



Zakopane 20/09/2018 r.

LIST REFERENCYJNY

Współpraca z firmą Plan M Maria Makal-Młynarska rozpoczęła się w sierpniu 2016 roku.

W początkowym okresie - do grudnia 2016 roku Maria Makal-Młynarska działając jako Doradca Zarządu PKL S.A tworzyła pięcioletnią strategię rozwoju HoReCa dla spółki PKL S.A.

Powstanie nowego segmentu hotelowo-gastronomicznego, towarzyszącego podstawowej działalności PKL S.A obejmowało:

- diagnozę ówczesnego stanu bazy - potencjalnej infrastruktury noclegowej i gastronomicznej wraz z analizą prawną i finansową istniejących obiektów
- tworzenie koncepcji dla nowej formy działalności istniejących obiektów
- tworzenie koncepcji dla nowych obiektów gastronomicznych
- tworzenie założeń finansowych, współtworzenie modelu finansowego dla całej strategii
- tworzenie harmonogramów operacyjnych przejścia i modernizacji obiektów
- nadzór nad procesem modernizacji i uruchomienia obiektów
- tworzenie nowego produktu noclegowego i gastronomicznego i skuteczne wprowadzenie na rynek
- koordynacja operacyjnej działalności nowych obiektów (do stycznia 2018 roku)

Na bazie dotychczasowej współpracy z Plan M zostały uruchomione następujące obiekty (zarządzane przez spółkę zależną Tangara IP sp. z o.o.):

1. Hotel Jaworzna Krynicka - hotel 3*, Jaworzyna Krynicka - Krynica Zdrój
2. Pokoje Gościnne - obiekt noclegowy - Palenica - Szczawnica
3. Restauracja pod Kolejką - restauracja - Palenica - Szczawnica
4. Tarasy Gubałówka - restauracja - Gubałówka - Zakopane
5. Plaża Gubałówka - gastronomia mobilna - Gubałówka - Zakopane
6. Sala konferencyjna - Hotel Jaworzyna Krynicka - Krynica Zdrój
7. Cafe Gubałówka - gastronomia mobilna - Gubałówka - Zakopane
8. Widokówka - kawiarnia / bar - Jaworzyna Krynicka - Krynica Zdrój
9. OSB - Off Ski Bar - mała gastronomia, Palenica, Szczawnica





10. Szałas - mała gastronomia - Palenica, Szczawnica
11.4 Misie - burger bar - Gubałówka - Zakopane

Dzięki Marii opracowana strategia obejmuje również koncepcje kolejnych obiektów będących w fazie opracowania, w tym duży projekt powstania restauracji z browarem rzemieślniczym.

Wszystkie obiekty zostały uruchomione zgodnie z założonym terminem i przynoszą spodziewane rezultaty finansowe.

Dzięki zaangażowaniu Marii PKL S.A rozwija się w nowym obszarze. Obiekty, które powstały cieszą się dobrą opinią i są sukcesem z punktu widzenia biznesowego.

Powołana do życia z udziałem Marii struktura organizacyjna dla nowego rodzaju działalności rozrasta się i pracuje nad kolejnymi projektami.

Maria dołożyła wszelkich starań, aby koncepcje lokali gastronomicznych były spójne, ich wystrój i oferta atrakcyjne a personel dobrze przygotowany i zmotywowany.

Dzięki wiedzy i doświadczeniu Marii proces ten przebiegał sprawnie pomimo, że dla Zarządu PKL S.A obszar działalności hotelowo-gastronomicznej był obszarem nowym.

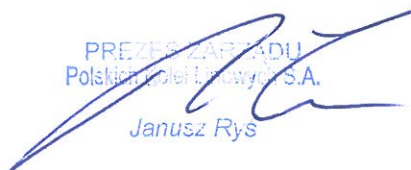
Zaproponowane rozwiązania, wdrożone procesy kontroli i codziennego zarządzania działalnością obiektów Zarząd PKL S.A ocenia wysoko i z powodzeniem stosuje.

Maria łatwo nawiązuje relacje, ambitnie i wytrwale dąży do realizacji założonych zamierzeń. Pracuje w sposób uporządkowany, co pozwoliło pracownikom grupy PKL S.A, pomimo braku wcześniejszych doświadczeń w obszarze HoReCa, efektywnie współpracować tworząc wspólnie nowy obszar działalności.

Z przyjemnością rekomenduję Plan M Maria Makal-Młynarska do współpracy przy projektach hotelowych i gastronomicznych. Jestem przekonany, że kreatywne pomysły, zdeterminowanie i charyzmatyczna osobowość Marii przyczynią się do sukcesu nowych przedsięwzięć.

Plan M Maria Makal-Młynarska to profesjonalny, rzetelny partner biznesowy.

Z poważaniem,


PREZES ZARZĄDU
Polskich Kolei Linowych S.A.
Janusz Rys

