



SFINKS POLSKA S.A.

SPHINX
RESTAURACJE

CHŁOPSKIE JADŁO
RESTAURACJA

福 WOK
RESTAURACJE

Bieżące informacje o firmie

Nr 1 • Kwiecień 2011



Informacje o Sfinks Polska

Sfinks Polska S.A. jest jedną z największych firm gastronomicznych w Polsce. Od 1999 r. organizuje i zarządza trzema sieciami restauracyjnymi – Sphinx, WOOK i Chłopskie Jadło w których działa łącznie 109 lokali. Najbardziej znaną marką z portfolio Sfinks Polska S.A. jest sieć restauracji Sphinx. Jest to największa w Polsce sieć działająca w segmencie casual dining, czyli restauracji oferujących codzienne smaczne dania w przystępnych cenach, z pełną obsługą kelnerską. Restauracje Sphinx działają na terenie Polski oraz w Czechach i na Węgrzech. Aktualnie sieć tworzą 92 restauracje, w tym 2 lokale zagraniczne i 2 pod

nazwą Sphinx Express. W portfolio Sfinks Polska znajduje się także sieć 8 restauracji WOOK oferujących dania kuchni chińskiej oraz 9 restauracji Chłopskie Jadło specjalizujących się w tradycyjnej kuchni polskiej. Sfinks Polska prowadzi działalność w branży gastronomicznej w oparciu o model franczyzowy, w ramach którego działa ponad 50% restauracji w całej sieci. Pozostałe lokale prowadzone są w tzw. modelu operatorskim na podstawie umowy o zarządzanie lub jako placówki własne Sfinks Polska S.A.

Od 2006 r. Sfinks Polska jest notowana na Giełdzie Papierów Wartościowych w Warszawie.

Marki Sfinks Polska S.A.

Sphinx jest największą w Polsce i jednocześnie jedną z największych w Europie siecią restauracji typu casual dining. Szeroka oferta restauracji zawiera głównie dania kuchni orientalnej, a jej specjalnością jest danie o nazwie Shoarma. Ponadto, serwowane są tu dania z różnych rodzajów mięs, ryb i dania wegetariańskie, a różnorodne menu obejmuje również sałatki, przekąski i desery. Elementami wyróżniającymi restaurację Sphinx jest charak-



terystyczny wystrój lokali z lampami z oryginalnych tykw oraz profesjonalna obsługa kelnerska. W latach 2004-2009 marka Sphinx została uznana za najmocniejszą polską markę w kategorii handel i usługi w rankingu przygotowanym przez dziennik Rzeczpospolita. W roku 2010 i 2011 marka Sphinx została uhonorowana konsumenckim Godłem Jakości Obsługi w kategorii restauracje.



WOOK jest siecią restauracji typu casual dining specjalizującą się w daniach kuchni chińskiej. Marka została dołączona do Grupy w 2008 r. W ramach sieci działa obecnie 8 lokali, które wyróżniają się tzw. live cooking, co oznacza, że potrawy przygotowywane są na oczach gości. Restauracje WOOK wyróżniają nowoczesne, ciekawe wnętrza nawiązujące do kultury Dalekiego Wschodu.

Chłopskie Jadło to sieć restauracji serwujących dania tradycyjnej polskiej kuchni. W 2006 r. marka została dołączona do portfolio Sfinks

Polska. Obecnie w ramach sieci działa 9 restauracji, znajdujących się przede wszystkim w ścisłych centrach miast, najczęściej w okolicach Starego Miasta.

Specjalne menu restauracji obejmuje dania domowej polskiej kuchni – ręcznie lepione pierogi, soczyste mięsa, zupy i przystawki. Chłopskie Jadło oferuje także catering oraz organizację imprez firmowych i plenerowych. Wnętrza lokali zostały stworzone na wzór chłopskich chat i ozdobione są m.in. tradycyjnymi piecami oraz drewnianymi ławami.



Sfinks znacznie poprawił wyniki w 2010 r.

Sfinks Polska, zarządzający sieciami Sphinx, WOOK i Chłopskie Jadło, w 2010 r. osiągnął skonsolidowane przychody na poziomie 161,6 mln zł., natomiast zysk netto i wynik operacyjny Grupy poprawiły się odpowiednio o 42% i 32%. Jednak największa poprawa, o blisko 80%, dotyczyła zysku brutto na sprzedaży, co oznacza zredukowanie straty w 2010 r. do -3,7 mln zł z poziomu -17,8 mln zł odnotowanego rok wcześniej. Poprawa sytuacji Sfinksa była widoczna zwłaszcza w drugim półroczu minionego roku, kiedy restauracje zaczęły przynosić wyższą sprzedaż, a jednocześnie uwidoczniły się pierwsze efekty restrukturyzacji.

W drugiej połowie ubiegłego roku skonsolidowane przychody ze sprzedaży wyniosły 86,3 mln zł wobec 75,3 mln zł w pierwszym półroczu 2010 r. Ponadto, Sfinks Polska zanotował poprawę sytuacji w zakresie innych wyników. Grupa zredukowała m.in. stratę netto, odnotowując w 2010 r. -36,9 mln zł w porównaniu z -63,5 w 2009 r. Redukcja skonsolidowanej straty dotyczy też poziomu operacyjnego: do blisko -28 mln zł w 2010 r. z niemal -41 mln zł w 2009 r. Ubiegłoroczne wyniki świadczą o stopniowej poprawie sytuacji Grupy, choć rzutują na nie nadal negatywne skutki zdarzeń z lat 2008 i 2009, m.in. nierozpoznane wcześniej koszty tych lat, a także związane z zamknięciem

trwale nierentownych restauracji koszty likwidacji majątku lub utraty jego wartości. Na wynikach za cały rok zaważyły także niższe od spodziewanych przychody z pierwszego półrocza 2010 r., które były efektem m.in. zdarzeń losowych, takich jak przedłużająca się, ostra zima, żałoba narodowa czy wiosenno-letnie powodzie. Począwszy od drugiego półrocza 2010 r. w spółce uwidoczniły się efekty podjętych działań prosprzedażowych i restrukturyzacyjnych, dzięki którym odnotowano znaczącą poprawę rentowności na poziomie sprzedaży i operacyjnym. Satysfakcjonująca dynamika sprzedaży zapoczątkowana w drugim półroczu 2010 r. utrzymuje się także w roku bieżącym. Pozwala to spółce skoncentrować się na realizacji strategii rozwoju, w tym nowych otwarciach oraz działaniach inwestycyjnych.



Rozwój sieci

W pierwszym kwartale Sfinks Polska przystąpił do realizacji założonego na rok 2011 planu inwestycyjnego. Spółka uruchomiła nowe restauracje pod marką Sphinx i WOOK oraz rozpoczęła rozbudowę wybranych z działających lokali.

Od początku roku uruchomionych zostało w sumie 6 nowych lokali w portfolio Sfinks Polska – 4 pełnowymiarowe restauracje oraz 2 punkty w nowym formacie gastronomicznym typu Express. Najwięcej otwarć zrealizowano w styczniu tego roku, kiedy działalność rozpoczęły restauracje Sphinx i WOOK w Galerii Handlowej Twierdza w Kłodzku, a także pełnowymiarowe restauracje tych marek w centrum handlowym Galeria Piastów w Legnicy. W lutym i marcu Sfinks Polska uruchomił pilotażowe punkty gastronomiczne Sphinx Express w Mikołowie i Gliwicach. Dzięki nowym otwarciom na terenie całej Polski działają w sumie 92 Sphinksy i 8 WOOKów.

W tym samym czasie w wybranych lokalach cieszących się szczególnie dużą popularnością wśród klientów, Spółka podjęła inwestycje w celu powiększenia powierzchni restauracji. Pozwoli to na osiągnięcie przez poszczególne lokale wyższych obrotów ze sprzedaży przy jednoczesnym zapewnieniu większego komfortu wizyty gościom restauracji. W lutym do użytku



zostały oddane powiększone sale konsumpcyjne w Sphinksach w Starym Browarze w Poznaniu oraz w Centrum Handlowym Tulipan w Łodzi. W poznańskim Sphinksie poza zwiększeniem powierzchni konsumpcyjnej, przebudowano także zaplecze kuchenne i zmodernizowano część instalacji oraz urządzeń. Nowością jest także samoobsługowy sposób nalewania piwa. Przy stolikach zamontowano beczki, z których goście restauracji mogą nalewać sobie samodzielnie dowolną ilość piwa. Jest ono rozliczane na podstawie liczby napełnionych szklanek przy zapłacie rachunku. Restauracja w Poznaniu jest pierwszym lokalem, w którym funkcjonuje ten system.



Badania rynku HoReCa jednoznacznie wskazują, że na polskim rynku gastronomicznym istnieje wciąż duży potencjał dla rozwoju usług gastronomicznych. Coraz większe znaczenie w tej branży zyskują także koncepty sieciowe, a wśród nich te rozwijane w systemach franczyzowych. Dlatego też Sfinks Polska zamierza kontynuować umacnianie swojej pozycji rynkowej poprzez otwarcia nowych restauracji, w tym

także w miastach, w których do tej pory nie był obecny. Zarówno Sphinx jak i WOOK to marki bardzo lubiane i doceniane przez klientów, o czym świadczą zdobywane regularnie nagrody konsumenckie oraz stale rosnąca liczba klientów odwiedzających restauracje sieci. Obie marki pozwalają także na uruchomienie bazujących na nich konceptów typu Express działających w segmencie fast casual dining.



Sphinx Express

Sfinks Polska uruchomił pilotażowe restauracje Sphinx Express działające w segmencie fast casual dining.

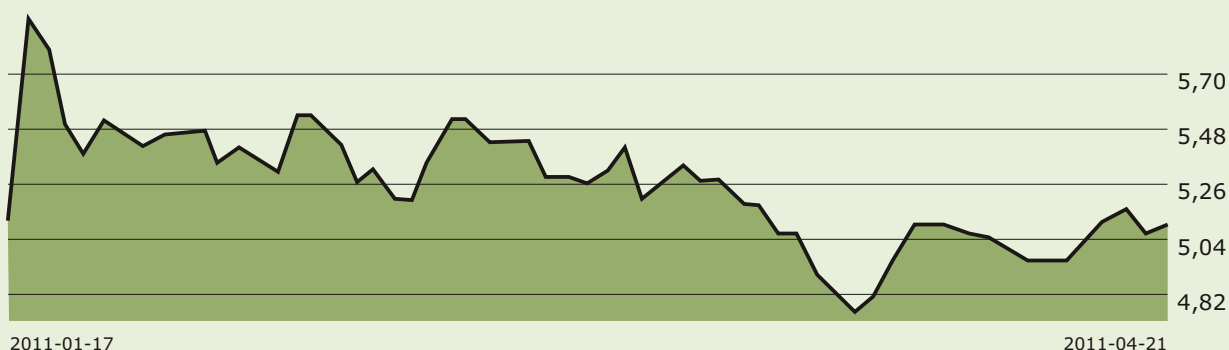
Lokale Sphinx Express to punkty gastronomiczne, których oferta w połączeniu ze standardem i szybkością obsługi klienta plasują ten koncept w segmencie fast casual dining. Są to lokale oferujące szybki serwis i świeżo przygotowane posiłki do zjedzenia na miejscu lub na wynos. Menu bazuje na charakterystycznych smakach i wybranych daniach serwowanych w tradycyjnych restauracjach Sphinx. Lokale tego typu będą powstawać przede wszystkim w mniejszych centrach handlowych oraz innych miejscach

o dużym natężeniu ruchu. W ofercie Sphinx Express znajdują się m.in. kanapki, kebab, tortille, sałatki oraz desery.

Projekt lokali typu Express jest komplementarny do dotychczasowej oferty Sfinks Polska i powstał w oparciu o ogromną popularność marki Sphinx w Polsce. Pierwsze restauracje Sphinx Express to lokale pilotażowe. Po zakończeniu fazy pilotażu koncept będzie dynamicznie rozwijany także poprzez franczyzę. W tym roku Grupa Sfinks zamierza uruchomić co najmniej kilkanaście restauracji typu Express.



Notowania



1 dzień	1 tydz.	1 mies.	3 mies.	6 mies.	1 rok	3 lata	od pocz.
-	+2,63%	-1,93%	-7,64%	-32,72%	-63,05%	-70,80%	-

Źródło: www.pb.pl