
Ocenjevanje gostinskih lokalov in restavracij za računovodski namen

mag. Milan Torkar univ.dipl.ing

Ocenjevalci vrednosti se pogosto srečujemo s to nalogo. Računovodski namen je kar širok pojem. Mi se bomo osredotočili na prevrednotenje sredstev oziroma opredmetenih osnovnih sredstev. Pogosto imenujemo to kot nekaj specifičnega, posebnega. Ni posebno, zahteva pa večjo širino znanj in v določeni meri poznavanje poslovnega procesa, odvisno od primera do primera. Odločati se moramo o premoženju kot celoti in posamičnem premoženju. Sem spadajo tudi restavracije (mišljeni tudi ostali tovrstni objekti, kot je navajano v tekstu). Praksa pa ni enoznačna, je mnogotera, ni je mogoče kar razbrati iz teorije, kot tudi ne standardov. Zato je to nekaj posebnega, ki realno ni posebno, je le bolj zahtevno in včasih tudi kar zapleteno. Pri tem moramo upoštevati ocenjevalsko stroko kot okvir pravil računovodenja. Pri tem gre kot za vsako drugo ocenjevanje vrednosti, kot je npr. neka pravna listina lahko okvir za ocenjevalčeva ravnanja, tako je tudi računovodski standard okvir, zgolj in samo to. To nam tudi narekuje pravilno izbiro ocenjevalnih izhodišč. Tudi mednarodni standardi so le nujen vsebinski okvir, kjer nikjer ni vse zapisano. Potrebne so zadostne izkušnje ob pretvorbi teorije v prakso, poznavanje vsebine poslovnih procesov in tudi zadostno znanje in razumevanje računovodskih izkazov. Ob tem je ključna oslomba na MRS 36 (Mednarodni računovodski standard 36), saj je njegova uporaba v praksi lahko kar zahtevna, še posebej pri bolj zapletenih premoženjskih primerih. Ker je vrednost širok vsebinski pojem, je potrebno stalno „sprehajanje“ med stroškovno in vrednost po donosih oz. med vrednostjo stvarnega premoženja in poslovno vrednostjo. Še vedno so za ocenjevalca ključna standardna izhodišča ocenjevanja: predmet ocene, namen ocene vrednosti, izbrana ocenjevalna podlaga in izbrana metoda. V tekstu se bomo strnjeno osredotočili na naslednje vsebine:

- splošno o temi restavracij, vrednotenja le-teh za računovodski namen
- lokacija kot vplivni dejavnik vrednosti
- osnovna logika prevrednotenja
- načini merjenja vrednosti

Naš pogled na prevrednotenje je zorni kot ocenjevalca vrednosti.

a. Uvod, splošno

Gostinski in sorodni objekti oz. premoženje so v covid krizi še posebej izpostavljeni tržnim razmeram. Pogled na vrednost premoženja se spreminja, ker se spreminja tržna koristnost. To pa smo dolžni vgrajevati v naše bilance, saj je končni cilj resnična slika vrednosti premoženja. Uveljavlja se logika dinamičnega obravnavanja sredstev, širi se polje "mehkega" obravnavanja sredstev in poslovanja podjetja nasploh. Tudi restavracij in podobnih objektov.

V primeru namere prevrednotenja je ena najtežjih situacij pri izračunu poštene vrednosti oz. vrednosti v uporabi merjenje ekonomske zastarelosti, ki je v stanju zdajšnje krize ključna. Podobno kot pri hotelih, so tudi restavracije pod udarom zastarelosti zlasti v teh časih iz okolja. Njena kvantifikacija je pogosto problem, ki je najprej rešljiv z zadostnim poznavanjem dejavnosti in tehnik merjenja. V praksi zasledujemo cilj, da nam naše poslovanje (ustvarjena korist poslovanja ali/in aktualna vnovčljivost) pokriva naša sredstva. Odvisno od tega intervala vrednosti, slednjemu prilagodimo tudi način merjenja vrednosti. Če bi bilo realno življenje tako enoznačno, bi lahko z eno metodo/načinom vedno in vse izmerili brez težav. To pa ni tako, in k sreči da ni. V praksi se odvisno od vrste nepremičnine (in opreme) gibamo med stroškovno zasnovo vrednosti in vrednostjo koristi iz poslovanja. Zato uporabljamo razpoložljive načine/metode in tudi preliminarne, »palčne« metode. Namen slednjih je zgolj podpora ključnemu izračunu in uokvirjanje vrednosti

Restavracije so nasploh zanimivo premoženje, zelo različno, pestro po sestavinah in dokaj lokalizirano. Z vidika trga je mnogo študij o tem, kdo in kaj je ključna klientela. Najprej povejmo, kljub krizi in odloženi koristnosti – hrana je bila in ostaja posel! V tem primeru covid krize je ključno vprašanje »cene, davka« vrnitve v normalne okvire poslovanja. Kar polovica klientele pri restavraciji prihaja iz območja radiusa 3 km. Tega ni mogoče povsem zatrditi, vendar nekaj je na tem. Ko razmišljamo o tržni vrednosti se moramo vedno „dvigniti“ nad sedanje stanje poslovanja restavracije, ki je ali pa ni osnova tržne vrednosti. Predpostavimo anonimnega upravitelja, ki bo to počel na pristojen in učinkovit način. Nadalje je potrebno pravilno razumeti sestavine in njihov vpliv na vrednost kot tudi to, da ima restavracija nepremičninsko (z opremo) in poslovno komponento vrednosti. Temu prilagodimo metode ocenjevanja vrednosti. Bolj poenostavljeno povedano, zemljišče in stavba niso restavracija - v bistvu je restavracija posel, ki deluje na nepremičninah. Itd. Že zgolj samo zadnje nam nakazuje, da to premoženje ne vzdrži nikakršno predpisovanje, ki je ponavadi pokritje za našo nezmožnost, lahko tudi prešibko znanje, da nekaj ocenimo, izmerimo vrednost. Seveda pa je to težko uvideti in prepoznati.

Pri obravnavi problematike prevrednotenja je posebej pomembno razumevanje vsebine tega ravnanja. Prevrednotenje je uskladitev izkazane knjigovodske vrednosti z nadomestljivo vrednostjo, je posledica razlik med knjigovodsko in nadomestljivo vrednostjo. Restavracije in podobni objekti (gostišča, gostilne, picerije,...) imajo v osnovi enako logiko poslovanja. Res je, da je covid kriza življenje ustavilo, presekalo, vendar prej ali slej se bomo vrnil v normalne tirnice poslovanja pred letom 2020.

b. Lokacija kot vplivni dejavnik vrednosti

Lokacija nepremičnin, kot določen segmentiran in lokaliziran prostor v okolju, je fizična in ekonomska. To je zelo važno tudi za restavracije in podobne objekte. Prva je v primerih bivalnih enot bolj blizu ljudem, druga ekonomska pa bolj v primerih poslovno industrijske rabe. Ni pa trdnega pravila. Trg v teh primerih običajno ne nudi zadosti informacij, da bi s pomočjo le-teh oblikovali ceno ali določili vrednost. Okoljski vplivi vse bolj vstopajo v naše vsakdanje življenje in s tem tudi pomembno vplivajo na ceno nepremičninskih pravic. Razmere zahtevajo vse več strokovno izkustvenega znanja. Lokacija je izrazito, vendar po vrstah nepremičnin različno, povezana z vrednostjo. To velja tudi za restavracije in podobne objekte.

c. Osnovna logika prevrednotenja

Prevrednotenje sredstev pomeni, da gre za oceno njihove uporabnosti v prihodnosti. Opazovano skozi čas zadnjih 20 let se razumevanje vrednosti sredstev spreminja; pri tem gre za neko vrsto prehoda iz statičnega računovodstva v dinamično – vrednost sredstva danes je pač odvisna od pričakovane, ne pretekle koristi. Počasi a vztrajno se statični pogled na vrednost umika dinamičnemu. S tem razumevanjem so še vedno resne težave – na teoretični ravni še, na praktični pa ne manjka problemov, od skrajnega vtisa doslednosti po zmanjšanju vrednosti v poslovnih knjigah pa do preprosto velikih poenostavitev in podcenjevanja tveganj. Nič od tega ni dobro za prakso.

MRS 36 je zahteven standard, za razumevanje in uporabo v praksi. Pri sodobnem dinamičnem ocenjevanju vrednosti gre za drugačno gledanje kakor pri klasični statični teoriji ocenjevanja vrednosti. Tu trčita računovodstvo in vrednost oz. zaznava tržne ali posameznikove koristi. Večna, nikoli končana tema. Vrednost sredstva, za lažje razumevanje, se meri predvsem s koristmi, ki jih bo prinašal naloženi denar. Ocenjevanje prihodnjih denarnih tokov za posamezna sredstva dostikrat ni smiselno oziroma je smiselno le v tistih primerih, ko je mogoče prilive razumno ugotoviti. Sicer se srečamo z poslovno ali denarustvarjajočo enoto. Pri tem ne gre brez poznavanja poslovnega procesa in sestavin, bodisi da gre storitev ali proizvodno dejavnost. Stroka je to rešila tako, da dopušča možnost ugotavljanja potrebe po prevrednotenju na ravni sredstva oz. denar ustvarjajoče enote. Zahtevno za podjetje, gostišče, restavracijo pa je, da se v praksi teoretično lahko srečamo s tremi ocenjevalci, zelo verjetno pa z dvemi.

V primeru prevrednotenja gre v osnovi za presojanje naložbenih odločitev. V praksi je smiselno letno preverjati ali so se spremenile okoliščine ter naše poznavanje in razumevanje negotovosti prihodnosti, in na tej podlagi spremenimo projekcije denarnih tokov. Na podlagi ugotovitev oz. izkušenj lahko trdimo, da ocenjevanje vrednosti prihodnjih denarnih tokov za posamezna sredstva večinoma ni smiselno ali je smiselno le v primerih, ko je mogoče te denarne prilive razumno ugotoviti. Oslabitev je praviloma možna

le za denarustvarjajoče enote. Ob preizkusu na ev. oslabitev iščemo nadomestljivo vrednost, ki temelji na poštenu vrednosti (upoštevaje stroške prodaje) ali vrednosti pri uporabi, odvisno od tega, katera je večja. Razliko, izgubo, porazdelimo na izkazana sredstva po kriteriju knjigovodskih vrednosti. Ali, če povzamem: knjigovodsko vrednost moramo soočiti z aktualno, sprotno ceno na trgu ali / in vrednostjo v uporabi (lastno korist poslovanja oz. povrnitveno vrednost), brez večjih posegov v poslovanju s temi sredstvi v prihodnjih letih. V razlagi koristnosti to pomeni, da soočamo naložbeno in tržno koristnost. Koristnost nepremičnine je lahko zelo različna, odvisno od tega ali jo obravnavamo posamično ali v nekem tehnološkem sestavu sredstev oz. premoženja. Torej lahko trdimo, da ima npr. gostišče različno koristnost in s tem zelo različno vrednost upoštevaje rabo.

Tu se poleg SRS, MRS, oslanjamo tudi na MSOV, ki dokaj podrobno, vsebinsko urejajo to področje. Standardi ne zajamejo vsega, so pa vodnik za delo, ki v realnosti nikoli ne morejo pokriti vseh vsebin, ki nastopajo v praksi. Tudi ni smisel standardov, da bi to predpisovali, razen v primerih, ko se na trgu teh storitev delajo napake in povzroča nepotrebna škoda ocenjevalni stroki.

d. Načini / metode merjenja vrednosti restavracije v luči krize

Na splošno obstajajo trije načini/metode vrednotenja restavracij: osnova v koristi, primerjave in stroški. Najbolj primeren način merjenja vrednosti za restavracije je metoda/način donosa. Ta je najbolj logičen in podoben odločanju investitorja. Stroškovna zasnova vrednosti ni priporočljiva, saj daje investitorju le informacijo o tem, kakšna je zgornja meja vrednosti – kar je lahko povsem zgrešena predpostavka, razen v izjemnih primerih in primerih novih izvedb. Lahko je uporabna tudi zasnova stroška, zahteva pa dosti izurjenosti in izkušenj z oblikovanjem ekonomske izgube (ali koristi). Načeloma velja, da uporaba te metode zahteva previdnost, v večini primerov ni dober napovednik tržne vrednosti, razen za specialne nepremičnine. Kot pa je bilo že poudarjeno, ekonomska (ali imenovana tudi gospodarska zastarelost) zastarelost je odstop od učinkovitega trga, ki prizadeva podjetja/restavracije na prihodkovni ali stroškovni strani, največkrat pa na obeh.

Primerjalne metode so koristne, vendar je pri nas problem dostopnosti do podatkov in sedanja kriza. V krizi slednja metoda ni primerna, ker je verjetnost subjektivnega vpliva ob zdajšnjih podatkih preveč tvegana. Poleg tega, kar je še bolj pomembno, v krizi niso primerne okoliščine prodaje. Zaradi lastne varnosti kot menedžerja in/ali ocenjevalca, je koristno poznati tudi preliminarne (palčne), hitre metode ocene vrednosti restavracije. Poleg standardnih metod oz. načinov merjenja vrednosti imamo še niz podmetod v okviru načina donosa in tržnih primerjav. Uporaba slednjih je koristna, priporočljiva, vendar zahteva najprej dobro poznavanje osnovnih metod merjenja vrednosti. Te pa niso nadomestek običajnega merjenja vrednosti.

Zavedati se moramo, da resnična vrednost restavracije ni investicijski izdatek marmornatih pročelij, superiorne opreme, ali celo njene lokacije – velja in v realnem življenju šteje ustvarjen sedanji in potencialni tok denarja. In v teh kriznih časih je tok koristi še kako izrazen skozi prihajajoči čas povezan

s tveganjem. Zato pa je moč načina donosa tako izrazita. V posebnih situacijah je ustrezen tudi način stroška, saj je ekonomska zastarelost v covid krizi ključen problem ne samo v tej industriji. Merjenje ekonomske zastarelosti (tudi v okviru stroškovne metode) pa vedno ne gre v teh okoliščinah brez obvladanja tokov donosa skozi čas. Tu je še povsem odprto vprašanje oslabitev sredstev za javni sektor in podobne netržne situacije, kje je nujno računat preostalo storitveno zmožnost sredstev, ki je kar nekako pozabljena. Vse to temelji na načinu stroška.

Računovodski standardi predvidevajo ravni (raven od aktualne tržljivosti do ravni ocene vrednosti), ki smo jih dolžni upoštevati pri tem oblikovanju/oceni poštene vrednosti. Pri vrednosti v uporabi (skladno z MRS 36) pa tudi način oblikovanja denarnega toka konkretnega primera tehnološke linije ali denarustvarjajoče enote. V luči današnje krize so napovedi za restavracije podobne kot za hotele, sicer zelo različne. (viri, v večini hvs.com,...). Na praktični ravni to pomeni, da se bo ta finančna kriza po optimistični varianti zaključila v letu do dveh, v črnem scenariju pa bo ta čas 4-5 let. Napovedi, da se sedaj tveganje povečuje za najmanj do 30 % so verjetno kar realne, zelo odvisno od vrste restavracije, lokacije in drugih dejavnikov.

Če povzamem: vrednotenje restavracij za predmetni namen zahteva dobršno mero občutka za sedanje stvarne razmere in nujno presojo konkurenčnih objektov. V dosti primerih gre kar ta zahtevne razmere ocenjevanja vrednosti vezano tudi na krizo. Predvsem se je potrebno prilagoditi temu, da poiščemo pravo mero/razmerje med vrednostjo nepremičnine in vrednostjo posla. Razlika v primerjavi z industrijskim ali trgovskim premoženjem je pri ocenjevanju občutna, saj zahteva od ocenjevalca širši razpon znanj, vse odvisno od primera. Odločitve o ev. prevrednotenju pa velja zaenkrat odložiti, saj časi zahtevajo premislek, tudi zaradi ročnosti tega premoženja in neznanki glede časa trajanja covid krize.