Jídelny.cz
VZDĚLÁVÁNÍ

Ukázka studijního materiálu



Jak správně provést kalkulaci cen jídel

autorka: Lucie Hadačová

Jak správně provést kalkulaci cen jídel

Studijní materiál

autorka: Lucie Hadačová

Ukázka studijního materiálu

Copyright © Jidelny.cz

2024 Plzeň, 2. vydání

Přednáškový sešit vydala společnost Jídelny.cz, s.r.o., Farského 638/14, 326 00 Plzeň

www.jidelny.cz

UPOZORNĚNÍ
Tento přednáškový sešit je součástí E kurzu a bez výkladu lektora je neúplný. Lektor vysvětlí podrobnosti a předvede vše na příkladech. Sešit není vhodný pro samostudium, protože neobsahuje ukázky, které jsou k pochopení problémů nezbytné, ani řešení příkladů a otázek, které jsou v něm zahrnuty. Přednáškový sešit je chráněn autorským právem. Žádná část nesmí být publikována a šířena žádným způsobem a v žádné podobě bez výslovného svolení vydavatele.

Co je to kalkulace

Kalkulace je rozpočet, úvaha. Používá se k výpočtu cen a nákladů na jednu porci. V našem případě je to cena oběda pro cizí strávníky. Už z definice kalkulace je patrné že kalkulace je odhad. Můžeme říct, že je to kvalifikovaný odhad budoucích nákladů na jeden oběd. A proto abychom mohli tvrdit, že je kvalifikovaný, musí vycházet na základě měřitelných údajů. Nejčastěji pak vychází ze skutečných nákladů vynaložených na výrobu jedné jednotky v loňském roce.

Můžeme přesně stanovit ceny za uplynulé období na základě skutečných podkladů. Tedy celkových nákladů a počtu uvařených jídel. Jelikož se ale jedná o odhad budoucích cen, měli bychom se zaměřit i na změny které se promítnou do ceny obědů.

Jaké tedy můžou být předpokládané změny které promítnu do kalkulace?

Finanční norma – zdražení ceny potravin, změna vyhlášky 107

Režie – zdražení energií, voda, teplo, plyn, služby, celkové zdražení

Mzdy – nový pracovník, nárůst mezd

Další položkou, která ovlivňuje následnou kalkulaci je i změna počtů strávníků, např. mohou přibýt další zařízení nebo naopak mi může nějaké zařízení ubýt.

Tím se dostáváme k jednotlivým pojmům či položkám, které potřebujeme ke správnému stanovení kalkulace ceny jídel znát.

Finanční norma – potraviny – jedná se o cenu potravin stanovených na jednu porci.

Režijní náklady – veškeré náklady na materiál a spotřebu energií, potřebných k uvaření jídla. Patří sem především veškerý materiál (kromě potravin), spotřeba energií, opravy ale i další položky jako náklady na SW, internet, telefon, odpisy dlouhodobého majetku a nakoupený majetek 3-40 tis.

Mzdové náklady (osobní režie) – zde se započítávají hrubé mzdy zaměstnanců ŠJ, odvody, náhrady za pracovní neschopnost a odvody do FKSP.

Zisk – nezbytná položka. Účelem doplňkové činnosti je právě zisk. Ten si stanovuje organizace sama. Doporučuje se 3-10 % ze součtu věcné režie, mzdové režie a potravin.

Teď tedy máme jednotlivé položky potřebné pro sestavení tzv. kalkulačního vzorce na výpočet částky obědů.

Ukázka studijního materiálu

Kalkulační vzorec:

FN (potraviny)

+

Mzdová režie

+

Věcná režie

+

Zisk

Tyto položky většinou máme v celkové sumě za organizaci. Abychom mohli vypočítat cenu oběda za jednu porci, musíme jako poslední neméně důležitý parametr znát i celkové počty uvařených jídel.

Nejprve je třeba se s jednotlivými položkami více seznámit:

Finanční norma

Jedná se o průměrnou cenu potravin potřebných pro výrobu jednoho jídla. Je to položka, kterou nijak nedopočítáváme, ale stanovuje si ji vedoucí ŠJ sama. Je třeba vycházet především z finanční bilance. Např. pokud jídelna dlouhodobě prodělává, je třeba počítat s navýšením finanční normy.

Dále cenu ovlivňuje i zdražení potravin na trhu. I přesto, že je si vedoucí ŠJ stanovuje výši finanční normy sama, je potřeba dodržovat jistá pravidla. V případě školního stravování je třeba dodržet rozpětí finančních norem, které určuje vyhláška o školním stravování 107/2005 Sb.

Je třeba také dodržet poměr finančních norem ku jednotlivým velikostem porcí.

Příklad:

Jaká bude finanční norma pro děti v MŠ, tak abychom dodrželi poměr velikosti porcí?

Kategorie 15 a více let	koef. 1,0	finanční norma 42 Kč
Kategorie 3-6 let	koef. 0,5	finanční norma ? Kč

Ukázka studijního materiálu

Podrobná kalkulace mzdových a věcných nákladů produktů školní jídelny:

Kalkulace pro období od: 01.01.2019
Metoda výpočtu: dle skutečných počtů jídel

Rozpočítávané mzdové náklady	2 913 521
Rozpočítávané věcné náklady	2 118 623
Vypočtený celkový zisk z doplňkové činnosti (DČ)	**198**

Název produktu Typ činnosti (HČ nebo DČ)	***Celkem***	***přesnídávky*** HČ	***oběd 6*** HČ	***svačiny*** HČ	***přesnídávky 7*** HČ	***Oběd 7*** HČ	***svačiny7*** HČ	***závodní*** HČ	***cizí*** DČ
Počet jídel	147 895	44 628	44 781	40 823	3 019	3 019	2 613	8 809	203
Koeficient		1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Přepočítaný počet jídel	147 895	44 628	44 781	40 823	3 019	3 019	2 613	8 809	203
Mzdové náklady	2 913 521	879 168	882 183	804 210	59 474	59 474	51 476	173 537	3 999
Věcné náklady	2 118 623	639 304	641 496	584 797	43 248	43 248	37 432	126 191	2 908
Mzdové náklady na 1 porci		**19,70**	**19,70**	**19,70**	**19,70**	**19,70**	**19,70**	**19,70**	**19,70**
Věcné náklady na 1 porci		**14,33**	**14,33**	**14,33**	**14,33**	**14,33**	**14,33**	**14,33**	**14,33**
Náklady na potraviny na 1 porci		6,00	18,00	6,00	7,00	20,00	7,00	25,00	25,00
Náklady na dopravu na 1 porci		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Náklady na 1 porci celkem		**40,03**	**52,03**	**40,03**	**41,03**	**54,03**	**41,03**	**59,03**	**59,03**
Vypočítaná cena jídla		40,03	52,03	40,03	41,03	54,03	41,03	59,03	59,03
Skutečná prodejní cena (zaokr.)		**6,00**	**18,00**	**6,00**	**7,00**	**20,00**	**7,00**	**25,00**	**60,00**
Zisk na 1 porci		**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,97**
Celkový zisk DČ	**198,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**197,90**

Kalkulační list / Rekapitulace ceny

Finanční norma (kalk.)	6,00	18,00	6,00	7,00	20,00	7,00	25,00	25,00
Mzdy (kalk.)	19,70	19,70	19,70	19,70	19,70	19,70	19,70	19,70
Věcná režie (kalk.)	14,33	14,33	14,33	14,33	14,33	14,33	14,33	14,33
Zisk (kalk.)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,97
Prodejní cena (zaokr.)	**6,00**	**18,00**	**6,00**	**7,00**	**20,00**	**7,00**	**25,00**	**60,00**

Ukázka studijního materiálu