



KARTA

PRACY

TO JEST KARTA PRACY. JEST
MATERIAŁEM DODATKOWYM
DO PIĄTEGO PODCASTU
MAŁA WIELKA GASTRONOMIA

MAŁE KROKI WIELKIE ZMIANY



MARCIN
KOCH

WITAJ

to jest karta pracy do nauki jak można prognozować wynik finansowy restauracji. Nie wyczerpuje to sposobów prognozowania. Prognozowanie to długa droga, tutaj skupiamy się na podsumowaniu szacowanego wyniku finansowego przedsięwzięcia.

Ta karta pracy stanowi uzupełnienie podcastów Mała Wielka Gastronomia odcinki 004 oraz 005 oraz artykułu na blogu dot. tworzenia biznes planu.

Głównym elementem tej karty jest przykładowy rachunek zysków i strat. To ta duża tabelka z wieloma cyframi. Jeżeli ją prześledzisz zauważysz, że po lewej stronie masz wypisane różnego rodzaju koszty. Na samej górze znajdziesz przykładowy przychód. Na samym dole masz wymik finansowy, w tym wypadku zysk. Nazywamy to marżą II.

Pamiętaj aby wysłuchać podcastu oraz przeczytać artykuł dot. biznes planu aby zrozumieć jak się tworzy taką prognozę. Artykuł ma też przykładowy biznes plan, to też jest pomocne.

Powiesz, że to wszystko wygląda bardzo skomplikowanie. To prawda, tak to wygląda ale w gruncie rzeczy takie nie jest. Wszystkiego można się nauczyć :)

TWOJE ZADANIE

wykonanie szacunku przychodów i zysków. Możesz skorzystać z programu Excel, lub innego arkusza kalkulacyjnego.

sprawdzenie, które koszty możesz zredukować w swoim biznesie.

przemyślenie, jak będziesz generował swój przychód, jakiej wartości on będzie.

pamiętaj, że w przykładowej tabeli, jak wspomniałem w podcaście, nie ma założonej inflacji a koszty zawarte w tabeli odbiegają od rzeczywistych kosztów. Wiele zależy od rodzaju biznesu jaki planujesz.

pamiętaj aby od końcowego wyniku odjąć sumę nakładów. Tłumaczyłem to w podcaście.

Wynik w tabeli zakłada, że od pierwszego miesiąca biznes będzie generował zysk. W praktyce tak to nie będzie wyglądało. W pierwszych miesiącach biznes nie zarabia na sobie. W dobrze działającym biznesie, miesiąc po miesiącu przychody się zwiększają, aż pozwalają pokryć miesięczne koszty.

Na przykład po roku, dwóch, biznes pokrywa poczynione nakłady. O tym wszystkim wysłuchasz w podcaście #005 Mała Wielka Gastronomia na MarcinKoch.pl

