

Waffle House

Výroční zpráva
2019/2020



Úvodní slovo ředitelky	3
Struktura společnosti	4
Naše vize	5
SWOT analýza	6
Výroba	7
Příprava	8
Prodej	9
Marketing	10
Sociální síť	11
Psali o nás	12
Finanční zpráva	13
- Výkazy příjmů a výdajů	13
- Výkazy o majetku a závazcích	14
- Finanční oddělení	15
- Příjmy a výdaje 2019	16
- Příjmy a výdaje 2020	17
Jak přispíváme	18
Kontakt	19

Úvodní slovo ředitelky

Vážené dámy a pánové,

s radostí Vám představuji naši studentskou společnost WaffleHouse, která se zabývá výrobou a prodejem chutných vaflí.

Na podnikatelském záměru jsme se shodli jednomyslně a hned jsme začali pracovat. Do funkce prezidentky společnosti jsem byla zvolena napodruhé z důvodu výměny prezidenta, jak o to žádal tým.

Od první chvíle od zvolení do funkce jsem věděla, že chci udělat vše pro to, aby naše společnost byla vždy vedena správným směrem, a to k prosperitě. Po založení společnosti jsme společnými silami začali usilovně pracovat na realizaci a propagaci našeho prvního prodeje.

Naší cílovou skupinou zákazníků jsou především příznivci sladkých a lahodných dezertů. Náš podnikatelský záměr je zpříjemnit den našim zákazníkům, především spolužákům, sladkou pochoutkou.

Mám velkou radost, že se náš cíl podařilo zrealizovat díky našemu společnému úsilí. Věřím, že nové zkušenosti uplatníme i po úspěšném ukončení programu JA Firma v letošním školním roce. Vím, že i ostatní členové týmu chtějí nadále pokračovat v podnikání a rozvíjet ho jako doted'.

Práce ve studentské společnosti dosud trvala necelých 7 měsíců. Během této doby jsme získali nejen mnoho zkušeností a dovedností, ale také jsme se naučili řešit problémy společně a pracovat jako jeden tým. Tyto dovednosti určitě využijeme v budoucích pracovních příležitostech a osobním růstu.

Díky programu JA Firma jsem měla možnost být součástí studentské společnosti WaffleHouse a uvědomila si, co všechno podnikání obnáší, a že to přináší řadu problémů.

Děkuji svému skvělému týmu za spolupráci, podporu a úsilí. Vím, že ne vždy jsme to měli jednoduché. Také velké poděkování patří naší paní učitelce Ing. Radomile Prokůpkové za její pomoc a rady, které nám byly velkým přínosem.

Dále děkuji naší mentorce Bc. Marcele Toševové ze společnosti SAP Concur a Mgr. Mathew Dalbymu.

S úctou,

Denisa Blandová

Struktura společnosti



Prezidentka společnosti

Denisa Blandová



Marketing

Martin Jiráček

Jan Miroslav Haruda

Dejan Max Milosavljevič



Finance

Miloslava Plavcová

Barbora Fabiánová



Výroba

Markéta Bejšovcová

(viceprezidentka)

Adéla Vanišová



Prodej

Marcela Suchanová

Tereza Vlková



Rádi bychom Vás seznámili s naší vizí a plány do budoucna

- Nadále pokračovat v činnosti. Zdokonalit některé naše nápady a posunout se tím kupředu.
- Být stále výdělečnou společností s větším oběhem peněz.
- Udržet a zlepšit si pozici na trhu.
- Uspokojit co nejvíce zákazníků a získávat od nich dobré reference.
- Naučit se přijmout chyby a poučit se z nich.
- Snažit se podpořit ochranu životního prostředí. Volit řešení, která jsou nejen přínosná pro naši firmu, ale také ekologická.
- Jako doposud spolupracovat jako tým a vzájemně se podporovat.

SWOT analýza

S	silné stránky		W
	mají původ v interním světě 1. Ziskovost prodejny 2. Dobré jméno mezi zákazníky 3. Nabídka výrobků dle poptávky zákazníků 4. Orientace na zákazníka 5. Znalost a zdokonalování receptury 6. Kvalitní poctivé výrobky 7. Pružná organizační struktura 8. Zajištění servisu pro zákazníky 9. Společenská odpovědnost firmy	slabé stránky 1. Nová firma na zavedeném trhu 2. Nákladné případné rozšíření firmy 3. Nízké využití potenciálu prodeje na různých akcích 4. Malá firma 5. Nízké finanční prostředky 6. Omezená výrobní kapacita 7. Není flexibilita všech členů týmu 8. Omezení velikosti segmentu trhu	
	mají původ v externím světě 1. Obliba sladkostí u populace 2. Chybná strategie konkurence 3. Možnost spolupráce s jinou firmou 4. Nový produkt - nová receptura 5. Zvýšení oblíbenosti výrobku 6. Růst povědomí o činnosti firmy	hrozby 1. Zdražování surovin 2. Růst konkurence 3. Stagnace trhu 4. Nový substitut konkurence	
O	příležitosti		T

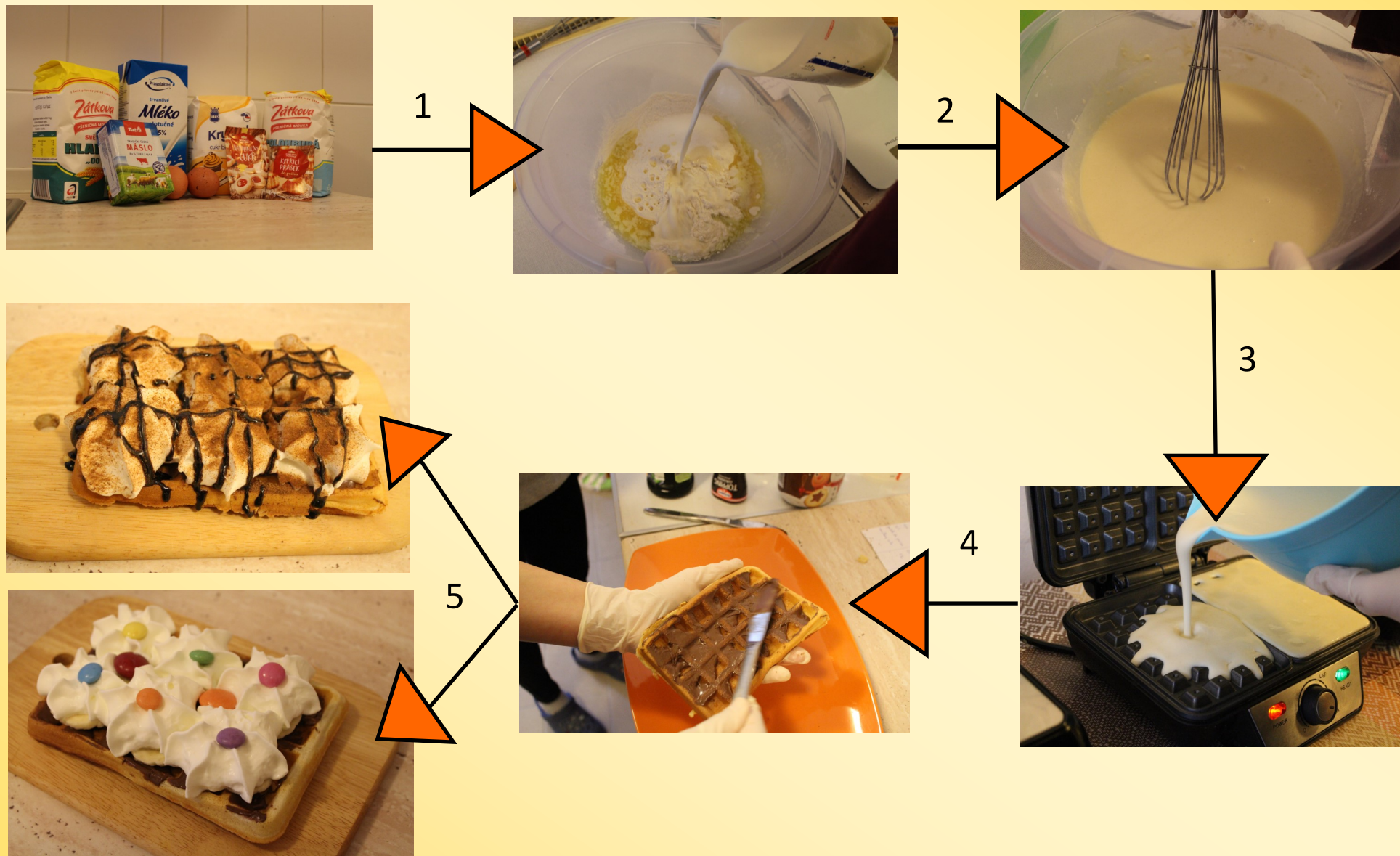
Naše prostory na výrobu se nachází v budově školy **Gymnázia a Střední odborné školy ekonomické** v Sedlčanech. Byla nám poskytnuta menší kuchyň, ve které máme uložené vše potřebné a probíhá zde samotná výroba vafelí. Do naší společnosti byly pořízeny **čtyři vaflovače** typu TRISTAR WF-2195 o výkonu 1 000 W. Z jednoho vaflovače připravíme dvě vafle najednou. Výhody tohoto vaflovače jsou nastavitelný termostat a nepřilnavý povrch.



Mouku zajišťujeme z místního historického mlýna založeného již v roce 1576, kterým je Pejšův mlýn Sedlčany, spol. s r. o.

Náplní práce je příprava těsta z potřebných surovin.

- Hladká mouka
- Polohrubá mouka
- Polotučné mléko
- Vejce
- Máslo
- Cukr
- Vanilkový lusk
- Kypřicí prášek
- Sůl



Náš **první prodej** se uskutečnil **v říjnu 2019**. Stánek byl umístěn v prostorách školy na snadno dostupném místě pro každého. První prodej jsme zhodnotili **kladně**, i když jsme věděli, že je stále co zlepšovat. Poté proběhl **Den otevřených dveří** a **rodičovské schůzky**, kde jsme také nechyběli. Naší největší zkouškou se stal **prodej o prvním adventním víkendu** v našem **Sedlčanském muzeu**, tematikou byly Vánoce. Tento prodej hodnotíme velmi úspěšně, počtem prodaných vaflí se stal naším **nejúspěšnějším** prodejem.



Vánoční prodej proběhl v naší škole ve stejný den, jako se konal **Vánoční sportovní turnaj**. Prodávali jsme v blízkosti tělocvičny, aby to sportovci měli blízko k našemu stánku

a rychle mohli doplnit energii do dalších výkonů.

Ku příležitosti svátku **Svatého Valentýna** od nás zákazníci dostali k zakoupené vaflí námi vyrobená Valentýnská **srdíčka** na špejli, kterými jsme dodali vaflím příchut' lásky.

Jako první naše oddělení udělalo **analýzu trhu** formou **dotazníků**. Studentům naší školy jsme rozdali dotazníky, ve kterých jsme se jich ptali na ingredience, jež by ocenili, kolik by byli ochotni zaplatit za jednu vafli. Dále měli možnost přispět svojí připomínkou či návrhem na zlepšení činnosti naší firmy.

Po analýze výsledků jsme zjistili, že nejčastěji žádanou ingrediencí u studentů byla šlehačka a s mírným rozdílem hlasů nutella. Dále studenti měli zájem o banány, marmeládu, čokoládový topping, ananas a broskve. Broskve byly později však staženy z prodeje, protože jejich prodej nebyl tak úspěšný. Naše zákazníky občas potěšíme jiným druhem ovoce, než prodáváme obvykle, jako jsou například jahody či borůvky.

Cena

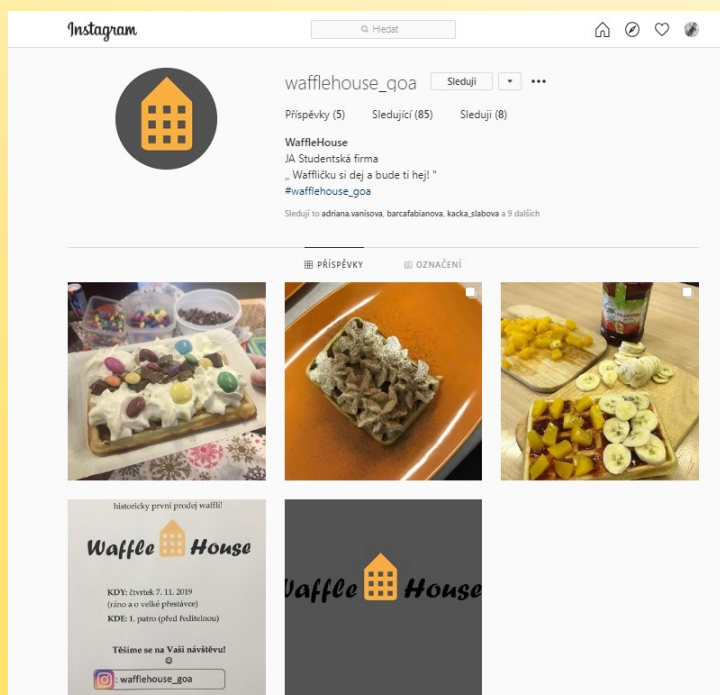
Poté, co jsme vyhodnotili výsledky dotazníkového šetření, jsme zjistili, že cena za jednu vafli včetně ingrediencí by se měla pohybovat přibližně okolo **30 až 40 Kč**.

Základní cena samotné vafle bez ingrediencí je stanovena na **15 Kč**. Vzhledem k tomu, že každý zákazník je ochoten za vafli dát jiný obnos, nabízíme, aby si na vafli dal ingredience dle vlastní chuti, přičemž každá ingredience má svou určitou cenu, za kterou ji na vafli přidáme a následně sčítáme cenu za každou ingredienci a přičítáme ji k základní ceně samotné vafle.



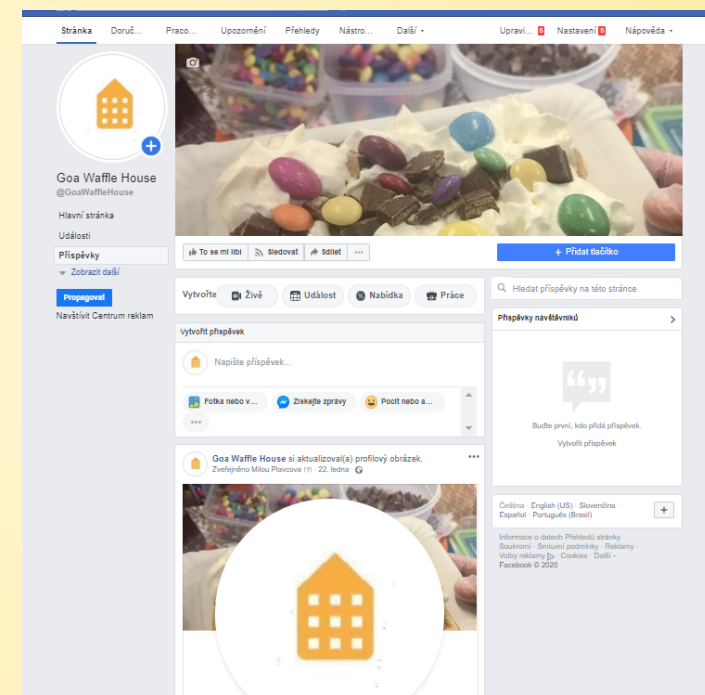
V naší firmě také dbáme na dobrou prezentaci na sociálních sítích.

Jednou z nich je **Instagram**, který nám slouží k oznamování dalších prodejů, zveřejňování fotek našich produktů a v neposlední řadě na sdělení nejdůležitějších aktualit z naší firmy.



Nově jsme také aktivní na **Facebooku** za účelem získání ještě vyšší pozornosti a popularizace firmy do širšího spektra lidí. Facebook využíváme zejména na ohlášení dalšího prodeje a na rozesílání zpráv ohledně některých informací, jež nejsou tak důležitá. Pro významná jednání používáme především náš email:

goawafflehouse@gmail.com



Již několikrát se o nás zmínil místní týdeník s názvem **Sedlčanský kraj**. Stalo se tomu tak během příležitosti jednoho z prodejů v budově školy a také při Vánočních trzích v Sedlčanském muzeu. Čtenáři byli informováni o průběhu prodeje. Zmíněna zde byla také citovaná slova prezidentky společnosti Denisy Blandové. Pár slov o naší společnosti uvedla i paní učitelka Radomila Prokůpková, jakožto odborný dozor nad společností Waffle House.



Článek z 20. 11. 2019

Školou voněly toasty a waffle

SEDLČANY Během retro dne k výročí sametové revoluce se předvedla část studentů třetího ročníku obchodní akademie se svou fiktivní firmou a jejími produkty.

Ve třídě je jich dvacet jedna. Skupina, která se rozhodla vydělávat výrobou a prodejem toastů, je jedenáctičlenná. Její velení převzala Michaela Růžková. Odborný dozor a poradenství zajišťuje Radomila Prokůpková.

Toasty mají konkurovat bufetu

Toasty zvolili z prostého důvodu: „*Nejsme spokojeni s těmi, které dělají tady v bufetu. A hlavně v bufetu je nezapékají. Tak jsme chtěli nabídnout lepší,*“ říká Michaela. Kromě šéfové Michaely jsou ve skupině

další funkce. Konkrétní studentky mají na starost prodej, jiné výrobu, účetnictví. Chlapci se starají o marketink.

Firma začala fungovat na počátku školního roku. To začalo plánování. Ve středu 13. listopadu došlo na první toastování, na stolech byla nabídka čtyř druhů, jejichž ceny se lišily. Vzešly z kalkulace předpokládaných nákladů. Kolikrát zde budou své produkty prodávat, ještě nevědí.

Na jaře je čeká účast na veletrhu. Zde budou soutěžit o nejlepší fiktivní firmu. „*Asi nebudeme nejlepší firma, protože je velká konkurence. A s jídlem se tam skupiny moc neuchytávají. Ale nás to baví. A chtěli jsme jistotu a zisk,*“ zamýšlí se Michaela za celou skupinu. Je ráda, že je o toasty zájem.

O týden dříve voněly chodby po wafflích

Druhá, desetičlenná, skupina studentů zvolila

„*Náš prodej byl myslím celkem zdařilý. Musíme ještě vychytat pár nedokonalostí v organizaci a v samotném pečení wafflí. Zpětná vazba od zákazníků byla vcelku*

Z počátku se báli, že nebudou stíhat péct. Ale díky dobré organizaci a souhře se vše podařilo zvládnout. Do příštího pečení si předsevzali dokoupení



Toastová polovina třetího ročníku obchodní akademie s Radmilou Prokůpkovou

za svůj produkt waffle. Jejich prodej zahájili ve škole ve čtvrtek 7. listopadu před vyučováním a pak o velké přestávce.

dobrá. Těším se na další prodej a na ozvláštnění přísad či ozdoby wafflí,” uvedla prezidentka společnosti Waffle-House Denisa Blandová.

wafflovačů. Také oni se těší na celoroční práci, účast na veletrhu i zisk z prodeje.

**Olga Trachtová
Hadačková**

Výkazy příjmů a výdajů

Období 23. 10. 2019 až 31. 12. 2019

Příjmy za zdaňovací období		Výdaje za zdaňovací období	
Prodej zboží, výrobku a služeb	20 256,00	Nákup materiálu a zboží	16 349,00
Ostatní příjmy	0,00	Mzdy	1 560,00
		Platby pojistného	0,00
		Provozní režie	400,00
Příjmy celkem	20 256,00	Výdaje celkem	18 309,00

Rozdíl příjmů a výdajů	1 947,00
------------------------	----------

Výkaz o majetku a závazcích

WaffleHouse, společnost

Všechny záznamy

Období 1. 1. 2020 až 29. 2. 2020

Příjmy za zdaňovací období		Výdaje za zdaňovací období	
Prodej zboží, výrobku a služeb	5 344,00	Nákup materiálu a zboží	2 851,00
Ostatní příjmy	0,00	Mzdy	360,00
Uzávěrková úprava příjmu	0,00	Platby pojistného	0,00
		Provozní režie	400,00
Příjmy celkem	5 344,00	Výdaje celkem	3 611,00

Rozdíl příjmů a výdajů	1 733,00
------------------------	----------

Výkazy o majetku a závazcích

Období 23. 10. 2019 až 29. 2. 2020 (okamžik uskutečnění)

	Na začátku zdaňovacího období	Na konci zdaňovacího období
Dlouhodobý hmotný majetek	0,00	0,00
Dlouhodobý nehmotný majetek	0,00	0,00
Peníze a ceniny	0,00	10 180,00
Bankovní účty	0,00	0,00

Výkaz o majetku a závazcích

WaffleHouse, společnost

Všechny záznamy

Období 23. 10. 2019 až 31. 12. 2019 (okamžik uskutečnění)

	Na začátku zdaňovacího období	Na konci zdaňovacího období
Dlouhodobý hmotný majetek	0,00	0,00
Dlouhodobý nehmotný majetek	0,00	0,00
Peníze a ceniny	0,00	8 447,00
Bankovní účty	0,00	0,00

Období 1. 1. 2020 až 29. 2. 2020 (okamžik uskutečnění)

	Na začátku zdaňovacího období	Na konci zdaňovacího období
Dlouhodobý hmotný majetek	0,00	0,00
Dlouhodobý nehmotný majetek	0,00	0,00
Peníze a ceniny	8 477,00	10 180,00
Bankovní účty	0,00	0,00

1. Kalkulace ceny jednoho kusu výrobku

Název výdaje	Spotřeba v g	Cena v Kč
Polohrubá mouka	12,50	0,20
Hladká mouka	2,50	0,37
Mléko	62,50	1,00
Cukr	6,25	0,10
Máslo	12,50	2,35
Vejce	15,00	0,10
Sůl	0,05	0,05
Prášek do pečiva	2,00	0,50
Vanilkový lusk	2,50	0,62
Mzdy zaměstnanců	x	2,00
Režie	x	1,00
Celkem	x	8,20 Kč /1 vafle

2. Cash flow od 23. 10 2019 do 28. 02. 2020

Pokladna/Účet v bance	0,00
Pokladna na začátku	0,00
Nákup wafflovačů	2 657,00
Nákup materiálu	16 543,00
Režie	800,00
Mzdy	1 920,00
Příjmy z prodeje	25 600,00
Provozní cash flow	0,00
Investice	0,00
Rozdělení zisku	0,00
Poskytnutí daru	500,00
Čerpané/Splacené půjčky	0,00
Pokladna na konci	10 180,00
Změna (čisté cash flow)	3 180,00

3. Výkaz o majetku a závazcích k 28. 2. 2020

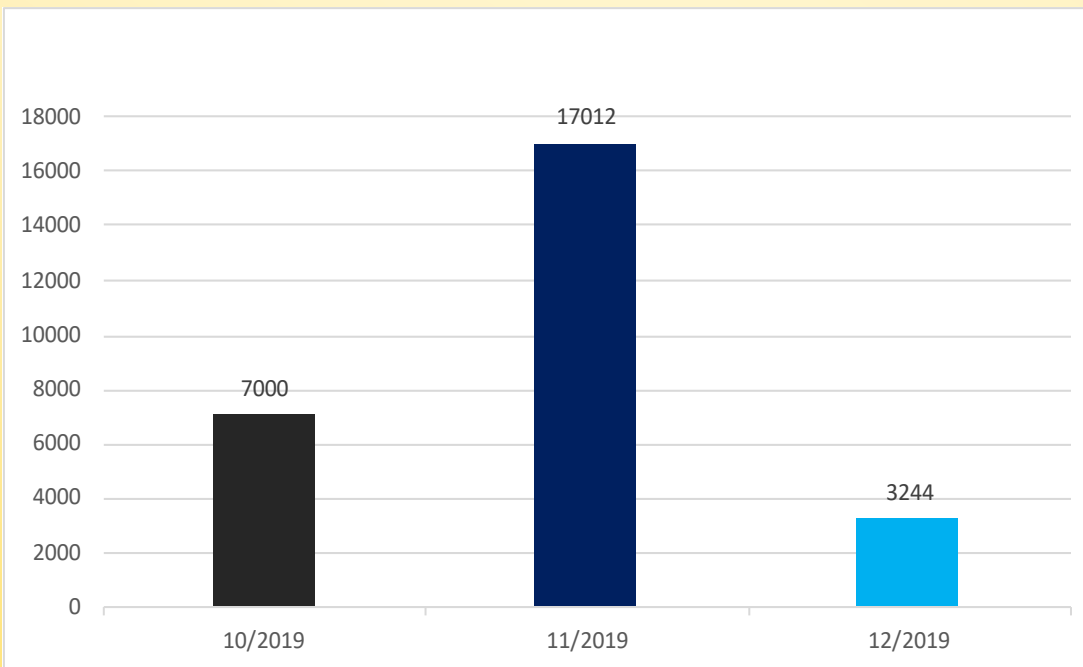
Majetek	
Dlouhodobý	0,00
Nehmotný	0,00
Hmotný	0,00
Finanční	0,00
Oběžný majetek	10 180,00
Pohledávky	0,00
Zásoby	0,00
Peněžní prostředky v hotovosti	10 180,00
Peněžní prostředky na bankovních účtech	0,00
Majetek celkem	10 180,00

Závazky	
Závazky	0,00
Bankovní úvěry	0,00
Závazky celkem	0,00

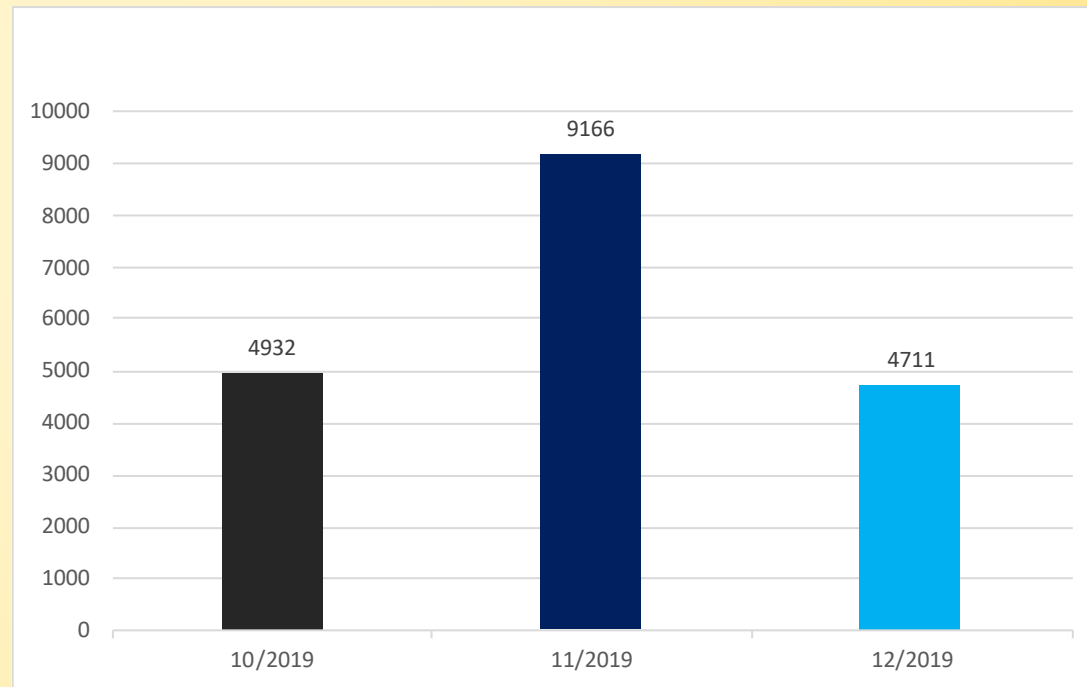
Příjmy a výdaje 2019

Říjen, Listopad, Prosinec

Vývoj příjmů



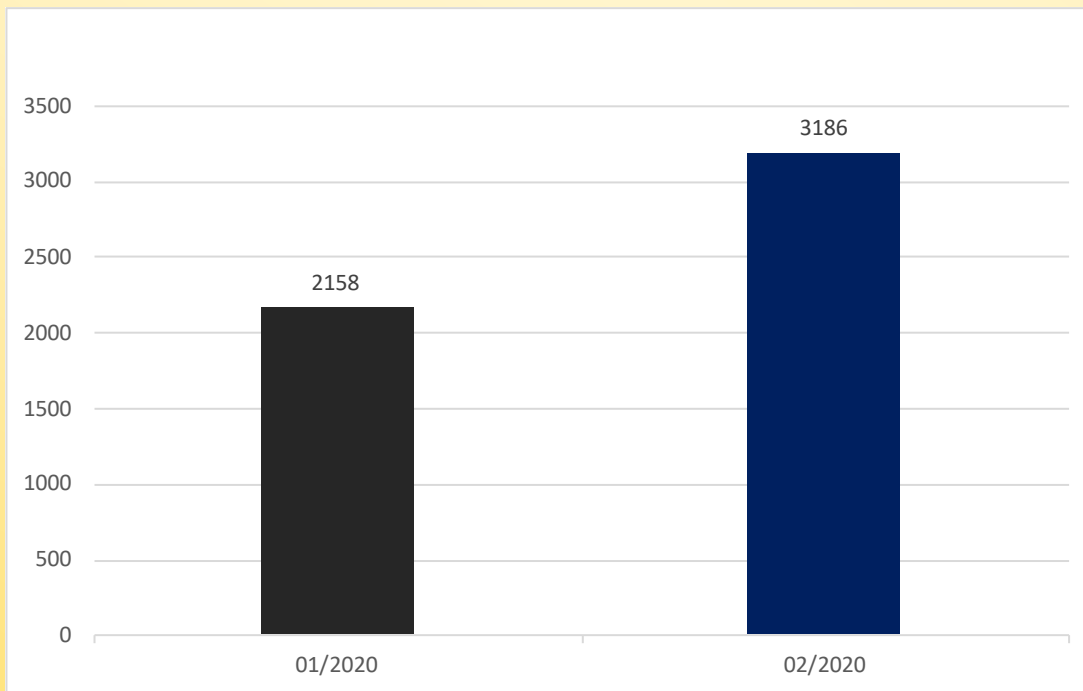
Vývoj výdajů



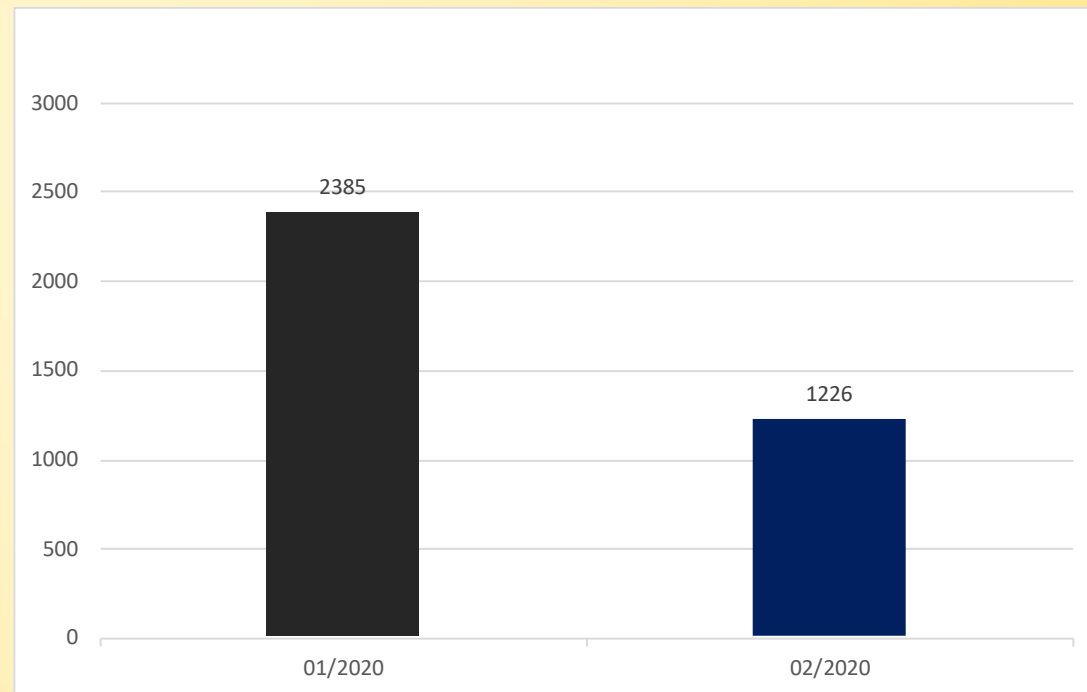
Příjmy a výdaje 2020

Leden a Únor

Vývoj příjmů



Vývoj výdajů





Lavičky přátelství

Tým studentů z naší školy se rozhodl uspořádat několik benefičních akcí, na kterých se vybraly peníze na lavičky přátelství. Tyto lavičky budou umístěny kolem školy.

Kampaň je podporovaná Nadací VIA, která výtěžek zdvojnásobí.

My jsme se rozhodli z našich vydělaných peněz přispět na tuto kampaň částkou 500 Kč.

Myslíme i na životní prostředí

Během výroby vzniká odpad jako jsou kartony, papír, sklo a bioodpad. Ten dále třídíme, abychom neznečišťovali životní prostředí. Uvědomujeme si, že třídění odpadu má velký ekologický význam.



Sídlo společnosti: Gymnázium a Střední odborná škola ekonomická Sedlčany,
Nádražní 90, 264 80 Sedlčany

E-mail: goawafflehouse@gmail.com

Telefon: 733 655 200 — prezidentka společnosti Denisa Blandová

Web: goawaffle-house.webnode.cz

Instagram: [wafflehouse_goa](https://www.instagram.com/wafflehouse_goa)

Facebook: [GoaWaffleHouse](https://www.facebook.com/GoaWaffleHouse)

