

VYSOKÁ ŠKOLA EKONOMICKÁ V PRAZE

FAKULTA INFORMATIKY A STATISTIKY

KATEDRA INFORMAČNÍHO A ZNALOSTNÍHO INŽENÝRSTVÍ

---

## Zakladatelský rozpočet

---

Seminární práce

3PE112 – Podniková ekonomika pro informatiky a statistiky

Nguyen Viet Bach

20. prosince 2015



---

## Obsah

Úvod a cíle	1
<b>1 Podnikatelský záměr</b>	<b>1</b>
1.1 Zaměření . . . . .	1
1.2 Provoz . . . . .	1
<b>2 Počátek</b>	<b>2</b>
2.1 Náklady . . . . .	2
2.2 Pracovní doba a platy zaměstnancům . . . . .	3
<b>3 Zahájení činnosti</b>	<b>3</b>
3.1 Počáteční rozvaha . . . . .	4
3.2 Bankovní úvěr . . . . .	4
<b>4 Vývoj podnikání</b>	<b>5</b>
4.1 Tržby . . . . .	5
4.2 Daňové odpisy . . . . .	6
<b>5 Výsledky</b>	<b>7</b>
5.1 Výsledovka ke konci prvního roku po zahájení . . . . .	7
5.2 Rozvaha ke konci prvního roku po zahájení . . . . .	8
5.3 Cashflow v prvním roce po zahájení . . . . .	9
<b>6 Finanční páka a ukazatelé rentability</b>	<b>9</b>
<b>7 Oportunitní náklady</b>	<b>10</b>
Závěr	11
Reference	12
Seznam obrázků	13
Seznam tabulek	13
Rejstřík	14



## 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, bylo by 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 nemají čas chodit ven na oběd 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.

### 1.1 Zaměření

Služba bude z důvodu nedostatku pracovních sil zpočátku zaměřena 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, odkud 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 a taky protože bude potřeba vestavět novou kuchyň.

### 1.2 Provoz

Procházíme informační dobou. Víme, že originální nápad a technologie jsou nezbytným 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 m<sup>2</sup> by činila 14 000 Kč/měsíc. Prostor bude dostatečně velká pro kuchyň i menší kancelář. Kancelář bude sloužit ke 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.

### 2.1 Náklady

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. Tabulka 1 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
5 × 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
<b>Celkem</b>	<b>785 000</b>

Tabulka 1: Počáteční náklady

## 2.2 Pracovní doba a platy zaměstnancům

Budeme se zaměřovat pouze na dodání obědů. Objednávky musí být zadány alespoň do 17h 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 7h do 15h, tedy 8 hodin denně, 5 dní v týdnu. Nebudeme uvažovat svátky.

Kuchař bude mít vzhledem k jeho zkušenostem nejvyšší plat 30 000 Kč/měsíc, pomocník 15 000 Kč/měsíc a řidič 15 000 Kč/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).

## 3 Zahájení činnosti

Náklady, které budou jednorázově vynaloženy před zahájením, jsou uvedeny v tabulce 1, celkem tedy 785 000 Kč. Dále musíme počítat i s měsíčními náklady, tj. 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	0,35 × 60000
Pojištění rizik a majetku	1 000	12000 ÷ 12
<b>Celkem měsíčně</b>	<b>169 690</b>	
<b>Celkem ročně</b>	<b>2 036 280</b>	

Tabulka 2: Průběžné náklady

### 3.1 Počáteční rozvaha

Jsme schopni do podniku vložit 1 200 000 Kč vlastního kapitálu. Zbytek financí, na který je třeba pořídit bankovní úvěr, můžeme dopočítat z rozvahy. Peníze na bankovním účtu slouží k vyplacení mezd, úhradě pojištění, faktur za energie a služby, zboží, úvěrových splátek, rekonstrukce. Tento účet bude také sloužit pro příjem bezhotovostních plateb.

Aktiva		Pasiva	
<b>Dlouhodobý hmotný majetek</b>		<b>Vlastní kapitál</b>	
Dodávkové auto	300 000	Vklad společníků	1 200 000
Kuchyňská vybavení	675 000		
<b>Dlouhodobý nehmotný majetek</b>		<b>Cizí kapitál</b>	
Webová aplikace	60 000	Bankovní úvěr	700 000
<b>Oběžná aktiva</b>			
Zásoba	110 000		
Hotovost	155 000		
Bankovní účet	600 000		
<b>Celkem aktiv</b>	<b>1 900 000</b>	<b>Celkem pasiv</b>	<b>1 900 000</b>

Tabulka 3: Počáteční rozvaha

### 3.2 Bankovní úvěr

Z rozvahy je patrné, 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 % a měsíční splátka by byla konstantních 13 881 Kč. Roční vývoj splácení (umořovací schéma [2]), 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
<b>Zůstatek</b>	<b>700 000</b>	<b>560 000</b>	<b>420 000</b>	<b>280 000</b>	<b>140 000</b>	<b>0</b>

Tabulka 4: Umořovací schéma



## 4 Vývoj podnikání

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

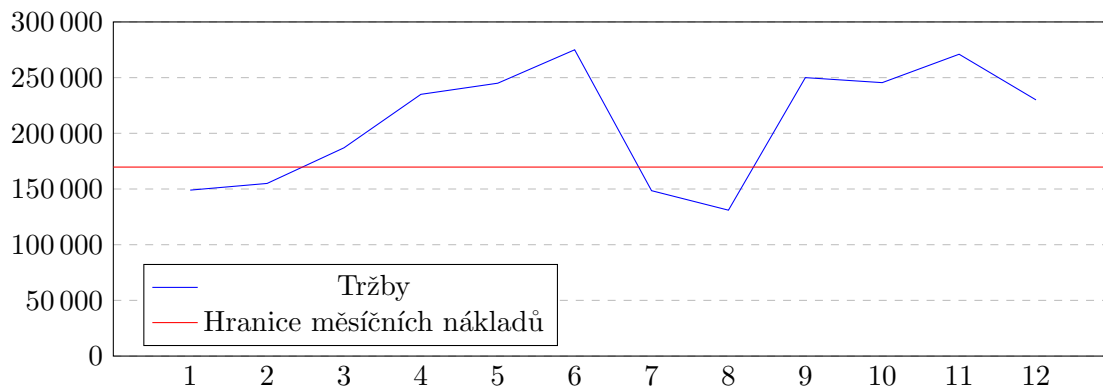
Jídlo	Cena	Jídlo	Cena
Jarní závitky	60 Kč	Pho ga	110 Kč
Letní závitky	65 Kč	Nudle s krevetami	110 Kč
Hovězí na ananasu	110 Kč	Kuřecí kari	110 Kč
Kuřecí s kešu	110 Kč	Bun nem	110 Kč
Pho bo	110 Kč	Restovaná rýže s kuřecím	110 Kč
Kuřecí s citronovou trávou	110 Kč	Tofu v rajčatové omáčce	110 Kč
Krevetový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

Tabulka 5: Jídelní menu

### 4.1 Tržby

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 vynikát 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, měsíčně tedy cca přes 1300 obědů a průměrná denní tržba by byla přes 8 000 Kč. Záleží také ale na tom, v jakém měsíci budeme začínat. Na obrázku 1 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. Jedná se o tzv. hladovou trasu fáze růstu podniku, kdy jsou výdaje výrazně větší než příjmy.



Obrázek 1: Předpokládaný vývoj tržeb

## 4.2 Daňové odpisy

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

Tabulka 6: Odpisové sazby [1]

Pro dlouhodobý nehmotný majetek, tedy náš objednávkový systém, kterou bychom koupili za 60 000 Kč, bude platit rovnoměrný 3letý odpis, jelikož 60 000 Kč je dolní hranice vstupní ceny nehmotného majetku. Ročně tedy činí odpis softwaru  $60\,000 \div 3 = 20\,000$  Kč. Nebudeme počítat s žádným technickým zhodnocením jako je upgrade apod. 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 odpis za 1. rok					<b>68 950</b>

Tabulka 7: Daňové odpisy

## 5 Výsledky

Po prvním roce se očekává účetní výsledek, který má vypovídat o tom, zda se bude jednat o zisk či ztrátu. Budeme optimističtí.

### 5.1 Výsledovka ke konci prvního roku po zahájení

Sazba daně z příjmů fyzických osob v České republice činí 15 %<sup>1</sup>. Daň musíme pak na konci ještě odečíst z výsledku hospodaření, abychom měli čistý zisk (EAT).

Výnosy		Náklady	
Tržby z prodeje	2 522 000	Rekonstrukce	200 000
		Nájem	60 000
		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
<b>Celkem výnosy</b>	<b>2 522 000</b>	<b>Celkem náklady</b>	<b>2 345 830</b>
<b>Ztráta</b>	<b>0</b>	<b>Zisk před zdaněním</b>	<b>176 170</b>
		<b>Daň z příjmu 15 %</b>	<b>26 426</b>
		<b>Zisk po zdanění</b>	<b>149 744</b>

Tabulka 8: Výsledovka ke konci prvního roku

<sup>1</sup><http://www.penize.cz/dan-z-prijmu>

## 5.2 Rozvaha ke konci prvního roku po zahájení

Nájemné se bude platit na fakturu a vždy do 15. dne následujícího měsíce prostřednictvím bezhotovostního převodu. 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. Pasivum dodavatelé zahrnuje veškeré nezaplacené faktury za služby či zboží včetně nájemné, tj. závazky k dodavatelům.

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

Tabulka 9: Rozvaha po prvním roce

### 5.3 Cashflow v prvním roce po zahájení

Přímou i nepřímou metodou [4]:

Přímá metoda			Nepřímá metoda	
<b>Počáteční stav</b>	755 000		<b>Počáteční stav</b>	755 000
<b>Příjmy</b>	2 522 000		+Čistý zisk	149 744
<b>Výdaje</b>	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	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		
Zdrav. a soc. poj.	231 000	11 × 21000		
Poj. rizik a majetku	11 000	11 × 1000		
Splátka úvěru	180 600			
<b>Cashflow</b>	<b>270 520</b>		<b>Cashflow</b>	<b>270 520</b>
<b>Konečný stav</b>	<b>1 025 520</b>		<b>Konečný stav</b>	<b>1 025 520</b>

Tabulka 10: Cashflow po prvním roce

## 6 Finanční páka a ukazatelé rentability

EBIT by nám vyšel  $149\,744 + 26\,426 + 40\,600 = 216\,770$  Kč. Nyní si spočítáme, jak přínosný by pro nás byl úvěr za 700 000 Kč od České spořitelny, viz tabulka 11.

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 by byla  $ROA = \text{zisk} \div \text{aktiva} = 149\,744 \div 2\,101\,570 = 7,12$  %. Hodnoty ukazatelů rentability jsou pochopitelně nízké, jelikož jsme začínající podnik a máme za sebou jen první „zdařilý“ rok podnikání.

	S úvěrem	Bez úvěru
<b>Kapitál</b>	1 900 000	1 900 000
<b>VK</b>	1 200 000	1 900 000
<b>CK</b>	700 000	0
<b>EBIT</b>	216 770	216 770
<b>Úrok</b>	40 600	0
<b>EBT</b>	176 170	216 770
<b>EBT na VK</b>	0,146 808	0,114 089
<b>Daň</b>	26 426	32 516
<b>EAT</b>	149 774	184 254
<b>ROE</b>	0,124 786	0,096 975

Tabulka 11: Efekt finanční páky [3]

## 7 Oportunitní náklady

*Last but not least.* Zajímalo by nás, co kdybychom do tohoto podnikání nešli, je podnikání pro nás výhodnější, než když bychom pracovali jinde či investovali jinak? To si také můžeme spočítat na základě tzv. *oportunitních nákladů*[2], pomocí kterých lze také zjistit, zda firma dosahuje ekonomický zisk.

Mezi oportunitní 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:  $1\,200\,000 \times 0,05 + 12 \times 25\,000 = 360\,000$  Kč. Pokud by byl vlastník přímo kuchařem, jeho roční příjem by byl  $12 \times 30\,000 + 149\,744 = 509\,744$  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.

## Závěr

*Easier said than done.* K takovému optimisticky kladnému výsledku hospodaření v prvním roce podnikání by se chtěl dopracovat každý. Aby to vše ale mohlo skutečně vyjít, je potřeba do našeho podnikového plánu zapojit mnohem více náležitostí a úsilí, např. investovat do marketingu nebo klást si důraz na kvalitu provedení pokrmů. 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. Pomohla by mimochodem 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. interakce se zákazníky. Proto je podstatné se jí věnovat a zdokonalit jak její funkčnost, tak i přívětivost. Časem by bylo dobré najmout si 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, např. pomocí notifikací. Rozhodně není zbytečné naše menu do budoucna rozšířit o nové atraktivnější pokrmy.

---

## Reference

- [1] Andrejs, S.: *Odpisové doby, sazby a koeficienty*, [online] 1. 2005 [cit. 12. 12. 2015]. <http://goo.gl/v0YmeG>.
- [2] Kubíček, A.: *Slajdy z přednášek a cvičení 1-6 předmětu 3PE112 Podniková ekonomika pro informatiky a statistiky*, [online] 11. 2015 [cit. 10. 12. 2015]. <https://goo.gl/N7mvEK>.
- [3] Mikovcová, H. & Scholleová, H.: *Praktikum podnikové ekonomiky pro bakalářské studium*. Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, Plzeň, 2. upr. vyd., 231 s. edice, 2009, ISBN 978-80-7380-209-7.
- [4] Synek, M. & Kislingerová, E.: *Podniková ekonomika*. C. H. Beck, Praha, 5. přeprac. a dopl. vyd., 498 s. edice, 2010, ISBN 978-80-7400-336-3.



---

## Seznam obrázků

1	Předpokládaný vývoj tržeb . . . . .	6
---	-------------------------------------	---

## Seznam tabulek

1	Počáteční náklady . . . . .	2
2	Průběžné náklady . . . . .	3
3	Počáteční rozvaha . . . . .	4
4	Umořovací schéma . . . . .	4
5	Jídelní menu . . . . .	5
6	Odpisové sazby [1] . . . . .	6
7	Daňové odpisy . . . . .	6
8	Výsledovka ke konci prvního roku . . . . .	7
9	Rozvaha po prvním roce . . . . .	8
10	Cashflow po prvním roce . . . . .	9
11	Efekt finanční páky [3] . . . . .	10

---

## Rejstřík

úvěr, 4, 9–11

aktiva, 4, 9

cashflow, 10

dluhopis, 11

EAT, 7, 11

EBIT, 10, 11

ekonomický zisk, 11

finanční páka, 10, 11

hladová trasa, 6

mzda, 3, 4, 8–11

náklad, 1–4, 6, 8

odpis, 6–8

oportunitní náklady, 11

pasiva, 4

ROA, 10

rozvaha, 4, 9

umořovací schéma, 4, 5

výnos, 5, 8, 11

zhodnocení, 6