



Łazy, dnia 29.11.2023 r.

Anna Garbaczuk  
Radna Rady Miejskiej w Łazach

**Sz.P.**  
**Maciej Kaczyński**  
**Burmistrz Miasta i Gminy Łazy**

### **Interpelacja – basen/restauracja**

Celem każdej prowadzonej działalności jest z jednej strony spełnienie oczekiwań klientów, a z drugiej strony zapewnienie środków by tę działalność prowadzić - jeśli nie jesteśmy nastawieni na zysk finansowy.

Taki cel mają najlepiej prowadzone ośrodki typu OSiR.  
W Gminie Łazy mamy kompleks basenów, który to powinien spełniać tę rolę.

Jednym z głównych czynników jest ilość klientów korzystająca z usług świadczonych na basenie, a z drugiej strony oferta jaka jest przygotowywana dla klientów, która to ma zapewnić odpowiedni poziom przychodów by dana działalność była opłacalna finansowo.

By liczbę tę cały czas zwiększać, dobrze prosperujące OSiR mają w swojej ofercie możliwość skorzystania z restauracji, która to z jednej strony pozwala na zwiększenie przychodów bezpośrednio, lub pośrednio pozwala na zmniejszenie kosztów związanych z mediami, czy kosztami amortyzacji.  
W naszym przypadku, ostatni najemcy nie byli w stanie utrzymać się ze względu na zbyt wysokie koszty najmu, jakimi byli obarczeni przez OSiR.

Czy nie dobrym rozwiązaniem byłoby wynajęcie dostępnej przestrzeni tak by jedynie mieć pokryte koszty związane z mediami i jeśli występuje amortyzacją? Takie rozwiązanie pozwoliłoby na zwiększenie liczby klientów basenu lub innych usług świadczonych na jego terenie, co pośrednio przyczyniłoby się na zwiększenie przychodu, a co za tym idzie poprawę sytuacji finansowej i zmniejszenie obciążeń dla gminy.

*verke*

Przy dobrze skonstruowanej umowie, najemca przy zapewnieniu odpowiedniego poziomu zysku, mógłby się nim dzielić z OSiR.

Proszę o pisemną odpowiedź jaki jest plan na lata 2024-2025 by zapewnić odpowiedni poziom przychodów OSiR (basenu) ile osób korzysta z podstawowej oferty basenu w roku 2022 i 2023 w rozbiciu na poszczególne miesiące, oraz czy OSiR ma plan jak zagospodarować przestrzeń, gdzie do tej pory były świadczone usługi gastronomiczne.

Z poważaniem, Anna Garbaczuk

