

Budżet wstępny (1)

Założenia ogólne oraz koszty otwarcia lokalu gastronomicznego

Czy mój pomysł na działalność gastronomiczną jest dobry? Ile pieniędzy trzeba zainwestować? Ile można zarobić?

Precyzyjną odpowiedź na te pytania otrzymamy dopiero po rozpoczęciu działalności – przyniesie nam ją rzeczywistość. Jednak przygotowanie wstępnego budżetu działalności gastronomicznej pozwoli na wstępne szacunkowe określenie kosztów oraz rezultatów. Dobrze przygotowany budżet daje wiele korzyści:

- Pozwala uniknąć wielu błędów będących wynikiem przybliżonych kalkulacji „na serwetce”
- Zachęca do głębszych przemyśleń na temat koncepcji i realizacji pomysłu
- Zmusza do zastanowienia się nad szczegółami działalności i przyjęcia założeń
- Przeprowadzenie kilku wariantów budżetu – pozytywnych i negatywnych określa zakres wyników finansowych (największe ewentualne straty i zyski)

Typowy budżet składa się z następujących części:

- Wycena inwestycji
- Kalkulacja jednorazowych kosztów otwarcia
- Prognozowanie wyników finansowych działającej restauracji

Wycena inwestycji

Główne działy tej części budżetu to koszty:

- Kupna lokalu
- Robót budowlanych
- Wyposażenia w sprzęt stacjonarny (urządzenia kuchenne, wyposażenie Sali, sprzęt komputerowy)

Czyli te, które podlegają amortyzacji.

Wielkość inwestycji jest istotna ze względu na nasze możliwości finansowe oraz stanowi podstawę oceny opłacalności działalności. Odpis amortyzacji w comiesięcznym rachunku zysków i strat może również stanowić istotną pozycję wpływającą na wielkość płaconego podatku.

Aby móc określić wielkość inwestycji potrzebujemy znać, choćby szacunkowo, koszty adaptacji lokalu oraz jego wyposażenia. Dlatego, już we wczesnej fazie budżetowania projektu dobrze jest skontaktować się z firmą budowlaną, projektantem technologii oraz z dostawcą sprzętu stacjonarnego, aby móc ocenić szacunkowe koszty. *Dla przykładu koszty wyposażenia małego lokalu gastronomicznego w sprzęt stacjonarny mogą wynieść od kilkunastu do kilkudziesięciu tysięcy złotych, w zależności od zastosowanej technologii (sam piec konwekcyjny średniej jakości to wydatek rzędu kilkunastu tysięcy złotych).*

Kalkulacja jednorazowych kosztów otwarcia

Oprócz inwestycji, którą trzeba ponieść przed otwarciem lokalu, nie można zapominać o innych kosztach, które nie podlegają amortyzacji, lecz mogą również stanowić istotny koszt do uwzględnienia w budżecie. Są to wszystkie wydatki, które musimy ponieść przed otwarciem lokalu. Najważniejsze z nich to:

Koszty wyposażenia:

- Wyposażenie w sprzęt drobny kuchenny, zastawę stołową, sztucce, itp...

- Wyposażenie w sprzęt biurowy (teczki, sejf/ kasetka na pieniądze, kalkulator, meble biurowe, itp...)
- Wyposażenie w urządzenia do utrzymania czystości
- Projekty budowlane, instalacyjne, technologiczne, dekoratorski...(mogą stanowić część inwestycji)
- Koszty mediów przed otwarciem (sprawdzenie, uruchomienie sprzętu, próby produkcyjne, telefon,...)

Koszty związane z personelem

- Koszty rekrutacji (na przykład ogłoszenia)
- Badania lekarskie personelu
- Koszt robocizny przed otwarciem restauracji
- Szkolenie BHP

Koszty związane z surowcem

- Próby produkcyjne
- Koszt pierwszego zatowarowania (konieczny, minimalny stan magazynowy „nigdy nie zostaje sprzedany”, więc stanowi jednorazowy koszt otwarcia)

Opłaty i inne koszty

- Koszt wprowadzenia HACCP (po otwarciu)
- Usługi komputerowe (fiskalizacja kasy)
- Koszty transportu
- Wszystkie koszty operacyjne, które należy ponosić cyklicznie, zostaną ujęte w kosztach operacyjnych działalności, jednak należy pamiętać, że wiele z nich musi być poniesionych również na początku działalności (na przykład pozwolenie na alkohol, ubrania robocze, opłaty ZAIKS, itp...). Dlatego należy być przygotowanym finansowo na te wydatki.

Koszty marketingowe

- Badania rynkowe
- Przeprowadzenie akcji reklamowej/ promocyjnej na otwarcie
- Systemy komunikacji wewnątrz i na zewnątrz restauracji (karty menu, tablice, stojaki, ramki, cenniki, dekoracja stołów...)
- Dekoracja lokalu zewnętrzna i wewnętrzna – odpowiednio do koncepcji

Jednorazowe koszty otwarcia traktowane są jako koszt restauracji. Restauracja zacznie przynosić zyski dopiero, gdy je „odrobimy”. Należy pamiętać o tym przy analizie wyników, tworząc odrębne stanowisko kosztowe dla kosztów otwarcia. W przeciwnym przypadku, zmieszają się one z rzeczywistymi kosztami bieżącymi działalności i utrudnią nam ocenę sytuacji.