

FINANČNÍ UKAZATELE V GASTRONOMII A KALKULACE

30. Března 2020

Ing. Michal Motyčka, Ph.D.

Proč finanční ukazatele?

- Poskytují možnost srovnání:
- s ostatními podnikatelskými subjekty a/nebo s průměrnými hodnotami v dané oblasti podnikání
- s předchozími obdobími
- s ročním/aktuálním plánem

Finanční ukazatele jako nástroj řízení

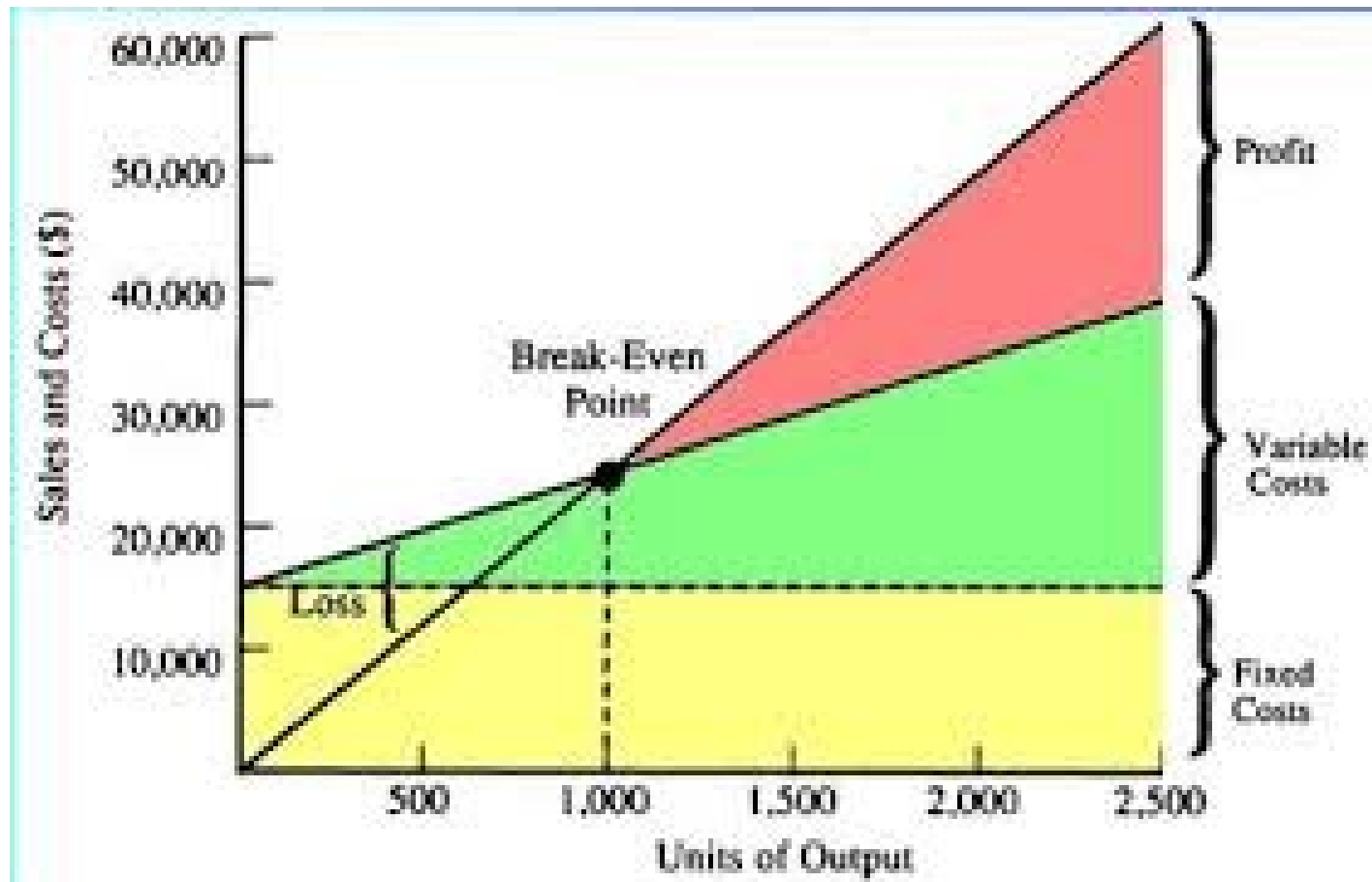
- *Finanční ukazatele jsou užitečné, nicméně zůstávají pouze indikátory.*
- *Nevyřeší případné problémy, pouze mohou pomoci problémy včas identifikovat.*
- *Pro identifikaci je nutná:*
 - včasná dostupnost aktuálních výsledků a výhledů
 - pravidelná analýza výsledků na všech úrovních řízení
 - znalost principu finančních ukazatelů minimálně na úrovni středního managementu
 - identifikace „vlastníka“ dané oblasti rozpočtu/části provozu

Budget

- Rozpočet
(vzor - excel)
- Forecast
- P/L Report
(vzor – excel)
- Break even point



Break even point



Ziskovost a nákladovost

- Ziskovost
- Nákladovost
(Food Cost/
Beverage Cost)
- Řízení zásob



Beverage Cost/Food Cost

- Ziskovost – zjišťujeme jaký podíl z tržby je tvořen ziskem. $Zisk/Tržba$ (ideální 67%)

- Nákladovost – kolik potřebujeme pro vygenerování jedné koruny tržeb. $Náklady/Tržba$ Ideální 33%

(Food Cost/Beverage Cost) – vzory report audit, FC a BC.

- Řízení zásob (doba obratu zásob, rychlost obratu zásob, objednáací zásoba, pohotovostní zásoba – vzorce na netu)

Kalkulace a normování

- Kalkulace cen a následně jejich správné nastavení na jídelním lístku je základní předpoklad pro úspěšné podnikání v oblasti gastronomie.
- Ceny na jídelním lístku by měly být nastaveny dle dvou důležitých principů:
- Host musí ceny akceptovat – ceny odpovídají cílové skupině zákazníků a standardu poskytovaných služeb.
- Ekonomika provozu – musí přinášet zisk.
- Na ceně jídla se nejvíce podílí ceny použitých surovin a velikost porce. V současné době je velikost porcí daná pouze rozhodnutím kuchaře, provozního nebo majitele provozu a není ani povinné uvádět váhu jídla v jídelním lístku. Ovšem, pokud bude váha na jídelním lístku uvedena, je tento údaj závazný a mělo by být uvedeno, zda se jedná o váhu za syrova nebo po uvaření. Velikost porcí je velmi specifická, měla by odpovídat cílové skupině zákazníků, a typu provozu. Jiné porce bude mít restaurace s klasickou českou kuchyní na malém městě a jiné restaurace zaměřená na degustační menu..

Kalkulace a normování

- Kuchař při přípravě pokrmů se neobejde bez receptur. Jednotlivé receptury najdeme v tzv. recepturách někdy označované jako materiálově spotřební normy. V normách najdeme seznam receptur určených pro přípravu pokrmu a výrobků studené a teplé kuchyně.
- Někdy pracuje kuchař i s vlastní recepturou - kalkulací. Tato kalkulace je podobná materiálově spotřebním normám. Vlastní kalkulace - kalkulační list má obsahovat stejné náležitosti jako mají materiálově spotřební normy.

Druhy literatury potřebné k přípravě pokrmů:

- Receptury studených pokrmů
- Receptury teplých pokrmů
- Vlastní receptura
- Někdy kuchař může použít klasickou kuchařskou knihu, ale zde si musí umět vypočítat a stanovit požadované množství připravovaného pokrmu a surovin k tomu potřebných.

NÁLEŽITOSTI RECEPTURY - NORMY

- Každá kniha receptur obsahuje seznam pokrmů - výrobků, které jsou řazeny do jednotlivých kategorií. Tyto kategorie určuje vždy hlavní surovina (např. uzenina, maso, sýry, houby, zelenina a ovoce, vejce atd.) Dále se receptury – normy řadí podle způsobů úprav.
- **Receptura obsahuje:**
 - - název pokrmu – výrobku;
 - - číslo normy;
 - - stručnou charakteristiku pokrmu – výrobku;
 - - technologický postup;
 - - hmotnost hotového výrobku;
 - - ztrátu při výrobě.

VÝPOČET POTŘEBNÉHO MNOŽSTVÍ SUROVIN

- Kuchař musí umět propočítat spotřebu surovin k přípravě daného pokrmu. Na základě bezchybného normování si kuchař převezme suroviny ze skladu. Přebírané suroviny a jejich množství se запиše do dokladu o převzetí surovin. Některé receptury nám uvádí spotřebu surovin na 10 porcí, 100 ks, 1 kg, 10 kg atd. Při normování si musíme uvědomit, že suroviny určené k přípravě mohou zvýšit svoji gramáž i objem. Záleží na druhu surovin.

Kalkulace a normování

Jako velmi obecné vodítko k určení váhy porcí lze použít následující tabulku pro stabilní jídelní lístek, přičemž polední porce (denní menu) mohou být o 50 až 100 g menší:

Druh suroviny:	ztráty při zpracování v %
ovoce/zelenina	
brambory	30
mrkev, celer, petržel	20
cibule	15
česnek	15
pór	20
pažitka, petržel. nat'	25
kopr	25
rajčata	10
papriky	25
jablka	25
banány	25
pomeranče	30
víno	10
kiwi	20

Kalkulace a normování

Další aspekt ovlivňující výrobní cenu jídla, je nákupní cena surovin, jejich výtěžnost při opracování a přípravě. Níže je uvedena tabulka s průměrnými odpady a ztrátami vznikajícími při zpracování základních surovin. Je však třeba zdůraznit, že především u ztrát vznikajících při tepelné úpravě jsou tyto údaje orientační, protože záleží na použitých technikách a technologiích (např. trouba x konvektomat) a kvalitě vstupních surovin.

Druh suroviny:	ztráty při tepelné úpravě v %
maso	
hovězí pečeně	38
vepřová kýta	36
telecí kýta	35
kuře	30
husa, kachna	40
ryba /pstruh/	20

libové maso bez kostí	150-200 g
maso s kostí	200-300 g
drůbež bez kostí	150-250 g
drůbež s kostí	250-350 g
masové směsi	150-200 g
ryby celé	300-400 g
rybí filé	150-200 g
plody moře	120-180 g
zelenina - příloha	150-200 g
rýže, těstoviny, knedlíky	120-150 g
polévky	2-3 cl

Kalkulace a normování

Stanovení ceny dle kalkulačního vzorce:

Stanovení ceny podle výše uvedeného vzorce bývá hodně náročné.

Pro zjednodušení lze použít tzv. **požadované procento nákladů na suroviny**.

Toto hodnota se mění s charakterem podniku, toto procento stoupá s kvalitou používaných surovin. Např. u stánku s hot dogy to může být 20%, ale u restaurace vyšší cenové skupiny,

která nabízí třeba drahé ryby, se může toho číslo pohybovat až kolem 50%.

Všeobecně akceptovaná hodnota se pohybuje kolem 33%.

Konkrétně to znamená, že pokud se nakoupí suroviny za 100 Kč, mělo by z nich být připraveno a prodáno jídlo za 300 Kč.

Nicméně při stanovení cen pomocí této metody je důležité respektovat výše uvedené zásady cenotvorby.

přímý materiál	suroviny
přímé mzdy	mzdy kuchařů
ostatní přímé náklady	odpisy zařízení, technologické energie
výrobní režie	spotřeba pomocného materiálu, čisticí prostředky, opravy..
správní režie	náklady související s řízením podniku...
odbytové náklady	mzdy personálu v servisu
<u>zisk</u>	<u>stanovené procento zisku</u>
CENA	

Kalkulace a normování

Normování hlavních jídel

Př. 2: Nanormujte Staročeskou krkovičku pečenou - 5 porcí. 1 porce včetně šťávy je 165 g z toho 90 g masa
řiklad výpočtu:

$$\text{Ztráty} = \frac{\text{hrubá}_{10} - \text{čistá}_{10}}{\text{hrubá}_{10}} \cdot 100 = \frac{1500 - 1350}{1500} \cdot 100 = 10 \%$$

$$\text{Hrubá}_5 = 1500 \cdot \frac{5}{10} = 750 \text{ g}$$

	(10 porcí)			(5 porcí)	
Druh potravin	Hrubá (g)	Čistá (g)	Ztráty (%)	Hrubá (g)	Čistá (g)
Vepřová krkovička s.k.	1500	1350	10	750	675
Sůl	35	35	0	17,5	17,5
Zázvor mletý	1	1	0	0,5	0,5
Tuk	150	150	0	75	75
Celer	150	120	20	75	60
Cibule	250	212,5	15	125	106,25
Voda pitná	750	750	0	375	375
Mouka hladká	100	100	0	50	50
Hmotnost potravin	2936	2718,5		1468	1359,25
Ztráty celkem		1068,5			534,25
Hmotnost hotového výrobku		1650			825

Kalkulace a normování

Výpočet prodejní ceny pokrmu

Př. 3: Vypočítejte prodejní cenu Staročeské krkovičky pečenou - 5 porcí.

Příklad výpočtu:

$$Celkem = \frac{Hrubá_5}{1000} \cdot Cena = \frac{750}{1000} \cdot 110 = 82,5 \text{ Kč}$$

$$Cena\ surovin = \sum Celkem = 82,5 + 0,27 + 0,2 + 2,48 + 2,18 + 1,75 + 0,7 = 90,08 \text{ Kč}$$

$$DPH = Cena\ b.DPH \cdot 0,2 = 225,2 \cdot 0,2 = 45,05 \text{ Kč}$$

$$Celkem\ cena = cena\ b.DPH + DPH = 225,2 + 45,05 = 270,25 \text{ Kč}$$

Druh potravin	Hrubá (g)	Čistá (g)	Cena Kč (kg/l/ks)	Celkem (Kč)
Vepřová krkovička s.k.	750	675	110	82,5
Sůl	17,5	17,5	15	0,27
Zázvor mletý	0,5	0,5	400	0,20
Tuk	75	75	33	2,48
Celer	75	60	29	2,18
Cibule	125	106,25	14	1,75
Voda pitná	375	375	-	-
Mouka hladká	50	50	14	0,70
Cena surovin 5 porcí (Kč)			90,08	
Kalkulační přírážka 150% (Kč)			135,12	
Cena bez DPH (Kč)			225,2	
DPH 20% (Kč)			45,05	
Celkem cena 5 porcí (Kč)			270,25	
Prodejní cena 1 porce (Kč)			54,05	

GAME OVER

Děkuji za pozornost, přeji krásný den a
„nekonfliktní“ studium.

Michal Motyčka

Michal.motycka@goldenwell.cz

+420 775 877 660