

Vážený zákazníku,

provedli jsme pro Vás automatizovaný ekonomický miniaudit. Naše výpočty vycházejí pouze z Vámi zadaných údajů a při výpočtech uplatňujeme řadu zjednodušujících předpokladů. Proto mohou být naše závěry zatíženy chybou. Považujte, prosím, naše zde uvedené závěry za orientační a vyhodnoťte je takto: pokud chválíme, máte jistotu, že je vše v pořádku. Jakoukoli výhradu vnímejte jako podnět k podrobnějšímu prozkoumání. Může jít o skutečný nedostatek, ale také jen o nepřesnost použité zjednodušené kalkulace.

Kontrola Vašich jednotkových cen

Vámi vypočtený údaj o výši mzdové režie se zdá být přibližně správný.

Věcná režie dle našeho výpočtu vychází poněkud nižší cca o 4 Kč.

Cena jídla v doplňkové činnosti patrně pokrývá veškeré Vaše náklady.

Provoz bufetu

Je škoda, že na Vaší jídelně neprovozujete (nemůžete provozovat) bufet. Provoz bufetu může jídelně přinést dodatečné finanční prostředky a také tím získáváte větší vliv na kvalitu stravování žáků ve škole (vhodnou volbou sortimentu bufetu).

Srovnání s ostatními jídelnami

Gratulujeme - Vaše mzdová režie je značně nižší než mzdová režie na jiných srovnatelných jídelnách. Tento stav zvyšuje Vaši konkurenceschopnost a stabilitu.

Blahopřejeme. Vaše produktivita je ve srovnání s obdobnými jídelnami velmi vysoká.

Průměrná mzda zaměstnanců Vaší jídelny je zhruba srovnatelná s ostatními jídelnami.

Vaše věcná režie je značně nižší než bývá na jiných jídelnách. Blahopřejeme. Tento stav Vás výrazně zvýhodňuje ve srovnání s konkurencí. Na manažerském školení VIS Vás naučíme, jak tohoto faktu využít k prosazování zájmů Vaší jídelny.

Potenciální finanční rezervy a nové zdroje příjmů

Na Vaší jídelně vidíme prostor pro zlepšení hospodaření v těchto oblastech, pokud to situace na Vaší jídelně umožní:

- získání nebo zvýšení tržeb a rabatu v bufetu
- zvýšení tržeb rozšířením DČ o 10%

Nejvyššího efektu máte šanci dosáhnout v oblasti získání nebo zvýšení tržeb a rabatu v bufetu. V uvedených oblastech dle našeho názoru můžete vytvořit dodatečný zisk až 140 tis. Kč, který můžete využít k dalšímu zkvalitnění provozu Vaší školní jídelny.

Celkové hodnocení

Vynikající výsledek. Správně počítáte mzdovou i věcnou režii a cenu pro doplňkovou činnost. Ekonomika Vaší jídelny je ve velmi dobrém stavu. Jen tak dál. Můžete být vzorem a příkladem pro ostatní jídelny. Pokud se nám ozvete, rádi Vaše výsledky zpropagujeme. Také Vám poradíme, jak Vašich výsledků můžete využít k dosažení vyšších tržeb i mezd.

Závěr

Pokud chcete znát přesné hodnoty a přesné srovnání kde a o kolik se můžete zlepšit, můžete si objednat provedení podrobného ekonomického auditu. Při něm posoudíme řadu dalších údajů a souvislostí a provedeme rozbor, který Vaše hospodaření důkladně prověří v mnoha dalších oblastech. Často tak získáte velmi důležité podněty pro zlepšení Vaší práce a předejdete zásadním problémům při kontrolách. Po provedených opatřeních získáte klid pro Vaši další práci, protože budete mít vše v pořádku. Cena podrobného ekonomického auditu je 5900 Kč vč. DPH a z této ceny poskytujeme zákazníkům firmy VIS velké slevy.

Pokud se chcete sami naučit všechny hodnoty správně počítat a chápat, navštivte školení manažerského minima pro vedoucí školních jídelen v Plzni. Naučíme Vás s ekonomickými daty správně pracovat a využívat je k prosazování Vašich zájmů při jednání se zaměstnanci, ředitelem nebo zřizovatelem. Výsledky Vaší jídelny i srovnání s ostatními Vám představíme v přesných číslech a poskytneme Vám k nim nutný komentář.

Děkujeme za Váš zájem o zjištění skutečného stavu Vaší jídelny a přejeme Vám úspěch při jejím zvelebování.

Ing. Vladimír Bureš
poradce pro ekonomiku a management v hromadném stravování

Zjednodušující předpoklady, na jejichž základě jsme poskytli toto vyjádření

- hospodaření ŠJ je vyrovnané (v žádné oblasti není velký zisk ani ztráta)
- poměr mzdové a věcné reže v bufetu je obdobný jako při výrobě jídel
- pracnost výroby jídel pro různé skupiny strávníků je úměrná jejich finanční normě
- pracnost výroby jídel v hlavní i v doplňkové činnosti je obdobná

Vaše vstupní parametry

Základní údaje

Jméno:

Adresa zařízení:

Počet pracovníků stravovacího provozu: 7

Počet vlastních strávníků: 435

Počet cizích strávníků: 220

Další charakteristiky jídelny

Kraj:

Okres:

Samostatná právní subjektivita ŠJ: Ano

Zřizovatel: Kraj