

ZAMEK KRÓLEWSKI W NIEPOŁOMICACH SP. Z O.O.

Raport z działalności spółki

1 Stycznia - 30 Czerwca 2025



Wprowadzenie do sytuacji ogólnej spółki

Pierwsza połowa roku 2025 działalności spółki opierała się na wzmocnieniu kilku kluczowych obszarów w zakresie prowadzonej działalności komercyjnej. Budowanie nowej jakości gastronomii zamkowej rozpoczęło się od zatrudnienia od początku roku nowego szefa kuchni, który wyniósł ją na wysoki poziom, co wpłynęło na bardzo pozytywne opinie gości eventowych i restauracyjnych.

W związku z organizacją dużych eventów w I kwartale 2025 r. kluczowe było zapewnienie dobrej obsługi tych wydarzeń, w których wzięło udział łącznie blisko tysiąc osób. Udało się je przeprowadzić z sukcesem, co wpłynęło na wzmocnienie pozytywnej opinii o działalności i jakości świadczonych przez zamek usług. Na II kwartał przypadł okres przyjęć komunijnych oraz dużych eventów firmowych, włączając jedno z największych wydarzeń organizowanych dotychczas w przestrzeni zamkowej (dla ok. 800 osób), co miało przełożenie na wysokie przychody w tym czasie.

Od wiosny wystartowała nowa karta restauracji, stworzona przez nowego szefa kuchni, która spotkała się z zainteresowaniem gości, a restauracja z miesiąca na miesiąc powiększa swoje przychody.

Dużą zmianą wizerunkową było zbudowanie nowej jakości kuchni, której potwierdzeniem jest brak negatywnych opinii lub uwag do poziomu serwowanych dań, które sporadycznie, ale jednak pojawiały się w okresie wcześniejszym.

Celem na I połowę roku było odświeżenie oferty na organizację ślubów oraz przyjęć weselnych w zamku, co udało się zrealizować poprzez przeprowadzenie sesji ślubnej stylizowanej, a następnie organizację targów ślubnych i dnia otwartego zamku z prezentacją oferty przyjęć weselnych.

Wprowadzenie do sytuacji ogólnej spółki

Każdy kolejny miesiąc służył wzmocnieniu nowych obszarów działalności poprzez tworzenie lub aktualizację nowych ofert komercyjnych oraz kierowanie ich do konkretnych grup odbiorców.

Dzięki intensywnym działaniom marketingowym i zdecydowanym wzmocnieniu komunikacji w obszarze social mediów, wokół zamku zaczęła tworzyć się szeroka społeczność osób zainteresowanych działaniami zamku i korzystających z jego oferty. Statystyki w obszarze zwiększania zasięgu w mediach społecznościowych są bardzo optymistyczne, a przyrost osób obserwujących profile zamkowe jest bardzo szybki. W następnych miesiącach przewiduje się dalszy, znaczący wzrost tego trendu.

W obszarze dot. inwestycji, w I półroczu 2025 r. trwała ocena przez Instytucję Zarządzającą wniosku złożonego przez Gminę Niepołomice o dofinansowanie na „Modernizację elementów infrastruktury Zamku Królewskiego” w ramach programu „Fundusze Europejskie dla Małopolski 2021-2027”. Wszystkie etapy oceny uzyskały opinie pozytywne, jednak na dzień 30.06 nie nastąpiło jeszcze formalne zakończenie oceny.



Działalność inwestycyjna i remontowa

Ciężar prac remontowych w I połowie roku skupił się na remoncie hotelu zamkowego. Do końca czerwca udało się odświeżyć 19 z 24 pokoi i apartamentów hotelowych. Zostały odmalowane pokoje hotelowe wraz z łazienkami, usunięto ubytki i skazy w drzwiach drewnianych i listwach podłogowych, a także odmalowano parapety, które były w bardzo złym stanie technicznym. Apartamenty zyskały świeżość i nowy wygląd.

W drugiej połowie roku planowane jest zakończenie prac malarskich w pokojach oraz montaż eleganckich tapet w kilku apartamentach, które nadadzą hotelowi królewski klimat i zbudują nowy wizerunek tego miejsca. Do końca roku planuje się także odmalowanie korytarza hotelowego oraz klatki schodowej i holu windowego.

Wśród zakupów zrealizowanych w I połowie roku były wydatki związane z wyposażeniem gastronomii (komplety filiżanek, zamrażarka, blender, podtalerze eventowe, drobne sprzęty kuchenne); hotelu (zmywarka) oraz Chat (ławy drewniane oraz podest taneczny i huśtawki).



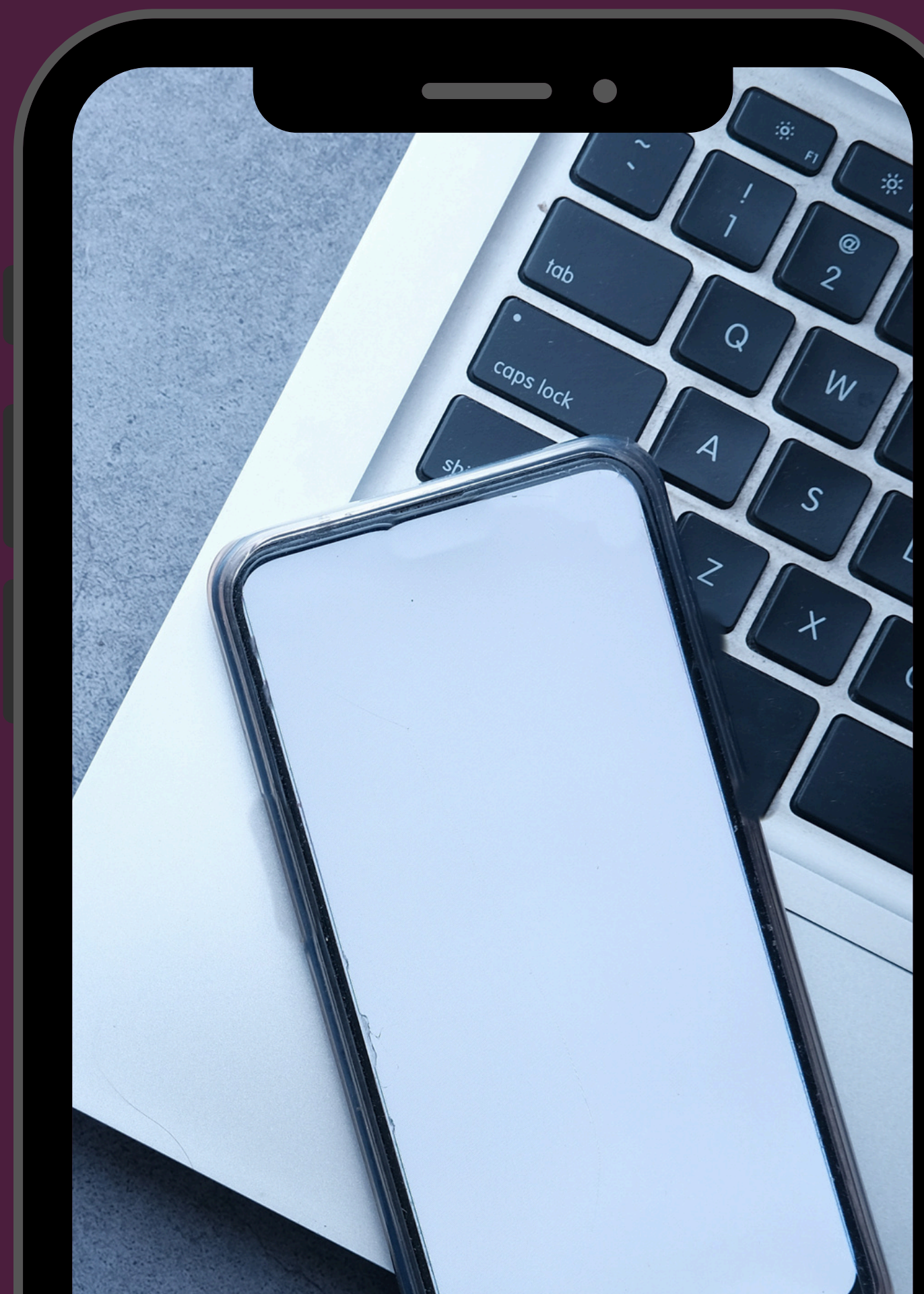


Sytuacja kadrowo-płacowa

Według stanu na dzień 30.06.2025 r. spółka zatrudniała:

- 17 osób zatrudnionych na umowę o pracę (w tym 2 umowy uczniowskie),
- 2 osoby na umowę B2B,
- 45 osób na umowy zlecenia (bez eventów) – czas pracy ustalany w grafikach zależnie od potrzeb,
- 26 osób na umowy zlecenia na dorywczą pracę związaną z obsługą eventów.

Na dzień 30 czerwca 2025 spółka nie posiadała żadnych przeterminowanych zobowiązań płatniczych. Bieżące zobowiązania realizowane są na bieżąco.



Sytuacja ekonomiczno-finansowa

Przychody w podziale na miejsce powstawania

	% udział	Kwoty netto w zł
Przychody całkowite		3 841 556,29
Restauracja	14,00%	530 208,92
Eventy	35,00%	1 356 063,88
Hotel	16,00%	602 671,65
Chaty	6,00%	208 840,38
Administrowanie obiektem	24,00%	940 787,94
Pozostałe przychody	5,00%	202 983,52

Analiza struktury przychodów spółki za pierwsze półrocze 2025 roku wskazuje na wiodącą rolę eventów w osiągniętych przychodach całkowitych (35%). Na drugim miejscu znajduje się hotel z udziałem 16%. Na trzecim restauracja, która generuje 14% kwoty przychodu. Kolejne są Chaty z wynikiem 6%, należy jednak wziąć pod uwagę, że prowadzona tam działalność realizowana jest sezonowo. 5% przychodów całkowitych stanowią pozostałe przychody.

W przychodzie całkowitym uwzględniony został przychód uzyskany z tytułu administrowania obiektem, który stanowi 24% wszystkich przychodów. Są to środki przekazane przez Gminę w formie rekompensaty na realizację kosztów netto przez spółkę usług użyteczności publicznej.

Koszty w podziale na miejsce powstawania

	% udział	Kwoty netto w zł
Koszty całkowite		3 926 101,00
Restauracja	9,00%	359 656,77
Eventy	9,00%	354 930,62
Hotel	13,00%	509 197,83
Chaty	2,00%	70 625,47
Kuchnia	14,00%	554 693,09
Koszty zarządu	10,00%	364 436,68
Utrzymanie zamku	17,00%	653 443,70
Koszt własny sprzedaży	20,00%	783 310,76
Pozostałe koszty	6,00%	224 001,52

Poddając analizie koszty funkcjonowania spółki do 30 czerwca 2025 obserwujemy, że największy procent kosztów całkowitych stanowi koszt własny sprzedaży, tj. koszt zakupu towarów żywnościowych składających się na dania zamkowej kuchni. Jest to spowodowane wysoką skalą zleceń eventowych w I połowie roku oraz bieżącą, intensywną pracą restauracji i Chat.

Na drugim miejscu znajdują się koszty utrzymania zamku, tj. koszty mediów, czynszu, usług serwisowych, sprzątnia, a także zatrudnienia pracowników gospodarczych i technicznych, które stanowią 17% w strukturze kosztów całkowitych. Na trzecim miejscu pojawiają się koszty obsługi kuchni (14%), na której bazuje cała gastronomia, a zaraz za nimi znajdują się koszty hotelu (13%), które obejmują m.in. koszty zatrudnienia pracowników recepcji hotelowej oraz pokojówek, a także koszty usług serwisowych. Czwartą pozycję zajmują koszty zarządu, które obejmują także m.in. usługi marketingowe i promocyjne (10%). W dalszej kolejności znajdują się koszty obsługi restauracji i realizacji eventów (po 9%), 6% stanowią pozostałe koszty gdzie indziej nie sklasyfikowane, a koszty sezonowego funkcjonowania Chat wynoszą 2%.

Koszty całkowite w podziale na rodzaje

	% udział	Kwoty netto w zł
Koszty całkowite w podziale na rodzaje		3 926 101,00
Amortyzacja	3,00%	107 051,88
Materiały i energia	10,00%	398 886,42
Usługi obce	14,00%	551 721,09
Podatki i opłaty	3,00%	100 159,49
Wynagrodzenia	37,00%	147 0802,0
Ubezpieczenia społeczne	6,00%	235 345,79
Inne koszty operacyjne	6,00%	224 001,52
Pozostałe koszty rodzajowe	1,00%	54 709,56
Koszty finansowe	0,00%	197,84
Wartość sprzedanych towarów i materiałów	20,00%	783 310,76

Przedstawione rozliczenie kosztów całkowitych z podziałem na rodzaje wskazuje, że najwyższy procent kosztów spółki stanowią wynagrodzenia, które obejmują 37% wszystkich kosztów rodzajowych spółki. Na drugim miejscu znajdują się koszty związane z wartością sprzedanych towarów i materiałów (20%), a na trzecim usługi obce z wynikiem 14%, na które składają się m.in. koszty związane z usługami prawnymi, księgowymi, serwisowymi, telekomunikacyjnymi, pocztowymi, informatycznymi itp. Na kolejnych pozycjach widnieją koszty materiałów i energii (10%), ubezpieczeń społecznych (6%), innych kosztów operacyjnych (6%), podatków i amortyzacji (3%) oraz pozostałe koszty rodzajowe (1%).

Wynik finansowy

Pierwsze półrocze 2025 roku działalności spółki zakończyło się stratą w wysokości **–84 544,71 zł.**

Wynik na koniec roku 2025, wg założeń planu rzeczowo-finansowego ma wynieść –471 134,19 zł.

Na negatywny wynik finansowy spółki ma wpływ kilka czynników, m.in. z punktu widzenia bilansowego stratę spółki pogłębia amortyzacja środków trwałych, której wartość tylko do końca czerwca br. wyniosła 107 051,88 zł.

Zważywszy na kluczową funkcję spółki jaką jest świadczenie usług użyteczności publicznej oraz funkcje związane z propagowaniem kultury trzeba wziąć pod uwagę, że spółka nie pobiera czynszu za korzystanie z przestrzeni zamku przez Muzeum Niepołomickie, co przy innym, komercyjnym wykorzystaniu tej przestrzeni mogłoby stanowić znaczące źródło dochodu spółki.





RESTAURACJA

Wynik finansowy spółki za I półrocze w dziale Restauracja jest dodatni i wynosi **170 552,15 zł**. Przewyższa on więc zakładaną wartość, która została zaplanowana w planie rzeczowo-finansowym na koniec roku 2025 (109 476,56 zł).

Po zmianie szefa kuchni od stycznia br. widoczny jest duży progres w jakości dań serwowanych w karcie restauracyjnej. Zmiana widoczna jest także w opiniach gości oraz przekłada się na coraz większe zainteresowanie ofertą restauracji. W pierwszym kwartale zostały zorganizowane kolacje tematyczne z „muzyką na żywo”: z okazji Walentynek oraz Dnia Kobiet. Oba spotkania z zamkową kuchnią zgromadziły komplet gości, pozostawiając bardzo dobre wrażenia ze strony klientów.



Wprowadzenie wiosennego menu oraz wkładki letniej spotkało się z pozytywnym odbiorem gości oraz pokazało różnorodność restauracyjnego menu. Na koniec II kwartału rozpoczęła się promocja letnich tematycznych kolacji zamkowych, organizowanych w okresie wakacyjnym na zamkowym dziedzińcu co drugą sobotę, którym towarzyszy recital muzyczny.

Letnia zupa rybna

łosoś / krewetka / kalmar / pomidory concasse /
warzywa okopowe / bourbon / estragon



SPRÓBUJ MENU WIOSNA-LATO

w Restauracji Zamek Królewski

Szynka Cieleca Rose

kasza pęczak / kapusta włoska /
sos beurre blanc / groszekcukrowy



Letnie kolacje zamkowe



ZAMEK
KRÓLEWSKI
NIEPOŁOMICZE

LETNIE KOLACJE ZAMKOWE

Klimatyczne kolacje na dziedzińcu
Zamku Królewskiego w Niepołomicach

Wakacyjne soboty, godz. 19-22



tit!"
kuchnię francuską

za"
europejskie
polskiej

en
wiata"
najdalszych
ziemi

agiellonów"
i polscy królowie?

ANE MENU AUTORSTWA SZEFA KUCHNI RESTAURACJI ZAMEK
Pawła Wąsa

♦ KAŻDEJ KOLACJI TOWARZYSZY RECITAL MUZYCZNY

Informacje i rezerwacje: tel. 538 307 744

www.zamekkrolewski.com.pl



Social Media

Ważnym celem na drugą połowę roku w obszarze pracy restauracji jest kontynuacja pozytywnego trendu oraz położenie mocnego nacisku na promocję restauracji w Internecie (pokazywanie jedzenia, życia kuchni, wyodrębnienie restauracji z Facebookowego i Instagramowego profilu zamku). Planowane jest także włączenie się w ogólnopolskie akcje Restaurant Week lub Fine Dining Week, w których najlepsze restauracje prezentują swoje dania dla gości z całej Polski, którzy mogą skorzystać z menu degustacyjnego konkretnego miejsca. Planuje się również zaproszenie do restauracji influencera lub blogera kulinarnego, który odwiedzi to miejsce i oceni poziom zamkowej kuchni.





EVENTY

Pierwsze półrocze w dziale Eventy zakończyło się bardzo dobrym wynikiem **1 001 133,26 zł** przy zakładanej wysokości 1 019 615,06 zł na koniec roku. W I kwartale odbywały się studniówki, Bal Seniora oraz jubileusz niepołomickiego Liceum Ogólnokształcącego.



W II kwartale, w maju spółka zorganizowała 30 przyjęć komunijnych, które zostały przeprowadzone na bardzo dobrym poziomie. Organizacja przyjęć wiązała się z bardzo dużym obciążeniem organizacyjnym, ponieważ zdarzało się, że jednego dnia odbywało się 9 przyjęć komunijnych jednocześnie. Opinie gości były jednak bardzo dobre i dotyczyły organizacji, obsługi, a także świetnej kuchni oraz niepowtarzalnego klimatu miejsca.



W czerwcu odbyło się jedno z największych wydarzeń eventowych w ostatnich latach na zamku, tj. inauguracja międzynarodowej konferencji ABSL, która zgromadziła ok. 800 osób, które spotkały się na dziedzińcu i w komnatach zamkowych podczas wieczornego open coctail. Miesiące te przyniosły ponadprzeciętne przychody w kategorii eventy, przekraczając 400 tys. zł/mies.



W pierwszej połowie roku odbywały się przyjęcia weselne – jedno duże (powyżej 100 osób) oraz 4 mniejsze (poniżej 50 osób). W drugiej połowie roku zakontraktowanych jest 5 dużych przyjęć oraz 5 mniejszych.



Piszą o nas...



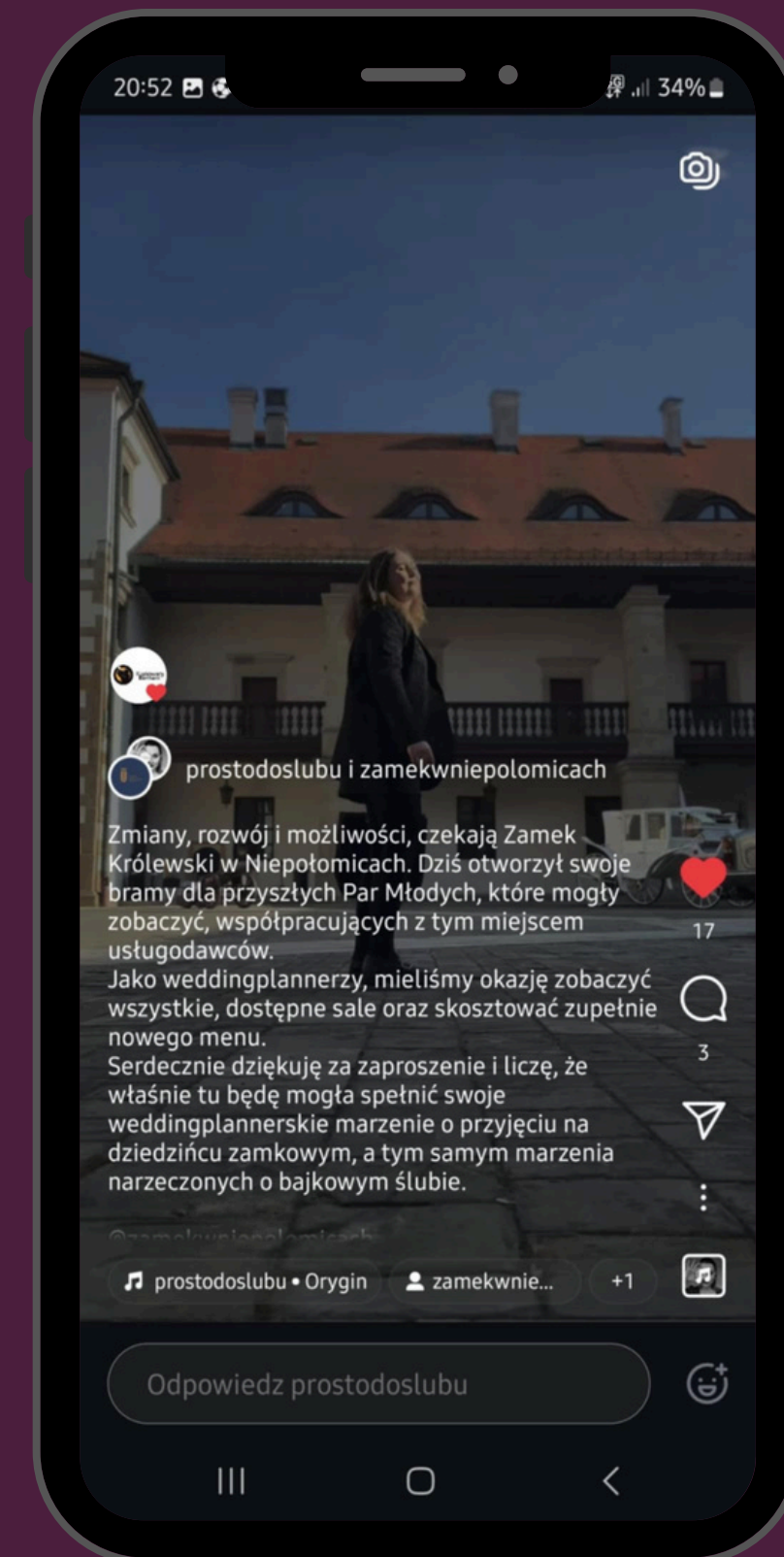
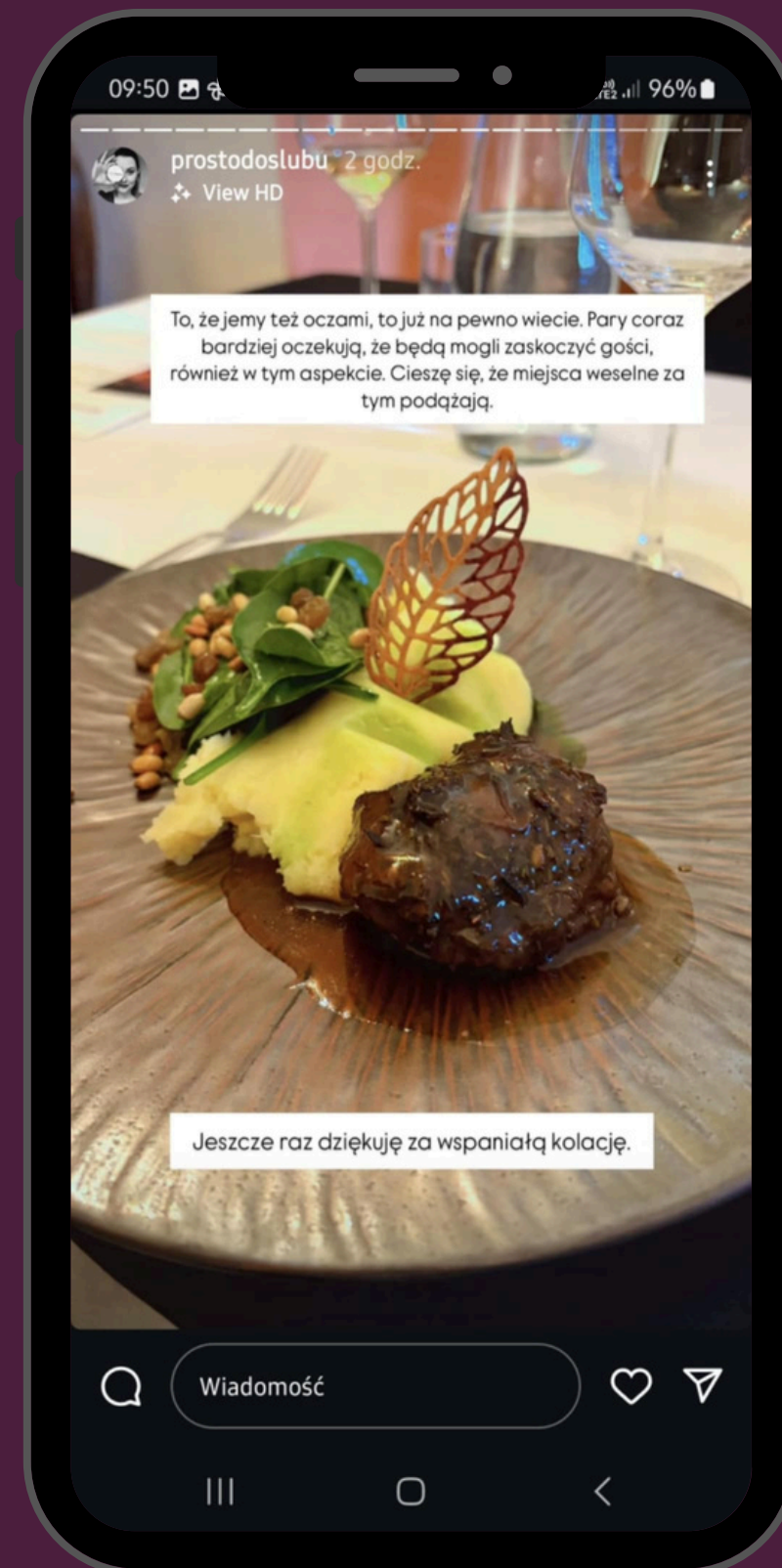
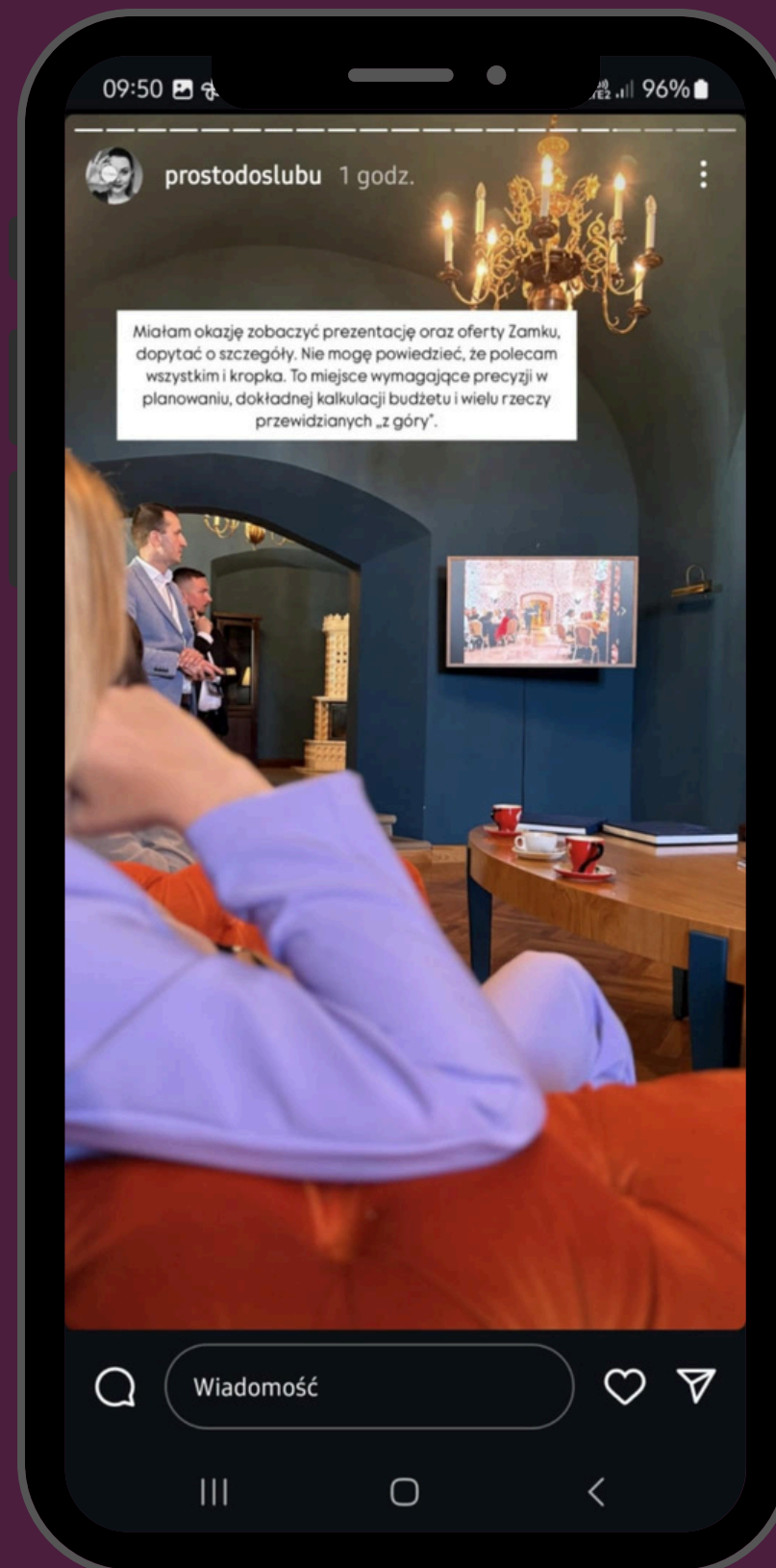
W kwietniu, po raz pierwszy w historii zamku zostały zorganizowane targi branży ślubnej oraz dzień otwarty Zamku Królewskiego, podczas którego zaprezentowano możliwości zamku pod kątem organizacji przyjęć weselnych i ceremonii ślubnych. Wydarzenie spotkało się z dużym zainteresowaniem ze strony wystawców i gości, na zaproszenie odpowiedziało także niemal 20 wedding plannerek, które przybyły do zamku i została im zaprezentowana oferta organizacji przyjęć weselnych w tym miejscu.



W celu zgromadzenia materiałów służących promocji organizacji przyjęć weselnych i ślubów na zamku, jesienią 2024 r. została zorganizowana stylizowana sesja ślubna w formule TFP z dwoma parami modelek i modeli, w którą zaangażowano najlepszych dostawców usług z branży ślubnej. Założeniem sesji było pokazanie wyjątkowej scenerii dla organizacji przyjęcia w stylu boho-glam w zamkowej Sali Akustycznej oraz ceremonii humanistycznej lub cywilnej i przyjęcia w zamkowych piwnicach. Zgromadzone materiały posłużyły m.in. do promocji I Targów Ślubnych na zamku.

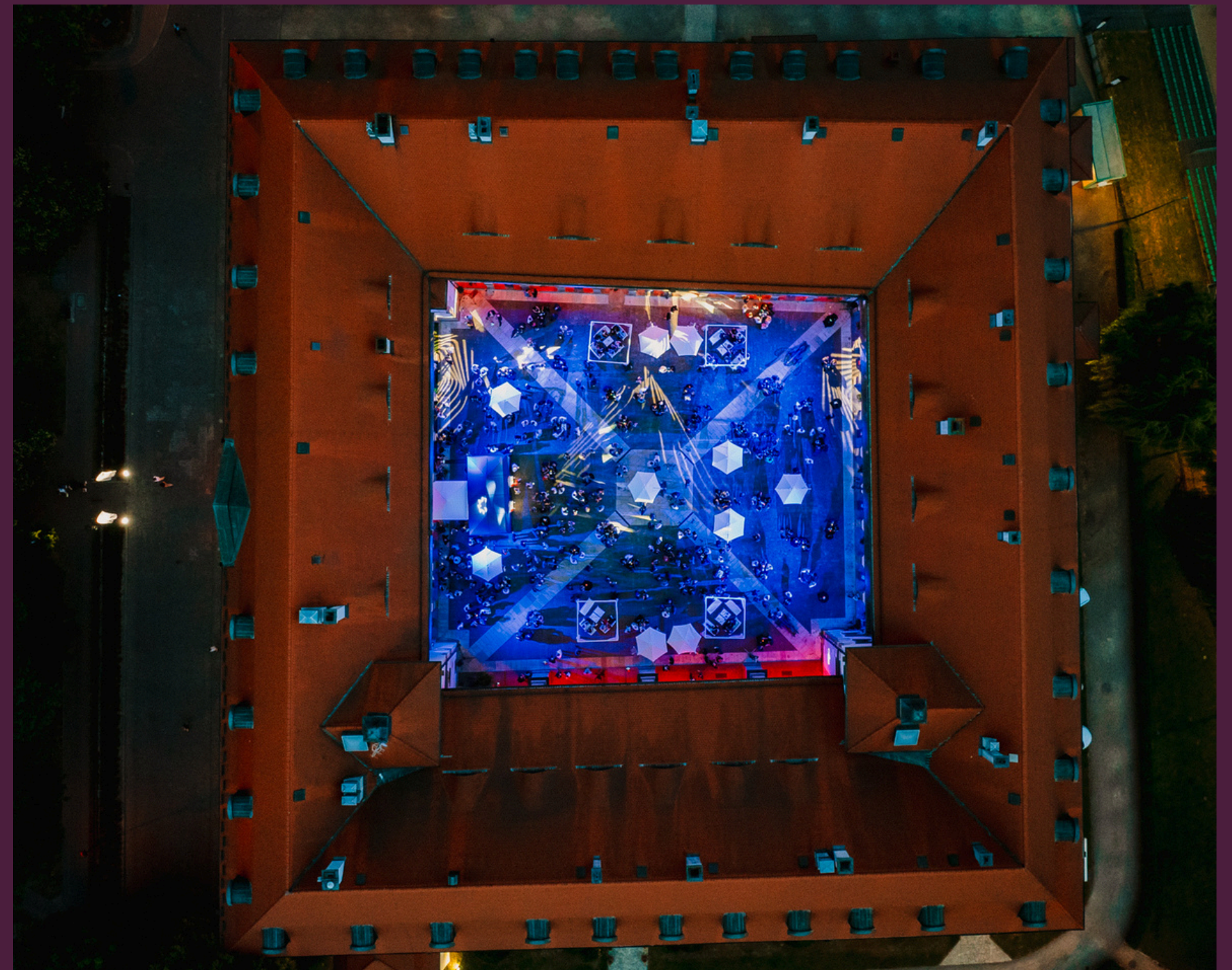


Piszą o nas...

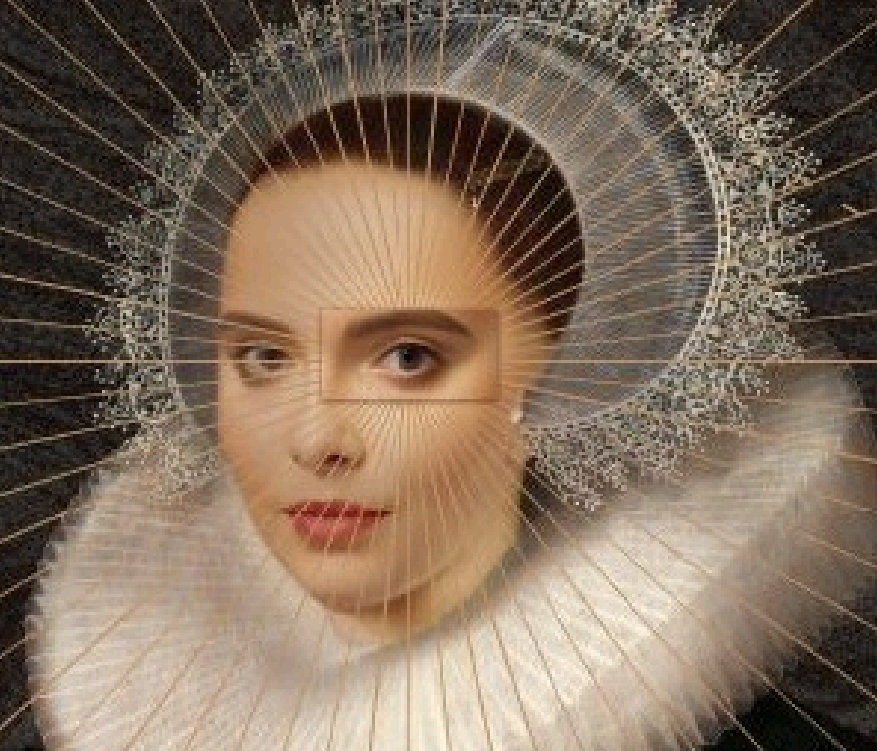


Co dalej?

Kolejnym etapem rozwoju obszaru eventowego jest położenie nacisku na stworzenie oferty biznesowej dla firm na wynajem zamku pod kątem organizacji kongresów, spotkań biznesowych i wydarzeń eventowych. Planuje się umieszczenie reklamy i oferty w tym zakresie na portalach rezerwacyjnych, celem jest także dotarcie z ofertą do agencji eventowych, które współpracują z dużymi podmiotami.

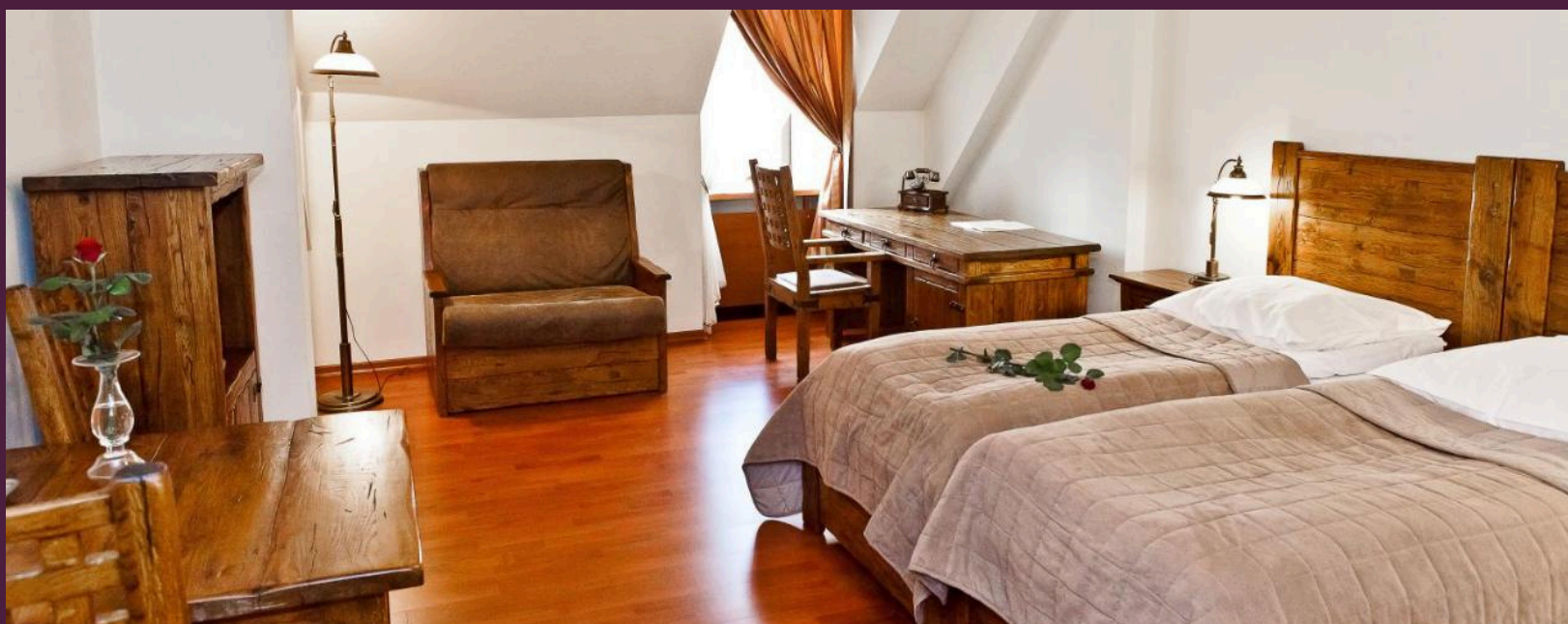


HOTEL



Na dzień 30 czerwca 2025 r. wynik finansowy hotelu wyniósł **93 473,82 zł** w stosunku do prognozowanej na koniec roku wartości 710 373,14 zł. Wynik jest niższy niż założono w planie, który zakładał m.in. dynamiczny wzrost ilości rezerwacji na przestrzeni całego roku. Na dzień 30 czerwca przychód miesięczny wzrasta rok do roku, jednak skala wzrostu nie jest aż tak bardzo znacząca.

W pierwszej połowie roku zamek nawiązał współpracę w zakresie rezerwacji noclegów z klubem Puszcza Niepołomice oraz ekipą techniczną obsługującą transmisję dla Canal+ przy okazji meczów ekstraklasy odbywających się na własnym stadionie. Pobyty noclegowe zawodników odbywały się najczęściej w ograniczonym zakresie, co wpłynęło na niższe niż zakładano przychody z tego tytułu, na zmianę w stosunku do planu wpłynęły także spadek klubu z Ekstraklasy. Na gorszy niż zakładano wynik miała wpływ również mniejsza frekwencja grup kolonijnych w czasie wakacji, spowodowana gorszą niż w poprzednich latach sprzedażą miejsc na turnusach zamkowych, co zmniejszyło spodziewany przychód w tym obszarze.



W drugiej części roku planuje się intensywną promocję działalności hotelu, ze szczególnym naciskiem na przedstawienie nowego wizerunku miejsca po przeprowadzonym remoncie. Goście odwiedzający hotel chwalą jego klimat i kameralność, a także profesjonalną obsługę oraz bardzo dobre śniadania, co przekłada się na wysoką ocenę w serwisie booking.com na poziomie 9.2, co jest równoznaczne z klasą hotelu „znakomity”.



Piszą o nas...

Ocena dodana: 16 czerwca 2025

Piękny zamek, rewelacyjny hotel.

10

😊 Hotel starannie prowadzony, jego standard przewyższa 3 gwiazdki. Pokoje to prawdziwe komnaty - stylizacja, meble, dodatkowe elementy wyposażenia oraz portrety władców polskich! Wspaniały pomysł. Wielkie brawa dla ludzi, którzy prowadzą ten hotel z dbałością o komfort gości, ale także z wielkim szacunkiem do polskiej historii! Na pewno wrócę tam z rodziną jeszcze nie raz :)

👍 Pomocna 🗑 Niezbyt pomocna

Ocena dodana: 9 sierpnia 2025

Bardzo przyjemne miejsce, z całą pewnością wrócę na pierogi ;)

10

😊 Rewelacja. Dużo jeżdżę po Polsce, służbowo..., jestem przyzwyczajony do pewnego poziomu, a tutaj..., blisko do Krakowa, cisza, wspaniałe jedzenie (polecam pierogi), drewniane meble w pokoju, parking tuż pod wejściem... Zmieniam swoją lokalizację podczas wyjazdów na Kraków :)

😞 brak

👍 Pomocna 🗑 Niezbyt pomocna

Ocena dodana: 27 sierpnia 2025

Spokój, komfort, klimat, lokalizacja, rozsądna cena i świetne śniadanie na koniec pobytu.

10

😊 To nie jest hotel udający zamek, tylko hotel w zamku. Klimat, otoczenie i lokalizacja są warte najwyższej oceny. Śniadania zdecydowanie warte polecenia - każdy znajdzie coś dla siebie. Każdy pokój ma swojego patrona, jeśli nie masz pamięci do cyfr to zapamiętaj którego króla pokój odwiedzasz ;)

👍 Pomocna 🗑 Niezbyt pomocna

Ocena dodana: 29 stycznia 2025

Wyjątkowy

10

😊 Łącznie królewska rezydencja! Pięknie odrestaurowana, ze stylowymi meblami w pokojach. Ładna łazienka, restauracja i otoczenie. Położenie w samym centrum zadbanej starówki. Blisko market. Znakomite śniadanie.

2 użytkownik uznał tę opinię za pomocną. 👍 Pomocna 🗑 Niezbyt pomocna

CHATY



Zgodnie z założeniami planu rzeczowo-finansowego postępuje rozwój niepołomickich Chat, które są zarządzane przez spółkę. Wynik finansowy na koniec czerwca 2025 r. wyniósł **138 214,91 zł** przy zakładanej wartości 230 326,97 zł na koniec roku.

Pierwsza połowa roku związana była z mocnym startem sezonu przy rekordowych obrotach w długi majowy weekend, które zostały poprawione podczas weekendów czerwcowych oraz w czasie Dni Niepołomic.

W sezonie letnim została uruchomiona sprzedaż lodów w tzw. kuźni przy osadzie, która następnie została rozszerzona o sprzedaż gofrów, które cieszyły się dużym zainteresowaniem kupujących. Wynik finansowy Chat w I połowie roku mógłby być lepszy, jednak podczas kilku majowych i czerwcowych weekendów, w związku z niesprzyjającymi warunkami pogodowymi ruch był znacznie ograniczony.



Wakacje to realizacja projektu „Lato w chatach” z bardzo bogatym kalendarzem wydarzeń kulturalnych, muzyką na żywo, potańcówkami, karaoke oraz animacjami i atrakcjami dla dzieci, a także realizowanym w tym roku po raz pierwszy wspólnie z Polem Kultury projektem kin plenerowych pod nazwą “Ważka na polu – Niepołomickie Kino Plenerowe”.





ZAMEK
KRÓLEWSKI
NIEPOŁOMICZ



LATO W CHATACH

PRZY ZAMKU KRÓLEWSKIM W NIEPOŁOMICACH

Lipiec – rozkład jazdy



4 lipca, godz. 19⁰⁰
Karaoke



5 lipca, godz. 19⁰⁰
Muzyka pod gwiazdami
– Małgorzata Szarek



12 lipca, godz. 15⁰⁰–18⁰⁰
Mamo, Tato, chodź na Chaty!
– Dmuchaniec dla dzieci



13 lipca, godz. 17⁰⁰
Potańcówka



18 lipca, godz. 20³⁰
Ważka w Polu – niepołomickie
kino plenerowe



19 lipca, godz. 19⁰⁰
Muzyka pod gwiazdami
– Zespół Tress de Jazz



26 lipca, godz. 15⁰⁰–18⁰⁰
Mamo, Tato, chodź na Chaty
– Dmuchaniec dla dzieci



27 lipca, godz. 19⁰⁰



**Chaty
dobrej
muzyki
– koncert
Anna
Rusowicz**

Godziny otwarcia:
PT – 12-22, SB – 11-22, ND – 11-20
www.zamekkrolewski.com.pl

Flagowym wydarzeniem był lipcowy biletowany koncert pod hasłem Chaty Dobrej Muzyki z udziałem Anny Rusowicz, promujący Chaty jako miejsce spotkań dla mieszkańców Niepołomic, ale także Krakowa i okolic. Zamierza się, aby każdego roku w Chatach odbywało się wydarzenie muzyczne z gwiazdą, które otworzy letni sezon wydarzeń w Chatach.





ZAMEK
KRÓLEWSKI
NIEPOŁOMICIE

Chaty DOBREJ MUZYKI

Liczba miejsc jest ograniczona.

ANNA RUSOWICZ I RAFAŁ STĘPIEŃ

GDZIE:
NIEPOŁOMICKIE CHATY
OSADA PODEGRÓDZIE
PRZY ZAMKU KRÓLEWSKIM

BILETY:
89 zł

KIEDY:
27 LIPCA
GODZ. 19⁰⁰

Sprzedaż biletów:
– www.zamekkrolewski.kupilecik.pl
– Chaty oraz recepcja hotelu w Zamku Królewskim

Informacje:
tel. 12 395 87 57
mail: biuro@zamekkrolewski.com.pl

www.zamekkrolewski.com.pl



KUCHNIA



Dział Kuchnia obejmuje koszty związane z zatrudnieniem pracowników obsługi kuchni i gastronomii oraz koszty wyposażenia, mediów i środków czystości, które wyniosły na koniec czerwca br. **554 693,09 zł** i kształtują się one proporcjonalnie do założonej w planie kwoty 1 120 575,26 zł na koniec roku. Pierwsza połowa roku przebiegła pod znakiem braków kadrowych w zespole kucharzy. Ze względu na dużą fluktuację zatrudnienia w gastronomii, ale też niską dostępność kucharzy na rynku, ciężar pracy w pierwszych dwóch kwartałach opierał się głównie na szefie kuchni i 2 kucharzach zmianowych oraz tzw. „kucharzach skokowych”.



Czynniki ryzyka i zagrożenia w kontynuowaniu działalności

Wzrosty cen towarów spożywczych, usług i wzrost kosztów wynagrodzeń miały wpływ na negatywny wynik działalności spółki w pierwszym półroczu. W związku z większą ilością zleceń eventowych w I półroczu wzrósł koszt własny sprzedaży, a więc koszt zakupu towarów żywnościowych służących jako składniki dań zamkowej kuchni.

Zmiana od początku roku na stanowisku szefa kuchni przyniosła dużą poprawę jakości dań, która jest doceniana przez klientów restauracji, ale też gości eventowych, którzy bardzo chwalą zamkową kuchnię. Zmiana jakości wiąże się jednak z użyciem wyższej klasy produktów, które mają wyższą cenę, co przekłada się na wzrost ceny zakupu niektórych towarów.

Mimo optymalizacji zatrudnienia we wszystkich obszarach działalności koszty osobowe stanowią 37% wszystkich kosztów ponoszonych przez spółkę. Próba przerzucenia ich na klienta może spowodować obniżenie wysokości przychodu. Kluczowe jest więc racjonalne ustalanie cen produktów i usług oraz podniesienie przychodu spółki poprzez zwiększenie ilości przyjmowanych zleceń i obsługę większej ilości wydarzeń.

W I połowie roku zostały wprowadzone podwyżki cen dla klientów: podniesiono ceny dań w karcie restauracji, a także noclegów hotelowych (na poziomie ok. 10%).

Na ryzyko braku stabilności finansowej spółki wpływają także wysokie koszty związane z utrzymaniem i konserwacją zamku jako zabytku. Lista potrzeb remontowych i konserwacyjnych jest długa i wiąże się z ponoszeniem wysokich kosztów.

Powtarzającym się utrudnieniem w działalności spółki jest ograniczona płynność w miesiącach zimowych i wiosennych. Wzmocnieniem w tym trudnym czasie była zwiększona transza rekompensaty kosztów usług użyteczności publicznej

Sprawozdanie o wydatkach

Wydatki spółki	Kwoty netto w zł
Reprezentacja i reklama	26 348,28
Usługi prawne	10 600,00
Usługi marketingowe	12 400,98
Usługi komunikacji społecznej	0
Doradztwo	0
RAZEM	49 349,26

Wydatki w pierwszej połowie roku obrotowego związane z pokryciem kosztów reprezentacji, usług prawnych, marketingowych, komunikacji społecznej, doradztwa związanego z zarządzaniem spółką oraz na sporządzanie opinii nie były wygórowane. Ważnym obszarem dla dalszego rozwoju działalności spółki są usługi marketingowe i reklamowe. Przy komercyjnym charakterze realizowanej przez spółkę działalności konieczne jest budowanie społeczności w social mediach oraz docieranie z ofertą do różnych, ściśle określonych grup odbiorców, również za pośrednictwem reklamy płatnej.

WYDARZENIA KULTURALNE





ZAMEK
KRÓLEWSKI
NIEPOŁOMICZE

LATO
PEŁNE KULTURY

W ZAMKU KRÓLEWSKIM W NIEPOŁOMICACH

Program letnich wydarzeń na dziedzińcu zamkowym:

20 lipca
„Cracovia Danza”
Festiwal Tańców Dworskich

8 sierpnia
Opera „Bona Sforza”
26. Letni Festiwal
Opery Krakowskiej

17 sierpnia
Spektakl „Bał”
Teatr KTO

24 sierpnia
„Koncert Trzech Tenorów”
Inauguracja Festiwalu
Operowo-Operetkowego
im. Aleksandry Polak

31 sierpnia
Gala finałowa „Musica Bella”
Zakończenie Festiwalu Operowo-Operetkowego im. Aleksandry Polak



Organizatorzy:

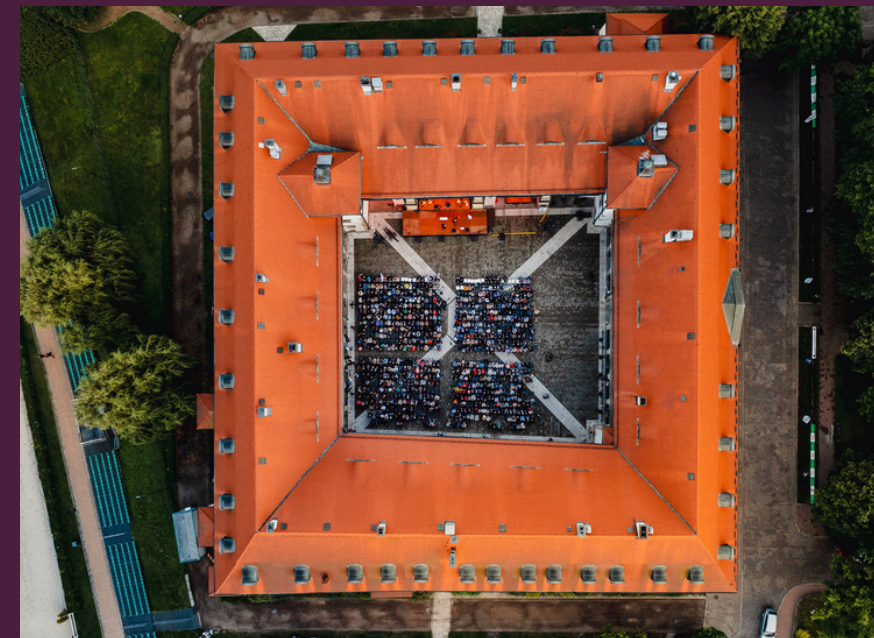


www.zamekkrolewski.com.pl

W pierwszej połowie 2025 r. spółka stworzyła program działań służących spełnieniu kluczowej dla spółki funkcji, tj. świadczeniu usług użyteczności publicznej. Dzięki współpracy z wieloma partnerami, którzy wynajmując zamek chcieli zorganizować tutaj swoje wydarzenia została przygotowana oferta plenerowych wydarzeń kulturalnych zaplanowanych na cały okres letni na dziedzińcu Zamku Królewskiego pod hasłem “Lato pełne kultury”.

Projekt odniósł niesamowity sukces. W każdym z wydarzeń koncertowych i teatralnych brało udział od 400 do 900 osób, co daje kilka tysięcy osób w różnym wieku i o różnych potrzebach, które odwiedziły tego lata zamek, aby uczestniczyć w wydarzeniach kulturalnych, które świetnie wpisały się w przestrzeń zamkową.

Gala Muzyki Włoskiej



Opera “Bona Sforza” – Letni Festiwal Opery Krakowskiej



Spektakl Bal – teatr KTO



Festiwal Tańców Dworskich Cracovia Danza

Europejski Festiwal Operowo-Operetkowy im. Anny Polak





INNE WYDARZENIA

Zamek w ciągu pierwszej połowy roku organizował również mniejsze wydarzenia kulturalne, m.in. koncerty w Sali Akustycznej i piwnicach (we współpracy z grupami i stowarzyszeniami muzycznymi, które działają na terenie Niepołomic oraz przy udziale organizatorów zewnętrznych – np. z Chórem Mieszanym Katedry Wawelskiej, czy z Zespołem Pieśni i Tańca “Słowianki” działającym przy Uniwersytecie Jagiellońskim).

Zamek świetnie sprawdza się także jako przestrzeń organizacji targów. W tym roku odbyły się szkolne targi edukacyjne, gdzie szkoły z Powiatu Wielickiego oraz Krakowa zaprezentowały swoją ofertę, ale także Targi Zajęć Pozalekcyjnych organizowane po raz pierwszy w Niepołomicach, które cieszyły się dużym zainteresowaniem.

Rok 2025 to także powrót do spotkań dyskusyjnych i muzycznych, które mają swoją historię i tradycję związaną z zamkiem (Salon Czwartkowy – Akademia Dobrych Manier oraz Spotkania przy Czakramie). W maju odbyła się już 29. edycja Ogólnopolskiej Wystawy Kwiatowej oraz Giełdy Minerałów, która przyciągnęła rekordową liczbę gości. Wydarzeniem związanym z jeździectwem była kolejna już edycja Konkursu Powożenia Tradycyjnego, który cieszy się każdego roku bardzo dużym zainteresowaniem.

W pierwszej połowie roku spółka zawarła porozumienie o wzajemnej współpracy z Instytutem Dialogu Międzykulturowego im. Jana Pawła II w Krakowie w zakresie realizacji projektów kulturalnych w zamku. W maju br. odbyła się recytacja i spotkanie z aktorem Dariuszem Jakubowskim, a jesienią planowane jest rodzinne kino plenerowe na dziedzińcu zamkowym.

Bardzo dobrze układa się również współpraca ze Stowarzyszeniem Pomoc Bliżniemu, które cyklicznie organizuje duże wydarzenia rodzinne w zamku. Z sal zamkowych korzysta także Niepołomicka Biblioteka Publiczna, która organizuje spotkania autorskie z pisarzami i znanymi ludźmi.

Powiatowe Targi Szkół Średnich



29. Ogólnopolska Wystawa Kwiatowa



Spotkania autorskie

Współpraca z Instytutem Dialogu Międzykulturowego im. Jana Pawła II



Współpraca ze Stowarzyszeniem Pomoc Bliźniemu



Spotkania "Przy Czakramie"



Koncerty



Wystawa Sztuki Współczesnej



Wizyta Radia Kraków



Konkurs Tradycyjnego Powożenia



Salon Czwartkowy



Cykliczne spotkania grup w zamku

CHÓR CANTATA

TOWARZYSTWO MIŁOŚNIKÓW MUZYKI I ŚPIEWU IM. STANISŁAWA MONIUSZKI,

ZESPÓŁ KAMERALNY PRO ARTE

NIEPOŁOMICKIE TOWARZYSTWO MUZYCZNE – ZESPÓŁ MUZYCZNY PRO GAUDIO

ZESPÓŁ WRZOS

STOWARZYSZENIE POL-ART

SPOTKANIA PSZCZELARZY

SPOTKANIA SYGNALISTÓW

SPOTKANIA BRYDŻOWE

SPOTKANIA DYREKTORÓW SZKÓŁ

SESJE RADY MIEJSKIEJ

BIBLIOTEKA – WYKŁADY, SPOTKANIA AUTORSKIE

AKADEMIA DOBRYCH MANIER

KONCERTY SZKOŁY MUZYCZNEJ

KONCERTY KRAKOWSKIEGO KONSERWATORIUM IM. WITOLDA LUTOSŁAWSKIEGO

KONCERTY STOWARZYSZENIA ARS YPSILON

KONCERTY ZESPOŁU NIEPOŁOMICZANIE

KONCERT - STOWARZYSZENIE SYNERGIE

KONCERTY - FUNDACJA KULTURALNY SZLAK

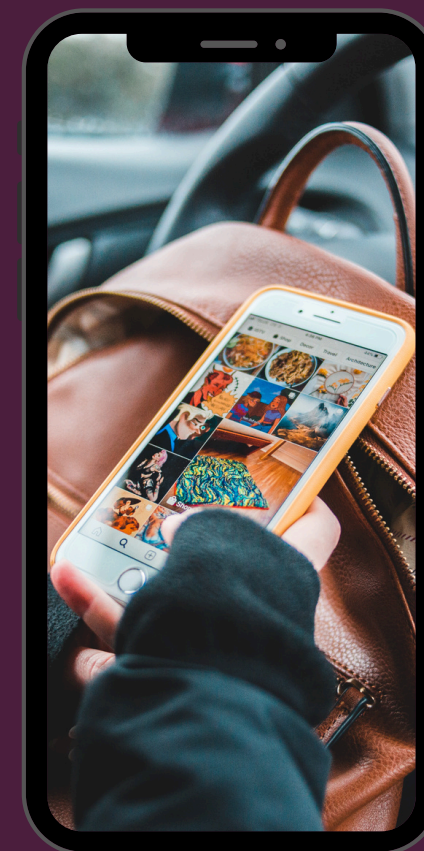
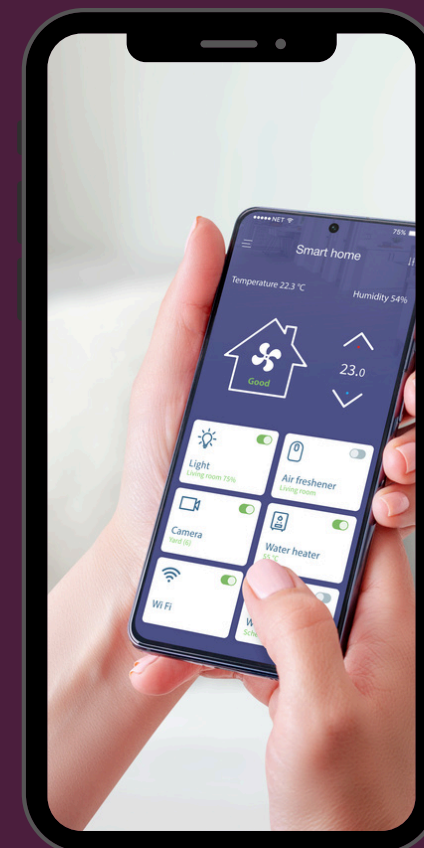


Zamek w liczbach

114 obsłużonych eventów

7 189 osób uczestniczących
w eventach

18 grup spotykających się cyklicznie
w zamku



Promocja zamku

Ważnym elementem rozwoju zamku jest dotarcie z ofertą spółki do konkretnych grup odbiorców. Aby było to możliwe niezbędna jest rozszerzona promocja tego miejsca. W pierwszej połowie roku spółka zamówiła i wykonała kilka zewnętrznych elementów identyfikacji wizualnej, a reklamy dot. wydarzeń i oferty spółki pojawiały się na billboardach reklamowych przy kluczowych trasach komunikacyjnych na terenie powiatu wielickiego, w miejscowościach Podłęże, Targowisko oraz Gdów.



Promocja zamku

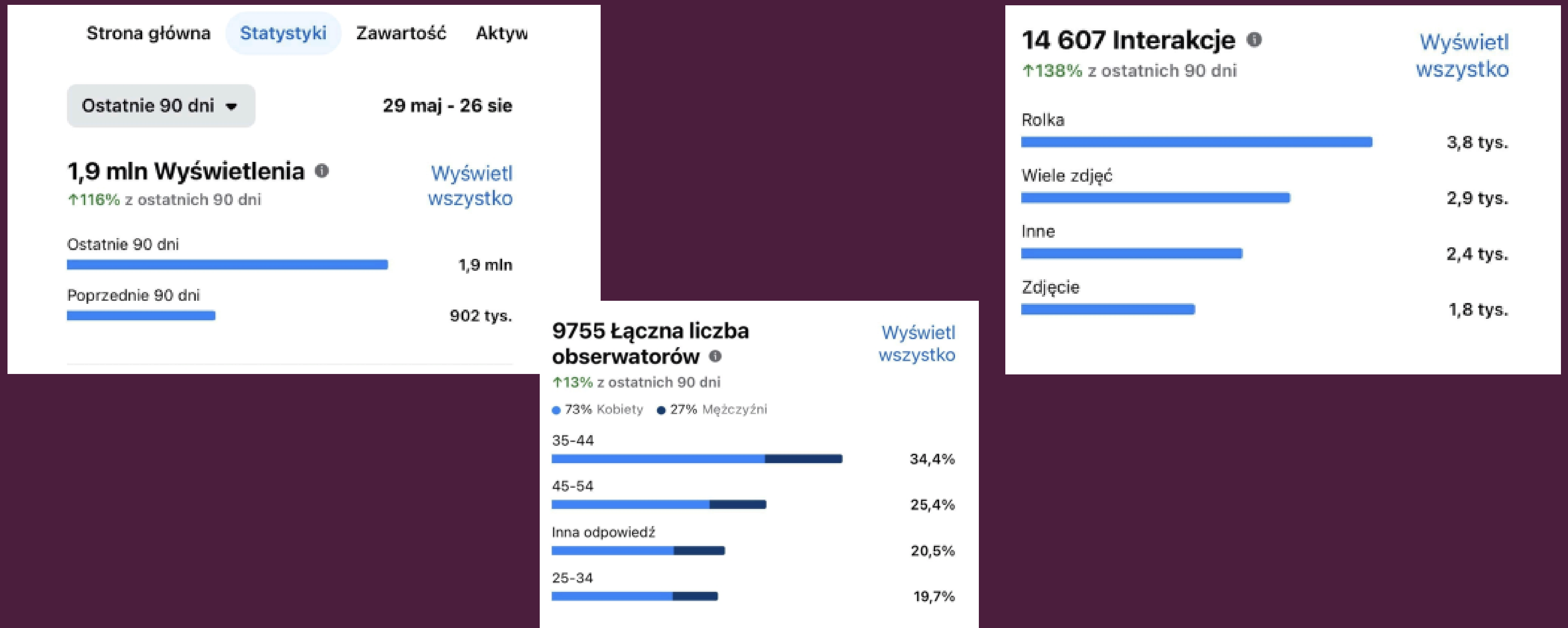


Iluminacja świetlna zamku podczas Dni Niepołomic



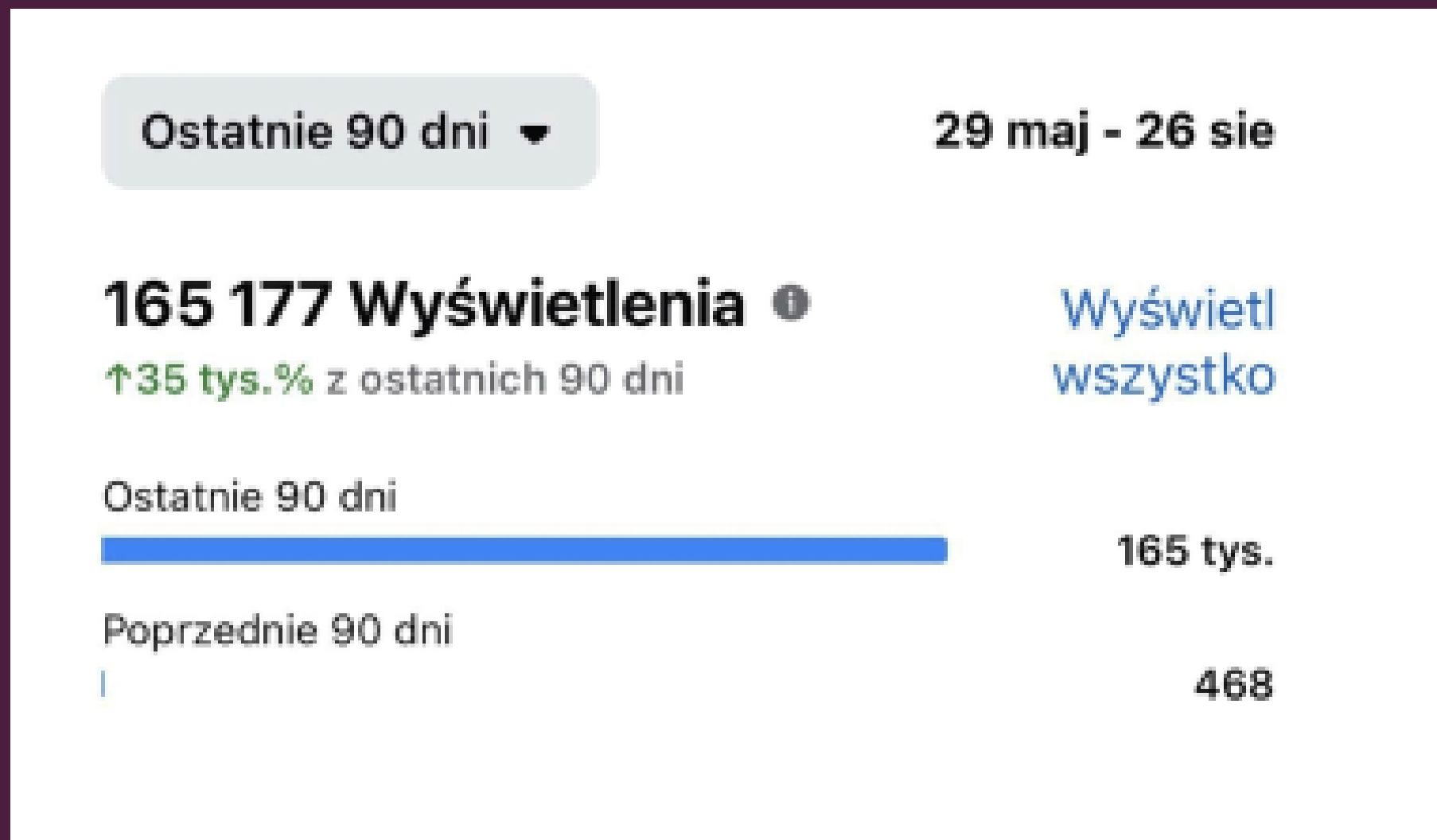
Statystyki - social media

FB - Zamek Królewski

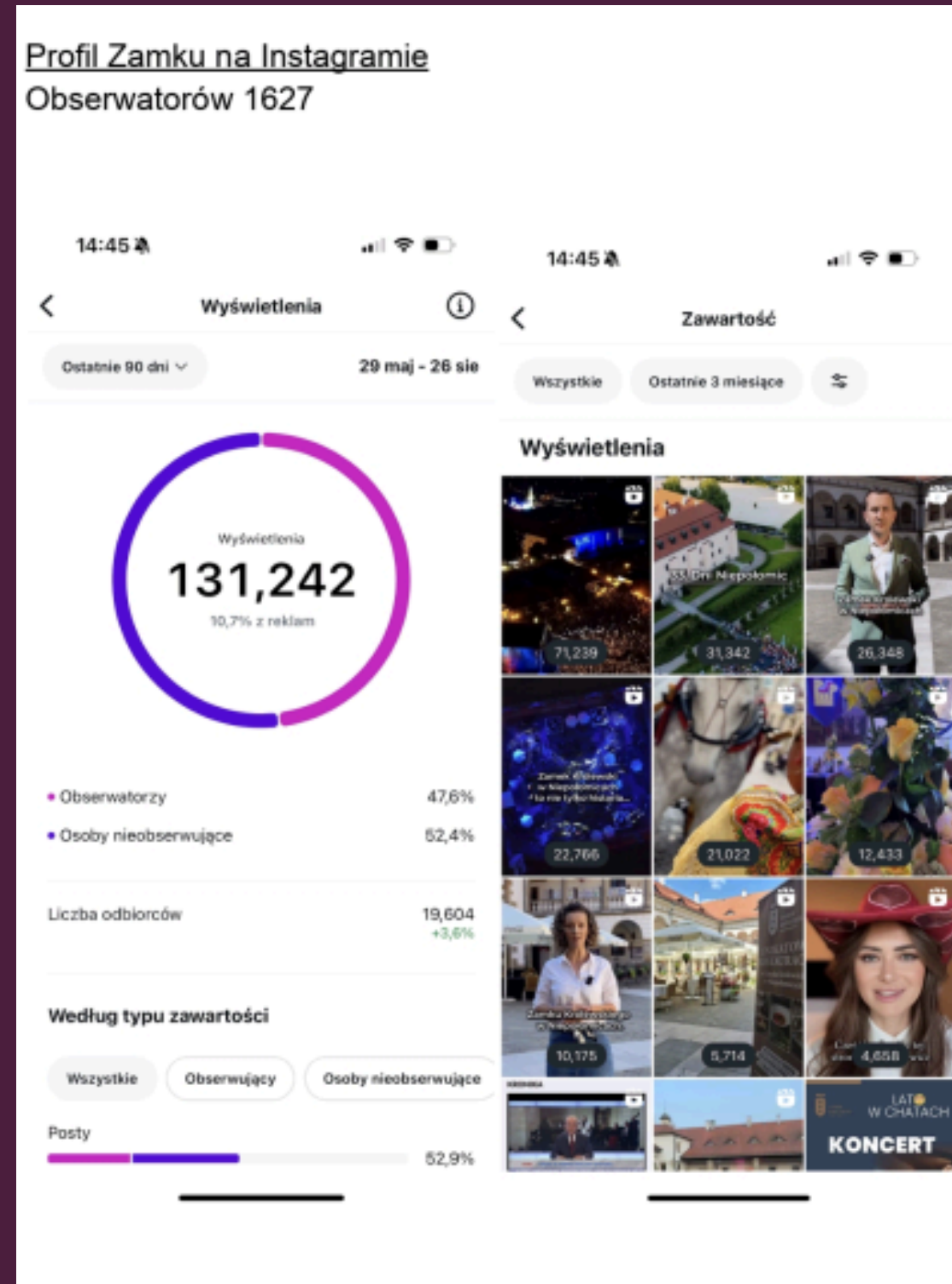


Statystyki - social media

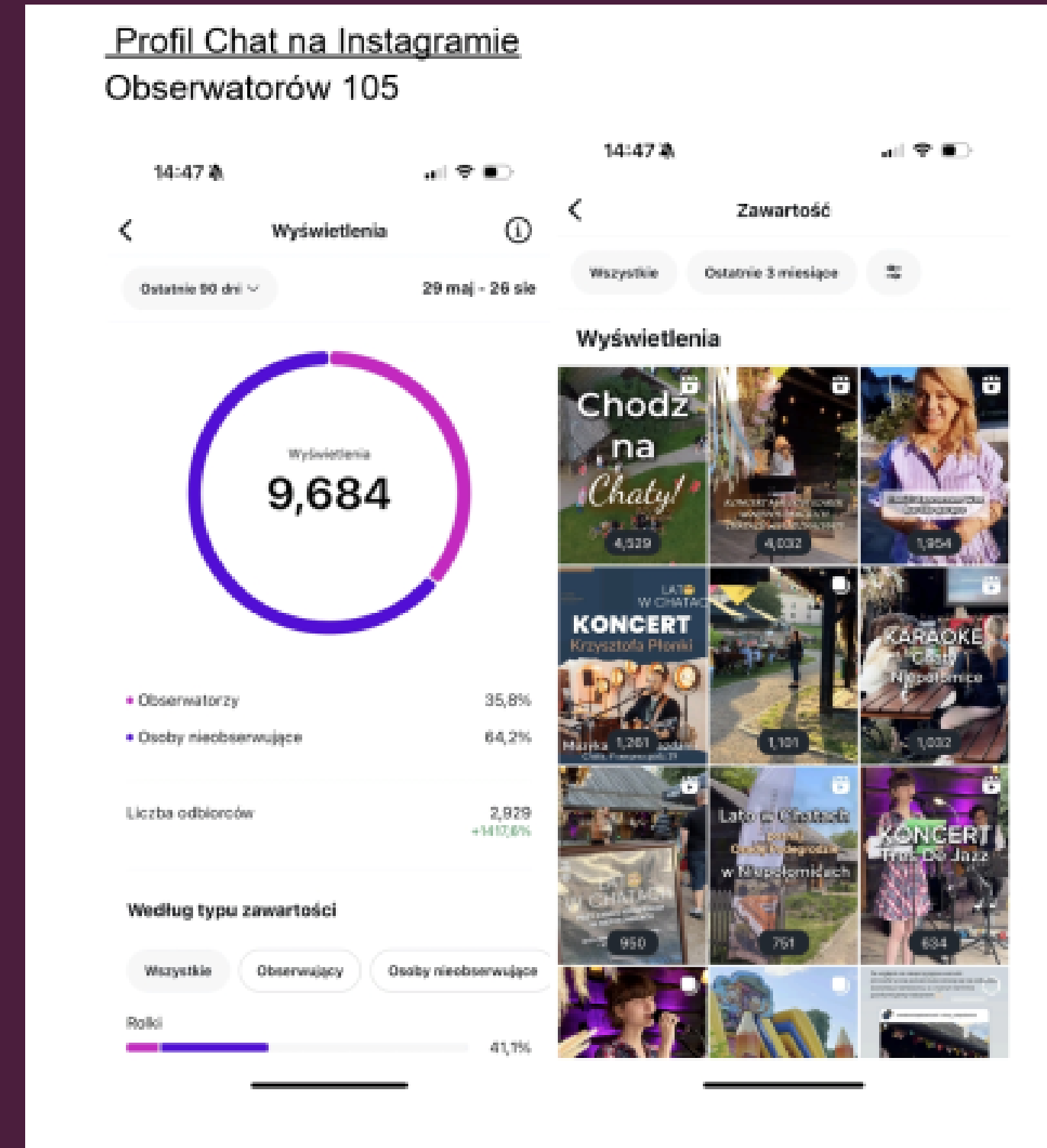
FB - Chaty



INSTAGRAM - Zamek Królewski



INSTAGRAM - Chaty





Dziękuję za uwagę!

Piotr Sionko
Prezes Zarządu

