. Provoz je omezen čistě na večerní hodiny, přes den nefunguje. Situován je nedaleko centra města, avšak v boční ulici, kde případný ruch neovlivňuje turisty a další návštěvníky města.

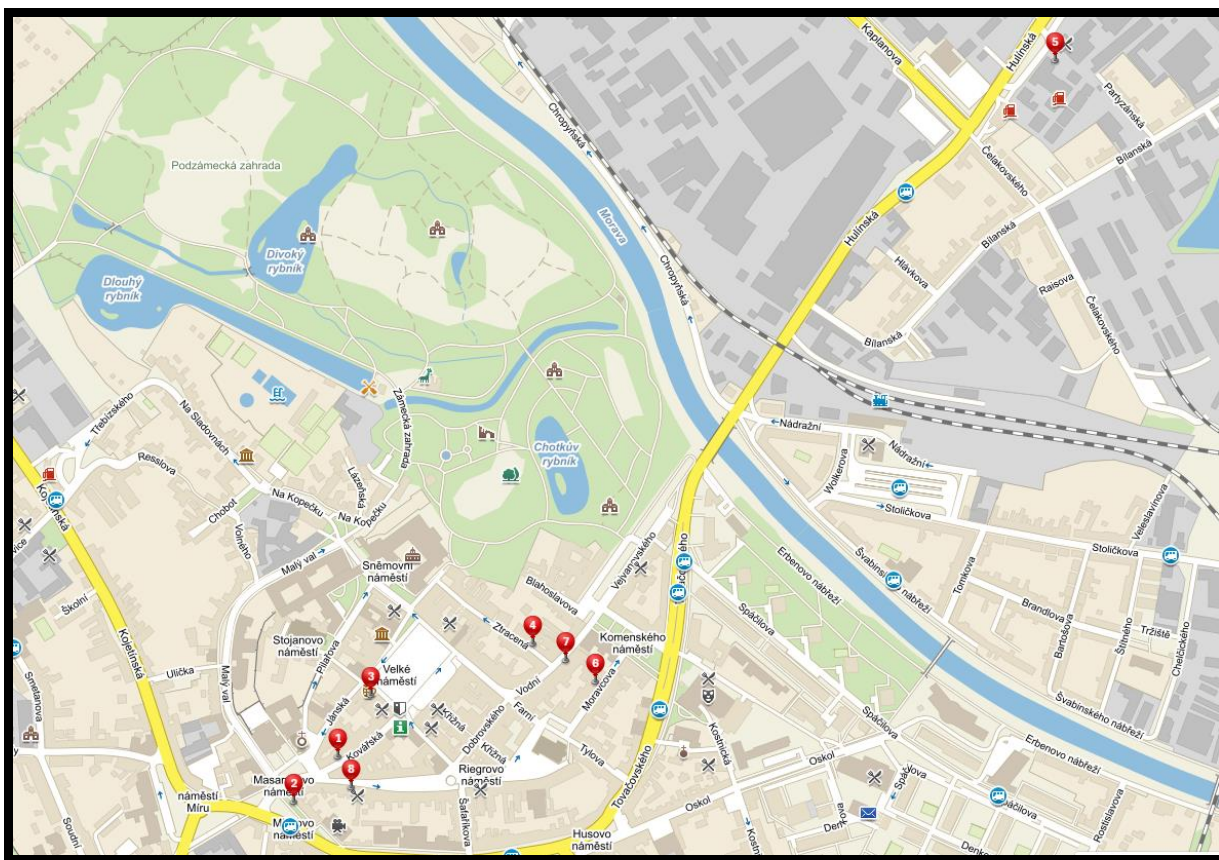
Hostinské zařízení č. 7

Hostinské zařízení č. 7 je koktejlový bar zaměřený na mladší klientelu. Nabízí i kavárenský sortiment, ovšem primárním konceptem hostinského zařízení je nabídka alkoholických nápojů a drinků v dostupné cenové relaci pro mladší zákazníky. Provozovna je velmi dobře dostupná přímo z náměstí.

Hostinské zařízení č. 8

Hostinské zařízení č. 8 nabízí několik druhů piva, širokou škálu alkoholických nápojů a doplňkový sortiment teplé kuchyně. Provoz je omezen na odpolední a večerní hodiny. Majitel pravidelně pořádá i karaoke večery, k dispozici je i funkční piano, takže hostinské zařízení je oblíben především mezi studenty a absolventy nedaleké konzervatoře muzických umění. Provozovna je umístěna v ulici sousedící s hlavní pěší třídou vedoucí na náměstí.

Přikládám i orientační mapku, kde jsem zaznačil, kde se nemovitosti vyskytují. Každé číslo na mapce odpovídá číslu hostinského zařízení.



Obr. č. 7 - Rozmístění hostinských zařízení v Kroměříži 2016 v rámci dotazníku

(zdroj: 12, úprava: vlastní)

4.2.1 O jaké hostinské zařízení se jedná?

Cílem první otázky bylo zjistit, jak by své hostinské zařízení charakterizovali a kam zařadili sami jeho majitelé a provozovatelé. Už z výše uvedeného popisu samotných hostinských zařízení, které byly předmětem výzkumu, je velmi těžké označit pouze jeden druh činnosti a zaměření daného hostinského zařízení. Jak jsem si všiml, většina z nich se stylizuje do několika rovin podnikání a provozuje hostinskou činnost s více než jedním zaměřením.

Stejně tak reagovali i sami provozovatelé hostinských zařízení. Je velmi těžké označit pouze jeden druh provozující činnosti. Protože podle vyjádření jich samotných je pro hostinské zařízení vždy lepší mít nějakou přidanou hodnotu a zákazníkům nabídnout i něco navíc. Jednak proto, že se tím zvyšují tržby a za druhé to v hostinském zařízení udržuje stále zákazníky či dokonce přiláká i ty nové.

K samotnému zpracování odpovědí respondentů:

Jako BAR označili své hostinské zařízení majitelé tří provozoven – č. 1, 6 a 7. Při čemž majitel hostinského zařízení č. 1 by svou provozovnu označil z padesáti procent jako kavárnu a z padesáti procent jako bar.

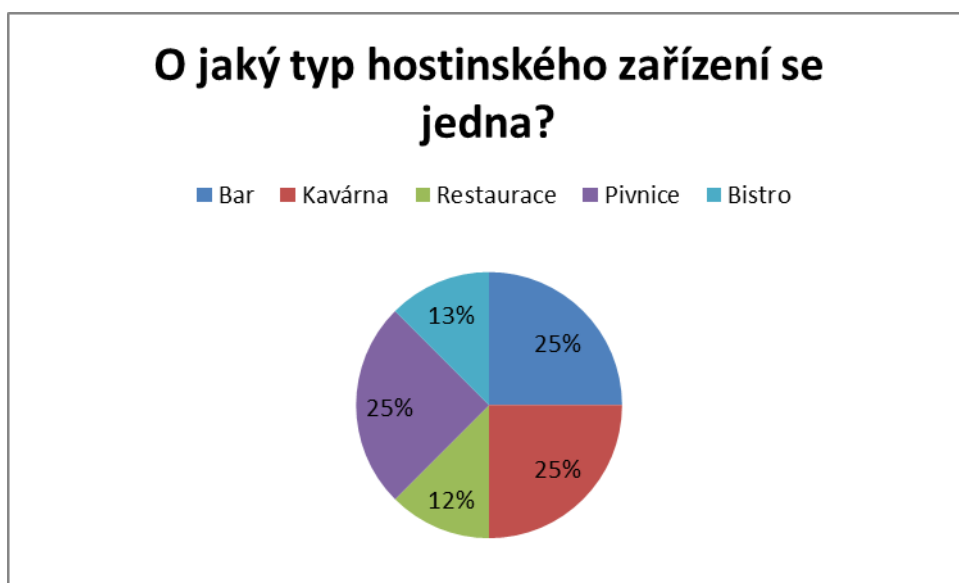
Jako KAVÁRNU své hostinské zařízení jednoznačně označil majitel provozovny 2. Hostinské zařízení č. 1 z celého konceptu a portfolia hostinských zařízení je to zcela jasné.

Jako RESTAURACI své hostinské zařízení označil pouze majitel hostinského zařízení č. 5.

Za PIVNICI považují své hostinské zařízení provozovatelé č. 3 a 8. Provozovatel hostinského zařízení č. 3 s tímto označením nebyl zcela ztotožněn, jelikož samotná restaurace je velmi vyhledávaná a je značným zdrojem příjmů. Nicméně zůstal věrný primárnímu konceptu podniku a hlavní přidané hodnotě, kterou provozovna má a to je vlastní pivovar.

Jako specifický koncept podniku a to BISTRO označil své hostinské zařízení majitel č. 4. A to z toho důvodu, že je jednak součástí samotného názvu a za druhé je tak stavěn i koncept podniku, který nabízí sice teplou kuchyni, ale ovšem jen v omezené míře a zvláště pak jako polední menu.

Graf č. 2 - Typ hostinského zařízení



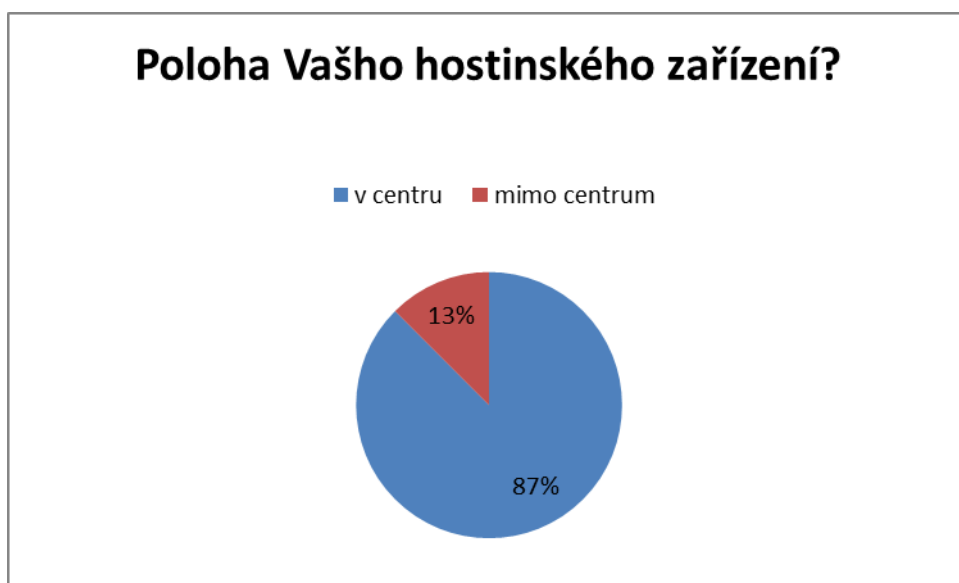
(zdroj: vlastní)

Typ hostinské činnosti ovlivňuje cenu hlavně z aspektu náročnosti na velikost prostoru, vybavení a množství potencionálních zákazníků. Co se týče restaurace, tak provozovna restaurace a v našem případě i bistra je velmi náročná na velikost prostoru. Který musí splňovat všechny potřeby restaurace pro přípravu pokrmů a skladování potravin. Navíc všechny tyto prostory musí splňovat přísné hygienické normy. Takže je jasné, že cena restaurace je zpravidla vyšší než cena za bar či kavárnu. Protože i při stejné kapacitě pro hosty je nutné mít k dispozici dostatek prostoru pro kuchyni a sklady a také prostor pro zákazníky je nutné mít větší, aby každý ze zákazníků mohl u jídla sedět. Toto je ovšem vykompenzováno tím, že zákazníci jsou ochotni v restauraci utratit více peněz a také je restaurace častěji cílem turistů než bar nebo pivnice. A i to se samozřejmě promítne do ceny objektu. V tomto případě má asi největší výhodu majitel hostinského zařízení č. 3, který disponuje restaurací, malým barem, pivnicí a hotelem s penzionem. Díky tomu má široké portfolio klientů, navíc také osobitý styl interiéru restaurace je pro zákazníky lákavý. Ovšem díky všem těmto aspektům by cena tohoto objektu byla značně vysoká.

4.2.2 Poloha Vašeho hostinského zařízení?

Všechny objekty, které byly součástí výzkumu, leží v centru města až na jeden a to hostinské zařízení č. 5. Lokace provozovny je stěžejní pro její provoz. Pokud je hostinské zařízení situován v centru města je dobře dostupný jak turistům tak i místním obyvatelům a tudíž má více potencionálních návštěvníků. Nicméně se tím zvyšuje cena objektu.

Graf č. 3 - Poloha hostinského zařízení



(zdroj: vlastní)

Pokud se zaměříme na konkrétní umístění hostinských zařízení, tak pro restauraci je vhodnější místo na rušnější ulici nebo přímo na náměstí, kdežto v případě pivnic či barů se hodí umístění v boční a méně frekventovanějších ulicích, kvůli případnému souvisejícímu hluku. Samotní provozovatelé hostinských zařízení tento problém několikrát zmínili, že největším úskalím sídla provozovny ve městě je rušení nočního klidu a je náročné udržet pořádek ze stran zákazníků. Majitel provozovny 5, která sídlí na okraji města, uznává, že je ochuzen o klienty z řad turistů a také o náhodné návštěvníky, ale tuto skutečnost si vynahrazuje pořádáním velkých společenských akcí, jako jsou rodinné oslavy, svatby, plesy a koncerty. Pro tyto potřeby je umístění na periferii města zcela žádoucí.

Umístění objektu pro provozování hostinské činnosti se zcela očividně promítne na ceně nemovitosti. Obecně jsou ceny nemovitostí v centrech měst vyšší, navíc pokud se jedná o historické centrum turistického města. Zde se hlavně na ceně odráží to, že rušná ulice nebo náměstí nabízí mnohem větší počet potencionálních klientů. Pokud se jedná o restauraci, tak se vylučuje i starost o noční hluk, protože většina restaurací a v případě i bistra či kavárna zavírá dříve, než začíná noční klid, takže pro tyto typy hostinských zařízení je umístění v centru zcela klíčové. Ovšem jak už jsem zmínil, se tato výhoda promítne do ceny objektu.

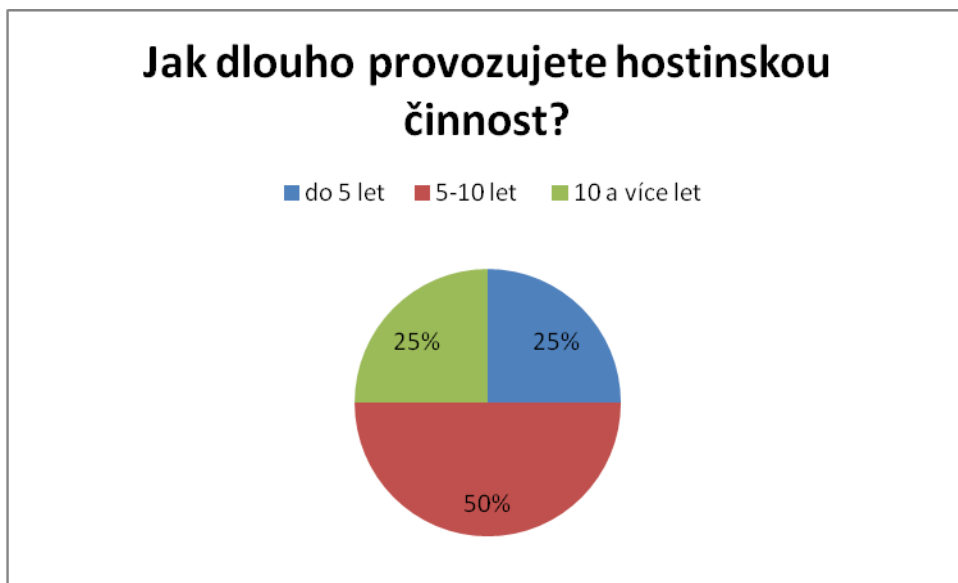
4.2.3 Jak dlouho provozujete hostinskou činnost?

Délka provozování hostinské činnosti se promítne ve zkušenostech majitelů a provozovatelů hostinských zařízení. Tím pádem jsou schopni odhadnout prosperitu

hostinských zařízení, množství potencionálních zákazníků. U začínajících restauratérů se musí počítat s potencionálními chybami, kterých se mohou dopustit v souvislosti s neznalostí situace na trhu, poptávky od zákazníků nebo neodhadnout délku návratu počáteční investice.

Z dotazovaných provozovatelů dobu působení kratší než pět let potvrdili majitelé hostinských zařízení 7 a 8. Délku mezi pěti a deseti lety majitelé hostinských zařízení 1,2,4 a 6 a více než deset let v oboru pracují majitelé hostinských zařízení 3 a 5.

Graf č. 4 - Doba hostinské činnosti



(zdroj: vlastní)

Na ceně nemovitosti se mohou promítnout chyby v interiéru a zařízení, kterých se mohou dopouštět začínající podnikatelé či přehnané a zbytečné investice do interiéru a vybavení, které jsou z předpokládaných zisků nenavratitelné. Navíc toto může potencionálního kupce odradit.

4.2.4 Byla vaše provozovna vybavena vším potřebným k hostinské činnosti?

Správné vybavení je pro provoz restauračního zařízení zcela nezbytné. A jeho pořízení je velmi nákladné. Většina prodejců přenechává provozovnu s většinou vybavení. Hlavně co se týče vybavení kuchyně. U zařízení kavárenského typu je spíše pravidlem, že si nový majitel pořídí vlastní vybavení.

V konkrétních případech majitel hostinského zařízení č. 1 neměl k dispozici při zřizování žádné původní vybavení a vše pořizoval sám. Přiznává, že se jednalo sice o

nákladnější investici, nicméně výhodou bylo, že vše bylo ponecháno jeho výběru a má tedy vybavení, které mu maximálně vyhovuje.

Majitel hostinského zařízení č. 2 převzal stávající provozovnu v původním stavu s veškerým vybavením. Pro něj bylo výhodou, že si pořídil pouze vybavení, kterému z původního nevyhovovalo.

Majitel hostinského zařízení č. 3 provozuje podnik podle jasně daného konceptu zadaného sponzorem podniku. Vybavení bylo pořízeno vše nové a kvalitní. Uvedl, že se takováto investice vyplatila, jelikož i po několika letech rušného provozu není nutné kupovat nové vybavení.

Majitel hostinského zařízení č. 4 přebíral již zaběhlou provozovnu včetně vybavení kuchyně. Uvedl, že většina vybavení zůstala, pořídilo se nové jen to nevyhovující a to které nebylo původní součástí provozovny a chybělo.

Majitel hostinského zařízení č. 5 přebíral původní provozovnu, ale veškeré vybavení pořizoval nové, protože to stávající bylo nevyhovující. Navíc pořizoval vybavení nutné k ozvučení sálu pro společenské akce.

Majitel hostinského zařízení č. 6 si rovněž pořizoval veškeré vybavení sám, ovšem vzhledem k tomu, že se jedná o zařízení typu bar, přiznává, že se jednalo o nijak nákladnou investici, protože není nutné pořizovat mnoho a nákladné vybavení krom vyhovující audio soustavy.

Majitel hostinského zařízení č. 7 zřídil svůj bar v bývalé restauraci, ale z původního vybavení nezachoval téměř nic a pořídil si nové.

Majitel hostinského zařízení č. 8 převzal původní provozovnu a z té zachoval i původní vybavení.

Graf č. 5 - Vybavenost hostinského zařízení



(zdroj: vlastní)

Na ceně nemovitosti se vybavení hostinského zařízení samozřejmě promítne. Většina hostinských zařízení se zaměřením na restauraci se prodává včetně vybavení kuchyně a to za úplatu nad rámec ceny nemovitosti. Novému majiteli to umožňuje téměř okamžité započetí hostinské činnosti a šetří mu další náklady na nové vybavení. Ovšem jak i můj průzkum ukazuje, tak se často stává, že původní vybavení je pro potřeby nového majitele nedostačující a ten stejně musí pořídit nové. Stejně tak jako původní vybavení se může dříve pokazit a nový majitel je opět nucen koupit nové a navíc je nucen omezit tím provoz restaurace.

4.2.5 Jsou prostory určené k Vaší hostinské činnosti vaše vlastní nebo jsou předmětem nájmu?

Vlastnictví budovy je pro majitele hostinských zařízení klíčovým aspektem. Pokud je provozovatel hostinského zařízení zároveň i majitelem budovy odpadá mu tím pravidelné platby za nájem budovy a tím se mu snižují i nutné náklady. Nicméně se nevyhne nutným opravám a stejně tak i větším a nákladnějším údržbám objektu. Dalším aspektem by mohlo být, zda je nabytí budovy předmětem koupě či dědictví. Pokud provozovatel objekt odkoupí tak se samozřejmě jedná o nákladnou počáteční investici, která se promítá do pravidelných nákladů spojených s provozem, navíc pokud je zatížen hypotékou či jiným úvěrem. Ideálním stavem je pak provozování hostinského zařízení v objektu, který majitel získal například darem či v rámci již zmíněného dědictví. V těchto případech pak musí počítat pouze s náklady nutnými k chodu a fungování hostinského zařízení a případnými nutnými opravami objektu či

rekonstrukcí. U majitelů hostinských zařízení, kteří jsou nájemníky objektu je, sice nutné počítat s pravidelným měsíčním výdajem za nájem, ale odpadá jim povinnost řešit a financovat nákladné opravy a údržbu objektu, což spadá do povinností majitele objektu. Nevýhodu se však drobným a běžným opravám spojených s provozem.

Majitel hostinské zařízení č. 1 je nájemníkem objektu, ve kterém sídlí provozovna. Přiznává, že je přínosné, že v případě většího poškození budovy se na financování nápravy nepodílí. Jako příklad uvedl propadnutí celé střechy, která musela poté projít kompletní renovací. Sám by ale uvítal možnost odkoupení celého objektu, jelikož si spočítal, že výše měsíční splátky hypotéky na takovýto objekt by byla téměř ve stejné výši jako nynější nájemné a byla splacena za méně než deset let. Odkoupení budovy by pro něj bylo také výhodnější z toho důvodu, že je obtížné majitele budovy donutit anebo se domluvit na případných nutných opravách. Zázemí pro bar a celý interiér však byly provedeny na náklady majitele hostinského zařízení a jako taková investice se měsíčně splácí navíc kromě nájemného.

Majitel hostinského zařízení č. 2, jak už bylo zmíněno, převzal celou provozovnu jako takovou. Platí měsíční nájemné majiteli objektu a žádné další náklady neuvedl. Zatím si spolupráci s majitelem pochvaluje a nenastal mezi nimi žádný problém, ale sám přiznává, že kavárnu provozuje krátce a k žádným závažným nehodám nebo nutným opravám zatím nedošlo.

Provozovatel hostinského zařízení č. 3 je ve velmi specifické situaci. Sponzor, pod jehož značku toto hostinské zařízení spadá, je majitelem celého objektu, ve kterém provozuje již zmíněný pivovar, hotel, penzion a restauraci. Investice do koupě budovy a rekonstrukce interiéru tedy byla jednorázová ze strany sponzora a nijak se nesplácí a na měsíčních nákladech na provoz se nijak nepromítá. Další výhodou je, že skvěle funguje veškerá údržba objektu.

Majitel hostinského zařízení č. 4 je také nájemníkem objektu, ve kterém provozovna sídlí. Nutnou rekonstrukci nebo opravu prostoru sloužící k provozu bistra uhradil na vlastní náklady, ale sám uznává, že se o přílišné náklady nejednalo.

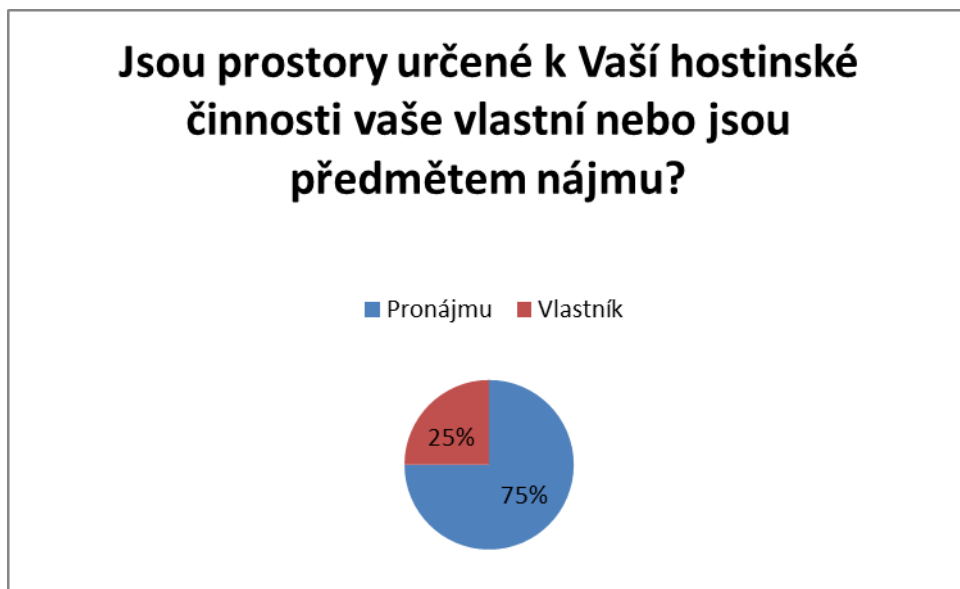
Majitel hostinského zařízení č. 5 je také nájemníkem objektu. Jako nevýhodu uvedl, že jedná o rozlehlý objekt, který je náročné udržovat a ani sám majitel objektu to nezvládá. Ovšem o odkupu celé nemovitosti neuvažuje.

Majitel hostinského zařízení č. 6 je vlastníkem objektu, ve kterém provozovna sídlí a jako jediný jej získal darem. Tedy se vyhnul vysoké počáteční investici a není nucen platit pravidelné měsíční nájemné a jeho povinností je pouze údržba objektu. Sám v objektu i bydlí, takže objekt prochází pravidelnou údržbou. Sám uvedl, že v začátcích hostinské činnosti nebyly náklady na vybavení hostinského zařízení nijak vysoké, jelikož se jedná o bar bez kuchyně, bylo nutné zakoupit pouze základní vybavení. Prostory baru žádnou zásadní rekonstrukcí neprošly a majitel ji prozatím ani neplánuje.

Majitel hostinského zařízení č. 7 je nájemníkem prostoru provozovny. Bar zřídil v prostorách bývalé restaurace. Tu převzal včetně veškerého vybavení, ale téměř nic z něj nezachoval. I když bar disponuje kuchyní, tak ji zatím k hostinské činnosti nevyužívá. Celý prostor prošel kompletní rekonstrukcí. Ta ovšem byla jednorázovou investicí a tedy se nijak v měsíčních nákladech nepromítá a hradí se majiteli pouze měsíční nájemné. Majitel objektu se sám nijak na prvotní rekonstrukci nijak nepodílel.

Majitel hostinského zařízení č. 8 je rovněž nájemníkem prostoru, ve kterém provozuje svůj podnik. Vše převzal po předchozím majiteli a na své vlastní náklady vybudoval zastřešenou terasu a zrekonstruoval sociální zařízení. K dispozici je i kuchyň, která je ovšem využívána v menší míře.

Graf č. 6 - Prostory hostinské činnosti



(zdroj: vlastní)

Na ceně nemovitosti se může promítnout hlavně stav budovy. A to jak provedené rekonstrukce, které jak jsem se přesvědčil, jsou z velké části dílem nájemníků a na jejich

náklady, stejně tak jako zanedbaný stav budovy ze strany majitele objektu. Samozřejmě pro potencionálního kupce objektu je jeho stav velmi důležitý. A sami dotazovaní provozovatelé hostinských zařízení se shodují v tom, že je pro ně lepší mít sídlo hostinského zařízení v objektu, který je v udržovaném stavu a jsou ochotni za toto i připlatit. Protože případné nákladné renovace objektu omezují provoz hostinského zařízení a tím provozovatelům krátí zisky. Pouze jeden z majitelů, který je nájemníkem by byl ochoten odkoupit celý objekt.

4.2.6 Jedná se o hostinské zařízení s kuchyní či bez kuchyně?

Je-li součástí hostinského zařízení i kuchyně je možnost v těchto prostorách provozovat více druhů hostinských činností. Na základě tohoto můžeme předpokládat široké spektrum nabídky a tím i větší portfolio a množství potencionálních zákazníků.

Majitel hostinského zařízení č. 1 kuchyň ve svém hostinském zařízení nemá. Přestože nabízí menší občerstvení, které se ovšem připravuje přímo na baru a nevyžaduje žádné zvláštní prostory.

Majitel hostinského zařízení č. 2 rovněž ve svém hostinském zařízení nedisponuje kuchyní a podle něj je to zcela zbytečné vzhledem k tomu, že se jedná vyloženě o kavárenské zařízení.

Majitel hostinského zařízení č. 3 disponuje naopak velkou a nákladně vybavenou kuchyní, která musí pojmout nároky zákazníků restaurace tak i hotelové hosty. A tím se i podstatným dílem kuchyně podílí na výši tržeb.

Majitel hostinského zařízení č. 4 ve svém hostinském zařízení kuchyni má ale využívána především k přípravě poledních menu. Přes den není téměř vůbec využívána. Polední menu je zde bráno spíše jako doplňkový sortiment.

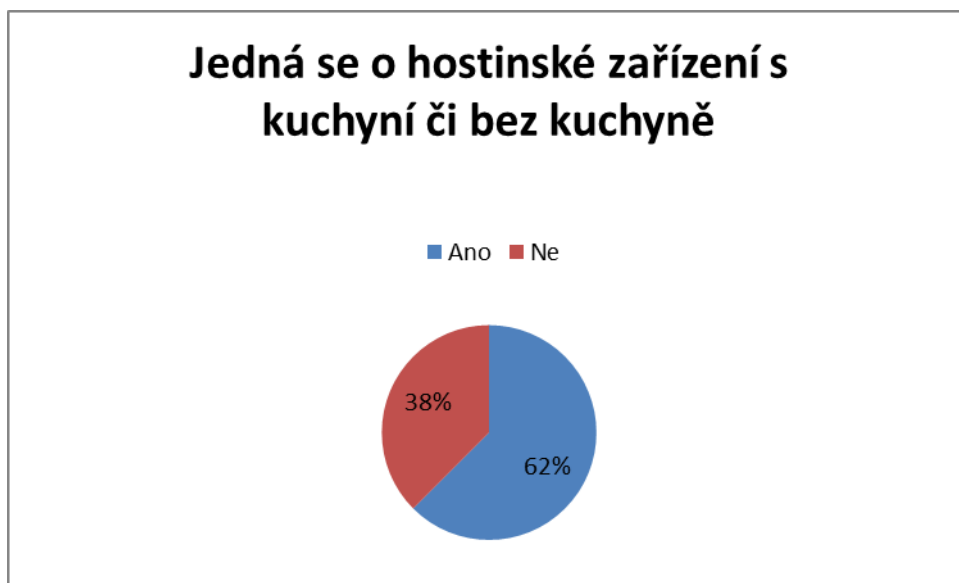
Majitel hostinského zařízení č. 5 také vlastní kuchyni, kterou k hostinské činnosti využívá ve větší míře a to jak k poledním menu, tak má v nabídce stálé pokrmy a také připravuje rauty k společenským akcím.

Majitel hostinského zařízení č. 6 provozuje bar a kuchyni nedisponuje. Nabídka v tomto hostinském zařízení se omezuje pouze na drobné pokrmy vhodné ke konzumaci alkoholu.

Majitel hostinského zařízení č. 7, jak už bylo zmíněno ve svém hostinském zařízení kuchyni má, ale prozatím ji k hostinské činnosti nevyužívá. Nicméně prostory určené pro kuchyň se k ničemu jinému nevyužívají a majitel počítá s budoucím provozem kuchyně.

Majitel hostinského zařízení č. 8 vlastní malou kuchyňku a přípravnu. Vhodnou pouze k přípravě menšího a méně náročnějšího občerstvení.

Graf č. 7 - Hostinská zařízení s kuchyní



(zdroj: vlastní)

Všichni z dotazovaných majitelů se shodli, že v každém provozu hostinského typu je vhodné nabízet něco k jídlu jak ve větší či menší míře. Provozovatelé barů se také shodli v tom, že je nesmyslem v jejich hostinském zařízení rozšiřovat o kuchyň protože tím se úplně mění koncept hostinském zařízení a postrádá úplně smysl. Ovšem až na majitele hostinském zařízení č. 7, který jak už jsem několikrát zmínil, prostorem kuchyně disponuje, ale hodlá ji využívat pouze k přípravě menšího občerstvení hodícího se ke konzumaci alkoholických nápojů, nikoli z ní udělat hlavní zdroj příjmu. Souhlasí s ostatními majiteli baru, že tím by se radikálně a nesmyslně změnil koncept hostinského zařízení. U restaurátérů je přítomnost kuchyně úplně bez debaty. Je na ní založeno absolutně celé fungování podniku. Stejně tak u majitele podniku 3, který sice svůj podnik označil jako pivnici, ale z konceptu podniku je jasně patrné, že přítomnost a využívání je pro něj zcela klíčové. Majitel kavárny 2 je stejného názoru jako majitelé barů. A to, že pro jeho podnik je kuchyně nesmyslná, avšak uvítal by přítomnost přípravný pro možnost rozšíření nabídky lehkého občerstvení, které je velmi často poptáváno především z řad turistů. U majitele bistra 4 je stejně jako u restaurace přítomnost kuchyně nutností.

Co se týče ceny objektu, tak přítomnost kuchyně se v ní radikálně promítne. Jednak z toho důvodu, že se tím zvětšuje prostor nutný k provozu restaurace při zachování stejného

počtu míst a kapacity zákazníků, za druhé, jak už bylo zmíněno, nabízí se tím větší možnost využití daného objektu a tím i vyšší potencionální příjmy.

4.2.7 Jaká je rozloha vaší provozovny?

S touto otázkou souvisí už otázka předešlá, která se týče kuchyně. Pro provoz restaurace je nutné mít provozovnu větší rozlohy, aby pojmulu jednak kuchyni a společně s ní veškeré skladovací prostory a i dost místa zákazníkům, pro které je nutné při jídle sedět a tím pádem potřebují více místa než například v baru nebo kavárně. Baru stačí k provozu i menší prostory, jelikož zákazníci mohou při návštěvě i stát a bar je tedy schopen jich pojmout víc s menší rozlohou provozovny. Rozlohu hostinských zařízení uvádím bez zahrádky.

Majitel hostinského zařízení č. 1 odhadl celkovou rozlohu svého hostinského zařízení do 100 m². Sám ji považuje za dostatečnou, jelikož je provozovatelem baru a zastává názor, že pro bar je lepší menší rozloha, protože zákazníci mají pak pocit stálé obsazenosti a plnosti baru a poté jakési exkluzivity pokud se do podniku dostanou.

Majitel hostinského zařízení č. 2 odhadl rozlohu svého podniku na větší než 100 m², ale podle něj nepřesáhne 150m². Sám uznal, že pro potřeby kavárny je provozovna možná až příliš velká a největší problém s tímto spojený je nutnost vyššího počtu personálu.

Majitel hostinského zařízení č. 3 velikost provozovny označil na více než 150m² a je to zcela zřejmé, protože na tuto plochu bylo nutné umístit restauraci, kuchyni a vybavení pivního charakteru.

Majitel hostinského zařízení č. 4 odhaduje velikost celé provozovny na více jak 150m². Pro potřeby bistra je podle něj až příliš velká, nicméně tento prostor velmi dobře využívají v době poledního menu, které jsou velmi dobře navštěvované a vyhledávané.

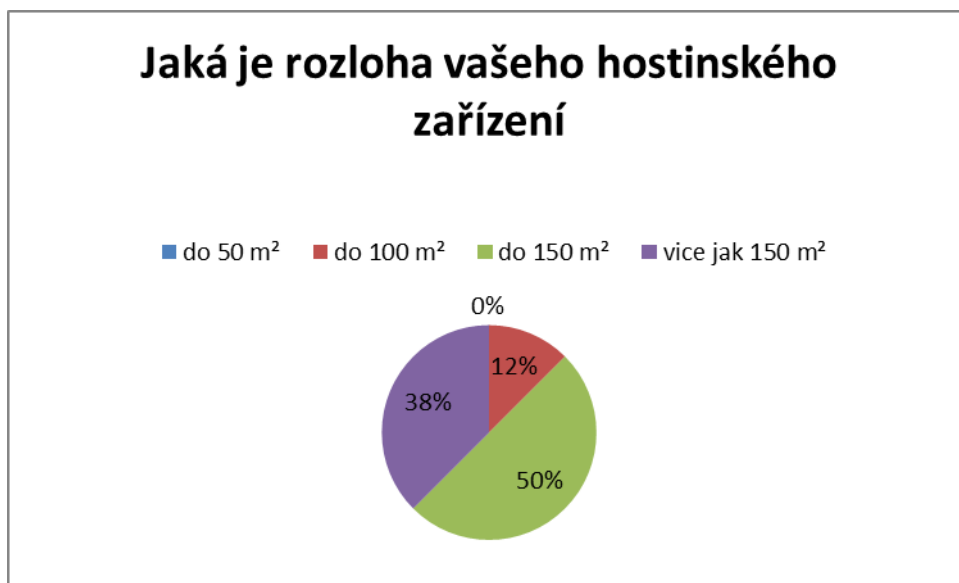
Rozloha hostinského zařízení č. 5 je taktéž větší než 150 m² a majitel podniku se rozhodl tuto přednost využít jako společenský sál a místo pro konání společenských akcí.

Rozloha hostinského zařízení č. 6 je do 150m², pro účely baru je podle majitele nadbytečná, ale v prostorách baru je umístěn kulečník a stolní fotbal, který sice zabírá více místa, ale je dobrý lákadlem pro zákazníky.

Rozloha hostinského zařízení č. 7 je více jak 100m², ale podstatnou část z této rozlohy zaujímají kuchyně, která se zatím pro podnikatelské účely nevyužívá.

Majitel hostinského zařízení č. 8 uvádí rozlohu své provozovny do 150 m² a připouští, že pro potřeby pivnice či baru je to příliš a málokdy je využit celý prostor provozovny.

Graf č. 8 - Rozloha hostinského zařízení



(zdroj: vlastní)

Rozloha provozovny jako součásti objektu je dalším velmi klíčovým aspektem ceny nemovitosti. Potencionální kupec a nový majitel podle rozlohy a velikosti provozovny může sám rozhodnout jaký typ pohostinského zařízení provozovat. Pro majitele hostinského zařízení je zbytečné kupovat rozsáhlý a drahý objekt, jelikož by ho pro svou hostinskou činnost celý nevyužil. Naopak pro provoz velké restaurace se zaměřením na konání společenských akcí, je nutné vlastnit velký objekt, ve kterém je vhodné vybudovat i možnost nějakého ubytování. Tuto skutečnost zmínil majitel hostinského zařízení č. 3 i 5. Oba jako nejlepší důvod a pozitivum uvádí, že takto nepřichází o tyto zákazníky.

Zajímavou skutečností je poměr mezi rozlohou a lokalitou objektu. Jelikož velká hostinská zařízení na periferii či úplně mimo město se svou cenou pohybují na stejné úrovni a cenové hladině jako malá hostinská zařízení v centru města. Z toho je patrné, že než samotná rozloha je pro cenu nemovitosti důležitější lokace objektu. Toto tvrzení uznávají i respondenti, většina z nich z tohoto důvodu neuvažuje o koupi celého objektu v centru města, protože je to jednoduše nad jejich možnosti. Ale ani jeden z nich by své hostinské zařízení nepřemístil na periferii města, i kdyby sídlil v jejich vlastním objektu a to z prostého důvodu, že by takto přišli o většinu zákazníků i při zachování celého konceptu hostinského zařízení.

4.2.8 Jaká je kapacita Vašeho hostinského zařízení?

Kapacita hostinského zařízení je v zajímavém vztahu k rozloze hostinského zařízení. To je patrné již z výše uvedených skutečností a je téměř zcela závislé na typu hostinského zařízení, které je v objektu provozováno. Jak už bylo zmíněno, tak pro potřeby baru či kavárny je vhodná spíše menší kapacita na menší rozloze provozovny a pro potřeby je při zachování stejné kapacity podniku nutná větší rozloha podniku. Kapacita hostinského zařízení je rovněž ovlivněna tzv. otočností židle. To je proměnná hodnota, se kterou se setkává každý provozovatel hostinského zařízení a ukazuje kolik zákazníků, může využít každé jednotlivé místo z celkové kapacity hostinského zařízení během otvírací doby. A je zřejmé, že otočností židle bude nižší v restauraci než v baru anebo kavárně. V restauraci zákazník stráví mnohem více času, je to zapříčiněno tím, že hodně času zabere výběr jídla, čekání na jeho přípravu a i samotná konzumace zabere více času a pobyt zákazníka v hostinském zařízení je delší než v baru nebo kavárně, kde se výběr i příprava zákazníkem vybraného produktu zkracuje na minuty. Z toho hlediska je pro restauraci výhodnější větší kapacita hostinského zařízení než pro bar nebo kavárnu. V hostinském zařízení s větší frekvencí zákazníků je nutné mít i dostatek personálu, který se stihá věnovat všem zákazníkům.

Majitel hostinského zařízení č. 1 vlastní bar s kapacitou do 50-ti osob a podle jeho vyjádření je pro potřeby baru dostatečná.

Majitel hostinského zařízení č. 2 má kapacitu provozovny do 100 osob a jak už bylo zmíněno, podle provozovatele je to až zbytečné.

Hostinské zařízení č. 3 disponuje kapacitou nad 150 osob a majitel je s touto velikostí spokojen. Skvěle pokrývá potřeby restaurace i pivnice a velmi často je celková kapacita naplněna.

Hostinské zařízení č. 4 má podle majitele kapacitu do 150 osob. Pro potřeby bistra jako takového je to podle majitele kapacita až nadbytečná, ale pochvaluje si ji v době poledního menu, kdy jsou schopni ji velmi často zaplnit. I z tohoto důvodu se rozhodli polední menu podávat, aby tím právě využili celkovou kapacitu hostinského zařízení a tím se zvýšili i zisky provozovny.

Pro hostinské zařízení č. 5 je kapacita nad 150 osob zcela klíčová. Hlavním zaměřením tohoto hostinského zařízení je provoz společenských akcí a to by v malé provozovně nebylo možné.

Hostinské zařízení č. 6 má kapacitu do 100 osob, ale majitel přiznává, že ji často nenaplní ani to není jeho cílem. Jeho prioritou je pohodlí zákazník a taky si ho udržet po celý večer, proto je také součástí zařízení již zmiňovaný stolní fotbal či kulečnick.

Hostinské zařízení č. 7 disponuje kapacitou mezi 50 a 100 osobami. Podle majitele je tato kapacita dostatečná a to i při využívání kuchyně, která je k dispozici. Je s kapacitou spokojen a během rekonstrukce provozovny si ji tak sám zvolil. Z důvodu provozu buď samotného baru anebo v případě využívání kuchyně a změně konceptu na menší restauraci či bistro.

Hostinské zařízení č. 8 má kapacitu více jak 100 osob a jak už bylo zmíněno, majitel přiznal, že ji většinu času nenaplní. Ale je stejně jako majitel hostinského zařízení č. 6 rád, že jeho hostinské zařízení nabízí zákazníkům dostatečné pohodlí.

Graf č. 9 - Kapacita hostinského zařízení



(zdroj: vlastní)

Kapacita hostinského zařízení stejně jako předešlý aspekt – rozloha je pro cenu nemovitosti zásadní. Hostinské zařízení s větší kapacitou znamenají vyšší potencionální přísun zákazníků a tím i vyšší příjmy. Avšak podle odpovědí respondentů je hlavním cílem hostinské zařízení naplnit a to z větší části a to se ne každému daří, zvláště pokud se jedná o začínající provozovnu. Nicméně na realitním trhu je kapacita v přímé úměře s cenou nemovitosti.

4.2.9 Má Váše hostinské zařízení možnost letní zahrádky?

Letní zahrádka je pro hostinské zařízení zcela zásadním aspektem. V letních měsících je zahrádka zákazníky velmi hojně vyhledávána. Majitelům hostinských zařízení umožňuje kapacitu provozovny až dvojnásobit. I když sami přiznávají, že v létě zákazníci využívají pouze prostory letní zahrádky a vnitřní zůstávají téměř prázdné.

Majitel hostinského zařízení č. 1 provozuje letní zahrádku přímo před barem a letos ji rozšířil i o menší zahrádku ve dvoře. Přiznává, že v letní sezoně je zahrádka hlavním příjmem baru.

Hostinské zařízení č. 2 je na tom podobně. V letních měsících provozuje velkou zahrádku na vyvýšeném podiu před samotnou kavárnou o kapacitě více než 50 osob. Sám provozovatel podotkl, že většinu času je zahrádka z větší části naplněna. Jednak protože je díky podiu dobře viditelná a také poskytuje lákavý výhled na historické budovy města.

Hostinské zařízení č. 3 má dvě zahrádky. Jednu menší přímo před vchodem, která ovšem leží přímo na náměstí a druhou ve dvoře, kterou využívají zákazníci, kteří nechtějí být při konzumaci jídla a pití všem na očích. Ta první ovšem nabízí zvláště turistům výhled na celé historické náměstí a i z toho důvodu je turisty v hojné míře navštěvována a vyhledávána.

Hostinské zařízení č. 4 rovněž provozuje zahrádku před vchodem do provozovny. Výhodou je lokalita, ve které se hostinské zařízení nachází, jelikož se nachází v postranní uličce, poskytuje zákazníkům i dostatek soukromí pro konzumaci pokrmů.

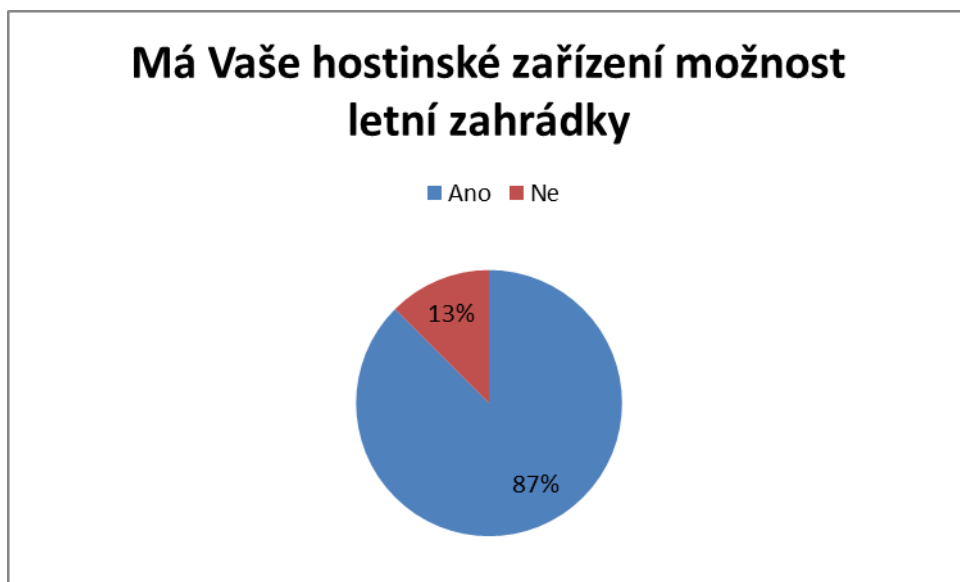
Hostinské zařízení č. 5 provozuje specifickou formu zahrádky a to v podobě stolů umístěných na vyvýšené zastřešené terase. Majitel podotkl, že pro provoz zahrádky se rozhodl pouze z důvodu počasí, protože v teplém létě nechce žádný ze zákazníků sedět ve vnitřních prostorách. A, aby nepřišel o zákazníky, zvolil tuto formu zahrádky.

Hostinské zařízení č. 6 žádnou letní zahrádkou nedisponuje. Majitel pro ni nemá vhodné prostory.

Hostinské zařízení č. 7 má zahrádku umístěnou přímo na ulici před vchodem do hostinského zařízení. Výhodou je její dobrá dostupnost a viditelnost, nevýhodou ovšem lokace přímo v centru a majitel se často potýká se stížnostmi sousedů na rušení nočního klidu ze stran zákazníků.

Hostinské zařízení č. 8 má pouze vlastní zastřešenou terasu ve dvoře. Klasickou letní zahrádkou před vchodem nedisponuje. Ale terasa je mezi zákazníky velmi oblíbená a podle majitele potřeby hostinského zařízení dokonale naplňuje.

Graf č. 10 - Letní zahrádka



(zdroj: vlastní)

Možnost provozu letní zahrádky je pro provozovatele hostinského zařízení důležitým aspektem. Je pro něj v letní sezoně značným zdrojem příjmů a je touto formou je schopen zvýšit kapacitu hostinského zařízení. Ovšem na ceně nemovitosti se tento fakt nijak zásadně nepromítá. Z jakého důvodu se dozvíme z následujících informací a vyhodnocení dalšího dotazu.

4.2.10 Je letní zahrádka součástí Vaší provozovny nebo je předmětem nájmu od města?

V provozu letní zahrádky existují dvě možnosti, jak ji provozovat. A to buď, že je součástí vlastního hostinského zařízení anebo je předmětem nájmu zvlášť od města. Pokud je zahrádka součástí objektu, pak provozovateli nevznikají žádné vyšší měsíční náklady a může ji provozovat celoročně. Pokud je provozovatel nucen zahrádku postavit na veřejném prostranství, které je ve vlastnictví města, je nutné si toto prostranství pronajmout. Tím provozovatelům vznikají další měsíční náklady přímo úměrné velikosti pronajatého prostranství a navíc je provoz takovéto zahrádky omezen městskou vyhláškou, která umožňuje pronájem veřejného prostranství pouze v době letních měsíců. konkrétněji, je pronájem veřejných prostor v době od 30.11. do 1.4. nepovolen. Stejně tak se musí

provozovatel pronajímající si prostranství od města řídit dalšími vyhláškami a omezeními týkajícími se především nočního klidu a večerního provozu zahrádek. Tato vyhlášek zakazuje provoz letní zahrádky po 22. hodině večerní ve všední dny a po 24. hodině večerní o víkendu. Pro provozovatele barů a pivnic se toto omezení stalo velkým problémem, jelikož většina jejich provozu se soustředí do nočních hodin.

Majitel hostinského zařízení č. 1 si prostranství pro letní zahrádku pronajímá od města a právě on zmínil nevýhodu sezonního omezení provozu, jelikož by zahrádku rád provozoval celoročně, což bohužel není možné. Proto se rozhodl vybudovat druhou zahrádku ve dvoře, která je součástí objektu a nepodléhá tedy žádnému omezení.

Hostinské zařízení č. 2 si stejně tak pronajímá prostranství pro zahrádku od města, ale s dalšími omezeními problém provozovatel nemá. Uvedl, že pro potřeby kavárny je toto zcela dostačující. V zimě by zahrádku nevyužil a v nočních hodinách kavárnu neprovozuje.

Majitel hostinského zařízení č. 3 si prostor pro zahrádku před vchodem pronajímá od města a druhá v zadní části je součástí samotného objektu. V případě první zahrádky uvedl jako problém omezení činnosti ve večerních hodinách a také několikrát řešil spory ohledně rušení nočního klidu.

Hostinské zařízení č. 4 si rovněž zahrádku pronajímá od města, ale majitel popsal podobnou situaci jako majitel hostinského zařízení č. 2. Pro potřeby provozu bistra je zcela dostačující. Nemá problém ani s omezením provozu v zimních měsících ani s nočním omezením provozu.

Hostinské zařízení č. 5 jak už bylo zmíněno, disponuje zvláštním typem zahrádky, která je přímo součástí objektu. Majitel sám uvedl, že je zákazníky využívána hlavně přes den, večer ji v létě zákazníci využívají spíše jako kuárnu.

Hostinské zařízení č. 6 zahrádku, jak jsem již zmínil, zahrádku nemá ani město mu nenabízí vhodné prostranství k pronájmu. Vchod do hostinského zařízení se nachází přímo na ulici a přilehlý chodník není dostatečně široký, aby mohl pojmout letní zahrádku a ještě poskytl procházejícím chodcům dostatek místa.

Hostinské zařízení č. 7 si zahrádku opět pronajímá od města. A z respondentů má největší problém s omezením provozu v nočních hodinách. Uvedl, že během provozu zahrádky téměř neustále řeší spory se sousedy o rušení nočního klidu. Sám ale uznává, že pro vybudování vlastní zahrádky nemá vhodné prostory a tak musí pokračovat v pronajímání

veřejného prostranství a počítat i s výdaji na případné udělené pokuty za rušení nočního klidu či nedodržování vyhlášky o omezení nočního provozu.

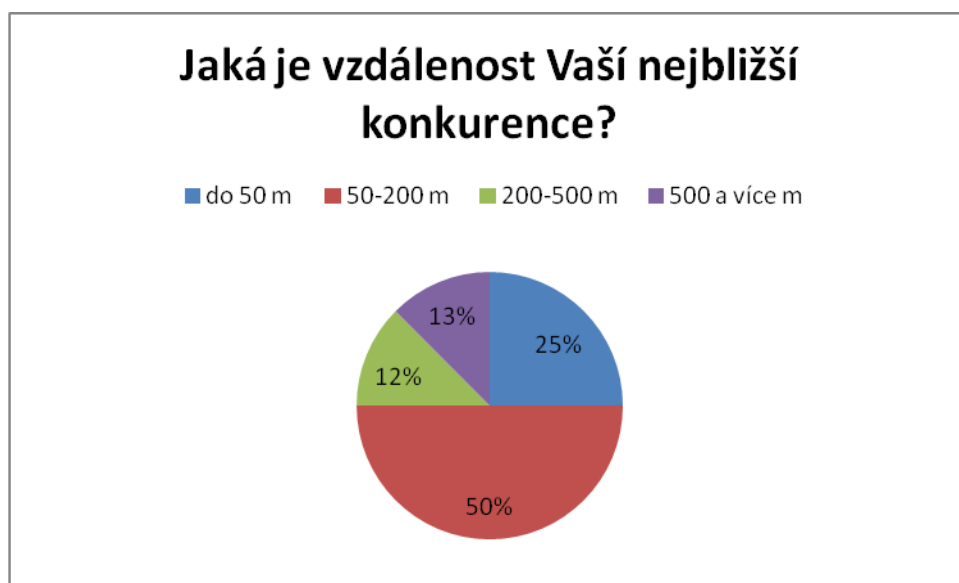
Hostinské zařízení č. 8 má vlastní terasu v zadní části objektu, která tedy nepodléhá žádnému omezení a majitel sám je s ní velmi spokojený. Zákazníky je vyhledávána a oblíbená.

Z těchto uvedených důvodů není přítomnost letní zahrádky až tak prokazatelným kritériem pro určení ceny objektu. Protože pokud není součástí objektu, tak zpravidla existuje možnost ji zřídit na veřejném prostranství, které si lze pronajmout od města. Vzniká tím sice další měsíční náklad, ale jeho výše je podle respondentů dosti nízká, takže se nepromítne do celkové ceny objektu.

4.2.11 Jaká je vzdálenost Vaší nejbližší konkurence?

Vzhledem k tomu, že můj průzkum probíhal v malém městě je koncentrace hostinského zařízení velmi hustá a vzdálenosti konkurence nejsou velké. Proto, jak už bylo zmíněno v úvodu, se každý z provozovatelů zaměřuje na jinou cílovou klientelu.

Pro hostinské zařízení č. 1 je nejbližší konkurence vzdálena do 200m. Pro hostinské zařízení č. 2 taktéž. Hostinské zařízení č. 3 je vzdálen od nejbližší konkurence pouze do 50-ti metrů. Hostinské zařízení č. 4 je taktéž v těsném sousedství konkurence, tedy do 50-ti metrů. Hostinské zařízení č. 5 leží na periferii města a nejbližší konkurence vzdálena více než 500 metrů. Hostinské zařízení č. 6 je od nejbližší konkurence vzdálen Více než 200 metrů. Hostinské zařízení č. 7 má nejbližší konkurenci vzdálenou do 200metrů a hostinské zařízení č. 8 stejně tak. Sedm z osmi hostinských zařízení sousedí v těsné blízkosti konkurenčních podniků. Sami dotazovaní majitelé a provozovatelé hostinských zařízení ovšem sousední provozovny vyloženě jako konkurenci nechápou, protože koncept hostinských zařízení i portfolio produktů se zaměřuje na rozdílné cílové skupiny zákazníků.



(zdroj: vlastní)

Obecně je vzdálenost nejbližší konkurence informací důležitou pro samotného provozovatele podniku především ještě předtím než jej provozovatel zřídí a provádí toto zjištění v rámci průzkumu trhu. Na ceně samotné nemovitosti toto nemá žádný podíl. I v situaci, že jiné pohostinské zařízení sídlí v těsném sousedství, je možné toto řešit dobrým podnikatelským plánem a vytvořit zde podnik jiného cílového zaměření a rozdílného konceptu. Proto není důvod tento aspekt zahrnovat do ceny nemovitosti. Na základě mého dotazníku je tato situace zřejmá, protože i když provozovatelé označili typ svého podniku totožně a nejsou od sebe příliš vzdáleny, tak se jako konkurence neberou.

4.2.12 Jaký je technický stav budovy, ve které sídlí Vaše provozovna?

Technický stav budovy je klíčový, co se týče výše nákladů na její pravidelnou údržbu. I za předpokladu, že provozovatel podniku je v daném objektu nájemníkem a starost o technický stav objektu je povinností majitele, tak v případě havárie nebo nutného většího zásahu či opravy jej provozovatel sice nehradí, ale může mu vzniknout škoda újmou na zisku při nutném omezení provozu podniku. Této situaci se dá vyhnout, pokud provozovna sídlí v novostavbě, kde se v nejbližších letech většinou s žádnými většími a nákladnějšími opravami nepočítá. Nevýhodou je, že téměř žádná novostavba není situována v centru města, zvláště co se týče historického centra města Kroměříž, kde jsem prováděl svůj průzkum. Všichni z respondentů mají své podniky umístěny v budovách, které jsou součástí staré

historické zástavbě města. Rozdíl byl pouze v tom, zda prostory provozovny prošly či nepošly rekonstrukcí či jinou úpravou interiéru a jak moc byla nákladná a nutná.

Majitel hostinského zařízení č. 1 má svou provozovnu umístěnou v historickém domě na pěší třídě v centru města. Dům spadá do památkově chráněné zóny, což komplikovalo i rekonstrukci prostor využívaných k provozu hostinské činnosti, jelikož rekonstrukce v takovéto zástavbě podléhá přísným normám a kontrolám památkového úřadu. Majitel uvedl, že tato skutečnost například oddálila kolaudaci celého hostinského zařízení o několik měsíců. Před zahájením provozu byla rekonstrukce nutná a proběhla na náklady majitele hostinského zařízení. Majitele objektu zajišťuje a hradí jen opravy spojené přímo s existencí a funkčností objektu, jako byla již zmíněná výměna a revitalizace střechy.

Hostinské zařízení č. 2 sídlí rovněž v památkově chráněném domě, ovšem ten prošel celkovou rekonstrukcí ještě před začátkem provozu této kavárny. Sám provozovatel zmínil jen drobné úpravy a opravy interiéru, které provedl, a za dobu jeho působení nebylo nutné provádět žádný zásah na samotném objektu.

Hostinské zařízení č. 3 sídlí v historickém domě přímo na náměstí. Ten ale prošel kompletní a velmi nákladnou rekonstrukcí. Byl od základu přestavěn a uzpůsoben přesně potřebám hostinského zařízení, které v sobě zahrnuje restauraci, pivovar, hotel i penzion. Vše proběhlo pod záštitou památkového ústavu. Nemalé investice připadly i na vybudování osobitého stylu interiéru, který odpovídá stylu sponzora, který celý vznik hostinského zařízení financoval. Provozovatel hostinského zařízení dodal, že tato byť zdlouhavá rekonstrukce a nákladná rekonstrukce přispěla k tomu, že do teď nebyly nutné žádné náročné opravy budovy, které by nějak mohly omezit provoz. Naopak zůstává stále prostor pro rozšiřování a budování dalších částí provozovny.

Hostinské zařízení 4 prodělal pouze interiérové změny prostoru a jeho uzpůsobení k provozu hostinského zařízení. Nejednalo se o nějak složitou rekonstrukci. Provozovatel uvedl, že dům se nachází ve velmi dobrém stavu a proto není nutné do jeho údržby investovat další peníze.

Hostinské zařízení č. 5 prošel rekonstrukcí a přizpůsobením k provozu ještě před jeho otevřením. Investovalo se hlavně do vybavení společenských prostor, kde se nachází kompletní zvuková technika. Budova není historickou budovou, tudíž její stav není nijak špatný a zatím nevyžadoval žádný nákladnější a větší zásah.

Majitel hostinského zařízení č. 6 je zároveň majitel budovy, ve které provozovna sídlí. Dům je součástí historické zástavby centra města, majitel uvedl, že čas od času je nějaký zásah nutný, například výměna odpadních či elektrických rozvodů, ale nějakou kompletní a zásadní rekonstrukcí dům zatím neprošel. Majitel ve zmíněném domě i sám bydlí, takže mu věnuje dost péče.

Provozovna hostinského zařízení č. 7 prošla kompletní rekonstrukcí z původní restaurace na nynější bar. Při té příležitosti byly opraveny a vyměněny i nákladnější části budovy, vybourány některé stěny atak podobně. Majitel provozovny na takovéto rekonstrukci trval z toho důvodu, aby se později vyhnul opravám, které by mohly omezit provoz podniku.

Majitel hostinského zařízení č. 8 žádnou nákladnou rekonstrukci provozovny neprováděl, provedl pouze nutné zásahy pro potřeby provozu a rekonstrukcí prošlo pouze sociální zařízení a vybudoval novou terasu v zadní části objektu.

Sami majitelé hostinských zařízení by uvítali, kdyby jejich provozovny mohly sídlit v novostavbách a majitel hostinského zařízení č. 6, který zároveň vlastní i objekt, ve kterém sídlí jeho bar, by uvítal kompletní rekonstrukci, ovšem přiznává, že na tu momentálně nemá finanční prostředky. Provozovatelé jsou samozřejmě smířeni s tím, že jako majitelé hostinských zařízení v historických domech musí splňovat požadavky a podmínky památkového ústavu. Všichni se shodli v tom, že umístění hostinských zařízení ve starém historickém domě je náročnější a musí počítat s nákladnější údržbou takového domu, ovšem pokud se majitel rozhodne pro jednorázovou, ale nákladnou investici, ze které provede kompletní rekonstrukci a revitalizaci objektu, tak se těmto postupným opravám, které omezují provoz hostinských zařízení a tím snižují majitelům zisky, dá na několik let vyhnout.

Technický stav budovy je jedním z dalších klíčových aspektů tvořící cenu nemovitosti. Pro potenciálního kupce je samozřejmě důležitá informace, zda bude muset provádět další úpravy a opravy objektu, které samozřejmě hradí ještě nad rámec ceny nemovitosti. Další nevýhodou provádění následných oprav je fakt, že se tím oddaluje doba, kdy se objekt může začít užívat k provozu hostinské činnosti.

4.2.13 Kdyby byla možnost, chtěli byste objekt, ve kterém provozovna sídlí koupit?

Diskuzi na toto téma jsem s provozovateli započal už při druhé otázce, kdy jsem zjišťoval, zda jsou majiteli i budovy či jsou jejich nájemníky. A jak už jsem výše zmínil, jako

nájemníkovi odpadá provozovateli povinnost a starost o technický stav celého objektu, na druhou stranu jako majiteli objektu se mu mohou snížit měsíční náklady, které vydává na nájemném.

Jak jsem již uvedl majitel hostinského zařízení č. 1, by rád odkoupil celý objekt, ve kterém jeho provozovna sídlí. Hlavě z toho důvodu, že splátka případné hypotéky či úvěru by byla ve stejné výši jako nájemné, ale na rozdíl od něj by byla splatná do deseti let a případné velké nutné opravy podle majitele hostinského zařízení nejsou pak v takové výši jako pravidelné měsíční nájemné.

Majitel hostinského zařízení č. 2 uvedl, že o odkupu tohoto konkrétního objektu, ve kterém jeho hostinské zařízení sídlí, nikdy neuvažoval a ani by o něj neměl zájem. Jedná se totiž o rozsáhlý objekt, který je využíván k více komerčním účelům. Nad touto variantou by uvažoval, pokud by byl k dispozici menší objekt, který by splňoval podmínky pro provoz takovéto kavárny, ale samozřejmě nejlépe v totožné lokalitě.

Majitel hostinského zařízení č. 3 je se situací spokojen. Objekt vlastní sponzor, pro kterého je toto hostinské zařízení jedním z několika počínů, nese jeho logo a image, která perfektně funguje a láká zákazníky, takže by na tomto modelu nic neměnil.

Majitel hostinského zařízení č. 4 by raději měl provozovnu v objektu, který by vlastnil i za cenu o něco vyšších nákladů na údržbu objektu.

Majitel hostinského zařízení č. 5 by restauraci provozoval ve vlastním objektu pouze za předpokladu, že by se jednalo o úplně jiné hostinské zařízení než vlastní teď a v budově by mohl i bydlet. V situaci, ve které je teď a provozuje velkou restauraci se společenským sálem, tak si spočítal, že není v jeho finančních možnostech a koupit a potencionálně splácet tak velký objekt, aby prostorem vyhovoval tak velkému hostinskému zařízení.

Majitel hostinského zařízení č. 6 je zároveň i majitelem celého objektu, ve kterém hostinské zařízení sídlí. Uvedl, že do nájemních prostor by se přesídlit určitě nechtěl. Ani za cenu, že by tak nemusel řešit a financovat nákladné a velké opravy domu.

Majitel hostinského zařízení č. 7 by rád koupil budovu, ve které jeho hostinské zařízení sídlí. Bohužel majitel objektu o prodeji neuvažuje. Provozovatel už i zvažoval přemístění do jiných, vlastních prostor, ovšem zatím bohužel takové ještě nenašel a taky by tento přesun provedl až ve chvíli, kdy se mu navrátí investice, kterou vložil do nákladné předchozí rekonstrukce.

Majitel hostinského zařízení č. 8 by také objekt včetně provozovny jeho hostinského zařízení odkoupil, ale zatím mu to nedovolují finanční možnosti a ani majitel budovy o jejím prodeji neuvažuje.

4.2.14 Vyhodnocení dotazníkového šetření

Na základě odpovědí respondentů na otázky v mém dotazníku a po prozkoumání realitního trhu můžeme tedy vyzdvihnout aspektu ovlivňující tržní cenu nemovitostí vhodných k provozování hostinské činnosti. Kritérii, která z většinové části ovlivňují cenu objektů, jsou dle mého zjištění lokace objektu, jeho rozloha, kapacita, technické zázemí, vybavení a přítomnost kuchyně a technický stav budovy. Přítomnost zahrádky nebo typ podniku se na ceně nemovitosti až tak nepodepisuje. Zajímavým zjištěním bylo, že realitní trh si počíná v přímé úměře mezi cenou budovy a její kapacitou. Ovšem samotní provozovatelé hostinských podniků přiznali, že je pro ně mnohem výhodnější vedení a vlastnictví menšího podniku s nižšími náklady, který jsou schopni téměř pokaždé z většinové části naplnit než vlastnictví kapacitně velkého podniku, který se naplňuje hůře, a taky náklady na jeho provoz jsou větší. Co se týče nákladů, tak provozovatelé musí v souvislosti s kapacitou podniku počítat jednak s náklady na nájem či případnou splátkou úvěru pokud objekt kupují. Ve velkokapacitních podnicích se také zvyšují náklady na personál, kterého musí být logicky více a jsou jedním z nejvyšších a zásadních nákladů na provoz podniku. Co se týče lokace podniku, tak ta se ukázala jako zcela klíčová. Podniky nacházející se na hlavních třídách či přímo na náměstí nemají o zákazníky nouzi a to hlavně o ty z řad turistů. Ti jsou v takovém městě, jako je Kroměříž v letních měsících hlavním zdrojem příjmů provozovatelů hostinských zařízení. Přítomnost kuchyně a technické vybavení logicky cenu objektu zvyšuje. Zvláště pokud se jedná o zachovalé nebo dokonce nové vybavení, to znamená pro potenciálního kupce jakousi přidanou hodnotu. Co se týče vlastnictví budov přímo majiteli a provozními podniky, tak většina z nich by upřednostnila provozovat podnik ve svém objektu. Bohužel většina z nich tuto výhodu nemá. Buď jim to nedovoluje finanční situace, nebo majitel budovy s jejím prodejem nesouhlasí. Technický stav budovy se v ceně odráží hlavně z důvodů případných dalších následných investic do údržby a oprav. Logicky je tedy budova v novém nebo ve velmi dobrém technickém stavu je mnohem dražší než budovy a provozovny v původním stavu. Toto je ovšem pravidlo, které platí u prodeje všech nemovitostí jako takových. V menší míře se na ceně může promítnout nezkušenost předchozího majitele podniku, který provede nesmyslné, nevyhovující nebo zbytečné zásahy,

které je nutné odstranit či například zbytečně nákladné rekonstrukce v objektech, u kterých je jasné, že jsou v podstatě nenávratné.

4.3 SROVNÁNÍ VÝSLEDKŮ DATABÁZE A DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ

Po skončení samotného dotazníkového šetření, jsem provedl srovnání aspektů ovlivňující cenu i nájemného nemovitostí vhodných k provozování hostinské činnosti a to jak z hlediska prodávajících a je zastupujících relativních kancelářů, tak z hlediska samotných majitelů a provozovatelů hostinských zařízení.

Shodným faktorem pro obě strany a zcela klíčovým je umístění celého objektu. Pro provozovatele je toto zcela zásadní z důvodu přílivu potencionálních zákazníků, kteří jsou pro ně zdrojem příjmů. Všichni se shodli, že je lepší vést podnik s vyššími náklady v centru města než levnější na periferii. Tuto skutečnost si uvědomují i prodejci a pronajímatelé budov objektů vhodných k provozování hostinské činnosti a z většinové části se odráží v ceně objektu nebo jeho nájmu.

Provozovatelé se ovšem s prodejci a pronajímateli rozcházejí v názoru na velikost a rozlohu provozovny. Zatímco prodejci a pronajímatelé ji chápou jako pozitivum a ve většině případů jsou větší podniky dražší jak v prodeji, tak v nájmu, tak samotní provozovatelé v menším městě o rozlehlé podniky příliš nestojí. Raději provozují menší podniky, které je snazší zaplnit a jsou jistějším zdrojem příjmů než podniky s velkou kapacitou, které se těžko zaplňují, a v součtu je jejich provoz nákladnější a tím pádem jsou příjmy z nich nejisté.

Dalším kritériem, ve kterém se pronajímatelé a prodejci s provozovateli neshodují, je přítomnost zahrádky. Majitel objektu, jehož součástí je samotná zahrádka ji promítá do ceny za provozovnu, ovšem pro provozovatele podniků není jedním z hlavních kritérií. Především z toho důvodu, že není problém si pronajmout veřejné prostranství před budovou od města, anebo ji za nízké náklady vybudovat. Podle provozovatelů je to investice návratná ve velmi krátkém čase.

Aspektem, který se dosti důrazně odráží v ceně za prostory vhodné k provozování hostinské činnosti, je přítomnost kuchyně. V mnoha případech cenu až nepřiměřeně navyšuje. Ovšem pro samotné provozovatele není nijak zásadním součástí. Podle provozovatelů záleží na druhu podniku, který chtějí provozovat a na dobrém podnikatelském záměru. Dle jejich slov lze provozovat prosperující podnik typu baru, klubu či vinárny bez přítomnosti kuchyně.

Stejně jako u všech nemovitostí se na ceně jak nájemného tak samotné budovy podepisuje její technický stav. Je zcela jasné, že obě strany, ve vztahu nájemník – nájemce nebo prodejce-kupující, si uvědomují náklady spojené s případnými rekonstrukcemi, a proto jsou obecně budovy a provozovny v původním stavu levnější než ty, které prošly rekonstrukcí nebo jsou umístěny v novostavbě.

Zajímavým zjištěním jsou samotné důvody pronájmu či prodeje nemovitostí sloužících k provozování hostinské činnosti. Většina provozovatelů by ráda měla podnik ve svém vlastním objektu, ovšem jejich finanční možnosti to neumožňují, pokud nemovitost nezískají darem, dědictvím či obdobným způsobem, a proto většina z nich volí nájem těchto prostor. To je patrné i z inzerce na realitním trhu, kdy v nabídce prodeje setrvávají objekty s velkou kapacitou, v lukrativních lokalitách, které jsou drahé nebo objekty sice levnější, ale v původním stavu vyžadující nákladnou rekonstrukci.

Pro majitele budov je pak pravidelné měsíční nájemné dobrým a pravidelným zdrojem příjmu a i z toho důvodu jich mnoho o prodeji budovy neuvažuje a to i za cenu nákladů spojených s udržováním technického stavu budovy, které zisk z nájmu pokrývá a v mnoha případech mnohonásobně převyšuje. Pokud se majiteli budovy nenaskytne vhodný nájemce pro prostory provozovny, je to pro něj jeden z hlavních důvodů prodeje celého objektu.

Z průzkumu trhu je patrné, že se lépe pronajímají menší provozovny, které se stejně tak dobře provozují majitelům podniků, protože nájem není tak vysoký a tržby jej stačí pokrýt.

ZÁVĚR

V rámci diplomové práce s názvem Analýza realitního trhu s hostinskými zařízeními v Kroměříži a jejím okolí došlo k vyhodnocení jednotlivých faktorů ovlivňující ceny a nájem hostinských zařízení.

Práce byla rozdělena na dvě části, kde v teoretické části došlo k objasnění pojmů, které se objevily v rámci studie v praktické části.

V praktické části hlavní úkol spočíval v shromáždění a vyhodnocení nabídek pronájmů a prodejů hostinských zařízení realitních kanceláří. Ze získaných údajů byla za rok 2015 a 2016 vytvořena přehledná databáze, která obsahuje 6 hostinských zařízení k prodeji a 8 hostinských zařízení k pronájmu. Z těchto získaných informací bylo vytvořeno vyhodnocení, jaké faktory ovlivňují ceny nájmů a prodejů hostinských zařízení.

Dalším nástrojem k získání informací bylo vytvoření dotazníkového šetření a následně předložení majitelům či provozovatelům hostinských zařízení ve městě Kroměříž. Na základě odpovědí a zpracování informací, jsem zjistil jaké faktory podle majitelů či provozovatelů ovlivňují cenu nemovitosti.

Poté jsem provedl srovnání získaných informací s databáze a dotazníkového šetření a vyhodnotil, které faktory ovlivňují cenu nemovitosti.

Výsledek této diplomové práce nemusí být konečný, i nadále je možné pozorovat vývoj cen hostinských zařízení a případně i doplnit o nové nemovitosti

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

Odborná literatura

- [1] BRADÁČ, A. a kol. *Teorie oceňování nemovitostí*. 8. přepracované a doplněné vydání. Brno: AKADEMICKÉ NAKLADATELSTVÍ CERM, s.r.o. Brno, 2009. 753 s. ISBN 978-80-7204-630-0.

Právní předpisy

- [2] Zákon č. 526/1990 Sb., *o cenách*, ve znění pozdějších předpisů
- [3] Zákon č. 151/1997 Sb., *o oceňování majetku a o změně některých zákonů*, ve znění pozdějších předpisů
- [4] Zákon č. 183/2006 Sb., *o územním plánování a stavebním řádu*, ve znění pozdějších předpisů.
- [5] Zákona č. 89/2012 Sb., *Nový občanský zákoník*. Ostrava-Hrabůvka: Sagit, a.s., 2015. 320 s. ISBN 978-80-7208-920-8.
- [6] Zákon č. 256/2013 Sb., *o katastru nemovitostí (katastrální zákon)*, ve znění pozdějších předpisů.
- [7] Zákon č. 116/1990 Sb., *o nájmu a pronájmu nebytových prostor*, ve znění pozdějších předpisů
- [8] Vyhláška č. 441/2013 Sb., *k provedení zákona o oceňování majetku*, ve znění pozdějších předpisů

Seznam internetových zdrojů

- [9] *Portál cestovního ruchu* [online]. 2015 [cit. 2015-05-17].
Dostupný z <http://www.cestovni-ruch.cz/kategorizace/doporuceni.htm>
- [10] ČSÚ *Český statistický úřad* [online]. 2015 [cit. 2015-05-17]. Malý lexikon obcí.
Dostupné z <https://www.czso.cz/csu/czso/maly-lexikon-obci-ceske-republiky-2015>
- [11] *Kategorizace hostinských zařízení* [online]. 2016 [cit. 2016-05-20].

Dostupné z <http://hacp.webnode.cz/hostinska-cinnost/kategorizace-hostinskych-zarizeni/>

[12] *Mapy.cz* [online]. 2016 [cit. 2016-05-20]. Rozmístění hostinských zařízení v Kroměříži

Dostupné z www.mapy.cz

[13] *Město Kroměříž* [online]. 2016 [cit. 2016-05-20].

Dostupné z <http://www.mesto-kromeriz.cz>

[14] *Spravnimapa.topograf.cz* [online]. 2016 [cit. 2016-05-20]. Mapa Zlínského kraje.

Dostupné z <http://spravnimapa.topograf.cz/zlinsky-kraj>

[15] *Treking.cz* [online]. 2016 [cit. 2016-05-20]. Mapa Krajů České republiky.

Dostupné z <http://www.treking.cz/regiony/rozhledny.htm>

[16] *Wikipedie* [online]. 2016 [cit. 2016-05-20].

Dostupné z <https://cs.wikipedia.org/>

[17] *Zlin-info.cz* [online]. 2016 [cit. 2016-05-20]. Znak Zlínského kraje.

Dostupné z http://www.zlin-info.cz/Zlinsky_kraj.html

[18] *Zlínský kraj* [online]. 2016 [cit. 2016-05-20].

Dostupné z <https://www.kr-zlinsky.cz/o-kraji-cl-17.html>

SEZNAM TABULEK, OBRÁZKŮ A GRAFŮ

Seznam tabulek

Tabulka č. 1: Porovnání prodeje dle inzerce

Tabulka č. 2 Databáze prodeje hostinských zařízení

Tabulka č. 3 Porovnání pronájmu dle inzerce

Tabulka č. 4 Databáze pronájmu hostinských zařízení

Seznam obrázků

Obr. č. 1 – Mapa České republiky

Obr. č. 2 – Mapa Zlínského kraje

Obr. č. 3 – Znak Zlínského kraje

Obr. č. 4 – Mapa Kroměříž

Obr. č. 5 – Rozmístění hostinských zařízení v Kroměříži 2016 v rámci prodeje

Obr. č. 6 – Rozmístění hostinských zařízení v Kroměříži 2016 v rámci pronájmu

Obr. č. 7 – Rozmístění hostinských zařízení v Kroměříži 2016 v rámci databáze

Seznam grafů

Graf č. 1 – Vývoj ceny inzerátu č. 3

Graf č. 2 – Typ hostinského zařízení

Graf č. 3 – Poloha hostinského zařízení

Graf č. 4 – Doba hostinské činnosti

Graf č. 5 – Vybavenost hostinské činnosti

Graf č. 6 – Prostoty hostinské činnosti

Graf č. 7 – Hostinská zařízení s kuchyní

Graf č. 8 – Rozloha hostinského zařízení

Graf č. 9 – Kapacita hostinského zařízení

Graf č. 10 – Letní zahrádka

Graf č. 11 - Konkurence