

VREDNOST GOSTINSKIH LOKALOV IN RESTAVRACIJ ZA RAČUNOVODSKI NAMEN

Ljubljana, GZS, Zbornica za poslovanje z
nepremičninami
marec 2021

Milan Torkar

KAZALO-VSEBINA

1. Splošno o restavracijah
2. Razumevanje narave vrednosti restavracij
3. Kaj ustvarja vrednost restavraciji ?
4. Krizne razmere in vrednost restavracije
5. Prevrednotenje sredstev
6. Načini merjenja vrednosti restavracij
7. Nadomestljiva vrednost
8. Problemi in težave v praksi

nadaljevanje, ...

9. Primer izračuna in izvedbe prevrednotenja – restavracija „Na klancu“
10. Viri, literatura

1. SPLOŠNO O RESTAVRACIJAH

- Kaj je restavracija (gostišče, pizzeria,..)?
- Delitev
- Lokacija
- Investicije
- Oddaja v najem
- Covid kriza, perspektiva

SPLOŠNO O RESTAVRACIJAH, nadaljev.

- Ponudba
- Izmere
- Promet
- Ebitda/prodaji
- Ključno pri restavraciji,..(trg,klientela,denarni tok, dobro ime,poznanost,fizično stanje,..)

1a. KLJUČNI POJMI, IZRAZI,...

- NOI- operativni dobiček pred davki, obrestmi, vključena amortizacija, EBITDA
- Različice izrazov,..
- R_o , Y_o – kapitalizacijska oz.diskontna mera
- Vrednost nadomestljiva
- Vrednost v uporabi
- Poštena vrednost
- Skupna sredstva

2. RAZUMEVANJE NARAVE VREDNOSTI RESTAVRACIJE

- Logika pravic na nepremičnini, restavraciji
- Svobodno lastništvo
- Koncept vrednost, cena, strošek
- Razumevanje sestavin restavracije, trgovalno premoženje
- Logika investiranja v restavracije
- Skrbni pregled (trg, ključna ponudba, konkurenca, lokacija, kader, fizično stanje, denarni tok,..)

3. KAJ USTVARJA VREDNOST ?

- Kreatorji
- Vplivni dejavniki
- Merjenje uspešnosti
- Promet
- Zaposleni
- Kritična meja poslovanja

POJEM - EKONOMSKO ZASTARANJE

- Izrazi, razumevanje
- Ekonomska
- Lokacijska
- Okoljska
- Izračuni
- Problemi

4. KRIZNE RAZMERE IN VREDNOST RESTAVRACIJE

- Pojem krize
- Napovedi, optim. pesimistična
- Tveganje v pogojih krize
- Katere metode ne izbiramo ?
- Razumevanje „biti“ poslovanja restavracije, zahteva celostne obravnave, ne zgolj klasičnega, modelskega pristopa

5. PREVREDNOTENJE SREDSTEV

- Strokovne podlage (MRS 36, MSOV, MSRP, SRS,..)
- Zgodovina, teorija in praksa koristnosti
- Nadomestljiva vrednost, problem razumevanja v praksi
- Skupna sredstva
- Ocenjevalna izhodišča
- Podlaga merjenja
- Dileme uporabe metod
- Pojem krize

PREVREDNOTENJE SREDSTEV, nadalj.

- Pojem krize
- Napovedi, optim. pesimistična
- Tveganje v pogojih krize
- Katere metode ne izbiramo ?
- Razumevanje „biti“ poslovanja restavracije, zahteva celostne obravnave, ne zgolj klasičnega, modelskega pristopa

6. NAČINI MERJENJA VREDNOSTI

- Merjenje uspešnosti restavracije ($V = f(\text{objekt} + \text{oprema} + \text{korist} + \text{dobro ime}, \dots)$)
- Izkoriščenost
- Merjenje vrednosti restavracije, metode (načini) v primeru računovodskega namena
- Donos, strošek, primerjava
- Konvencionalna merjenja
- Preliminarne metode

6a. OCENJEVALNA IZHODIŠČA

- Logika pravic na restavraciji, razumevanje parcialnih interesov
- Svobodno lastništvo
- Koncept vrednost, cena strošek
- Sestavine restavracije
- Konflikt v glavah – strošek in/ali cena,..!
- Logika celostnega vrednotenja, ne zgolj diskontne mere

6b. VREDNOST RESTAVRACIJE

- Ocenjevalna podlaga
 - Metode, problemi izbire,..
 - Denarni tok, podjetje ali nepremičnina
 - Kapitalizacijska oz.diskontna mera
 - Logika obnove kapitala in spremembe vrednosti
 - Razumevanje (oz. nerazumevanje) Ro pri podjetju in nepremičnini (Gordonov model,...)
- * Pogosti problemi in napake,..

7. NADOMESTLJIVA VREDNOST - NEKOČ IN DANES

- Kdaj jih uporabimo ?
- Način stroška, primejave, donosa
- Modeli na osnovi prodaj več tisoč restavracij
- Omejitve rabe teh metod
- Nevarnosti ob uporabi teh „quick“ metod
- Pravi izziv: uporaba Rr metode za tržni ocenjevanje !

8. PROBLEMI, TEŽAVE V PRAKSI

- Ocena tveganja
- Skrbni pregledi, pogajanja ob nakupih,..
- Napovedi nerealne, problemi razumevanja sestavin restavracije
- Izkušnje z delovanjem procesa
- Model ni garant, važno je, kdo in kaj vliva v model !?!

9. PRIMER - restavracija Na klancu

- Podatki
(lokacija, ponudba, izmere, promet, poslovna uspešnost, ključna ponudba, neprem/podjetje, mejna točka,..)
- Nepremičnina/podjetje, načini merjenja,..
- Preliminarni izračun vrednosti
- Primer izračuna vrednosti
- Način merjenja vrednosti
- Komentar
- Problemi dileme

9a. PREIZKUS NA OSLABITEV

- Standardi
- Poštena ali vrednost v uporabi
- Pogoji neaktivnega, neaktualnega trga
- Razumevanje koristnosti, sestavin in koncepta vrednost, cena, strošek

9b.PRIMER IZRAČUNA VREDNOSTI

$V = \text{stabiliziran dobiček} / R_o$

$V = V \text{ tokovi} + V \text{ rezidual}$

$V = V \text{ tokovi} + V \text{ rezidual, različice}$

$V = V \text{ tokovi-odplačila} + V \text{ rezid-preost.kredita} + V$
sedanja vrednost kredita

$V = 3-5 \times \text{EBITDA}$

$V = 0,30-0,5 \times \text{prodaja}$

$V = R_r * PD / \check{Z}D - \text{ekon.zastaranost}$

PRIMER IZRAČUNA VREDNOSTI, nadaljev.

V restavracije je = $Rr/m^2 * fiz*fuz*fez + V$
zemljišča

V restavracije = V iz koristi 5 let + V reziduala

V restavracije = $(ROC-WACC)*$ investiran kapital

Vedno je v primeru stroškovne zasnove koristno preveriti izračun z drugimi metodami !! Tako pri metodi čiste vrednosti sredstev kot klasični stroškovni metodi

IZRAČUN VREDNOSTI, komentar

Ključno:

- a. restavracija rabi bodoča vlaganja, prenova sob
- b. Koristno je izdelati skrben pregled, ki naj pomeni celosten vpogled v poslovanje, ne zgolj presoja ožje finančnih podatkov – lahko hudo zavede sliko
- c. Kriza odnesla cca 25 % prihodkov, v letu 2020
- d. Ocena je, da bo 2021 kot 2020, dokončni povratek v 2023

IZRAČUN VREDNOSTI, komentar, nadalj.

Ali naj R_o odraža WACC ali tveganja iz trga ?

Ali uporabiti enako R_o v toku in rezidualu ?

Koliko je vzdržna najemnina za ta restavracija ?

Na čem sloni vrednost reziduala ?

Kakšne delež vrednosti reziduala je dopusten v ceni,
za prakso ?

IZRAČUN VREDNOSTI, komentar nadalj. nadaljev.

V restavracije = $(\text{ROC} - \text{WACC}) * \text{investiran kapital}$

Ali naj R_o odraža WACC ali tveganja iz trga ?

Ali uporabiti enako R_o v toku in rezidualu ?

Koliko je vzdržna najemnina za ta restavracija ?

Na čem sloni vrednost reziduala ?

Kakšne delež vrednosti reziduala je dopusten v ceni,
za prakso ?

IZRAČUN VREDNOSTI, komentar, nadalj.

Kdaj daje stroškovna zasnova merjenja tržne vrednosti ?

Zakaj so naše cene restavracij nizke, ob visokih vlaganjih ?

Kaj sestavlja našo ceno, zakaj se nam ne pripozna statičnih sestavin ?

IZRAČUN VREDNOSTI, komentar, nadalj.

Kako se odraža kriza na tem restavraciji ?

Kaj pomeni za Ro prvih 5 let ?

Ali ima smisel se ukvarjati z vrednostjo iz tokov ?

Kako jo oceniti danes, so izhodišča ustrezna ?

Tveganje

Napoved prodaje

Kader, menedžment

Vlaganje, realna možnost bodočega pokrivanja

PROBLEMI, DILEME

Ali je lokacija restavracije pomembna ?

Ali obstoji lokacijski goodwill ?

Zakaj večer konflikt med računov in ocenjevalnim
pojmovanjem dobrega imena ?

Kdaj so upanja lažna o neki prihodnji, odloženi
koristi ?

Ali je pritisk na ustvarjanje lastnega denarnega toka
koristna ?

PROBLEMI, DILEME, nadalj.

Ocena restavracije kot podjetja in nepremičnine mora dati enak rezultat !?! Kako je v krizi ?

Kako upoštevam ekonomsko izgubo vrednosti ? Kdaj se bo stanje vrnilo na 2019 ? Ali je povratek sploh realen ?

Kako z stroškovno metodo pridem do tržne vrednosti restavracije ?

Česa pri metodi primerjave prodaj ne vidim, je pa ključno ?

10. VIRI, LITERATURA

- hvs.com
- MSOV 2020, 2007
- Valuation parameters of restavracija properties (Tegova)
- Ključni avtorji: Stephen Rushmore,