

Studijní obor: **Účetnictví a finanční řízení podniku**

Bakalářský studijní program: **Ekonomika a management**

## **Ekonomické zhodnocení výroby a distribuce vína**

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: **prof. Ing. Iva ŽIVĚLOVÁ, CSc.**

Autor: **Ivana HAVELKOVÁ**

**Znojmo, 2015**

## **Prohlášení**

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci na téma Ekonomické zhodnocení výroby a distribuce vína vypracovala samostatně pod vedením své vedoucí bakalářské práce prof. Ing. Ivy Živělové, CSc., za použití literatury a podkladů, které jsou uvedeny v přehledu použité literatury.

Ve Znojmě dne 28. 4. 2015

.....

Ivana Havelková

## **Poděkování**

Tímto způsobem bych ráda poděkovala vedoucí mé bakalářské práce prof. Ing. Ivě Živělové, CSc. za její odborné připomínky, rady, a vedení práce. Dále bych chtěla poděkovat jednatelemu firmy GASTVÍN spol s.r.o. Jaroslavu Lisému a účetnímu firmy VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK, s. r. o. Jiřímu Trávníčkovi za poskytnutí potřebných podkladů a informací.



## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Autor	<b>Ivana HAVELKOVÁ</b>
Bakalářský studijní program	Ekonomika a management
Obor	Účetnictví a finanční řízení podniku
Název	<b>Ekonomické zhodnocení výroby a distribuce vína</b>
Název (v angličtině)	<b>Economic evaluation of the production and distribution of wine</b>

Zásady pro vypracování:

Cíl práce: Cílem bakalářské práce bude ekonomické zhodnocení výroby a distribuce vína na základě empirických dat ve vybraném vinařství. Součástí práce bude i definování finanční náročnosti výroby a distribuce vína z pohledu teoretického. Závěrem práce bude provedeno celkové zhodnocení dosažených výsledků.

Postup práce:

1. Prostudování odborné literatury vztahující se k řešené problematice
2. Zpracování literární rešerše na základě poznatků z odborné literatury
3. Definice vybraného podnikatelského subjektu
4. Ekonomické zhodnocení výroby a distribuce vína ve vybraném podnikatelském subjektu
5. Návrhy opatření pro zvýšení efektivity výroby a distribuce vína ve vybraném podnikatelském subjektu

Metody: Deskripce odborné literatury, analýza, syntéza, dedukce.

Rozsah práce: 40 - 55


Seznam odborné literatury:

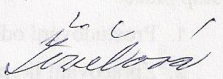
1. KRAUS, V., KOPEČEK, J. *Setkání s vínem*. 1. vyd. Praha: Radix, 2002. 141 s. ISBN 80-86031-36-5.
2. PAVLOUŠEK, P. *Výroba vína u malovinařů*. 2. vyd. Praha: Grada, 2010. 120 s. ISBN 978-80-247-3487-3.
3. POLÁČKOVÁ, J. a kol. *Metodika kalkulací nákladů a výnosů v zemědělství*. Praha: Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 2010. 73 s. ISBN 978-80-86671-75-8.
4. SYNEK, M., KISLINGEROVÁ, E. a kol. *Podniková ekonomika*. 5. vyd. Praha: C.H. Beck, 2010. 498 s. ISBN 978-80-7400-336-3.
5. VOCHOZKA, M. *Metody komplexního hodnocení podniku*. 1. vyd. Praha: Grada, 2011. 246 s. ISBN 978-80-247-3647-1.

Datum zadání bakalářské práce: duben 2014

Termín odevzdání bakalářské práce: duben 2015



  
Ivana HAVELKOVÁ  
student

  
prof. Ing. Iva ŽIVĚLOVÁ, CSc.  
vedoucí bakalářské práce

  
doc. Ing. Hana BŘEZINOVÁ, CSc.  
garant studijního oboru

  
doc. Ing. Hana BŘEZINOVÁ, CSc.  
rektorka SVŠE Znojmo

## **Abstrakt**

Tato bakalářská práce na téma Ekonomické zhodnocení výroby a distribuce vína je zaměřena na posouzení nákladů a výnosů spojených s pěstováním vinné révy, výrobou vína a následnou distribucí ve firmách GASTVÍN spol. s. r. o. a VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK, s. r. o. Práce se skládá ze dvou částí, teoretické a praktické. Teoretická část se soustředí na obecnou charakteristiku ekonomických pojmů s řešenou problematikou spojených, na pěstování révy vinné a na postup výroby vína. Praktická část se zabývá charakteristikou analyzovaných firem, rozborem nákladů a výnosů, týkajících se výroby vína. Závěrem jsou zhodnoceny ekonomické výsledky obou sledovaných podniků a jejich slabé a silné stránky.

Klíčová slova: náklady, výnosy, distribuce vína, pěstování révy vinné, výroba vína

## **Abstract**

This Bachelor Thesis on Economic Assessment of the wine production and distribution is aimed at evaluating of the costs and revenues associated with the grapevine growing, wine production and subsequent distribution in GASTVÍN spol. s. r. o. and VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK, s. r. o. The Thesis consists of two parts: theoretical and practical. The theoretical part focuses on the general characteristics of economic concepts associated with the problem, on grapevine growing and wine making practices. The practical part deals with the characteristics of the analyzed companies, analysis of costs and revenues relating to the wine production. The Conclusion brings the evaluation of the economic results in both monitored companies, their strengths and weaknesses.

**Key words:** costs, revenues, wine distribution, grapevine growing, wine production

# Obsah

1	Úvod .....	10
2	Cíl práce a metodika .....	11
3	Teoretická část .....	12
3.1	Výroba .....	12
3.1.1	Výrobní faktory .....	13
3.1.2	Výrobní strategie .....	14
3.1.3	Plánování výroby .....	15
3.2	Náklady – obecná charakteristika .....	16
3.2.1	Druhovému třídění nákladů .....	17
3.2.2	Účelové třídění nákladů .....	17
3.2.3	Distribuce .....	18
3.3	Výnosy .....	21
3.4	Výsledek hospodaření .....	23
3.5	Vinohrady .....	25
3.5.1	Vinařská oblast Čechy .....	26
3.5.2	Vinařská oblast Morava .....	26
3.6	Výroba vína .....	28
3.6.1	Bílé víno .....	29
3.6.2	Červené víno .....	30
4	Praktická / analytická část .....	32
4.1	Charakteristika firmy GASTVÍN spol s.r.o. ....	32
4.1.1	Základní údaje o společnosti .....	32
4.1.2	Produkty .....	34
4.2	Organizační struktura podniku .....	35
4.3	Výroba vína a distribuce z ekonomického hlediska .....	37

4.3.1	Vlastní produkce hroznů.....	37
4.3.2	Náklady na pěstování révy vinné.....	38
4.3.3	Náklady na nákup surovin .....	39
4.3.4	Náklady na výrobu vína.....	40
4.3.5	Náklady na skladování.....	42
4.3.6	Náklady na distribuci.....	42
4.4	Výnosy .....	44
4.4.1	Výnosy z vinice - prodej hroznů vlastní produkce .....	44
4.4.2	Výnosy z prodeje sudového vína.....	44
4.4.3	Výnosy z prodeje lahvového vína .....	45
4.5	Hospodářský výsledek .....	46
4.6	Charakteristika firmy Vinařství Kořínek s.r.o. ....	47
4.6.1	Základní údaje o společnosti .....	47
4.6.2	Produkty .....	49
4.7	Organizační struktura podniku.....	51
4.8	Výroba vína a distribuce z ekonomického hlediska .....	52
4.8.1	Vlastní produkce hroznů.....	52
4.8.2	Náklady pěstování révy vinné .....	52
4.8.3	Náklady na nákup surovin .....	53
4.8.4	Náklady na výrobu vína.....	53
4.8.5	Náklady na distribuci.....	54
4.9	Výnosy .....	56
4.9.1	Výnosy z prodeje burčáku .....	56
4.9.2	Výnosy z prodeje lahvového vína .....	56
4.10	Hospodářský výsledek.....	57
4.11	Vyhodnocení hospodaření firmy GASTVÍN a KOŘÍNEK.....	58
4.11.1	Návrhy na zlepšení .....	61



5	Závěr.....	63
6	Seznam použitých zdrojů.....	64
7	Seznam grafů, tabulek a obrázků.....	67
8	Přílohy .....	69

# 1 Úvod

V současné době se začínají rozšiřovat čím dál více řízené i otevřené ochutnávky vín. Velice populární jsou historické prostory vinných sklepů či sklepní uličky, vinařské expozice, výstavy, veletrhy nebo vinobraní (největší v České republice je ve Znojmě). Mnoho lidí na Moravě si z vinařství udělalo zálibu a víno si produkují sami doma pro svou vlastní potřebu. Ovšem u některých z nich záliba přerůstá v podnikatelskou činnost.

Vinařství je jednou z nejrozšířenějších podnikatelských činností na Moravě a stále vzrůstá. Vinařská oblast Morava zahrnuje téměř 96 % ploch všech vinic registrovaných v České republice. Nejrozšířenější odrůdy jsou Müller Thurgau, Veltlínské zelené a Ryzlink vlašský. Kvalita moravských bílých vín je na vysoké úrovni, o tom svědčí i řada významných mezinárodních ocenění.

Výroba vína je dlouhodobý a složitý technologický proces, který začíná pěstováním révy vinné a končí samotnou distribucí k zákazníkovi. Výsledná kvalita vína je závislá na mnoha faktorech, například na kvalitě půdy, klimatických podmínkách a zpracování révy vinné.

Celá práce je rozdělena do dvou základních částí. První část se zabývá definováním ekonomických termínů, například výroba, náklady, výnosy a hospodářský výsledek. Závěru této části jsou uvedeny základní informace o vinařství v České republice a proces výroby vína. Druhá část práce je o celkovém ekonomickém zhodnocení výroby a distribuce vína ve vinařství GASTVÍN a VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK. Pro hodnocení jsem vybrala dvě vinařství menšího rozsahu s vinicemi skoro stejné rozlohy, ale s jiným podnikatelským cílem. Obě vinařství se nachází v Moravské oblasti ve Znojemské vinařské podoblasti, v obcích Hrušovany nad Jevišovkou a Hnanice. Dílčími cíli je rozbor finanční náročnosti a návratnosti z prodeje výsledných produktů. Závěrem této části je porovnání finanční situace obou firem.

Důvody, proč jsem si vybrala bakalářskou práci na téma „Ekonomické zhodnocení výroby a distribuce vína“, byly dva. Prvním důvodem je obliba v účastnění se oslav vína, vinobraní a ochutnávky. Další důvod byl, že jsem chtěla poznat víno i z druhé strany než z pohledu spotřebitele, ale výrobce. Zajímá mě, co obnáší výroba vína. Ráda bych se dozvěděla, s jakým rozpočtem je možné vyrábět víno v odlišném rozsahu a kvalitě.

## 2 Cíl práce a metodika

Cílem bakalářské práce je ekonomické zhodnocení výroby a distribuce vína na základě empirických dat ve vybraném vinařství v roce 2014. Pro hodnocení jsem si vybrala dvě firmy, vinařství GASTVÍN v Hrušovanech nad Jevišovnou a VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK v Hnanicích. Pokud se při porovnávání objeví slabá místa ve výrobě nebo distribuci u některé z uvedených firem, navrhu opatření pro zvýšení efektivnosti. Součástí práce je i definování finanční náročnosti výroby a distribuce vína z pohledu teoretického. Závěrem práce je provedeno celkové zhodnocení dosažených výsledků.

V teoretické části jsou uvedeny přístupy k definici výroby, nákladů, výnosů a hospodářského výsledku. Dále je analyticky přistupováno k jednotlivým fázím procesu pěstování révy vinné, výroby vína a jeho distribuce.

V praktické části se nejprve budu zabývat obecnou charakteristikou firem. Dále jsou vyčísleny veškeré náklady, výnosy a následně vypočten hospodářský výsledek obou firem. Přehled finanční situace vinařství GASTVÍN a VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK bude zobrazen v tabulkách a grafech. Informace a data pro potřeby mé bakalářské práce jsem získala z interních zdrojů firem a internetových stránek. Závěrem praktické části, po vyhodnocení získaných informací budu firmy porovnávat, stanovím jejich silné, slabé stránky a návrhy na zlepšení.

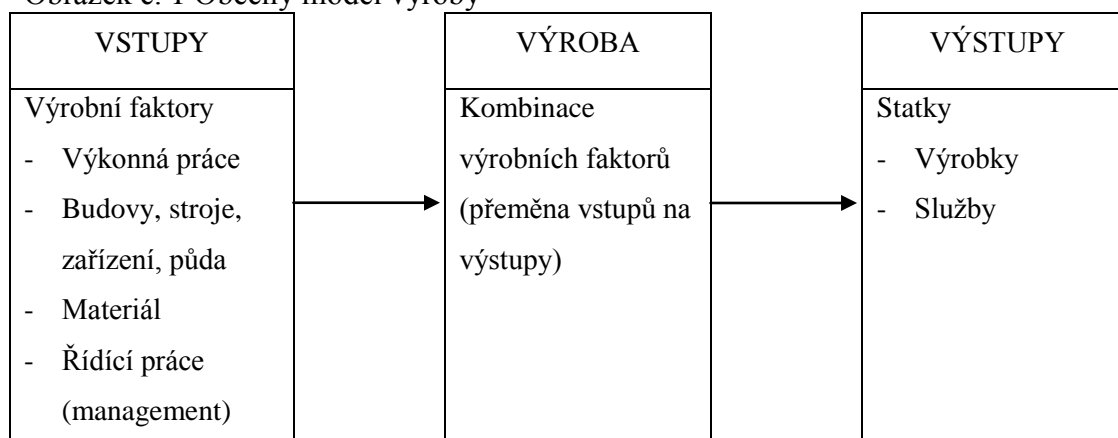
## 3 Teoretická část

### 3.1 Výroba

Výrobu lze definovat jako transformaci výrobních faktorů do ekonomických statků a služeb, které pak procházejí spotřebou. Statky jsou věci vyráběné pro spotřebu nebo směnu, které přispívají k uspokojování potřeb. Služby jsou úkony, po nichž existuje poptávka, někdy se označují jako nehmotné statky. (Váchal, Vochozka a kol., 2013, s. 161)

Do výroby se zahrnují veškeré činnosti, které podnik zajišťuje, veškeré pořízení výrobních faktorů, například pořízení hmotného majetku, pracovníků, finančních prostředků, dopravu, skladování, poskytování služeb a další. (Synek a kol., 2007, s. 42)

Obrázek č. 1 Obecný model výroby



Zdroj: Váchal a Vochozka, 2013, s. 161

Výroba se dělí na tři druhy:

- kusová výroba,
- sériová výroba,
- hromadná výroba.

Typologie výroby je daleko širší, podle organizace výroby se rozlišuje výroba proudová a dílenská, podle organizace uspořádání pracovišť výroba předmětná a technologická. (Synek a kol., 2007, s. 242)

Ve výrobě se rozhoduje o snižování výrobních nákladů, o zkracování dodacích lhůt, o zvyšování užitečnosti výrobků a o širší sortimentu, které jsou považovány za hlavní

konkurenční výhody podniku. Produkci hmotných statků nebo provozní činností se zajišťují ve výrobě hlavní cíle podniku, nejhlavnějším cílem je dlouhodobá maximalizace zisku a tím zvyšování hodnoty podniku v budoucnosti. (Synek, 2011, s. 242)

Realizace výroby se uskutečňuje podnikovým výrobním systémem, který lze dle Tomka a Vávrové (2007, s. 189) popsat třemi elementy:

- výstup – odbytovému trhu odpovídající zboží, které může být povahy materiální i nemateriální,
- výstup – výrobní faktory potenciaální (pracovní síla a výrobní prostředky) nebo spotřební (materiály např. suroviny, polotovary, výrobky a další),
- transformační proces – umožněný kombinací faktorů při dodržení určitého postupu.

### **3.1.1 Výrobní faktory**

Výrobní faktory jsou nezbytné pro výrobu. Jsou používány v procesu výroby. Obvykle se rozlišují tři hlavní skupiny výrobních faktorů a to půda, práce a kapitál.

Podrobněji dělí výrobní faktory Váchal s Vochozka, které rozšiřují o informace. Podle nich pojem půda označuje veškeré přírodní zdroje, ornou půdu, lesy, zdroje nerostných surovin, vodu a vzduch. Pojem práce zahrnuje veškeré lidské zdroje uplatnitelné ve výrobním procesu. Kapitál označuje výrobní faktory, které vznikají v průběhu výroby a jsou dále jako vstupy uplatňovány v další výrobě. Díky tomuto znaku se kapitál liší od půdy a práce. (Váchal, Vochozka, 2013, s. 161)

Na rozdíl od toho Mulač (2012, s. 18) vymezuje a rozlišuje čtyři základní výrobní faktory v podobě:

- dispozitivní,
- výkonná práce,
- dlouhodobý majetek,
- materiál.

Výrobní faktory jako výkonná práce, dlouhodobý majetek a materiál jsou nazývány elementární faktory a tvoří základ provozu podniku (Vochozka, Mulač, 2012, s. 18).

### 3.1.2 Výrobní strategie

Výrobní strategie je „množina cílů, plánů a politik, konkretizujících pro oblast výroby způsoby realizace cílů vytyčených v celkové strategii podniku“. (Váchal a Vochozka, 2013, s. 172)

Výrobní strategie by měla být schvalována vrcholovým vedením firmy, ale za její formulaci a realizaci zodpovídá výrobní ředitel. Výrobní strategie by měla být úzce spojena s obchodní strategií a s dalšími funkčními strategiemi. Tato strategie by měla zahrnovat všechny důležité faktory spojeny s výrobním procesem. (Váchal a Vochozka, 2013, s. 172)

Je možné využívat různé výrobní strategie, které se rozlišují podle druhu výrobků, které podnik nabízí. (Kozel, 2006, s. 37)

- Strategie pokrytí trhu (chceme-li produkovat běžné výrobky jako jsou základní potraviny).
- Strategie diferenciacce (pokud nabízíme speciální zboží, výrobky dlouhodobé spotřeby).
- Strategie úzkého zaměření (v případě luxusních, prestižních a velmi drahých výrobků).

Výrobní strategie by měla být v souladu se strategickým řízením výroby. Strategické řízení výroby je založeno na expertních znalostech a zdrojích informací. Typická rozhodování uskutečňovaná ve strategickém řízení výroby podle Váchala a Vochozky (2013, s. 172) jsou

- výrobní program,
- kapacity a zařízení,
- plánování a řízení výroby,
- řízení jakosti,
- řízení zásob,
- pracovní síla,
- organizace,
- integrace.

### 3.1.3 Plánování výroby

Předmětem plánování výroby je:

- výrobní program,
- výrobní proces,
- zajištění výrobních faktorů pro výrobu.

Výrobní program zahrnuje sortiment a objem výroby, které se mají v určitém období vyrábět. Výrobní program se neustále mění díky zařazování nových a vyřazování zastaralých výrobků. Hlavní informace pro plánování tohoto programu poskytuje plán odbytu. Nejčastěji se sestavuje dlouhodobý a krátkodobý plán. Dlouhodobý plán může zajistit zásadní změny výrobního procesu, vyžaduje nové výrobní kapacity a krátkodobý plán z výrobních kapacit pouze vychází, zajišťuje menší změny výrobního programu. (Synek a kol., 2007, s. 244)

Součástí výrobního programu je výrobní kapacita. Ta určuje maximální množství výrobků, které je podnik schopen vyrobit.

Podnik však obvykle nevyrábí maximálně možné množství výrobků, ale pouze takové, které co nejvíce přispívá ke splnění jeho cílů převážně k maximalizaci zisku. Pokud má podnik významné postavení na trhu v určitém druhu, pak jeho optimálním množstvím je takový objem výroby, při kterém se marginální tržby rovnají marginálním nákladům. Při výrobě více druhů výrobků je určení optimálního množství složitější. K jeho určení nám může pomoci optimální programování. (Synek, 2010, s. 183)

Výrobní proces je jedním z hlavních procesů podniku.

„Je to sled operací, při kterých dochází k účelnému propojení všech výrobních faktorů za přímé, či nepřímé účasti pracovníků s cílem uspokojit zákazníka. Dochází k přeměně vstupů na výstupy.“ (Váchal a Vochozka, 2013, s. 460)

Výrobní proces člení Tomek s Vávrovou (2007, s. 190) do tří fází:

- předzhotovující (výroba základních dílů),
- zhotovující (předmontáž),
- dohotovující (výroba finálních výrobků).

## 3.2 Náklady – obecná charakteristika

Náklady jsou peněžní vyjádření vstupů do výroby. Vztahují se ke konkrétním výrobkům nebo službám. Jsou podstatným ukazatelem hospodárnosti.

Náklady podniku lze charakterizovat ze dvou hledisek. Z hlediska finančního účetnictví jako peněžně vyjádřenou spotřebu výrobních faktorů. Tyto faktory jsou vynaloženy na tvorbu výnosů podniku spolu s ostatními náklady. Tyto náklady jsou úzce spojeny s činností podniku. Na rozdíl od toho z ekonomického hlediska jsou náklady nejen to, co bylo v penězích vynaloženo na výrobní faktory, ale to co bylo skutečně obětováno. Do ekonomických nákladů patří například úrok z vlastního kapitálu, ale do účetních ne, protože nebyly uhrazeny. (Synek a kol., 2010, s. 39)

Popesko (2009, s. 32) dále rozlišuje manažerské pojetí nákladů. „V manažerském účetnictví se vychází z charakteristiky nákladů jako hodnotově vyjádřeného, účelného vynaložení ekonomických zdrojů podniku, účelově souvisejícího s ekonomickou činností.“

Náklady podniku jsou úzce spojeny s výnosy podniku určitého období, to zabezpečuje časové rozlišení nákladů a výnosů. Do časového rozlišení nákladů spadá pojem náklady příštích období. To znamená, že v běžném období jsou uskutečněny výdaje, ale náklady se uskuteční v příštím účetním období. (Synek a kol., 2010, s. 39)

„Abychom mohli náklady řídit, usměrňovat a tím zvyšovat hospodárnost, musíme je podrobněji třídit. To lze provést podle řady hledisek“ Synek (2010, s. 39).

Náklady se třídí podle Skálové (2013, s. 23) ze tří hledisek:

1. druhu,
2. účelu,
3. dopadu do daňové problematiky.



### 3.2.1 Druhové třídění nákladů

Toto třídění vychází z výrobních faktorů, do nichž se zahrnuje práce, odpisy, spotřeba materiálu a energie. Druhové třídění nákladů bývá v praxi podrobnější, o tom se můžeme přesvědčit ve výkazu zisku a ztráty neboli ve výsledovce. V té jsou náklady kombinovány dle dvou hledisek, a to podle oblasti činnosti a podle nákladových druhů. (Synek a kol., 2010, s. 40)

Druhové náklady jsou záležitostí finančního účetnictví. Jsou externí a podnik je získává z vnějšího okolí pro svoji činnost. V účtové osnově pro podnikatelské subjekty je nalezneme v 5. účtové třídě. (Skálová, 2013, s. 23)

Jejich dělení je následovné:

- spotřebované nákupy (materiál, zboží),
- služby (opravy, cestovné, prezentace),
- osobní náklady (mzdy, sociální pojištění),
- daně a poplatky,
- jiné provozní náklady (pokuty a penále, dary, odpis nedobytných pohledávek, manka a škody),
- odpisy hmotného a nehmotného majetku, rezervy, komplexní náklady příštích období a opravné položky provozních nákladů,
- finanční náklady (úroky, kurzové ztráty),
- mimořádné náklady (škody ze živelních pohrom),

Druhové členění nákladů je nezbytné pro nákladovou optimalizaci. Většinový podíl jednotlivých nákladových druhů nám pomůže zjistit, jakou roli hraje určitý nákladový druh a jaký je jeho význam. Tím nám pomůže rozpoznat, se kterými nákladovými druhy bychom se měli zabývat, pokud chceme dosáhnout nákladové optimalizace. Z druhé strany z tohoto členění nemůžeme zjistit, k jakému účelu byly tyto náklady vynaloženy. Nejistíme z toho, k jakým činnostem se vztahují a s jakými aktivy jsou spojeny. (Popesko, 2009, s. 35)

### 3.2.2 Účelové třídění nákladů

“Účelové členění nákladů vychází ze schopnosti identifikovat nositele nákladů. Náklady můžeme členit např. podle objektů. Další možností je stanovení nákladů jako jednicových a

režijních. Takto jsou použitelné pro kalkulace výrobků a služeb podniku.“ (Váchal a Vochozka, 2013, s. 209)

Tímto členěním nelze sledovat charakter nákladů. Cílem je rozdělit celkové náklady podle účelu, na něž jsou vynaloženy. (Vochozka a Mulač, 2012, s. 75)

Z hlediska manažerského účetnictví účelové třídění nákladů spadá do vnitropodnikového účetnictví a slouží k účtování ve finančním účetnictví. Sleduje náklady podle účelu jejich vynaložení a to (Lazar, 2012, s. 11):

- po linii výkonu (sleduje proces uskutečnění výkonů a náklady s ním spojené),
- po linii útvaru (podle středisek, sleduje místo vzniku nákladů).

Vochozka s Mulačem (2012, s. 75) rozlišují dvě členění účelových nákladů:

- kalkulační členění – podle výkonu, na něž jsou náklady vynaloženy,
- odpovědnostní členění – podle místa vzniku a odpovědnosti za jejich vznik.

Kalkulační členění blíže specifikuje ve své knize Keřkovský (2004, s. 76). „Kalkulační členění nákladů se používá při stanovení cen jednotlivých výrobků.“ a dělí je:

- přímé náklady, jejichž výše je přímo zjistitelná na jednotlivé výrobky,
- nepřímé náklady – režie nejsou na jednotlivé výrobky zjistitelné, nebo by se jejich sledování nevyplatilo. Proto se tyto náklady rozpočítávají dle určité metodiky procentní sazbou na jednotlivé výrobky, do jejichž kalkulací nebyly zahrnuty jako přímé náklady.

Odpovědnostní členění nákladů je popisováno jako vztah nákladů ke konkrétnímu vnitropodnikovému útvaru, ve kterém činnost probíhá. Velký význam hraje v hospodářském středisku, kde má za úkol zjistit, zda se náklady spoří nebo se překračují. Tyto střediska jsou jasně stanovena v organizační struktuře podniku, jsou to v podstatě nejnižší útvary v podniku. (Vochozka a Mulač, 2012, s. 75)

### **3.2.3 Distribuce**

Snaží se najít nejvhodnější způsob umístění výrobku na trhu neboli jak doručit výrobek ke spotřebiteli. Je to z toho důvodu, že ne všechny firmy dodávají své výrobky přímo.

Mezi nimi a výrobcem je často řada distribučních článků, které prodlužují cestu výrobku ke spotřebiteli a hlavně výrobek zdražují. (Blažková, 2007, s. 122)

Cíle distribuce jsou podle Blažkové (2007, s. 122) následující:

- minimalizace distribučních nákladů,
- určení vhodné distribuce pro každý cílový trh v souladu s tržním prostředím,
- určení vhodné distribuce podle typu výrobku,
- v neposlední řadě určení vhodné distribuce podle přání zákazníků.

Nezanedbatelnou součástí distribuce, jsou distribuční cesty. Ty jsou definovány jako soubory vzájemně závislých organizací zapojené do procesu výroby zboží či služby dostupné pro spotřebu či užití. Strategie distribučních cest zahrnuje design a řízení prostředníků, jako jsou velkoobchodci, distributoři, makléři a maloobchodníci. (Keller 2003, s. 286)

Distribuční cesty se rozdělují na dva typy a to na přímé a nepřímé. Liší se podle typů trhu, který je členěn na spotřebitelský nebo průmyslový. Tyto cesty jsou voleny tak, aby co nejvíce vyhovovaly zákazníkům. Jejich volba je důležitým strategickým rozhodnutím. Distribuční cesty jsou ovlivňovány rozvojem techniky. Při výběru těchto cest je ovlivňující velikost podniku a provozu, jak na straně dodavatele, tak i na straně odběratele, objem dodávek, prostředí, konkurence a další. (Zamazalová, 2014, s. 251)

Přímé distribuční cesty prodávají prostřednictvím osobního kontaktu se společností, poštou, telefonem, elektronickými prostředky. Nepřímé distribuční cesty zahrnují prodej skrze třetího prostředníka. (Keller, 2003, s. 286)

Náklady na distribuci podle Blažkové (2007, s. 122) zahrnují:

- náklady na dopravu,
- náklady na skladování,
- náklady na přepravování a skladovací obaly,
- náklady na komunikaci v rámci distribučního řetězce,
- náklady na administrativu.

„Náklady na distribuci jsou často spojeny s velkými investicemi a představují významnou součást prodejní ceny jakéhokoliv produktu.“ (Zamazalová, 2014, s. 251)

Do distribuce Vašítková (2014, s. 112) zahrnuje tři distribuční strategie:

- strategie intenzivní se snaží o to, aby byl produkt dostupný zákazníkům kdykoliv a kdekoliv, proto má firma co nejvíce distribučních míst, včetně těch, která lákají své zákazníky na nízkou cenu,
- strategie exkluzivní je opakem intenzivní strategie. Firmy omezují počet distribučních míst. Strategie má jednoho distributora, který má právo prodávat pro určitou oblast.

Strategie exkluzivní podle Blažkové (2007, s. 124) „je vhodná pro zboží s vysokou cenou, vysokou marží a malým objemem.“

### 3.3 Výnosy

Výsledkem činnosti podniku jsou výrobky nebo služby. Peníze obdržené za zhotovení výrobků nebo služeb za určité období se nazývají výnosy podniku, a to aniž by v tomto období došlo k jejich inkasu. Díky tomu můžeme výnosy odlišit od peněžních příjmů. (Synek, 2010, s. 46)

Výnosy mohou být spojeny s přírůstkem peněz, s přírůstkem jiného nepeněžitého aktiva nebo se snížením či zánikem závazku. (Rubáková, 2014, s. 133)

Skálová (2013, s. 24) definuje výnosy podobně jako Synek, přesné znění její definice zní: „Výnosy jsou peněžním ekvivalentem prodaných výkonů podniku.“ Podle ní pro podnik představují „vyjádření úspěšnosti na trhu, úhradu vynaložených nákladů a zisk a dovršení podnikatelské aktivity“.

Jejich účtování spadá do období, s nímž časově a věcně souvisejí. Jejich opravy minulých účetních období se účtují na účtech výnosů, kterých se týkají, s výjimkou o významnou částku těchto oprav se považují za mimořádné výnosy (účet 688). Výnos může být spojen s přírůstkem peněz, s přírůstkem nepeněžního aktiva a se snížením či zánikem závazku. Výnosy a příjmy týkající se budoucích období je nutné časově rozlišovat. A to na výnosy příštích období (účet 384) a příjmy příštích období (účet 385). (Rubáková, 2014, s. 133)

V manažerské ekonomice se výnosy podniku se dělí podle Synka (2011, s. 74) na:

- provozní výnosy získané v provozně-hospodářské činnosti podniku,
- finanční výnosy získané z finančních investic, cenných papírů, vkladů a účastí,
- mimořádné výnosy získané mimořádně.

„Provozně-hospodářskou činností podniku je činnost, pro kterou byl podnik založen. U výrobního podniku je to výroba a prodej výrobků včetně poskytování výrobních služeb“.  
(Synek, 2011, s. 74)

Na rozdíl od toho autorka Rubáková (2014, s. 133) nerozděluje výnosy z hlediska ekonomiky, ale z hlediska účetnictví. A to jak účetnictví finančního, tak i manažerského. V manažerském účetnictví rozlišuje výnosy:

- z hlediska účelového členění výnosů podle jejich vztahu k podnikovým činnostem,
- z hlediska členění výnosů podle místa vzniku a zásluhy na jejich realizaci,

- kalkulačním členěním sledované výnosy ve vztahu k prodaným finálním výrobkům, pracím nebo službám,
- členění podle vztahu k zákazníkům, což umožňuje v kombinaci s kalkulačním členěním nákladů a výnosů analyzovat v časové řadě efektivnost vztahu k jednotlivým odběratelům.

Oproti manažerskému účetnictví zachycuje ve finančním účetnictví Kašparovská (2006, s. 192) historické údaje o výnosech a orientuje je na interní a externí uživatele. „Výnosy evidované ve finančním účetnictví mají standardizovanou podobu i způsob účtování. Tato standardizace je určena platnými zákonnými předpisy.“

V tomto okruhu účetnictví lze rozlišovat dva aspekty realizačního principu účetních výkazů. Ve výsledovce se vykazují v období, kdy jsou realizovány, do doby jejich realizace se vykazují v rozvaze a jsou považovány za majetek. Výnosy podle vztahu k úrovni výkonů (Rubáková, 2014, s. 132) jsou:

- externí výnosy, které podnik získá prodejem svých výkonů a v rozvaze se projeví jako přírůstek finančních prostředků nebo pohledávek,
- interní výnosy, jde o přírůstek v konkrétním vnitropodnikovém útvaru a v rozvaze se projeví jako přírůstek nedokončené výroby, polotovaru, hotových výrobků nebo jiného aktivního majetku.

Podrobnější členění nalezneme v účtové osnově (Rubáková, 2014, s. 134) ve skupině výnosových účtů pod číslem:

- 60x tržby za výkony, zboží,
- 61x změna stavu zásob vlastní činnosti,
- 62x aktivace,
- 64x jiné provozní výnosy,
- 66x finanční výnosy,
- 68x mimořádné výnosy,
- 69x převodové účty.

### 3.4 Výsledek hospodaření

Výsledkem hospodaření se nazývá rozdíl mezi výnosy a náklady.

„Výsledek hospodaření za účetní jednotku jako celek se zjistí jako rozdíl mezi účtovanými výnosy v účtové třídě 6 – Výnosy a účtovanými náklady v účtové třídě 5-Náklady.“ (Ryneš, 2014, s. 191)

Jedním z hlavních cílů podnikání je vytvářet podnikatelskou činností kladný hospodářský výsledek. To znamená, že za sledované období, kdy vznikl zisk, jsou výnosy firmy vyšší než její náklady. Pokud je hospodářský výsledek záporný jsou naopak náklady vyšší než výnosy. (Veber, 2008, s. 152)

Kladný nebo záporný výsledek hospodaření se zachycuje ve výkazu zisku a ztráty (neboli stručně zvaná výsledovce), který zachycuje strukturu nákladů a výnosů podniku. Výsledovka podrobněji rozvádí hospodářský výsledek vykázaný v rozvaze. V rozvaze můžeme sledovat hospodářskou stabilitu podniku, na rozdíl od toho výsledovka nás informuje o schopnosti podnikatelského subjektu vytvářet dostatečný objem zisku. (Martinovičová, Konečný a Vavřina, 2014, s. 76)

Přesná forma a obsah výkazu zisku a ztráty jsou stanoveny Ministerstvem financí ČR a vychází ze 4. direktivy EU. Ta povoluje čtyři varianty výsledovky. Tyto čtyři typy vycházejí z členění nákladů podle nákladových druhů nebo podle účelu. (Synek, 2011, s. 75)

V každém výsledku hospodaření lze zjistit výsledek hospodaření z běžné činnosti a z mimořádné činnosti.

„Provozní výsledek hospodaření – rozdíl mezi výnosy účtovanými na účtech účtových skupin 60 až 64, a náklady účtovanými na účtech účtovaných skupin 50 až 55 a převodových účtů (účet 597 a 697)“ (Ryneš, 2014, s. 191)

Ekonomický prospěch vyplývá z finančního výsledku hospodaření. Vychází ze zvolené kapitálové struktury podniku a z finančních operací. Může jít o položky, které spolu úzce souvisí, například tržby z prodeje cenných papírů oproti nákladům na jejich pořízení. Nebo o položky spolu nesouvisející, například přijaté úroky a kurzové ztráty. (Martinovičová, Konečný a Vavřina, 2014, s. 77)

Součtem provozního a finančního výsledku hospodaření po odečtení daně z příjmů za běžnou činnost získáváme výsledek hospodaření za běžnou činnost. (Ryneš, 2014, s. 191)

„Mimořádný výsledek hospodaření, který je rozdílem výnosů a nákladů z toho plynoucích.“ A dále vzniká „výsledek hospodaření za účetní období, který se zjistí jako součet výsledku hospodaření za běžnou a mimořádnou činnost.“ (Martinovičová, Konečný a Vavřina, 2014, s. 77)

Obrázek č. 2 Výnosy, náklady, výsledek hospodaření

Provozní výnosy	-	Provozní náklady	=	Provozní výsledek
+		+		+
Finanční výnosy	-	Finanční náklady	=	Finanční výsledek
+		+		+
Mimořádné výnosy	-	Mimořádné náklady	=	Mimořádný výsledek
				=
Výnosy				-
				Náklady
				= Výsledek hospodaření před zdaněním
				- Daně
				Výsledek hospodaření po zdanění
				+ Čerpání z rezervních fondů
				- Příděly rezervním fondům
				+ Výsledek hospodaření minulých let
				Bilanční zisk (+)
				Bilanční ztráta (-)

Zdroj: Synek a kol, 2011, s. 75



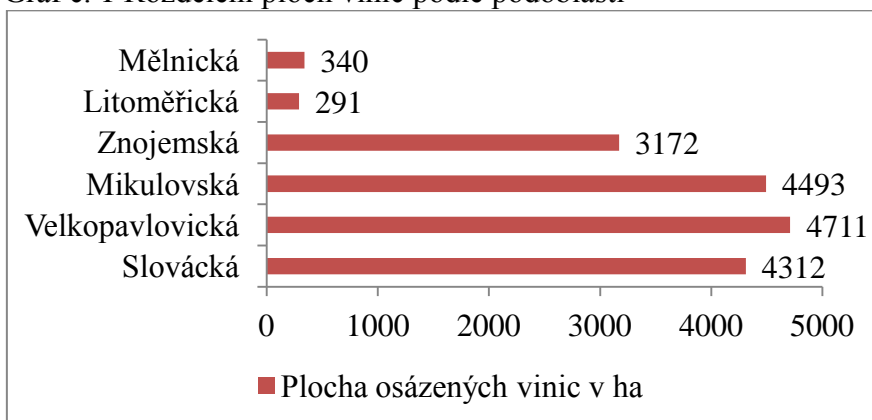
### 3.5 Vinohrady

#### Historický vývoj, současnost

V České republice se objevily první vinice v letech 276 – 282. Vysadila je římská posádka z Vindobony na Pálavě. Zmínka o vinicích na Moravě byla roku 1 101 v zakládací listině kláštera Benediktýnů v Třebíči. U Znojma se vinice objevily roku 1 195. Na zakládání vinic měl zde velký vliv Klášter. (Kraus, 1999, s. 34)

Rozloha vinic ve světě představuje 7,66 mil. ha, z toho největší rozlohu zaujímají vinice v Evropě (57,9%). Celková rozloha vinic v České republice je 17 358 ha a obhospodařuje ji až 19 248 pěstitelů, což u nás svědčí o velké oblibě ve vinařství. Vinařských obcí v České republice je 377. Největšími jsou Bílovice, Valtice a Čejkovice. (Pavloušek, 2011, s. 14)

Graf č. 1 Rozdělení ploch vinic podle podoblastí



Zdroj: Pavloušek, 2011, s. 14

Tuzemské vinice sestávají ze dvou vinařských oblastí a to do vinařské oblasti Čechy a Moravy.

Obrázek č. 3 Vinařské oblasti a podoblasti České republiky



Zdroj: <http://www.moraviavitis.cz/>

### 3.5.1 Vinařská oblast Čechy

Vinařská oblast Čechy má dvě podoblasti a to podoblast mělnickou a litoměřickou. Mohlo by se zdát, že Čechy nejsou ideálním územím pro pěstování vinné révy v porovnání s teplejšími a slunnějšími krajinami. Přesto zde najdete mnoho míst, kde se vinná réva pěstuje. Vinice se nachází kolem řek Labe, Vltavy a Berounky na jižních chráněných svazcích. Výnosy z vinné révy jsou zde poměrně dobré a jakost vína kolísá. I přes to zde v dobrých ročnících najdeme mnoho dobrých vín, které získávají na své kvalitě ležením v historicky zajímavých a pro stárnutí vín ideálních sklepech. (<http://www.moraviavitis.cz/>)

V současnosti má plocha vinic v Čechách asi 550 ha. Největších viničních ploch bylo dosaženo v roce 1 756 a to přes 3 000 ha. Nejmenších viničních ploch bylo v roce 1 995 a to pouhých 392 ha. (<http://www.moraviavitis.cz/>)

### 3.5.2 Vinařská oblast Morava

Obrázek č. 4 Vinařské podoblasti oblasti Morava



Zdroj: <http://www.moraviavitis.cz/>

Rozloha moravské vinařské oblasti je cca 17 450 ha. Má ideální klimatické podmínky pro pěstování bílých odrůd vinné révy, které se vyznačují svěží kyselinou a charakteristikou jednotlivých podoblastí. Modrým odrůdám se zde tolik nedaří. V posledních letech se vlivem teplejšího počasí a lepšími zpracovatelskými technologiemi jejich kvalita zvyšuje. (<http://www.moraviavitis.cz/>)

„Vinařství jako odvětví zemědělské a výrobní činnosti se v posledním tisíciletí dotklo veškerých oblastí života obyvatelstva jižní a střední Moravy. Mělo vliv na vývoj jeho životních a pracovních podmínek, odrazilo se v jeho odborné, kulturní a společenské úrovni i

v jeho zvycích a obyčejích, projevilo se ve vývoji právního vědomí, zasáhlo do místní architektury, ovlivnilo a formovalo tvářnost zdejší krajiny.“ (Pokorný, 2013, s. 7)

### **3.6 Výroba vína**

Jak uvádí Pokorný (2013, s. 71) „víno vzniká alkoholovým kvašením, při kterém jsou přírodní cukry z hroznů révy vinné přeměňovány kvasinkami na alkohol a oxid uhličitý. Do vína přechází z hroznů mnoho chemických látek, jež spolu s alkoholem a zbytky cukrů vytvářejí výsledný charakter vína. Výsledkem je nápoj, který mívá 8,5 až 11,5 % alkoholu.“

Výrobu vína je možné rozdělit do několika základních operací a to:

#### **Sběr hroznů**

Základní surovinou pro výrobu vína je révový hrozen. Sběr hroznů probíhá na našich vinicích od konce srpna. Kvalita hroznů v okamžiku jejich sklizně představuje maximální potenciál vína, které z nich následně může být vyrobeno. (<http://www.nasesklepy.cz>)

#### **Odzrnění**

„Dalším důležitým krokem po sklizni je oddělení třapin od bobulí. Tento proces se musí také provádět velice šetrně, protože v případě porušení jadérek v bobulí by se do vína dostaly nežádoucí hořké látky a proces výroby by byl už ve svém počátku pokazen. Takto upravené bobule s více či méně narušenou slupkou se nazývá rmut.“ (<http://www.nasesklepy.cz/>)

#### **Lisování hroznů**

Důležitá operace, která ovlivní výslednou kvalitu vína. Je potřeba dosáhnout maximálního množství vylisovaného moštu a zároveň zachovat jeho prvotřídní kvalitu. Čím šetrněji se víno lisuje, tím je kvalitnější mošt i víno. (<http://www.global-wines.cz/>)

#### **Přislazování moštu**

„Vinařský zákon povoluje přislazování stolního a jakostního odrůdového vína řepným cukrem. Tato vína však nelze nazývat víny přírodními. Vína označována jako přívlastková nesmějí být doslazována. Ke zvýšení cukernatosti o 1 stupeň ČNM, musí být přidáno 1,1 kg cukru na 100 litrů moštu.“ (<http://www.nasesklepy.cz/>)

#### **Kvašení (fermentace)**

Je proces, kdy kvasinky proměňují jednoduché cukry na alkohol a oxid uhličitý, ten uniká do vzduchu. V této operaci se vytváří alkohol a mošt vinné révy se mění na víno. Fermentace

může probíhat v přírodních nádobách ze dřeva, ale dnes se spíše používají nerezové tanky.  
(<http://www.nasesklepy.cz/>)

### **Školení vína**

Tato fáze zahrnuje celou řadu zákroků, které se provádí za účelem zvýšení kvality budoucího vína. (<http://www.global-wines.cz/>) Patří sem:

- síření vína – chrání víno před znehodnocením,
- čiření vína – odstraňují se kalící částice a nestabilní látky z vína,
- filtrace – pomocí filtrů se odstraní mikroorganismy a kalící částice,
- zrání vína.

### **Lahvování**

Menší vinaři často používají ruční plničky, kde lahve plní jednu po druhé a potom zátknou ruční zátkovačkou. Někteří větší výrobci zadávají tyto práce specializovaným podnikům.  
(<http://www.nasesklepy.cz/>)

#### **3.6.1 Bílé víno**

„Bílé víno lze vyrobit ze žlutých, zelených, červených, šedých i modrých hroznů, na Moravě se obvykle modré hrozny při přípravě bílých vín nepoužívaly.“ (Pokorný, 2013, s. 72)

Postup výroby bílého vína (<http://www.nasesklepy.cz/>)

- sběr hroznů,
- odstopkování a drcení hroznů,
- lisování,
- fermentace,
- jablečnomléčná fermentace,
- školení vína,
- lahvování.

### 3.6.2 Červené víno

Pro červené víno jsou důležité polyfenoly neboli třísloviny či taniny. Takto se označují barviva, které obsahuje slupka bobule. Tyto komponenty zbarví mošt až po narušení buněk působením alkoholu nebo tepla. (Steidl a Renner, 2006, s. 29)

Výroby červeného vína je několik způsobů (Steidl a Renner, 2006, s. 29)

- kvašení na rmutu,
- ohřev rmutu,
- speciální postupy kvašení a vyluhování, například macerace oxidem uhličitým.

Postup výroby červeného vína se od bílého liší v nakvácení celých hroznů.

(<http://www.global-wines.cz/>)

- sběr hroznů,
- odstopkování a drcení hroznů,
- nakvácení hroznů,
- fermentace,
- jablečnomléčná fermentace,
- školení vína,
- lahvování.

## **Shrnutí**

V teoretické části je definováno několik ekonomických pojmů spojených s řešenou problematikou. Například výroba, je to proces, kdy se výrobních faktory přemění do ekonomických statků a služeb, které procházejí spotřebou. Výroba zahrnuje veškeré činnosti podniku a pořízení výrobních faktorů. Do výroby vstupují výrobní faktory neboli vstupy, které se přemění na výstupy a vychází z výroby v podobě statků. Výroba zahrnuje výrobní strategie neboli cíle, plány pro oblast výroby a plánování výroby.

Peněžním vyjádřením vstupem do výroby jsou náklady. Na náklady lze nahlížet ze tří hledisek, z hlediska finančního účetnictví, manažerského účetnictví nebo ekonomického hlediska. Pod náklady spadá distribuce. Distribuce jsou náklady vynaložené na umístění výrobku na trhu nebo náklady na cestu výrobku od výrobce ke spotřebiteli. Náklady jsou úzce spojeny s činností podniku a jsou vynaloženy na tvorbu výnosů podniku. Výnosy jsou obdržené peníze za zhotovení výrobku nebo služeb. Rozdílem mezi výnosy a náklady je hospodářský výsledek, který vyjde v podobě zisku nebo ztráty.

Závěrem teoretické části jsou obecné informace o vinicích. Rozdělení tuzemských vinic do vinařských oblastí Čechy a Morava. Proces při výrobě vína od sběru hroznů, přes lisování, doladřování chuti až po lahvování a rozdíl mezi výrobou bílého a červeného vína.

## 4 Praktická / analytická část

Pro moji bakalářskou práci na téma ekonomické zhodnocení výroby a distribuce vína jsem si vybrala dvě odlišná malá vinařství. První se jmenuje GASTVÍN spol s.r.o., která sídlí v Hrušovanech nad Jevišovkou na ulici Lidická 444, 671 67. Firma GASTVÍN se zabývá výrobou a prodejem réвовého vína. Druhé se jmenuje Vinařství Kořínek s.r.o, které sídlí v Hnanicích na ulici Pod Skálou 106, 669 02 Znojmo. Vinařství Kořínek se zabývá výrobou vína a prodejem převážně do gastronomie.

Pro účely praktické části jsem u vinařství GASTVÍN čerpala informace z interních zdrojů a u Vinařství Kořínek taktéž z interních zdrojů a z oficiálních webových stránek firmy. Údaje, které porovnávám, jsou z roku 2014. Obě dvě firmy používají v účetnictví kalendářní rok v období leden až prosinec.

### 4.1 Charakteristika firmy GASTVÍN spol s.r.o.

#### 4.1.1 Základní údaje o společnosti

**Název subjektu:** GASTVÍN spol s.r.o.

**IČO:** 25537377

**Sídlo:** Hrušovany nad Jevišovkou, Lidická čp. 444, okres Znojmo, PSČ 67167

**Datum vzniku:** 27. 8. 1998

**Vlastník:** Josef Cizler, Jaroslav Lisý

**Právní forma:** Společnost s ručením omezeným

**Základní kapitál:** 100 000 Kč

**Splaceno:** 100%



Historie a tradice společnosti sahá až do druhé poloviny 19. století. Majitelé, dřívější zaměstnanci firmy Diana, se v roce 1998 rozhodli odkoupit její část a v oblasti vinařství ve kterém pracovali, byli odhodláni pokračovat s vlastní firmou.

K dispozici pro své podnikání měli 2 traktory a 80 ha vinic, které odkoupili společně s částí firmy. Toto množství vinic měli v nájmu od pozemkového fondu. Na počátku neměli žádné zaměstnance, o vinohrady se starali sami za pomoci svých rodin a při sklizni hroznů i za pomoci brigádníků. Nebylo jednoduché starat se o vinice s takovou rozlohou ve dvou lidech a vyrobit víno z takového množství hroznů, které vinice vynášely. Proto zaměstnali 2 pracovníky, které mají dodnes.

Začátky firmy nebyly lehké, nebylo tolik strojů, které by práci usnadnily, a proto většinu prací museli majitelé dělat ručně a strávili ve svém sklípku mnoho času. Za dobu vývoje firmy udělali velký pokrok, momentálně má firma moderní technologie, které šetří zaměstnancům čas a firmě náklady.

80 ha vinic, které firma vlastnila, byly časově příliš náročné a jejich umístění nebylo zrovna nejbliž od společnosti Gastvín, proto je postupně začali opouštět. V současné době má firma k dispozici 21 ha vinic, z čehož je 15 ha na státním pozemku a zbylých 6 ha je v pronájmu na základě nájemní smlouvy s obyvateli Hrušovan nad Jevišovkou. Do budoucna by Gastvín chtěl snížit rozlohu vinic na 15 ha.

Gastvín vyrábí víno co nejšetrněji k životnímu prostředí a snaží se do něj dávat co nejméně škodlivých látek nebo látek, které by narušily chuť vína. Chuť vína je závislá na klimatických podmínkách a kvalitě podloží půdy. Kvalita hroznů ovlivňuje počasí, které je ideální deštivé, před růstem hroznů. Když už jsou hrozny narostlé, je zapotřebí slunce, aby byla v hroznech potřebná cukernatost a aby byly hrozny dostatečně vyzrálé. Pokud počasí není ideální a hrozny nejsou ve stavu, v jakém by měly být, základ chutě už nikdo neovlivní, majitelé se jí snaží pouze doladit a napravit.

#### 4.1.2 Produkty

Gastvín nabízí produkty v podobě lahvových nebo stáčených vín s různými odrůdami, které si sami vypěstují nebo které koupí u dodavatele. Jejich aktuální produkty v podobě lahvových vín jsou zobrazeny v tabulce č. 1.

Tabulka č. 1 Lahvová vína

Odrůda	Obsah	Cukernatost	Jakostní označení
<b>Rulandské šedé</b>	0,75 l	25,5°	sladké
<b>Rulandské šedé</b>	0,50 l	25,5°	sladké
<b>Kerner</b>	0,75 l	22°	polosuché
<b>Ryzlink Vlašský</b>	0,75 l	21,5°	polosuché
<b>Sauvignon</b>	0,75 l	22,5°	polosuché
<b>Chardonnay</b>	0,75 l	22°	suché
<b>Müller Thurgau</b>	0,75 l	23°	suché
<b>Rulandské bílé</b>	0,75 l	25°	polosladké
<b>Rulandské modré</b>	0,75 l	23°	suché
<b>Rulandské modré rosé</b>	0,75 l	23,5°	polosuché
<b>Ryzlink rýnský</b>	0,75 l	22°	polosuché
<b>Veltlínské zelené</b>	0,75 l	25°	suché
<b>Rulandské modré barrique</b>	0,75 l	23°	suché
<b>Pálava</b>	0,75 l	21°	polosuchá

Zdroj: vlastní zpracování

Mezi další produkty, které podnik vyrábí, jsou stáčená sudová vína. Jako stálá stáčená sudová vína podnik nabízí Veltlínské zelené, Rulandské bílé a Müller Thurgau. Dále nabízí v podobě stáčených vín odrůdy, ze kterých se nepodařilo vyrobit víno kvality vhodné do lahví.

## **4.2 Organizační struktura podniku**

Firmu vlastní 2 majitelé. Aktuálně firma zaměstnává 2 zaměstnance a externí účetní. Celkový počet pracovníků je závislý na poptávce a v případě potřeby se přijímají brigádníci. Každý rok, když víno dozraje, je přijato kolem 8 brigádníků, kteří se podílí na sklizni hroznů a jeden brigádník na pomoc při zpracování hroznů ve sklepech. Všichni tito brigádníci mají smlouvy na dobu určitou, po dobu jednoho měsíce.

### **Majitelé**

Společnost Gastvín založili oba majitelé, kteří se podíleli rovnoměrným vkladem kapitálu při založení společnosti. Majitelé jsou zároveň jednatelé a pozice ve firmě si rozdělili tak, aby každý z nich zastával práci jiného charakteru. Jeden má na starost administrativní práce, komunikaci s odběrateli a zajišťuje nákup surovin. Druhý majitel má na starost zaměstnance, dohlíží na ně a zajišťuje, aby chod firmy byl v co nejlepším pořádku, také se stará o bezpečnost na pracovišti. Oba se podílejí na rozhodování při výrobě vína a společně také rozhodují o jeho kvalitách.

### **Jednatelé**

Jednatelé jsou zapsáni v obchodním rejstříku. Jelikož jsou oba majitelé zároveň jednatelé, mají oprávnění jednat jménem společnosti. Oba mají právo jednat samostatně. Zajišťují obchodní vedení společnosti. Jako jednatelé jsou povinni zajistit vedení předepsané evidence a účetnictví.

### **Účetní**

Společnost Gastvín nemá svoji účetní. Účetnictví vede externí firma. Její náplní práce je fakturace, účtování jednotlivých dokladů, mezd, zpracování uzávěrkových operací. Také má na starost evidence majetku, sklad, pokladnu a banku.

### **Traktorista**

Jeho práce je převážně ve vinohradu. Zajišťuje pro vinnou révu dostatek hnojiv a postřiků, například proti plevelům a plísním. Zastihává vinnou révu, provádí kultivaci 5krát až 6krát ročně. Po dozrání vína je sklízí. Po sklizni vína převáží sesbírané hrozny z vinohradu do sklepa, kde se z vinných hroznů vyrábí víno. Také vyváží odpad vzniklý při výrobě vína.

### **Pracovník ve výrobě**

Podílí se na všech fázích při výrobě vína, lahvování a skladování výrobků, zajišťuje ruční práce a čistotu na pracovišti. Také se podílí na prodeji vína.

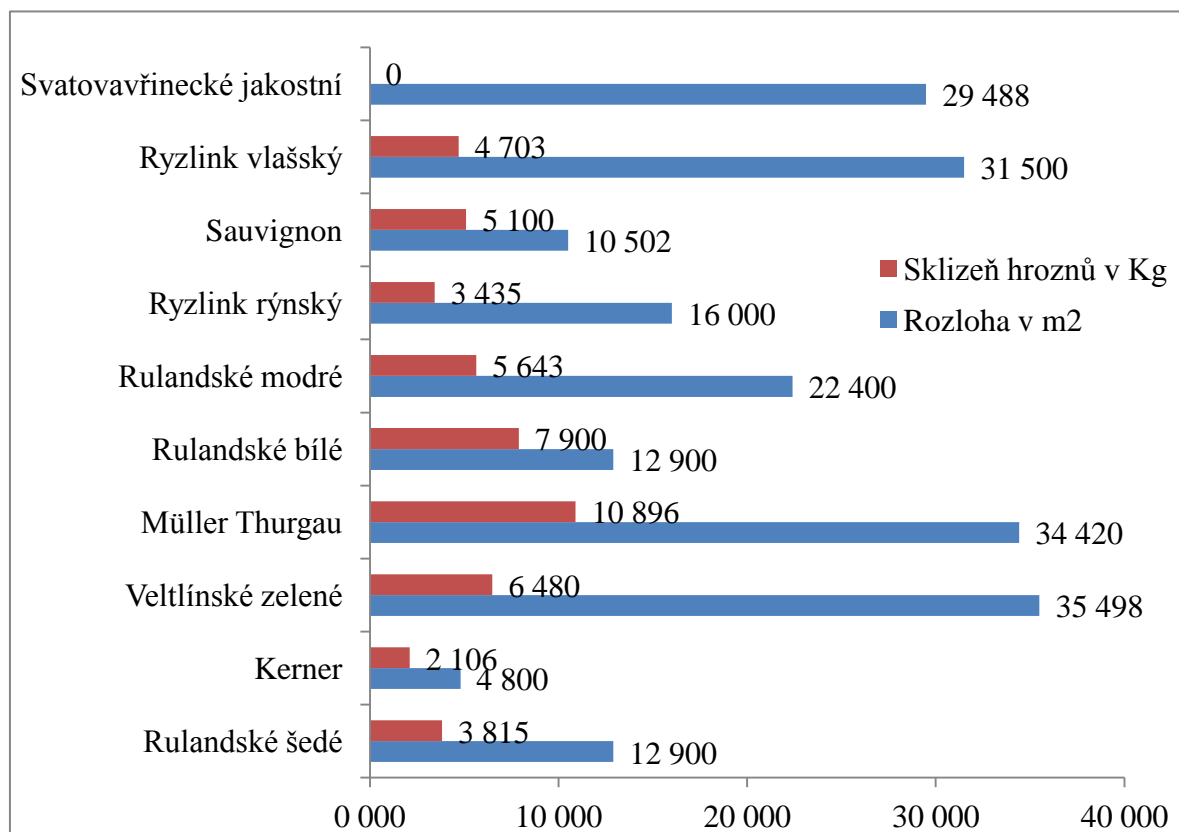
### 4.3 Výroba vína a distribuce z ekonomického hlediska

V této kapitole je uvedena vlastní produkce hroznů a náklady, které budou rozděleny, podle jednotlivých fází procesu výroby vína. Nejprve budou zobrazeny náklady týkající se pěstování, poté výroby a nakonec prodeje vína v roce 2014. Veškeré použité podkladové údaje poskytl jednatel společnosti Gastvín za pomoci účetní. Jelikož společnost neposkytla veškeré potřebné náklady pro výpočet hospodářského výsledku, bude se můj vypočtený hospodářský výsledek lišit od skutečného.

#### 4.3.1 Vlastní produkce hroznů

Celková plocha vinic je 21 hektarů, nachází se ve Znojemské vinařské podoblasti, ve vinařských obcích Šanov a Hrušovany nad Jevišovkou - viniční trat U vinohradu a Jižního svahu. Na celkové ploše vinic je osázeno 56 700 keřů vinné révy. Na této ploše převažují bílé odrůdy vinné révy a to na základě vyššího zajmu o bílé víno. Celkové množství úrody hroznů vlastní produkce v roce 2014 činilo 50 078 kg, viz graf č. 2.

Graf č. 2 Plocha a sklizeň plodných vinic v roce 2014



Zdroj: vlastní zpracování

Na grafu č. 2 vidíme, že nejvíce zastoupené odrůdy jsou Veltlínské zelené, Müller Thurgau a Ryzlink vlašský. Nejvíce hroznů bylo sklizeno z Müller Thurgau díky jeho rozloze. Vinice, u které vychází nejlepší výsledek v poměru rozloha vs. sklizeň je Rulandské bílé.

V grafu č. 2 se nachází nulová hodnota ve sklizni hroznů v kg u odrůdy Svatovavřínecké jakostní. To z toho důvodu, že v roce 2014 nebyly ideální klimatické podmínky pro tuto odrůdu, více než 80 % hroznů zmrzlo a úroda na keřích byla tak nízká, že se majitelé rozhodli tyto hrozny nezpracovávat.

#### **4.3.2 Náklady na pěstování révy vinné**

Do nákladů jsou zahrnuty veškeré náklady potřebné k pěstování révy vinné a péči o ni. Nejvyšší náklady jsou na práci, zde jsou započteny odměny brigádníků a traktoristy. Podstatnou součástí jsou náklady na palivo, které nejsou nízké. Palivo je potřebné k obsluhování strojů, které usnadní práci ve vinici. Používání strojů ušetří náklady na další pracovníky, kteří by byli potřební, kdyby se v podniku stroje nepoužívaly. Na práci ve vinici se podílejí i někteří členové rodiny majitelů, je důležité zmínit, že práci vykonávají ve svém volném čase a bez nároku na mzdu.

Vinařství Gastvín chce pěstovat vinnou révu co nejšetrněji, proto množství postřiků je minimální. Podle informací majitele, veškeré umělé látky nanesené na révu ničí výslednou chuť vína. Gastvín používá postřiky proti plevelu a proti plísním. Hnojiva používají dvojího druhu, hnojiva na keř a hnojiva na hrozen.

Do nákladů potřebných k pěstování vinné révy se zahrnuje:

- palivo, je nezbytné k obsluhování traktorů a strojů, které ve vinici ušetří ruční práce,
- hnojiva a postřiky, taktéž nezanedbatelná součást pro pěstování vinné révy,
- odměna traktoristy a ruční práce, které zahrnují zastřihávání keřů vinné révy, vyvazování, čištění kmínku, podlom a sklizeň uzrálých hroznů,
- drátky a páska do vázacích nůžek.

Tabulka č. 2 Přehled nákladů na pěstování révy vinné

	Celkové N v Kč	56 700 keřů	N na 1 keř v Kč
<b>Palivo (2 156 l)</b>	70 000	70 000 : 56 700 =	1,23
<b>Hnojiva a postřiky</b>	222 136	222 136 : 56 700 =	3,92
<b>Práce</b>	362 880	362 880 : 56 700 =	6,40
<b>Drátky a páska do vázacích nůžek</b>	1 240	1 240 : 56 700 =	0,02
<b>Celkem</b>	656 256	656 256 : 56 700 =	11,57

Zdroj: vlastní zpracování

V tabulce č. 2 jsou vyčísleny náklady na 1 keř v hodnotě 11,57 Kč.

Výnosnost jednoho keře je 0,88 kg hroznů z čehož se vyrobí 0,59 l vína. To znamená, že pro výrobu 1 litru vína, potřebuje firma „, necelé“ 2 keře.

Vinařství Gastvín nakupuje keře od dodavatele za 27 Kč/keř. Ve sledovaném období vinařství nezakoupilo žádné keře, a proto tato informace není zmíněna ve výše uvedených nákladech.

Celkové náklady v období 2014 ve vinici činily **656 256 Kč**

#### 4.3.3 Náklady na nákup surovin

I přes podstatně širokou škálu odrůd vinné révy vinařství nakupuje 2 odrůdy od dodavatelů, kteří jsou zároveň jejími největšími konkurenty. Nakupovanými odrůdami jsou Pálava a Chardonnay, nakupují je z vinařské obce Hrušovany nad Jevišovkou z viniční tratě Zámecký Kopec. Náklady na nakoupené suroviny v uváděném hospodářském období jsou zobrazeny v tabulce č. 3.

Tabulka č. 3 Náklady na nákup surovin

Odrůda vinné révy	Pálava	Chardonnay
<b>Nakup hroznů</b>	1 772 kg	537 kg
<b>Cukernatost</b>	21°	22°
<b>Cena za kg</b>	18,26 Kč	15,65 Kč
<b>Cena celkem</b>	32 357 Kč	8 404 Kč

Zdroj: vlastní zpracování

Celkové náklady na nákup surovin činily **40 761 Kč**.

#### 4.3.4 Náklady na výrobu vína

Nejdůležitější součástí výroby je mošt vlastní výroby nebo nakoupený. Tento mošt se však musí získat z neopracovaných vinných hroznů. Z 50 078 kg hroznů stačilo Gastvínu v roce 2014 na výrobu vína 47 578 kg vlastních vypěstovaných hroznů a 2 309 kg nakoupených nezpracovaných vinných hroznů.

Hrozny vinaři odstopkovali, odzrnili a dali do lisu. Z celkem 49 887 kg hroznů vylisovali 34 949 litrů moštu. Vylisovaný mošt dali do nádob a některé odrůdy bylo potřeba dosladit, aby splňovaly určitý počet stupňů cukernatosti. Dále se do nádob přidala čeridla do moštu v hodnotě 21 660 Kč. Tato čeridla jsou přidávána, aby mošt zbavila postřiků a plísní. Bohužel přidáním čeridel do moštu zbaví vinaři mošt kvasinek, a proto se musí do moštu zpátky kvasinky dodat, aby se mošt přeměnil na víno. Náklady na kvasinky a jejich výživu byly v Gastvínu 14 049 Kč. Celkové množství upraveného hroznového moštu bylo 35 171 litrů.

Následně se z moštu, přidáním výše uvedených přísad a jeho úpravou stalo víno. Do vína dodali  $SO^2$  (oxid siřičitý), aby víno stabilizoval. Poté přišlo na řadu školení vína, kde k síření vína byl použit pyrosulfít o hodnotě 3 107 Kč a pro číření vína byly použity čířící prostředky. Po školení vína se víno filtruje přes filtrační desky. Náklady na filtrování byly 16 568 Kč. Množství vína po odečtení ztrát bylo 33 185 litrů.

Tabulka č. 4 Náklady na výrobu

	<b>Celkové N v Kč</b>	<b>33 185 l</b>	<b>1 litr vína v Kč</b>
<b>Cukr</b>	4 082	4 082 : 33 185 =	0,12
<b>Čeridla do moštu</b>	21 660	21 660 : 33 185 =	0,65
<b>Kvasinky + výživa</b>	14 049	14 049 : 33 185 =	0,42
<b>Stabilizační prostředky</b>	45 678	45 678 : 33 185 =	1,38
<b>Pyrosulfít</b>	3 107	3 107 : 33185 =	0,09
<b>Čeridla do vína</b>	12 000	12 000 : 33 185 =	0,36
<b>Filtrační desky</b>	16 568	16 568 : 33 185 =	0,50
<b>Voda</b>	28 000	28 000 : 33 185 =	0,85
<b>Energie</b>	46 800	46 800 : 33 185 =	1,41
<b>Práce</b>	122 785	122 785 : 33 185 =	3,70
<b>Celkem</b>	314 729	314 729 : 33185 =	9,48

Zdroj: vlastní zpracování



Při výrobě vína byly použity další nezbytně nutné náklady na práci, energií a vodu. Voda je potřebná do výroby vína a také k omývání technologického vybavení a udržování pořádku v prostorách, kde je víno vyráběno. Do energií spadá elektřina, která je potřebná převážně k obsluhování technologického vybavení sklípku.

V tabulce č. 4 vidíme, že největší náklady při výrobě vína byly vynaložené na práci, energie dále na stabilizační prostředky a další. Také z tabulky vyčteme, že náklady na 1 litr vína byly 9,48 Kč a na celkové množství, tedy 33 185 litrů připadalo **314 729 Kč**.

#### 4.3.5 Náklady na skladování

Po tom, co je víno vyrobené, přichází na řadu jeho uskladnění. Buď je víno uskladněno do sudů, nebo se lahvuje. Pokud má víno dostatečné kvality podle představ majitelů, je možné víno lahvovat, v opačném případě se slévá víno do sudů a následně se prodává jako stáčené víno. Nejpoužívanější nádobou pro stáčená vína jsou ve vinařství dřevěné sudy, protože dřevo je optimálně pórovité a výborně tepelně izoluje, což jsou vlastnosti nenahraditelné při kvašení moštu. Zároveň kvalitní dřevěný sud dodává vínu buket. Mimo sudů dřevěných používá vinařství sudy nerezové a plastové. V roce 2014 se do sudů přelilo 13 020 l a 20 165 l bylo lahováno. Kromě energií a práce, které jsou zahrnuty do nákladů ve výrobě, nemá vinařství žádné jiné náklady na skladování. Náklady na skladování za rok 2014 činily **0 Kč**.

#### 4.3.6 Náklady na distribuci

Víno, které dosáhlo potřebné kvality, je lahováno. Vinařství Gastvín k lahování nevyužívá jiné firmy zaměřené na tuto službu. Vína si lahvuji sami ve své firmě za pomoci nakoupených technologií. Jelikož chtějí dosáhnout co nejnižších nákladů na lahev, zakupují je u firmy, která se zabývá sběrem, tříděním a čištěním lahví. Na některá vína dodavatel lahve nenabízí, a proto zakupují minimální množství nových, nepoužitých lahví u jiného dodavatele.

Než začne samotný proces lahování, vinařství vysterilizuje veškeré technologické vybavení a lahve, potřebné k tomuto procesu. Sterilizuje se louhem nebo kyselinou. Lahování se provádí přes papírové desky se značením ST (sterilizované). Víno jde čerpadlem přes filtr do sterilních nádob a přes plničky do samotné lahve. Celý tento proces je prováděn technologiemi, ruční práce zde nejsou zapotřebí. Když je lahev naplněná vínem, je uzavřena zátkou za pomoci jiného stroje. Nakonec se ručně na lahev nalepí etiketa a nasadí záklopka.

Tabulka č. 5 Náklady na 1 láhev při nákupu použitých lahví

	Kč/ks	22 200 ks	Celkové náklady v Kč
<b>Použité lahve</b>	1,32	22 200 * 1,32 =	29 304
<b>Korková zátka</b>	1,82	22 200 * 1,82 =	40 404
<b>Záklopka</b>	0,63	22 200 * 0,63 =	13 986
<b>Etiketa</b>	3,22	22 200 * 3,22 =	71 484
<b>Celkem</b>	6,99	22 200 * 6,99 =	155 178

Zdroj: vlastní zpracování

V tabulce č. 6 jsou ostatní náklady, které zahrnují veškeré náklady z tabulky č. 5 kromě ceny lahve. Při porovnání tabulky č. 5 a 6 lze vidět, jak podstatný je rozdíl v nákladech při koupi nových nebo použitých lahví. Kdyby firma nakupovala všechny lahve nové, její náklady by byly o 95 460 Kč vyšší.

Tabulka č. 6 Náklady na 1 láhev při nákupu nových lahví

	Kč/ks	2 800 Ks	Celkové náklady v Kč
<b>Nové lahve</b>	5,62	2 800 * 5,62 =	15 736
<b>Ostatní náklady</b>	5,67	2 800 * 5,67 =	15 876
<b>Celkem</b>	11,29	2 800 * 11,29 =	31 612

Zdroj: vlastní zpracování

Do nákladů na distribuci byla připočítána práce na obsluhování strojů, lepení etiket a záklopek. Tyto náklady majitel vyčíslil na 23 000 Kč. Mezi další náklady na distribuci Gastvínů patří nákup kartonu. Jsou to lepenkové krabice na 12 lahví, firma je používá při expedici. Jeden karton stojí 11,57 Kč a těchto kartonů firma zakoupila 1 283 kusů.

Celkové náklady na kartony byly  $1\,283 * 11,57 = 14\,844$  Kč.

Do distribuce Gastvínů žádné další náklady nezahrnuje. Jejich produkty si finální zákazník (spotřebitel) odváží sám, díky spokojenosti stávajících odběratelů. Internetové stránky nemá firma v provozu ani nepoužívá další placené reklamy.

Celkové náklady na distribuci v roce 2014 činily:

$155\,178 + 31\,612 + 23\,000 + 14\,844 = \mathbf{224\,634\,Kč}$ .

## 4.4 Výnosy

Jsou zde zahrnuty veškeré výnosy, které mělo vinařství Gastvín z prodeje veškerého vína i z prodeje nadbytečných vypěstovaných hroznů. Za rok 2014 vinařství prodalo 47 257 l vína a 2 500 kg hroznů.

### 4.4.1 Výnosy z vinice - prodej hroznů vlastní produkce

Vinice Gastvínu jsou dost velké a urodí se na nich víc hroznů, než potřebují pro vlastní výrobu, proto se zbylé, nepotřebné hrozny prodají. Firma má stále odběratele v podobě maloobchodníků a soukromníků. Hrozny se prodávají celé v neupravené podobě. Tento prodej chce Gastvín do budoucna omezit, protože náklady a čas strávený ve vinici nejsou nejnižší, úroda se prodá za nízkou cenu a výnosy z tohoto prodeje nejsou vysoké.

Tabulka č. 7 Výnosy z prodeje hroznů vlastní produkce

	Množství v kg	Kč/kg	Celkem
soukromníci	700	14,78	10 346
maloobchodníci	1 800	14,78	26 604
<b>Celkové výnosy</b>	x	x	36 950

Zdroj: vlastní zpracování

Celkové výnosy z prodeje hroznů byly v roce 2014 **36 950 Kč**.

### 4.4.2 Výnosy z prodeje sudového vína

Každý rok vinařství prodává stáčená vína z odrůd Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Muller Thurgau a Svatovavřínecké. Pro letošní rok se bohužel nepodařilo vyrobit žádné Svatovavřínecké víno, z důvodů, které jsou uvedeny pod grafem č. 2. Dále se jako stáčená vína prodávají vína všech odrůd, které nedosáhly dostatečné kvality.

Z 13 020 l vína, které se vyrobilo v roce 2014, se ve stejném roce prodalo malé množství a to z toho důvodu, že víno je hotové ke konci roku a nelze ho během tak krátké doby prodat. V roce 2014 se prodávalo stáčené víno vyrobené v roce 2013.

Z tabulky č. 8 vyplývá, že v roce 2014 se prodalo 14 371 litrů stáčeného vína.

Tabulka č. 8 Výnosy z prodeje sudového vína

Ročník	Množství v l	Výnos na litr Kč	Celkem v Kč
2013	12 158	28,92	351 609
2014	2 213	28,92	64 000

Zdroj: vlastní zpracování

Celkové výnosy byly  $14\,371 * 28,92 = 415\,609$  Kč

#### 4.4.3 Výnosy z prodeje lahvového vína

Vinařství převážně prodává víno svým stálým odběratelům. Také si můžeme víno zakoupit v jejich sklípku.

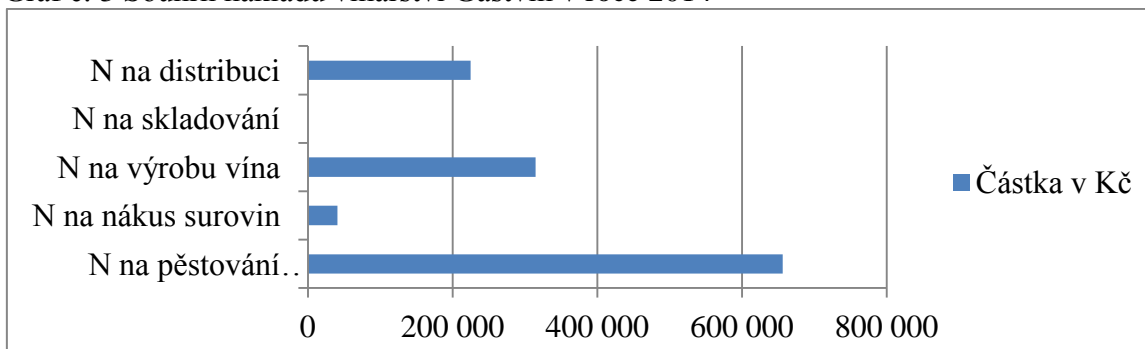
Za rok 2014 se v podobě lahvového vína prodalo několik lahví vyrobených ve stejném roce. V tomto období se prodávalo převážně víno vyrobené z roku 2013 a to ze stejných důvodů jako u sudového vína. Celkem se podařilo prodat 32 886 l vína. Kolik kusů lahví z jednotlivých let se prodalo, jsem bohužel nezjistila. Podařilo se mi zjistit za pomoci platného ceníku pouze průměrné výnosy z jedné lahve v hodnotě 73,27 Kč.

Celkové výnosy prodeje z lahvového vína v roce 2014 činily **1 286 743 Kč**.

## 4.5 Hospodářský výsledek

Hospodářský výsledek je vypočítán rozdílem mezi náklady a výnosy, které se týkají pouze pěstování révy vinné, výroby vína a následné distribuce, proto se od skutečného hospodářského výsledku liší. Náklady a výnosy, kterých se hospodářský výsledek týká, byly uskutečněny v roce 2014.

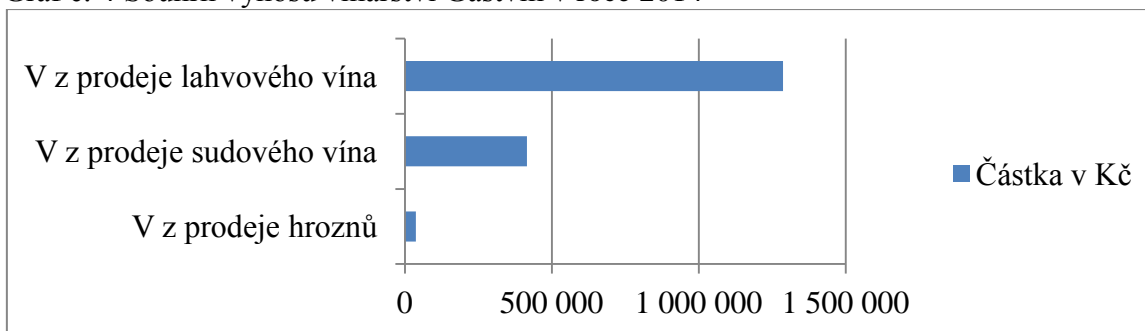
Graf č. 3 Souhrn nákladů vinařství Gastvín v roce 2014



Zdroj: vlastní zpracování

Celkové náklady ve vinici byly vypočteny v hodnotě **1 236 380 Kč**.

Graf č. 4 Souhrn výnosů vinařství Gastvín v roce 2014



Zdroj: vlastní zpracování

Celkové výnosy ve vinici pro rok 2014 byly **1 739 302 Kč**.

Hospodářský výsledek byl  $1\,739\,302 - 1\,236\,380 = \mathbf{502\,922\,Kč}$ .

## 4.6 Charakteristika firmy Vinařství Kořínek s.r.o.

### 4.6.1 Základní údaje o společnosti

**Název subjektu:** VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK, s. r. o.

**IČO:** 29291771

**Sídlo:** Hnanice, Pod Skálou 106, PSČ 66902

**Datum vzniku:** 1. 9. 2011

**Vlastník:** Ing. Josef Trávníček, Petr Kořínek

**Právní forma:** Společnost s ručením omezeným

**Základní kapitál:** 12 280 000 Kč

**Splaceno:** 100%

Obrázek č. 5 Logo firmy VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK, s. r. o.



Zdroj: <http://vinarstvikorinek.cz>

V roce 1991 v obci Hnanice se rozhodl Josef Kořínek založit malé vinařství. Ze začátku obhospodařovali 1,5 ha vinic. Práci ve sklepě a ve vinici se věnovala celá rodina s několika zaměstnanci. Víno vyráběli výhradně jen z hroznů, které si sami vypěstovali na vinicích a soustředili se na prodej hroznů. Postupem času jejich sklepy prošly rekonstrukcí a začali vyrábět sudová vína.

V roce 2006 uskutečnili přechod z výroby a prodeje sudového vína na profesionální výrobu lahvových, odrůdových, jakostních a přívlastkových vín.

Rozloha nově vysazených vinohradů se rozrůstala až na dnešních 22 ha. Vinice jsou vysázeny ve vinařské obci Hnanice, která se z geologického pohledu nachází na místě střetu Českého masivu a Karpat ve třech viničních tratích Knížecí vrch, Fládnická a U Chlupa. Základ odrůdové skladby tvoří tradiční odrůdy Znojemska. Patří sem Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Sauvignon, Müller Thurgau a Ryzlink vlašský, které mají dlouholetou tradici pěstování v této pro vinnou révu velmi příznivé oblasti

Vinice jsou obhospodařovány podle zásad integrované produkce, jedná se o moderní ekologický vinohradnický systém pěstování vinné révy, šetrný k přírodě a zdraví člověka.

V roce 2011 mělo Kořínkovo vinařství tři majitele. Získalo nového vlastníka, který nebyl rodinným členem a tak se z rodinného vinařství Kořínek stalo Vinařství Kořínek s. r. o. s vlastníky Ing. Josef Trávníček, Josef Kořínek a Petr Kořínek. Všichni tři vlastníci jsou zároveň jednatele a společníci. Tato podoba vinařství mu zůstala dodnes.

Dnes se firma VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK zabývá výrobou vína do gastronomie, k vínu připravují i speciální pokrmy. To má na starost vlastník, vinohradník a šéfkuchař Petr Kořínek. Také vyhráli 2. místo v anketě Vinařství roku – Cena veřejnosti – Vindemia Publica jako 2. nejoblíbenější vinařství České republiky.



#### 4.6.2 Produkty

Portfolio VINAŘSTVÍ KORŘÍNEK se člení do několika řad, viz tabulky č. 9 - 11. Řada s označením Premium zahrnuje mimo špičková přívlastková vína i ta s označením prvního apelačního systému v ČR - VOC Znojmo. "Pozdravy z národního parku" zase přináší vína nižšího obsahu alkoholu a vína Apri zrají minimálně 15 měsíců v „barikových“ sudech. Produkty jsou momentálně dostupné k prodeji ve VINAŘSTVÍ KORŘÍNEK, kromě vín s označením VOC. Ty budou v prodeji až od 8. 5. 2015.

Tabulka č. 9 Základní řada – Pozdravy z Národního Parku Podyjí

Odrůda	Ročník	Barva	Jakostní označení	Obsah
<b>PERLIVÁ VÍNA</b>				
„Perlí To“	2012	růžové	polosuché	0,75l
<b>COLOURS</b>				
Cabernet Moravia rosé	2013	růžové	suché	0,75l
<b>POZDRAVY Z NP PODYJÍ</b>				
Ryzlink Vlašský	2013	bílé	suché	0,75l
Muškat Moravský	2014	bílé	suché	0,75
Pinot Blanc	2014	bílé	suché	0,75l
Veltlínské zelené	2014	bílé	suché	0,75l
Tramín červený	2014	bílé	polosuché	0,75l
Frankovka Rosé	2014	růžové	polosuché	0,75l
Zweigetrebe Rosé	2014	růžové	suché	0,75l

Zdroj: vlastní zpracování

Tabulka č. 10 Řada APRI

Odrůda	Ročník	Barva	Jakostní označení	Obsah
<b>APRI</b>				
APRI Pinot Noir	2011	červené	suché	0,75l
APRI Sauvignon	2011	bílé	suché	0,75l

Zdroj: vlastní zpracování

Tabulka č. 11 Řada Premium

Odrůda	Ročník	Barva	Jakostní označení	Obsah
<b>PREMIUM</b>				
<b>Ryzlink Rýnský</b>	2013	bílé	suché	0,75l
<b>Sauvignon</b>	2012	bílé	polosuché	0,75l
<b>Tramín červený</b>	2013	bílé	suché	0,75l
<b>Pinot Gris</b>	2013	bílé	suché	0,75l
<b>Pinot Blanc</b>	2013	bílé	suché	0,75l
<b>Cuvée červené</b>	2009	červené	suché	0,75l
<b>Svatovavřínecké</b>	2012	červené	suché	0,75l
<b>Veltlínské zelené</b>	2013	bíle	suché	0,75l
<b>VOC</b>				
<b>Veltlínské zelené</b>	2014	bílé	suché	0,75l
<b>Sauvignon</b>	2014	bílé	suché	0,75l
<b>Ryzlink rýnský</b>	2014	bíle	suché	0,75l
<b>RUDGERUS</b>				
<b>Rudgerus</b>	2011	bílé	polosuché	0,75l
<b>Rudgerus</b>	2012	bílé	polosuché	0,75l

Zdroj: vlastní zpracování

## **4.7 Organizační struktura podniku**

Firmu vlastní dva majitelé. Ing. Josef Trávníček se podílel skoro 75 % vkladem a Petr Kořínek 25 %. Oba majitelé jsou zároveň jednatele. Za společnost jedná a podepisuje každý z jednatele samostatně. Josef Trávníček zastává ve firmě funkci obchodního ředitele a Petr Kořínek enologa a vinohradníka. Aktuálně vinařství zaměstnává 9 zaměstnanců. Každý rok firma na přelomu května a června přijme několik brigádníků na práci ve vinici. Většinou 3 na vázání a 3 na čištění kmínků révy vinné. V období září až listopad přijímají dalších 8 brigádníků na sklizeň hroznů.

### **Obchodní ředitel**

Koordinuje a zodpovídá rozvoj obchodní a prodejní strategie společnosti. Reprezentuje společnost při vytváření a udržování obchodních vztahů a jednání s partnery. Má na starost vedení a kontrolu zaměstnanců, rozdělování úkolů a následnou kontrolu jejich plnění. Součástí je i motivace a hodnocení těchto zaměstnanců.

### **Účetní**

Společnosti VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK, zaměstnává účetního, který má na starost fakturaci, účtování jednotlivých dokladů, týkajících se podnikové činnosti. Má na starosti majetek, banku, pokladnu a sklad. Dále platí účetní z externí firmy, která má na starost mzdy.

### **Marketingový specialista**

Vytváří marketingové analýzy, které vedou ke zvýšení profitu společnosti, monitoruje konkurenci a celý trh, hledá nová řešení pro propagaci.

### **Obchodní zástupce**

Zajišťuje prodej finálních výrobků, prezentuje nabízené výrobky a zodpovídá dotazy potenciálních zákazníků.

Další zaměstnanci mají na starosti proces výroby vína. Od pěstování vinné révy po výrobu vína. Zaměstnávají je na pozicích traktoristy, ekologa a vinohradníka.

## 4.8 Výroba vína a distribuce z ekonomického hlediska

Tako kapitola je stejná, jako kapitola 2.3 s tím rozdílem, že se zabývá firmou Vinařství Kořínek. Veškeré náklady níže uvedené mi poskytl účetní společnosti. Celkové náklady v jednotlivých fázích jsou taktéž zaokrouhleny na celé koruny. Jelikož má firma více nákladů, nezabývá se pouze výrobou vína, je můj hospodářský výsledek odlišný od skutečného.

### 4.8.1 Vlastní produkce hroznů

Celková rozloha vinic je 22 ha. Nachází se ve vinařské podoblasti Znojemské, ve vinařské obci Hnanice. Všechny jejich vinice se nachází na viničních tratích Fládnická, Knížecí vrch a U Chlupa. Z 22 hektarů je zastoupeno 16,5 hektarů bílé odrůdy vinné révy a 5,5 hektarů odrůdy červené vinné révy. Na celkové ploše vinic je osázeno 72 331 keřů různých odrůd, ze kterých se v roce 2014 sklídilo 63 820 kg hroznů.

Vinařství Kořínek pěstuje 16 různých odrůd révy vinné a to:

Cabernet Moravia, Rulandské modré, Zweigeltrebe, Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Muškát moravský, Rulandské bílé, Dornfelder, Frankovka, Sauvignon, Svatovavřínecké, Chardonay, Tramín červený, Müller Thurgau a Rulandské šedé.

### 4.8.2 Náklady pěstování révy vinné

Do nákladů ve vinici Vinařství Kořínek jsou zahrnuty náklady, které souvisí s pěstováním vinné révy. Jsou vyobrazeny na celkové množství vinné révy v tabulce č. 12, tedy na 72 331 keřů a následně přepočítány na 1 keř.

Tabulka č. 12 náklady ve vinici za rok 2014

	Celkové N v Kč	72 331 l	N na 1 keř v Kč
<b>Pohonné hmoty</b>	106 000	106 000 : 72 331 =	1,47
<b>Hnojiva a postřiky</b>	318 612	318 612 : 72 331 =	4,40
<b>Nástroje</b>	10 272	10 272 : 72 331 =	0,14
<b>Pracovní rukavice</b>	2 012	2 012 : 72 331 =	0,03
<b>Celkem</b>	436 896	436 896 : 72 331 =	6,04

Zdroj: Vlastní zpracování

Celkové náklady ve vinici činily **436 896 Kč**.

### **4.8.3 Náklady na nákup surovin**

Vinařství Kořínek má vysokou škálu odrůd, spoustu z nich pěstují na základě poptávky. Jelikož chtějí vyrábět víno pouze z vlastních hroznů, nemají žádné náklady na nákup surovin. Kdyby hrozny kupovaly od jiných dodavatelů, nemohli by ovlivnit průběh jejich pěstování a to by se odráželo na výsledné kvalitě vína, které chtějí dosáhnout.

Celkové náklady na nákup surovin v roce 2014 byly vypočteny na **0 Kč**

### **4.8.4 Náklady na výrobu vína**

Vinařství Kořínek vyrábí různé druhy vín pomocí moderní technologie a na základě osvědčených výrobních postupů. Nejprve dovezou veškerá vypěstovaná vína z vinic do sklípku, kde je všechny odstopkují za pomoci stroje. Zde jejich společná cesta končí, menší část hroznů odzrní a lisují. Tento proces je podobný jako u předchozího vinařství. Z vylisovaných hroznů vznikne mošt, který se přelije do velkých nádob, poté se přidají čeridla do moštu. Ty zbvají mošt postřiku, plísni a části kvasinek. Ty se musí obnovit nakoupenými kvasinkami. Přidají výživu, která kvasinky podporuje. Dále víno stabilizují a přichází na řadu školení vína. Přidají čeridla do vína, která zabraňují kalení vína. Pak víno vyfiltrují a plní do lahví.

Ta zbylá, větší část hroznů se nechá ležet a chladit suchým ledem, tomuto procesu se říká macerace a trvá asi 6 hodin. Po tomto procesu nastává odzrnění a lisování jako u menší části.

V Gastvínu se tento celý proces uskuteční v roce, kdy byly sklizené hrozny. U Koříneků je tomu jinak, tento celý proces trvá daleko déle. Každá jejich odrůda dozrává jinou dobu. Modré odrůdy nabízejí minimálně po dvou letech zrání v sudech, aby dosáhly příjemných tříslovin, plnosti a byly vhodné pro archivaci.

Mezi jejich nejlepší vína patří "bariková vína" řady APRI s charakteristickou etiketou s obrázkem kance (apri - latinsky kanec). Jedná se o bílá i červená vína, kde postup výroby začíná stejně jako u ostatních vín s tím rozdílem, že místo do velkých nádob se přelije mošt do sudů zvaných barigue. Tyto sudy pochází z Francie, u Koříneků mají tyto sudy o velikostech od 400 l do 600 l a jejich ceny se pohybují od 35 000 do 55 000 Kč. V těchto sudech zraje víno minimálně 15 měsíců, teprve potom se filtruje a přelévá do lahví.

Vinařství vyrábí také víno technologií starou tisíce let. Tato metoda výroby vína se nazývá kvevri. Spočívá v přirozeném kvašení, maceraci a zrání vína ve slupkách, v ručně vyráběných hliněných nádobách bez jakéhokoli zásahu sklepmistra. Tento proces trvá po dobu jednoho roku. Jelikož při postupu tohoto vína záleží pouze na přírodě, ne vždy se tento proces povede.

V roce 2014 mělo vinařství Kořínek na výrobu vína 63 820 kg hroznů vlastní produkce. Z tohoto množství vylisovalo 44 674 l moštu. Víno se ale vyrábělo z 44 024 l moštu, zbytek se prodal. Výsledná produkce vína byla 37 660 l.

Tabulka č. 13 Náklady na výrobu vína

	<b>Celkové N v Kč</b>	<b>37 600 l</b>	<b>N na 1 l v Kč</b>
<b>Cukr</b>	6 000	6 000 : 37 600 =	0,16
<b>Přípravky do vína</b>	140 326	140 326 : 37 600 =	3,73
<b>Chemie</b>	19 063	19 063 : 37 600 =	0,51
<b>Hadice</b>	14 522	14 522 : 37 600 =	0,39
<b>Filtrační desky</b>	23 959	23 959 : 37 600 =	0,64
<b>Voda</b>	13 697	13 697 : 37 600 =	0,36
<b>Rozbor vína</b>	139 937	139 937 : 37 600 =	3,72
<b>Energie</b>	199 627	199 627 : 37 600 =	5,31
<b>Celkem</b>	557 131	557 131 : 37 600 =	14,82

Zdroj: vlastní zpracování

#### 4.8.5 Náklady na distribuci

U Vinařství Kořínek patří do těchto nákladů provoz internetových stránek, inzerce, náklady spojené s lahvováním a služby dopravní společnosti.

Měsíční náklady na provoz internetových stránek jsou 1 700 Kč, za rok 2014 činily 20 400 Kč.

Velkou reklamu si dělají pomocí článku v publikacích a na internetu, například WINE & Degustation, Zemědělec (Zemědělský zpravodajský portál) a v časopisu Vinařský obzor. Tyto náklady byly 154 000 Kč.

K lahvování svého vína využívají firmy Vinařství LAHOFER, a. s., protože nemají pro tento proces technologie. Pokud by si stroje měli pořídit, jejich náklady by mnohokrát vzrostly. V externím vinařství naplní víno do odpovídající láhve a zazátkují je. Pro lahvování používají 3 různé druhy lahví a pro zátkování 2 druhy korku nebo závitový šroub. Na vína zátkovaná korkem dodají i záklopku. Poté se víno v lahvích převezde zpátky do Vinařství Kořínek, kde na

každou láhev nalepí etiketu pomocí „etiketovačky“ Podrobnější náklady na tento proces jsou zobrazeny v tabulce č. 14.

Tabulka č. 14 Náklady na distribuci

x	Celkové náklady v Kč	56 740 ks	Náklady na 1 ks v Kč
<b>Lahve</b>	500 989	500 989 : 56 740 =	8,82
<b>Zátky</b>	354 531	354 531 : 56 740 =	6,25
<b>Kapsle</b>	136 893	136 893 : 56 740 =	2,41
<b>Služby za lahvování</b>	164 151	164 151 : 56 740 =	2,90
<b>Etikety</b>	375 051	375 051 : 56 740 =	6,61
<b>celkem</b>	1 531 615	1 531 615 : 56 740 =	26,99

Zdroj: vlastní zpracování

Hotové výrobky rozváží pomocí dopravní společnosti. Tyto služby si zákazníci hradí sami, pokud je jich objednávka do 5 000 Kč. Nad 5 000 Kč hradí vinařství. Za rok 2014 byly náklady na dopravní společnost 86 300 Kč

Náklady na distribuci byly v roce 2014 celkem **1 792 315 Kč**.

## 4.9 Výnosy

Výnosy ve vinařství Kořínek tvoří z větší části tržby z prodeje lahvového vína, zbytek je tvořen z prodeje burčáku. Vinařství dodává víno svým stálým odběratelům, převážně v podobě luxusnějších restaurací. Jejich víno je dostupné i na internetových stránkách nebo ve firemním sklípku.

U Předchozího vinařství byly výnosy tvořeny dalšími položkami, například v podobě prodeje hroznů vlastní produkce. Toto vinařství takové další výnosy nemá. Hrozny, které si sami vypěstují, nikam neprodávají, mají je pouze pro svoji vlastní potřebu. Nesetkáme se u nich ani s výnosy v podobě prodeje sudového vína, nelze u nich zakoupit žádné stáčené víno.

### 4.9.1 Výnosy z prodeje burčáku

Po vylisování moštu z vinných hroznů, vyrobili z 600 l moštu burčák. Veškerý vyrobený burčák byl prodán na Znojenském vinobraní.

Tržby z 1 litru burčáku byly 66,11 Kč, celkové **39 666 Kč**.

### 4.9.2 Výnosy z prodeje lahvového vína

V roce 2014 vinařství vyskladnilo 65 119 lahví vína. Z tohoto množství musíme odečíst 15%, tato položka je určena na sponzorské dary, propagaci, výstavy a další. Prodalo se tedy 55 351 lahví vína. Prodávali se vína z ročníků 2008 – 2014. Nejvíce prodávané bylo Veltlínské zelené ročník 2013 (podařilo se prodat 6 214 ks), Sauvignon VOC 2013 a Ryzlink rýnský 2013. Méně prodávané víno bylo Ryzlink rýnský 2013, Sauvignon 2011 VOC 1 a Ryzlink vlašský 2010.

Tržby z prodeje lahvového vína pro rok 2014 činily **6 990 257 Kč**, což je přibližně 126 Kč na jednu láhev.



## 4.10 Hospodářský výsledek

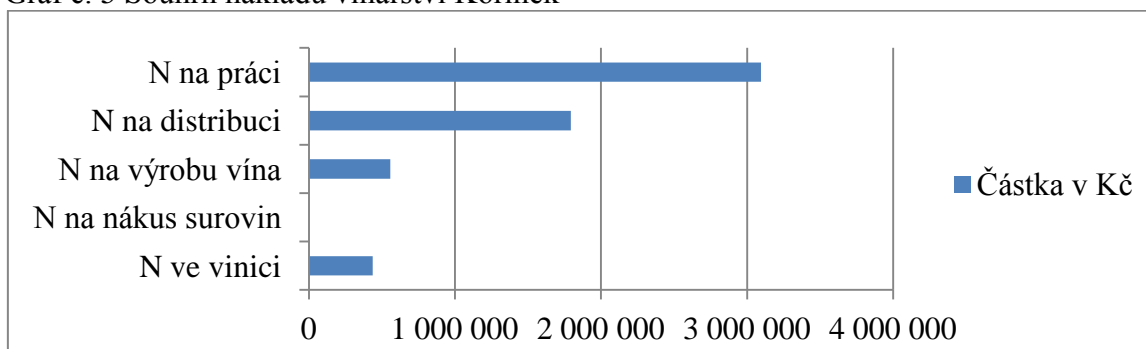
Hospodářský výsledek se týká rozdílu mezi náklady a výnosy, který byly uskutečněny v roce 2014. Jelikož se Vinařství Kořínek zabývá i jinou podnikatelskou činností a nezískala jsem od firmy veškeré náklady a výnosy, je i zde hospodářský výsledek odlišný od skutečného.

Náklady byly rozčleněny na:

- náklady na pěstování vinné révy 436 896 Kč,
- náklady na nákup surovin 0 Kč,
- náklady na výrobu vína 557 131 Kč,
- náklady na distribuci 1 792 315 Kč.

Do souhrnu nákladů je potřeba započítat i náklady na práci, která byla vynaložena v jednotlivých fázích od pěstování vinné révy, výroby vína až po jeho distribuci. Náklady na práci činili pro uváděný rok 3 096 000 Kč.

Graf č. 5 Souhrn nákladů vinařství Kořínek



Zdroj: vlastní zpracování

Celkové náklady pro rok 2014 byly vypočteny na **5 882 342 Kč**.

Výnosy byly rozčleněny na:

- z prodeje burčáku 39 666 Kč,
- z prodeje lahvého vína 6 990 257 Kč.

Celkové výnosy pro rok 2014 činily **7 029 923 Kč**.

Hospodářský výsledek byl  $7\,029\,923 - 5\,882\,342 = 1\,147\,581$  Kč.

#### 4.11 Vyhodnocení hospodaření firmy GASTVÍN a KOŘÍNEK

Obě dvě firmy, zabývající se výrobou a distribucí vína, jsou menšího rozsahu. Vinařství Gastvín má ke svoji podnikatelské činnosti vinice o rozloze 21 ha a vinařství Kořínek 22 ha. Z tohoto hlediska firmy téměř shodné (viz tabulka č. 15)

Tabulka č. 15 Základní informace o firmách

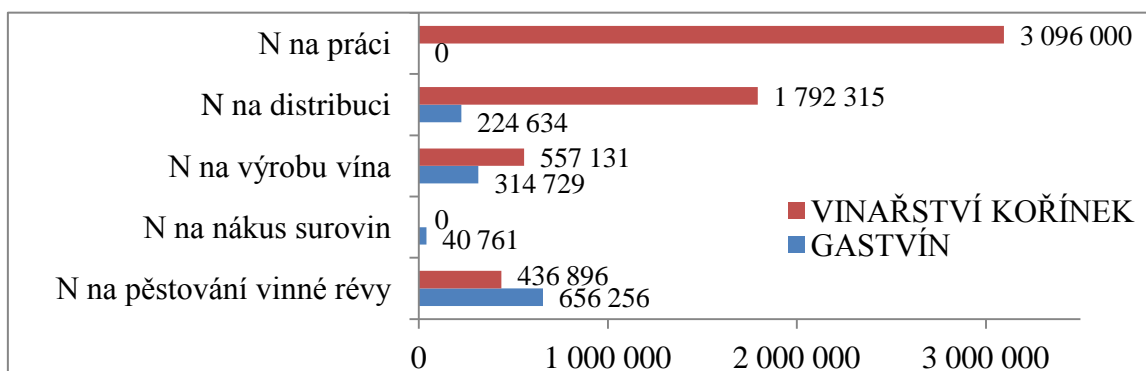
	GASTVÍN	VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK
<b>Rozloha</b>	21 ha	22 ha
<b>Vinná réva</b>	56 700 ks	72 331 ks
<b>Sklizen hroznů v kg</b>	50 078 kg	63 820 kg
<b>Vyrobené víno</b>	33 185 l	37 660 l

Zdroj: vlastní zpracování

V tabulce č. 15 vidíme, že velikostně si jsou firmy dost podobné. Na 100 m<sup>2</sup> vinic má vinařství GASTVÍN vysázeno 27 keřů vinné révy a VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK 33 keřů, z tohoto důvodu se ve VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK sklídilo o 13 742 kg víc hroznů. Produkce 1 keře jsou u obou vinařství stejné, činí 0,88 kg na 1 keř. Ve vinařství Gastvín se z 1 kg hroznu vyrobí 0,66 l vína, u Koříneků jen 0,59 l, to proto, že víno se nevyrábí z celého vylisovaného moštu, z menší části se vyrobí burčák.

Dvě vinařství podobného rozsahu mají zcela odlišné náklady. Náklady pro rok 2014 ve vinařství GASTVÍN byly 1 236 380 Kč a ve VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK 5 882 342 Kč. Je to proto, že vinařství Gastvín celý proces výroby vína stihne během jednoho roku, u druhého vinařství tento proces trvá déle, proto je na něj potřeba vynaložit více nákladů a práce. Rozčlenění jednotlivých fází nákladů je zobrazeno v grafu č. 6.

Graf č. 6 Náklady v Kč u firem GASTVÍN A VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK



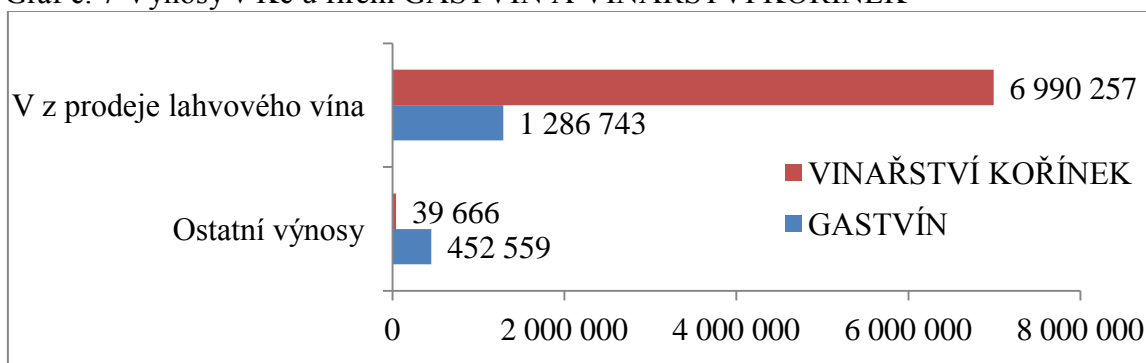
Zdroj: vlastní zpracování

Nejvyšší náklady má vinařství Kořinek na odvedenou práci a následné mzdy zúčastněných osob. Je to z důvodu, že jejich zaměstnanci jsou při výrobě vína neustále potřeba, provádějí různé rozbory, ovlivňují chuť a kontrolují víno do té doby, než se přelije do lahví. U druhého vinařství náklady na práci jsou daleko nižší, v grafu č. 6 nejsou zobrazeny samostatně, protože jsou zahrnuty v jednotlivých procesech.

Výnosy obou firem, které znázorňuje graf č. 7, jsou také odlišné. U obou vinařství patří do výnosů prodej lahvového vína a ostatní výnosy. Ty se skládají u Gastvínu z prodeje hroznů a sudového vína, u Kořinků jsou to tržby z prodeje burčáku.

Vinařství GASTVÍN vynaloží při výrobě nižší náklady. Proces od výroby až k prodeji vína je rychlejší a proto má víno nižší hodnotu než u Kořinků.

Graf č. 7 Výnosy v Kč u firem GASTVÍN A VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK



Zdroj: vlastní zpracování

Náklady a výnosy u VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK jsou 4 krát větší, než u vinařství GASTVÍN. Také hospodářský výsledek u obou firem je odlišný. V porovnání s náklady a výnosy je HV VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK pouze 2 krát větší (viz tabulka č. 16).

Tabulka č. 16 HV GASTVÍN A VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK

	GASTVÍN	VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK
<b>Náklady</b>	1 236 380 Kč	5 882 342 Kč
	-	-
<b>Výnosy</b>	1 739 302 Kč	7 029 923 Kč
	=	=
<b>Hospodářský výsledek</b>	<b>502 922 Kč</b>	<b>1 147 581 Kč</b>

Zdroj: vlastní zpracování

## **Silné stránky**

Vinařství GASTVÍN není ztrátové, jejich hospodářský výsledek je vždy kladný. Hlavní předností je prodej lahvového vína konečnému zákazníkovi. Veškeré vyrobené víno se vždy podařilo včas vyskladnit a prodat. Patří sem také prodej vypěstované úrody hroznů, které mají přebytečné množství. Další silnou stránkou jsou pozitivní zaměstnanecké vztahy, protože se jedná spíše o rodinné vinařství.

VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK má oproti Gastvínu více silných stránek:

- Větší množství keřů vinné révy na stejné rozloze jako Gastvín
- Větší úroda a sklizeň hroznů
- Používají více metod výroby vína (kvevri, sudy barrique)
- Větší rozsah podnikání (gastronomie, ochutnávky, soutěže)
- Rozsáhlé portfolio produktů (archivní ročníky, oceněná vína)
- Vysoké tržby z prodeje vína
- Výroba je pokryta z úrody vlastních vinic
- Výroba burčáku

## **Slabé stránky**

Mezi slabé stránky vinařství GASTVÍN patří:

- Malé množství vinné révy ve vinicích
- Stáčené víno – víno nedosahující požadované kvality
- Pouze jedna metoda výroby vína
- Vysoké náklady na pěstování révy vinné
- Dokupování hroznů na výrobu vína

Do slabých stránek VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK patří vysoké náklady na mzdy, vyšší ceny některých produktů. Dále sem patří výroba burčáku. Kdyby z moštu potřebného pro výrobu burčáku vyrobili víno, jejich výnosy z prodeje by byly vyšší.

#### **4.11.1 Návrhy na zlepšení**

Vinařství GASTVÍN spol s. r. o.

##### **Výsadba vinné révy**

Vinařství GASTVÍN disponuje téměř stejnou rozlohou jako VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK, ale celkovou plochu vinic mají pokrytou vinnou révou o přibližně 20 % méně než Kořínkovi. Z tohoto důvodu ve vinařství GASTVÍN v první řadě navrhuji vysázet více vinné révy na jejich vinicích. Z druhého vinařství jde vidět, že je možné pěstovat více révy vinné na takové ploše. Na rozloze 21 ha vinic by mohli vysázet o 12 343 keřů vinné révy více. Jelikož náklady na 1 keř jsou 27 Kč, vzrostly by náklady o 333 261, stoupla by úrodnost na 60 758 kg hroznů, vyprodukovali by více vína a hlavně by se zvýšily výnosy.

##### **Omezení prodeje stáčeného vína a rozšíření metod výroby vína**

Dále bych omezila prodej stáčeného vína. Jelikož se u stáčeného vína jedná o víno, které nedosahuje požadované kvality pro vína lahvová, prodává se za velmi nízkou cenu. S kvalitou klesá cena a s cenou klesá chuť vína. Tento způsob prodeje stáčeného vína by mohl odradit některé zákazníky od nákupu ostatních produktů.

GASTVIN vyrábí víno pouze jednou metodou uvedenou pod nadpisem 4.3.4. Proto bych se také zaměřila na nějakou netypickou metodu výroby vína, která není často používána a tím by se rozšířila nabídka o jeden druh vysoce kvalitního vína. Rozšíření by určitě přilákalo více zákazníků a firmě by se zvýšilo povědomí o značce a snad i zisky.

##### **Zvýšení nákladů na propagaci**

Mezi další doporučení patří zvýšení nákladů na propagaci. Firma nemá aktivní internetové stránky, a proto doporučuji stránky vytvořit a zprovoznit. Také navrhuji zavést určitý druh ochutnávky, kterou vždy lidé ocení. Je to způsob jak nabídnout lidem své produkty, přivést potenciální zákazníky a zvýšit svůj zisk. Pokud firma bude mít dostatek finančních prostředků, lze směřovat propagaci do placené reklamy, například v podobě článků v novinách, časopisech, zaměřených na vinohrady, vinnou révu a podobně.

VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK, s. r. o.

### **Odstoupení od výroby burčáku**

Firma VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK v roce 2014 spotřebovala 650 l moštu pro výrobu burčáku. Výnosy z prodeje burčáku byly 39 666 Kč. Kdyby z moštu vyrobili víno jejich tržby by byly asi o 69 534 Kč vyšší. Burčák je k dispozici pouze jednorázově, a to v průběhu vinobraní. Prodej burčáku vede pouze ke zvýšení propagace, jelikož propagace je u Kořínků a dobré úrovni, přijde mi zbytečné tento produkt vyrábět. Pro následující roky bych doporučila výrobu burčáku zrušit a z moštu vyrobit víno, což zvedne firmě zisk.

### **Snížení mzdových nákladů**

Druhý návrh na zlepšení se týká snížení nákladů na mzdy. VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK má náklady na mzdy ve výši 3 096 000 Kč za rok. Měsíčně to činí 258 000 Kč, což je na vinařství, které má 9 stálých zaměstnanců poměrně vysoká částka. Kdyby náklady na práci zredukovali o 20 %, ušetřili by ročně 619 200 Kč.

## 5 Závěr

Cílem bakalářské práce bylo ekonomické zhodnocení výroby a distribuce vína ve vybraném vinařství. Vybrala jsem si dvě vinařské firmy, GASTVÍN a VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK, s téměř shodující se rozlohou vinic. Chtěla jsem poukázat na rozdílnost nákladů a výnosů firem menšího rozsahu a jejich hospodaření. Předpokládaným přínosem mé práce bylo vyčíslení jednicových a režijních nákladů, výnosů, následné zhodnocení finanční situace obou firem a případné návrhy na zlepšení.

V teoretické části jsem vytvořila literární rešerši poznatků z problematiky týkající se tématu práce. Definovala jsem v ní ekonomické pojmy týkající se výroby, náklady, výnosy a hospodářský výsledek. Závěrem teoretické části jsem uvedla základní informace o vinařství v České republice a popsala jsem jednotlivé fáze výroby vína.

S přispěním těchto teoretických poznatků jsem zpracovala praktickou část bakalářské práce. V úvodu praktické části jsem se zabývala obecnou charakteristikou firmy GASTVÍN a VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK. Další část je věnována skutečným údajům, týkajícím se výroby vína z ekonomického hlediska, které jsem získala od jednatelů firem a jejich účetních.

Prostřednictvím vypočtení obou hospodářských výsledků jsem zjistila, že VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK dosáhlo ve sledovaném roce vyššího zisku a to 1 147 581 Kč, oproti vinařství Gastvín, které dosáhlo zisku ve výši 502 922 Kč. Závěrem mé práce je zjištění, že nejziskovější je prodej lahvového vína. Díky formě tohoto prodeje VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK dosahuje výnosů v hodnotě 7 029 923 Kč.

Ze získaných údajů vyplývá pro podnik VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK doporučení, aby se nadále ubíral stejným směrem a vinařství GASTVÍN se zaměřilo i na jinou metodu výroby vína, navýšilo svoje portfolio o alespoň jeden druh vysoce kvalitního vína, který by přilákal více zákazníků a firmě zvýšil ziskovost.

## 6 Seznam použitých zdrojů

### Literární zdroje

BLAŽKOVÁ, Martina. *Marketingové řízení a plánování: pro malé a střední firmy*. 1. vydání. Praha: GRADA, 2007. 278 s. ISBN 978-80-247-1535-3.

KAŠPAROVSKÁ, Vlasta a kol. *Řízení obchodních bank: vybrané kapitoly*. 1. vydání. Praha: C. H. Beck, 2006. 339 s. ISBN 80-7179-381-7.

KELLER, Kevin Lane. *Strategické řízení značky*. 2. vydání. Praha: GRADA, 2003. 800 s. ISBN 978-80-247-1481-3.

KEŘKOVSKÝ, Miroslav. *Ekonomie pro strategické řízení: Teorie pro praxi*. 1. vydání. Praha: C. H. Beck, 2004. 184 s. ISBN 978-80-7179-885-9.

KOZEL, Roman a kol. *Moderní marketingový výzkum*, 1. vydání. Praha: GRADA, 2006. 277 s. ISBN 978-80-247-0966-6.

KRAUS, Vilém a kol. *Réva a víno v Čechách a na Moravě*. 1. vydání. Praha: RADIX, 1999. 284 s. ISBN 80-86031-23-3.

LAZAR, Jaromír. *Manažerské účetnictví a controlling*. 1. vydání. Praha: GRADA, 2012. 280 s. ISBN 978-80-247-4133-8.

MARTINOVIČOVÁ, Dana, KONEČNÝ, Miloš a VAVŘINA, Jan. *Úvod do podnikové ekonomiky*. 1. vydání. Praha: GRADA, 2014. 208 s. ISBN 978-80-247-5316-4.

PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. 1. vydání. Praha: GRADA, 2011. 336 s. ISBN 978-80-247-3314-2.

POKORNÝ, Pavel. *Tradiční vinařství na Moravě*. 2. upravené vydání. Mikulov: Regionální muzeum v Mikulově, 2013. 94 s. ISBN 978-80-85088-43-4.

POPESKO, Boris. *Moderní metody řízení nákladů: Jak dosáhnout efektivního vynakládání nákladů a jejich snížení*. 1. vydání. Praha: GRADA, 2009. 240 s. ISBN 978-80-247-2974-9.

RYNEŠ, Petr. *Podvojně účetnictví a účetní závěrka: Průvodce podvojným účetnictvím k 1. 1. 2014*. 14. vydání. Praha: ANAG, 2014. 1143 s. ISBN 978-80-7263-853-6.



- RUBÁKOVÁ, Věra. *Účetnictví pro úplné začátečníky 2014*. 8. vydání. Praha: GRADA, 2014. 192 s. ISBN 978-80-247-5123-8.
- SKÁLOVÁ, Jana a kol. *Podvojně účetnictví 2013*. 20. vydání. Praha: GRADA, 2013. 224 s. ISBN 978-80-247-4633-3.
- SYNEK, Miroslav, KISLINGEROVÁ, Eva a kol. *Podniková ekonomika*. 5. přepracované a doplněné vydání. Praha: C. H. Beck, 2010. 498 s. ISBN 978-80-7400-336-3.
- SYNEK, Miloslav a kol. *Manažerská ekonomika*. 4. vydání. Praha: GRADA, 2007. 464 s. ISBN 978-80-247-1992-4.
- SYNEK, Miloslav a kol. *Manažerská ekonomika*. 5. vydání. Praha: GRADA, 2011. 480 s. ISBN 978-80-247-7528-9.
- STEIDL, Robert, RENNER Wolfgang. *Moderní příprava červeného vína*. 2. upravené vydání. Valtice: Národní vinařské centrum, o. p. s., 2006. 72 s. ISBN 80-903201-7-1.
- TOMEK, Gustav a VÁVROVÁ, Věra. *Řízení výroby a nákupu*. 1. vydání. Praha: GRADA, 2007. 284 s. ISBN 978-80-247-1479-0.
- VÁCHAL, Jan, VOCHOZKA, Marek a kol. *Podnikové řízení*. 1. vydání. Praha: GRADA, 2013. 688 s. ISBN 978-80-247-8682-7.
- VAŠTIKOVÁ, Miroslava. *Marketing služeb: efektivně a moderně*. 2. vydání. Praha: GRADA, 272 s. ISBN 978-80-247-5037-8.
- VEBER, Jaromír. *Podnikání malé a střední firmy*. 2. vydání. Praha: GRADA, 2008. 320 s. ISBN 978-80-247-2409-6.
- VOCHOZKA, Marek, MULAČ Petr a kol. *Podniková ekonomika*. 1. vydání. Praha: GRADA, 2012. 576 s. ISBN 978-80-247-4372-1.
- ZAMAZALOVÁ, Marie a kol. *Marketing*. 2. přepracované a doplněné vydání. Praha C. H. Beck, 2010. 499 s. ISBN 978-80-7400-115-4.

## Internetové zdroje

Naše sklepy. Naše *sklepy – Vše o víně, sklepech, sklípcích a vinařství*. [online]. © 2011 [cit. 2015-02-21]. Dostupné z: <http://www.nasesklepy.cz/o-vinu/vyroba-vin>)

Vinařství Kořínek, Hnanice. *Vinařství Kořínek, Hnanice*. [online]. [cit. 2015-03-02]. Dostupné z: <http://vinarstvikorinek.cz/>

Víno a destiláty od Global Wines, online prodej vína přes eshop. *Global Wines*. [online]. © 2001 – 2009 [cit. 2015-02-25]. Dostupné z: <http://www.global-wines.cz/>

Víno – Vinařský portál — MORAVIA VITIS s.r.o.. *moravia vitis*. [online]. © 2004 – 2011 [cit. 2015-02-21]. Dostupné z: <http://www.moraviavitis.cz/>

## 7 Seznam grafů, tabulek a obrázků

### Seznam grafů

Graf č. 1 Rozdělení ploch vinic podle podoblastí .....	25
Graf č. 2 Plocha a sklizeň plodných vinic v roce 2014 .....	37
Graf č. 3 Souhrn nákladů vinařství Gastvín v roce 2014.....	46
Graf č. 4 Souhrn výnosů vinařství Gastvín v roce 2014.....	46
Graf č. 5 Souhrn nákladů vinařství Kořínek.....	57
Graf č. 6 Náklady v Kč u firem GASTVÍN A VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK .....	58
Graf č. 7 Výnosy v Kč u firem GASTVÍN A VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK .....	59

### Seznam tabulek

Tabulka č. 1 Lahvová vína .....	34
Tabulka č. 2 Přehled nákladů na pěstování révy vinné .....	39
Tabulka č. 3 Náklady na nákup surovin .....	39
Tabulka č. 4 Náklady na výrobu.....	40
Tabulka č. 5 Náklady na 1 láhev při nákupu použitých lahví .....	42
Tabulka č. 6 Náklady na 1 láhev při nákupu nových lahví .....	43
Tabulka č. 7 Výnosy z prodeje hroznů vlastní produkce .....	44
Tabulka č. 8 Výnosy z prodeje sudového vína.....	45
Tabulka č. 9 Základní řada – Pozdravy z Národního Parku Podyjí .....	49
Tabulka č. 10 Řada APRI.....	49
Tabulka č. 11 Řada Premium .....	50
Tabulka č. 12 náklady ve vinici za rok 2014.....	52
Tabulka č. 13 Náklady na výrobu vína.....	54
Tabulka č. 14 Náklady na distribuci.....	55
Tabulka č. 15 Základní informace o firmách .....	58
Tabulka č. 16 HV GASTVÍN A VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK .....	59

## Seznam obrázků

Obrázek č. 1 Obecný model výroby .....	12
Obrázek č. 2 Výnosy, náklady, výsledek hospodaření .....	24
Obrázek č. 3 Vinařské oblasti a podoblasti České republiky .....	25
Obrázek č. 4 Vinařské podoblasti oblasti Morava.....	26
Obrázek č. 5 Logo firmy VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK, s. r. o. ....	47

## 8 Přílohy

### Seznam příloh

Příloha č. 1 Platný ceník VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK .....	70
Příloha č. 2 Etiketa lahvého vína – Chardonany 2013 – GASTVÍN.....	71
Příloha č. 3 Etiketa lahvého vína – Chardonnay 2013 – VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK.....	72
Příloha č. 4 Etiketa lahvého vína – Muškát moravský 2014 – VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK....	73

Příloha č. 1 Platný ceník VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK

Vinařství Kořínek, s.r.o. - ceník platný od 1.3.2015										cena skлеp s DPH			
Odrůdka	Ročník	Barva	Jakostní označení	Etiketa	Uzávěr	č. šarže	Vin. Obec	Vin. Trať	Obsah	kyselina	zb.cukr	alkohol	
<b>PERLIVÁ VÍNA</b>													
"PerliTo" Pinot noir rosé	2012	Růžové	Šumivé	Polosuché	Perli To	Šroub	Vrbovec	Šác	0,75l	5,9	12,1	11,5	149,00 Kč
<b>COLOURS</b>													
Cabernet Moravia rosé	2013	Růžové	jakostní	Suché	Colours	Šroub	Hnanice	Fládnická	0,75l	7,0	2,6	11,0	149,00 Kč
<b>POZDRAVY Z NÁRODNÍHO PARKU PODYJÍ</b>													
Ryzlink vlašský	2013	Bílé	kabinetní	Suché	Pozdravy z NP	Šroub	Hnanice	Knížeč vrch	0,75l	7,2	3,9	12,0	149,00 Kč
Muškat Moravský	2014	Bílé	MZV	Suché	Pozdravy z NP	Šroub	Hnanice	Fládnická	0,75l	7,0	3,5	11,0	149,00 Kč
Pinot Blanc	2014	Bílé	MZV	suché	Pozdravy z NP	Šroub	Hnanice	U Chlupa	0,75l				155,00 Kč
v prodeji od 16.3.	2014	Bílé	MZV	suché	Pozdravy z NP	Šroub	Hnanice	Knížeč vrch	0,75l				155,00 Kč
Veltilinské zelené	2014	Bílé	MZV	suché	Pozdravy z NP	Šroub	Hnanice	Knížeč vrch	0,75l				155,00 Kč
Ryzlink vlašský	2014	Bílé	MZV	suché	Pozdravy z NP	Šroub	Hnanice	U Chlupa	0,75l				155,00 Kč
v prodeji od 23.3.	2014	Bílé	MZV	suché	Pozdravy z NP	Šroub	Hnanice	Knížeč vrch	0,75l				155,00 Kč
Tramín červený	2014	Bílé	kabinetní	Polosuché	Pozdravy z NP	Šroub	Hnanice	Fládnická	0,75l				155,00 Kč
v prodeji od 16.3.	2014	Růžové	kabinetní	polosuché	Pozdravy z NP	Šroub	Hnanice	Fládnická	0,75l				155,00 Kč
Frankovka Rosé	2014	Růžové	kabinetní	suché	Pozdravy z NP	Šroub	Hnanice	Fládnická	0,75l				155,00 Kč
v prodeji od 16.3.	2014	Růžové	kabinetní	suché	Pozdravy z NP	Šroub	Hnanice	Fládnická	0,75l				155,00 Kč
<b>PREMIUM + VOC</b>													
Ryzlink rýnský	2013	Bílé	Pozdní sběr	Suché	Premium	Korek	Hnanice	Knížeč vrch	0,75l	8,3	5,2	12,0	185,00 Kč
Sauvignon	2012	Bílé	Pozdní sběr	Polosuché	Premium	Korek	Hnanice	U Chlupa	0,75l	6,9	12,9	13,5	168,00 Kč
Tramín červený	2013	Bílé	MZV	suché	Premium	Korek	Hnanice	U Chlupa	0,75l	5,7	3,3	13,0	168,00 Kč
Pinot Gris	2013	Bílé	MZV	Suché	Premium	Korek	Dolna	Dolna	0,75l	6,9	1,3	13,5	185,00 Kč
Pinot Blanc	2013	Bílé	Pozdní sběr	Suché	Premium	Korek	Vrbovec	Dolna	0,75l	7,6	1,5	13,0	185,00 Kč
Cuvée červené	2009	Červené	MZV	Suché	Colours	Korek	Hnanice	Fládnická	0,75l	4,7	0,7	10,9	144,00 Kč
Svatovavřínecké	2012	Červené	MZV	suché	Premium	Korek	Hnanice	U Chlupa	0,75l	5,6	0,2	12,0	170,00 Kč
v prodeji od 15.4.	2013	Bílé	suché	suché	Premium	Korek	Hnanice		0,75l				
Veltilinské zelené	2014	Bílé	VOC	suché	Premium	Korek	Hnanice		0,75l				225,00 Kč
v prodeji od 8.5.	2014	Bílé	VOC	suché	Premium	Korek	Hnanice		0,75l				225,00 Kč
Sauvignon VOC?	2014	Bílé	VOC	suché	Premium	Korek	Hnanice		0,75l				225,00 Kč
Ryzlink rýnský VOC?	2014	Bílé	VOC	suché	Premium	Korek	Hnanice	Knížeč vrch	0,75l				225,00 Kč
<b>RUDGERUS</b>													
Rudgerus	2011	Bílé	Pozdní sběr	Polosuché	Rudgerus	Korek	Hnanice	KV+U Chlupa	0,75l	6,4	10,8	13,5	168,00 Kč
Rudgerus	2012	Bílé	Pozdní sběr	Polosuché	Rudgerus	Korek	Hnanice	KV+U Chlupa	0,75l	6,2	10,0	13,0	168,00 Kč
<b>APRI</b>													
APRI Pinot Noir	2011	Červené	MZV	suché	APRI	Korek	Hnanice	Knížeč vrch	0,75l	5,2	0,5	13,0	320,00 Kč
APRI Sauvignon	2011	Bílé	MZV	Suché	APRI	Korek	Hnanice	Knížeč vrch	0,75l	5,7	0,1	14,5	590,00 Kč

Zakladní řada - Pozdravy z NP Podjí

PREMIUM

APRI

Ceny uvedené v ceníku jsou ceny sklepní (bez slevy) a jsou uvedeny vč. DPH.  
OBJEDNÁVKY PŘIJÍMÁME POUZE PÍSEMNĚ NA E-MAILU: PRODEJ@VINAŘSTVÍKOŘÍNEK.CZ

Bližší informace ohledně prodeje a distribuce vína Vám poskytneme na tel. +420 775 334 164 kontaktní osoba: Mgr. Renata Pudlowská

Zdroj: interní zdroj



Zdroj: interní zdroj

Příloha č. 3 Etiketa lahvového vína – Chardonnay 2013 – VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK



Zdroj: interní zdroj



Příloha č. 4 Etiketa lahvového vína – Muškát moravský 2014 – VINAŘSTVÍ KOŘÍNEK



Zdroj: interní zdroj