FIESTA
KITCHEN & SOCIAL
TRENCIN 2026

ZÁKLADNÁ CHARAKTERISTIKA

FIESTA Kitchen & Social je moderný gastronomický priestor s remeselným a komunitným charakterom, orientovaný na denné bistro – s dôrazom na kvalitu, čerstvosť, vizuálnu estetiku a na udržateľný prístup k jedlu.

Prevádzka bude fungovať ako kombinácia pekárne, brunch & lunch konceptu a sociálneho priestoru pre komunitné stretávanie, oddych a inšpiráciu.

Miesto bude živým bodom mestského pohybu a kultúry – pre ranných bežcov, rodiny s deťmi, turistov a pravidelných návštevníkov.

Dizajn priestoru a sortiment reflektujú filozofiu „dobrého dňa“: ľahké, plnohodnotné a farebné jedlá; výberová káva; domáce pečivo; nealkoholické limonády a remeselné drinky vhodné na denné posedenie.

SORTIMENT

Sortiment bude rozdelený do niekoľkých nosných kategórií

Bakery / Remeselná pekáreň: každodenné pečivo z kváskového cesta, briošky, croissanty, vegánske koláče.

Výberová káva & nápoje: espresso, flat white, filtrované kávy, espresso tonic, cold brew, matcha nápoje. Rastlinné mlieka sú samozrejmosťou.

Brunch / Breakfast: moderné raňajky, napr. avokádové toasty, acai a smoothie bowls, vajíčka Benedikt, farmárske omelety.

Brunch / Lunch: jedlá na spôsob moderného street foodu – halloumi sendviče, pulled pork bao buns, lososové toasty, quinoa bowls a podpecníky na rôzne spôsoby.

SORTIMENT

Do nášho tímu vstupuje aj šéfkuchár Sean Hunter – rešpektovaný írsky odborník na modernú gastronómiu, známy z Guinness Storehouse v Dubline, kde pôsobil ako executive chef. Sean získal ocenenie „Chef of the Year 2024" (Aramark Ireland) a reprezentoval Írsko na International Aramark Chefs' Cup 2024 v Kanade.

Je známy inovatívnym prístupom ku kombinácii jedla a nápojov, sezónnosťou a silným dôrazom na prezentáciu.
Sean bude pôsobiť ako odborný garant kvality, autor menu a zároveň školiteľ tímu. Zostane dlhodobou súčasťou projektu a bude dohliadať na kuchyňu počas celej prevádzky.

DOPLNKOVÉ ČINNOSTI

Raňajkové pikniky / brunch koše na odber so sebou alebo konzumáciu na moste a v okolí.

Workshopy / mikro eventy: napr. kurz domáceho pečenia, fermentácie, ochutnávky kávy.

Malé komunitné výstavy alebo pop-upy: spolupráca s lokálnymi tvorcami, dizajnérmi a výrobcami (keramika, kvety, lokálny dizajn).
Spolupráca s lokálnymi farmami a remeselnými výrobcami: výber surovín s dôrazom na lokálnosť a sezónnosť.

Ranné a obedné cateringy pre firmy a coworky: pripravené menu a pekárenský sortiment na odber.

OTVÁRACIE HODINY

Letné obdobie (máj – september)

Pondelok – sobota: 7:00 – 16:00
Nedel´a: zatvorené

V letnom období bude prevádzka otvorená 9 hodín denne, čím sa splní minimálny rozsah otváracích hodín stanovený nájomnou zmluvou. Zatvorenie prevádzky v jednom dni v týždni je v súlade s podmienkami vyhlasovateľa.

Zimné obdobie (október – apríl)

Pondelok – piatok: 7:00 – 14:00
Sobota – nedel´a: zatvorené

V zimnom období bude prevádzka otvorená 7 hodín denne, čím sa splní minimálny rozsah otváracích hodín stanovený nájomnou zmluvou. Zatvorenie prevádzky v dvoch dňoch v týždni je v súlade s podmienkami vyhlasovateľa.

VYSVETLENIE K OTVÁRACÍM HODINÁM

Uvedené otváracie hodiny predstavujú základný prevádzkový rámec, ktorý zohľadňuje sezónnosť a predpokladanú návštevnosť územia Fiesta mosta a zároveň spĺňa všetky podmienky nájomnej zmluvy.

Prevádzka je koncipovaná tak, aby vedela prirodzene reagovať na záujem návštevníkov a dianie na Fiesta moste. V prípade zvýšeného záujmu verejnosti alebo konania podujatí plánujeme otváracie hodiny predĺžiť, prípadne prevádzku zabezpečiť aj sedem dní v týždni, vždy s cieľom podporiť život na moste a sprístupniť prevádzku čo najširšiemu okruhu návštevníkov.

V prípade konania podujatí organizovaných mestom Trenčín alebo v spolupráci s ním bude prevádzka otvorená v súlade s oznámením mesta, za predpokladu, že táto požiadavka bude oznámená minimálne jeden mesiac vopred.

KONCEPT A VÍZIA PREVÁDZKY

Fiesta – Kitchen & Social je moderný gastronomický koncept, ktorý spája kvalitné celodenné jedlá s komunitným priestorom na stretávanie, zdieľanie a oddych. Našim cieľom je vytvoriť živé, estetické a inkluzívne miesto na mestskej promenáde – priestor dýchajúci čerstvosť a spoločenskú energiu. Fiesta je oslava – chutí, ľudí, lokality aj sezónnosti.

Moderné trendy a kvalita surovín

Kuchyňa stavia na princípoch modernej, vedomej gastronómie: používame organické, lokálne a udržateľné suroviny (napr. Pipidu vajcia, bryndza, Vicena ryby, sezónna zelenina, masiarstvo Urbanek, kváskový chlieb, lokálne bylinky). Pracujeme s fermentáciou, bylinkami, rastlinnými omáčkami, pečivom z pekárne aj s čerstvo pripravovanými acai miskami.

KONCEPT A VÍZIA PREVÁDZKY

Naša ponuka spája to najlepšie z brunchovej kultúry a zdravého rýchleho obeda (casual all-day dining):

Ranná ponuka (7:00 – 12:00) zahŕňa čerstvé pečivo, vajíčka na rôzne spôsoby (praženica, na tvrdo, benedikt a pod.), ovsené kaše, acai bar, slané koláče, tartaletky a nátierky.

Denná ponuka (12:00 – 16:00) prináša teplé jedlá: omeletový bar, otvorené sendviče (napr. údený losos, debrecínka s parenicou), fiestový burger či takzvané healthy bowls na rôzne spôsoby, napr. poke, quinoa a halloumi a pod.

Široký výber vegánskych, bezlaktózových a bezlepkových jedál robí Fiesta Bistro dostupným pre široké spektrum návštevníkov.

KONCEPT A VÍZIA PREVÁDZKY

Kávová kultúra a nápoje ako súčasť životného štýlu
Dôležitou súčasťou konceptu Fiesta – Kitchen & Social je výberová kávová ponuka, ktorá reflektuje rastúci dopyt po kvalitnej, udržateľnej a dostupnej káve v rôznych formách. Kávu plánujeme pripravovať zo zŕn výberovej kvality a podávať v rôznych podobách – klasické espresso, cappuccino, flat white,cold brew.

Samozrejmosťou bude ponuka bezkofeínovej kávy a rastlinných alternatív mlieka (ovsené, mandľové, sójové), ako aj matcha latte, ktorá je obľúbená najmä medzi mladými hosťami. Všetky kávové produkty budú k dispozícii aj so sebou, s dôrazom na udržateľné obaly a so zľavou pri použití vlastného pohára.

Dôležitou súčasťou nápojového portfólia sú domáce limonády z čerstvého ovocia, byliniek a lokálnych sirupov, ktoré sa budú sezónne obmieňať. Ponuka bude zahŕňať aj fermentované nápoje, ako kombucha alebo cold-pressed šťavy, ktoré podporujú zdravý životný štýl a oslovujú vedomých zákazníkov.

KONCEPT A VÍZIA PREVÁDZKY

Spoločenský priestor a atmosféra (vibe)
Fiesta je viac než jedlo – je to atmosféra. S dôrazom na dizajn, hudbu, vône a denný rytmus vytvárame priestor, kde sa ľudia radi zastavia na kávu, brunch, pracovné stretnutie či neformálny obed. Otvorená dispozícia, komunitný stôl, terasa a voľný pohyb medzi zónami podporujú interakciu a otvorenosť.

Potenciál stať sa obľúbeným miestom stretnutia
Fiesta má silný „community magnetizmus“: je prístupná rôznym skupinám – od ranných bežcov, rodín a turistov až po kreatívcov a študentov. Plánujeme spolupráce s miestnymi producentmi, pekármi a komunitami, ako aj pravidelné aktivity v priestore (workshopy, raňajky s hosťom, sezónne akcie). Všetko smeruje k tomu, aby sa Fiesta stala prirodzenou súčasťou každodenného života Trenčanov aj návštevníkov mesta.

PROGRAM V PREVÁDZKE

1. **Fiesta Street Basketball Turnaj**

Otvorený športový turnaj pre širokú verejnosť a športových nadšencov, využívajúci existujúce basketbalové ihrisko.

1. R**anné cvičenia na moste**

Pravidelné ranné aktivity ako joga, pilates a funkčné cvičenia pre verejnosť.

1. K**reatívne workshopy – keramika & víno**

Kurzy keramiky spojené s riadenou ochutnávkou vína a neformálnym spoločenským stretnutím.

1. R**odinné podujatia – pečenie medovníkov**

Zážitkový kurz pečenia pre deti v sprievode rodičov, zameraný na rodiny a komunitu.

1. L**ive DJ pri západe slnka**

Neformálne hudobné podujatie s DJ setom a tematickým koktailovým menu.

1. A**kustické koncerty lokálnych hudobníkov**

Komorné koncerty zamerané na podporu lokálnej hudobnej scény.

REFERENCIE

Ľuboš Blaško

- Spoluzakladaľ reštaurácie Speranza

Roderik Šprtka, Ľuboš Blaško

- Závodne stravovanie firma - Masterchef Catering s.r.o.

Kristián Vilman

- Spolumajiteľ Poke House Dubnica

VÝŠKA NÁJOMNÉHO

Navrhujeme výšku nájomného vo výške **1 € / mesiac /** predmet nájmu, v súlade s minimálnou výškou stanovenou v súťažných podmienkach mesta.

Tento návrh vychádza z predpokladanej vysokej vstupnej investície do priestoru vo výške približne 80 000 €, ktorú plánujeme vynaložiť na kompletné vybavenie prevádzky, technologické zázemie a úpravy interiéru tak, aby vznikol kvalitný a dlhodobo udržateľný mestský priestor.

Zároveň budeme v plnom rozsahu znášať všetky prevádzkové náklady, najmä energie, personál, suroviny, údržbu a zabezpečenie programu pre verejnosť. Navrhovaná výška nájomného nám umožňuje sústrediť sa na kvalitu prevádzky, služieb a aktívny prínos pre život na Fiesta moste, nie len na krátkodobú ekonomickú návratnosť.