



# Seminář 6

Ing. Žaneta Rylková, Ph.D.

# Případová studie

Pekárna do svého sortimentu zařadí pečení medovníků a předpokládá, že vykáže tyto náklady:

- Náklady na vstupní suroviny činí 240 Kč na jeden medovník
- Každý medovník musí být samostatně zabalen v krabici s jednorázovým podnosem, náklady na toto balení dosahují 10 Kč na medovník.
- Platby za energii se předpokládají 109 500 Kč za rok, z toho 80 % je přímo spojeno s výrobou medovníků, zbytek je přičítán provozu budovy (celopodnikový charakter)
- Náklady na servis a údržbu výrobního zařízení (lednice, trouby aj.) činí 43 800 Kč.
- Odpisy výrobního zařízení jsou 102 200 Kč za rok, odpisy budov a softwaru pak 219 000 Kč ročně.
- Náklady na pojištění rizik vyplývajících z podnikatelské činnosti a náklady spojené se správou budov (tedy náklady spojené s provozem a s údržbou objektu jako například smlouvy s telefonními operátory, vedení dokumentací, zajištění pravidel bezpečnosti práce, zajištění plnění zákonů v oblasti životního prostředí – nakládání s odpady apod., ostraha objektu, úklid aj.) činí 36 500 Kč.
- Roční osobní náklady pekaře (tedy mzdové náklady a náklady na sociální a zdravotní pojištění) činí 586 920 Kč.
- Osobní náklady managementu budou činit 880 380 Kč.
- Úrok z úvěru ( 4 % z 1,46 mil. Kč) je 58 400 Kč
- Náklady spojené s dopravou medovníků (dopravu zajišťuje najatý autodopravce chladícím vozem) činí 97 820 Kč.
- Náklady na marketingové aktivity 55 480 Kč.

Pekárna upeče 40 medovníků denně 365 dní v roce, tedy upeče 14 600 medovníků za rok.

Úkol: Sestavte kalkulaci nákladů a prodejní cenu jednoho medovníku, víte-li, že podnik požaduje 15 % ziskovou přírážku. Postupujte podle všeobecného kalkulačního vzorce a předpokládejte prostou kalkulaci dělením.

# Případová studie

## ► Tabulka: Tržby, produkce a náklady pekárny

Položka	Počet ks za rok	Tržby (Kč)	Roční fixní náklady (Kč)	Variabilní náklady jednoho kusu (Kč)	Roční variabilní náklady (Kč)
Medovník	14 600	6 570 000	1 315 460	309,9	4 524 540



# Případová studie



- Management podniku se odměnil za překročení bodu zvratu svého podniku týdnem v New Yorku. Management využil svého podnikatelského ducha a využil inspirace, která se nabízela na každém kroku. V jedné kavárně objevili vynikající kakaový koláč, nazvaný „red velvet“. Bylo to přesně to, co hledali pro rozšíření svého podnikání. V okamžiku, kdy ho ochutnali, měli jasno: přesně tento koláč použijí ke kompletnímu využití kapacity svého podnikání. Začali počítat.
- Tabulka sumarizuje, k jakým číslům se dostali, když propočítali vstupní suroviny na red velvet. Cenu stanovili tak, aby byl koláč pro jejich současné odběratele zajímavý a stál jim za vyzkoušení.

# Případová studie

## ► Tabulka Produkty

Položka	Roční fixní náklady (Kč)	Variabilní náklady jednoho kusu (Kč)	Počet ks za rok	Prodejní cena 1 ks (Kč)
Medovník	-	309,9	14 600	450
Red velvet	-	429,9	7 300	540
Celkem	1 315 460	-		

# Případová studie

- Tabulka: Celkové roční náklady za jednotlivé produkty

Položka	Roční fixní náklady (Kč)	Roční variabilní náklady (Kč)	Roční tržby (Kč)
Medovník	-	4 524 540	6 570 000
Red vlevet	-	3 138 270	3 942 000
Celkem	1 315 460	7 662 810	10 512 000



# Případová studie



- K zamyšlení:
- Podívejte se na původní globální nákladovou funkci zobrazující situaci pouze při pečení medovníků a na novou globální nákladovou funkci při pečení medovníků a red velvetu.
- Která situace je na první pohled výhodnější?