

Vysoká škola ekonomická v Praze

Fakulta Informatiky a Statistiky

Seminární práce z předmětu 3PE112 - Podniková ekonomika pro informatiky a statistiky

Zakladatelský rozpočet

Vypracoval: Viet Bach Nguyen

Semestr: ZS 2015/2016

Vyučující: Ing. Aleš Kubíček, Ph.D.

Obsah

Úvod a cíle	2
1. Podnikatelský záměr	2
2. Počátek.....	3
3. Pracovní doba a platy zaměstnancům	4
4. Zahájení činnosti.....	4
5. Počáteční rozvaha a bankovní úvěr	5
6. Výnosy	6
7. Daňové odpisy	7
8. Výsledovka ke konci prvního roku po zahájení	8
9. Rozvaha ke konci prvního roku po zahájení.....	9
10. Cashflow v prvním roce po zahájení	10
11. Finanční páka a ukazatelé rentability	10
12. Oportunitní náklady	11
13. Závěr.....	11
Reference	12

Úvod a cíle

Mým vybraným tématem pro seminární práci z předmětu 3PE112 - Podniková ekonomika pro informatiky a statistiky je zakladatelský rozpočet pro zamýšlený podnik. Při jedné návštěvě v mé rodině zazněl originální nápad o založení firmy, která bude provozovat rozvoz vietnamských jídel, jelikož v rodině máme prokazatelně šikovné kuchaře. Dalším důvodem bylo, že v současné době, kdy se stává vietnamská kuchyně velmi oblíbenou stále více a více lidí v České republice, by bylo fajn využít této příležitosti k novému podnikání. Cílem této práce je sestavit podnikový finanční rozpočet, ze kterého lze poznat, jestli je pro případ založení podniku reálné a smysluplné provozovat zmíněnou službu.

1. Podnikatelský záměr

Budeme tedy provozovat cateringovou službu, která bude mít název „Papajas Delivery“. Hlavní činnosti služby jsou vaření a rozvoz čerstvých exotických obědů po hl. m. Praze. Chceme nabízet rozvoz obědů pracovníkům, kteří si nenajdou čas se naobědvat v poledne. Budeme se specializovat především v kvalitní výrobě a rovněž rychlém a spolehlivém dodání cenově dostupných výrobků, které přispívají ke zdravé výživě a jsou základem pro zdravou stravu, dostatek energie pro práci stále většího počtu zájemců v Praze.

Z důvodu nedostatku pracovních sil zpočátku bude služba zaměřená pouze na velká kancelářská střediska, jako jsou Skanska, Chodov Office Park, Kavčí hory, Gemini atp.

Většina velkých kancelářských center se nachází v Praze 4, proto si zvolíme kancelář a místo vaření na okraji jižně od Prahy, konkrétně v Jesenicích, odtud je velmi dobrá doprava k vybraným destinacím, jelikož budeme rozvážet vlastním nakoupeným automobilem. Pro začínající podnik je důležité optimalizovat náklady a tím minimalizovat případnou ztrátu. Nájem provozního prostoru na okraji Prahy je proto dobrým tahem taky protože bude potřeba vestavět novou kuchyň v na místě, z čehož vyplývá nákup kuchyňských potřeb.

Procházíme informační dobou. Z toho víme, že originální nápad a technologie jsou nezbytně základem úspěchu, proto budeme využívat výhody internetu. Objednávky se budou přijímat prostřednictvím webové aplikace, která bude rovněž poskytovat důležité informace pro náš podnik. Objednávky přes telefon jsou též možné. Zdrojem příjmů tedy budou objednávky obědů, jejichž ceny budou zahrnovat i dopravné.

Budeme potřebovat minimálně tři pracovníky. Jednoho kuchaře, jednoho pomocníka a jednoho až dva řidiče na rozvoz. V prvním roce po zahájení budeme předpokládat tři zaměstnance, s tím, že denně budeme očekávat množství objednávek v rozmezí 50 až 100 obědů. Ceny obědů budou stanoveny v další kapitole.

2. Počátek

Před zahájením si budeme muset zajistit prostor a kuchyňská vybavení pro vaření. Cena pronájmu prostoru o celkové velikosti 80 m² by činila 14 000 Kč/měsíc. Prostor bude dostatečně velká pro kuchyň i menší kancelář. Kancelář bude sloužit k sledování objednávek a vytištění informací pro pracovníky. Předpokládaná cena za využití plynu, elektřiny a vody je díky nenáročnosti provozu přijatelná, a to 8 000 Kč/měsíc. Cena za ostatní služby a náležitosti (odpad, zabezpečení, účetnictví, ...) by činila 3 000 Kč/měsíc.

Náš prostor bude pochopitelně potřebovat úpravu (odvzdušení, přívod plynu, vody) a následně naplnit nábytkem a kuchyňskými spotřebiči. Do kanceláře potřebujeme internet, počítač a tiskárnu. Dále je potřeba pro rozvoz pořídit dodávkové auto. Následující tabulka popisuje seznam předpokládaných potřebných investic do naší kuchyně a rozvozu (v Kč).

Položka	Pořizovací cena celkem
Rekonstrukce	200 000
Dřevěný nábytek	35 000
Regály	10 000
Elektrické spotřebiče	50 000
5x plynové vařiče	25 000
Nádobí, nože a pomůcky	10 000
Hygienické vybavení	5 000
Balící souprava	10 000
Další pomůcky	5 000
Počítač, tiskárna	25 000
Webová aplikace na míru	60 000
Dodávkové auto	300 000
Počáteční zásoba, suroviny	50 000
CELKEM	785 000

3. Pracovní doba a platy zaměstnancům

Budeme se zaměřovat pouze na dodání obědů. Objednávky musí být zadány alespoň do 17:00 den předem. To znamená, že vařit se bude pouze ráno a rozvážet se bude v poledne. Odpoledne se bude uklízet a připravovat na další den. Jelikož se o víkendu většinou nepracuje, objednávky se budou přijímat pouze na pondělí až pátek. Pracovní doba tedy bude cca od 7:00 do 15:00, čili 8 hodin denně, 5 dní v týdnu. Nebudeme uvažovat svátky.

Kuchař bude mít vzhledem k jeho zkušenosti největší plat ze všech, a to 30 000 Kč/měsíc. Pomocník 15 000 Kč/měsíc. Řidič 15 000/měsíc. Mzdy budou takto stanoveny, neboť budou všichni zaměstnanci se navzájem pomáhat. Řidič nebude pouze rozvážet, ale také se bude podílet na přípravu jídel (např. balení).

4. Zahájení činnosti

Náklady, které budou jednorázově vynaloženy před zahájením, vyplývá z výše uvedené tabulky (kap. 2). Celkem tedy 785 000 Kč. Dále musíme počítat i s měsíčními náklady, tzn. provozní a mzdové náklady.

Měsíční náklady	Celkem	Detail
Nájemné	14 000	
Energie (plyn, elektřina, voda)	8 000	5000 + 2200 + 800
Služby	3 000	odvoz odpadu, alarm, kamery, účetnictví
Doména a hosting + internet	900	1200/12 + 300 + 500
Mobilní tarif k internetu	300	
Pohonná hmota	4 290	26 * 5 * 33
Suroviny	52 000	26 * 2000
Materiály	5 200	26 * 200
Mzdy	60 000	30000 + 15000 + 15000
Zdravotní a sociální pojištění	21 000	35% * 60 000
Pojištění rizik a majetku	1 000	12000/12
CELKEM MĚSÍČNĚ	169 690	
CELKEM ROČNĚ	2 036 280	12 * 169 690

5. Počáteční rozvaha a bankovní úvěr

Jsme schopni do podniku vložit 1 200 000 Kč vlastního kapitálu. Zbytek financí, na který je třeba pořídit bankovní úvěr, můžeme dopočítat z rozvahy následovně:

Aktiva		Pasiva	
Dlouhodobý hmotný majetek		Vlastní kapitál	
Dodávkové auto	300 000	Vklad společníků	1 200 000
Kuchyňská vybavení	675 000		
		Cizí kapitál	
Dlouhodobý nehmotný majetek		Bankovní úvěr	700 000
Webová aplikace	60 000		
Oběžná aktiva			
Zásoba	110 000		
Hotovost	155 000		
Bankovní účet	600 000		
CELKEM AKTIV	1 900 000	CELKEM PASIV	1 900 000

Peníze na bankovním účtu slouží k placení mezd, pojištění, faktur za energie a služby, zboží, úvěrových splátek, rekonstrukce. Účet také bude sloužit jako účet pro bezhotovostní platby zákazníků.

Je zřejmé z rozvahy, že budeme muset najít půjčku za 700 000 Kč. Šlo by o relativně malý úvěr, který bychom mohli rychle zajistit v kterékoli bance. Jelikož máme dobrou zkušenost s Českou spořitelnou a. s., budeme u nich hledat. V současné době ČSAS nabízí výhodné rychlé půjčky. Podle kalkulačky na stránkách České spořitelny (<https://www.pujckacs.cz/>) by se úroková sazba za půjčku 700 000 Kč na dobu 5 let mohla činit 5,8 procent a měsíční splátka by byla konstantních 13 881 Kč. Roční vývoj splácení (umořovací schéma), ze kterého jsou patrné roční úrokové náklady, bude vypadat následovně:

Rok	0.	1.	2.	3.	4.	5.
Úrok	0	40 600	32 480	24 360	16 240	8 120
Úmor	0	140 000	140 000	140 000	140 000	140 000
Splátka	0	180 600	172 480	164 360	156 240	148 120
Zůstatek úvěru	700 000	560 000	420 000	280 000	140 000	0

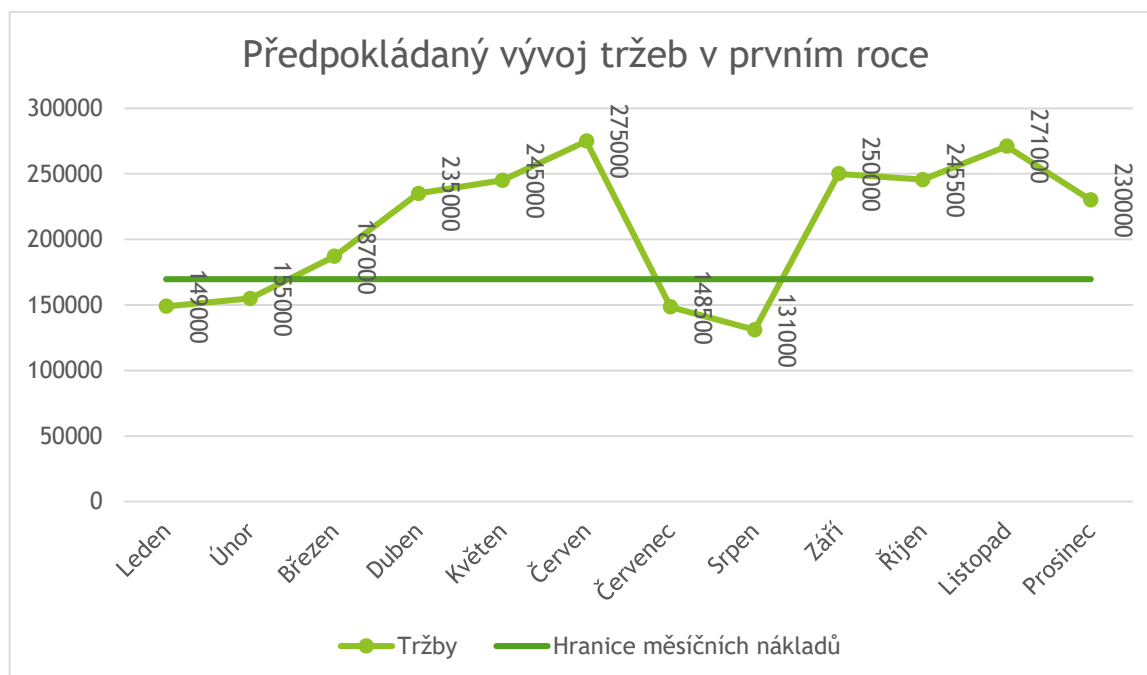
V prvním roce tedy bude činit splátka 180 600 Kč. Ta se bude skládat ze 40 600 Kč úroku a 140 000 Kč úmoru.

6. Výnosy

Jediným zdrojem příjmů jsou objednávky obědů. Naše služba bude nabízet na webových stránkách pestré menu. V tomto okamžiku již máme vymyšlených přes 20 jídel. Ceny se budou pohybovat v rozmezí 60 až 110 Kč včetně dopravné. Drtivou většinu pokrmů ale budou tvořit 110 Kč položky, tj. hlavní jídla (rýže, pho, nudle). Ukázkové menu:

Jarní závitky	60 Kč	Pho ga	110 Kč
Letní závitky	65 Kč	Nudle s krevetami	110 Kč
Hovězí na ananasu	110 Kč	Kuřecí kari	110 Kč
Kuřecí s kešu	110 Kč	Bun nem	110 Kč
Pho bo	110 Kč	Restovaná rýže s kuřecím	110 Kč
Kuřecí s citronovou trávou	110 Kč	Tofu v rajčatové omáčce	110 Kč
Krevetový salát s nudlemi	110 Kč	Hovězí s fazolovými lusky	110 Kč

Přestože je náš podnikatelský záměr originální, situace trhu je bohužel pro nás zatím nepříznivá, protože vaříme asijské obědy v evropské zemi. Znamená to, že i když se budeme snažit vynikat kvalitou provedení a ručit zdravou výživu, naše produkty nemusejí být vítány českou komunitou, protože popularita exotických pokrmů v současné době není příliš velká, aneb jen začíná stoupat. Z tohoto důvodu budeme v prvním roce provozu předpokládat pomalou růst ve výnosu. V letních měsících mohou tržby výrazně klesat kvůli hromadným dovoleným. Přibližný vývoj tržeb v prvních měsících fungování bude naznačen na následujícím grafu.



Výše tržeb vycházejí z počtu objednávek. Budeme uvažovat pouze 110 Kč objednávky. Denně by se dalo očekávat celkem 50 až 100 objednávek (doufáme), měsíčně tedy cca přes 1 300 obědů a průměrná denní tržba by byla přes 8 000 Kč. Záleží také ale na tom, v jakém měsíci budeme začínat. Na předchozím grafu je znázorněn případ zahájení činnosti v lednu. Bude chvíli trvat, než se dostaneme do fáze stability. V prvních měsících bude pro nás ztráta bohužel nevyhnutelná (tzv. *hladová trasa* fáze růstu podniku, kdy jsou výdaje výrazně větší než příjmy).

7. Daňové odpisy

Odepisovat budeme všechny dlouhodobý majetek, jelikož vše bylo pořízeno nově. Skládá se z dodávkového automobilu a vybavení v pronajatém prostoru a webové aplikace jako nehmotný dlouhodobý majetek. Nábytek, nádobí a pomůcky činí celkem 60 000 Kč, stroje 85 000 Kč, software 60 000 Kč. Odpisová sazba vychází z následující oficiální tabulky:

Skupina	Doba	V 1. roce	V dalších letech
1	3 roky	20	40
2	5 let	11	22,25
3	10 let	5,5	10,5

Zdroj: (Kubíček, 2015); <http://goo.gl/vOYmeG>

Pro dlouhodobý nehmotný majetek, tedy náš objednávkový systém (webová aplikace), kterou bychom koupili za 60 000 Kč, bude platit rovnoměrný 3letý odpis (jelikož 60 000 Kč je dolní hranice vstupní ceny nehmotného majetku¹). Ročně tedy činí odpis softwaru $60\,000 / 3 = 20\,000$ Kč. Nebudeme počítat s žádným technickým zhodnocením (upgrade).

V prvním roce budeme aplikovat rovnoměrné odpisy následovně:

Majetek	Skupina	Doba	Vstupní cena	1. koeficient	1. odpis
Dodávkové auto	2	5 let	300 000	11	33 000
Nábytek a stroje	2	5 let	145 000	11	15 950
Webová aplikace	-	3 roky	60 000	-	20 000
				Celkem za 1. rok	68 950

¹ <http://www.mesec.cz/clanky/nejcastejsi-chyby-pri-odpisovani-nehmotneho-majetku/>

8. Výsledovka ke konci prvního roku po zahájení

Sazba daně z příjmů fyzických osob v České republice činí 15 procent². Daň musíme pak na konci ještě odečíst z výsledku hospodaření, abychom měli čistý zisk (EAT).

Výsledovka ke konci prvního roku provozu			
Výnosy		Náklady	
Tržby z prodeje	2 522 000	Rekonstrukce	200 000
		Nájem	168 000
		Energie	96 000
		Služby	36 000
		Doména, hosting, internet	10 800
		Mobilní tarif	3 600
		Pohonná hmota	51 480
		Suroviny	624 000
		Materiály	62 400
		Mzdy	720 000
		Zdravotní a sociální pojištění	252 000
		Pojištění rizik a majetku	12 000
		Úrokové náklady	40 600
		Odpisy	68 950
Celkem výnosy	2 522 000	Celkem náklady	2 345 830
Ztráta	0	Zisk před zdaněním	176 170
		Daň z příjmu 15%	26 426
		Zisk po zdanění	149 744

² <http://www.penize.cz/dan-z-prijmu>

9. Rozvaha ke konci prvního roku po zahájení

Nájemné se bude platit na fakturu a vždy do 15. dne následujícího měsíce bezhotovostním převodem. To samé bude platit u faktur za energie, služby, doména, hosting, internet, mobilní tarif a pojištění rizik. Mzdy budou vypláceny též měsíc zpětně, a to bezhotovostně na účty zaměstnanců, současně se bude platit i zdravotní a sociální pojištění k danému měsíci. Zásobu a materiál budeme mít zajištěné každý měsíc od dodavatele asijských potravin a gastronomicky specializovaného dodavatele a to vše na fakturu se splatností 14 dnů. Hotovost slouží mimo jiné hlavně k menším nákupům zelenin, syrového masa a přísad ve velkoobchodech. V průběhu roku by se určitě muselo dojít k vkládání hotovosti z tržeb na bankovní účet, ze kterého budou odcházet průběžné výdaje.

Aktiva		Pasiva	
<i>Dlouhodobý hmotný majetek</i>		<i>Vlastní kapitál</i>	
Dodávkové auto	300 000	Vklad	1 200 000
Kuchyňská vybavení	675 000	VHBO po zdanění	149 744
-oprávky DHM	-48 950		
		<i>Cizí kapitál</i>	
<i>Dlouhodobý nehmotný majetek</i>		Bankovní úvěr	560 000
Webová aplikace	60 000	Daňový dluh	26 426
-oprávky DNM	-20 000	Dluhy SP a ZP	21 000
		Zaměstnanci	60 000
<i>Oběžná aktiva</i>		Dodavatelé	84 400
Zásoba	110 000		
Hotovost	100 000		
Bankovní účet	925 520		
CELKEM AKTIV	2 101 570	CELKEM PASIV	2 101 570

Pasivum dodavatelé zahrnuje veškeré nezaplacené faktury za služby či zboží včetně nájemné, tzn. závazky k dodavatelům.

10. Cashflow v prvním roce po zahájení

Přímou i nepřímou metodou:

Přímá metoda			Nepřímá metoda z VZZ	
Počáteční stav	755 000		Počáteční stav	755 000
Příjmy	2 522 000		+Čistý zisk	149 744
Výdaje	2 251 480		+Odpisy	68 950
Rekonstrukce	200 000		-Odběratelé	0
Nájem	154 000	11*14000	+Dodavatelé	84 400
Energie	88 000	11*8000	-Úmor	-140 000
Služby	33 000	11*3000	+Zaměstnanci	60 000
Doména, hosting, internet	9 900	11*900	+ZP, SP	21 000
Mobilní tarif	3 300	11*300	+Daňový dluh	26 426
Pohonná hmota	51 480	12*4290		
Suroviny	572 000	11*52000		
Materiály	57 200	11*5200		
Mzdy	660 000	11*60000		
Zdravotní a sociální pojištění	231 000	11*21000		
Pojištění rizik a majetku	11 000	11*1000		
Splátka úvěru	180 600			
<u>Cashflow</u>	270 520		<u>Cashflow</u>	270 520
<u>Konečný stav peněz</u>	1 025 520		<u>Konečný stav peněz</u>	1 025 520

11. Finanční páka a ukazatelé rentability

EBIT by nám vyšel $149744 + 26426 + 40600 = 216\,770$ Kč. Nyní si spočítáme, jak přínosný by pro nás byl úvěr za 700 000 Kč od České spořitelny.

	S úvěrem	Bez úvěru
Kapitál	1900000	1900000
VK	1200000	1900000
CK	700000	0
EBIT	216770	216770
Úrok	40600	0
EBT	176170	216770
EBT na VK	0,146808	0,114089
Daň	26426	32516
EAT	149744	184254
ROE	0,124786	0,096975

Je zde patrné, že rentabilita vlastního kapitálu by byla u varianty s úvěrem vyšší než u varianty bez úvěru. Finanční páka by působila na náš podnik pozitivně, i když ne o moc (cca 3%) výhodnější.

Rentabilita vlastního kapitálu (ROE) by byla cca 12,5% a rentabilita aktiv (ROA) by byla

$$\begin{aligned} \text{ROA} &= \text{zisk} / \text{aktiva} \\ &= 149744 / 2101570 = 7,12\%. \end{aligned}$$

Hodnoty ukazatelů rentability jsou pochopitelně nízké, jelikož jsme začínající podnik a máme za sebou jen první „šťastný“ rok podnikání.

12. Oportunitní náklady

Last but not least. Zajímalo by nás, co kdybychom do tohoto podnikání nešli, je podnikání pro nás přínosnější, než když bychom pracovali jinde či investovali jinak? To si také můžeme spočítat na základě tzv. oportunitních nákladech, pomocí kterých lze také zjistit, zda firma dosahuje ekonomický zisk.

Mezi oportunitními náklady lze zařadit mzdu vlastníka, kdyby pracoval v jiné firmě. Dále jeho finanční úsporu, kterou by byl schopen vložit do kapitálu firmy. Tu by mohl naspořit v bance, nejlépe přes dluhopisy. Průměrný výnos z dluhopisů by byl cca 5% za rok.

- měsíční plat vlastníka u jiné firmy: 25 000 Kč
- úspora vlastníka: 1 200 000 Kč

Celkem roční oportunitní náklady: $1\,200\,000 \cdot 0,05 + 12 \cdot 25\,000 = 360\,000$ Kč

Pokud by byl vlastník přímo kuchařem, jeho roční příjem by byl

$$12 \cdot 30\,000 + 149\,744 = 509\,744 \text{ Kč}$$

což je patrně vyšší plat než u starého zaměstnání. Je třeba konečně zde Vám čtenáři prozradit, že podnikatelský záměr byl skutečně nápad mého strýce, který pracuje jako profesionální šéfkuchař v PHO Original restauraci v Praze.

13. Závěr

Easier said than done. K takovému optimisticky kladnému výsledku hospodaření v prvním roce podnikání se chtěl dopracovat každý. Aby to ale vše mohlo skutečně vyjít, alespoň tedy přibližně, je potřeba do našeho podnikového plánu zapojit mnohem více věcí a úsilí, např. marketing je klíčový pro rozjezd služby, klást si důraz na kvalitu. Ze začátku je zásadní propagovat naši službu s maximálním úsilím. Skutečnost je, že pokud bychom získali alespoň 20% zájemců o naši službu přes rozdávání letáků před kanceláří, bylo by to i tak velké štěstí. Pomohlo by mimo jiné i propagace přes internet, tj. na sociálních sítích (Facebook, Twitter) a pomocí reklamních kampaní (Google AdWords) či doporučení přes populární gastronomické blogy.

Nesmíme zapomenout, že naše služba je poháněna hlavně za pomoci webové aplikace. Je to místo, kde se odehrávají nejdůležitější pohyby, tj. styky se zákazníky. Je proto velmi důležité se jí věnovat a zdokonalit jak funkčnost, tak i nefunkční požadavky a případně

posílit podporování zákazníků. Časem by bylo dobré najmout dalšího pracovníka, který se bude starat o CRM. V případě úspěchu v prvním roce by se firmě vyplatilo nechat zhotovit mobilní aplikaci pro zpevnění vztahu se zákazníky pomocí notifikací atp. Rozhodně není zbytečné naše menu do budoucna rozšířit o nové atraktivnější pokrmy.

Reference

1. Kubíček, A. *Slajdy z přednášek a cvičení 1-6 předmětu 3PE112 - Podniková ekonomika pro informatiky a statistiky ZS 2015/2016*. Dostupné z: <<https://goo.gl/N7mvEK>>
2. Synek, M., & Kislingerová, E. (2010). *Podniková ekonomika*. Praha: C. H. Beck.
3. Mikovcová, H., & Scholleová, H. (2009). *Praktikum podnikové ekonomiky pro bakalářské studium*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk.