

קריאת דו"ח רווח והפסד של מסעדה

דו"ח רווח והפסד של מסעדה מעביר לשפה כמותית את ה"סיפור" העסקי של המסעדה. רואה חשבון המתמחה במסעדות או מסעדן מנוסה יכולים לצייר בדימונם את המסעדה רק מבחינה של דו"ח הרווח וההפסד: הם יכולים לשער האם זו מסעדת יוקרה או מסעדה עממית?, מהו גודל המסעדה?, כמות הלקוחות וכו'.

להלן דוגמה לדו"ח הכנסות והוצאות למסעדת "שחרים", מסעדת שף בבעלות פרטית. הדו"ח מתייחס לפרק זמן של שנה פסקאלית, כמקובל. הקטגוריות העיקריות שמופיעות בדו"ח הן:

- הכנסות (או מכירות)
- עלות המכירות
- רווח גולמי (gross profit)
- עלויות תפעול
- הוצאות קבועות
- רווח נקי

הכנסות:

ההכנסות רשומות בראש הדו"ח, בעוד הרווח הנקי, כלומר ההכנסות פחות ההוצאות, מצויין בסוף הדו"ח. בענף המסעדנות, מקובל להפריד בין ההכנסות ממכירת מנות מזון לבין ההכנסות ממכירת משקאות. אלו הם שני סוגי מוצרים שונים שהמסעדה מציעה, וההתייחסות אליהם חייבת להיות שונה.

עלות המכירות:

עלות זו כוללת רק את עלות חומרי הגלם מהם מכינים את המנות **שנמכרות ללקוחות**, ואת עלות המשקאות.

האם ניתן להגיע לחישוב מדויק של עלות המכירות ע"י סיכום של כל ההוצאות לספקי המזון והמשקאות?

התשובה היא לא, מפני שלא כל ההוצאות על חומרי הגלם מניבות הכנסות. עלות חומרי הגלם שמשמשים להכנת אוכל לעובדים איננה נכללת בעלות המכירות, אלא בסעיף ההוצאות השוטפות.

דו"ח רווח והפסד מסעדת "שחרים" עבור השנה שהסתיימה ב-31 בדצמבר 2009			
		הכנסות	
480,000	מזון		
<u>200,000</u>	משקאות		
680,000	סה"כ הכנסות		
	עלות המכירות		
168,000	מזון		
<u>44,000</u>	משקאות		
<u>212,000</u>	סה"כ עלות מכירות		
468,000	רווח גולמי		
	הוצאות תפעול		
144,000	שכר		
27,600	הטבות לעובדים		
1,200	כלי הגשה		
3,600	אנרגיה למטבח		
8,400	כביסה וניקוי יבש		
6,000	עמלות לחברות האשראי		
20,000	אספקה לתפעול		
8,000	פרסום ושיווק		
14,000	חשבונות		
1,200	ייעוץ מקצועי		
<u>7,600</u>	תיקונים ותחזוקה		
<u>241,600</u>	סה"כ		
226,400	רווח לפני הוצאות קבועות		
	הוצאות קבועות		
48,000	דמי שכירות		
6,000	ארנונה		
14,400	ביטוח		
12,000	הוצאות ריבית		
<u>22,000</u>	פחת		
<u>102,400</u>	סה"כ הוצאות קבועות		
<u>124,000</u>	רווח נקי		

רווח גולמי:

הרווח הגולמי מראה את ההפרש בין ההכנסות לעלות המכירות. במסעדות, עלות המכירות היא רק חלק קטן מההוצאות (בסביבות השליש בד"כ). הרווח הגולמי חייב להיות גדול מספיק בכדי לכסות על כל הוצאות התפעול וההוצאות הקבועות של העסק. משמעות הדבר היא שהמנות הנמכרות במסעדה חייבות להימכר במחיר שמכסה על כל הוצאות התפעול וההוצאות הקבועות, בנוסף לעלות החומרים.

גלגל המזלות 93 הוד השרון 45309

פקס: 077-2100701, טל: 09-6437898, נייד: 052-3892773

93 Galgal Hamazalot St. Hod-Hasharon 45903

Fax: 972 – 77 – 2100701, Mobile: 972 – 52 – 3892773

הוצאות התפעול:

הוצאות התפעול מושפעות מאוד מהמדיניות של המנהל. מסעדה פרטית מחזיקה נתח זעיר משוק חומרי הגלם, ועל כן קשה לה להשפיע על מחירי הספקים. על הוצאות התפעול השונות, לעומת זאת, יש למנהל השפעה גדולה יותר. הוצאות אלה מופרדות לסעיפיהם השונים:

- שכר – כולל את משכורות הבסיס, תוספות השכר עבור שעות נוספות, ימי חופש ובונוסים.
- הטבות לעובדים – הסעיף כולל את הוצאות הביטוח הלאומי, פנסיה, אוכל והטבות שונות.
- כלי הגשה – ההוצאות על הסכו"ם, כוסות, צלחות, מפות, מפיות וכו'. יש לקחת בחשבון כי ישנו בלאי טבעי של כלים אלו, והם דורשים תחלופה אחת לפרק זמן מסוים.
- אנרגיה למטבח – עלויות האנרגיה לחימום התנור, בין אם הוא גז, חשמל, פחם או כל שיטת חימום אחרת.
- כביסה וניקוי יבש – כולל את הוצאות הכביסה והניקוי של המפות, מפיות, מדים למלצרים, וילונות ושטיחים.
- עמלות לחברות האשראי – עמלות הנגבות עבור מנגנון חיוב הלקוחות באשראי.
- אספקה לתפעול – עלות כל המוצרים השונים שנקנו, שאינם קשורים למזון שבמלאי או לכלי ההגשה. מוצרים כגון: חומרי ניקוי, נייר, פנקסי חשבוניות, ציוד משרדי ועוד.
- פרסום ושיווק – עלות קידום המכירות של המסעדה. במסעדה קטנה סעיף זה יכול להיות בעיקר הוצאות על שילוט, מודעות במקומונים, עלונים ופרסום באתרי אינטרנט ודפי זהב.
- חשבוניות – חשבוניות שוטפים, בעיקר חשמל, מים וטלפון. יש להפריד את הוצאות החשמל עבור מכשירי המטבח, שנכללים בסעיף האנרגיה למטבח, משאר הוצאות החשמל. ניתן לעשות זאת ע"י התקנת שעון נפרד או הערכה על פי שעות עבודה והספק המכשירים.
- ייעוץ מקצועי – כולל שירותי הנהלת חשבונות, ייעוץ מס, ייעוץ עסקי, ייעוץ קולינארי וכו'.
- תיקונים ותחזוקה – עלות אחזקת המבנה ותיקוני המכשירים והריהוט.

רווח נקי לפני הוצאות קבועות:

שורה זו חשובה מפני שהיא עוזרת למדוד את היעילות של ניהול המסעדה ואת ביצועי המנהל. מכיוון שההוצאות הקבועות והמיסים הם גורמים שהמנהל לא יכול להשפיע עליהם.

הוצאות קבועות:

הוצאות אלה כוללות את דמי השכירות, ביטוח, ארנונה, ריבית ובלאי.

רווח נקי:

השורה התחתונה בדו"ח. במסעדה פרטית הרווח שייך לבעלים, וממנו מנוכה המס, בהתאם לדיווח למס הכנסה.

לסיכום, קריאה נכונה של הדו"ח מסייעת לנו להבין טוב יותר את פעילותה של המסעדה. ייעוץ פיננסי למסעדה צריך להתחיל מסקירה של דו"ח הרווח וההפסד.