

 **Ambis.Vysoká škola.**

# Kalkulace cen

prof. Ing. Květoslava Šustová, Ph.D.

Ambis vysoká škola, a.s.

# Jak kalkulovat cenu jídla?

- K výpočtu prodejní ceny potřebujeme, aby náklady na nákup potravin představovaly pouze určité procento prodejní ceny.
- Tato částka se v jednotlivých částech restaurace liší podle dalších nákladů, jako jsou mzdové náklady, režijní náklady a cílový zisk.
- Zisk se obecně pohybuje mezi 30 až 45 %.

# Kalkulace nákladů

- Kalkulace nákladů na potraviny je důležitá, protože se od ní přímo odvíjí ziskovost restaurace.
- Zahrnuje náklady na suroviny bez dalších položek, jako jsou práce a režijní náklady.

# Stanovení ceny dle kalkulačního vzorce

**přímý materiál**

**přímé mzdy**

**ostatní přímé náklady**

**výrobní režie**

**správní režie**

**odbytové náklady**

**zisk**

**CENA**

**suroviny**

**mzdy kuchařů**

**odpisy zařízení, technologické energie**

**spotřeba pomocného materiálu, čisticí prostředky, opravy..**

**náklady související s řízením podniku...**

**mzdy personálu v servisu**

**stanovené procento zisku**

# Stanovení ceny jídla

- Stanovení ceny podle výše uvedeného vzorce bývá hodně náročné.
- Pro zjednodušení lze použít tzv. **požadované procento nákladů na suroviny**.
- Tato hodnota se mění s charakterem podniku, toto procento stoupá s kvalitou používaných surovin.

# Požadované procento nákladů na suroviny

- Např. u stánku s hot dogy to může být 20%, ale u restaurace vyšší cenové skupiny, která nabízí třeba drahé ryby, se může toho číslo pohybovat až kolem 50%.
- **Všeobecně akceptovaná hodnota se pohybuje kolem 33%.**
- **Konkrétně to znamená, že pokud se nakoupí suroviny za 100 Kč, mělo by z nich být připraveno a prodáno jídlo za 300 Kč.**

# Kalkulace nákladů

- Porozumění základům kalkulace nákladů na recept je důležité, abyste:
- zjistili, jaké máte náklady na jednotlivé recepty; získáte tak jasný přehled o tom, kolik můžete na kterém pokrmu vydělat;
- porozuměli, jak správně ocenit pokrm, abyste dosáhli cílového zisku;
- mohli zjistit, jakým způsobem váš podnik chcete propagovat prostřednictvím sugestivní reklamy a akcí.

# Kalkulace nákladů

- Porozumění základům kalkulace nákladů na recept je důležité, abyste:
  - zjistili, jaké máte náklady na jednotlivé recepty; získáte tak jasný přehled o tom, kolik můžete na kterém pokrmu vydělat;
  - porozuměli, jak správně ocenit pokrm, abyste dosáhli cílového zisku;
  - mohli zjistit, jakým způsobem váš konkurent oceňuje pokrmy v porovnání se situací na trhu;



# Kalkulace nákladů

- Porozumění základům kalkulace nákladů na recept je důležité, abyste:
  - věděli, kdy snížit náklady na receptury; pokud budete průběžně sledovat své náklady a zjistíte, že překračují cílové procento, můžete naplánovat jejich snížení;
  - zjistili ziskové rozpětí každé položky nabídky a mohli rozhodnout, které z nich chcete propagovat prostřednictvím sugestivní reklamy a akcí.

# Nástroje pro kalkulaci nákladů na potraviny

- K odvozování nákladů na potraviny potřebujete následující nástroje a kalkulace:
- **Standardní recept:** Kalkulace nákladů na standardní recept usnadňuje výpočet nákladů na potraviny podle potřebných porcí
- **Aktuální náklady na suroviny:** Kalkulace musí vycházet s aktuálních cen, které je třeba čas od času zkontrolovat
- **Rozpis nákladů na recept:** Pro zaznamenávání údajů a všech informací o receptu, např. aktuálních jednotkových nákladů, skutečných nákladů na suroviny a nákladů na porci

# Kalkulace nákladů na recept

- **Jak využít čísla a náklady v jednotlivých standardních receptech?**
- **1. krok** Vyplňte rozpis nákladů na recept podle standardního receptu, který vychází z aktuálních cen.
- **2. krok** Uveďte nejnovější nákupní cenu každé suroviny podle aktuálních cen.
- **3. krok** Vypočítejte skutečné náklady na jednotlivé suroviny
- **4. krok** Sečtěte skutečné náklady na jednotlivé suroviny, abyste získali celkové náklady na recept
- **5. krok** Vydělte celkové náklady na recept počtem porcí, abyste získali náklady na porci

# Rozpis nákladů na recept

- Vytvořte rozpis nákladů na recept pro každý pokrm, který připravujete, abyste o nich měli přehled.

# Prodejní cena

- Když znáte náklady na nákup potravin, můžete stanovit prodejní cenu pokrmu.
- **Základní vzorec je:**
- **Prodejní cena = (náklady na nákup potravin + mzdové náklady + režijní náklady) + zisk**
- Vaše prodejní cena by měla zahrnovat všechny náklady plus zisk, který chcete vydělat.

# Jaký podíl prodejní ceny by měly činit náklady na nákup potravin?

- K výpočtu prodejní ceny potřebujeme, aby náklady na nákup potravin představovaly pouze určité procento prodejní ceny.
- Tato částka se v jednotlivých částech restaurace liší podle dalších nákladů, jako jsou mzdové náklady, režijní náklady a cílový zisk.

# Náklady na porci

- Náklady na porci jsou výsledkem různých parametrů, včetně nákladů na provoz, práci a další.
- **Nejčastěji jsou náklady na porci přijaty na 28 – 35%.**
- Nicméně některé restaurace jsou úspěšné s náklady na porci přibližně ve výši 50 % a některé jdou s náklady na porci v hodnotě 10 %.

# Jak snížit náklady na jídlo?

- **Najděte levnější prodejce:** Pokud můžete získat stejnou kvalitu surovin za nižší cenu, určitě to sníží vaše náklady na jídlo.
- **Snižte část hmotnosti pokrmů:** Například nabídněte 220 g hamburger místo 250 g.
- **Snižte množství použitých ingrediencí:** Například mírně snižte množství sýra a hovězího masa použitého na výrobu vašeho hamburgeru

-



# Jak snížit náklady na jídlo?

- **Nedávejte příliš mnoho zdarma:** Omezte nabídku věcí, jako je bezplatný chléb a máslo, pokud jsou vaše náklady na jídlo příliš vysoké.
- **Inženýrství menu:** Při stanovování cen potravin v restauraci buďte důkladní. Vypočítejte své procento nákladů na jídlo pro každou položku ve vašem menu a podle toho nastavte cenu.



## Poznámka:

- Je důležité si uvědomit, že byste nikdy neměli snižovat kvalitu svých ingrediencí, abyste snížili náklady na jídlo.
- Pouze to sníží kvalitu vašeho jídla a poškodí značku vaší restaurace.
- Udržování dobrého vztahu se zákazníky je pro každou restauraci velmi důležité.



# Software technologie

- Výpočet nákladů na jídlo může být zdlouhavý. Je třeba sledovat inventář, kontrolovat faktury a sledovat zprávy o prodeji.
- Naštěstí se technologie vyvinula a celý tento proces je mnohem jednodušší. **Software pro správu restaurací** může generovat podrobné zprávy o prodeji všech potravin v nabídce.

# **DPH a stravovací služby od 1. 1. 2024**

# Do roku 2023

- Jídlo, včetně nealkoholických nápoj – ve snížené sazbě DPH ve výši 10 %, kromě alkoholických nápojů a výjimky v podobě točeného piva.
- Tedy, abychom to shrnuli:
  - ✓ jídlo a nealko nápoje 10 %,
  - ✓ alkohol 21 %,
  - ✓ točené pivo? Také 10 %.

# Do roku 2023

- A samozřejmě, nesmíme zapomenout na to, že pizza na místě a pizza „s sebou“ se danila odlišně.
- ✓ Když jste si dali pokrm přímo v restauraci – platilo se 10 % DPH.
- ✓ Ale pokud jste si jídlo odnesli, nebo nechali doručit, platilo se 15 % DPH jako u potravin.

# Od roku 2024

- Stravování zůstává ve snížené sazbě
- Ale pozor, nápoje už do této kategorie nespádají, s výjimkou pitné „kohoutkové“ vody a vybraných nápojů.

# Podívejme se na to čísla

- ✓ ***Jídlo v restauraci*** bude zatíženo **12 % DPH.**
- ✓ ***Káva, čaj a limonády*** poskočí na **21 % DPH.**
- ✓ ***Alkohol, včetně točeného piva*** 21 % DPH.
  
- ✓ Neperlivá voda v lahvi prodaná v pohostinství - 21% DPH.



# Pitná kohoutková voda

- **Pitná voda - 12 % DPH**, ale pozor, jen ta „kohoutková“, tedy přímo z vodovodu. Voda nesmí být nijak dochucená šťávou, sirupem, sladidlem, ovocem!
- ✓ **Ozdobená** např. lístkem máty na či do sklenice – **12% DPH**.
- ✓ S plátkem citrónu dekorující skleničku kohoutkové vody je 12 % DPH
- ✓ **Když dáme plátek citrónu dovnitř - už 21 % DPH.**

# Kojenecká voda

- v restauraci nebo obchodě vás přijde na 21 %, protože podle zákona o DPH to sice kojenecká voda je, ale pitná už ne.

- **Mléko** - sazba 12 %, a to i přesto, že do něj můžete přimíchat skoro cokoli (ovoce, jiné nápoje, med, dokonce i čaj).
- Sazba 12% DPH - také pro podmásli, jogurtové mléko, kefír a acidofilní mléko. Dále veškeré rostlinné alternativy mléka – sójové mléko, nápoje na bázi ořechů (mandlové, kokosové mléko...), nápoje na bázi obilovin (rýžové či ovesné mléko) a nápoje na bázi semen (např. makové mléko, konopné mléko, sezamové mléko.....).

# Káva?

- **Káva** mléko přemění a sazba vyskočí **na 21 %**.
- Káva s mlékem nebo mléko s kávou (latté, flat white...) či smetanou, čaj, alko či nealko pivo, ovocné, zeleninové šťávy, minerální vody, limonády včetně domácích - sazba 21% DPH.

# Sazba DPH po jídlo

- Ať už si jídlo vychutnáte na místě nebo si ho odnesete, sazba **DPH** bude stejná, rovných **12 %**.



# Shrnutí přednášky nebo cvičení

- Zisk v restauračních zařízeních se obecně pohybuje mezi 30 až 45 %.
- Kalkulace nákladů na potraviny zahrnuje náklady na suroviny bez dalších položek, jako jsou práce a režijní náklady. Požadované procento nákladů na suroviny by se měl pohybovat kolem 33 %.
- Od 1. ledna 2024 platí v ČR nové sazby DPH pro stravovací služby.

 **Ambis.Vysoká škola.**

**Děkuji za pozornost**