

Cukrárna U Sladkého velblouda



Název společnosti: U SLADKÉHO VELBLOUDA, s. r. o.

Sídlo společnosti: Sadová 5, 691 52 Kostice

Jméno jediného společníka: Tereza Holíková

Kontakt:	tel.:	+420 519 374 466
	mob.:	+420 607 348 517
	e-mail.:	usladkehovelblouda@gmail.com
	internetové stránky:	www.usladkehovelblouda.cz
	IČO:	48602437



Obsah

1 Charakteristika podniku a jeho cílů.....	3
1.1 Podnikatelský záměr:	3
1.2 Faktory úspěchu:	4
1.3 Podnikové cíle:	4
2 Popis podniku.....	4
2.1 Forma podnikání	4
2.2 Lokalita	4
2.3 Způsob vedení účetnictví	4
2.4 Zákonná a jiná pojištění	4
2.5 Zajištění potřebných vstupů.....	4
3 Popis výrobku.....	5
3.1 Výrobek	5
3.2 Cílová skupina	5
3.3 Konkurenční výhoda.....	5
4 Postavení firmy na trhu, konkurence a marketing.....	5
4.1 Trh a konkurence	5
4.2 Marketingová komunikace	5
5 Technicko-technologická charakteristika.....	5
6 Finanční plán.....	6
6.1 Zahajovací rozvaha ke dni 1. 2. 2011 v Kč	6
6.2 Majetek podniku	6
6.3 Daňový odpisový plán	6
6.4 Měsíční náklady	7
6.5 Měsíční zisk/ztráta	7
7 Vztah podniku k životnímu prostředí.....	8

8 Informace o řízení podniku	8
8.1 Profesní a osobní údaje o majitelce firmy.....	8
8.2 Profesní a osobní údaje o zaměstnancích firmy.....	8
9 Rizika projektu	8
9.1 Vnitřní rizika.....	8
9.2 Vnější rizika.....	9
9.3 Minimalizace rizik	9
10 Příloha	9



1 Charakteristika podniku a jeho cílů

1.1 Podnikatelský záměr:

Naše firma se bude zabývat výrobou a následným prodejem cukrářských výrobků. Konkrétně se bude jednat o drobné vánoční cukroví, různé druhy zákusků, dortů, cukrářských ozdob, které by byly prodávány odběratelům nebo zákazníkům, kteří by nakupovali přímo v prodejně.

1.2 Faktory úspěchu:

Úspěch naší firmy zakládáme na zjištění, že v obci Kostice se nenachází firma s přímou výrobou cukrářských výrobků a kvalitními službami. V okolí obce se nachází pouze prodejny a výroby s vysokými cenami a nekvalitními výrobky.

1.3 Podnikové cíle:

Naším cílem bude vyrábět kvalitní produkty za optimální ceny. Firma hodlá v prvním roce expandovat a vytvořit silnou pozici na trhu. Velmi důležitým cílem bude pro podnik prosperita, efektivita a vytvoření stálé klientely.

2 Popis podniku

2.1 Forma podnikání

Cukrárnu U Sladkých velbloudů vlastní Tereza Holíková. V provozovně budou zaměstnány dvě osoby – Monika Hernychová a Klára Hladůvková. Podnik bude sídlit v obci Kostice v budově, kterou slečna Holíková nabyla dědictvím. Tuto lokalitu jsme vybrali, protože se v obci žádná cukrárna nenachází.

2.2 Lokalita

Obec Kostice se nachází na Jižní Moravě, poblíž okresního města Břeclav. V nedaleké Břeclavi se také nachází firmy, které budou naší provozovně dodávat suroviny. Tato malá vzdálenost od hlavních dodavatelů významně snižuje náklady na dopravu.

2.3 Způsob vedení účetnictví

Účetnictví si bude majitelka vést sama formou jednoduchého účetnictví.

2.4 Zákonná a jiná pojištění

Podnik bude pojištěn proti

- živelným pohromám,
- zhářství,



- krádežím.

2.5 Zajištění potřebných vstupů

Společnost s ručením omezeným je založena na základě vložení kapitálu ve výši 200 000 Kč. Majitelka společnosti má k dispozici prostory nabyté dědictvím spolu s 500 000 Kč.

3 Popis výrobku

3.1 Výrobek

Firma bude vyrábět klasické zákusky v menším provedení, vánoční drobné pečivo, klasické linecké drobné pečivo, dorty, dia výrobky a lehké řezy. Tyto řezy budou vyráběny na bázi šlehačkových stužovačů s různými příchutěmi, se kterými pracují profesionálové u nás v České republice i v zahraničí.

3.2 Cílová skupina

Naše provozovna je určena pro všechny věkové kategorie (i lidé s cukrovkou si u nás přijdou na své). Hlavní cílovou skupinou jsou u nás koneční spotřebitelé z okresu Břeclav. Za vedlejší cílovou skupinu označujeme odběratele (kavárny, maloobchody) z blízkého okolí.

3.3 Konkurenční výhoda

Naším zákazníkům budeme nabízet zákusky pro diabetiky, kterých se na trhu nachází malé množství a lehké řezy vyráběné na bázi šlehačkových stužovačů s různými příchutěmi. V širokém okolí se tyto trendy nepoužívají. V období svátků se budeme angažovat ve výrobě a prodeji tradičního cukroví (Vánoce, Velikonoce), které si zákazníci budou moci dopředu objednat.

4 Postavení firmy na trhu, konkurence a marketing

4.1 Trh a konkurence

Konkurenční firma se v obci nevyskytuje, což je pro podnik výhodou. Nejbližší cukrárna se nachází 3km od Kostic. Tato cukrárna ovšem nedrží krok s novými trendy, vyrábí velké zákusky a ceny jejich výrobků se zvedly.

4.2 Marketingová komunikace

Na reklamní činnost podniku je vyčleněno 15 000Kč. Z toho se zaplatí informační cedule, vizitky podniku, zápis naší firmy do Zlatých stránek, vytvoření webových stránek, zápis našeho podniku do sítě webových stránek o Břeclavsku. Před zahájením pošleme obyvatelům Kostic natisknuté letáčky s informacemi a nabídkou našeho podniku.



5 Technicko-technologická charakteristika

Budova, kterou majitelka nabyla dědictvím je dvoupatrový domek. V přízemí dříve bývala pekárna, tudíž prostory jsou přímo určené k dalšímu podnikání se sladkými výrobky. Místnosti je třeba vymalovat a zmodernizovat novými spotřebiči. Do prodejních prostor se zabuduje chladicí prodejní pult a pokladna. Do výrobní části přízemí budou zabudovány mrazicí a chladicí boxy, pečicí trouba se sporákem, hnětací stroj, klimatizace a vybavení výroby, např.: vařečky, misky, ruční šlehače.

6 Finanční plán

6.1 Zahajovací rozvaha ke dni 1. 2. 2011 v Kč

Aktiva		Pasiva	
<i>Stálá aktiva</i>		<i>Vlastní kapitál</i>	
DHM	233 750	Vlastní vklad	500 000
<i>Oběžný majetek</i>		<i>Cizí zdroje</i>	
Materiál a zásoby	160 125		
Běžný účet	106 125		
Celkem aktiva	500 000	Celkem pasiva	500 000

6.2 Majetek podniku

Název	Pořizovací cena (Kč)
Chladicí prodejní pult	105 000
Pokladna	4510
Mrazicí a chladicí boxy	56 000
Pečicí trouba, sporák	19 900
Hnětací stroj	25 000
Klimatizace	23 250
Vybavení cukrárny	10 125



Celkem	243 785
--------	---------

6.3 Daňový odpisový plán

V souladu s ustanovením zákona o daních z příjmu budeme odpisovat pouze položky DHM s pořizovací hodnotou převyšující 40 000 Kč. Chladicí pult a mrazicí box jsme zařadili dle SKP do druhé odpisové skupiny. Jako neauditovaná jednotka zvolíme odpisy účetní rovny daňovým.

	Sazba odpisu	Chladicí pult (Kč)	Mrazicí box (Kč)
pořizovací cena	11,00 %	105 000	56 000
1.rok	22,25 %	11 550	6 160
2.rok	22,25 %	23 363	12 460
3.rok	22,25 %	23 363	12 460
4.rok	22,25 %	23 363	12 460
5.rok	22,25 %	23 361	12 460

6.4 Měsíční náklady

Provozní náklady

<i>Materiálové</i>	
Suroviny na výrobu	150 000 Kč
Čistící prostředky	2 000 Kč
<i>Režijní</i>	
Energie	12 000 Kč
Telefon	1 500 Kč
Pojištění	584 Kč
Reklama	1250 Kč
<i>Osobní</i>	
Mzdy (včetně pojištění)	32 400 Kč
<i>Celkem</i>	199 734 Kč

6.5 Měsíční zisk/ztráta

Měsíční tržby (Kč) – měsíční náklady (Kč) = měsíční zisk/ztráta (Kč)

80 000 – 199 734 = - 119734

První měsíc se náš podnik ocitne ve ztrátě -119 734 Kč, tato velká ztráta souvisí s nákupem materiálu na výrobu 150 000 Kč. Další měsíc by nákup materiálu činil 80 000 Kč, budeme počítat s tím, že se tržby budou do budoucna zvyšovat.



Roční tržby (Kč) – roční náklady (Kč) = roční zisk/ztráta (Kč)

$$1\,600\,000 \quad - \quad 1\,644\,518 \quad = \quad \underline{-44\,518}$$

Bohužel i po roce podnikání nám firma vykazuje stále ztrátu. Je pozitivní, že se ztráta snižuje, a proto hodláme doufat, že podnik začne v dalším roce prosperovat.

7 Vztah podniku k životnímu prostředí

Náš podnik se bude k životnímu prostředí chovat šetrně, např.: třídění odpadu, úsporné žárovky.

8 Informace o řízení podniku

Podnik bude řídit majitelka firmy Tereza Holíková, která bude zároveň i účetní firmy. Majitelka firmy bude dále obstarávat administrativní činnost a objednávání zásob. Firma bude zaměstnávat dva zaměstnance Moniku Hernychovou a Kláru Hladůvkovou, které budou zhotovovat výrobky a uklízet prostory.

8.1 Profesní a osobní údaje o majitelce firmy

Tereza Holíková: absolventka manažerské akademie. Pět let byla zaměstnaná v účetnické firmě jako řadový zaměstnanec, tudíž má zkušenosti s vedením účetnictví a managementu podniku. Nabyla dědictvím prostory, kde bude cukrárna vybudována spolu s kapitálem 500 000 Kč.

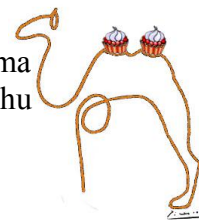
8.2 Profesní a osobní údaje o zaměstnancích firmy

Klára Hladůvková: absolventka prestižní hotelové školy s vyznamenáním. Zúčastnila se řady gastronomických soutěží, kde nabrala plno zkušenosti v oboru pro zahájení takového podniku. V rodině zdědila velké množství originálních receptů od prarodičů. Tři roky byla zaměstnaná v cukrárně v Olomouci, kde nabyla dostatečné praxe.

Monika Hernychová: Je vyučena v oboru kuchař, číšník. Pět let pracovala v cukrárně v Brně. Má náležitou praxi a perfektní dovednosti. Několikrát se zúčastnila amatérské soutěže „Cukroví roku“, kde vždy obsadila přední příčky.

9 Rizika projektu

Rizikem u začínajícího podniku, který vstupuje na trh je jeho neúspěch. Jestliže firma neuspěje na trhu a následně zkrachuje, nastanou velké finanční problémy. Tomuto neúspěchu předejdeme prevencí a minimalizací rizik.



9.1 Vnitřní rizika

- zaměstnanec zpronevěří firemní peníze,
- poškození stroje,
- nekvalifikovaní zaměstnanci,
- špatné odhadnutí nákladů na zahájení a provoz.

9.2 Vnější rizika

- nevhodné místo k podnikání,
- výběr nespolehlivého dodavatel,
- nepoptávané produkty,
- konkurence sníží ceny produktů.

9.3 Minimalizace rizik

Riziko spojené s umístěním podniku můžeme minimalizovat reklamou v rádiích a tisku. Při výběru potencionálních dodavatelů se bude vybírat dle referencí, jak jsou s tímto dodavatelem spokojeni ostatní podnikatelé. Jakémukoli poškození stroje budeme předcházet pravidelnými kontrolami a opravami.

10 Příloha

Dědická smlouva

Pojišťovací smlouva

Živnostenské oprávnění

Zakladatelská smlouva