

ČESKÁ ZEMĚDĚLSKÁ UNIVERZITA V PRAZE
PROVOZNĚ EKONOMICKÁ FAKULTA
KATEDRA ŘÍZENÍ



Diplomová práce

Využití franchisingu při realizaci podnikatelského záměru

Autor práce : Alena Choutková

Vedoucí práce: Ing. Pavla Římovská

© 2011 ČZU v Praze

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že svou diplomovou práci „Využití franchisingu při realizaci podnikatelského záměru“ jsem vypracovala samostatně, pod vedením vedoucího diplomové práce a s použitím odborné literatury a dalších informačních zdrojů, které jsou citovány v práci a uvedeny v seznamu literatury na konci práce. Jako autorka uvedené diplomové práce dále prohlašuji, že jsem v souvislosti s jejím vytvořením neporušila autorská práva třetích osob.

V Praze, dne 16.března 2011

Alena Choutková

PODĚKOVÁNÍ

Ráda bych touto cestou poděkovala vedoucímu diplomové práce Ing. Pavle Římovské za cenné rady a odborné vedení při zpracování této diplomové práce. Dále chci poděkovat svým blízkým za morální a materiální podporu.

**Využití franchisingu při realizaci podnikatelského
záměru**

Franchising concept in business project realization

Souhrn

Tato práce se zabývá komplexním zpracováním podnikatelského plánu založení společnosti, která se bude zabývat prodejem cukrářských a kavárenských výrobků.

Aplikovaná teoretická východiska vychází z prostudování potřebné literatury. Literární rešerše je zpracována k analýzám, plánům a ukazatelům vypracovaným v praktické části.

Řešení tématu spočívá ve vytvoření podnikatelského plánu na zahájení podnikání v oblasti cukrářství a kavárenství. Jsou zde podrobně řešeny veškeré analýzy, které mohou ovlivnit rozhodování o realizaci daného podnikatelského záměru. Ekonomická analýza je postavena na reálných tržních cenách produktů. K vyčíslování rentability podnikatelského plánu je přistupováno dle zásady opatrnosti, proto jsou v návrhové části vypracovány varianty budoucího vývoje podniku. Na nejrealističtější variantu vývoje společnosti byly aplikovány metody hodnocení investic. Výsledky finanční analýzy dokládají realizovatelnost a vysokou návratnost podnikatelského plánu, což je základní předpoklad pro realizování prodeje franchisingové licence. Na závěr praktické části je vypracován franchisový koncept pro provozování cukrárny s kavárnou dle tohoto podnikatelského plánu.

Klíčová slova:

Podnikání, podnikatelský záměr, franchising, finanční ukazatele, metody hodnocení investic.

Summary

This work deals with complex processing of establishing a business plan that will address the sale of confectionery and cafe products.

Applied theoretical background comes from studying required literature. Literature review is prepared for analysis, plans and indicators developed in the practical part. Addressing the theme is to create a business plan for starting a business in the confectionery and cafés. There are all addressed in detail the analysis, which may influence the decision to implement the business plan. Economic analysis is based on real market prices of products. The quantification of the profitability of the business plan is treated according to the precautionary principle, therefore, developed in the design of future versions of business development. The most realistic models of development of evaluation methods were applied to investments. The results demonstrate the feasibility of financial analysis and high return business plan, which is an essential prerequisite for the realization of the sale of franchise licenses. At the conclusion of the practical part of the franchise concept developed for the operation of confectionery and café business under this business plan.

Key words:

Business, prospectus, franchising, financial indicators, methods ranking of investments.

Obsah

1	Úvod.....	- 12 -
2	Literární řešerše.....	- 13 -
2.1	Podnikání	- 13 -
2.2	Podnikatelské záměry a projekty	- 15 -
2.2.1	Podnikatelský projekt	- 16 -
2.2.2	Struktura podnikatelského projektu	- 18 -
2.3	Finanční zhodnocení	- 21 -
2.3.1	Výkaz zisku a ztráty.....	- 21 -
2.3.2	Rozvaha	- 22 -
2.3.3	Cash flow	- 23 -
2.4	Metody hodnocení investic	- 24 -
2.4.1	Čistá současná hodnota.....	- 25 -
2.4.2	Vnitřní výnosové procento.....	- 25 -
2.4.3	Index ziskovosti	- 25 -
2.4.4	Doba návratnosti	- 26 -
2.5	Rizika podnikatelských projektů	- 26 -
2.6	Franchising.....	- 28 -
2.6.1	Historie a současný stav franchisingu v ČR	- 28 -
2.6.2	Charakteristika franchisingu	- 28 -
2.6.3	Princip fungování franchisingu.....	- 29 -
2.6.4	Franchisový koncept	- 31 -
2.7	Historie cukrářství a kavárenství v ČR	- 32 -
3	Cíl práce a metodika.....	- 33 -
3.1	Cíl práce	- 33 -
3.2	Metodika	- 33 -
4	Charakteristika podnikatelského subjektu.....	- 36 -
4.1	Charakteristika společnosti.....	- 36 -
4.1.1	Základní podmínky projektu.....	- 36 -
4.1.2	Výrobní program.....	- 36 -
4.1.3	Personální zajištění	- 39 -
4.1.4	Struktura služeb	- 39 -

4.1.5	Prostor	- 39 -
4.2	Výrobní zařízení	- 40 -
4.3	Charakteristika odvětví	- 43 -
4.3.1	Prognóza budoucího vývoje a vývojové trendy	- 43 -
4.3.2	Výsledky analýzy poptávky v cílové lokalitě	- 44 -
4.3.3	Dílčí závěr	- 46 -
4.3.4	Analýza konkurence	- 47 -
4.4	Marketingový plán	- 47 -
4.4.1	Marketingová strategie	- 47 -
4.4.2	Marketingový mix	- 48 -
4.5	Struktura nákladů projektu	- 49 -
4.5.1	Variabilní náklady	- 50 -
4.5.2	Fixní náklady	- 51 -
5	Ekonomická analýza projektu	- 63 -
5.1	Stanovení jednotlivých variant	- 64 -
5.1.1	Pesimistická varianta	- 66 -
5.1.2	Optimistická varianta	- 69 -
5.1.3	Realistická varianta	- 72 -
5.2	Shrnutí variant	- 75 -
5.3	Finanční zhodnocení projektu	- 76 -
5.3.1	Výkaz zisku a ztráty	- 76 -
5.3.2	Rozvaha	- 78 -
5.3.3	Cash flow	- 79 -
5.3.4	Metody hodnocení investic	- 82 -
5.4	Rizika projektu	- 85 -
5.4.1	Dílčí závěr	- 87 -
5.5	Receptury cukrářských výrobků a nápojů	- 87 -
6	Návrhová část	- 90 -
6.1	Shrnutí projektu	- 90 -
6.2	Franchisový koncept	- 92 -
6.2.1	Úvodem	- 92 -
6.2.2	Popis systému	- 92 -

6.2.3	Popis metody.....	- 92 -
6.2.4	Provoz	- 93 -
6.2.5	Franchisové poplatky	- 97 -
7	Závěr	- 99 -
8	Seznam použité literatury a ostatních použitých zdrojů	- 101 -
9	Přílohy	- 105 -

1 Úvod

Podnik, který chce konkurovat na trhu ostatním, musí mít dobře vypracovaný podnikatelský plán. Podnikatelský plán je důležitý jak pro vedení podniku, které se podle něj řídí při rozhodování o budoucím vývoji podniku, tak i pro okolí podniku. Úkolem podnikatelského plánu je přesvědčit potencionální investory (převážně bankovní instituce) o výhodnosti a perspektivnosti daného projektu a tím je přimět k poskytnutí potřebného kapitálu na financování. Příprava projektu je poměrně náročná činnost a jeho kvalita ovlivní úspěšnost realizace projektu v praxi. Projekty se zpracovávají aby se zvýšila naděje na podnikatelský úspěch a hlavně naděje na získání prostředků na jejich financování. Nápad, se kterým podnikatel vstupuje na trh musí být realizovatelný v praxi. Analýzy, které jsou součástí podnikatelského plánu usnadňují podnikateli rozhodování, zda začít podnikat v daném oboru či nikoliv. Na základě analýz se zjistí podklady pro hodnocení investic.

Překážky na trhu a rizika spojená s podnikáním snižuje využití koncepce systému franchisingu. Franchising pomáhá nezkušeným a začínajícím podnikatelům překlenout počáteční problémy spojené s podnikáním. Začínající podnikatel pak nebude mít problém obstát před silnými konkurenčními firmami. Navíc bude mít k dispozici předem vyzkoušenou, již v praxi zavedenou koncepci od poskytovatele franchisingu. Franchisor, tedy poskytovatel franchisingu, navíc pomáhá příjemci, franchisantovi, pravidelnými školeními a konzultacemi. Snížení rizika pro začínajícího podnikatele je však vykoupeno menší mírou podnikatelské samostatnosti, dále musí franchisant dodržovat pokyny franchisora a platit mu za poskytnutí licence. Franchising jako forma podnikání má pro poskytovatele i nabyvatele řadu výhod. Díky těmto výhodám má franchising v dnešní době stále větší uplatnění.

2 Literární rešerše

2.1 Podnikání

Konkrétní rozhodnutí podnikat vede k tomu, že každoročně vznikají na trhu stovky nových firem. Začít podnikat je nepochybně pro podnikatele zlom, je to změna jeho stávajícího způsobu života. Budoucí podnikatelé musí vzít v úvahu následující kroky. Získat motivaci a mít odhodlání podnikat. Každý podnikatel musí mít stanovené osobní plány, záměry, přání a cíle. Cíle musí být reálné a dosažitelné [21].

Lidé se nejčastěji rozhodnou začít podnikat, když zaměstnavatel nechápe jejich nápady, pokud jsou ze zaměstnání propuštěni, jsou absolventy škol a nechtějí se zapojit do zaměstnaneckého pracovního procesu. Další důvodem proč lidé začínají podnikat je jejich touha vyniknout, získat postavení ve společnosti, popř. získat nadstandardní příjmy. Samotné rozhodnutí podnikat se skládá z několika dílčích rozhodnutí. Podnikatel se musí rozhodnout, zda se má vzdát své dosavadní kariéry a s tím souvisejícího způsobu života. Dalším je rozhodnutí o vnitřních a vnějších faktorech, které učiní podnikání možným. Začínající podnikatelé se při zakládání nových firem potýkají s řadou problémů. Scházejí jim zkušenosti, jisté vlohy pro marketing a nejčastěji finanční prostředky. Mohou mít i dobrý nápad, který je základem podnikání, avšak k jeho realizaci nemůže dojít bez nutných úprav. Noví podnikatelé se musí naučit komunikovat s bankami, zákazníky, dodavateli, distributory, reklamními agenturami, spekulativními kapitalisty apod. Podnikání je významné pro celou společnost. Nelze se zaměřovat pouze na růst produkce nebo na růst příjmů na obyvatele. Každý člověk si pojem podnikání vysvětluje trochu jinak. Toto tvrzení dokládá i řada definic o podnikání, které se od sebe liší. Společným rysem definic o podnikání je přijetí rizika podnikatele, podnikatel musí mít tvůrčí přístupy, podnikatel je nezávislý a za svoji činnost očekává odměnu. Podnikání je schvalováno vzdělávacími instituty a celou společností. Velká pozornost je věnována i vzdělávání podnikatelů. Na vysokých školách je stále více podnikatelských oborů. Pro vzdělávání podnikatelů existuje nepřeberné množství různých kurzů. Také vláda podporuje nové podnikatele. V jejím zájmu je hospodářský rozvoj a vytváření nových pracovních míst [3].

Podnikatelský subjekt se může rozhodnout jakou formu podnikání si zvolí. Volí takovou právní formu podnikání, která nejlépe vyhovuje jeho činnosti. Podnik jednotlivce je

vhodný pro malou firmu. Obchodní společnosti, které jsou dále podrobně charakterizovány v Zákoně č. 513/1991 Sb., Obchodní zákoník.

Obchodní společnosti dělíme na osobní a kapitálové. V obchodních společnostech osobních ručí všichni členové osobně, solidárně a neomezeně celým svým majetkem za závazky společnosti. Jejich podíly nemohou být bez souhlasu ostatních společníků převáděny. Do osobních obchodních společností řadíme veřejnou obchodní společnost a komanditní společnost. Naopak je tomu u kapitálových obchodních společností. Zde společníci ručí za závazky společnosti pouze do výše svých nesplacených vkladů. Společnost ručí za své závazky celým svým majetkem. Společníci mohou své podíly převádět. Do kapitálových obchodních společností řadíme společnost s ručením omezeným a akciovou společnost [27].

Společnost s ručením omezeným

Základní kapitál společnosti je tvořen vklady společníků. Společnost s ručením omezeným může být založena jednou osobou a nejvíce může mít padesát společníků. Společnost odpovídá za porušení závazků celým svým majetkem. Společníci ručí za závazky společnosti do výše nesplacených vkladů. Zápisem splacení všech vkladů do obchodního rejstříku ručení zaniká.

Firma společnosti musí obsahovat označení „společnost s ručením omezeným“, nebo zkratku „spol. s r.o.“ nebo „s.r.o.“.

Základní kapitál musí činit minimálně 200.000 Kč. Výše vkladu společníka musí činit alespoň 20.000 Kč. Společníci se řídí společenskou smlouvou.

Je-li společnost založena jedním zakladatelem, může být zapsána do obchodního rejstříku až po splacení základního kapitálu a to v plné výši. Návrh na zápis do obchodního rejstříku podepisují všichni jednatelé.

Orgány společnosti tvoří valná hromada, jednatelé a dozorčí rada. Nejvyšším orgánem je valná hromada. Pokud má společnost jediného společníka, pak se valná hromada nekoná. Působnost valné hromady vykonává sám společník. Rozhodnutí společníka při výkonu působnosti valné hromady musí mít písemnou podobu a musí být společníkem podepsáno. Statutárním orgánem společnosti je jednatel (může být i více jednatelů). Jednatel je jmenován valnou hromadou. Jednatel vede společnost. Povinností jednatele je vést účetnictví, seznam společníků a informovat společníky o záležitostech společnosti. Pro

jednatel platí zákaz konkurence, nesmí podnikat ve stejném nebo obdobném oboru, zprostředkovávat pro jiné osoby obchody společnosti, účastnit se podnikání jiné společnosti, vykonávat činnost jako statutární orgán jiné právnické osoby. Dozorčí rada se zřizuje, pokud tak stanoví společenská smlouva nebo zvláštní zákon. Dozorčí rada dohlíží na činnost jednatelů, nahlíží do obchodních a účetních knih a jiných dokladů, kontroluje údaje. Přezkoumává účetní závěrku, návrh na rozdělení zisku nebo úhradu ztráty a předkládá své vyjádření valné hromadě. Podává zprávy valné hromadě. Členové dozorčí rady jsou voleni valnou hromadou, členem nemůže být jednatel společnosti, dozorčí rada musí mít minimálně tři členy na něž se rovněž vztahuje zákaz konkurence.

Společnost s ručením omezeným tvoří rezervní fond z čistého zisku vykázaného v účetní závěrce za rok, v němž poprvé vytvoří čistý zisk. Rezervní fond se tvoří ve výši nejméně 10 % z čistého zisku, avšak ne víc než 5 % z hodnoty základního kapitálu. Fond se další roky doplňuje o částku určenou ve společenské smlouvě nebo ve stanovách, tato částka však musí být nejméně 5 % z čistého zisku až do dosažení výše rezervního fondu určené ve společenské smlouvě nebo ve stanovách, nejméně však do výše 10 % základního kapitálu. O použití rezervního fondu rozhodují jednatelé společnosti. Rezervní fond do výše 10 % základního kapitálu je možné použít pouze k úhradě ztráty společnosti.

Při zrušení společnosti s likvidací má každý společník nárok na podíl na likvidačním zůstatku podle poměru obchodních podílů [27].

Shrnutí s.r.o.

- výhody
 - společníci neručí vlastním majetkem
 - společnost může být založena i jednou osobou
- nevýhody
 - základní kapitál 200.000 Kč.

2.2 Podnikatelské záměry a projekty

Důvodem proč se vlastně podnikatelské projekty a záměry zpracovávají, jsou podnikové a mimopodnikové účely. Podnikovými účely se rozumí podklady pro rozhodování vedení společnosti o investicích, jejich výnosnosti a návratnosti. Zpracovaný projekt slouží vedení podniku pro snazší rozhodování o budoucím vývoji organizace. Mimopodnikovými účely

se myslí strategie podniku a její působení na okolí. Podnik potřebuje hlavně obstát v konkurenčním prostředí. Tvorba podnikatelských záměrů tak může mít krátkodobou nebo výhledovou – dlouhodobou tendenci [20].

Tvorba podnikatelských záměrů a projektů nepodléhá žádným zvláštním metodickým předpisům. Jediná zásada, kterou je nutno dodržet je, že všechny údaje, které jsou v projektu uvedeny, musí být uvedeny podle nejlepšího vědomí a svědomí. Investoři mohou požadovat různé formální prvky a obsahové požadavky, které je nutné v projektech uvést. Samotný proces tvorby a realizace projektů má dynamický charakter. To znamená, že dochází k neustálým vývojovým změnám, které se vyskytují v období přípravy, realizace i v samotné provozní fázi projektu [14].

2.2.1 Podnikatelský projekt

Pod pojmem podnikatelský plán si lze představit písemný dokument, ve kterém jsou zahrnuty všechny faktory související s podnikáním. V plánu musí být zahrnuto poslání firmy, cíle firmy jak z dlouhodobého tak i z krátkodobého hlediska. Strategie směřující k dosažení stanovených cílů. Podnikatelský plán se vypracovává při založení nové firmy nebo při jakýchkoli větších finančních investicích. Slouží jako dokument při žádosti o bankovní úvěry. Podnikatelský plán by neměl být sestavován prioritně pro získání bankovního úvěru, ale pro podnikatele samotného aby dokázal zvážit případná rizika a tato rizika eliminovat [21].

V podmínkách malého podniku zpracovává podnikatelský plán sám podnikatel. Mezi subjekty, které budou podnikatelský plán určitě vyžadovat patří potenciální investoři, dodavatelé, bankéři a významní zákazníci či klienti. Před tím, než se podnikatel rozhodne založit podnik, musí si ujasnit a shromáždit podstatné informace a vše si důkladně naplánovat. Musí vzít v úvahu dodržování předpisů, konkurenci, sociální změny, měnící se potřeby zákazníků nebo změny ve výrobních postupech. Dále si musí stanovit jak bude kontrolovat výrobu, marketing a složení zaměstnanců. Musí určit kolik bude potřebovat finančních prostředků k realizování záměru a zjistit, zda použije vlastní nebo cizí zdroje. Podnikatelský plán je velmi důležitý i pro samotného podnikatele. Pomáhá podnikateli při stanovení životaschopnosti podniku na daném trhu, poskytuje podnikateli podklady pro jeho plánování. Díky plánování budoucnosti musí podnikatel své myšlenky objektivizovat, zjistit, zda jeho nápad má smysl, jestli bude v praxi použitelný, zda se pro něj najde kupec

a pokud ano, uspokojí tento nápad jeho potřeby? Také se musí zamyslet nad tím, jak se ochránit před napodobeninami od konkurence, aby zabránil svému neúspěchu. Může se stát, že podnikatel na základě zjištěných informací dojde k závěru, že překážky, které mu staví do cesty tržní prostředí překonat nelze, a tak skončí podnikání dříve než začalo. Lépe vzdát se myšlenky na podnikání, než-li do ní investovat spoustu prostředků a času a pak zkrachovat. Nejprve si podnikatel musí stanovit cíle podniku, kterých chce dosáhnout. Před stanovením samotného podnikatelského plánu by si měl podnikatel připravit studii proveditelnosti podnikatelského záměru. Slouží k odhalení jakékoliv překážky, která by později mohla bránit v realizaci záměru. K hlavnímu typu informací patří informace o tržním potenciálu výrobků podnikatele. Podnikatel musí zjistit velikost trhu, informace o konkurenci, distribuční marže, tržní trendy a růstový potenciál. Pokud se chce podnik zabývat výrobou, je nejlepší získat potřebné informace z přímého styku s příslušnými zdroji. Zjistit umístění firmy s ohledem na přístupnost pro zákazníky, dodavatele, distributory. Vymezit výrobní operace, zjistit jestli budou některé z nich objednávány. Stanovit množství potřebných surovin, zpracovat přehled dodavatelů. Vypracovat seznam potřebného zařízení, zda bude zakoupeno nebo pronajato. Zpracovat přehled potřebných lidských zdrojů, stanovit výši platů. Zjistit velikost potřebných prostor, uvést zda se bude jednat o prostory vlastní nebo pronajaté. Stanovit si přehled všech položek, které budou potřebné pro zajištění výroby [3].

Ještě před stanovením samotného podnikatelského plánu musí být vyjasněny všechny otázky týkající se rentability podniku. Toto vyhodnocení slouží pro budoucí investory. Zjistí se, kolik prostředků bude potřeba na rozběh podniku a kolik bude potřeba na krytí krátkodobých finančních potřeb a jak budou tyto prostředky získány. Proveditelnost podnikatelského záměru se zjistí na základě informací o očekávaných příjmech a výdajích minimálně za období prvních tří let, hotovostních tocích v průběhu prvních tří let a bilancí za běžná období během prvních tří let. Odhad očekávaných příjmů a výdajů se provádí na základě tržních informací. Veškeré výdajové položky se musí uvádět na měsíčním základě za rok. Odhady hotovostních toků ukazují, jestli je podnik schopen dostát svým platebním povinnostem. Musí v nich být obsažena počáteční hotovost, očekávané splatné pohledávky i jiné příjmy, dále i veškeré výdaje na měsíčním základě za celý rok. Bilanční údaje informují o konkrétní finanční situaci podniku [11].

2.2.2 Struktura podnikatelského projektu

Podnikatelský plán by měl být natolik komplexní, aby každý potenciální investor pochopil obraz nového podniku. Sám podnikatel si díky kvalitnímu podnikatelskému plánu lépe ujasní své představy o provozu podniku.

Schéma podnikatelského projektu podle Hisricha a Peterse (1996):

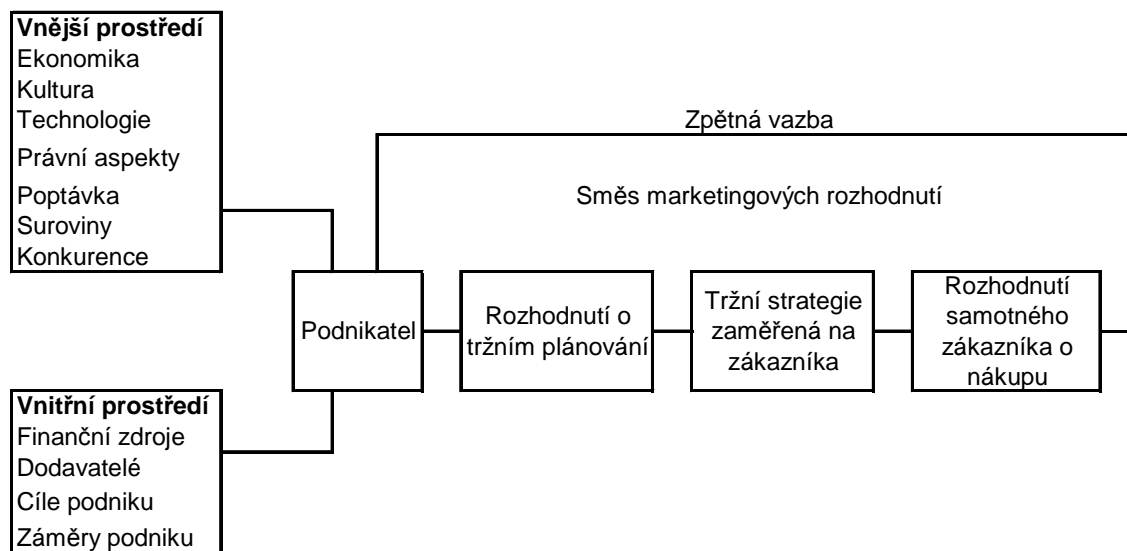
1. Titulní strana
 - A. Název a sídlo podniku
 - B. Jméno (jména a adresa) adresy šéfů
 - C. Druh podnikání
 - D. Prohlášení o potřebě financování
 - E. Prohlášení o důvěrnosti zprávy
2. Exekutivní souhrn – tří až čtyřstránkové shrnutí celého podnikatelského plánu
3. Analýza odvětví
 - A. Vyhlídky do budoucna a vývojové trendy
 - B. Analýza konkurence
 - C. Segmentace trhu
 - D. Předpověď budoucího vývoje odvětví
4. Popis podniku
 - A. Výrobek
 - B. Služba
 - C. Velikost podniku
 - D. Kancelářské vybavení a personál
 - E. Průprava podnikatele
5. Výrobní plán
 - A. Výrobní proces (objemy subdodávek)
 - B. Závod
 - C. Stroje a zařízení
 - D. Jména dodavatelů surovin
6. Marketingový plán
 - A. Ceny
 - B. Distribuce
 - C. Propagace

- D. Odhad odbytu výrobku
- E. Kontrolní opatření
- 7. Hodnocení rizik
 - A. Hodnocení slabých stránek podniku
 - B. Nové technologie
 - C. Plány pro nepředvídané okolnosti
- 8. Finanční plán
 - A. Odhad výkazu příjmů a ztrát
 - B. Odhady hotovostních toků
 - C. Odhad bilance
 - D. Bilanční analýza
 - E. Zdroje a použití prostředků
- 9. Příloha (podpůrná dokumentace)
 - A. Korespondence
 - B. Údaje z výzkumu trhu
 - C. Nájemní a jiné smlouvy
 - D. Ceníky dodavatelů

Titulní strana podává výklad obsahu podnikatelského projektu. Mělo by na ní být uvedeno sídlo a název společnosti, jméno podnikatele a kontakt, nejlépe telefonní číslo. Krátký popis společnosti, struktura financování a částka potřebná k financování. Prohlášení o důvěrnosti zprávy udává, do jakých podrobností je podnikatelský plán zpracován. Pokud dosahuje část know-how nebo důvěrné informace, které mohou být zneužity konkurencí, je součástí prohlášení o důvěrnosti zprávy i smlouva či čestné prohlášení o zachování mlčenlivosti ohledně obsahu podnikatelského plánu. K mlčenlivosti se pak musí zavázat každý, kdo dostane podnikatelský plán do rukou. Exekutivní souhrn se zpracovává až po sestavení podnikatelského plánu. Jeho cílem je podnítit zájem investorů, kteří se rozhodnou zda má cenu podnikatelský plán dále číst. V analýze odvětví se zhodnotí vývojové trendy okolí. Provede se zde i analýza konkurenčního prostředí, kde se uvedou všichni významní konkurenti včetně jejich silných a slabých stránek. Popis podniku je podrobný popis nového podniku pro případného investora. Investor si má na základě popisu učinit představu o jeho velikosti a záběru. Součástí popisu podniku je i jeho

umístění. Podnik musí být dobře přístupný pro zákazníky, dodavatele, distributory. V blízkosti by mělo být parkoviště. Podnikatel by si měl velmi dobře prohlédnout danou lokalitu, aby se nestalo, že se zákazníci nebudou mít jak k podniku dostat. Dá se říci, že umístění podniku je životně důležité pro jeho budoucí úspěšnost. Podnikatel by měl být schopen říct, jak velkou plochu potřebuje pro své podnikání. Jestli bude lepší si budovu koupit nebo pronajmout, v jakém je stavu, jestli potřebuje opravu nebo je nová. Také by si měl uvědomit, jestli je v lokalitě, ve které hodlá začít podnikat, dostatek pracovních sil. Výrobní plán se sestavuje u podniků výrobního charakteru. Je třeba aby byl popsán celý výrobní proces, kdo jsou dodavatelé, popis závodu, strojů a zařízení, která budou pro výrobu potřeba. Marketingový plán vysvětluje jakým způsobem budou výrobky nebo služby distribuovány, oceňovány a propagovány. Investoři považují marketingový plán za nejdůležitější součást zajištění úspěchu nového podniku. Je zde i rozpočet a kontrolní mechanismy potřebné pro rozhodování v oblasti marketingové strategie. Marketingový systém tvoří vnitřní a vnější složky, které se navzájem ovlivňují. Následující schéma ukazuje z čeho se skládá marketingový systém [3].

Obr. 1 Schéma marketingu



Zdroj: HISRICH, R.D., PETERS, M.P.: Založení a řízení nového podniku

Marketingový mix je výsledkem vzájemného působení veličin, a to produktu (nebo služby), ceny, distribuce a propagace. Jedná se o tzv. 4P, z anglických slov product, price, place, promotion. Hodnoty se liší podle odvětví, cílů podniku, charakteru trhu, velikosti firmy a podle charakteru okolního prostředí. Samotný marketingový plán zmírňuje dopady,

kteře plynou ze zanedbání změn prostředí. Zlepšuje vedení společnosti. Musí docházet k aktualizacím marketingového plánu o změny probíhající v okolí podniku [4].

Podnikatel musí rozpoznat rizika a připravit si účinnou strategii k jejich zvládnutí. Největší riziko vyplývá z reakce konkurentů, ze slabých stránek marketingu, výroby či manažerského týmu nebo z technologického pokroku. Podnikatel musí mít vytvořené strategie pro případ, že se projeví některé z rizik. Finanční plán je stejně důležitý jak marketingový nebo výrobní. Určuje objemy investic potřebných pro nový podnik, ukazuje reálnost podnikatelského plánu jako celku. V přílohách jsou obsaženy veškeré informativní materiály, které není nutné zařadit do vlastního textu plánu [3].

Plánování je pro začínajícího podnikatele velice důležité, i když se mu řada podnikatelů brání. Důvodem je, že se řada podnikatelů plánování bojí. Podnikatelský plán je podnikateli rádcem v prvních letech podnikání. Pokud není vytvořen kvalitní plán, zaměstnanci nechápou cíle společnosti a ani to, co se od nich očekává. Řada podnikatelů bankrotuje jen proto, že nejsou schopni plánovat. Nejčastějšími zdroji podkladů pro plánování je Správa pro malopodnikání, Ministerstvo obchodu, úřad pro sčítání obyvatel, státní a místní správní orgány, banky, obchodní komory, obchodní sdružení, obchodní časopisy, knihovny, univerzity [3].

2.3 Finanční zhodnocení

2.3.1 Výkaz zisku a ztráty

Výkaz zisku a ztráty slouží ke zjišťování výše výsledku hospodaření. Jsou zde zohledněny všechny náklady a výnosy za běžné období. Zjednodušeně lze říci, že Výnosy – Náklady = výsledek hospodaření.

Náklady jsou peněžní vyjádření spotřeby výrobních činitelů. Při vzniku nákladů dochází k úbytku majetku podniku vykazovaného v rozvaze. Náklady se ve výkazu zisku a ztráty projevují jako spotřeba, opotřebenění majetku a přírůstek závazků. Výnosy jsou peněžní vyjádření výsledků plynoucích z provozování podniku. Jedná se o finanční částky, na které má podnik nárok z titulu prodeje zboží či služeb. Pod pojmem výnosy si lze představit hodnotové navrácení spotřebovaného majetku a jeho přírůstek. Následující tabulka č. 1 ukazuje základní strukturu výkazu zisku a ztráty [1].

Tab. 1 Struktura Výkazu zisku a ztráty

Položka	Hodnota
+ Obchodní marže	
+ Tržby za prodej vlastních výrobků a služeb	
- Provozní náklady	
= Provozní výsledek hospodaření	
+ Výnosy z finanční činnosti	
- Náklady z finanční činnosti	
= Finanční výsledek hospodaření	
- Daň z příjmu za běžnou činnost	
= Výsledek hospodaření za běžnou činnost	
+ Mimořádné výnosy	
- Mimořádné náklady	
- Daň z mimořádné činnosti	
= Mimořádný výsledek hospodaření	
= Výsledek hospodaření za účetní období	

Zdroj: DLUHOŠOVÁ, D.: Finanční řízení a rozhodování podniku

Výkaz zisku a ztráty lze vyčíslit přidanou hodnotou. Ta se vypočítá jako rozdíl výkonů a výkonové spotřeby. Výkony se rozumí výstupy produkční činnosti podniku, jedná se hlavně o tržby a nedokončenou výrobu. Pod pojmem výkonová spotřeba se rozumí nakoupené vstupy, zahrnuje se sem spotřeba materiálu a služeb. Výsledek hospodaření z provozní činnosti je určen ze základních a opakujících se činností podniku. U výrobních podniků je tvořen rozdílem tržeb za prodej vlastních výrobků a služeb a nákladů výrobní spotřeby (spotřeba materiálu, energie, služeb), osobních nákladů (mzdy, odměny, zdravotní a sociální pojištění), daní a poplatků a odpisů. Výsledek hospodaření z finanční činnosti souvisí se způsobem financování a s finančními operacemi podniku. Výsledek hospodaření z mimořádné činnosti vyplývá z neočekávaných operací podniku [5].

2.3.2 Rozvaha

Rozvaha je základní účetní výkaz. Zachycuje stav majetku podniku (aktiv) na jedné straně a jeho krytí (pasiva) na straně druhé. Struktura aktiv bývá označována jako majetková struktura podniku, pasiva jsou zdrojem krytí, které tvoří strukturu podnikového kapitálu. Základní bilanční rovnicí rozvahy, kterou musí všechny rozvahy splňovat, je: AKTIVA = PASIVA. Aktiva se třídí podle stupně likvidnosti, pasiva podle zdroje krytí na vlastní zdroje a cizí zdroje. Struktura rozvahy je uvedena v následující tabulce č. 2 [1].

Tab. 2 Struktura rozvahy

Položka	Hodnota	Položka	Hodnota
AKTIVA CELKEM		PASIVA CELKEM	
Pohledávky za upsaný základní kapitál		Vlastní kapitál	
Dlouhodobý majetek		Základní kapitál	
Dlouhodobý nehmotný majetek		Kapitálové fondy	
Dlouhodobý hmotný majetek		Fondy ze zisku	
Dlouhodobý finanční majetek		Výsledek hospodaření minulých let	
Oběžná aktiva		Výsledek hospodaření běžného účetního období	
Zásoby		Cizí zdroje	
Dlouhodobé pohledávky		Rezervy	
Krátkodobé pohledávky		Dlouhodobé závazky	
Krátkodobý finanční majetek		Krátkodobé závazky	
Ostatní aktiva		Bankovní úvěry a výpomoci	
Časové rozlišení		Ostatní pasiva	
		Časové rozlišení	

Zdroj: DLUHOŠOVÁ, D.: Finanční řízení a rozhodování podniku

2.3.3 Cash flow

Cash flow vyjadřuje přítok a odtok hotovosti za určité období. Rozdíl mezi ziskem a CF je v časovém nesouladu mezi příjmy a výdaji (CF) a náklady a výnosy (zisk). Hodnoty těchto veličin jsou totožné pouze v dlouhém časovém horizontu. Informace, které podává CF jsou nezbytné pro kvalitní rozhodování managementu. CF slouží k rozhodování v krátkém období (likvidita), dlouhém období (rentabilita a rozhodování o efektivnosti a návratnosti investic) a financování potřeb z cizích a vlastních zdrojů (zadluženost).

Peněžními toky jsou přírůstky a úbytky peněžních prostředků a peněžních ekvivalentů. Peněžní prostředky jsou peníze v hotovosti a ceniny, peněžní prostředky na účtech, peníze na cestě. Peněžní ekvivalenty zahrnují krátkodobý (likvidní) majetek.

Cash flow může být stanoveno přímou nebo nepřímou metodou. Přímá metoda znamená provést totální bilanci veškerých příjmů a výdajů, CF se určí jako jejich rozdíl. Nepřímá metoda je součet čistého zisku po zdanění, odpisů za dané období a přírůstků (úbytků) příslušných položek aktiv a pasiv oproti počátečnímu stavu. Nepřímá metoda je přehlednější a výhodnější pro rozborové účely. Struktura Cash flow je uvedena v následující tabulce č. 3.

Tab. 3 Struktura nepřímého výpočtu Cash flow

Položka	Hodnota
+ Čistý zisk	
+ Odpisy	
- Změna stavu zásob	
- Změna stavu pohledávek	
+ Změna stavu krátkodobých závazků	
= Cash flow z provozní činnosti	
- Přírůstek dlouhodobých aktiv (investice)	
= Cash flow z investiční činnosti	
+ Změna bankovních úvěrů	
+ Změna nerozděleného zisku minulých let	
- Dividendy	
+ Emise akcií	
= Cash flow z finanční činnosti	
= Cash flow celkem = CF(prov.) + CF (inv.) + CF (fin.)	

Zdroj: DLUHOŠOVÁ, D.: Finanční řízení a rozhodování podniku

Cash flow z provozní činnosti zobrazuje aktivity ovlivňující tvorbu čistého zisku. Důležitý je zisk z výrobní a odbytové činnosti podniku. Dále odpisy, které tvoří finanční zdroje, protože se jedná o fiktivní náklad, se kterým nejsou spojeny žádné výdaje peněžních prostředků. Cash flow z investiční činnosti vyjadřuje aktivity, které souvisejí s pohybem investičních aktiv. Jedná se o prodej, koupi dlouhodobého majetku, transakce na finančním trhu (nákup a prodej cenných papírů), dále pak poskytování úvěrů a půjček firmám. Cash flow z finanční činnosti zobrazuje finanční transakce s věřiteli [16].

Zjednodušené schéma Cash flow lze vyjádřit tak, že k počátečnímu stavu peněžních prostředků přičteme CF z provozní činnosti, CF z investiční činnosti a CF z finanční činnosti a získáme tak konečný stav peněžních prostředků [8].

2.4 Metody hodnocení investic

Při rozhodování o investicích se vychází ze dvou metod. Jedná se o statické a dynamické hodnocení investic. Rozdíl mezi statickými a dynamickými metodami je v tom, že v dynamických metodách je zohledňován vliv času.

2.4.1 Čistá současná hodnota

Čistá současná hodnota (dále jen ČSH) je dynamická metoda vyhodnocování efektivnosti investičních projektů. ČSH považuje za efekt z investice peněžní příjem z investice, jehož základem je očekávaný zisk po zdanění, odpisy, popř. ostatní příjmy. ČSH lze definovat jako rozdíl mezi diskontovanými peněžními příjmy z investice a kapitálovým výdajem [10].

2.4.2 Vnitřní výnosové procento

Vnitřní výnosové procento je další dynamickou metodou hodnocení efektivnosti investičních projektů. Také považuje za efekt peněžní příjem z investice a respektuje časové hledisko. Je stejně vhodnou veličinou jako čistá současná hodnota. Jedná se o takovou úrokovou míru, při které současná hodnota peněžních příjmů z investice je rovna kapitálovým výdajům. Nebo-li je to taková úroková míra, při níž se čistá současná hodnota rovná nule. Pro vnitřní výnosové procento se používají i označení jako vnitřní míra výnosu, vnitřní míra návratnosti.

Podle vnitřního výnosového procenta jsou považovány za přijatelné investiční projekty, které vyjadřují vyšší úrok než požadovanou minimální výnosnost investice. Požadovaná minimální výnosnost investice se odvozuje od výnosnosti dosahované na kapitálovém trhu. Vhodnější je ta investice, která vyjadřuje vyšší vnitřní výnosové procento [20].

2.4.3 Index ziskovosti

Čistá současná hodnota představuje absolutně vyjádřený rozdíl mezi diskontovanými peněžními příjmy z investice a kapitálovými výdaji. Index ziskovosti představuje podíl diskontovaných peněžních příjmů a kapitálových výdajů. Z těchto informací plyne, že pokud je čistá současná hodnota pozitivní, index ziskovosti je > 1 a investiční projekt je pro podnik přijatelný. Pokud je čistá současná hodnota záporná, index ziskovosti je < 1 . Index ziskovosti vede ke stejným závěrům jako čistá současná hodnota. Je doporučeno používat index ziskovosti jako kritérium výběru investičních variant projektů, pokud se má vybírat mezi několika projekty, kde jsou omezeny kapitálové zdroje. Index ziskovosti slouží tedy k tomu, že pokud jsou kapitálové zdroje omezeny, je třeba řadit projekty tak, aby dohromady čistá současná hodnota všech projektů omezených kapitálovými zdroji byla co nejvyšší. Vybíráme tedy projekty, kde je index ziskovosti co nejvyšší [9].

2.4.4 Doba návratnosti

Doba návratnosti patří k často používaným kritériím hodnocení investic. Jedná se o dobu, za kterou se investice splatí z peněžních příjmů, které investice zajistí, zjednodušeně ze svých zisků po zdanění a odpisů. Efektem investice je zde považován nejen zisk po zdanění, ale i odpisy. Investice je hodnocena příznivěji, čím je doba návratnosti kratší [9].

2.5 Rizika podnikatelských projektů

Riziko je součástí každého podnikání. Úspěšnost firmy závisí na míře rizika, které je na sebe ochotna vzít. Riziko souvisí s nadějí firmy na dosažení dobrých hospodářských výsledků a na druhé straně je zde nebezpečí podnikatelského neúspěchu. Riziko má tedy jak pozitivní, tak i negativní stránky. Úspěšnost podnikatelské činnosti je závislá na několika faktorech. Prvním z nich je změna poptávky (např. změna spotřebitelských preferencí, nová konkurence). Dalším faktorem jsou změny cen. Jedná se jak o změny prodejních cen vyráběných produktů, tak i změny cen jednotlivých vstupů (energie, materiál, suroviny, mzdy atd.). Důležité jsou změny makroekonomické, změny hospodářské politiky (např. změna daňové soustavy, změny zákonů) a změny mezinárodního ekonomického a politického okolí. Častou chybou podnikatelů je podcenění investičních nákladů a pracovního kapitálu. Převážnou většinu těchto faktorů nelze buď vůbec ovlivnit a nebo je lze ovlivnit pouze v omezené míře. Jak se budou tyto faktory vyvíjet do budoucna je pro podnikatele nejisté. Jedinou možností, jak snížit nejistotu budoucnosti je důkladně tyto faktory poznat a získat o nich co nejvíce informací (např. pomocí marketingových průzkumů) [13].

Cílem analýzy rizik je identifikovat rizikové faktory a určit pravděpodobnost, se kterou mohou v budoucnu nastat. Rizikový faktor by měl být posouzen na základě dvou kritérií a to podle intenzity negativního vlivu a podle pravděpodobnosti výskytu. Pokud má některé riziko zásadní vliv na výsledek projektu a zároveň je vysoce pravděpodobný jeho výskyt, měl by podnikatel tomuto riziku věnovat zvlášť vysokou pozornost.

Podle věcné náplně rozlišujeme následující rizika:

- Technická – rizika spojená s vědeckotechnickým rozvojem. Nejčastěji se vyskytují při výzkumu a vývoji nových výrobků a technologií. Mohou se projevit i jako poruchy výrobního zařízení.

- Výrobní - rizika spojená s nedostatkem zdrojů. Může se jednat jak o suroviny materiál, polotovary, energie nebo o pracovní síly. Tato rizika mohou ohrozit vlastní průběh výrobního procesu a jeho výsledky.
- Ekonomická – rizika spojená s růstem nákladových položek. Tato rizika zahrnují inflaci, rizika spojená s peněžní a rozpočtovou politikou, rizika spojená se zahraničně obchodními činnostmi (např. kurzovní rizika, rizika návratnosti pohledávek atd.).
- Tržní – rizika související s úspěšností výrobku na trhu. Patří sem rizika prodejní (poptávková), cenová rizika. Tržní rizika nejčastěji způsobuje změna konkurence nebo změna spotřebitelských preferencí.
- Finanční – rizika související s dostupností bankovních úvěrů a se změnami úrokových sazeb.
- Politická – rizika vyvolaná makroekonomickou a sociální politikou vlády (v oblastech rozpočtových, peněžních, obchodních, investičních, daňových, ochrany životního prostředí, ochrany spotřebitelů aj.). Patří sem i povstání, národnostní a rasové nepokoje, války, teroristické akce. Tato rizika jsou zdrojem politické nestability.

Dále dělíme rizika na systematická a nesystematická. Systematická rizika se mění v závislosti na celkovém ekonomickém vývoji, nesystematická rizika jsou na tomto vývoji nezávislá. Systematická rizika závisejí do jisté míry na celkovém vývoji trhu, patří sem změny peněžní a rozpočtové politiky, změny daňového systému, změny trhu atd., proto bývají často označována jako rizika tržní. Nesystematická rizika jsou rizika specifická pro jednotlivé firmy, například významná výrobní či technologická inovace ve výrobním oboru, vstup nového konkurenta, odchod důležitých pracovníků z firmy, havárie na výrobních zařízeních atd.). Riziko lze třídit podle ovlivnitelných, zčásti ovlivnitelných a neovlivnitelných faktorů. Záleží také na postoji podnikatele k riziku. Podnikatel může mít averzi k riziku, neutrální postoj či sklon k riziku [2].

2.6 Franchising

2.6.1 Historie a současný stav franchisingu v ČR

Franchising má původ ve Spojených státech amerických. Do západních zemí Evropy se tato forma obchodní činnosti dostala v 80. letech. V České republice není franchising rozšířen tak jako v zahraničních státech. První zahraniční franchisové systémy začaly vstupovat do České republiky až v roce 1991. Zpočátku byla nedostatečná nabídka i poptávka po odborných seminářích i literatuře se specializací na franchising. Tyto důvody bránily rozšiřování franchisingu. Podnikatelům chyběly informace a z toho plynula jistá nedůvěra vůči používání této koncepce. Další důvody pomalého růstu franchisingu v České republice byla nevyvinutá podnikatelská kultura, nedokonalá legislativa a právní povědomí, chybějící zkušenosti z této oblasti podnikání a v neposlední řadě také problémy financování. V současné době podle průzkumů České asociace franchisingu existuje asi 130 franchisových konceptů nebo konceptů, které vykazují určité znaky franchisingu. Z těchto všech konceptů je 50% z oblasti služeb, kde jsou nejvíce zastoupeny koncepty rychlého občerstvení, realitních kanceláří, hotelnictví, cestovního ruchu, pronájem vozidel, výstavba a renovace domů, kadeřnictví, kosmetická a lázeňská péče. Dalších 50% je z oblasti obchodu, zde jsou zastoupeny koncepty prodeje módy a textilu, obchodu s kosmetikou a drogerií [24].

2.6.2 Charakteristika franchisingu

Franchising byl zpočátku neznámou metodou podnikání, která v současné době získává čím dál větší oblibu podnikatelů. Jedná se hlavně o podnikatele, kteří se chtějí vyhnout počátečním problémům při zahájení podnikání. Franchising je charakterizován jako marketingová metoda sloužící k prodeji zboží, služeb nebo technologií. Historie franchisingu je poměrně krátká, i přesto má dnes široké uplatnění. Podstatou systému je poskytování franchisingu začínajícímu podnikateli, který pod obchodním jménem a ochrannou známkou poskytovatele vyrábí určité zboží, poskytuje určité služby nebo technologie. Příjemce využívá všech výhod plynoucích mu z tohoto systému. Může lépe obstát v konkurenčním prostředí, podniká podle předem vyzkoušené koncepce, využívá zavedené logo a ochrannou známku, obchodní firmu, know-how a image. V českém jazyce neexistuje pro slovo franchising ekvivalent, proto je doporučeno používat toto slovo a od něho odvozená slova bez jakýchkoliv jazykových úprav. Obecně franchising znamená

vztah dvou nebo i více samostatných právnických nebo fyzických osob, jehož právním základem je franchisingová smlouva. Na jedné straně tohoto vztahu stojí větší firma, která je poskytovatelem, dodavatelem franchisingu, nazývaná franchisor. Na druhé straně je neomezený počet příjemců, uživatelů franchisingu nazývaných franchisanti. Příjemci bývají zpravidla menšími firmami než je poskytovatel – franchisor. Franchisor poskytuje příjemcům právo prodávat zboží, poskytovat určité zboží nebo technologie nesoucí jeho obchodní název, ochrannou známku, logo a image podle konceptu franchisora. Dále franchisor poskytuje oprávnění užívat průmyslová práva a pomáhá franchisantovi pravidelným školením, radami, konzultacemi nebo jinou podporou. Franchisant naopak musí dodržovat franchisorovy pokyny, zaplatit mu cenu za franchisingovou licenci a současně strpět kontrolu. Vztahy, které jsou mezi franchisorem a franchisantem jsou právní, morální, etické a obchodní. Tyto vztahy jsou souhrnně označovány jako vztahy primární. Jsou vyjádřeny ve franchisingové smlouvě. Dále se mezi franchisorem a nabyvateli vyskytují vztahy druhotné, kterými jsou například konkurenční vztahy, vztahy k teritoriálnímu vymezení atp. [18].

2.6.3 Princip fungování franchisingu

Franchisor nabízí franchisantům svůj podnikatelský koncept pro vybudování a řízení franchisových podniků. Cílem franchisingu je jednou vytvořený podnikatelský systém nebo koncept několikrát prodat. Podle statistik a zkušeností podnikatelů ze zemí Evropské unie je franchising šestkrát úspěšnější než běžné podnikání. Franchising je nástroj podnikové strategie. Lze na něj pohlížet i jako na nástroj financování nebo jako nástroj finančního řízení podniku, který funguje jak na úrovni příjemce tak i na úrovni poskytovatele. Důležité je stanovit kdo bude financovat potřeby investičního majetku jako jsou budovy a zařízení, zboží, investice do personálu a kvalifikace personálu [6]. Náklady na reklamu, výzkum trhu atd. Poskytovatel musí být schopen kalkulovat co je pro něj výhodné a co ne. Z finančního hlediska jsou franchisingové systémy výhodnější pro poskytovatele než pro příjemce. Franchising je nástroj tržní a majetkové expanze. Díky němu je možné zvýšit efektivnost podnikových investic. Jedná se o úspory vlastních finančních zdrojů, jestliže příjemce vloží do podnikání vlastní kapitál a pokud na sebe přijme úvěry. Dosáhne se větší provozní efektivnosti způsobené větším osobním nasazením u vlastních zaměstnanců. Poskytovatel se musí rozhodnout, jestli upřednostní

vlastnictví nemovitostí potřebných pro franchising nebo jestli pro něj bude výhodnější vlastnictví příjemce. Někdy je obvyklý prodej nemovitosti, v jiných případech se dává přednost pronájmu. Když je vlastníkem příjemce, má výhodu, že nemovitosti lze použít jako záruky kapitálové potřeby. U vlastnictví poskytovatele je výhodou, že pokud bude koncept neúspěšný, podnikatel neztratí výhodně položené obchodní místo. Potřeba kapitálu se mění s fázemi vývoje franchisingového systému. Nutné jsou investice do výzkumu trhu, do vývoje vhodného typu provozní jednotky, výběr vhodného místa pro podnikání, reklama, získání příjemců, stavba popřípadě úprava objektu, zařízení. Finanční nároky na první fázi jsou vysoké. Stává se, že nelze počítat s účastí příjemce ani pomocí od bank. Nejsou k dispozici dostatečné záruky a rizika jsou značná [15].

Příjemce platí poskytovateli jednorázový vstupní poplatek, za poskytnutí franchisingové licence, dále běžné poplatky za pokračování vztahu, odměny za konkrétní výkony jako jsou reklama, licenční poplatky, nájemné (pokud příjemce používá budovy pronajaté od poskytovatele), úroky z úvěrů a výnosy z prodeje zařízení. Běžný poplatek je možné stanovit jako procentní částku z obrátu a nebo jako absolutní hodnotu na jednotku pronajaté kapacity. (v USA běžně 3 – 4 % z obrátu). Poskytovatel musí příjemci poskytnout pomoc při počátečních investicích. Jedná se o poskytování úvěrů na zařízení provozovny a její koupi (tyto úvěry mají nižší úrok), bezplatné poskytování inventáře, delší lhůty pro placení zboží, neprodané zboží lze vrátit pronajímateli, pokud je dodavatelem. Poskytovatel má podíl na kapitálu příjemce. Nutné je stanovit si vhodnou strategii, ze které bude vycházet řízení nákladů a výnosů. Strategie může mít buď podobu vysokých počátečních plateb a nízkých průběžných plateb a nebo nízkých počátečních plateb a vysokých průběžných plateb. Cílem poskytovatele je v co nejkratší době otevřít co nejvíce provozoven a expandovat tak na nové trhy. Poskytovatel se snaží omezovat vklady vlastního kapitálu a tak své vlastní riziko, snaží se získat kapitál za co nejvhodnějších podmínek, minimalizuje vynaložené kapitálové náklady. Velice důležitý krok je stanovení potřeby kapitálu. Jedná se o potřebu kapitálu na financování investic a potřeby kapitálu na běžný provoz. Např. licenční poplatky, poplatky za projekt, kauce, vybavení provozovny, osvětlení, dekorace atd. Vstupní poplatek bývá odstupňován podle umístění provozovny. Výhodnost místa bývá odstupňována například podle počtu obyvatel. Běžné poplatky, které odvádí příjemce jsou použity na amortizaci počátečních výdajů poskytovatele. Dále se z nich hradí běžné náklady, které poskytovateli vznikají. Někdy mohou být poplatky

velmi nízké, to v případech, kdy je příjemce smluvně zavázán s poskytovatelem, že od něj bude odebírat zboží. Poplatky za zvláštní služby pomáhají financovat náklady na reklamu. Franchising přispívá k zajištění výnosnosti kapitálu (díky známé značce, vyzkoušeným technologiím, ověřeným poznatkům). Snižuje riziko podnikání a investování, jelikož toto riziko je daleko větší u samostatných podnikatelů [7].

U franchisingu je možný prodej licence master franchisantovi. To znamená, že tento master franchisant může prodávat licenci franchisora dalším franchisantům.

Významnou výhodou franchisingu je možnost rychlého růstu při celkem malém finančním riziku. Licenční poplatky jsou většinou přímo úměrné hodnotě příležitosti, kterou nabízí poskytovatel licence. Franchising je nejvíce rozvinut v gastronomii (např. McDonald's, Dobrá čajovna, Internet Café, Kentucky Fried Chicken, Pizza Hut, Potrefená husa, Švejk restaurant a další), v pohostinství a v cestovním ruchu (např. Hilton, Holiday Inn, Mariott, Orea atd.), v módě a odívání (např. Adidas, Hugo Boss, Marks and Spencer atd.), v pronájmu pracovních sil (např. ManPower) a v péči o zdraví a tělo (např. Body Basic, Botanicus, Fokus-optik, atd.)

2.6.4 Franchisový koncept

Koncept obsahuje popis fungování podniku. Mezi franchisingovým konceptem a manuálem je rozdíl v tom, že manuál se dává k nahlédnutí až v rámci předmluvních jednání. Manuál musí obsahovat know-how a obchodní tajemství franchisora. Oboje je třeba chránit a popisovat velmi obezřetně. Franchisingový koncept je více obecnější než manuál. Stručný obsah konceptu franchisingu:

1. Úvod – tato část obsahuje popis franchisového konceptu
2. Popis systému – zde je popis podniku jako celku a jeho jednotlivých součástí.
3. Popis metody – obsahuje rozbor jednotlivých činností, vykonávaných na pracovištích franchisového podniku.
4. Provoz - v této části je potřeba stanovit vybavení podniku, předpokládanou provozní dobu podniku atd. Dále popis franchisových poplatků, vzhled, úpravu a chování zaměstnanců k zákazníkům, včetně popisu jejich oblečení. Povinnosti zaměstnanců, rozpis směn atd.
6. Adresář – ten by měl obsahovat adresy a spojení na všechny členy franchisové sítě včetně důležitých telefonních čísel franchisora [12].

2.7 Historie cukrářství a kavárenství v ČR

První cukrárna byla otevřena roku 1776 v New Yorku. Roku 1785 otevřel Ludwig Dehne cukrárnu ve Vídni. Tato cukrárna se nacházela na Michelském náměstí vedle divadla Josefa II. K dostání tam byly sorbety, mandlové mléko a samozřejmě zmrzlina. Dehneovi pokračovatelé dali slavné cukrárně název Demel. Po roce 1888 se cukrárna přestěhovala do ulice Kohlmarkt 14, kde ji můžeme nalézt i dnes. Významný Dehneho konkurent byl Franz Sacher, který ve svých šestnácti letech vytvořil čokoládový dort. Jeho syn Eduard tento dort doplnil o meruňkovou marmeládu a čokoládovou polevu. Dort s názvem Original Sacher-Torte je registrován Vídeňským hotelem Sacher jako firemní označení. Receptura dortu je po léta držena v tajnosti a přísně střežena.

Ani Praha nebyla v tomto ohledu pozadu. V první polovině 70. let osmnáctého století mohli hosté posedět u dortu a kávy ve čtyřech kavárnách. Vyhlášeným byl Karlínský Růžodol. Zde se nacházel hostinec, kavárna, cukrářství, lahůdkářství, kuželník a taneční sál. Přelom a počátek dvacátého století znamenal pro cukrářství značný rozmach. V roce 1910 byla otevřena Františkem Myšákem cukrárna ve Vodičkově ulici. Cukrář Myšák pekl dorty pro známe osobnosti. Pekl dort pro T. G. Masaryka k 80. narozeninám, prezident Edvard Beneš dostal po skončení války dort s růžemi. Zákusky a sladkosti z Myšákovy cukrárny jedli osobnosti jako Oldřich Nový, Ema Destinnová nebo Růžena Nosková [26]. Roku 1912 se otevřela kavárna se sladkostmi v kubistickém Domě u Černé Matky Boží. Další byla cukrárna Berger ve Vodičkově ulici, dále cukrárna a kavárna v hotelu Juliš na Václavském náměstí. V roce 1937 byla otevřena v ulici Milady Horákové Erhardtova cukrárna, která je dnes zcela zrekonstruována a má prvorepublikový interiér. To je jen malý výčet, následovalo mnoho dalších cukráren. Hodně cukráren bylo právě ve Vodičkově ulici. První ovocná cukrárna v Praze s výbornou vodovou zmrzlinou se nachází na této adrese v pasáži Světozor. I dnes patří tato cukrárna k jedněm z nejnavštěvovanějších. Sladkosti bylo možné zakoupit i v mnoha hotelech, např. v hotelu Paříž, Savoy a dalších, nebo i v kavárnách jako například Korso, Imperial nebo Slávia, která je i dnes hojně navštěvována zejména umělci [25].

3 Cíl práce a metodika

3.1 Cíl práce

Cílem diplomové práce bude zhodnotit zda je výhodné využití franchisingu při realizaci podnikatelského záměru. Na základě výsledků analýz bude provedeno zhodnocení, zda je zamýšlený podnikatelský projekt konkurenceschopný a realizovatelný a bude zjištěno, zda podnikání v tomto oboru přinese očekávané ekonomické výsledky. V návaznosti na výsledky finanční analýzy a aplikací metod hodnocení investic bude určeno, jestli je výhodné jak pro franchisora, tak pro budoucího franchisanta podnikat formou franchisingu. V případě zjištění akceptovatelných hodnot finančních ukazatelů z pohledu jak franchisora, tak franchisanta dojde k vypracování franchisového konceptu jako dalšího možného rozvoje založené společnosti.

3.2 Metodika

3.2.1

Na základě prostudování potřebné literatury bude zpracována literární rešerše, týkající se problematiky podnikání, podnikatelských záměrů, rizika podnikání, finančního zdraví, metod hodnocení investic, koncepce franchisingu a historie cukrářství a kavárénství.

3.2.2

Pro dosažení věrného a pravdivého zobrazení výše investičních a provozních nákladů, budou v průběhu druhé poloviny roku 2010 uskutečněny konzultace s odborníky z oblasti poskytování úvěrů, pojišťovnictví, tvorby webových stránek a technické údržby automobilu. Na základě průzkumu konkurence budou stanoveny ceny výrobků a služeb.

Dalšími podklady pro práci bude osobní kontakt s již zavedenými podnikateli a získání cenných informací z oblasti cukrářství a kavárénství. Bude proveden průzkum trhu, díky němuž budou zjištěny ceny potřebného zařízení a vybavení a budou konstatovány odhady provozních a investičních nákladů.

3.2.3

Prvním řešitelským krokem bude návrh založení firmy. Charakteristika odvětví, poptávky ve vybrané lokalitě, konkurence, výrobního plánu, marketingového plánu a struktura jednotlivých nákladů.

3.2.4

Na tyto informace naváže ekonomická analýza plánu, ve které budou stanoveny jednotlivé varianty (pesimistická, optimistická, realistická), přičemž realistická varianta bude vycházet z realistického odhadu možné poptávky po výrobcích společnosti. Podkladem ke stanovení denního objemu výroby a prodeje bude provedený průzkum mezi existujícími cukrárnami. Dále bude navazovat finanční zhodnocení projektu, ve kterém budou uvedeny finanční ukazatele, které tvoří předpokládaný Výkaz zisku a ztráty, předpokládaná Rozvaha a plánovaný výkaz Cash flow. Na tyto ukazatele budou navazovat metody hodnocení investic. Vzorce pro metody hodnocení investic budou použity z knižního zdroje Investiční rozhodování a dlouhodobé financování (Valach, 2001). První touto metodou bude metoda čisté současné hodnoty, která je vypočtena podle vzorce:

$$3.2.4.1. \quad \check{C} = \sum_{n=1}^N P_n \frac{1}{(1+i)^n} - K ,$$

kde jednotlivé symboly značí:

\check{C} = čistá současná hodnota

$P_{1,2,..,n}$ = peněžní příjem z investice v jednotlivých letech její životnosti

i = požadovaná výnosnost (úrok v %)

N = doba životnosti

K = kapitálový výdaj.

Další metodou bude vnitřní výnosové procento, které bude vypočteno podle vzorce

3.2.4.2.

$$VVP = \text{Míra výnos. niž.} + \frac{\check{C}SH(\text{nižší})}{(\check{C}SH(\text{nižší}) + \check{C}SH(\text{vyšší}))} * (\text{Míra výnos. vyš.} - \text{míra výnos. niž.}) .$$

Dále bude zjištěn index ziskovosti, u jehož vzorce jsou všechny ostatní symboly jsou stejné jako u vzorce pro výpočet čisté současné hodnoty. Index ziskovosti bude zjištěn podle vzorce:

$$3.2.4.3. \quad I_z = \frac{\sum_{n=1}^N P_n \frac{1}{(1+i)^n}}{K}.$$

Doba návratnosti, která bude vypočtena dle vzorce:

$$3.2.4.4. \quad I = \sum_{i=1}^a (Z_n + O_n),$$

kde jednotlivé symboly značí:

- I = pořizovací cena (kapitálový výdaj)
- Z_n = roční zisk z investic po zdanění v jednotlivých letech životnosti
- O_n = roční odpisy z investice v jednotlivých letech životnosti
- n = jednotlivá léta životnosti
- a = doba návratnosti.

Dále budou v práci zhodnocena rizika projektu.

3.2.5

Založení cukrárny je plánováno na rok 2012, vývoj finančních ukazatelů bude zpracován až do roku 2021. Jednotlivé metodické kroky analýzy a syntézy poznatků i navrhovaný projekt budou zohledňovat koncepci cílového řešení, tj. podnikání formou franchisingu. V návrhové části budou shrnuty vlastní výpočty. Bude navržen franchisový koncept jako další možný rozvoj založené společnosti.

4 Charakteristika podnikatelského subjektu

4.1 Charakteristika společnosti

4.1.1 Základní podmínky projektu

Společnost neexistuje, bude založena za účelem provozování cukrárny s kavárnou. Název společnosti bude Adina, forma podnikání s.r.o.

Posláním společnosti bude provozování útulné cukrárny Adina, která bude svým hostům nabízet podomácku vyráběné cukrářské výrobky z kvalitních surovin, s možností posezení v originálním interiéru prvorepublikového stylu.

Cukrárna s kavárnou Adina bude umístěna v samotném centru Prahy 19 (Kbely).

Podnikatelský projekt bude financován z cizích zdrojů. Bude použit bankovní úvěr. K počátečnímu financování bude potřeba 1 724 443 Kč, jejichž návratnost bude mezi 4. a 5. rokem.

Úvěr bude použit na nákup veškerého zařízení potřebného pro výrobu, na nákup nábytku ve stylu Art Deco a na nákup automobilu Dacia Logan Van.

Tato zpráva je důvěrná a je určena pouze pro potřebu osob, kterým je předávána. Jakékoliv pořízování kopií či prozrazování kterékoliv části jejího obsahu bez písemného souhlasu společnosti je zakázáno.

V provozovně bude zákaz kouření.

Meziválečnému období odpovídá umělecký styl Art Deco, který zasahoval do architektury, módy a do interiérového a grafického designu. Velice často je Art Deco připodobňováno k Secesi. Prolíná se v něm kubismus, ruský konstruktivismus a italský futurismus. Typické pro Art Deco jsou jasné barvy, tvarové deformace a zjednodušení tvarů. Od ostatních směrů se liší odklonem od klasických tradic v umění. Art Deco je oslavou nového století a obrazem meziválečného blahobytu [33].

4.1.2 Výrobní program

Předmětem prodeje budou výrobky z vlastní výroby. Cukrárna bude vybavena dětským koutkem s dozorem pro větší pohodlí zákazníků. V dětském koutku budou pro děti k dispozici dřevěné hračky. Na pořádek a zábavu v dětském koutku bude dohlížet proškolená osoba. Zákazníci se tak budou moci nerušeně věnovat odpočinkovému posezení u kávy a konzumaci cukrářských výrobků. V období první republiky lidé trávili

v kavárnách mnoho volného času, kavárny bývaly centrem společenského života, na což bude společnost Adina, s.r.o. navazovat.

V cukrárně bude přehrávána dobová jazzová, barová hudba (R. A. Dvorský) na dobovém velkém stolovém retro gramofonu [32].

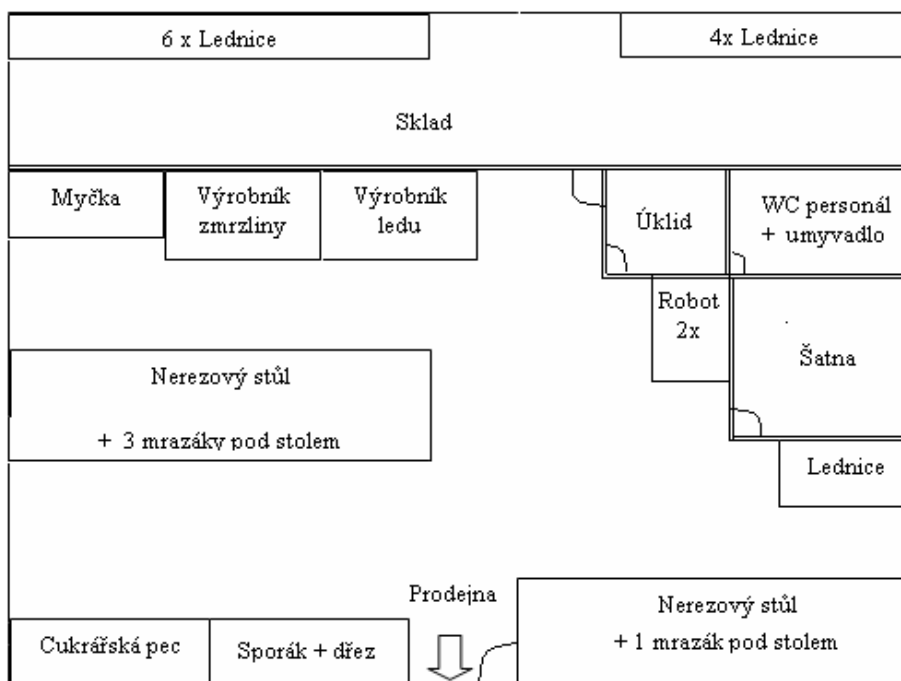
Obsluha bude mít na sobě typický úbor 30. let minulého století. Černé šaty ke kolenům, bílý límeček, bílou krajkovanou zástěrku, ve vlasech bílou mašli a černou uzavřenou obuv. Na stěnách budou viset fotografie známých osobností té doby. Stoly i křesla budou rovněž typické pro první republiku ve stylu Art Deco.

Prodejna bude mít 30 míst k sezení. Tato místa budou rozdělena na tři stolky po dvou židlích. Dále budou vždy dva menší stolky u sebe tvořit jeden větší pro čtyři lidi. Ve výsledku bude takto vytvořených větších stolů šest. Pět těchto stolů bude mít čtyři židle a jeden čtyři křesla. Celkem bude třeba nakoupit 15 stolků, 24 židlí a 4 křesla. Vzhled provozovny upraví lustr ve stylu Art Deco, podlahové hodiny a stolní váhy. Na stěnách budou dobové obrazy a v dětském koutku dřevěné hračky.

Schématický plán výroby je nastíněn na následujícím Obrázku č. 2, plán prodejny pak na Obrázku č. 3. Oba plány jsou pouze orientačním návrhem jak bude výroba a prodejna vypadat, není dodrženo žádné měřítko velikosti.

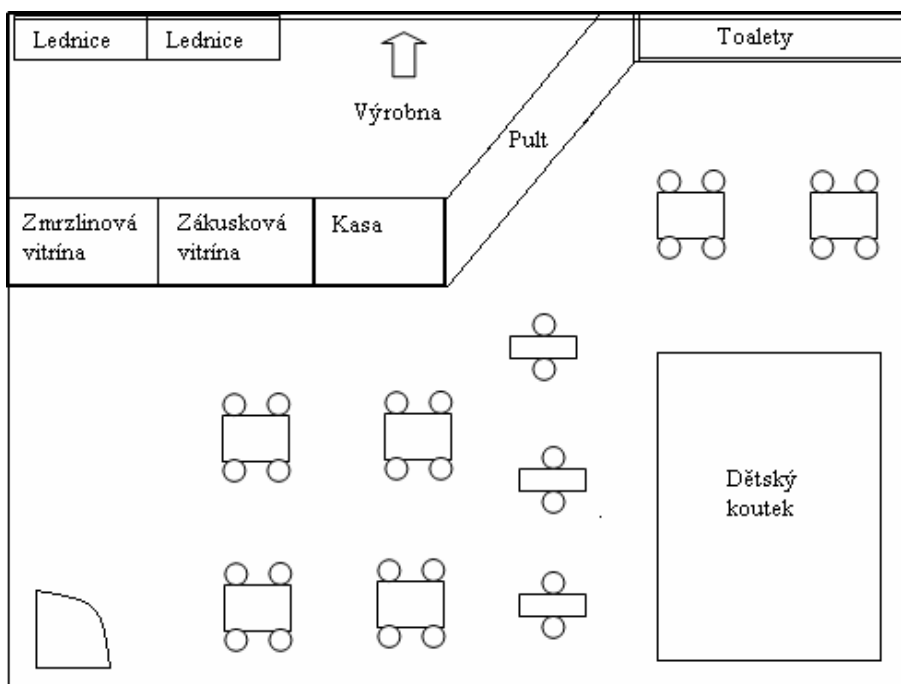
Rozdělení výroby na část skladu, výroby, úklidu, šatny a WC pro personál je dle hygienických předpisů, které jsou detailněji charakterizovány níže.

Obr. 2 Plánek výroby



Zdroj: Vlastní práce

Obr. 3 Plánek prodejny



Zdroj: Vlastní práce

4.1.3 Personální zajištění

Ve výrobně budou dvě vyučené cukrářky, jejich náplní práce bude výroba cukrářských výrobků a provoz kuchyně. Dále zde bude provozní jehož náplní práce bude pomoc při výrobě, zajištění dostatku surovin na výrobu, vedení účetnictví, kalkulace nákladů, mzdové účetnictví, administrativní práce. V provozovně budou dvě prodejní asistentky, které se budou střídat na protisměně. Jejich náplní práce bude obsluha zákazníků, příprava nápojů a úklid provozovny. Jedna pomocná pracovní síla, jejíž náplní práce bude péče o děti v dětském koutku.

4.1.4 Struktura služeb

Společnost bude prodávat podomácku vyráběné výrobky dle originálních receptů například, věnečky, větrníky, banánky s čokoládou, trubičky čokoládové, plněné špičky, koláče, indiány, marokánky, laskonky, dia výrobky a zmrzlinu (jahodovou, borůvkovou, meruňkovou, citronovou, vanilkovou a čokoládovou). Dále bude prodávat nápoje, jako espresso Lavazza, Capuccino, Vídeňskou kávu, tureckou kávu, Café latte, irskou kávu, horkou čokoládu, různé druhy čajů, svařené víno, grog atd. Veškeré výrobky budou vyráběny ve vlastní výrobně a prodej bude uskutečňován v provozovně formou přímého prodeje zákazníkům a formou objednávkového prodeje. Společnost bude přijímat i zakázky na výrobu například narozeninových dortů, cukroví na oslavy, rauty, svatby, popřípadě i vánoční cukroví. Tento objednávkový prodej bude pouze vedlejší činností společnosti. V kalkulaci výkonů tato vedlejší činnost nebude uvažována. Jedná se pouze o doplňkovou službu. Cukrárna bude zaměřená na konzumaci cukrářských výrobků a nápojů na místě, dále pak bude realizován prodej s sebou a internetový prodej.

4.1.5 Prostor

Umístění cukrárny bude strategické, a to v samém centru obce v těsné blízkosti supermarketu, autobusové zastávky, parkoviště a městského parku s rybníčkem a dětským hřištěm. Provozovna bude v přízemních prostorách nově postaveného viladomu. Prodejna bude bezbariérově přístupná, aby ji mohli navštěvovat jak zdravotně handicapovaní lidé, tak i maminky s kočárky. Dále bude prodejna snadno přístupná pro dodavatele.

Provozovna bude splňovat právní předpisy potřebné ke zřízení cukrárny s kavárnou. Jedná se o specifikované požadavky v Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004

o hygieně potravin, příloha II. Dále bude provozovna splňovat požadavky uvedené v zákoně číslo 258/2000 Sb., v plném znění, zde se jedná zejména o díl 4, § 19 – 21, §23 – 24. V § 19 se nacházejí předpoklady pro výkon činností epidemiologicky závažných. V § 20 jsou shrnuty povinnosti fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné. V § 21 jsou podmínky k provozování činností epidemiologicky závažných. Další podmínky provozování stravovacích služeb jsou zakotveny v § 23 a 24 [43].

Provozovna splňuje požadavky uvedené ve Vyhlášce č. 137/2004 v plném znění o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných [28].

Prostor bude členěn na část skladovací, výrobní, konzumační, sociální zázemí pro hosty, sociální zařízení pro personál, šatna, úklidová místnost, atd. Prostor bude větrán a vytápěn dle hygienických požadavků. Dále činnost podniku nebude nijak obtěžovat chráněné okolní prostory hlukem ani pachy.

Podle hygienických norem musí mít provozovna 2 záchodové mísy pro ženy, dvě záchodové mísy pro muže a navíc dvě pisoárové stání pro muže. Počet záchodů a další s tím související požadavky upravuje vyhláška č. 137/1998 Sb., o obecných požadavcích na výstavbu. Na každém záchodě, tzn. na pánském a na dámském, bude jedno umyvadlo. Dohromady tedy dvě umyvadla. Dále bude i umyvadlo ve výrobně.

4.2 Výrobní zařízení

Prodejnu bude nutné vybavit zmrzlinovou vitrínou, zákuskovou vitrínou, dvěma lednicemi, kávovarem a pokladním systémem. Ve výrobně musí být jedenáct lednic, cukrářská pec, výrobník šlehačky, myčka, dva roboty mikrovlnná trouba, sporák s troubou, čtyři mrazničky a dva nerezové stoly, výrobník ledu a výrobník kopečkové zmrzliny, dřez. Navrhované typy vybavení jsou podrobně rozepsány v Příloze č. 4. Jednotkové ceny bez DPH a ceny celkem veškerého zařízení jsou uvedeny v následující tabulce č. 4.

Tab. 4 Zařízení potřebné pro výrobu a prodej cukrářských výrobků

Zařízení	Počet	Cena za jednotku bez DPH	Cena celkem bez DPH
Zmrzlinová vitrína	1	58 750 Kč	58 750 Kč
Zákusková vitrína	1	130 250 Kč	130 250 Kč
Lednice	13	23 000 Kč	299 000 Kč
Cukrářská pec	1	164 500 Kč	164 500 Kč
Výrobník šlehačky	1	70 000 Kč	70 000 Kč
Kávovar	1	45 000 Kč	45 000 Kč
Myčka	1	34 000 Kč	34 000 Kč
Pokladní systém	1	44 000 Kč	44 000 Kč
Kuchyňský robot	2	30 000 Kč	60 000 Kč
Mirkovlnná trouba	1	11 000 Kč	11 000 Kč
Sporák s troubou	1	38 000 Kč	38 000 Kč
Mraznička	4	37 000 Kč	148 000 Kč
Nerez stůl	2	19 400 Kč	38 800 Kč
Výrobník kopečkové zmrzliny	1	58 779 Kč	58 779 Kč
Výrobník ledu	1	15 000 Kč	15 000 Kč
Záchodové mísy	5	5 624 Kč	28 120 Kč
Pisoár	2	587 Kč	1 173 Kč
Umyvadlo	3	653 Kč	1 958 Kč
Bezdotyková baterie	1	882 Kč	882 Kč
Klasická baterie	2	882 Kč	1 763 Kč
Kuchyňský dřez	1	1 410 Kč	1 410 Kč
Baterie nástěnná ke dřezu	1	462 Kč	462 Kč
Vysoušeč rukou	3	2 247 Kč	6 740 Kč
Dávkovač tekutého mýdla	3	539 Kč	1 617 Kč
Zřízení internetových stránek	1	30 000 Kč	30 000 Kč
Věšák	2	554 Kč	1 108 Kč
Úklidový vozík	1	1 249 Kč	1 249 Kč
Stojan na reklamu	1	3 258 Kč	3 258 Kč
Celkem			1 294 819 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Nádobí potřebné pro výrobu a provoz je shrnuto v následující tabulce č. 5.

Tab. 5 Nádobí potřebné pro výrobu a provoz

Nádobí	Počet kusů	Cena bez DPH za 1 kus	Cena celkem bez DPH
Lopatka na dezert	2	216 Kč	432 Kč
Nůž na koláč	2	358 Kč	715 Kč
Nůž na dort	1	516 Kč	516 Kč
Kruhová forma	2	574 Kč	1 148 Kč
Koncovka hladká	1	48 Kč	48 Kč
Koncovka vroubkovaná	1	49 Kč	49 Kč
Sáček	1	99 Kč	99 Kč
Válek	1	104 Kč	104 Kč
Vařečka	5	74 Kč	371 Kč
Stěrka	2	24 Kč	48 Kč
Štětce	2	49 Kč	98 Kč
Nerezový dávkovač 0,8l	1	1 325 Kč	1 325 Kč
Tác na dezerty	4	408 Kč	1 630 Kč
Porcovačka na zmrzlinu	1	83 Kč	83 Kč
Gastronádoba na zmrzlinu	6	398 Kč	2 390 Kč
Nerez mísa 2l	1	108 Kč	108 Kč
Nerez mísa 5l	1	191 Kč	191 Kč
Nerez mísa 7l	1	224 Kč	224 Kč
Odměrka 2,5l	1	199 Kč	199 Kč
Trychtýř	1	279 Kč	279 Kč
Lopatka na mouku	1	83 Kč	83 Kč
Otvírák	1	158 Kč	158 Kč
Struhadlo	1	108 Kč	108 Kč
Naběračka 0,2l	1	129 Kč	129 Kč
Naběračka	1	149 Kč	149 Kč
Plech na pečení	4	263 Kč	1 050 Kč
Sada hrnců (4 ks + pánev)	1	1 666 Kč	1 666 Kč
Sklenice 35 cl	30	19 Kč	575 Kč
Sklenice 20 cl	30	18 Kč	525 Kč
Sklenice 0,04 cl	30	14 Kč	425 Kč
Sklenice Whiskey	20	16 Kč	317 Kč
Sklenice na kávu	30	24 Kč	725 Kč
Dezertní talíř	30	17 Kč	500 Kč
Šále s podšálkem	20	28 Kč	550 Kč
Sklenka na víno 20 cl	20	19 Kč	383 Kč
Sklenka 18 cl	20	23 Kč	467 Kč
Půllitr	20	19 Kč	383 Kč
Dezertní vidlička	30	5 Kč	150 Kč
Kávová lžice	30	7 Kč	200 Kč
Přiborník	1	124 Kč	124 Kč
Celkem			18 724 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Nábytek potřebný pro vybavení provozovny včetně cen je uveden v tabulce č. 6.

Tab. 6 Vybavení provozovny nábytkem

Nábytek	Počet	Cena za kus bez DPH	Cena celkem bez DPH
Židle	24	500 Kč	12 000 Kč
Křesla	4	2 500 Kč	10 000 Kč
Stolky	15	7 000 Kč	105 000 Kč
Lustr	1	33 000 Kč	33 000 Kč
Podlahové hodiny	1	18 500 Kč	18 500 Kč
Váhy	1	17 500 Kč	17 500 Kč
Vybavení dětského koutku	1	10 000 Kč	10 000 Kč
Ostatní (obrazy, květinové dekorace atd.)	1	20 000 Kč	20 000 Kč
Hyundai RTC611 gramofon	1	5 833 Kč	5 833 Kč
Celkem			226 000 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Společnost si pořídí automobil značky Dacia Logan Van. Tento automobil je vhodný zejména díky objemu zavazadlového prostoru, který je 2,2 m³. Motor automobilu má objem 1600 cm³ a maximální výkon 64 kW. Cena tohoto automobilu činí 184 900 Kč bez DPH, tedy 221 880 Kč včetně DPH.

4.3 Charakteristika odvětví

4.3.1 Prognóza budoucího vývoje a vývojové trendy

V porevolučním vývoji od počátku 90. let 20. století doznala cukrárenská výroba a úroveň kavárenských zařízení značných vývojových změn. Od uniformního vnitřního vybavení provozoven, typizovaných výrobků stejné chuti a vzhledu uplynula dlouhá doba, během které docházelo a stále ještě dochází k přizpůsobování se západnímu trhu. Na domácí trh pronikají světové obchodní řetězce, vnucující zákazníkům globalizovaný a opět uniformovaný vzhled svých výrobků.

Důsledkem působení nadnárodních řetězců opět sílí touha po změně. Je kladen důraz na individualitu jednotlivých kavárenských zařízení, potažmo výrobků. Hlavním požadavkem a prioritou českých zákazníků je návrat k podomácku vyráběným produktům, individuálnímu přístupu k zákazníkům, k originálnímu vzhledu kavárenského prostředí a chuti výrobků. Vývoj trhu do dnešní podoby dává příležitost pro vznik jedinečného konceptu kavárny založené na tradici prvorepublikového kavárenství, domácích výrobků, individuálního přístupu a příjemného prostředí, což přesně odpovídá poslání společnosti Adina, s.r.o.

V poslední době se i v této oblasti podnikání prosazuje fenomén internetu a s tím spojená internetová prezentace firmy a produktů a internetový obchod.

4.3.2 Výsledky analýzy poptávky v cílové lokalitě

Cílovými skupinami na které bude podnikatelský záměr zaměřen jsou všechny věkové kategorie obyvatel, bez rozdílu pohlaví a národnosti. Předpokladem je, že převážnou většinu zákazníků budou tvořit maminky s dětmi a senioři, což vychází z vlastní povahy předmětu podnikání, který bude uzpůsoben pro zajištění spokojenosti především těchto cílových skupin. Provozní doba cukrárny bude denně, včetně víkendů. Po-Pá 10:00 – 20:00, So-Ne 10:00 – 19:00.

V městské části Praha 19 (Kbely) se rozrůstá nová zástavba, do které se stěhují mladí lidé. V následující tabulce č. 7 je uveden vývoj počtu obyvatel Kbel [29].

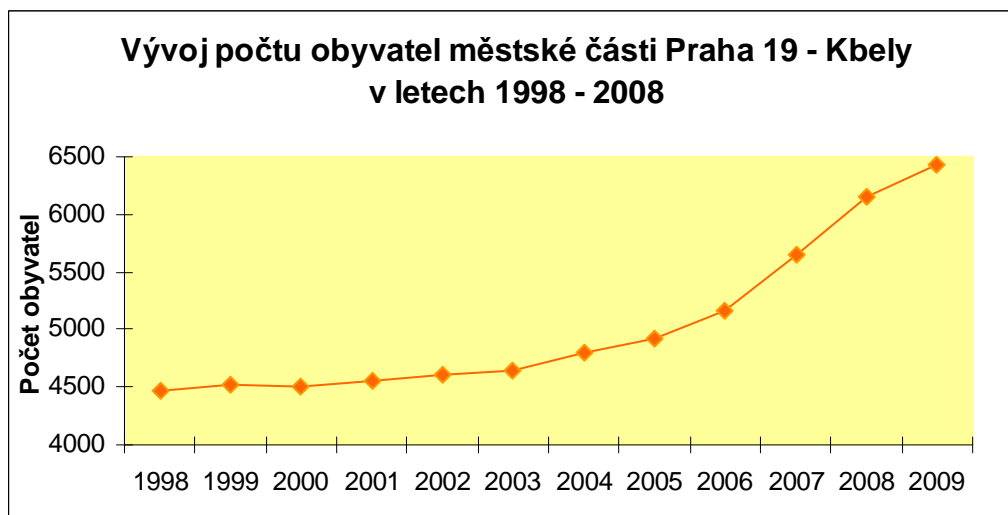
Tab. 7 Počet obyvatel Kbel v letech 1998 - 2009

Rok	Počet obyvatel
1998	4476
1999	4515
2000	4500
2001	4560
2002	4600
2003	4640
2004	4793
2005	4918
2006	5164
2007	5644
2008	6149
2009	6436

Zdroj: Základní identifikace Praha 19

Data uvedená v tabulce č.7 jsou přehledněji zpracována do grafu č. 1, na kterém je lépe vidět výrazný růst počtu obyvatel.

Graf 1 Vývoj počtu obyvatel městské části Praha 19 - Kbely v letech 1998 - 2008



Zdroj: Vlastní práce

V následující tabulce č. 8 je uvedeno věkové složení obyvatelstva. Z uvedených údajů plyne, že v městské části Praha 19 – Kbely je nejvíce zastoupena věková skupina 30 – 34 let [30].

Tab. 8 Věkové složení obyvatelstva Kbel (stav k 31.12.2009)

Věková skupina	Celkem	Muži	Ženy
0	103	46	57
1	106	63	43
2	102	60	42
3	75	37	38
4	77	34	43
0 - 4	463	240	223
5 - 9	295	143	152
10 - 14	242	131	111
15 - 19	271	133	138
20 - 24	353	194	159
25 - 29	601	281	320
30 - 34	857	444	413
35 - 39	564	296	268
40 - 44	423	205	218
45 - 49	356	170	186
50 - 54	333	167	166
55 - 59	339	163	176
60 - 64	327	155	172
65 - 69	265	117	148
70 - 74	203	69	134
75 - 79	264	97	167
80 - 84	191	85	106
85 +	89	30	59
Celkem	6 436	3 120	3 316

Zdroj: ČSÚ, Věkové složení obyvatelstva

4.3.3 Dílčí závěr

Z výše uvedených údajů v tabulce č. 7 a v tabulce č. 8 plyne, že Kbely jsou vysoce vyhledávanou lokalitou. Vývojový trend ovlivňující počet obyvatel v okrajových částech Prahy je způsoben zvýšenou poptávkou po bydlení v klidných a z hlediska vzdálenosti od centra dobře dostupných lokalitách.

Další významnou cílovou skupinou a potenciálními zákazníky projektu jsou cykloturisté projíždějící městskou částí po velmi frekventované cyklostezce. Kbely leží na cyklostezce číslo 8100, která vede okolo celé Prahy. Na tuto stěžejní cyklostezku jsou napojeny lokální úseky, jedná se o cyklostezku A44, která vede z Letňan, pokračuje přes Kbely, Satalice na Černý most. Trasa je dlouhá 9,1 km. Dále je zde 3,3 km dlouhá cyklotrasa KB-Vi, která vede ze Kbel přes zámek Ctěnice do Vinoře. Obě cyklostezky jsou součástí cyklistického okruhu Prahy a navazují na další cyklostezky [31].

V nedávné době došlo k vybudování parku mezi městskou částí Praha 18 (Letňany) a Praha 19 (Kbely). Tento park je hojně navštěvován jak cyklisty, tak in-line bruslaři, běžci, maminkami s dětmi a všemi věkovými skupinami obyvatel přilehlých místních částí. Park se nachází v blízkosti budoucí provozovny cukrárny Adina.

Dále se v městské části Praha 19 – Kbely nachází letecké muzeum, které je obzvláště v letních měsících hojně navštěvované.

4.3.4 Analýza konkurence

V městské části Praha 19 (Kbely) se nenachází podobný druh cukrárny. Konkurence ve Kbelích je tvořena jednou cukrárnou. Umístění této konkurenční cukrárny je nedaleko centra u velmi frekventované silnice, spojující Kbely a Vinoř. V bezprostřední blízkosti této cukrárny chybí parkovací místa. Dalším faktorem znevýhodňujícím toto zařízení je fakt, že není bezbariérově přístupná. Tato spíše kavárna má 20 míst k sezení uvnitř a 10 míst k sezení venku. Posezení venku je silně rušeno přilehlou silnicí. Sortiment nabízených výrobků je malý. Je zastoupen několika málo druhy cukrářských výrobků, které tento podnik nakupuje za účelem dalšího prodeje. Cukrárna je zaměřena hlavně na ovocné koláče. Ceny cukrářských výrobků jsou značně vysoké. Cena věnečku je 25 Kč, cena větrníku činí 28 Kč, cena kávového dortu (1/8) činí 35 Kč, cena ovocného koláče je průměrně 35 Kč. U této cukrárny s kavárnou nejde o prodej výrobků vlastní výroby.

Jelikož předmětem tohoto podnikatelského záměru je prodej vlastních, podomácku vyráběných produktů, nepředstavuje toto konkurenční zařízení přímé ohrožení realizace záměru. Neovlivní tedy výrazným způsobem potenciální tržní úspěšnost společnosti Adina, s.r.o. Výrobky cukrářské dílny společnosti Adina, s.r.o. budou vyráběny podle jedinečné receptury. Průměrné, předražené výrobky jiné cukrárny neznamenaají konkurenci.

4.4 Marketingový plán

4.4.1 Marketingová strategie

Cílem projektu je vytvoření nové, jedinečné cukrárny s kavárnou, umístěné v samém centru okrajové části Prahy. Cílem projektu, je zlepšit kvalitu poskytovaných cukrářských a kavárenských služeb v městské části Praha 19 (Kbely). Kapacita cukrárny s kavárnou

bude 30 míst. U provozovny bude parkoviště. Společnost se bude soustředit nejvíce na prodej na místě. Objednávkový a zakázkový prodej bude pouze okrajovou činností.

Společnost bude prodávat kvalitní, domácí výrobky, vyráběné podle jedinečných receptur, které konkurence v dané městské části není schopna zajistit. Dojde tak k využití současné situace na trhu, a to převisu poptávky nad nabídkou.

4.4.2 Marketingový mix

4.4.2.1 Ceny

Tvorba cen je konkurenčně orientovaná. Ceny jsou odvozeny od úrovně cen, které si účtuje konkurence. Díky průzkumu cen různých provozoven byl zjištěn průměr konkurenčních cen a na základě tohoto průměru byly stanoveny ceny výrobků společnosti Adina, s.r.o. Toto stanovení cen má výhodu v tom, že je jednoduché, protože ceny které používá konkurence jsou poměrně snadno zjistitelné, a především respektuje hodnotu vnímanou zákazníkem. Zákazníci často porovnávají nabídky od různých společností. Jedinou nevýhodou takto stanovených cen je, že takto určená cena nemusí pokrývat náklady nebo ziskové cíle firmy. V případě společnosti Adina, s.r.o. však takto stanovené ceny zcela vyhovují. Ceny pokrývají jak náklady, tak splňují ziskové cíle společnosti.

4.4.2.2 Distribuce (místo prodeje)

Místem prodeje bude umístění provozovny v samotném centru městské části. Místo je dobře dostupné zákazníkům i dodavatelům, v těsné blízkosti se nachází parkoviště. Další místo prodeje je přes internet. Zákazníci si budou moci pořídit výrobky buď na místě nebo objednaním.

4.4.2.3 Propagace

Propagace společnosti Adina, s.r.o. bude probíhat již od počátku budování provozovny. Bude umístěn leták s informací o brzkém otevření kavárny s cukrárnou. Díky včasné propagaci dojde k většímu zájmu zákazníků o zařízení již při otevření. Bude využito dalšího nástroje propagace a tím je internet. Společnost bude mít prezentace a nabídky výrobků na internetu. Před provozovnou bude během otevírací doby umístěn stojan na reklamu ve tvaru písmene „A“.

4.4.2.4 Produkt

Společnost bude prodávat: věnečky, větrníky, banánky s čokoládou, čokoládové trubičky, špičky, koláče, indiány, marokánky, laskonky, dia výrobky a zmrzlinu (jahodovou, borůvkovou, meruňkovou, citrónovou, vanilkovou a čokoládovou). Dále budou prodávány nápoje: espresso Lavazza, cappuccino, vídeňskou kávu, tureckou kávu, Café latte, irskou kávu, horkou čokoládu, čaje, svařené víno, grog atd. Významnou odlišností od konkurence bude výroba podle jedinečných receptur a originalita každého výrobku. Společnost bude v určitých intervalech obměňovat sortiment výrobků o časově omezené akční druhy, kterými si zajistí trvalý zájem zákazníků, kteří rádi ochutnávají něco nového.

4.5 Struktura nákladů projektu

Veškeré zaokrouhlování čísel, které se v textu objevuje, je prováděno dle pravidel matematiky.

Veškeré náklady spojené s provozem cukrárny s kavárnou jsou shrnuty v následující tabulce č. 9. Součástí variabilních nákladů uvedených v následující tabulce není spotřeba surovin, jelikož byly vytvořeny tři varianty objemu denního prodeje. Pro každou tuto variantu je spotřeba surovin jiná. Veškeré náklady jsou zahrnuty do kalkulace cen viz kapitola 5.1.

Tab. 9 Náklady

Náklady bez DPH		denně	týdně	měsíčně	ročně
Variabilní náklady	mzdové náklady	2 867 Kč	20 067 Kč	86 000 Kč	1 032 000 Kč
	zákonné soc. a zdrav. poj. 34 %	975 Kč	6 823 Kč	29 240 Kč	350 880 Kč
	energie	23 Kč	159 Kč	681 Kč	8 167 Kč
	voda	26 Kč	185 Kč	792 Kč	9 500 Kč
	celkem variabilní náklady	3 890 Kč	27 233 Kč	116 712 Kč	1 400 547 Kč
Fixní náklady	nájem	1 067 Kč	7 467 Kč	32 000 Kč	384 000 Kč
	pohonné hmoty	28 Kč	194 Kč	833 Kč	10 000 Kč
	pojištění tržeb a provozovny	116 Kč	810 Kč	3 472 Kč	41 667 Kč
	topení	163 Kč	1 141 Kč	4 889 Kč	58 667 Kč
	rozhlas, autorské poplatky	5 Kč	33 Kč	144 Kč	1 722 Kč
	technické služby - odpadky	11 Kč	80 Kč	343 Kč	4 114 Kč
	telefon - pevná linka	9 Kč	61 Kč	263 Kč	3 160 Kč
	mobilní telefon	21 Kč	146 Kč	625 Kč	7 500 Kč
	údržba automobilu	7 Kč	46 Kč	199 Kč	2 386 Kč
	údržba a správa internetových stránek	3 Kč	23 Kč	100 Kč	1 200 Kč
	reklama	200 Kč	1 400 Kč	6 000 Kč	72 000 Kč
	povinné ručení, havarijní pojištění	35 Kč	246 Kč	1 056 Kč	12 675 Kč
	silniční daň	8 Kč	58 Kč	250 Kč	3 000 Kč
	vedení bankovního účtu	3 Kč	19 Kč	83 Kč	990 Kč
	průměrné odpisy	958 Kč	6 706 Kč	28 741 Kč	344 889 Kč
	průměrné nákladové úroky	321 Kč	2 244 Kč	9 619 Kč	115 423 Kč
	čistící prostředky, hygienické potřeby	28 Kč	194 Kč	833 Kč	9 996 Kč
	ostatní náklady	167 Kč	1 167 Kč	5 000 Kč	60 000 Kč
celkem fixní náklady	3 148 Kč	22 038 Kč	94 449 Kč	1 133 388 Kč	
Variabilní a fixní náklady bez DPH celkem		7 039 Kč	49 271 Kč	211 161 Kč	2 533 934 Kč

Zdroj: Vlastní práce

V případě nákladových položek odpisy, nákladové úroky a údržba automobilu byly pro zjednodušení a zachování přehlednosti tabulky použity průměrné hodnoty, i když se jejich absolutní výše v průběhu let mění.

4.5.1 Variabilní náklady

4.5.1.1 Mzdové náklady

Společnost bude zaměstnávat celkem šest lidí. Dvě vyučené cukrářky, které budou mít hrubou mzdu 16 000 Kč, dále pomocnou sílu do dětského koutu, jejíž hrubá mzda bude 10 000 Kč a provozní, jehož hrubá mzda bude činit 20 000 Kč. Provozní bude zároveň pomocnou silou v kuchyni, pověřen vedením účetnictví, bude zajišťovat zásoby a administrativní činnost. V provozovně budou dvě prodejní asistentky, každá bude mít hrubou mzdu 12 000 Kč. Jak je uvedeno v tabulce č. 10 budou celkové mzdové náklady činit 86 000 Kč měsíčně a sociální (25%) a zdravotní pojištění (9%) budou činit měsíčně 29 240 Kč.

Tab. 10 Měsíční mzdové náklady

	Počet	Hrubá mzda na 1 pracovníka	Hrubá mzda	Pojištění 34%	Super hrubá mzda
Vyučená cukrářka	2	16 000 Kč	32 000 Kč	10 880 Kč	42 880 Kč
Provozní = pomocná síla v kuchyni = účetní	1	20 000 Kč	20 000 Kč	6 800 Kč	26 800 Kč
Pomocná síla do dětského koutku	1	10 000 Kč	10 000 Kč	3 400 Kč	13 400 Kč
Prodejní asistentka	2	12 000 Kč	24 000 Kč	8 160 Kč	32 160 Kč
Celkem	6		86 000 Kč	29 240 Kč	115 240 Kč

Zdroj: Vlastní práce

4.5.1.2 Energie, voda, topení

Náklady na energii, vodu a topení byly zjištěny průzkumem mezi jednotlivými provozovny, které jsou, co do podlahové plochy a počtu míst k sezení srovnatelné s budoucí provozovnou společnosti Adina, s.r.o. Zjištěné údaje jsou zachyceny v tabulce č. 11. Ceny jsou uvedeny bez DPH. Společnost Adina, s.r.o. stanovila náklady za energii, vodu a topení aritmetickým průměrem ze zjištěných hodnot. Vyšlo tedy, že za energii utratí společnost 8 167 Kč bez DPH ročně, za vodu 9 500 Kč bez DPH ročně a za topení 58 667 Kč bez DPH ročně.

Tab. 11 Průzkum cen energií v jednotlivých provozovnách

	Provozovna 1	Provozovna 2	Provozovna 3	Průměrně (Adina, s.r.o.)
Energie	8 000 Kč	7 000 Kč	9 500 Kč	8 167 Kč
Voda	9 000 Kč	11 000 Kč	8 500 Kč	9 500 Kč
Topení	55 000 Kč	60 000 Kč	61 000 Kč	58 667 Kč

Zdroj: Vlastní práce

4.5.2 Fixní náklady

4.5.2.1 Nájemné

Jak již bylo uvedeno, společnost si vybrala lokalitu v centru městské části Praha 19 (Kbely). Zde se nachází volný nebytový prostor k pronájmu. Velikost tohoto prostoru je 192 m², což je pro společnost Adina, s.r.o. zcela vyhovující. Nebytový prostor je vytápěn

plynem. Na místě se nachází plynový kotel a radiátory. Po konzultaci s realitním makléřem byl zjištěn nájem, který v této lokalitě činí 200 Kč na m². Celkový měsíční nájem tohoto prostoru činí 32 000 Kč bez DPH, ročně se jedná o částku 384 000 Kč bez DPH. Výše nájmu se vykompenzuje ideálním umístěním objektu, tedy v naprostém centru městské části. Díky strategickému umístění bude objem prodaných cukrářských výrobků a kavárenských služeb vyšší.

4.5.2.2 Pohonné hmoty

Náklady na benzín jsou propočítány podle četnosti používání automobilu. Společnost má naplánováno, že provozní bude jezdit na nákup surovin 2x týdně. Některé suroviny budou dováženy přímo dodavateli (nápoje, mléko, vejce atd.). Nákupní centrum je blízko provozovny, necelých 20 km tam i zpět. Měsíčně tedy auto ujede 160 km. K těmto 160 km se připočtou mimořádné výjezdy, které firma odhadla na maximálně 240 km měsíčně. Celkem tedy auto najede měsíčně i s mimořádnými výjezdy 400 km. Průměrná spotřeba Dacie Logan Van se pohybuje kolem 8 l/100km. Auto tedy spotřebuje na 400 km 32 l benzínu. Při ceně benzínu 31,50 Kč včetně DPH (cena zjištěná k 31.7.2010) vyjdou měsíční náklady na benzín zhruba 1000 Kč včetně DPH.

4.5.2.3 Pojištění provozovny

Pojištění provozovny je velice důležité. Konkrétní cena pojistky se odvíjí od rizika podnikání. Pojišťovna vždy zvažuje rizikovost dané profese. Provozování cukrárny je řazeno mezi méně rizikové profese z hlediska fyzické náročnosti. Společnost Adina, s.r.o. bude pojištěna u Generali pojišťovny, která nabízí pojištění drobným podnikatelům. Jedná se o pojistný produkt „Drobný podnikatel“. Společnost bude pojištěna proti požáru, přímému úderu bleskem, výbuchu, kouři, pádu letadla, nárazu vozidla, úniku vody z potrubí, přírodnímu nebezpečí, jako je vichřice, krupobití, tíha sněhu nebo pád stromu. Dále bude pojištěna proti krádeži, vloupání, vandalismu v souvislosti s krádeží, vloupáním nebo loupeží. Po konzultaci s pojišťovací specialistou Generali pojišťovny byla stanovena celková roční částka na 50.000 Kč včetně DPH.

4.5.2.4 Rozhlas a autorské poplatky

Jak již bylo výše uvedeno, v provozovně bude retro gramofon. Tento gramofon může sloužit i jako rádio, proto je nutné platit poplatky Českému rozhlasu. Na webových

stránkách Českého rozhlasu je uvedeno, že podnikatelé nebo organizace platí měsíčně za každý vlastněný nebo držený rozhlasový přijímač 45 Kč včetně DPH. Společnost Adina, s.r.o. bude mít celkem jeden retro gramofon, z toho plyne, že roční poplatky Českému rozhlasu budou činit 540 Kč včetně DPH.

Pro možnost reprodukce hudebních a obrazových děl v provozovně je nutné získat licenci od Ochranného svazu autorského (dále jen OSA). Za poskytnutí Licence k provozování děl prostřednictvím přístrojů zvukových nebo zvukově obrazových je nutné platit měsíční autorskou odměnu, která se vypočítává dle platných sazebníků OSA pro různé oblasti provozování hudebních a obrazových děl [34].

Mimo jiné je licence poskytována na běžné užití děl, které slouží jako kulisa v provozovnách poskytujících pohostinské služby (např. restaurace, hostince, bary, cukrárny, kavárny atd.). Měsíční autorská odměna se v tomto případě řídí Sazebníkem R (Sazebník autorských odměn pro provozování děl prostřednictvím reprodukčních technických přístrojů).

Výše měsíční autorské odměny je závislá na počtu reprodukčních zařízení v provozovně, počtu obyvatel města, ve kterém je provozovna umístěna a na včasnosti podání žádosti o licenci. Dle těchto kritérií spadá provozovna společnosti Adina, s.r.o. do nejvyšší kategorie z hlediska počtu obyvatel (nad 150.000) a do první kategorie co do reprodukčního vybavení (jeden zvukový přístroj s maximálně dvěma reproduktory). Žádost o přidělení Licence bude podána v dostatečném předstihu před otevřením provozovny, což je podmínka pro získání snížené sazby. Výsledná měsíční platba bude tedy ve výsledku činit 106,- Kč bez DPH 20%. Měsíční a roční poplatky za rozhlas a autorské poplatky, jsou uvedeny v tabulce č. 12, částky jsou uvedeny bez DPH [35].

Tab. 12 Poplatky za rozhlas a autorské poplatky

	Měsíčně	Ročně
Rozhlas	38 Kč	450 Kč
Autorské poplatky	106 Kč	1 272 Kč
Celkem	144 Kč	1 722 Kč

Zdroj: Vlastní práce

4.5.2.5 Technické služby – odpadky

Problematika odpadu je vyřešena tak, že společnost uzavře smlouvu s Pražskými službami, a.s. Dle ceníku za využívání systému města pro rok 2010 bylo zjištěno, že cena kontejneru na směsný odpad o objemu 120 l stojí 2174 Kč bez DPH a cena kontejneru na plasty o objemu 120 l stojí 1940 Kč bez DPH. Společnost stanovila, že bude potřeba kontejner na směsný odpad a na plasty. Kontejnery na papír, nápojové kartony, sklo barevné a sklo čiré jsou pro společnost zbytečné, nevyužila by jejich kapacitu. Dále společnost stanovila, že budou dostačující kontejnery o objemu 120 l. Vyvážení kontejnerů bude pravidelně jedenkrát týdně [36].

4.5.2.6 Telefon – pevná linka, mobilní telefon

Adina, s.r.o. se rozhodla využít služeb společnosti Telefonica O2, která nabízí pevnou linku ISDN s možností zřízení vysokorychlostního internetového připojení. Dále nabízejí slevu při volání vybraným partnerům 10 %, což je pro společnost výhodné. Jedná se o základní tarif pro podnikatele. Tato linka bude stát 263 Kč měsíčně bez DPH.

U stejné společnosti si Adina, s.r.o. zřídí i tarif pro mobilní telefon. Výhodou tarifu pro podnikatele je neomezené volání pracovní dny od 9 do 17 hodin na všechny mobilní čísla této společnosti a pevné linky v České republice, 150 volných minut navíc pro volání do ostatních sítí. Měsíční paušál tohoto tarifu bude činit 750 Kč včetně DPH. Bez DPH tato částka činí 625 Kč.

4.5.2.7 Údržba automobilu

Společnost bude pořizovat nový automobil, tento automobil bude pořízený z prostředků získaných úvěrem. U nového automobilu se první technická kontrola a kontrola emisí provádí až po čtyřech letech, náklady na ni tedy budou zohledněny až ve čtvrtém roce podnikání. Technická kontrola vozu kategorie N1, to znamená vozu sloužícího pro podnikání, je dle ceníku pražské stanice technické kontroly 770 Kč včetně DPH. Měření emisí tato stanice provádí za 440 Kč včetně DPH u benzínových motorů. Nutné je, aby automobil prošel každý rok servisní prohlídkou. Na této prohlídce se zkontroluje stav automobilu, doplní se provozní tekutiny, zkontroluje se motor management, spojky, brzdy atd. Tato běžná kontrola vyjde na 2 500 Kč včetně DPH u Dacia servisu. Tato částka byla zjištěna přímým dotázaním odborníka zaměstnaného v servisu Dacia [38].

4.5.2.8 Tvorba, údržba a správa internetových stránek

Adina, s.r.o. si na tvorbu, údržbu a správu internetových stránek najme specializovanou společnost. Tato firma nabídla, že vytvoří a naprogramuje webovou aplikaci, vytvoří grafickou část, spojí obsah s grafickou podobou aplikace a provede závěrečné testování webových stránek. Vytvořením internetových stránek spolupráce s touto společností nekončí. Společnost bude dále rozvíjet internetovou prezentaci, stránky bude dále udržovat, měnit jejich design atd. Ke každé internetové prezentaci společnost přistupuje individuálně. Při znalosti požadavků společnosti Adina, s.r.o. firma vyčíslila cenu tvorby webových stránek na 30 000 Kč bez DPH. Jak již bylo uvedeno, tvorbou webu spolupráce nekončí. Zaměstnáním IT specialisty by se společnosti výrazně zvýšily mzdové náklady a pracovní náplň specialisty by nebyla příliš široká. Společnost se proto rozhodla, že správu internetových stránek zajistí společnost, která měla na starosti jejich tvorbu. Ceny za údržbu webových stránek se různí podle množství potřebných úkonů, které údržba stránek vyžaduje. Údržba webových stránek společnosti Adina, s.r.o. bude stát 100 Kč bez DPH měsíčně. Cena je nízká, protože se jedná o jednoduché a přehledné webové stránky [37].

4.5.2.9 Reklama

Společnost Adina, s.r.o. se rozhodla pro dva způsoby propagace. Zvolila reklamu na internetu a nákup oboustranného stojanu se zaklapávacími rámy. Největší výhodou reklamy na internetu je, že se o společnosti Adina, s.r.o. dozví mnoho lidí, potencionálních zákazníků. Společnost zajišťující tuto reklamu nabízí i přesnou statistiku prokliku každé reklamy. Reklama na internetu vyjde společnost na 6 000 Kč bez DPH měsíčně [39].

Dalším typem reklamy, kterou společnost zvolila je nákup oboustranného stojanu se zaklapávacími rámy. Tento stojan bude stát 3 258 Kč bez DPH [44].

4.5.2.10 Pojištění automobilu

Automobil Dacia Logan Van bude mít sjednáno povinné ručení a havarijní pojištění u ČSOB. Pro stanovení částky povinného ručení je nutné znát řadu ukazatelů, které jsou uvedeny v tabulce č. 13.

Tab. 13 Podkladové údaje pro výpočet povinného ručení

Zdvihový objem válců v (ccm)	1599
Maximální výkon (kW)	64
Celková hmotnost	800
Zaviněných pojistných událostí od 1.1.2000	0
Délka předchozího pojištění (měsíce)	0
Druh vozidla	Užitkový automobil
Použití vozidla	Běžný provoz
Frekvence placení	roční

Zdroj: Vlastní práce

Na základě těchto údajů vyšla částka povinného ručení na 5 286 Kč bez DPH ročně.

Havarijní pojištění chrání před vandalismem, krádeží, havárií a případnou živelnou událostí. Zabezpečuje majitele vozidla proti všem těmto rizikům. Havarijní pojištění činí 6 525 Kč bez DPH. Navíc společnost nechala pojistit přední sklo automobilu, tato částka činí 864 Kč bez DPH. Celkem bude společnost platit havarijní pojištění 7 389 Kč bez DPH. Spoluúčast činí 10 % [45].

Celkem bude společnost na pojištění automobilu platit ročně částku 12 675 Kč bez DPH.

4.5.2.11 Silniční daň

Pro výpočet silniční daně je nutné znát zdvihový objem motoru. Výpočet daně byl proveden podle Zákona č. 16/1993 Sb., o dani silniční. V následující tabulce č. 14 jsou uvedeny roční sazby daně ze základu daně stanoveného podle zdvihového objemu motoru [40].

Tab. 14 Roční sazby daně ze základu stanoveného podle zdvihového objemu motoru v cm³

do 800 cm ³	1 200 Kč
nad 800 cm ³ do 1250 cm ³	1 800 Kč
nad 1250 cm ³ do 1500 cm ³	2 400 Kč
nad 1500 cm ³ do 2000 cm ³	3 000 Kč
nad 2000 cm ³ do 3000 cm ³	3 600 Kč
nad 3000 cm ³	4 200 Kč

Zdroj: Zákon č. 16/1993 Sb., o dani silniční

Automobil Dacia Logan Van, který si společnost Adina, s.r.o. hodlá pořídit spadá do čtvrté kategorie, tedy mezi 1500 cm³ a 2000 cm³. Zdvihový objem motoru vozu Dacia je 1599 cm³. Roční silniční daň činí 3 000 Kč. Na silniční daň, jak uvádí Zákon č. 16/1993 Sb., o dani silniční se platí zálohy. Tyto zálohy jsou čtyři ve výši 750 Kč a jsou splatné do 15. dubna, 15. července, 15. října a 15. prosince.

4.5.2.12 Poplatky za vedení účtu

Společnosti Adina, s.r.o. bude finance spravovat Komerční banka a.s. Tato banka poskytne společnosti balíček služeb Efekt Start, který je vhodný pro začínající podnikatele. Balíček, který Komerční banka nabízí stojí 99 Kč měsíčně včetně DPH [41].

4.5.2.13 Odpisy

Společnost bude muset nakoupit zařízení, které bude usnadňovat výrobu cukrářských výrobků a zároveň bude výrobky uchovávat. Toto zařízení bude nutné odepisovat. Veškeré odpisované zařízení je účetní jednotkou zařazeno ve druhé odpisové skupině. Společnost bude dále odepisovat soubory movitých věcí. Jedná se o soubor technického zařízení a vybavení a o soubor nábytku a dekorace. Výčet potřebného zařízení a souborů movitých věcí i s cenami je v tabulce č.15.

Tab. 15 Odpisované zařízení

Zařízení	Odpis. Skupina	Pořizovací cena
Zmrzlinová vitrína	2.	58 750 Kč
Zákusková vitrína	2.	130 250 Kč
Cukrářská pec	2.	164 500 Kč
Výrobník kopečkové zmrzliny	2.	58 779 Kč
Automobil	2.	184 900 Kč
Výrobník šlehačky	2.	70 000 Kč
Kávovar	2.	45 000 Kč
Soubor movitých věcí: technické zařízení a vybavení	2.	786 264 Kč
Soubor movitých věcí: nábytek a dekorace	2.	226 000 Kč
		1 724 443 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Byla zvolena metoda rovnoměrného odpisování. Důvodem je, že náklady v prvním roce budou dost vysoké. Zrychleným odepisováním by se tyto náklady ještě více zvýšily a to je pro společnost Adina, s.r.o. záporný jev. V následující tabulce č. 16 jsou uvedeny maximální roční odpisové sazby, které se pro rovnoměrné odpisování používají [42].

Tab. 16 Roční odpisové sazby při rovnoměrném odpisování

Odpisová skupina	Roční odpisová sazba		
	V prvním roce odepisování v %	V dalších letech odepisování v %	Pro zvýšenou vstupní cenu v %
1	20,00	40,00	33,30
2	11,00	22,25	20,00
3	5,50	10,50	10,00
4	2,15	5,15	5,00
5	1,40	3,40	3,40
6	1,02	2,02	2,00

Zdroj: Zákon č. 586/1992 Sb., o daních z příjmů

V následujících tabulkách 17 - 25 jsou uvedeny výpočty jednotlivých odpisů potřebného zařízení.

Tab. 17 Odpisy zmrzlinové vitriny

Rok	Roční sazba v %	Vstupní cena	Odpis (roční)	Odpis zaokrouhlený	Oprávky	Zůstatková cena
1.	11	58 750 Kč	6 462,50 Kč	6 463 Kč	6 463 Kč	52 288 Kč
2.	22,25	58 750 Kč	13 071,88 Kč	13 072 Kč	19 534 Kč	39 216 Kč
3.	22,25	58 750 Kč	13 071,88 Kč	13 072 Kč	32 606 Kč	26 144 Kč
4.	22,25	58 750 Kč	13 071,88 Kč	13 072 Kč	45 678 Kč	13 072 Kč
5.	22,25	58 750 Kč	13 071,88 Kč	13 072 Kč	58 750 Kč	0 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Tab. 18 Odpisy zákuskové vitríny

Rok	Roční sazba v %	Vstupní cena	Odpis (roční)	Odpis zaokrouhlený	Oprávky	Zůstatková cena
1.	11	130 250 Kč	14 327,50 Kč	14 328 Kč	14 328 Kč	115 923 Kč
2.	22,25	130 250 Kč	28 980,63 Kč	28 981 Kč	43 308 Kč	86 942 Kč
3.	22,25	130 250 Kč	28 980,63 Kč	28 981 Kč	72 289 Kč	57 961 Kč
4.	22,25	130 250 Kč	28 980,63 Kč	28 981 Kč	101 269 Kč	28 981 Kč
5.	22,25	130 250 Kč	28 980,63 Kč	28 981 Kč	130 250 Kč	0 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Tab. 19 Odpisy cukrářské pece

Rok	Roční sazba v %	Vstupní cena	Odpis (roční)	Odpis zaokrouhlený	Oprávky	Zůstatková cena
1.	11	164 500 Kč	18 095,00 Kč	18 095 Kč	18 095 Kč	146 405 Kč
2.	22,25	164 500 Kč	36 601,25 Kč	36 601 Kč	54 696 Kč	109 804 Kč
3.	22,25	164 500 Kč	36 601,25 Kč	36 601 Kč	91 298 Kč	73 203 Kč
4.	22,25	164 500 Kč	36 601,25 Kč	36 601 Kč	127 899 Kč	36 601 Kč
5.	22,25	164 500 Kč	36 601,25 Kč	36 601 Kč	164 500 Kč	0 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Tab. 20 Odpisy automobilu Dacia Logan Van

Rok	Roční sazba v %	Vstupní cena	Odpis (roční)	Odpis zaokrouhlený	Oprávky	Zůstatková cena
1.	11	184 900 Kč	20 339,00 Kč	20 339 Kč	20 339 Kč	164 561 Kč
2.	22,25	184 900 Kč	41 140,25 Kč	41 140 Kč	61 479 Kč	123 421 Kč
3.	22,25	184 900 Kč	41 140,25 Kč	41 140 Kč	102 620 Kč	82 281 Kč
4.	22,25	184 900 Kč	41 140,25 Kč	41 140 Kč	143 760 Kč	41 140 Kč
5.	22,25	184 900 Kč	41 140,25 Kč	41 140 Kč	184 900 Kč	0 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Tab. 21 Odpisy výrobce kopečkové zmrzliny

Rok	Roční sazba v %	Vstupní cena	Odpis (roční)	Odpis zaokrouhlený	Oprávky	Zůstatková cena
1.	11	58 779 Kč	6 465,69 Kč	6 466 Kč	6 466 Kč	52 313 Kč
2.	22,25	58 779 Kč	13 078,33 Kč	13 078 Kč	19 544 Kč	39 235 Kč
3.	22,25	58 779 Kč	13 078,33 Kč	13 078 Kč	32 622 Kč	26 157 Kč
4.	22,25	58 779 Kč	13 078,33 Kč	13 078 Kč	45 701 Kč	13 078 Kč
5.	22,25	58 779 Kč	13 078,33 Kč	13 078 Kč	58 779 Kč	0 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Tab. 22 Odpisy výrobniku šlehačky

Rok	Roční sazba v %	Vstupní cena	Odpis (roční)	Odpis zaokrouhlený	Oprávký	Zůstatková cena
1.	11	70 000 Kč	7 700,00 Kč	7 700 Kč	7 700 Kč	62 300 Kč
2.	22,25	70 000 Kč	15 575,00 Kč	15 575 Kč	23 275 Kč	46 725 Kč
3.	22,25	70 000 Kč	15 575,00 Kč	15 575 Kč	38 850 Kč	31 150 Kč
4.	22,25	70 000 Kč	15 575,00 Kč	15 575 Kč	54 425 Kč	15 575 Kč
5.	22,25	70 000 Kč	15 575,00 Kč	15 575 Kč	70 000 Kč	0 Kč

Zdroj: Vlastní práce**Tab. 23 Odpisy kávovaru**

Rok	Roční sazba v %	Vstupní cena	Odpis (roční)	Odpis zaokrouhlený	Oprávký	Zůstatková cena
1.	11	45 000 Kč	4 950,00 Kč	4 950 Kč	4 950 Kč	40 050 Kč
2.	22,25	45 000 Kč	10 012,50 Kč	10 013 Kč	14 963 Kč	30 038 Kč
3.	22,25	45 000 Kč	10 012,50 Kč	10 013 Kč	24 975 Kč	20 025 Kč
4.	22,25	45 000 Kč	10 012,50 Kč	10 013 Kč	34 988 Kč	10 013 Kč
5.	22,25	45 000 Kč	10 012,50 Kč	10 013 Kč	45 000 Kč	0 Kč

Zdroj: Vlastní práce**Tab. 24 Odpisy souboru technického zařízení a vybavení**

Rok	Roční sazba v %	Vstupní cena	Odpis (roční)	Odpis zaokrouhlený	Oprávký	Zůstatková cena
1.	11	786 264 Kč	86 489,03 Kč	86 489 Kč	86 489 Kč	699 775 Kč
2.	22,25	786 264 Kč	174 943,73 Kč	174 944 Kč	261 433 Kč	524 831 Kč
3.	22,25	786 264 Kč	174 943,73 Kč	174 944 Kč	436 376 Kč	349 887 Kč
4.	22,25	786 264 Kč	174 943,73 Kč	174 944 Kč	611 320 Kč	174 944 Kč
5.	22,25	786 264 Kč	174 943,73 Kč	174 944 Kč	786 264 Kč	0 Kč

Zdroj: Vlastní práce**Tab. 25 Odpisy souboru nábytku a dekorace**

Rok	Roční sazba v %	Vstupní cena	Odpis (roční)	Odpis zaokrouhlený	Oprávký	Zůstatková cena
1.	11	226 000 Kč	24 860,00 Kč	24 860 Kč	24 860 Kč	201 140 Kč
2.	22,25	226 000 Kč	50 285,00 Kč	50 285 Kč	75 145 Kč	150 855 Kč
3.	22,25	226 000 Kč	50 285,00 Kč	50 285 Kč	125 430 Kč	100 570 Kč
4.	22,25	226 000 Kč	50 285,00 Kč	50 285 Kč	175 715 Kč	50 285 Kč
5.	22,25	226 000 Kč	50 285,00 Kč	50 285 Kč	226 000 Kč	0 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Pro přehlednost následující tabulka č. 26 uvádí shrnutí veškerých odpisů za jednotlivé roky.

Tab. 26 Shrnutí všech odpisů za jednotlivé roky

Rok	Odpis
1.	189 689 Kč
2.	383 689 Kč
3.	383 689 Kč
4.	383 689 Kč
5.	383 689 Kč
průměr	344 889 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Průměrná roční částka odpisů činí ročně 344 889 Kč.

4.5.2.14 Průměrné nákladové úroky

Společnost si na financování veškerých investičních nákladů musí vzít úvěr. Tento úvěr bude poskytnut od Komerční banky a.s ve výši 1 724 443 Kč na 5 let. Úrok bude činit 12 % p.a. V Příloze č. 2 jsou jednotlivé splátky podrobně rozepsány. Počáteční stav úvěru bude 1 724 443 Kč. Úrok bude v prvním měsíci 17 244 Kč. K této částce se dospělo tak, že se úrok 12 % p.a. vydělil počtem měsíců v roce, dostaneme koeficient 0,01, který budeme označovat i , který se rovná měsíčnímu úroku. Když tímto koeficientem vynásobíme počáteční stav úvěru, tedy 1 724 443 Kč, dostaneme měsíční úrok, který činí 17 244 Kč. V následující tabulce č. 27 jsou vyčísleny částky úroků v jednotlivých letech.

Tab. 27 Výše nákladových úroků v jednotlivých letech

1.r	192 522 Kč
2.r	158 560 Kč
3.r	120 290 Kč
4.r	77 167 Kč
5.r	28 575 Kč
Celkem	577 114 Kč
Průměrně	115 423 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Na úrocích bude společností Adina, s.r.o. zaplaceno celkem 577 114 Kč. Pro zjednodušení je v celkových fixních nákladech uvedena průměrná částka těchto nákladových úroků, čili 115 423 Kč.

4.5.2.15 Čistící prostředky

Čistící prostředky jsou nedílnou součástí nákladů. Udržování hygienicky nezávadného prostředí je při provozování cukrárny s kavárnou nezbytné. Budou potřeba čistící prostředky na nádobí, čistící prostředky na podlahy, na WC, dezinfekční prostředky, čistící prostředky do myčky, mýdlo, toaletní papír, papírové ručníky atd. Na základě výčtu potřebných čistících prostředků společnost stanovila, že bude měsíčně nakupovat čistící prostředky za 1 000 Kč včetně DPH.

4.5.2.16 Ostatní náklady

Z důvodu opatrnosti společnost zařadila do nákladů položku ostatní náklady. Tato položka slouží k pokrytí neočekávaných výdajů. Společnost Adina, s.r.o. stanovila výši této částky na 5000 Kč měsíčně.

5 Ekonomická analýza projektu

Byly vypracovány tři varianty objemu denního prodeje výrobků a služeb: pesimistická, realistická a optimistická. Tyto zkoumané varianty se liší pouze v různém objemu výroby, všechny ostatní faktory jsou konstantní.

Tzv. pesimistická varianta vychází z předpokladu, že provozovnu denně navštíví 30 zákazníků, kteří budou výrobky konzumovat v provozovně a 100 zákazníků, kteří si odnesou výrobky s sebou. Pesimistická varianta může nastat v případě nečekaného odlivu zákazníků, který může být způsoben nepředvídatelnou událostí, jako byla nedávná ekonomická krize, či odlivem zákazníků k nově vzniklé konkurenci. Tato varianta je krátkodobě udržitelná po nezbytně dlouhou dobu, která je zapotřebí k reakci podniku na situaci. Z dlouhodobého hlediska je pesimistická varianta neudržitelná, jelikož firma v ní realizuje ztrátu a byla by nucena ukončit svou činnost.

Tzv. optimistická varianta je opačný případ. Výchozím předpokladem pro tuto variantu je, že provozovnu denně navštíví 90 hostů a 350 zákazníků si odnese výrobky s sebou. Tato varianta přináší nejen vyšší zisky, ale také vyšší provozní náročnost. Z důvodu vysokého počtu zákazníků, potažmo vyráběných produktů, by byla firma nucena rozšířit výrobní kapacity a najmout dodatečné pracovní síly. Tato varianta není pro podnikatelský záměr firmy Adina, s.r.o. přijatelná. Bylo by ohroženo poslání firmy, kterým je výroba domácích cukrářských výrobků a provozování útulné cukrárny s kavárnou. Firma by byla nucena přistoupit k použití prvků průmyslové výroby, což by se projevilo na kvalitě výrobků. Cílem každého podniku je maximalizovat zisk. Společnost Adina, s.r.o. proto takovýto nárůst poptávky nebude řešit rozšiřováním výroby, ale zvýšením počtu provozoven pomocí franchizingu viz kapitola 6.2.

Jako poslední byla vypracována tzv. realistická varianta objemu denního prodeje výrobků a služeb. Tato je položena mezi výše zmíněné varianty a vychází z realistického odhadu možné poptávky po výrobcích společnosti. Podkladem ke stanovení denního objemu výroby a prodeje byl provedený průzkum mezi již existujícími a zavedenými cukrárnami (Příloha č.1). Předpokládá se, že provozovnu denně navštíví 60 hostů a 250 zákazníků si odnese výrobky s sebou.

5.1 Stanovení jednotlivých variant

Produkce je rozdělena do třech oblastí: cukrářské výrobky, vyráběné nápoje a nakupované nápoje. Následuje popis kalkulačních tabulek jednotlivých oblastí produkce, které jsou uvedeny v kapitolách 5.1.1 – 5.1.3.

Cukrářské výrobky

Spotřeba surovin se zjistila podle jednotlivých receptur vypsanych v kapitole 5.5. Vychází se z tabulky, která je uvedena v Příloze č. 3., kde jsou stanoveny ceny veškerých surovin potřebných pro výrobu cukrářských výrobků a nápojů. Jedná se o kumulativní součet množství všech potřebných surovin násobených jejich pořizovací cenou bez DPH. Z jedné dávky se vyrobí určitý počet kusů výrobků. Předpokládaný prodej je 90% denně vyrobených výrobků. Spotřeba surovin denně je součin surovin potřebných na jednu dávku bez DPH a počet denně vyráběných dávek. Ostatní variabilní náklady poměrem na výrobu jednoho kusu výrobku byly určeny podle jeho podílu na celkových denních tržbách společnosti. Tedy ve stejném poměru jako je tržba za jeden kus výrobku bez DPH ku celkovým denním tržbám bez DPH, byly určeny i ostatní variabilní náklady (vyjma spotřeby surovin) na jeden výrobek ku celkovým ostatním denním variabilním nákladům. Stejným způsobem byli vypočítány fixní náklady poměrem.

Marže na jeden výrobek je daná rozdílem: prodejní cena výrobku (bez DPH) – spotřeba surovin na jeden výrobek – ostatní variabilní náklady poměrem – fixní náklady poměrem. Prodejní cena výrobku s DPH byla stanovena metodou podle konkurence. Sazba DPH je 20 %. Tržby denně bez DPH byly vypočteny součinem prodejní ceny výrobku bez DPH a počtem kusů, které se denně prodají.

Vyráběné nápoje

Spotřeba surovin na jeden výrobek bez DPH byla zjištěna z tabulky, která je v Příloze č. 3, kde jsou uvedeny ceny veškerých surovin potřebných pro výrobu nápojů. Receptury k vyráběným nápojům jsou v kapitole 5.5. Ostatní variabilní a fixní náklady poměrem se zjistí stejným způsobem jako v předchozí tabulce cukrářských výrobků. Prodejní cena je opět stanovena podle konkurence. Marže na jeden vyráběný nápoj je daná rozdílem prodejní cena výrobku (bez DPH) – spotřeba surovin na jeden výrobek – ostatní variabilní náklady poměrem – fixní náklady poměrem.

Nakupované nápoje

Společnost nakupuje vyjmenované nápoje za účelem dalšího prodeje. Nákupní cena bez DPH byla zjištěna u prodejců těchto nápojů. Sloupec Množství (l) udává, v jakém množství budou jednotlivé nápoje nakupovány, sloupec Prodejní množství (l) udává, v jakém množství budou dané nápoje prodávány. Pořizovací náklady prodejního množství byly zjištěny tak, že se Prodejní množství (l) vydělilo součinem Nákupní ceny bez DPH a Množstvím (l). Ostatní variabilní a fixní náklady poměrem se zjistí stejným způsobem jako v předchozích tabulkách. Prodejní cena je opět stanovena podle konkurence. Marže na jeden nakupovaný nápoj je daná rozdílem prodejní cena výrobku (bez DPH) – spotřeba surovin na jeden výrobek – ostatní variabilní náklady poměrem – fixní náklady poměrem.

5.1.1 Pesimistická varianta

Pesimistická varianta počítá s 30 hosty na sezení a se 100 zákazníky, kteří si zákusky odnesou s sebou domů. Pesimistická varianta není dlouhodobě udržitelná, protože při její realizaci by společnost vykazovala ztrátu. Celá pesimistická varianta je uvedena v následujících tabulkách č. 28 - 30.

Tab. 28 Cukrářské výrobky – pesimistická varianta

Cukrářské výrobky	Počet výrobků z jedné dávky (ks)	Spotřeba surovin na jednu dávku bez DPH	Počet denně vyráběných dávek (ks)	Vyrobena denně (ks)	Denně prodáno 90% (ks)	Spotřeba surovin denně bez DPH	Spotřeba surovin na jeden výrobek	Ostatní variabilní náklady poměrem	Fixní náklady poměrem	Marže na jeden výrobek	Prodejní cena výrobku bez DPH	DPH na výstupu za kus	Prodejní cena výrobku s DPH	Tržba denně bez DPH	DPH denně celkem	Tržba denně s DPH
Věneček žlutkový	10	62,08 Kč	7	70	63,00	434,58 Kč	6,21 Kč	5,05 Kč	4,09 Kč	1,32 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	1 050,00 Kč	210,00 Kč	1 260,00 Kč
Větrník	10	86,90 Kč	7	70	63,00	608,27 Kč	8,69 Kč	6,06 Kč	4,90 Kč	0,35 Kč	20,00 Kč	4,00 Kč	24,00 Kč	1 260,00 Kč	252,00 Kč	1 512,00 Kč
Banánek s čokoládou	1	13,40 Kč	10	10	9,00	134,00 Kč	13,40 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	-3,98 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	187,50 Kč	37,50 Kč	225,00 Kč
Trubička čokoládová	18	43,29 Kč	4	72	64,00	173,16 Kč	2,41 Kč	2,52 Kč	2,04 Kč	1,36 Kč	8,33 Kč	1,67 Kč	10,00 Kč	533,33 Kč	106,67 Kč	640,00 Kč
Špička likérová	12	93,72 Kč	4	48	43,00	374,86 Kč	7,81 Kč	3,79 Kč	3,06 Kč	-2,16 Kč	12,50 Kč	2,50 Kč	15,00 Kč	537,50 Kč	107,50 Kč	645,00 Kč
Koláč meruňkový	15	122,01 Kč	5	75	67,00	610,05 Kč	8,13 Kč	5,55 Kč	4,49 Kč	0,15 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	1 228,33 Kč	245,67 Kč	1 474,00 Kč
Kávový dort	8	81,80 Kč	5	40	36,00	409,00 Kč	10,23 Kč	5,81 Kč	4,70 Kč	-1,56 Kč	19,17 Kč	3,83 Kč	23,00 Kč	690,00 Kč	138,00 Kč	828,00 Kč
Hruškový dort	8	141,70 Kč	5	40	36,00	708,50 Kč	17,71 Kč	5,55 Kč	4,49 Kč	-9,43 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	660,00 Kč	132,00 Kč	792,00 Kč
Indián	6	35,67 Kč	5	30	27,00	178,35 Kč	5,95 Kč	3,79 Kč	3,06 Kč	-0,30 Kč	12,50 Kč	2,50 Kč	15,00 Kč	337,50 Kč	67,50 Kč	405,00 Kč
Laskonka	8	52,15 Kč	5	40	36,00	260,75 Kč	6,52 Kč	3,53 Kč	2,86 Kč	-1,25 Kč	11,67 Kč	2,33 Kč	14,00 Kč	420,00 Kč	84,00 Kč	504,00 Kč
Marokánka	5	26,58 Kč	6	30	27,00	159,48 Kč	5,32 Kč	3,03 Kč	2,45 Kč	-0,80 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	270,00 Kč	54,00 Kč	324,00 Kč
Kremrole	8	43,50 Kč	5	40	36,00	217,50 Kč	5,44 Kč	3,03 Kč	2,45 Kč	-0,92 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	360,00 Kč	72,00 Kč	432,00 Kč
Věneček DIA	10	55,63 Kč	3	30	27,00	166,90 Kč	5,56 Kč	5,05 Kč	4,09 Kč	1,97 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	450,00 Kč	90,00 Kč	540,00 Kč
Koláč meruňkový DIA	15	120,51 Kč	5	75	67,00	602,55 Kč	8,03 Kč	5,55 Kč	4,49 Kč	0,25 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	1 228,33 Kč	245,67 Kč	1 474,00 Kč
Kávový dort DIA	8	78,30 Kč	5	40	36,00	391,50 Kč	9,79 Kč	5,81 Kč	4,70 Kč	-1,13 Kč	19,17 Kč	3,83 Kč	23,00 Kč	690,00 Kč	138,00 Kč	828,00 Kč
Zmrzlina	20	31,60 Kč	6	120	108,00	189,60 Kč	1,58 Kč	3,03 Kč	2,45 Kč	2,94 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	1 080,00 Kč	216,00 Kč	1 296,00 Kč
Celkem	-----	-----	-----	-----	-----	5 619,04 Kč	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	10 982,50 Kč	2 196,50 Kč	13 179,00 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Denní tržby za cukrářské výrobky bez DPH jsou v pesimistické variantě 10 983 Kč.

Tab. 29 Vyráběné nápoje – pesimistická varianta

Vyráběné nápoje	Spotřeba surovin na jeden výrobek bez DPH	Denně prodáno (ks)	Spotřeba surovin denně	Ostatní variabilní náklady poměrem	Fixní náklady poměrem	Marže na jeden výrobek	Prodejní cena výrobku bez DPH	DPH na výstupu za kus	Prodejní cena výrobku s DPH	Tržba denně bez DPH	DPH denně celkem	Tržba denně s DPH
Espresso piccolo	5,82 Kč	1	5,82 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	3,59 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč
Presso	5,82 Kč	5	29,12 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	3,59 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	104,17 Kč	20,83 Kč	125,00 Kč
Capuccino	7,47 Kč	5	37,37 Kč	7,57 Kč	6,13 Kč	3,82 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	125,00 Kč	25,00 Kč	150,00 Kč
Vídeňská káva	7,26 Kč	4	29,06 Kč	7,57 Kč	6,13 Kč	4,03 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	100,00 Kč	20,00 Kč	120,00 Kč
Káva turecká	5,82 Kč	2	11,65 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	3,59 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	41,67 Kč	8,33 Kč	50,00 Kč
Café latte	6,22 Kč	2	12,45 Kč	8,84 Kč	7,15 Kč	6,96 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	58,33 Kč	11,67 Kč	70,00 Kč
Double espresso	9,99 Kč	2	19,98 Kč	10,10 Kč	8,17 Kč	5,07 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	66,67 Kč	13,33 Kč	80,00 Kč
Ice Caffé	8,76 Kč	3	26,29 Kč	8,84 Kč	7,15 Kč	4,42 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	87,50 Kč	17,50 Kč	105,00 Kč
Alžírská káva	9,50 Kč	1	9,50 Kč	10,10 Kč	8,17 Kč	5,57 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč
Irská káva	14,10 Kč	1	14,10 Kč	10,10 Kč	8,17 Kč	0,97 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč
Horká čokoláda	14,84 Kč	5	74,19 Kč	8,84 Kč	7,15 Kč	-1,66 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	145,83 Kč	29,17 Kč	175,00 Kč
Čaj	2,61 Kč	2	5,22 Kč	4,54 Kč	3,68 Kč	4,17 Kč	15,00 Kč	3,00 Kč	18,00 Kč	30,00 Kč	6,00 Kč	36,00 Kč
Svažené víno	10,10 Kč	1	10,10 Kč	8,84 Kč	7,15 Kč	3,08 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč
Grog	7,55 Kč	1	7,55 Kč	7,57 Kč	6,13 Kč	3,75 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč
Celkem	-----	-----	292,40 Kč	-----	-----	-----	-----	-----	-----	900,83 Kč	180,17 Kč	1 081,00 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Tržby denně za prodej vyráběných nápojů činí 901 Kč bez DPH.

Tab. 30 Nakupované nápoje – pesimistická varianta

Nakupované nápoje	Nákupní cena bez DPH	Množství (l)	Prodejní množství (l)	Požizovací náklady prodejního množství	Denně prodáno (ks)	Požizovací náklady denně	Ostatní variabilní náklady poměrem	Fixní náklady poměrem	Marže	Prodejní cena nápoje bez DPH	DPH na výstupu za kus	Prodejní cena nápoje s DPH	Tržba denně bez DPH	DPH denně celkem	Tržba denně s DPH
Pepsi, 7up, Mirinda, Schwepp	13,59 Kč	0,33	0,33	13,59 Kč	10	135,90 Kč	5,55 Kč	4,49 Kč	-5,30 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	183,33 Kč	36,67 Kč	220,00 Kč
Toma juice, různé příchutě	14,11 Kč	0,25	0,25	14,11 Kč	10	141,10 Kč	5,55 Kč	4,49 Kč	-5,82 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	183,33 Kč	36,67 Kč	220,00 Kč
Korunní perlivá, neperlivá	4,21 Kč	0,33	0,33	4,21 Kč	10	42,10 Kč	4,04 Kč	3,27 Kč	1,82 Kč	13,33 Kč	2,67 Kč	16,00 Kč	133,33 Kč	26,67 Kč	160,00 Kč
Red Bull / Red Bull light	23,20 Kč	0,25	0,25	23,20 Kč	1	23,20 Kč	10,10 Kč	8,17 Kč	-8,14 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč
Gambrinus 10°lahvové	10,00 Kč	0,5	0,5	10,00 Kč	1	10,00 Kč	5,05 Kč	4,09 Kč	-2,47 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč
Radegast nealkoholické	10,00 Kč	0,5	0,5	10,00 Kč	1	10,00 Kč	5,05 Kč	4,09 Kč	-2,47 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč
Muller Thurgau	34,95 Kč	1	0,2	6,99 Kč	1	6,99 Kč	7,07 Kč	5,72 Kč	3,56 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč
Veltlínské zelené	34,95 Kč	1	0,2	6,99 Kč	1	6,99 Kč	7,07 Kč	5,72 Kč	3,56 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč
Frankovka	37,95 Kč	1	0,2	7,59 Kč	1	7,59 Kč	7,07 Kč	5,72 Kč	2,96 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč
Svatovavřínecké	37,95 Kč	1	0,2	7,59 Kč	1	7,59 Kč	7,07 Kč	5,72 Kč	2,96 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč
Becherovka	259,31 Kč	1	0,04	10,37 Kč	1	10,37 Kč	7,57 Kč	6,13 Kč	0,93 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč
Fernet	209,30 Kč	1	0,04	8,37 Kč	0,428571	3,59 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	1,04 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Fernet Citrus	219,94 Kč	1	0,04	8,80 Kč	0,428571	3,77 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	0,62 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Cinzano Rosso	106,80 Kč	1	0,1	10,68 Kč	0,428571	4,58 Kč	7,57 Kč	6,13 Kč	0,62 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	10,71 Kč	2,14 Kč	12,86 Kč
Cinzano Bianco	106,80 Kč	1	0,1	10,68 Kč	0,428571	4,58 Kč	7,57 Kč	6,13 Kč	0,62 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	10,71 Kč	2,14 Kč	12,86 Kč
Griotka	131,90 Kč	1	0,04	5,28 Kč	1	5,28 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	4,14 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč
Magister	207,50 Kč	1	0,04	8,30 Kč	1	8,30 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	1,12 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč
Zelená	128,23 Kč	1	0,04	5,13 Kč	1	5,13 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	4,29 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč
Stará myslivecká	220,79 Kč	1	0,04	8,83 Kč	0,1428571	1,26 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	0,58 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	2,98 Kč	0,60 Kč	3,57 Kč
Tuzemák	160,95 Kč	1	0,04	6,44 Kč	1	6,44 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	2,98 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč
Vaječný líkér	111,60 Kč	1	0,04	4,46 Kč	1	4,46 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	4,95 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč
Vodka Jelzin	152,90 Kč	1	0,04	6,12 Kč	0,428571	2,62 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	3,30 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Slivovice	287,70 Kč	1	0,04	11,51 Kč	0,428571	4,93 Kč	7,57 Kč	6,13 Kč	-0,21 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	10,71 Kč	2,14 Kč	12,86 Kč
Gin Dynybyl	170,16 Kč	1	0,04	6,81 Kč	0,428571	2,92 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	2,61 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Absinth	241,50 Kč	0,7	0,04	13,80 Kč	0,428571	5,91 Kč	10,10 Kč	8,17 Kč	1,26 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	14,29 Kč	2,86 Kč	17,14 Kč
Medovina	71,19 Kč	0,5	0,04	5,70 Kč	0,428571	2,44 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	3,72 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Jelzin jablíčko	140,16 Kč	1	0,04	5,61 Kč	1	5,61 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	3,81 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč
Jelzin švestka	140,16 Kč	1	0,04	5,61 Kč	0,428571	2,40 Kč	6,31 Kč	5,11 Kč	3,81 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Key rum	241,51 Kč	1	0,04	9,66 Kč	0,1428571	1,38 Kč	7,57 Kč	6,13 Kč	1,64 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	3,57 Kč	0,71 Kč	4,29 Kč
Johnnie Walker Red Label	311,86 Kč	1	0,04	12,47 Kč	0,1428571	1,78 Kč	10,10 Kč	8,17 Kč	2,59 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Jameson	341,60 Kč	1	0,04	13,66 Kč	0,1428571	1,95 Kč	10,10 Kč	8,17 Kč	1,40 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Jim Beam	258,28 Kč	1	0,04	10,33 Kč	0,1428571	1,48 Kč	10,10 Kč	8,17 Kč	4,73 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Finlandia	270,00 Kč	1	0,04	10,80 Kč	0,1428571	1,54 Kč	10,10 Kč	8,17 Kč	4,26 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Koskenkorva Peach	183,15 Kč	1	0,04	7,33 Kč	0,1428571	1,05 Kč	7,57 Kč	6,13 Kč	3,97 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	3,57 Kč	0,71 Kč	4,29 Kč
Olmecca Gold	327,04 Kč	0,7	0,04	18,69 Kč	0,1428571	2,67 Kč	10,10 Kč	8,17 Kč	-3,62 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Olmecca Silver	327,04 Kč	0,7	0,04	18,69 Kč	0,1428571	2,67 Kč	10,10 Kč	8,17 Kč	-3,62 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Bailey's	299,00 Kč	1	0,04	11,96 Kč	0,428571	5,13 Kč	7,57 Kč	6,13 Kč	-0,66 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	10,71 Kč	2,14 Kč	12,86 Kč
Celkem	-----	-----	-----	-----	-----	495,69 Kč	-----	-----	-----	-----	-----	-----	959,40 Kč	191,88 Kč	1 151,29 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Denní tržby z prodeje nakupovaných nápojů činí 959 Kč bez DPH. Ve sloupci denně prodáno je číselné vyjádření i málo obrátkového zboží, tudíž zdánlivě nesmyslná čísla vyjadřují zlomek 1/7, 2/7 atp., které vyjadřují prodej jednoho či více kusů daného produktu týdně v denním vyjádření.

5.1.2 Optimistická varianta

Optimistická varianta počítá s 90 hosty na sezení a s 350 zákazníky, kteří si nákup odnesou s sebou. Tato varianta je sice optimistická, ale není nereálná. Při umístění provozovny v žádané lokalitě nebude problém těchto výsledků dosáhnout. Celá optimistická varianta je uvedena v následujících tabulkách č. 31 - 33.

Tab. 31 Cukrářské výrobky – optimistická varianta

Cukrářské výrobky	Počet výrobků z jedné dávky (ks)	Spotřeba surovin na jednu dávku	Počet denně vyráběných dávek (ks)	Vyrobeno denně (ks)	Denně prodáno 90% (ks)	Spotřeba surovin denně	Spotřeba surovin na jeden výrobek	Ostatní variabilní náklady poměrem	Fixní náklady poměrem	Marže na jeden výrobek	Prodejní cena výrobku bez DPH	DPH na výstupu za kus	Prodejní cena výrobku s DPH	Tržba denně bez DPH	DPH denně celkem	Tržba denně s DPH
Věneček žlutkový	10	62,08 Kč	9	90	81,00	558,74 Kč	6,21 Kč	3,32 Kč	2,68 Kč	4,46 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	1 350,00 Kč	270,00 Kč	1 620,00 Kč
Větrník	10	86,90 Kč	9	90	81,00	782,06 Kč	8,69 Kč	3,98 Kč	3,22 Kč	4,11 Kč	20,00 Kč	4,00 Kč	24,00 Kč	1 620,00 Kč	324,00 Kč	1 944,00 Kč
Banáněk s čokoládou	1	13,40 Kč	20	20	18,00	268,00 Kč	13,40 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	-0,07 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	375,00 Kč	75,00 Kč	450,00 Kč
Trubička čokoládová	18	43,29 Kč	7	126	113,00	303,03 Kč	2,41 Kč	1,66 Kč	1,34 Kč	2,93 Kč	8,33 Kč	1,67 Kč	10,00 Kč	941,67 Kč	188,33 Kč	1 130,00 Kč
Špička likérová	12	93,72 Kč	7	84	75,00	656,01 Kč	7,81 Kč	2,49 Kč	2,01 Kč	0,19 Kč	12,50 Kč	2,50 Kč	15,00 Kč	937,50 Kč	187,50 Kč	1 125,00 Kč
Koláč meruňkový	15	122,01 Kč	6	90	81,00	732,06 Kč	8,13 Kč	3,65 Kč	2,95 Kč	3,60 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	1 485,00 Kč	297,00 Kč	1 782,00 Kč
Kávový dort	8	81,80 Kč	7	56	50,00	572,60 Kč	10,23 Kč	3,81 Kč	3,09 Kč	2,04 Kč	19,17 Kč	3,83 Kč	23,00 Kč	958,33 Kč	191,67 Kč	1 150,00 Kč
Hruškový dort	8	141,70 Kč	7	56	50,00	991,90 Kč	17,71 Kč	3,65 Kč	2,95 Kč	-5,98 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	916,67 Kč	183,33 Kč	1 100,00 Kč
Indián	6	35,67 Kč	8	48	43,00	285,36 Kč	5,95 Kč	2,49 Kč	2,01 Kč	2,05 Kč	12,50 Kč	2,50 Kč	15,00 Kč	537,50 Kč	107,50 Kč	645,00 Kč
Laskonka	8	52,15 Kč	6	48	43,00	312,90 Kč	6,52 Kč	2,32 Kč	1,88 Kč	0,95 Kč	11,67 Kč	2,33 Kč	14,00 Kč	501,67 Kč	100,33 Kč	602,00 Kč
Marokánka	5	26,58 Kč	6	30	27,00	159,48 Kč	5,32 Kč	1,99 Kč	1,61 Kč	1,08 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	270,00 Kč	54,00 Kč	324,00 Kč
Kremrole	8	43,50 Kč	8	64	57,00	348,00 Kč	5,44 Kč	1,99 Kč	1,61 Kč	0,96 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	570,00 Kč	114,00 Kč	684,00 Kč
Věneček DIA	10	55,63 Kč	4	40	36,00	222,53 Kč	5,56 Kč	3,32 Kč	2,68 Kč	5,10 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	600,00 Kč	120,00 Kč	720,00 Kč
Koláč meruňkový DIA	15	120,51 Kč	5	75	67,00	602,55 Kč	8,03 Kč	3,65 Kč	2,95 Kč	3,70 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	1 228,33 Kč	245,67 Kč	1 474,00 Kč
Kávový dort DIA	8	78,30 Kč	5	40	36,00	391,50 Kč	9,79 Kč	3,81 Kč	3,09 Kč	2,48 Kč	19,17 Kč	3,83 Kč	23,00 Kč	690,00 Kč	138,00 Kč	828,00 Kč
Zmrzlina	20	31,60 Kč	10	200	180,00	316,00 Kč	1,58 Kč	1,99 Kč	1,61 Kč	4,82 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	1 800,00 Kč	360,00 Kč	2 160,00 Kč
Celkem	-----	-----	-----	-----	-----	7 502,71 Kč	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	14 781,67 Kč	2 956,33 Kč	17 738,00 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Denní tržby bez DPH z prodeje cukrářských výrobků jsou v optimistické variantě 14 782 Kč.

Tab. 32 Vyráběné nápoje – optimistická varianta

Vyráběné nápoje	Spotřeba surovin na jeden výrobek bez DPH	Denně prodáno (ks)	Spotřeba surovin denně	Ostatní variabilní náklady poměrem	Fixní náklady poměrem	Marže na jeden výrobek	Prodejní cena výrobku bez DPH	DPH na výstupu za kus	Prodejní cena výrobku s DPH	Tržba denně bez DPH	DPH denně celkem	Tržba denně s DPH
Espresso piccolo	5,82 Kč	2	11,65 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	7,51 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	41,67 Kč	8,33 Kč	50,00 Kč
Presso	5,82 Kč	15	87,37 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	7,51 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	312,50 Kč	62,50 Kč	375,00 Kč
Capuccino	7,47 Kč	12	89,70 Kč	4,97 Kč	4,03 Kč	8,52 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	300,00 Kč	60,00 Kč	360,00 Kč
Vídeňská káva	7,26 Kč	12	87,18 Kč	4,97 Kč	4,03 Kč	8,73 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	300,00 Kč	60,00 Kč	360,00 Kč
Káva turecká	5,82 Kč	4	23,30 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	7,51 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	83,33 Kč	16,67 Kč	100,00 Kč
Café latte	6,22 Kč	8	49,80 Kč	5,80 Kč	4,70 Kč	12,44 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	233,33 Kč	46,67 Kč	280,00 Kč
Double espresso	9,99 Kč	2	19,98 Kč	6,63 Kč	5,37 Kč	11,34 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	66,67 Kč	13,33 Kč	80,00 Kč
Ice Caffé	8,76 Kč	15	131,47 Kč	5,80 Kč	4,70 Kč	9,90 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	437,50 Kč	87,50 Kč	525,00 Kč
Alžírská káva	9,50 Kč	2	18,99 Kč	6,63 Kč	5,37 Kč	11,84 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	66,67 Kč	13,33 Kč	80,00 Kč
Irská káva	14,10 Kč	2	28,19 Kč	6,63 Kč	5,37 Kč	7,24 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	66,67 Kč	13,33 Kč	80,00 Kč
Horká čokoláda	14,84 Kč	15	222,56 Kč	5,80 Kč	4,70 Kč	3,83 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	437,50 Kč	87,50 Kč	525,00 Kč
Čaj	2,61 Kč	2	5,22 Kč	2,98 Kč	2,42 Kč	6,99 Kč	15,00 Kč	3,00 Kč	18,00 Kč	30,00 Kč	6,00 Kč	36,00 Kč
Svařené víno	10,10 Kč	2	20,20 Kč	5,80 Kč	4,70 Kč	8,57 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	58,33 Kč	11,67 Kč	70,00 Kč
Grog	7,55 Kč	2	15,10 Kč	4,97 Kč	4,03 Kč	8,45 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	50,00 Kč	10,00 Kč	60,00 Kč
Celkem	-----	-----	810,71 Kč	-----	-----	-----	-----	-----	-----	2 484,17 Kč	496,83 Kč	2 981,00 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Tržby denně za prodej vyráběných nápojů činí 2 484 Kč bez DPH.

Tab. 33 Nakupované nápoje – optimistická varianta

Nakupované nápoje	Nákupní cena bez DPH	Množství (l)	Prodejní množství (l)	Požizovací náklady prodejního množství	Denně prodáno (ks)	Požizovací náklady denně	Ostatní variabilní náklady poměrem	Fixní náklady poměrem	Marže	Prodejní cena nápoje bez DPH	DPH na výstupu za kus	Prodejní cena nápoje s DPH	Tržba denně bez DPH	DPH denně celkem	Tržba denně s DPH
Pepsi, 7up, Mirinda, Schwé	13,59 Kč	0,33	0,33	13,59 Kč	20	271,80 Kč	3,65 Kč	2,95 Kč	-1,86 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	366,67 Kč	73,33 Kč	440,00 Kč
Toma juice, různé příchutě	14,11 Kč	0,25	0,25	14,11 Kč	20	282,20 Kč	3,65 Kč	2,95 Kč	-2,38 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	366,67 Kč	73,33 Kč	440,00 Kč
Korunní perlivá, neperlivá	4,21 Kč	0,33	0,33	4,21 Kč	20	84,20 Kč	2,65 Kč	2,15 Kč	4,32 Kč	13,33 Kč	2,67 Kč	16,00 Kč	266,67 Kč	53,33 Kč	320,00 Kč
Red Bull / Red Bull light	23,20 Kč	0,25	0,25	23,20 Kč	2	46,40 Kč	6,63 Kč	5,37 Kč	-1,87 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	66,67 Kč	13,33 Kč	80,00 Kč
Gambrinus 10°lahvové	10,00 Kč	0,5	0,5	10,00 Kč	1	10,00 Kč	3,32 Kč	2,68 Kč	0,67 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč
Radegast nealkoholické	10,00 Kč	0,5	0,5	10,00 Kč	1	10,00 Kč	3,32 Kč	2,68 Kč	0,67 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč
Muller Thurgau	34,95 Kč	1	0,2	6,99 Kč	5	34,95 Kč	4,64 Kč	3,76 Kč	7,94 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	116,67 Kč	23,33 Kč	140,00 Kč
Veltlínské zelené	34,95 Kč	1	0,2	6,99 Kč	5	34,95 Kč	4,64 Kč	3,76 Kč	7,94 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	116,67 Kč	23,33 Kč	140,00 Kč
Frankovka	37,95 Kč	1	0,2	7,59 Kč	5	37,95 Kč	4,64 Kč	3,76 Kč	7,34 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	116,67 Kč	23,33 Kč	140,00 Kč
Svatovavřínecké	37,95 Kč	1	0,2	7,59 Kč	5	37,95 Kč	4,64 Kč	3,76 Kč	7,34 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	116,67 Kč	23,33 Kč	140,00 Kč
Becherovka	259,31 Kč	1	0,04	10,37 Kč	3	31,12 Kč	4,97 Kč	4,03 Kč	5,63 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	75,00 Kč	15,00 Kč	90,00 Kč
Fernet	209,30 Kč	1	0,04	8,37 Kč	0,428571	3,59 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	4,96 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Fernet Citrus	219,94 Kč	1	0,04	8,80 Kč	0,428571	3,77 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	4,54 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Cinzano Rosso	106,80 Kč	1	0,1	10,68 Kč	0,428571	4,58 Kč	4,97 Kč	4,03 Kč	5,32 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	10,71 Kč	2,14 Kč	12,86 Kč
Cinzano Bianco	106,80 Kč	1	0,1	10,68 Kč	0,428571	4,58 Kč	4,97 Kč	4,03 Kč	5,32 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	10,71 Kč	2,14 Kč	12,86 Kč
Griotka	131,90 Kč	1	0,04	5,28 Kč	5	26,38 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	8,06 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	104,17 Kč	20,83 Kč	125,00 Kč
Magister	207,50 Kč	1	0,04	8,30 Kč	2	16,60 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	5,03 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	41,67 Kč	8,33 Kč	50,00 Kč
Zelená	128,23 Kč	1	0,04	5,13 Kč	5	25,65 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	8,20 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	104,17 Kč	20,83 Kč	125,00 Kč
Stará myslivecká	220,79 Kč	1	0,04	8,83 Kč	0,142857	1,26 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	4,50 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	2,98 Kč	0,60 Kč	3,57 Kč
Tuzemák	160,95 Kč	1	0,04	6,44 Kč	4	25,75 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	6,89 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	83,33 Kč	16,67 Kč	100,00 Kč
Vaječný líkér	111,60 Kč	1	0,04	4,46 Kč	5	22,32 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	8,87 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	104,17 Kč	20,83 Kč	125,00 Kč
Vodka Jelzin	152,90 Kč	1	0,04	6,12 Kč	0,428571	2,62 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	7,22 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Slivovice	287,70 Kč	1	0,04	11,51 Kč	0,428571	4,93 Kč	4,97 Kč	4,03 Kč	4,49 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	10,71 Kč	2,14 Kč	12,86 Kč
Gin Dynybyl	170,16 Kč	1	0,04	6,81 Kč	0,428571	2,92 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	6,53 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Absinth	241,50 Kč	0,7	0,04	13,80 Kč	0,428571	5,91 Kč	6,63 Kč	5,37 Kč	7,53 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	14,29 Kč	2,86 Kč	17,14 Kč
Medovina	71,19 Kč	0,5	0,04	5,70 Kč	0,428571	2,44 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	7,64 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Jelzin jablčko	140,16 Kč	1	0,04	5,61 Kč	2	11,21 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	7,73 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	41,67 Kč	8,33 Kč	50,00 Kč
Jelzin švestka	140,16 Kč	1	0,04	5,61 Kč	0,428571	2,40 Kč	4,15 Kč	3,35 Kč	7,73 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč
Key rum	241,51 Kč	1	0,04	9,66 Kč	0,142857	1,38 Kč	4,97 Kč	4,03 Kč	6,34 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	3,57 Kč	0,71 Kč	4,29 Kč
Johnnie Walker Red Label	311,86 Kč	1	0,04	12,47 Kč	0,142857	1,78 Kč	6,63 Kč	5,37 Kč	8,86 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Jameson	341,60 Kč	1	0,04	13,66 Kč	0,142857	1,95 Kč	6,63 Kč	5,37 Kč	7,67 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Jim Beam	258,28 Kč	1	0,04	10,33 Kč	0,142857	1,48 Kč	6,63 Kč	5,37 Kč	11,00 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Finlandia	270,00 Kč	1	0,04	10,80 Kč	0,142857	1,54 Kč	6,63 Kč	5,37 Kč	10,53 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Koskenkorva Peach	183,15 Kč	1	0,04	7,33 Kč	0,142857	1,05 Kč	4,97 Kč	4,03 Kč	8,67 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	3,57 Kč	0,71 Kč	4,29 Kč
Olmeca Gold	327,04 Kč	0,7	0,04	18,69 Kč	0,142857	2,67 Kč	6,63 Kč	5,37 Kč	2,64 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Olmeca Silver	327,04 Kč	0,7	0,04	18,69 Kč	0,142857	2,67 Kč	6,63 Kč	5,37 Kč	2,64 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč
Bailey s	299,00 Kč	1	0,04	11,96 Kč	1	11,96 Kč	4,97 Kč	4,03 Kč	4,04 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč
Celkem	-----	-----	-----	-----	-----	1 074,91 Kč	-----	-----	-----	-----	-----	-----	2 284,52 Kč	456,90 Kč	2 741,43 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Denní tržby z prodeje nakupovaných nápojů činí 2 285 Kč bez DPH.

5.1.3 Realistická varianta

V reálné variantě se počítá se 60 hosty na sezení a s 250 zákazníky, kteří si nákup odnesou s sebou. Tato varianta se nejvíce podobá realitě. Údaje reálné varianty jsou uvedeny v následujících tabulkách č. 34 - 36.

Tab. 34 Cukrářské výrobky – realistická varianta

Cukrářské výrobky	Počet výrobků z jedné dávky (ks)	Spotřeba surovin na jednu dávku bez DPH	Počet denně vyráběných dávek (ks)	Vyrobeno denně (ks)	Denně prodáno 90% (ks)	Spotřeba surovin denně	Spotřeba surovin na jeden výrobek	Ostatní variabilní náklady poměrem	Fixní náklady poměrem	Marže na jeden výrobek	Prodejní cena výrobku bez DPH	DPH na výstupu za kus	Prodejní cena výrobku s DPH	Tržba denně bez DPH	DPH denně celkem	Tržba denně s DPH
Věneček žloutkový	10	62,08 Kč	7	70	63,00	434,58 Kč	6,21 Kč	3,96 Kč	3,20 Kč	3,29 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	1 050,00 Kč	210,00 Kč	1 260,00 Kč
Větrník	10	86,90 Kč	7	70	63,00	608,27 Kč	8,69 Kč	4,75 Kč	3,85 Kč	2,71 Kč	20,00 Kč	4,00 Kč	24,00 Kč	1 260,00 Kč	252,00 Kč	1 512,00 Kč
Banáněk s čokoládou	1	13,40 Kč	20	20	18,00	268,00 Kč	13,40 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	-1,52 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	375,00 Kč	75,00 Kč	450,00 Kč
Trubička čokoládová	18	43,29 Kč	6	108	97,00	259,74 Kč	2,41 Kč	1,98 Kč	1,60 Kč	2,35 Kč	8,33 Kč	1,67 Kč	10,00 Kč	808,33 Kč	161,67 Kč	970,00 Kč
Špička likérová	12	93,72 Kč	6	72	64,00	562,29 Kč	7,81 Kč	2,97 Kč	2,40 Kč	-0,68 Kč	12,50 Kč	2,50 Kč	15,00 Kč	800,00 Kč	160,00 Kč	960,00 Kč
Koláč meruňkový	15	122,01 Kč	7	105	94,00	854,07 Kč	8,13 Kč	4,36 Kč	3,52 Kč	2,32 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	1 723,33 Kč	344,67 Kč	2 068,00 Kč
Kávový dort	8	81,80 Kč	6	48	43,00	490,80 Kč	10,23 Kč	4,55 Kč	3,68 Kč	0,70 Kč	19,17 Kč	3,83 Kč	23,00 Kč	824,17 Kč	164,83 Kč	989,00 Kč
Hruškový dort	8	141,70 Kč	6	48	43,00	850,20 Kč	17,71 Kč	4,36 Kč	3,52 Kč	-7,26 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	788,33 Kč	157,67 Kč	946,00 Kč
Indián	6	35,67 Kč	6	36	32,00	214,02 Kč	5,95 Kč	2,97 Kč	2,40 Kč	1,18 Kč	12,50 Kč	2,50 Kč	15,00 Kč	400,00 Kč	80,00 Kč	480,00 Kč
Laskonka	8	52,15 Kč	6	48	43,00	312,90 Kč	6,52 Kč	2,77 Kč	2,24 Kč	0,13 Kč	11,67 Kč	2,33 Kč	14,00 Kč	501,67 Kč	100,33 Kč	602,00 Kč
Marokánka	5	26,58 Kč	7	35	31,00	186,06 Kč	5,32 Kč	2,38 Kč	1,92 Kč	0,39 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	310,00 Kč	62,00 Kč	372,00 Kč
Kremrole	8	43,50 Kč	6	48	43,00	261,00 Kč	5,44 Kč	2,38 Kč	1,92 Kč	0,26 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	430,00 Kč	86,00 Kč	516,00 Kč
Věneček DIA	10	55,63 Kč	4	40	36,00	222,53 Kč	5,56 Kč	3,96 Kč	3,20 Kč	3,94 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	600,00 Kč	120,00 Kč	720,00 Kč
Koláč meruňkový DIA	15	120,51 Kč	6	90	81,00	723,06 Kč	8,03 Kč	4,36 Kč	3,52 Kč	2,42 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	1 485,00 Kč	297,00 Kč	1 782,00 Kč
Kávový dort DIA	8	78,30 Kč	6	48	43,00	469,80 Kč	9,79 Kč	4,55 Kč	3,68 Kč	1,14 Kč	19,17 Kč	3,83 Kč	23,00 Kč	824,17 Kč	164,83 Kč	989,00 Kč
Zmrzlina	20	31,60 Kč	8	160	144,00	252,80 Kč	1,58 Kč	2,38 Kč	1,92 Kč	4,12 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	1 440,00 Kč	288,00 Kč	1 728,00 Kč
Celkem	-----	-----	-----	-----	-----	6 970,11 Kč	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	13 620,00 Kč	2 724,00 Kč	16 344,00 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Denní tržby z prodeje cukrářských výrobků bez DPH jsou v realistické variantě 13 620 Kč.

Tab. 35 Vyráběné nápoje – realistická varianta

Vyráběné nápoje	Spotřeba surovin na jeden výrobek bez DPH	Denně prodáno (ks)	Spotřeba surovin denně	Ostatní variabilní náklady poměrem	Fixní náklady poměrem	Marže na jeden výrobek	Prodejní cena výrobku bez DPH	DPH na výstupu za kus	Prodejní cena výrobku s DPH	Tržba denně bez DPH	DPH denně celkem	Tržba denně s DPH
Espresso piccolo	5,82 Kč	2	11,65 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	6,05 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	41,67 Kč	8,33 Kč	50,00 Kč
Presso	5,82 Kč	8	46,60 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	6,05 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	166,67 Kč	33,33 Kč	200,00 Kč
Capuccino	7,47 Kč	5	37,37 Kč	5,94 Kč	4,81 Kč	6,78 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	125,00 Kč	25,00 Kč	150,00 Kč
Vídeňská káva	7,26 Kč	6	43,59 Kč	5,94 Kč	4,81 Kč	6,99 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	150,00 Kč	30,00 Kč	180,00 Kč
Káva turecká	5,82 Kč	2	11,65 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	6,05 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	41,67 Kč	8,33 Kč	50,00 Kč
Café latte	6,22 Kč	2	12,45 Kč	6,93 Kč	5,61 Kč	10,40 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	58,33 Kč	11,67 Kč	70,00 Kč
Double espresso	9,99 Kč	2	19,98 Kč	7,92 Kč	6,41 Kč	9,02 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	66,67 Kč	13,33 Kč	80,00 Kč
Ice Caffé	8,76 Kč	4	35,06 Kč	6,93 Kč	5,61 Kč	7,86 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	116,67 Kč	23,33 Kč	140,00 Kč
Alžírská káva	9,50 Kč	1	9,50 Kč	7,92 Kč	6,41 Kč	9,51 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč
Irská káva	14,10 Kč	1	14,10 Kč	7,92 Kč	6,41 Kč	4,91 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč
Horká čokoláda	14,84 Kč	5	74,19 Kč	6,93 Kč	5,61 Kč	1,79 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	145,83 Kč	29,17 Kč	175,00 Kč
Čaj	2,61 Kč	2	5,22 Kč	3,56 Kč	2,88 Kč	5,94 Kč	15,00 Kč	3,00 Kč	18,00 Kč	30,00 Kč	6,00 Kč	36,00 Kč
Svařené víno	10,10 Kč	1	10,10 Kč	6,93 Kč	5,61 Kč	6,53 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč	29,17 Kč	5,83 Kč	35,00 Kč
Grog	7,55 Kč	1	7,55 Kč	5,94 Kč	4,81 Kč	6,71 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč
Celkem	-----	-----	338,99 Kč	-----	-----	-----	-----	-----	-----	1 063,33 Kč	212,67 Kč	1 276,00 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Tržby denně za prodej vyráběných nápojů činí 1 063 Kč bez DPH.

Tab. 36 Nakupované nápoje – realistická varianta

Nakupované nápoje	Nákupní cena bez DPH	Množství (l)	Prodejní množství (l)	Požizovací náklady prodejního množství	Denně prodáno (ks)	Požizovací náklady denně	Ostatní variabilní náklady poměrem	Fixní náklady poměrem	Marže	Prodejní cena nápoje bez DPH	DPH na výstupu za kus	Prodejní cena nápoje s DPH	Tržba denně bez DPH	DPH denně celkem	Tržba denně s DPH	Nákupní cena s DPH
Pepsi, 7up, Mirinda, Schwe	13,59 Kč	0,33	0,33	13,59 Kč	15	203,85 Kč	4,36 Kč	3,52 Kč	-3,14 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	275,00 Kč	55,00 Kč	330,00 Kč	14,95 Kč
Toma juice, různé příchutě	14,11 Kč	0,25	0,25	14,11 Kč	20	282,20 Kč	4,36 Kč	3,52 Kč	-3,66 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	366,67 Kč	73,33 Kč	440,00 Kč	15,52 Kč
Korunní perlivá, neperlivá	4,21 Kč	0,33	0,33	4,21 Kč	15	63,15 Kč	3,17 Kč	2,56 Kč	3,39 Kč	13,33 Kč	2,67 Kč	16,00 Kč	200,00 Kč	40,00 Kč	240,00 Kč	4,63 Kč
Red Bull / Red Bull light	23,20 Kč	0,25	0,25	23,20 Kč	2	46,40 Kč	7,92 Kč	6,41 Kč	-4,19 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	66,67 Kč	13,33 Kč	80,00 Kč	25,52 Kč
Gambrinus 10°lahvové	10,00 Kč	0,5	0,5	10,00 Kč	1	10,00 Kč	3,96 Kč	3,20 Kč	-0,50 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	12,00 Kč
Radegast nealkoholické	10,00 Kč	0,5	0,5	10,00 Kč	1	10,00 Kč	3,96 Kč	3,20 Kč	-0,50 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	12,00 Kč
Muller Thurgau	34,95 Kč	1	0,2	6,99 Kč	3	20,97 Kč	5,54 Kč	4,49 Kč	6,31 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	70,00 Kč	14,00 Kč	84,00 Kč	41,94 Kč
Veltlínské zelené	34,95 Kč	1	0,2	6,99 Kč	3	20,97 Kč	5,54 Kč	4,49 Kč	6,31 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	70,00 Kč	14,00 Kč	84,00 Kč	41,94 Kč
Frankovka	37,95 Kč	1	0,2	7,59 Kč	3	22,77 Kč	5,54 Kč	4,49 Kč	5,71 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	70,00 Kč	14,00 Kč	84,00 Kč	45,54 Kč
Svatovavřínecké	37,95 Kč	1	0,2	7,59 Kč	3	22,77 Kč	5,54 Kč	4,49 Kč	5,71 Kč	23,33 Kč	4,67 Kč	28,00 Kč	70,00 Kč	14,00 Kč	84,00 Kč	45,54 Kč
Becherovka	259,31 Kč	1	0,04	10,37 Kč	2	20,74 Kč	5,94 Kč	4,81 Kč	3,88 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	50,00 Kč	10,00 Kč	60,00 Kč	311,17 Kč
Fernet	209,30 Kč	1	0,04	8,37 Kč	0,428571	3,59 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	3,51 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč	251,16 Kč
Fernet Citrus	219,94 Kč	1	0,04	8,80 Kč	0,428571	3,77 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	3,08 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč	263,93 Kč
Cinzano Rosso	106,80 Kč	1	0,1	10,68 Kč	0,428571	4,58 Kč	5,94 Kč	4,81 Kč	3,57 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	10,71 Kč	2,14 Kč	12,86 Kč	128,16 Kč
Cinzano Bianco	106,80 Kč	1	0,1	10,68 Kč	0,428571	4,58 Kč	5,94 Kč	4,81 Kč	3,57 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	10,71 Kč	2,14 Kč	12,86 Kč	128,16 Kč
Griotka	131,90 Kč	1	0,04	5,28 Kč	2	10,55 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	6,60 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	41,67 Kč	8,33 Kč	50,00 Kč	158,28 Kč
Magister	207,50 Kč	1	0,04	8,30 Kč	1	8,30 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	3,58 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	249,00 Kč
Zelená	128,23 Kč	1	0,04	5,13 Kč	3	15,39 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	6,75 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	62,50 Kč	12,50 Kč	75,00 Kč	153,88 Kč
Stará myslivecká	220,79 Kč	1	0,04	8,83 Kč	0,1428571	1,26 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	3,05 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	2,98 Kč	0,60 Kč	3,57 Kč	264,95 Kč
Tuzemák	160,95 Kč	1	0,04	6,44 Kč	3	19,31 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	5,44 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	62,50 Kč	12,50 Kč	75,00 Kč	193,14 Kč
Vaječný líkér	111,60 Kč	1	0,04	4,46 Kč	3	13,39 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	7,41 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	62,50 Kč	12,50 Kč	75,00 Kč	133,92 Kč
Vodka Jelzin	152,90 Kč	1	0,04	6,12 Kč	0,428571	2,62 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	5,76 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč	183,48 Kč
Slivovice	287,70 Kč	1	0,04	11,51 Kč	0,428571	4,93 Kč	5,94 Kč	4,81 Kč	2,75 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	10,71 Kč	2,14 Kč	12,86 Kč	345,24 Kč
Gin Dynybyl	170,16 Kč	1	0,04	6,81 Kč	0,428571	2,92 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	5,07 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč	204,19 Kč
Absinth	241,50 Kč	0,7	0,04	13,80 Kč	0,428571	5,91 Kč	7,92 Kč	6,41 Kč	5,21 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	14,29 Kč	2,86 Kč	17,14 Kč	289,80 Kč
Medovina	71,19 Kč	0,5	0,04	5,70 Kč	0,428571	2,44 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	6,18 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč	85,43 Kč
Jelzin jablíčko	140,16 Kč	1	0,04	5,61 Kč	1	5,61 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	6,27 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	168,19 Kč
Jelzin švestka	140,16 Kč	1	0,04	5,61 Kč	0,428571	2,40 Kč	4,95 Kč	4,01 Kč	6,27 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	8,93 Kč	1,79 Kč	10,71 Kč	168,19 Kč
Key rum	241,51 Kč	1	0,04	9,66 Kč	0,1428571	1,38 Kč	5,94 Kč	4,81 Kč	4,59 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	3,57 Kč	0,71 Kč	4,29 Kč	289,81 Kč
Johnnie Walker Red Label	311,86 Kč	1	0,04	12,47 Kč	0,1428571	1,78 Kč	7,92 Kč	6,41 Kč	6,53 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč	374,23 Kč
Jameson	341,60 Kč	1	0,04	13,66 Kč	0,1428571	1,95 Kč	7,92 Kč	6,41 Kč	5,34 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč	409,92 Kč
Jim Beam	258,28 Kč	1	0,04	10,33 Kč	0,1428571	1,48 Kč	7,92 Kč	6,41 Kč	8,67 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč	309,94 Kč
Finlandia	270,00 Kč	1	0,04	10,80 Kč	0,1428571	1,54 Kč	7,92 Kč	6,41 Kč	8,21 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč	324,00 Kč
Koskenkorva Peach	183,15 Kč	1	0,04	7,33 Kč	0,1428571	1,05 Kč	5,94 Kč	4,81 Kč	6,93 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	3,57 Kč	0,71 Kč	4,29 Kč	219,78 Kč
Olmecca Gold	327,04 Kč	0,7	0,04	18,69 Kč	0,1428571	2,67 Kč	7,92 Kč	6,41 Kč	0,32 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč	392,45 Kč
Olmecca Silver	327,04 Kč	0,7	0,04	18,69 Kč	0,1428571	2,67 Kč	7,92 Kč	6,41 Kč	0,32 Kč	33,33 Kč	6,67 Kč	40,00 Kč	4,76 Kč	0,95 Kč	5,71 Kč	392,45 Kč
Bailey's	299,00 Kč	1	0,04	11,96 Kč	0,428571	5,13 Kč	5,94 Kč	4,81 Kč	2,29 Kč	25,00 Kč	5,00 Kč	30,00 Kč	10,71 Kč	2,14 Kč	12,86 Kč	358,80 Kč
Celkem	----	----	----	----	----	855,02 Kč	----	----	----	----	----	----	1 691,90 Kč	338,38 Kč	2 030,29 Kč	----

Zdroj: Vlastní práce

Denní tržby z prodeje nakupovaných nápojů činí 1 692 Kč bez DPH.

5.2 Shrnutí variant

V pesimistické variantě (30 hostů sezení, 100 zákazníků si zákusky odnesou s sebou) jsou denní tržby za cukrářské výrobky bez DPH 10 983 Kč. Tržby denně za prodej vyráběných nápojů činí 901 Kč bez DPH. Denní tržby z prodeje nakupovaných nápojů činí 959 Kč bez DPH.

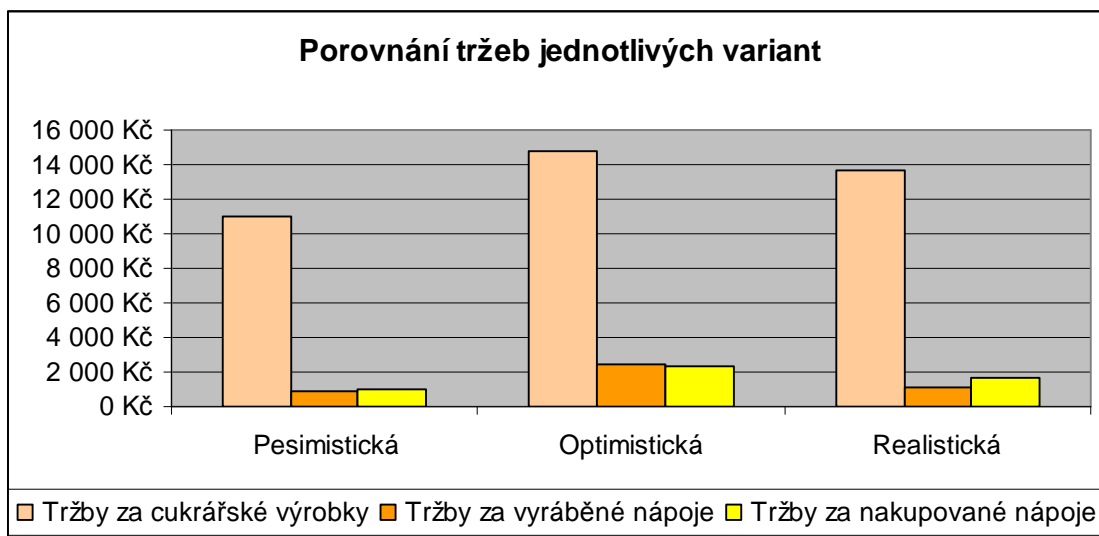
V optimistické variantě (90 hostů sezení, 350 zákazníků si zákusky odnesou s sebou) jsou denní tržby z prodeje cukrářských výrobků bez DPH 14 782 Kč. Tržby denně za prodej vyráběných nápojů činí 2 484 Kč bez DPH. Denní tržby z prodeje nakupovaných nápojů činí 2 285 Kč bez DPH.

V realistické variantě (60 hostů sezení, 250 zákazníků si zákusky odnesou s sebou) jsou denní tržby z prodeje cukrářských výrobků bez DPH 13 620 Kč. Tržby denně za prodej vyráběných nápojů činí 1 063 Kč bez DPH. Denní tržby z prodeje nakupovaných nápojů činí 1 692 Kč bez DPH.

Realistická varianta je nejbližší předpokládanému objemu tržeb, z toho důvodu si ji společnost Adina, s.r.o zvolila za výchozí variantu při sestavování rozvahy, výkazů zisku a ztráty a Cash flow, které jsou uvedeny v kapitole 5.2.

Graf č. 2 přehledně znázorňuje tržby za cukrářské výroby, vyráběné nápoje a tržby z prodeje nakupovaných nápojů v jednotlivých variantách.

Graf 2 Porovnání tržeb pesimistické, optimistické a realistické varianty



Zdroj: Vlastní práce

5.3 Finanční zhodnocení projektu

Údaje uvedené v této podkapitole jsou uvedeny v Kč, zaokrouhlené dle pravidel matematiky.

5.3.1 Výkaz zisku a ztráty

Tab. 37 Plánované Výkazy zisku a ztrát

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Výkony	4 407 380	5 351 818	6 296 257	6 296 257	6 296 257	6 296 257	6 296 257	6 296 257	6 296 257	6 296 257
Tržby z prodeje cukrářských výrobků	3 713 060	4 508 715	5 304 371	5 304 371	5 304 371	5 304 371	5 304 371	5 304 371	5 304 371	5 304 371
Tržby z prodeje nápojů	694 320	843 103	991 886	991 886	991 886	991 886	991 886	991 886	991 886	991 886
Výkonová spotřeba	2 110 794	2 563 107	3 015 420	3 015 420	3 015 420	3 015 420	3 015 420	3 015 420	3 015 420	3 015 420
Spotřeba surovin	2 057 361	2 498 224	2 939 087	2 939 087	2 939 087	2 939 087	2 939 087	2 939 087	2 939 087	2 939 087
Spotřeba energie a vody	53 433	64 883	76 333	76 333	76 333	76 333	76 333	76 333	76 333	76 333
Přidaná hodnota	2 296 585	2 788 711	3 280 836	3 280 836	3 280 836	3 280 836	3 280 836	3 280 836	3 280 836	3 280 836
Osobní náklady	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880
Daně a poplatky	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000
Odpisy dlouhodobého nehm. a hm. majetk	189 689	383 689	383 689	383 689	383 689	0	0	0	0	0
Ostatní provozní náklady	611 107	611 107	611 107	611 107	612 115	611 107	612 115	611 107	612 115	611 107
Provozní hospodářský výsledek	109 909	408 035	900 160	900 160	899 152	1 283 849	1 282 841	1 283 849	1 282 841	1 283 849
Nákladové úroky	192 522	158 560	120 290	77 167	28 575	0	0	0	0	0
Finanční hospodářský výsledek	-192 522	-158 560	-120 290	-77 167	-28 575	0	0	0	0	0
Daň z příjmu za běžnou činnost splatná	0	31 704	148 175	156 369	165 410	243 931	243 740	243 931	243 740	243 931
Hospodářský výsledek za účetní období	-82 613	135 159	631 695	666 625	705 168	1 039 918	1 039 101	1 039 918	1 039 101	1 039 918
Hospodářský výsledek před zdaněním	-82 613	166 862	779 870	822 993	870 577	1 283 849	1 282 841	1 283 849	1 282 841	1 283 849

Zdroj: Vlastní práce

V případě společnosti Adina, s.r.o. se výkony skládají z tržeb z prodeje cukrářských výrobků 3 713 060 Kč a z tržeb z prodeje nápojů (vyráběných a nakupovaných) 694 320 Kč. Tržby z prodeje cukrářských výrobků jsou součtem denních tržeb z prodeje cukrářských výrobků vynásobených 360 aby zobrazovaly roční tržby. Tržby z prodeje nápojů je součet denních tržeb vyráběných nápojů a nakupovaných nápojů vynásobené 360, aby zobrazovaly roční tržby. Navíc z důvodu opatrnosti tvoří tržby z prodeje cukrářských výrobků i tržby z prodeje nápojů v prvním roce provozu pouze 70 % předpokládaných tržeb, ve druhém roce je to 85 % předpokládaných tržeb. Společnost očekává, že dosáhne 100% očekávaných tržeb až ve třetím roce provozu. Výkony tvoří v roce 2012 celkem 4 407 380 Kč.

Výkonová spotřeba představuje nakoupené vstupy. Společnost vykazuje jako položky výkonové spotřeby spotřebu surovin (2 057 361 Kč) a spotřebu energie a vody (53 433 Kč). I u těchto spotřeb společnost očekává v prvním roce 70 % celkové spotřeby a ve druhém roce 85 % celkové očekávané spotřeby. 100 % spotřeby surovin, energie a vody společnost očekává až od třetího roku provozu. Výkonová spotřeba tvoří v roce 2012 celkem 2 110 794 Kč.

Přidaná hodnota vyjadřuje rozdíl mezi výkony a výkonovou spotřebou.

Provozní hospodářský výsledek dostaneme tak, že od přidané hodnoty odečteme osobní náklady, které jsou tvořeny mzdovými náklady a náklady na sociální a zdravotní zabezpečení, které činí 34 % z hrubé mzdy, dále odečteme daně a poplatky (tvořené pouze silniční daní), odpisy dlouhodobého nehmotného a hmotného majetku a ostatní provozní náklady, jako jsou pohonné hmoty, nájem, pojištění tržeb a provozovny, rozhlas a autorské poplatky, technické služby, telefon – pevná linka, mobilní telefon, údržba automobilu, údržba a správa internetových stránek, reklama, povinné ručení, havarijní pojištění, čisticí prostředky, hygienické potřeby, vedení bankovního účtu a ostatní náklady. Výsledek hospodaření z provozní činnosti je určen ze základních a opakujících se činností podniku, u společnosti Adina, s.r.o. činí v roce 2012 celkem 109 909 Kč. Výsledek hospodaření z finanční činnosti souvisí se způsobem financování a s finančními operacemi podniku. Do finančního hospodářského výsledku společnost řadí nákladové úroky, které jsou úroky z úvěru poskytnutého na investiční zařízení potřebné pro provoz podniku.

Nákladové úroky za rok 2012 činí 192 522 Kč. Z toho plyne, že výsledek hospodaření z finanční činnosti činí –192 522 Kč. Hospodářský výsledek před zdaněním se zjistí jako

součet provozního hospodářského výsledku a finančního hospodářského výsledku. Tato částka je záporná, činí -82 613 Kč. Jedná se tedy o ztrátu. Ztrátu společnost vykazuje pouze v roce 2012, v následujících letech podle předběžného výkazu zisku a ztráty bude společnost vykazovat zisk. Daň z příjmů právnických osob činí 19 %, základem této daně je hospodářský výsledek před zdaněním. Vzhledem k tomu, že společnost Adina, s.r.o. vykazuje v roce 2012 ztrátu, bude daň nulová.

5.3.2 Rozvaha

Plánované rozvahy společnosti Adina, s.r.o. mají v aktivech položku dlouhodobého majetku, do kterého jsou řazeny samostatné movité věci a soubory movitých věcí, dále je zde položka oběžných aktiv kam jsou řazeny zásoby a finanční majetek.

Dlouhodobý hmotný majetek činí v roce 2012 celkem 1 524 754 Kč.

Oběžná aktiva činí v roce 2012 celkem 307 076 Kč. Z toho zásoby činí 44 074 Kč a finanční majetek činí 263 002 Kč. Aktiva celkem jsou v roce 2012 1 841 830 Kč. Pasiva se skládají z vlastního kapitálu a cizích zdrojů. Do vlastního kapitálu patří základní kapitál, který u s.r.o. činí 200 000 Kč, zákonný rezervní fond. Rezervní fond se tvoří ve výši nejméně 10 % z čistého zisku, avšak ne víc než 5% z hodnoty základního kapitálu až do dosažení nejméně 10% základního kapitálu. Rezervní fond v prvním roce společnost netvoří, protože vykazuje ztrátu. Tvoří jej až v dalších letech, tedy v roce 2013 a 2014 a to ve výši 10 000 Kč, každý rok v následujících letech je rezervní fond stejný a to v hodnotě 20 000 Kč. Výsledek hospodaření z minulých let je 0, protože rok 2012 je první rok, kdy společnost začíná podnikat.

Výsledek hospodaření běžného účetního období je -82 613 Kč. Vlastní kapitál činí celkem 117 387 Kč. V cizích zdrojích je pouze bankovní úvěr, který činí 1 724 443 Kč. Součet vlastního kapitálu a cizích zdrojů dává dohromady celková pasiva, ta činí 1 841 830 Kč. Plánované rozvahy společnosti Adina, s.r.o. splňují bilanční rovnici rozvahy, tedy aktiva = pasiva = 1 841 830 Kč.

Plánované rozvahy na další roky jsou zobrazeny v následující tabulce č. 38.

Tab. 38 Plánované Rozvahy

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
AKTIVA CELKEM	1 841 830	1 719 200	2 059 143	2 385 747	2 707 770	3 315 951	4 355 052	5 394 970	6 434 071	7 473 988
Dlouhodobý hmotný majetek	1 534 754	1 151 066	767 377	383 689	0	0	0	0	0	0
Samostatné movité věci a soubory movitých věcí	1 534 754	1 151 066	767 377	383 689	0	0	0	0	0	0
Oběžná aktiva	307 076	568 134	1 291 766	2 002 058	2 707 770	3 315 951	4 355 052	5 394 970	6 434 071	7 473 988
Zásoby	44 074	53 518	62 963	62 963	62 963	62 963	62 963	62 963	62 963	62 963
Finanční majetek	263 002	514 616	1 228 803	1 939 095	2 644 807	3 252 988	4 292 089	5 332 007	6 371 108	7 411 026
PASIVA CELKEM	1 841 830	1 719 200	2 059 143	2 385 747	2 707 770	3 315 951	4 355 052	5 394 970	6 434 071	7 473 988
Vlastní kapitál	117 387	262 546	904 241	1 570 866	2 276 033	3 315 951	4 355 052	5 394 970	6 434 071	7 473 988
Základní kapitál	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000	200 000
Zákonný rezervní fond	0	10000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000	20000
Výsledek hospodaření minulých let	0	-82 613	52 546	684 241	1 350 866	2 056 033	3 095 951	4 135 052	5 174 970	6 214 071
Výsledek hospodaření běžného účetního období	-82 613	135 159	631 695	666 625	705 168	1 039 918	1 039 101	1 039 918	1 039 101	1 039 918
Cizí zdroje	1 724 443	1 456 654	1 154 902	814 881	431 737	0	0	0	0	0
Bankovní úvěry	1 724 443	1 456 654	1 154 902	814 881	431 737	0	0	0	0	0

Zdroj: Vlastní práce

5.3.3 Cash flow

Při provozování cukrárny s kavárnou je rozdíl v tom, zda si zákazníci odnášejí výrobky s sebou domů, nebo je konzumují na místě. Konzumací cukrářských výrobků na místě se rozumí poskytování služeb a je zde sazba 20% DPH, zatímco při koupi cukrářských výrobků domů je sazba DPH 10 %. Tento problém byl vyřešen tak, že byla nastavena prodejní cena dle konkurence, která je společná pro obě sazby DPH. Byl zvolen koeficient 0,1 konzumace cukrářských výrobků v provozovně, který vyjadřuje 10% z celkového objemu prodeje a zároveň těchto 10% je daněno základní sazbou DPH. Prodej cukrářských výrobků s sebou bude zahrnovat zbylých 90% objemu prodeje a bude daněn sníženou sazbou DPH. Tyto rozdílné sazby DPH se promítnou do celkových tržeb z prodeje cukrářských výrobků, jak je patrné z tabulky č. 39. Rozdílné sazby DPH se týkají pouze cukrářských výrobků. U vyráběných nápojů a nakupovaných nápojů je sazba DPH jednotná a to 20 %.

Tab. 39 Cukrářské výrobky – podklady pro Cash flow

Cukrářské výrobky	Počet výrobků z jedné dávky (ks)	Spotřeba surovin na jednu dávku bez DPH	Počet denně vyráběných dávek (ks)	Vyrobena denně (ks)	Denně prodáno 90% (ks)	Spotřeba surovin denně	Prodejní cena výrobku bez DPH 10%	DPH 10% na výstupu za kus	Prodejní cena výrobku bez DPH 20%	DPH20% na výstupu za kus	Prodejní cena výrobku	Tržba denně bez DPH	DPH denně celkem	Tržba denně s DPH
Věneček žlutkový	10	62,08 Kč	7	70	63,00	434,58 Kč	18,18 Kč	1,82 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	1 135,91 Kč	124,09 Kč	1 260,00 Kč
Větrník	10	86,90 Kč	7	70	63,00	608,27 Kč	21,82 Kč	2,18 Kč	20,00 Kč	4,00 Kč	24,00 Kč	1 363,09 Kč	148,91 Kč	1 512,00 Kč
Banánek s čokoládou	1	13,40 Kč	20	20	18,00	268,00 Kč	22,73 Kč	2,27 Kč	20,83 Kč	4,17 Kč	25,00 Kč	405,68 Kč	44,32 Kč	450,00 Kč
Trubička čokoládová	18	43,29 Kč	6	108	97,00	259,74 Kč	9,09 Kč	0,91 Kč	8,33 Kč	1,67 Kč	10,00 Kč	874,47 Kč	95,53 Kč	970,00 Kč
Špička likérová	12	93,72 Kč	6	72	64,00	562,29 Kč	13,64 Kč	1,36 Kč	12,50 Kč	2,50 Kč	15,00 Kč	865,45 Kč	94,55 Kč	960,00 Kč
Koláč meruňkový	15	122,01 Kč	7	105	94,00	854,07 Kč	20,00 Kč	2,00 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	1 864,33 Kč	203,67 Kč	2 068,00 Kč
Kávový dort	8	81,80 Kč	6	48	43,00	490,80 Kč	20,91 Kč	2,09 Kč	19,17 Kč	3,83 Kč	23,00 Kč	891,60 Kč	97,40 Kč	989,00 Kč
Hruškový dort	8	141,70 Kč	6	48	43,00	850,20 Kč	20,00 Kč	2,00 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	852,83 Kč	93,17 Kč	946,00 Kč
Indián	6	35,67 Kč	6	36	32,00	214,02 Kč	13,64 Kč	1,36 Kč	12,50 Kč	2,50 Kč	15,00 Kč	432,73 Kč	47,27 Kč	480,00 Kč
Laskonka	8	52,15 Kč	6	48	43,00	312,90 Kč	12,73 Kč	1,27 Kč	11,67 Kč	2,33 Kč	14,00 Kč	542,71 Kč	59,29 Kč	602,00 Kč
Marokánka	5	26,58 Kč	7	35	31,00	186,06 Kč	10,91 Kč	1,09 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	335,36 Kč	36,64 Kč	372,00 Kč
Kremrole	8	43,50 Kč	6	48	43,00	261,00 Kč	10,91 Kč	1,09 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	465,18 Kč	50,82 Kč	516,00 Kč
Věneček DIA	10	55,63 Kč	4	40	36,00	222,53 Kč	18,18 Kč	1,82 Kč	16,67 Kč	3,33 Kč	20,00 Kč	649,09 Kč	70,91 Kč	720,00 Kč
Koláč meruňkový DIA	15	120,51 Kč	6	90	81,00	723,06 Kč	20,00 Kč	2,00 Kč	18,33 Kč	3,67 Kč	22,00 Kč	1 606,50 Kč	175,50 Kč	1 782,00 Kč
Kávový dort DIA	8	78,30 Kč	6	48	43,00	469,80 Kč	20,91 Kč	2,09 Kč	19,17 Kč	3,83 Kč	23,00 Kč	891,60 Kč	97,40 Kč	989,00 Kč
Zmrzlina	20	31,60 Kč	8	160	144,00	252,80 Kč	10,91 Kč	1,09 Kč	10,00 Kč	2,00 Kč	12,00 Kč	1 557,82 Kč	170,18 Kč	1 728,00 Kč
Celkem	----	----	----	----	----	6 970,11 Kč	----	----	----	----	----	14 734,36 Kč	1 609,64 Kč	16 344,00 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Společnost Adina, s.r.o. použila nepřímou metodu stanovení Cash flow, protože je pro rozborové účely přehlednější. Výkaz CF je nepřímou metodou stanoven jako součet čistého zisku po zdanění a odpisů za dané období a přírůstků nebo úbytků příslušných položek aktiv a pasiv oproti počátečnímu stavu. Počáteční stav peněžních prostředků je v prvním roce podnikání 0. Provozní CF odráží aktivity, které ovlivňují tvorbu čistého zisku. Do provozního CF společnosti patří zisk po zdanění, který je v prvním roce záporný – 82 613 Kč, dále odpisy, jejichž součet činí 189 689 Kč a změna stavu zásob, jejíž částka je 44 074 Kč. Změna stavu zásob je v prvním roce stejná jako zásoby v rozvaze. V dalších letech bude změnu stavu zásob tvořit rozdíl mezi zásobami současného roku a zásobou roku minulého. Investiční Cash flow je tvořeno pouze investičními výdaji, které se rovnají výši bankovního úvěru, jako zdroje financování investice, který činí 1 724 443 Kč. Finanční CF je tvořeno změnou bankovních úvěrů, tato částka činí 1 724 443 Kč. CF je tvořeno součtem CF z provozní činnosti, CF z investiční činnosti a CF z finanční činnosti. Součet těchto tří CF tvoří dohromady 63 002 Kč. Konečný stav peněžních prostředků se tedy zjistí jako součet počátečního stavu, který je v našem případě 0 a konečného stavu peněžních prostředků, který činí 63 002 Kč. Plán Cash flow na další roky je uveden v následující tabulce č. 40.

Tab. 40 Plány Cash flow

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Počáteční stav peněžních prostředků	0	63 002	304 616	1 008 803	1 719 095	2 424 807	3 032 988	4 072 089	5 112 007	6 151 108
zisk po zdanění	-82 613	135 159	631 695	666 625	705 168	1 039 918	1 039 101	1 039 918	1 039 101	1 039 918
odpisy	189 689	383 689	383 689	383 689	383 689	0	0	0	0	0
změna stavu zásob	44 074	9 444	9 444	0	0	0	0	0	0	0
Provozní CF	63 002	509 403	1 005 939	1 050 313	1 088 856	1 039 918	1 039 101	1 039 918	1 039 101	1 039 918
investiční výdaje	1 724 443									
Investiční CF	-1 724 443	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Změna bankovních úvěrů	1 724 443	-267 789	-301 752	-340 021	-383 144	-431 737	0	0	0	0
Změna nerozděleného zisku minulých let										
Finanční CF	1 724 443	-267 789	-301 752	-340 021	-383 144	-431 737	0	0	0	0
CF	63 002	241 614	704 188	710 292	705 712	608 181	1 039 101	1 039 918	1 039 101	1 039 918
Konečný stav peněžních prostředků	63 002	304 616	1 008 803	1 719 095	2 424 807	3 032 988	4 072 089	5 112 007	6 151 108	7 191 026

Zdroj: Vlastní práce

5.3.4 Metody hodnocení investic

5.3.4.1 Čistá současná hodnota

Čistá současná hodnota patří mezi dynamické metody hodnocení efektivnosti investičních projektů. Výpočet čisté současné hodnoty byl proveden podle vzorce 3.2.4.1. Suma odúročených hodnot všech dílčích ukazatelů návratnosti společnosti Adina, s.r.o. činí 2 682 486 Kč. Plánovaný objem vynaloženého kapitálu představoval 1 724 443 Kč. Po umoření vloženého kapitálu a po zúročení 10% zůstává navíc čistá současná hodnota 958 043 Kč. Z těchto výsledků plyne, že investiční projekt lze hodnotit jako výhodný, navýšení čisté současné hodnoty kapitálu činí 958 043 Kč za 5 let [20].

Tab. 41 Čistá současná hodnota

Míra výnosnosti			10%
Pořizovací cena investice			1 724 443
Doba životnosti investice			5
Rok	Peněžní příjem	Odúročitel	Diskontovaný peněžní příjem
1	107 076	0,9091	97 341,81
2	518 847	0,8264	428 799,32
3	1 015 383	0,7513	762 872,65
4	1 050 313	0,6830	717 378,11
5	1 088 856	0,6209	676 094,09
Celkem	3 780 476		2 682 485,98
Čistá současná hodnota (ČSH) =			958 043,04

Zdroj: Vlastní práce

5.3.4.2 Vnitřní výnosové procento

Vnitřní výnosové procento je vlastně převrácená hodnota k čisté současné hodnotě. Je zkoumána vnitřní výnosovost kapitálu. Pro výpočet vnitřního výnosového procenta byl použit vzorec 3.2.4.2.

Tab. 42 Vnitřní výnosové procento

1. pomocná tabulka				2. pomocná tabulka			
Míra výnosnosti			26%	Míra výnosnosti			25%
Požizovací cena investice			1 724 443	Požizovací cena investice			1 724 443
Doba životnosti investice			5	Doba životnosti investice			5
Rok	Peněžní příjem	Odúročitel	Diskontovaný peněžní příjem	Rok	Peněžní příjem	Odúročitel	Diskontovaný peněžní příjem
1	107 076	0,7937	84 980,94	1	107 076	0,8000	85 660,79
2	518 847	0,6299	326 812,28	2	518 847	0,6400	332 062,19
3	1 015 383	0,4999	507 596,32	3	1 015 383	0,5120	519 876,35
4	1 050 313	0,3968	416 712,64	4	1 050 313	0,4096	430 208,32
5	1 088 856	0,3149	342 860,81	5	1 088 856	0,3277	356 796,43
Celkem	3 780 476		1 678 962,99	Celkem	3 780 476		1 724 604,09
ČSH =	-45 479,95			ČSH =	161,15		
ČSH v absolutní hodnotě =	45 479,95			ČSH v absolutní hodnotě =	161,15		
Výsledné vnitřní výnosové procento (VVP) = 25,0035%							

Zdroj: Vlastní práce

Suma odúročených hodnot při 25% úrokové míře činí 1 724 604 Kč, investovaný kapitál činí 1 724 443 Kč. Rozdíl těchto dvou hodnot, neboli čistá současná hodnota investovaného kapitálu činí 161 Kč.

Suma odúročených hodnot při 26 % úrokové míře činí 1 678 963 Kč, investovaný kapitál činí 1 724 443 Kč. Rozdíl těchto dvou hodnot (čistá současná hodnota investovaného kapitálu) činí -45 480 Kč.

Nulové čisté současné hodnoty bude dosaženo při úrokové míře mezi 25 a 26 %. Suma odúročených hodnot při 25% úrokové míře činí 1 724 604 Kč. Suma odúročených hodnot při 26 % úrokové míře činí 1 678 963 Kč. Rozdíl 1% představuje odúročenou hodnotu 45 641 Kč. V případě vloženého kapitálu ve výši 1 724 443 Kč a výchozím předpokládané zúročení 25%:

pro základ 25% = $(1 * 161) / 43 665 = 0,0035$. Vnitřní úroková míra = $(25 + 0,0035) = 28,0035\%$. Při uplatnění vypočtené úrokové míry k použití kapitálu ve výši 1 724 443 Kč bude dosaženo čisté současné hodnoty investovaného kapitálu blízké nule. Za těchto podmínek bude zajištěn předpoklad, že budoucí příjmy plynoucí z investice zajistí návratnost vložených investičních prostředků a zabezpečí i dodatečný výnos. Je to dáno tím, že vnitřní výnosové procento (25,0035%) je vyšší, než výchozí uvažovaná roková míra 10% [20].

5.3.4.3 Index ziskovosti

Pro výpočet indexu ziskovosti byl použit vzorec 3.2.4.3. Index ziskovosti je stanoven jako podíl diskontovaných peněžních příjmů a kapitálových výdajů. Z toho plyne, že pokud je

čistá současná hodnota pozitivní, index ziskovosti je > 1 a investiční projekt je pro podnik přijatelný.

Tab. 43 Index ziskovosti

Diskontované peněžní příjmy celkem	2 682 485,98
Požizovací cena investice	1 724 442,94
Index ziskovosti (IZ) =	1,56

Zdroj: Vlastní práce

U společnosti Adina, s.r.o. jsou diskontované peněžní příjmy (čistá současná hodnota) celkem 2 682 486 požizovací cena investice činí 1 724 443 Kč. Index ziskovosti vychází 1,56. Index ziskovosti vychází vyšší než 1, z tohoto výsledku plyne, že projekt je pro podnik přijatelný.

5.3.4.4 Doba návratnosti

Žádoucí je, aby byla doba návratnosti co nejkratší. Jde o dobu, za kterou se investice splatí z peněžních příjmů. Pro výpočet doby návratnosti byl použit vzorec 3.2.4.4. Peněžní příjmy vycházejí z Cash flow. Počáteční hodnota investice je 1 724 443 Kč. V prvním roce je peněžní příjem z investice 107 076 Kč. Ve druhém roce zbývá navrátit 1 617 367 Kč. Ve druhém roce je peněžní příjem z investice 518 847 Kč. Analogicky dojde k navrácení zbývající hodnoty počáteční investice i v dalších letech. Z tohoto postupu, který je přehledně znázorněn v tabulce č. 44, vyplývá, že doba návratnosti investice je mezi 4 – 5 rokem.

Tab. 44 Doba návratnosti

Rok	Zbývá navrátit	Peněžní příjem
1	1 724 443	107 076
2	1 617 367	518 847
3	1 098 520	1 015 383
4	83 136	1 050 313
5	-967 177	1 088 856
Doba návratnosti =		mezi 4 -5 rokem

Zdroj: Vlastní práce

5.4 Rizika projektu

Každé podnikání přináší řadu rizik. Některým je potřeba věnovat zvýšenou pozornost. Nutné je zvážit všechna možná rizika, žádné neopomenout. Důležité je si stanovit, jak je riziko důležité, jaká je pravděpodobnost jeho vzniku, jaké bude mít vznik rizika dopady a opatření, kterými lze případným rizikům předejít. Znalostí všech rizik se zvyšuje pravděpodobnost úspěchu podnikání a minimalizujeme tak hrozící nebezpečí, případně bankrot. V následující tabulce č. 45 jsou shrnuta rizika týkající se podnikatelského plánu společnosti Adina, s.r.o.

Tab. 45 Rizika projektu

Rizika	Závažnost rizika	Pravděp. vzniku rizika	Dopad rizika	Opatření k minimalizaci rizika
Technická				
Poruchy výrobního zařízení	Střední	Nízká	Kvalita výrobků, omezení výroby	Časté kontroly výrobního zařízení a pravidelné revize zabrání neočekávanému výpadku z výroby.
Výrobní				
Nedostatek surovin a materiálu	Střední	Nízká	Omezení výroby, kvalita výrobků	Provozni společnosti bude zajišťovat dostatek surovin a materiálu pravidelnými nákupy a sledováním zásob.
Nedostatek pracovních sil	Vysoká	Střední	Kvalita prodáváných výrobků	Projekt není náročný na pracovní sílu, až na pozici cukrářky, která vyžaduje zkušenosti, jisté schopnosti a spolehlivost. Výběr a získávání nových zaměstnanců bude proveden včas, aby mohl být zahájen bezproblémový start provozu.
Ekonomické				
Zvýšení úroků z úvěru	Vysoká	Střední	Udržitelnost projektu	Bude provedena fixace úrokové míry na 3 roky, čímž se eliminuje riziko zvýšení úrokové míry během této doby. Po uplynutí doby fixace úrokové míry je předpoklad, že společnost Adina, s.r.o. bude mít vybudovanou stálou klientelu, díky níž bude realizovat zisk, tudíž nebude případné budoucí navýšení úrokové míry znamenat existenční hrozbu.
Tržní				
Nedostatek poptávky	Vysoká	Nízká	Udržitelnost projektu	Umístění provozovny se nachází ve strategické lokalitě, kterou vede rušná cyklostezka. Počet obyvatel v městské části stále roste. Prodávané výrobky budou vynikající kvality a podle jedinečných receptur. Společnost bude neustále obměňovat sortiment svých výrobků krátkodobými akcemi, kdy dojde k zavedení nového produktu po určitou dobu. Tyto všechny faktory zaručují vysokou a stálou poptávku po výrobcích.
Finanční				
Nedostatek finančních prostředků	Vysoká	Nízká	Ohrožení realizace a udržitelnosti projektu	Při zpracování podnikatelského plánu byl kladen důraz na důkladné propočítání a zvážení všech možných finančních ohrožení. Počáteční investice do pořízení potřebného majetku bude financována úvěrem, který bude v požadované výši. V případě nárůstu investičních nákladů bude schodek uhrazen ze základního kapitálu společnosti. Z provedených výpočtů je zřejmé, že do budoucna společnost vykazuje zisk a z výkazu Cash Flow je patrný růst peněžních prostředků.
Zvýšení cen vstupů	Vysoká	Nízká	Navýšení nákladů, ohrožení udržitelnosti	Je vytvořena rezerva mezi prodejní a výrobní cenou, která dokáže pokrýt případné mírné zvýšení cen vstupů na úkor marže. Při vyšším růstu cen vstupů dojde ke zvýšení prodejní ceny.
Právní				
Nedodržení právních předpisů a hygienických norem České republiky a Evropské unie	Vysoká	Střední	Ohrožení udržitelnosti projektu	Provozovna bude zařízena dle platných právních předpisů a hygienických norem jak České republiky, tak Evropské unie. V průběhu udržitelnosti projektu bude věnována vysoká pozornost tomu, aby nedošlo k případnému porušení hygienických norem, což by mohlo ohrozit další vlastní existenci společnosti Adina, s.r.o.
Nevyřešené vlastnické vztahy	Nízká	Nízká	Ohrožení celkové realizace projektu	Veškeré vlastnické vztahy jsou u projektu vyřešeny. Provozovna bude umístěna v cizí budově. Tento vztah bude řešen nájemní smlouvou na dobu neurčitou.
Provozní				
Živelné události	Vysoká	Nízká	Udržitelnost projektu	Provozovna bude proti živelným pohromám pojištěna. Provozovna se nenachází na území, které by bylo sužováno živelnými pohromami.

Zdroj: Vlastní práce

5.4.1 Dílčí závěr

Tato rizika lze rozdělit na krátkodobá a dlouhodobá. Krátkodobá rizika lze řešit operativně. V krajní situaci lze použít k jejich řešení i dílčí opatření, která sice neřeší riziko komplexně, ale toto řešení zabrání ohrožení provozuschopnosti a udržitelnosti společnosti. Do krátkodobých rizik lze zařadit například poruchy výrobních zařízení, nedostatek surovin a materiálu a nedostatek pracovních sil.

Dlouhodobá rizika jsou, co do jejich důsledků na samotnou existenci společnosti a udržitelnost podnikatelského plánu, daleko závažnější než rizika krátkodobá. Jejich řešení musí být komplexní, ideální je těmto rizikům předcházet. Jako dlouhodobá rizika lze vnímat zvýšení úroků z úvěru, nedostatek finančních prostředků, zvýšení cen vstupů, nedostatek poptávky a nedodržení právních předpisů a hygienických norem České republiky a Evropské unie.

Souhrnné zhodnocení efektivnosti investovaného kapitálu je provedeno v kapitole 6.1.

5.5 Receptury cukrářských výrobků a nápojů

Jak již bylo uvedeno, výrobky budou vyráběny podle jedinečných receptur. Složení receptur, podle kterých bude společnost vyrábět veškeré výrobky je uvedeno v tabulkách 46 a 47. U některých receptur jsou uvedené zdroje. Kde zdroje chybí, jsou recepty předávané z generace na generaci. Tyto recepty mají tradici, jsou originální a tvoří know-how společnosti.

Zákazníkům, kteří budou požadovat výrobky zabalit s sebou, se výrobky zabalí balícím papírem na papírový tácek. Obalové materiály, tzn. balící papíry a papírové tácky jsou započítány v kalkulaci viz kapitola 5.1.

Zákazníkům, kteří budou výrobky konzumovat na místě, budou zákusky servírovány na dezertní talířky. Nápoje, které si budou zákazníci moci objednat jsou určeny pouze pro konzumaci na místě.

Při objednání zmrzliny zákazníci obdrží malý papírek, tzv. rozetku, aby se nemuseli kornoutku dotýkat rukama. Cena zmrzlinového kornoutku a rozetky je opět započítána v kalkulaci viz kapitola 5.1.

Tab. 46 Receptury vyráběných výrobků

<p>Věneček 2 vanilkové pudinky 150 ml rumu 510 ml mléka 120 g cukru krupice 150 g másla 3 vanilkové cukry 150 g cukru moučka 90 g ztuženého tuku 4 vejce 140 g hladké mouky</p>	<p>Větrník 2 vanilkové pudinky 200 g másla 750 ml mléka 150 g polohrubé mouky 3 vejce 750 ml smetany ke šlehání 300 g cukru moučka 100 ml rumu 120 g cukru krupice 3 vanilkové cukry [23]</p>
<p>Věneček DIA 2 vanilkové pudinky 100 ml rumu 510 ml mléka 150 g másla 90 g ztuženého tuku 4 vejce 140 g hladké mouky</p>	<p>Kremrole 1 listové těsto 2 vejce 50 ml mléka 50 g mandlových lupínků 30 g moučkového cukru 250 ml smetany ke šlehání 1 vanilkový cukr [19]</p>
<p>Koláč meruňkový DIA 500 g polohrubé mouky 30 g droždí 250 ml mléka 80 g másla 4 vejce 500 g tvarohu 1 kg meruněk 10 g solamylu 100 g citronu 10 g mandlových lupínků [19]</p>	<p>Koláč meruňkový 500 g polohrubé mouky 30 g droždí 250 ml mléka 80 g másla 4 vejce 150 g cukru krupice 500 g tvarohu 1 kg meruněk 10 g solamylu 100 g citronu 10 g mandlových lupínků [19]</p>
<p>Indián 7 vajec 290 g moučkového cukru 140 g hladké mouky 2 vanilkové cukry 200 g čokolády na vaření 10 g solamylu [22]</p>	<p>Laskonky 250 ml mléka 250 g másla 180 g moučkového cukru 100 g mletých vlašských ořechů 10 g solamylu 3 vejce</p>
<p>Likérové špičky 500 g ztuženého tuku 300 g moučkového cukru 100 g kakaa 100 ml rumu 200 ml vaječného koňaku 1 balení piškotů 100 g čokolády na vaření</p>	<p>Marokánky 250 ml mléka 20 g másla 80 g cukru krupice 30 g hladké mouky, 50 g ořechových jader 50 g rozinek 100 g čokolády na vaření [22]</p>
<p>Kávoový dort DIA 375 g másla 6 vajec 100 g čokolády na vaření 200 g polohrubé mouky 500 ml mléka 1 kávový pudink 50 g kakaa 10 g kávových zrněk 50 g mandlových lupínků [19]</p>	<p>Kávoový dort 375 g másla 350 g cukru krupice 6 vajec 100 g čokolády na vaření 200 g polohrubé mouky 500 ml mléka 1 kávový pudink 50 g kakaa 10 g kávových zrněk 50 g mandlových lupínků [19]</p>
<p>Hruškový dort 6 vajec 260 g cukru krupice 100 g polohrubé mouky 30 g solamylu 50 g kakaa 100 g mandlových lupínků 50 g másla 1 kg hrušek 200 g citronu 500 ml smetany ke šlehání 1 želatina [19]</p>	<p>Trubička čokoládová 100 g moučkového cukru 30 g hladké mouky 4 vejce 4 g mleté skořice 100 g citronu 375 ml smetany ke šlehání 100 g čokolády na vaření [19]</p>
<p>Banánek s čokoládou 200 g banánu 50 g čokolády na vaření 125 ml smetany ke šlehání</p>	<p>Zrmzlina (800 g) 300 g ovoce 1 vejce 150 g cukru krupice 10 ml mléka 5 ml smetany ke šlehání</p>

Zdroj: Vlastní práce

Tab. 47 Receptury vyráběných nápojů

Káva Espresso piccolo 7 g kávy 1 smetánka do kávy 2 cukříky do kávy	Káva Presso 7 g kávy 1 smetánka do kávy 2 cukříky do kávy
Capuccino 7 g kávy 200 ml mléka 2 g skořice 2 cukříky do kávy	Vídeňská káva 7 g kávy 20 ml šlehačky 1 smetánka do kávy 2 cukříky do kávy
Káva turecká 7 g kávy 1 smetánka do kávy 2 cukříky do kávy	Café latte 7 g kávy 200 ml mléka 2 cukříky do kávy
Double espresso 14 g kávy 1 smetánka do kávy 2 cukříky do kávy	Ice café 7 g kávy 100 ml vanilkové zmrzliny 20 ml šlehačky 2 cukříky do kávy
Alžírská káva 7 g kávy 20 ml vaječného koňaku 20 ml šlehačky 1 smetánka do kávy 2 cukříky do kávy	Irská káva 7 g kávy 20 ml Jameson whiskey 20 ml šlehačky 1 smetánka do kávy 2 cukříky do kávy
Horká čokoláda 25 g horké čokolády 250 ml mléka 20 ml šlehačky 2 cukříky do kávy	Caj 1 sáček čaje 15 g citronu (plátek) 2 cukříky do kávy
Grog 40 ml rumu 15g citronu (plátek) 2 cukříky do kávy	Svařené víno 200 ml vína 1 sáček koření 15 g citronu (plátek) 2 cukříky do kávy

Zdroj: Vlastní práce

6 Návrhová část

6.1 Shrnutí projektu

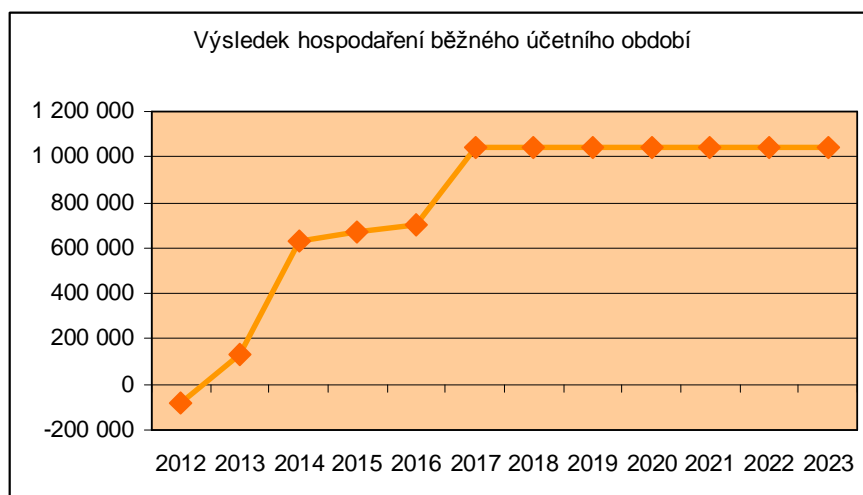
Výkaz zisku a ztráty

Výkony celkem v roce 2012 činí 4 407 380 Kč, výkonová spotřeba v roce 2012 činí 2 110 794 Kč. Osobní náklady v roce 2012 činí 1 382 880, daně a poplatky činí 3 000 Kč, odpisy dlouhodobého majetku 189 689 Kč a ostatní provozní náklady činí 611 107 Kč. Provozní hospodářský výsledek činí 109 909 Kč. Finanční hospodářský výsledek (nákladové úroky) činí 192 522 Kč. Hospodářský výsledek za účetní období je v prvním roce (2012) záporný a činí -82 613 Kč.

Rozvaha

V prvním roce (2012) aktiva = pasiva = 1 841 830 Kč. Vlastní kapitál v roce 2012 činí 117 387 Kč. Výsledek hospodaření z běžného období činí -82 613 Kč. Vývoj výsledku hospodaření je uveden v následujícím grafu č. 3.

Graf 3 Výsledek hospodaření běžného účetního období společností Adina, s.r.o.

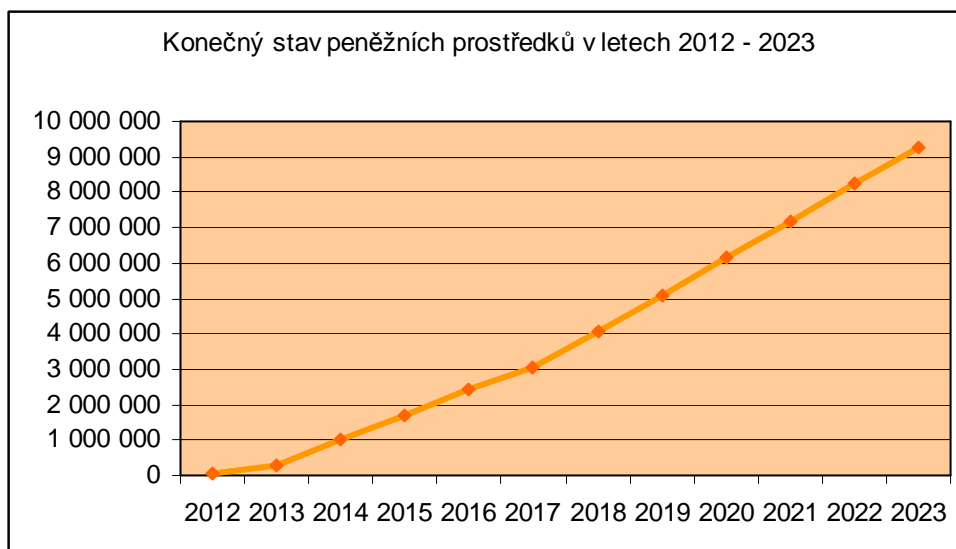


Zdroj: Vlastní práce

Cash flow

Konečný stav peněžních prostředků v roce 2012 činí 63 002. Na následujícím grafu č. 4 je uveden vývoj peněžních prostředků v následujících letech.

Graf 4 Konečný stav peněžních prostředků v letech 2012 - 2023



Zdroj: Vlastní práce

Čistá současná hodnota

Navýšení čisté současné hodnoty kapitálu činí za 5 let 958 043 Kč. Vzhledem k tomuto výsledku lze investiční projekt hodnotit jako výhodný.

Vnitřní výnosové procento

Vnitřní výnosové procento činí 25,0035 %. Z tohoto výsledku plyne, že budoucí příjmy z investice zajistí návratnost vložených prostředků a zabezpečí dodatečný výnos. Výchozí uvažovaná úroková míra činí 10 %, úrok u bankovního úvěru činí 12% p.a. Vnitřní výnosové procento je vyšší než uvažované úrokové míry.

Index ziskovosti

Index ziskovosti je větší než 1, což znamená, že investiční projekt je pro podnik přijatelný.

Doba návratnosti

Doba návratnosti investice je mezi 4 – 5 rokem. Tento výsledek znamená, že se investice splatí z peněžních příjmů za 4 – 5 let.

6.2 Franchisový koncept

6.2.1 Úvodem

Společnost Adina, s.r.o. bude založena v roce 2011 za účelem provozování cukrárny s kavárnou z období první republiky. Samotný provoz zahájí společnost v roce 2012. Náplní činnosti společnosti Adina, s.r.o. je provozování cukrárny s kavárnou a cukrářské dílny. Po roce provozu, kdy bude vyzkoušena podnikatelská myšlenka v praxi, tzn. v roce 2013 hodlá společnost Adina, s.r.o. začít poskytovat franchisovou licenci.

6.2.2 Popis systému

Franchisant odkoupí licenci, která ho bude opravňovat provozovat koncepci franchisora vlastním jménem a na vlastní účet. Franchisant tedy bude moci prodávat výrobky nesoucí jméno společnosti Adina, s.r.o. a používat know-how společnosti. Dále bude franchisant pravidelně proškolen ohledně používání licence. Franchisant se bude moci na franchisora obrátit v případě potřeby konzultace, rady, popřípadě jiné podpory. Licence budou poskytovány pouze franchisantům. Základní vztahy mezi franchisorem a franchisantem bude upravovat franchisová smlouva. Licence bude poskytována pouze franchisantům, kteří nebudou moci uzavírat o franchisingu další smlouvy. Licence nebude poskytována master franchisantům, tudíž bude každý franchisant přímo pod vlivem a kontrolou samotného franchisora. Franchisant je povinen dodržovat pokyny franchisora a strpět jeho kontrolu.

6.2.2.1 Interiér provozovny:

Každá provozovna musí být vybavena nábytkem ve stylu Art Deco. Součástí každé provozovny bude dětský koutek s dozorem vybavený dřevěnými hračkami. V cukrárně bude hrát dobová jazzová, barová hudba (R. A. Dvorský). Hudba bude přehrávána na retro gramofonu, u kterého je podmínkou aby odpovídal stylu 30. let. Na stěnách budou viset fotografie známých osobností první republiky.

6.2.3 Popis metody

Cukrářské výrobky bude vyrábět každý franchisant sám podle receptur poskytnutých v rámci franchisového manuálu. Prodej bude uskutečňován na každé provozovně, a to jak přímý prodej zákazníkům, tak i objednávkový prodej a internetový obchod.

Prodejna musí být bezbariérová, aby byla přístupná pro všechny zákazníky, to znamená jak pro zdravotně handicapované, tak i pro maminky s kočárky.

Společnost není výhradně zaměřena na některou cílovou skupinu zákazníků, cílovými skupinami jsou všechny věkové kategorie obyvatel. Předpokladem je, že většinu zákazníků budou tvořit maminky s dětmi, tomu odpovídá vybavení každé provozovny dětským koutkem.

6.2.4 Provoz

Pro provoz podniku, který bude mít svou vlastní výrobu a provozovnu, je nezbytné zařízení a vybavení uvedené v tabulkách 48 – 50. Uvedené počty jednotlivých vybavení jsou počítány pro provozovnu se 30 místy k sezení rozdělených na šest stolů se čtyřmi židlemi a na tři stoly se dvěma židlemi. Na větší provozovnu je nutné tyto počty upravit.

Tab. 48 Nábytek

Nábytek	Počet	Cena za kus bez DPH	Cena celkem bez DPH
Židle	24	500 Kč	12 000 Kč
Křesla	4	2 500 Kč	10 000 Kč
Stolky	15	7 000 Kč	105 000 Kč
Lustr	1	33 000 Kč	33 000 Kč
Podlahové hodiny	1	18 500 Kč	18 500 Kč
Váhy	1	17 500 Kč	17 500 Kč
Vybavení dětského koutku	1	10 000 Kč	10 000 Kč
Ostatní (obrazy, květinové dekorace atd.)	1	20 000 Kč	20 000 Kč
Hyundai RTC611 gramofon	1	5 833 Kč	5 833 Kč
Celkem			226 000 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Vybavení prodejny včetně zázemí pro zákazníky je shrnuto v následující tabulce č. 49.

Tab. 49 Zařízení potřebné pro provozovnu

Zařízení	Počet	Cena za jednotku bez DPH	Cena celkem bez DPH
Zmrzlinová vitrína	1	58 750 Kč	58 750 Kč
Zákusková vitrína	1	130 250 Kč	130 250 Kč
Lednice	13	23 000 Kč	299 000 Kč
Cukrářská pec	1	164 500 Kč	164 500 Kč
Výrobník šlehačky	1	70 000 Kč	70 000 Kč
Kávovar	1	45 000 Kč	45 000 Kč
Myčka	1	34 000 Kč	34 000 Kč
Pokladní systém	1	44 000 Kč	44 000 Kč
Kuchyňský robot	2	30 000 Kč	60 000 Kč
Mirkovlnná trouba	1	11 000 Kč	11 000 Kč
Sporák s troubou	1	38 000 Kč	38 000 Kč
Mraznička	4	37 000 Kč	148 000 Kč
Nerez stůl	2	19 400 Kč	38 800 Kč
Výrobník kopečkové zmrzliny	1	58 779 Kč	58 779 Kč
Výrobník ledu	1	15 000 Kč	15 000 Kč
Záchodové mísy	5	5 624 Kč	28 120 Kč
Pisoár	2	587 Kč	1 173 Kč
Umyvadlo	3	653 Kč	1 958 Kč
Bezdotyková baterie	1	882 Kč	882 Kč
Klasická baterie	2	882 Kč	1 763 Kč
Kuchyňský dřez	1	1 410 Kč	1 410 Kč
Baterie nástěnná ke dřezu	1	462 Kč	462 Kč
Vysoušeč rukou	3	2 247 Kč	6 740 Kč
Dávkovač tekutého mýdla	3	539 Kč	1 617 Kč
Zřízení internetových stránek	1	30 000 Kč	30 000 Kč
Věšák	2	554 Kč	1 108 Kč
Úklidový vozík	1	1 249 Kč	1 249 Kč
Stojan na reklamu	1	3 258 Kč	3 258 Kč
Celkem			1 294 819 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Vybavení provozovny nádobím, je shrnuto v následující tabulce č. 50.

Tab. 50 Nádobí potřebné pro provoz

Nádobí	Počet kusů	Cena bez DPH za 1 kus	Cena celkem bez DPH
Lopatka na dezert	2	216 Kč	432 Kč
Nůž na koláč	2	358 Kč	715 Kč
Nůž na dort	1	516 Kč	516 Kč
Kruhová forma	2	574 Kč	1 148 Kč
Koncovka hladká	1	48 Kč	48 Kč
Koncovka vroubkovaná	1	49 Kč	49 Kč
Sáček	1	99 Kč	99 Kč
Válek	1	104 Kč	104 Kč
Vařečka	5	74 Kč	371 Kč
Stěrka	2	24 Kč	48 Kč
Štětce	2	49 Kč	98 Kč
Nerezový dávkovač 0,8l	1	1 325 Kč	1 325 Kč
Tác na dezerty	4	408 Kč	1 630 Kč
Porcovačka na zmrzlinu	1	83 Kč	83 Kč
Gastronádoba na zmrzlinu	6	398 Kč	2 390 Kč
Nerez mísa 2l	1	108 Kč	108 Kč
Nerez mísa 5l	1	191 Kč	191 Kč
Nerez mísa 7l	1	224 Kč	224 Kč
Odměrka 2,5l	1	199 Kč	199 Kč
Trychtýř	1	279 Kč	279 Kč
Lopatka na mouku	1	83 Kč	83 Kč
Otvírák	1	158 Kč	158 Kč
Struhadlo	1	108 Kč	108 Kč
Naběračka 0,2l	1	129 Kč	129 Kč
Naběračka	1	149 Kč	149 Kč
Plech na pečení	4	263 Kč	1 050 Kč
Sada hrnců (4 ks + pánev)	1	1 666 Kč	1 666 Kč
Sklenice 35 cl	30	19 Kč	575 Kč
Sklenice 20 cl	30	18 Kč	525 Kč
Sklenice 0,04 cl	30	14 Kč	425 Kč
Sklenice Whiskey	20	16 Kč	317 Kč
Sklenice na kávu	30	24 Kč	725 Kč
Dezertní talíř	30	17 Kč	500 Kč
Šále s podšálkem	20	28 Kč	550 Kč
Sklenka na víno 20 cl	20	19 Kč	383 Kč
Sklenka 18 cl	20	23 Kč	467 Kč
Půllitr	20	19 Kč	383 Kč
Dezertní vidlička	30	5 Kč	150 Kč
Kávová lžice	30	7 Kč	200 Kč
Přiborník	1	124 Kč	124 Kč
Celkem			18 724 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Pilotní provoz prověří podnikatelskou myšlenku. Cílem pilotního provozu bude ověřit, zda je podnikatelský koncept konkurenceschopný a životaschopný. Definují se problémy, které nejsou patrné na první pohled a jediný způsob, jak je zjistit, je praxe. Díky pilotnímu provozu se i přesně stanoví optimální vybavení podniku. Určí se vyhovující otevírací doba podniku, atd.

Minimální požadovaná provozní doba cukrárny bude denně, včetně víkendů Po-Pá 10:00 – 20:00, So-Ne 10:00 – 19:00 Franchisant si může otevírací dobu prodloužit, nikoliv však zkrátit.

Franchisant si obstará zdroje financování sám. Sám si rovněž zajistí nebytový prostor, kde bude svoji činnost provozovat. Umístění tohoto prostoru bude schváleno poskytovatelem licence. Franchisant obdrží seznam potřebného zařízení a odhad částky, za kterou se toto zařízení nechá pořídit. Tento seznam se nachází v tabulkách 48, 49 a 50. Celková částka, kterou bude franchisant pro zahájení provozu potřebovat činí 1 539 543 Kč bez DPH pro provozovnu shodnou s původním pilotním provozem. Dále dostane kontakt na dodavatele nábytku a zařízení potřebného k provozování prodejny.

Franchisor si vyhrazuje právo na kontrolu provozovny. Prostory provozovny musí odpovídat minimálně 150 m², nesmí být menší. Prostory musí být vhodně uspořádány. Minimální počet pracovníků podniku je šest. Dvě vyučené cukrářky, které budou mít na starost výrobu cukrářských výrobků a provoz kuchyně. Provozní, jejíž náplní práce bude pomoc v kuchyni, zajištění dostatku surovin pro výrobu, vedení účetnictví, kalkulování nákladů a administrativní práce. Dvě prodejní asistentky, které se budou střídat na protisměně a jejich náplní práce bude obsluha zákazníků, příprava nápojů a úklid provozovny. Pomocná síla, která bude pečovat o děti v dětském koutku je rovněž podmínkou. Opět platí, že franchisant může najmout více zaměstnanců, nikoliv však méně. Menší počet pracovníků by se odrazil na kvalitě prodávaných výrobků, což by se záporně projevilo na dobré pověsti franchisového podniku jako celku.

Obsluha bude nosit typický úbor, pro cukrárny z období 30 let. Jedná se o černé šaty ke kolenům, bílý límeček, bílou krajkovanou zástěrku, ve vlasech bílou mašli a černé uzavřené boty.

Franchisor si dále vyhrazuje právo na namátkové kontroly dodržování konceptu jako celku. Je na každém franchisantovi zda si nechá provozovnu pojistit, jak rozepíše směny svým zaměstnancům a jaké mzdy bude vyplácet zaměstnancům. V těchto ohledech je franchisantovi ponechána naprostá volnost.

6.2.5 Franchisové poplatky

Společnost Adina, s.r.o. garantuje provozní hospodářský výsledek (oproti hospodářskému výsledku běžného účetního období je očištěn o nákladové úroky, jejichž existence závisí na kapitálové základně franchisanta), jehož vývoj je zobrazen v následující tabulce č. 51.

Tab. 51 Plánované Výkazy zisku a ztrát

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Výkony	4 407 380	5 351 818	6 296 257	6 296 257	6 296 257	6 296 257	6 296 257	6 296 257	6 296 257	6 296 257
Tržby z prodeje cukrářských výrobků	3 713 060	4 508 715	5 304 371	5 304 371	5 304 371	5 304 371	5 304 371	5 304 371	5 304 371	5 304 371
Tržby z prodeje nápojů	694 320	843 103	991 886	991 886	991 886	991 886	991 886	991 886	991 886	991 886
Výkonová spotřeba	2 110 794	2 563 107	3 015 420	3 015 420	3 015 420	3 015 420	3 015 420	3 015 420	3 015 420	3 015 420
Spotřeba surovin	2 057 361	2 498 224	2 939 087	2 939 087	2 939 087	2 939 087	2 939 087	2 939 087	2 939 087	2 939 087
Spotřeba energie a vody	53 433	64 883	76 333	76 333	76 333	76 333	76 333	76 333	76 333	76 333
Přidaná hodnota	2 296 585	2 788 711	3 280 836	3 280 836	3 280 836	3 280 836	3 280 836	3 280 836	3 280 836	3 280 836
Osobní náklady	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880	1 382 880
Daně a poplatky	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000	3 000
Odpisy dlouhodobého nehm. a hm. majetk	189 689	383 689	383 689	383 689	383 689	0	0	0	0	0
Ostatní provozní náklady	611 107	611 107	611 107	611 107	612 115	611 107	612 115	611 107	612 115	611 107
Provozní hospodářský výsledek	109 909	408 035	900 160	900 160	899 152	1 283 849	1 282 841	1 283 849	1 282 841	1 283 849
Nákladové úroky	192 522	158 560	120 290	77 167	28 575	0	0	0	0	0
Finanční hospodářský výsledek	-192 522	-158 560	-120 290	-77 167	-28 575	0	0	0	0	0
Daň z příjmu za běžnou činnost splatná	0	31 704	148 175	156 369	165 410	243 931	243 740	243 931	243 740	243 931
Hospodářský výsledek za účetní období	-82 613	135 159	631 695	666 625	705 168	1 039 918	1 039 101	1 039 918	1 039 101	1 039 918
Hospodářský výsledek před zdaněním	-82 613	166 862	779 870	822 993	870 577	1 283 849	1 282 841	1 283 849	1 282 841	1 283 849

Zdroj: Vlastní práce

Franchisant zaplatí za poskytnutí franchisové licence jednorázový počáteční (vstupní) poplatek 50 000 Kč. Výše tohoto poplatku je stanovena podle vysoké úspěšnosti franchisového konceptu, který je franchisantovi nabídnut.

Průběžný poplatek, který slouží jako odměna pro franchisora za poskytování autorských práv a know-how. Tento poplatek je stanoven procentuálně, a to ve výši 3% z měsíčního obratu (to znamená z veškerých tržeb bez DPH), nikoliv z hrubého měsíčního příjmu franchisanta, protože by franchisant nemusel svůj hrubý příjem správně vykazovat.

Posledním poplatkem, který bude franchisant franchisorovi platit, bude příspěvek na reklamu. Tento příspěvek bude soustředěn ve speciálním fondu reklamy. Z tohoto fondu je pak franchisor povinen platit výdaje pouze na reklamu a reklamní kampaň celého

franchisového systému. Prostředky budou sloužit na rozvoj reklamy, vytvoření reklamních materiálů a materiálu pro celou franchisovou síť. Tento poplatek bude opět procentuální, bude činit 2% z měsíčního obrátu franchisanta.

Průběžný poplatek, který slouží jako odměna pro franchisora za poskytování autorských práv a know-how, který je ve výši 3% z měsíčního obrátu a příspěvek na reklamu 2% z měsíčního obrátu byly stanoveny na základě provedeného průzkumu.

S postupným růstem klientely a popularitou společnosti je pravděpodobné, že se budou poplatky zvyšovat z důvodu vyššího zájmu franchisantů o nákup licence.

Z důvodu stále doznívající ekonomické krize nelze odhadnout a předpovědět budoucí vývoj cenové hladiny. Z tohoto důvodu není zohledňována valorizace výše zmíněných poplatků.

7 Závěr

Předkládaná diplomová práce s názvem Využití franchisingu při realizaci podnikatelského záměru je tématicky zaměřena na podnikatelský plán založení společnosti Adina, s.r.o., která bude provozovat cukrárnu s kavárnou v prvorepublikovém stylu. Podnikatelský záměr společnosti Adina, s.r.o. je realizovatelný a konkurenceschopný.

Jedná se o zřízení provozovny cukrárny s kavárnou v samotném centru okrajové části Prahy, v Praze 19 – Kbelích. Poptávka po cukrářských výrobcích je vysoká, jelikož v místě realizace záměru není relevantní konkurence.

Kbely jsou rychle se rozrůstající pražskou čtvrtí, kde probíhá masivní výstavba nových domů, do kterých se stěhují převážně mladé rodiny.

Společnost Adina, s.r.o. chce navázat na tradici prvorepublikového cukrářství a kavárenství, kdy základem budou podomácku vyráběné výrobky, příjemná obsluha a útulné prostředí, ve kterém bude hrát dobová hudba, což s originálním vybavením interiéru bude působit jako návrat do minulosti. V provozovně bude poskytována služba hlídání dětí v dětském koutku, což bude jistě velmi kladně přijato maminkami na rodičovské dovolené. Zvolená reálná varianta objemu výroby zajistí společnosti dostatečný zisk a především bude zachována ruční výroba, která je při vyšším objemu výroby a prodeje nerealizovatelná.

Podnikatelský plán bude financován z cizích zdrojů, výše potřebného bankovního úvěru bude 1 724 443 Kč. Předpokládaná návratnost finančních prostředků je mezi 4. až 5. rokem provozu investice. V prvním roce provozu cukrárny s kavárnou je očekávána ztráta, která je způsobena výraznou investiční náročností podnikatelského záměru. Od druhého roku provozu je již předpokládána realizace zisku. Po třetím roce, kdy již dochází k realizaci 100 % předpokládaného objemu výroby a prodeje, je předpokládán hospodářský výsledek běžného účetního období 630 000 Kč. Po úplném umoření bankovního úvěru, tedy od šestého roku provozu, se očekává hospodářský výsledek běžného účetního období více než 1 mil. Kč.

Všechny předpokládané hodnoty jsou založeny na reálných podkladech a odhadech při uplatnění zásady opatrnosti. Z důvodu opatrnosti společnost počítá i s mimořádnými výdaji 5 000 Kč měsíčně a v kalkulacích s nimi kalkuluje jako s ostatními náklady.

Objektivně lze investici doporučit k realizaci, což dokládají veškeré provedené analýzy.

Z tohoto závěru vychází i další záměr společnosti Adina, s.r.o., a to je prodej franchisingové licence na zřízení a provoz prvorepublikové cukrárny s kavárnou Adina. Společnost jako franchisor poskytne svým budoucím franchisantům veškeré know-how v podobě originálních domácích receptur a návodů na výrobu cukrářských výrobků. Franchisanti se naopak zavážou k dodržování franchisingového manuálu, který obdrží od franchisora spolu s licencí. Musí zajistit především stejnou chuť a vzhled cukrářských výrobků, dále pak jednotný vzhled interiéru a vysokou úroveň poskytovaných služeb. Franchisor bude od franchisanta vybírat pravidelně 3% z měsíčního obrátu jako odměnu za poskytování know-how a 2 % z měsíčního obrátu jako příspěvek do fondu reklamy. Franchisor, tedy Adina, s.r.o., zaručuje franchisantovi, že při dodržení veškerých podmínek franchisingového manuálu a franchisingové licence bude realizovat provozní hospodářský výsledek v prvním roce přes 100 000 Kč, který bude růst až na 1,2 mil. Kč po pátém roce provozu konceptu.

Požizovací hodnota investice je 1 724 443 Kč. Garantovaná doba návratnosti je 4 až 5 let od zahájení provozu.

Je tedy zřejmé, že zakoupení franchisingové licence na provozování konceptu prvorepublikové cukrárny s kavárnou Adina je výhodné a zájemce může očekávat nadprůměrnou výnosnost a brzkou návratnost vloženého kapitálu.

Na všechna případná rizika je v diplomové práci pamatováno a jsou uvedena v kapitole 5.4. V práci jsou navržena opatření, při jejichž provádění bude případný vznik rizik minimální.

Podnikatelský plán je použitelný pro praxi. Veškeré výpočty vycházejí z reálných dat. Po zajištění počátečního kapitálu je možné podnikatelský plán realizovat.

8 Seznam použité literatury a ostatních použitých zdrojů

Použitá literatura

- [1] DLUHOŠOVÁ, D.: *Finanční řízení a rozhodování podniku*, EKOPRESS, s.r.o. Praha 2008. 2. vydání, 192 s. ISBN 978-80-86929-44-6
- [2] FOTR, J.: *Jak hodnotit a snižovat podnikatelské riziko*, Management press Praha 1992. 1. vydání, 106 s. ISBN 80-85603-06-3
- [3] HISRICH, R.D., PETERS, M.P.: *Založení a řízení nového podniku*, Victoria publishing, 1996. 2. vydání, 502 s., ISBN 80-85865-07-6
- [4] JAKUBÍKOVÁ, D.: *Strategický marketing, strategie a trendy*, Grada Publishing 2008 1. vydání, 272 s., ISBN 978-80-247-2690-8
- [5] KNÁPKOVÁ, A., PAVELKOVÁ, D.: *Finanční analýza, komplexní průvodce s příklady*, Grada Publishing 2010, 1. vydání, 208 s., ISBN 978-80-247-3349-4
- [6] MACHKOVÁ, H.: *Mezinárodní marketing*, Grada Publishing 2009, 3. vydání, 200 s. ISBN 978-80-247-2986-2
- [7] MAŘÍK, M.: *Finanční analýza a plánování v obchodních podnicích*, VŠE v Praze, 1994. dotisk prvního vydání, 165 s. ISBN 80-7079-209-4
- [8] O'BERRY, D.: *Small business cash flow: strategies for making your usness a financial success*, John Willey & Sons 2007. ISBN 978-0-470-04097-3
- [9] PETŘÍK, T.: *Ekonomické a finanční řízení firmy, manažerské účetnictví v praxi*, Grada Publishing 2005. ISBN 80-247-1046-3
- [10] ROSS, S.A.: *Corporate Finance*, Mc Graw-Hill, New York 1997. ISBN 9781428812666
- [11] RŮŽIČKOVÁ, P.: *Finanční analýza, metody, ukazatele, využití v praxi*, Grada Publishing 2010, 3. vydání, 144 s., ISBN 978-80-247-3308-1
- [12] ŘEZNÍČKOVÁ, M.: *Franchising: podnikání pod cizím jménem*, C.H. Beck v Praze, 2009. 3. vydání, ISBN 978-80-7400-174-1
- [13] SMEJKAL, V. RAIS, K.: *Řízení rizik ve firmách a jiných organizacích*, Grada Publishing 2006, 2. vydání, 300 s., ISBN 80-247-1667-4

- [14] SRPOVÁ, J. ŘEHOR, V. a kol.: *Základy podnikání*, Grada Publishing 2010, 432 s., ISBN 978-80-247-3339-5
- [15] STAŇKOVÁ, A.: *Podnikáme úspěšně s malou firmou*. Praha, C.H. Beck 2007, 1. vydání, 199 s. ISBN 978-80-7179-926-9
- [16] SYNEK, M.: *Manažerská ekonomika*, Grada Publishing 2007, 4. vydání, 464 s., ISBN 978-80-247-1992-4
- [17] ŠIMAN, J., PETERA, P.: *Financování podnikatelských subjektů. Teorie pro praxi*. Praha, C.H. Beck, 2010, 1. vydání, ISBN 978-80-7400-117-8
- [18] ŠTRACH, P.: *Mezinárodní management*, Grada Publishing 2009, 1. vydání, 168 s. ISBN 978-80-247-2987-9
- [19] TEUBNER, CH., WOLTEROVÁ, A.: *Pečeme s potěšením*, Svojtka Co. Praha 2003, 2. vydání, 238 s., ISBN 80-7237-749-3
- [20] VALACH, J.: *Investiční rozhodování a dlouhodobé financování*, EKOPRESS, s.r.o. Praha 2001, 447 s., ISBN 80-86119-38-6
- [21] VEBER, J., SRPOVÁ, J.: *Podnikání malé a střední firmy*, Grada Publishing Praha 2005, První vydání, 304 s., ISBN 80-247-1069-2
- [22] VLACHOVÁ, L.: *Praktická kuchařka*, Avicentrum, zdravotnické nakladatelství 1987, 1. vydání, 400 s., ISBN 08-021-87
- [23] VRABEC, V.: *Velká kuchařka*, Státní zdravotnické nakladatelství 1968, 1. vydání, 640 s., ISBN 08-006-68

Ostatní použité zdroje

- [24] Franchising v ČR : Česká asociace franchisingu [on-line] 2009 [cit. 20.5.2010]
Dostupné z: <<http://www.czech-franchise.cz/franchising/franchising-v-cr/>>
- [25] Cukrárny... (Portál hlavního města Prahy) [on-line] 2008 [cit. 15.4.2010] Dostupné z:
<http://www.praha.eu/jnp/cz/home/zabava/vytvarne_umeni/cukrarny_kavarny/index.html>

- [26] Cukrárna Myšák [on-line] 2009 [cit. 12.5.2010] Dostupné z: <<http://www.cukrarnamysak.cz/>>
- [27] Zákon č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník [on-line] 2010 [cit. 26.6.2010] <<http://business.center.cz/business/pravo/zakony/obchzak/>>
- [28] Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. . [on-line] 2010 [cit. 30. 7. 2010] Dostupné z: <<http://www.tzb-info.cz/t.py?i=335&t=15>>
- [29] Základní identifikace Praha 19. [on-line] 2008 [cit. 22. 7. 2010] Dostupné z: <http://www.premis.cz/envis4/pdf/MC_Praha%2019.pdf>
- [30] ČSÚ, Věkové složení obyvatelstva. [on-line] 2010 [cit. 29. 7. 2010] Dostupné z: <[http://www.czso.cz/csu/2010edicniplan.nsf/t/4A00312266/\\$File/547344.xls](http://www.czso.cz/csu/2010edicniplan.nsf/t/4A00312266/$File/547344.xls)>
- [31] MALÝ, M. Pražské cyklostezky. [on-line] 2010 [cit. 29. 7. 2010] Dostupné z: <<http://www.prazskecyklostezky.cz/default.aspx>>
- [32] Hyundai RTC611 gramofon - Nejlepší Ceny.cz. [on-line] 2010 [cit. 29. 7. 2010] Dostupné z: <<http://www.nejlepsiceny.cz/gramofony/hyundai-rtc611.html>>
- [33] Art Deco, ARTMUSEUM.CZ [on-line] 2010 [cit. 28. 6. 2010] Dostupné z: <http://www.artmuseum.cz/smery_list.php?smer_id=134>
- [34] OSA – Ochranný svaz autorský pro práva k dílům hudebním [on-line] 2010 [cit. 28. 7. 2010] Dostupné z: <http://www.osa.cz/upload/sazebnik_r.pdf>
- [35] Český rozhlas, Rozhlasový poplatek. [on-line] 2010 [cit. 19. 7. 2010] Dostupné z: <<https://zis-ext.rozhlas.cz/>>
- [36] Pražské služby, Ceník za využívání systému města pro rok 2010. [on-line] 2010 [cit. 28. 7. 2010] Dostupné z: <<http://www.psas.cz/?LinkServID=72DE0F9B-E0A6-9D93-2B4DB846216AF8DB&showMeta=0>>
- [37] DAEND, Tvorba moderních www stránek. [on-line] 2010 [cit. 28. 7. 2010] Dostupné z: <<http://www.daend.cz/>>
- [38] STK Praha, Ceník. [on-line] 2010 [cit. 28. 7. 2010] Dostupné z: <<http://www.stkpraha.cz/pages/cenik>>

- [39] Celý svět, Reklama na internetu. [on-line] 2010 [cit. 28. 7. 2010] Dostupné z: <<http://www.celysvet.cz/reklama-na-internetu.php>>
- [40] Zákon č. 16/1993 Sb., o dani silniční. [on-line] 2010 [cit. 28. 7. 2010] Dostupné z: <<http://business.center.cz/business/pravo/zakony/silnicnidan/>>
- [41] Komerční banka, a.s., Podnikatelé a menší firmy – založení účtu. [on-line] 2010 [cit. 30. 7. 2010] Dostupné z: <http://www.kb.cz/cs/seg/seg3/need_account.shtml>
- [42] Zákon č. 586/1992 Sb., o daních z příjmů. [on-line] 2010 [cit. 30. 7. 2010] Dostupné z: <<http://business.center.cz/business/pravo/zakony/dprij/cast3.aspx>>
- [43] Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví [on-line] 2010 [cit. 30. 7. 2010] Dostupné z: <<http://files.sandc.cz/200000053-ee92eef8d3/z%C3%A1kon%20o%20ochran%C4%9B%20ve%C5%99ejn%C3%A9ho%20zdrav%C3%AD%20%2814.7.2000%29.pdf>>
- [44] A stojany s kliprámy Prestige PRESA od sara.cz [on-line] 2010 [cit. 15. 8. 2010] Dostupné z: <http://www.sara.cz/informacni-tabule/a_stojany_s_klipramy/presa.html>
- [45] ČSOB [on-line] 2010 [cit. 30. 9. 2010] Dostupné z: <<http://www.csob.cz/cz/Stranky/default.aspx>>

9 Přílohy

Seznam příloh

- Příloha č. 1** Dotazník pro již zavedené podnikatele
- Příloha č. 2** Poskytnutý bankovní úvěr
- Příloha č. 3** Ceny jednotlivých surovin potřebných pro výrobu cukrářských výrobků a nápojů.
- Příloha č. 4** Požadované typy vybavení

Příloha č. 1 Dotazník pro již zavedené podnikatele

Sledované ukazatele	Provozovna 1	Provozovna 2	Provozovna 3
Náklady na nájemné	13 500 Kč	25 000 Kč	20 000 Kč
Náklady elektřina	8 000 Kč	7 000 Kč	9 500 Kč
Náklady na topení	55 000 Kč	60 000 Kč	61 000 Kč
Náklady na vodu	9 000 Kč	11 000 Kč	8 500 Kč
Průměrný prodej výrobků na zákazníka (v kusech)	3	3	4
Počet hostů (konzumace na místě)	45	80	70
Počet hostů (odnos s sebou)	180	320	280
Počet míst k sezení	22	40	34

Zdroj: Vlastní práce

Příloha č. 2 Poskytnutý bankovní úvěr

Jistina: 1 724 443 Kč, počet let: 5, počet měsíců: 60, úrok: 12% p.a.

Období	Počáteční stav jistiny	Úrok	Úmor	Anuita = měsíční splátka	Konečný stav jistiny	Pojištění 0,15 %	Poplatek za vedení účtu
1	1 724 443 Kč	17 244 Kč	21 115 Kč	38 359 Kč	1 703 328 Kč	2 555 Kč	620 Kč
2	1 703 328 Kč	17 033 Kč	21 326 Kč	38 359 Kč	1 682 002 Kč	2 523 Kč	620 Kč
3	1 682 002 Kč	16 820 Kč	21 539 Kč	38 359 Kč	1 660 463 Kč	2 491 Kč	620 Kč
4	1 660 463 Kč	16 605 Kč	21 755 Kč	38 359 Kč	1 638 708 Kč	2 458 Kč	620 Kč
5	1 638 708 Kč	16 387 Kč	21 972 Kč	38 359 Kč	1 616 736 Kč	2 425 Kč	620 Kč
6	1 616 736 Kč	16 167 Kč	22 192 Kč	38 359 Kč	1 594 544 Kč	2 392 Kč	620 Kč
7	1 594 544 Kč	15 945 Kč	22 414 Kč	38 359 Kč	1 572 130 Kč	2 358 Kč	620 Kč
8	1 572 130 Kč	15 721 Kč	22 638 Kč	38 359 Kč	1 549 492 Kč	2 324 Kč	620 Kč
9	1 549 492 Kč	15 495 Kč	22 864 Kč	38 359 Kč	1 526 628 Kč	2 290 Kč	620 Kč
10	1 526 628 Kč	15 266 Kč	23 093 Kč	38 359 Kč	1 503 535 Kč	2 255 Kč	620 Kč
11	1 503 535 Kč	15 035 Kč	23 324 Kč	38 359 Kč	1 480 211 Kč	2 220 Kč	620 Kč
12	1 480 211 Kč	14 802 Kč	23 557 Kč	38 359 Kč	1 456 654 Kč	2 185 Kč	620 Kč
13	1 456 654 Kč	14 567 Kč	23 793 Kč	38 359 Kč	1 432 861 Kč	2 149 Kč	620 Kč
14	1 432 861 Kč	14 329 Kč	24 031 Kč	38 359 Kč	1 408 830 Kč	2 113 Kč	620 Kč
15	1 408 830 Kč	14 088 Kč	24 271 Kč	38 359 Kč	1 384 559 Kč	2 077 Kč	620 Kč
16	1 384 559 Kč	13 846 Kč	24 514 Kč	38 359 Kč	1 360 046 Kč	2 040 Kč	620 Kč
17	1 360 046 Kč	13 600 Kč	24 759 Kč	38 359 Kč	1 335 287 Kč	2 003 Kč	620 Kč
18	1 335 287 Kč	13 353 Kč	25 006 Kč	38 359 Kč	1 310 280 Kč	1 965 Kč	620 Kč
19	1 310 280 Kč	13 103 Kč	25 256 Kč	38 359 Kč	1 285 024 Kč	1 928 Kč	620 Kč
20	1 285 024 Kč	12 850 Kč	25 509 Kč	38 359 Kč	1 259 515 Kč	1 889 Kč	620 Kč
21	1 259 515 Kč	12 595 Kč	25 764 Kč	38 359 Kč	1 233 751 Kč	1 851 Kč	620 Kč
22	1 233 751 Kč	12 338 Kč	26 022 Kč	38 359 Kč	1 207 729 Kč	1 812 Kč	620 Kč
23	1 207 729 Kč	12 077 Kč	26 282 Kč	38 359 Kč	1 181 447 Kč	1 772 Kč	620 Kč
24	1 181 447 Kč	11 814 Kč	26 545 Kč	38 359 Kč	1 154 902 Kč	1 732 Kč	620 Kč
25	1 154 902 Kč	11 549 Kč	26 810 Kč	38 359 Kč	1 128 092 Kč	1 692 Kč	620 Kč
26	1 128 092 Kč	11 281 Kč	27 078 Kč	38 359 Kč	1 101 014 Kč	1 652 Kč	620 Kč
27	1 101 014 Kč	11 010 Kč	27 349 Kč	38 359 Kč	1 073 664 Kč	1 610 Kč	620 Kč
28	1 073 664 Kč	10 737 Kč	27 623 Kč	38 359 Kč	1 046 042 Kč	1 569 Kč	620 Kč
29	1 046 042 Kč	10 460 Kč	27 899 Kč	38 359 Kč	1 018 143 Kč	1 527 Kč	620 Kč
30	1 018 143 Kč	10 181 Kč	28 178 Kč	38 359 Kč	989 965 Kč	1 485 Kč	620 Kč
31	989 965 Kč	9 900 Kč	28 460 Kč	38 359 Kč	961 505 Kč	1 442 Kč	620 Kč
32	961 505 Kč	9 615 Kč	28 744 Kč	38 359 Kč	932 761 Kč	1 399 Kč	620 Kč
33	932 761 Kč	9 328 Kč	29 032 Kč	38 359 Kč	903 730 Kč	1 356 Kč	620 Kč
34	903 730 Kč	9 037 Kč	29 322 Kč	38 359 Kč	874 408 Kč	1 312 Kč	620 Kč
35	874 408 Kč	8 744 Kč	29 615 Kč	38 359 Kč	844 792 Kč	1 267 Kč	620 Kč
36	844 792 Kč	8 448 Kč	29 911 Kč	38 359 Kč	814 881 Kč	1 222 Kč	620 Kč
37	814 881 Kč	8 149 Kč	30 210 Kč	38 359 Kč	784 671 Kč	1 177 Kč	620 Kč
38	784 671 Kč	7 847 Kč	30 513 Kč	38 359 Kč	754 158 Kč	1 131 Kč	620 Kč
39	754 158 Kč	7 542 Kč	30 818 Kč	38 359 Kč	723 340 Kč	1 085 Kč	620 Kč
40	723 340 Kč	7 233 Kč	31 126 Kč	38 359 Kč	692 214 Kč	1 038 Kč	620 Kč
41	692 214 Kč	6 922 Kč	31 437 Kč	38 359 Kč	660 777 Kč	991 Kč	620 Kč
42	660 777 Kč	6 608 Kč	31 752 Kč	38 359 Kč	629 026 Kč	944 Kč	620 Kč
43	629 026 Kč	6 290 Kč	32 069 Kč	38 359 Kč	596 957 Kč	895 Kč	620 Kč
44	596 957 Kč	5 970 Kč	32 390 Kč	38 359 Kč	564 567 Kč	847 Kč	620 Kč
45	564 567 Kč	5 646 Kč	32 714 Kč	38 359 Kč	531 853 Kč	798 Kč	620 Kč
46	531 853 Kč	5 319 Kč	33 041 Kč	38 359 Kč	498 813 Kč	748 Kč	620 Kč
47	498 813 Kč	4 988 Kč	33 371 Kč	38 359 Kč	465 442 Kč	698 Kč	620 Kč
48	465 442 Kč	4 654 Kč	33 705 Kč	38 359 Kč	431 737 Kč	648 Kč	620 Kč
49	431 737 Kč	4 317 Kč	34 042 Kč	38 359 Kč	397 695 Kč	597 Kč	620 Kč
50	397 695 Kč	3 977 Kč	34 382 Kč	38 359 Kč	363 312 Kč	545 Kč	620 Kč
51	363 312 Kč	3 633 Kč	34 726 Kč	38 359 Kč	328 586 Kč	493 Kč	620 Kč
52	328 586 Kč	3 286 Kč	35 073 Kč	38 359 Kč	293 513 Kč	440 Kč	620 Kč
53	293 513 Kč	2 935 Kč	35 424 Kč	38 359 Kč	258 089 Kč	387 Kč	620 Kč
54	258 089 Kč	2 581 Kč	35 778 Kč	38 359 Kč	222 310 Kč	333 Kč	620 Kč
55	222 310 Kč	2 223 Kč	36 136 Kč	38 359 Kč	186 174 Kč	279 Kč	620 Kč
56	186 174 Kč	1 862 Kč	36 498 Kč	38 359 Kč	149 677 Kč	225 Kč	620 Kč
57	149 677 Kč	1 497 Kč	36 863 Kč	38 359 Kč	112 814 Kč	169 Kč	620 Kč
58	112 814 Kč	1 128 Kč	37 231 Kč	38 359 Kč	75 583 Kč	113 Kč	620 Kč
59	75 583 Kč	756 Kč	37 603 Kč	38 359 Kč	37 979 Kč	57 Kč	620 Kč
60	37 979 Kč	380 Kč	37 979 Kč	38 359 Kč	0 Kč	0 Kč	620 Kč
SUMA		577 114 Kč	1 724 443 Kč	2 301 557 Kč		83 980 Kč	37 200 Kč

Zdroj: Vlastní práce

Příloha č. 3 Ceny jednotlivých surovin potřebných pro výrobu cukrářských výrobků a nápojů.

Ceny surovin	Nákupní cena bez DPH	Množství	Jednotky
Pudink	1,00 Kč	1	ks
Rum	160,95 Kč	1	l
Mléko	7,00 Kč	1	l
Cukr krupice	10,00 Kč	1	kg
Máslo	72,00 Kč	1	kg
Vanilkový cukr	1,00 Kč	1	ks
Cukr moučka	15,00 Kč	1	kg
Ztužený tuk	30,00 Kč	1	kg
Vejece	2,00 Kč	1	ks
Hladká mouka	3,00 Kč	1	kg
Polohrubá mouka	3,00 Kč	1	kg
Banány	25,00 Kč	1	kg
Skořice mletá	25,00 Kč	40	g
Citron	30,00 Kč	1	kg
Smetana ke šlehání	40,00 Kč	1	l
Čokoláda na vaření	60,00 Kč	1	kg
Kakao	150,00 Kč	1	kg
Vaječný koňak	111,60 Kč	1	l
Piškoty	10,00 Kč	1	ks
Džem	60,00 Kč	1	kg
Vlašské ořechy mleté	200,00 Kč	1	kg
Solamyl	50,00 Kč	1	kg
Rozinky	40,00 Kč	1	kg
Pomeranče	30,00 Kč	1	kg
Listové těsto	12,00 Kč	1	ks
Mandlové lupínky	250,00 Kč	1	kg
Droždí	50,00 Kč	1	kg
Tvaroh	80,00 Kč	1	kg
Želatina	10,00 Kč	1	ks
Ovoce	50,00 Kč	1	kg
Kávová zrnka	500,00 Kč	1	kg
Ořechová jádra	250,00 Kč	1	kg
Káva	594,96 Kč	1	kg
Horká čokoláda Bristot	439,50 Kč	1,25	kg
Čaj černý/ovocný/zelený	1,50 Kč	1	ks
Zmrzlina	25,00 Kč	1	l
Šlehačka ve spreji	72,00 Kč	1	l
Smetánka do kávy	1,00 Kč	1	ks
Cukřík do kávy	0,33 Kč	1	ks
Koření na svažené víno	1,40 Kč	1	ks
Frankovka	37,95 Kč	1	l
Jameson	341,60 Kč	1	l
Obalový materiál (papír + tácky)	0,40 Kč	1	ks
Zmrzlinový kornout	0,32 Kč	1	ks
Ubrousek na kornout	0,20 Kč	1	ks

Zdroj: Vlastní práce

Příloha č. 4 Požadované typy vybavení

Zmrzlinová vitrína

Teplota: -15/-18 °C
Vnější rozměry (šířka x výška): 710x1170
6 nádob na zmrzlinu
Max. hloubka gastronádob 180 mm

Zákusková vitrína

Šířka: 1645 mm
Pracovní teplota: +4/+6 °C

Lednice

Rozměry (v x š x h): 152 x 75 x 72
Užitný objem: 433 l
Počet poliček: 6
Nosnost polic: 60
Teplotní rozsah v chladící části: +2°C až +10°C
Hloubka poliček: 51 cm

Cukrářská pec

Pečící prostor 1,2 m²
Horký vzduch 30-280°C
Předvolba automatického spuštění stroje
Rychlé zchlazení pečícího prostoru
Přehřev pečícího prostoru
Speciální program určený pro pečení zmrazených produktů

Kávovar

Dvoupákový poloautomatický kávovar
Dvě trysky na horkou páru s regulací
Kapacita bojleru 14 l
Rozměry v mm : 780 x 550 x 510

Myčka

Koš: 500 x 500 mm
Výška talířů: 345 mm
Výkonnost: 30 košů/hod.
Délka mycího cyklu: 2 min
Rozměry: 600x600x850 mm

Kuchyňský robot

Rozměry: 450x410x730 mm
Obsah kotlíku: 10 L

Mikrovlná trouba

Objem vnitřního prostoru (litrů): 20

Počet stupňů ohřevu: 4

Vnější rozměry(mm): 510 x 335 x 470

Vnitřní rozměry(mm): 330 x 180 x 330

Čtyř hořákový sporák s troubou

Rozměry: 700 x 750 x 850 mm

Mraznička

Rozměry (v x š x h): 186 x 75 x 76 cm

Množství ke zmrazení: 30 kg/24 h

Sklad. doba při poruše: 30 h

Obsah brutto mrazicí část: 513 l

Čistý obsah mrazicí část: 472 l

Poliček v mrazicí části: 7

Nosnost poliček: 60

Počet košů: 14

Teplotní rozsah v mrazicí části: -14°C až -28°C

Stůl nerez

Rozměry: 1600 x 700

Výrobek ledu

Výkon: 15 kg/ 24 h.

Velikost kostek: malé - střední - velké

Objem nádržky na led: 1,3 kg (150 ks)

Objem nádržky na vodu: 4,5 litrů

Objem nádržky na vodu: 430 x 380 x 434 mm

Zmrzlinový stroj

Vhodný pro malé provozy s požadavkem na vlastní výrobu zmrzliny.

Rozměry 340/480/490 mm

Řízená výroba časovačem

Zásobník/hod. produkce 1,7/5 kg