



Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Rafajová Daniela.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraj

Hospodářské výpočty

Pro odborná učiliště - 2. ročník



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Určeno pro :

- Stravovací a ubytovací služby 65-51-E/01

Typická věková skupina:

- 16-18 let

Klíčová slova:

- Prodejní cena
- Kalkulační cena
- Kalkulační přírážka
- DPH

Výpočet prodejní ceny pokrmů

Prodejní cena je cena, za kterou prodáváme pokrmy.

Abychom mohli vypočítat prodejní cenu pokrmů, musíme znát nejenom kalkulační cenu (KC) potravin (surovin), ale i kalkulační přírážku (KP) a daň z přidané hodnoty (DPH).

Můžeme tedy napsat, že:

$$PC = KC + KP + DPH$$

Kalkulační cena pokrmů (KC)

Je součet nákupní ceny všech potravin a surovin potřebných ke zhotovení pokrmu.

Budeme ji počítat tak, že **vynásobíme hrubou hmotnost cenou potravin** (suroviny).

Příklad: Na 10 porcí vepřových jater na cibulce potřebujeme:

1 000 g vepřových jater

120 g tuku

2 g kmínu

1 g mletého pepře

200 g cibule

1 g majoránky

20 g soli

Vypočítejte kalkulační cenu 1 porce vepřových jater na cibulce

Řešení:

Vytvoříme si tabulku, ve které budou všechny známé údaje zapsány; zjistíme cenu 1 kg potravin a zapíšeme do čtvrtého sloupce; do pátého sloupce zapíšeme výpočet nákupní ceny (hrubá hmotnost 10 porcí X cena 1 kg)

Druh potravin	Hrubá hmotnost 10 porcí		Cena za 1 kg (Kč)	KC 10 porcí (Kč)
	(g)	(kg)		
Vepřová játra	1 000	1	110,-	110,-
sůl	20	0,02	8,-	0,16
pepř	1	0,001	230,-	0,23
tuk	120	0,12	37,-	4,44
cibule	200	0,2	12,-	2,4
majoránka	1	0,001	320,-	0,32
kmín	2	0,002	280,-	0,56

**Sečteme kalkulační cenu (KC) 10 porcí všech surovin
na přípravu vepřových jater na cibulce :**

$$110 + 0,16 + 0,23 + 4,44 + 2,4 + 0,32 + 0,56$$
$$= 118,11 \text{ Kč}$$

Kalkulační cena na 10 porcí ... **118,11 Kč**

Kalkulační cena 1 porce ... **$118,11 : 10 = 11,811 \text{ Kč}$**

Odpověď:

**Kalkulační cena 1 porce vepřových jater na cibulce je
po zaokrouhlení 12,- Kč.**

Kalkulační přírážka

Kalkulační přírážka (KP) bývá stanovena v **procentech** a je určena nejenom ke krytí nákladů, jako je například nájem provozovny, platba plynu, elektřiny, pracovní síly, atd., ale vytváří nám i zisk.

Kalkulační přírážku vypočítáváme z kalkulační ceny a její výše se v jednotlivých provozovnách liší.

Daň z přidané hodnoty

DPH je stanoveno také **v procentech** a vypočítá se sečtením kalkulační ceny a kalkulační přírážky.

$$\text{DPH} = \text{KC} + \text{KP}$$

Počítá se ve výši 14%.

U vybraných výrobků je DPH 20%.

Pro názornost si vypočítáme příklad **prodejní ceny**:

Vypočítejte prodejní cenu jedné porce hrachové kaše, je-li

KC = 12,50 Kč

KP = 120 %

DPH = 14 %

Kalkulační cenu známe (12,50 Kč) a z ní vypočítáme
kalkulační přírážku :

KP (120% z 12,50 Kč)

100% 12,50Kč

1% 12,50 Kč : 100 = 0,125 Kč

120% 0,125 Kč . 120 = 15 Kč

Kalkulační přírážka je 15 Kč.

Nyní již známe **KC (12,50 Kč)**, **KP (15 Kč)** a můžeme si vypočítat **daň z přidané hodnoty (14% z KC + KP)**:

$$\text{DPH} = \text{KC} + \text{KP} = 12,50 \text{ Kč} + 15 \text{ Kč} = 27,50 \text{ Kč}$$

100% 27,50 Kč

1% $27,50 \text{ Kč} : 100 = 0,275$

14% $0,275 \cdot 14 = 3,85 \text{ Kč}$

Daň z přidané hodnoty je 3,85 Kč.

Víme tedy, že :

Kalkulační cena (KC) je 12,50 Kč

Kalkulační přírážka (KP) je 15 Kč a

Daň z přidané hodnoty (DPH) je 3,85 Kč

Nyní můžeme vypočítat prodejní cenu (PC):

$$\mathbf{PC = KC + KP + DPH}$$

$$PC = 12,50 + 15 + 3,85$$

$$PC = 31,35 \text{ Kč}$$

Cena jedné porce hrachové kaše je po zaokrouhlení na celé koruny 31 Kč.

Použitá literatura:

- A. Keblová; J. Volková - Hospodářské výpočty pro potravinářské obory odborných učilišť; nakladatelství Septima,s.r.o., Praha 1999