

UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO
KATEDRA ZA GASTRONOMIJU

Maja Banjac, MSc, asistent

DISTRIBUCIJA I KONROLA HRANE I PIĆA U UGOSTITELJSTVU

VEŽBE 1-

2019/2020

DISTRIBUCIJA I KONTROLA HRANE I PIĆA U ZAVISNOTI OD SISTEMA RADA

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

SISTEMI RADA U UGOSTITELJSTVU - VRSTE

PANSION



ALA
CARTE



KARAKTERISTIKE

RAZLIKE

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

DISTRIBUCIJA I KONTROLA HRANE I PIĆA – PANSION

Vrši se na osnovu sačinjenih godišnjih jelovnika , menija i karte pića

Trebuju se veće količine robe – može se planirati
tačna potrošnja



Formalni metod nabavke

Metod ugovaranja sakupljanjem ponuda

Ugovaranje pregovaranjem

Metod terminskih poslova i ugovora



Internet nabavke?
Da/Ne

>@dgt.uns.ac.rs

DISTRIBUCIJA I KONTROLA HRANE I PIĆA – A LA CARTE

TREBUJU SE MANJE KOLIČINE HRANE.

TAČNA POTROŠNJA SE NE MOŽE PREDVIDETI.

U ODNOSU NA OBIM POSLA I PRAĆENJE POTROŠNJE PORUČUJE SE ROBA.

ČESTO IZRAŽENE SU OSCILACIJE U POSLOVANJU KOJE ZNATNO UTIČU NA OBIM NABAVKE.



U SLUČAJU DA SE RADI O LANCIIMA RESTORANA DA LI TREBOVANJE HRANE MOŽE DA BUDE
CENTRALIZOVAN?

Neformalni metod nabavke

Metod cenovnika i porudžbenice

Metod blanko čeka

Neki drugi uslovi u zavisnosti od tipa robe

U NAŠEM UGOSTITELJSTVU ČEŠĆA JE OSCILACIJA KVALITETA KOD
NABAVKI U A LA CARTU NEGO U PANSIONSKOM POSLOVANJU!

ZAŠTO?

ŠTA PREDUZETI?

KADA ROBA DOĐE BEZ OTPREMNICE ILI
FAKTURE?

KADA SE POJAVI MANJAK ILI OŠTEĆENJE
PRISTIGLE ROBE?

KADA DOĐE DO OSCILACIJE U KVALITETU
PRISTIGLE ROBE?

U ZAVISNOSTI OD SISTEMA RADA KAKO SE.....

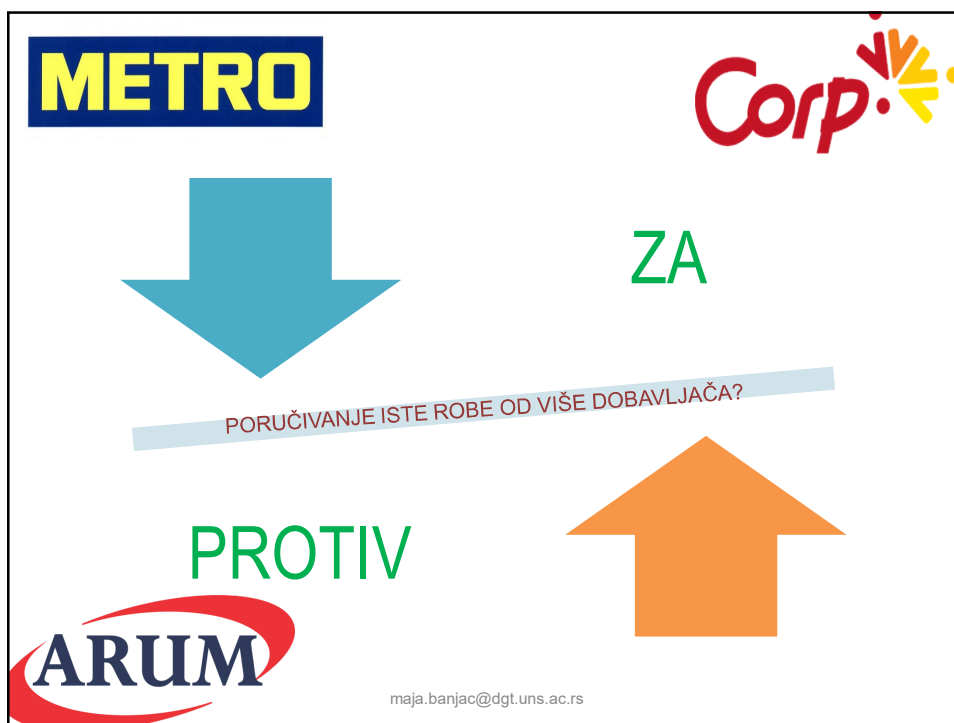
☐	SELEKTUJU DOBAVLJAČI?	D I S K U S I J A
☐	KO VRŠI PRIJEM ROBE?	
☐	KAKO SE VRŠI PRIJEM ROBE, PROCEDURE?	
☐	KAKO SE PROCENJUJE KVALITET PRIMLJENE ROBE?	
☐	KAKO SE SKLADIŠTI PRIMLJENA ROBA?	
☐	DA LI JE ZASTUPLJEN RABAT I KADA SE ON OSTVARUJE?	
☐	U SLUČAJU DA DOBAVLJAČ NUDI ODREĐENE PROIZVODE PO NIŽOJ CENI DA LI JE MOGUĆA KOREKCIJA JELOVNIKA I MENIJA?	
☐	KAKO SE SKLADIŠTE NAMIRNICE, VRSTE SKLADIŠTA?	
☐	KAKO SE VODI BRIGA O KVALITETU PRIMLJENIH NAMIRNICA?	
☐	KAKO SE MOŽE VRŠITI KONTROLA UZIMANJA NAMIRNICA IZ CENTRALNOG SKLADIŠTA?	

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

STUDIJA SLUČAJA

POTPISIVANJE UGOVORA SA VIŠE DOBAVLJAČA (KOJI PLASIRAJU ISTU ROBU NA TRŽOŠTE) I MOGUĆNOST ELOKTONSKOG PRISTUPA TRENUTNOJ PONUDI ROBE I NJENO TREBOVANJE





SPECIFIKACIJE I KAREKTERISTIKE PROIZVODA KOJI SE PRIMAJU U UGOSTITELJSKI OBJEKT

PRIMER



maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

Redni broj	Naziv artikla	Karakteristike	Prizivač	Kontrolne karakteristike pri prijemu	Uslovi čuvanja
1.	Maslinovo ulje	Ekstra devičansko	Monini	Rok upotrebe, ambalaža	Suvo skladište, 10 - 21°C
2.	Lola roso	Sveža, u komadu	Darkom – Novi Sad	Rok upotrebe, senzorne karakteristike	Rashladni uređaj, 5 - 10°C
3.	Ajsberg	Svež, isečen, vakumiran	Iceberg salat centar - Beograd	Rok upotrebe, ambalaža, senzorne karakteristike	Rashladni uređaj 5 – 10°C
4.	Pileći file	Svež, u komadu, bez kosti i kože, očišćen	Neoplanta – Novi Sad	Rok upotrebe, ambalaža, temperatura, senzorne karakteristike, ates	Frizider, 2 – 4 °C
5.	Morska so	Kuhinjska jodirana, sitna	Agrokor - Pag	Rok upotrebe, ambalaža	Suvo skladište, 10 - 21°C
6.	Losos	Filet, u komadu, vakumiran	Natural fish - Beograd	Rok upotrebe, ambalaža, temperatura, senzorne karakteristike	Zamrzivač , - 18°C
7.	Čokolada za kuvanje	Tabla	Bambi - Požarevac	Rok održivosti, ambalaža	Suvo skladište, 10 - 21°C
9.	Usitnjeno meso	Sveže, mešavina svinjetine i govedine (2 kategorija)	Karmedin – Novi Sad	Rok održivosti, ambalaža, temperatura, senzorne karakteristike	Rashladni uređaj, 2 – 4°C
10.	Mleko	Dugotrajno, 2,8 mlečne masti	Imlek – Beograd	Rok održivosti, ambalaža	Suvo skladište, 10 - 21°C
11.	Kečap	Ljuti	Nectar – Bačka Planka	Rok održivosti, ambalaža	Suvo skladište, 10 - 21°C
12.	Tikvice	Težine oko 120g, u komadu, sa peteljkom	Darkom – Novi Sad	Rok upotrebe, senzorne karakteristike	Rashladni uređaj , 5 – 10°C

**ZNAČAJNI ELEMENTI KOJI SE VEZUJU ZA PLANIRANJE I ORGANIZACIJU
TREBOVANJA ROBE I INVENTARA TOKOM ORGANIZACIJE SVEČANIH
PRIJEMA**



ELEMENTI PONUDE

- Naziv firme kojoj se dostavlja ponuda
- Predlog jednog ili više vrsta menija
- Predlog pića koje bi se služilo
- Predlog apertiva (ako je potrebno)
- Broj osoba za koji se predlaže ponuda
- Datum i vreme pružanja usluga
- Cena navedenih usluga
- Naziv ugostiteljskog objekta sa adresom, datum sastavljanja ponude, potpis odgovornog lica, druge napomene

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

PRIMER

Hotel Slovenija
Gospodin Marko Babić, Vođa uslužno – proizvodnog sektora, svečanih obroka
Obala 33,
6320 Portorož, 4.5.2011

Opština piran
G. Janez Novak
Tartini Trg 2
6330 Piran

Predmet: Ponuda za gala večeru 21.5.2011

Dragi gradonačelnice, Janez Novak.

Zadovoljstvo nam je da Vas obavestimo da dvorani Kolumbo dana 21.5.2011, u vreme večere nije zauzet.

Za tu svrhu, pripremio sam tri menija sa cenama koju Vam šaljem u prilog. U izradi menija uzeo sam posebne istarske nacionalne kuhinje i jela iz primorskih oblasti, kao i adekvatna vine koja se odlično slaže uz ova jela.

Ukoliko Vam izbor ne odgovara, obavestite nas na vreme. Mi ćemo menije prilagoditi vašim željama i ukus.

U nadi na blagovremen i pozitivan odgovor Vam se lepo zahvaljujemo.

Vođa uslužno – proizvodnog sektora, svečanih obroka

Marko Babić

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

МЕНИ 1

Рибља салата	Пинот Ноир 2010, суво бело вино врхунско, 12,5 Вол.% Алц. Винакопер
- * -	
Истарска Минештра	
- * -	
Зечији рагу са фужима	Малвазија 2010, одличан суво бело вино, 13,00 Вол.% Алц., Винакопер
- * -	
Фритоле	Слатки Мускат 2009, слатко вино врхунског квалитета, 10,5 вол. % Алц., Винакопер
- * -	
Кафа	руде, Цоурвоисиер, Перри

Цена мени по особи је € 57.00

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

МЕНИ 2

Шкампов коктел

- * -

Чиста рибља чорба

- * -

Рижото са плодовима мора

- * -

Печени (свињски филе)

Печени кромпир

Издинстан кисели купус

- * -

Орах торта

- * -

Кафа

Племенити бело 2011 суво вино
врхунског квалитета, 12.00 Вол. %
Алц.,
Винакопер

Рефосцо, 2011 врх суво црвено
вино, 12,5 Вол.% Алц.,
Винакопер

Слатка малвазија 2008, слатко премија
вино, 12.00 Вол. алк., Винакопер

Марц, Мартел, смоква ракија

Цена мени по особи је € 62.00

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

МЕНИ 3

Салата од хоботнице

- * -

Чиста Говеђа супа

- * -

Фуџи са четири врсте сира

- * -

Печена бранцин – филе

Копер сос

Барени кромпир

зелена салата

- * -

Истарски козји сир са

багремовим медом

- * -

Кафа

Пинот Грис, 2010 Суви врх
беловино, 12.00 Вол.% Алц.
Винакопер

Малвазија 2010, одличан суво
бело вино, 13,00% вол АЛЦ,..
Винакопер

Стори 2004 слатко премија вино,
14.00 Вол. % Алц.,
Плешиво - Доброво у Брда

Какијева ракија

Цена мени по особи је € 64.00

Општина Пиран
Таргини трг 2
6330

Пиран, 10.5.2011

Хотел Словенија
Господин Марко Бабић, Вођа услужно – производног сектора, свечаних obroka
Обала 33,
6320 Порторож,

Предмет: Усвајање уговора за извршење свечане вечере за 32 људи дана
21/05/2011 у 12:30

Поштовани г. Бабић!

Након прегледа понуде менија, одлучили смо се за мени бр 3, 64.00 € по особи.
Од Хотел Словеније се очекује да ће свечани оброк организовати на
професионалном и културном нивоу.

Леп поздрав,
Градоначелник Пирана
Јанез Новак

PRIMER

PRIMER

МЕНИ

Совињон блан, Звонко Богдан,
2014. Алк, 12%

Мерло, винарија Бајило,
Ср. Карловци, 2013. Алк, 14%

Пенушаво вино, винарија
Ковачевић, Ириг, 2014. Алк, 12.5%

Пилећи терин са
киселим поврћем

Крем чорба од кромпира са
пикантним тост хлебом

Свињски филе у сланини са
поврћем и грилованим
печуркама

Бели сос

Салата од руколе

Поширана крушка са мусом од
чоколаде и сосом од малина

ELEMENTI UGOVORA

Naziv priređivača svečanog ručka, ime odgovorne osobe, adresa, telefon, vrsta usluge

Naziv restorana kao i sale u kojoj će se organizovati događaj

Datum i vreme održavanja

Asortiman jela, pića, apetisana, cigara...

Tačan broj zvanica

Oblik stola i broj osoba za stolom

Način usluživanja i dodatne usluge ako su predviđene

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

Хотел Словенија
Господин Марко Бабић, Вођа услужно – производног сектора, свечаних obroka
Обала 33,
6320 Порторож,

Општина пиран
Г. Јанез Новак
Тартини Трг 2
6330 Пиран

Купопродајни уговор,

- 1 - Информације о клијенту: Јанез Новак, не. тел 040 / _____, Е-маил, јанез.новак@пиран.нет.
- 2 - Званични протокол (вечера) – белгијски гости
- 3 - Датум: 21.05.2011 у 20:00
- 4 - Број гостију је 32 (једно место - бесплатно)
- 5 - Простор: паркинг место у гаражи хотела, гардеробер, коктел бар у холу хотела.
- 6 – Мени број три (храна и пиће), цена менија 64.00 € по особи.
- 7 - Банкет сто у (У) облику слова (осам рејона - сектора), француски начин служења.
- 8 - Лагана музика - прилагођена друштву.
- 9 – Говор и здравица 20:30 до 20:40.
- 10 - Трајање obroka од 20:00 до 24:00 часова.
- 11 - Време служења вечере од 21:00 до 23:00 часова.
- 12 -Услуге се плаћа у року од четрнаест дана, након реализације obroka на банковни рачун Хотел Словеније – Порторож

Продајна цена мени бр ИИИ 32 особа је € 2,048.00

- Један слободан- гратис € 64.00

- Цена за олањање € 1,984.00

13 - Редослед је коначна (резервација потврђено 10.5.2011).

Печат Хотел:

потпис:

Марко Бабић

Јанез Новак

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

PRIMER

RADNI NALOZI

Na osnovu zadatka (organizacija ugovorenog banketa) izadjemo radne naloge odeljenjima:

Kuhinji
 Uslužnom osoblju
 Nabavnoj službi i magacinu
 Drugim potrebnim odeljenjima

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

PRIMER				 BANQUET EVENT ORDER BEO #: 1903 Printed On: 25/02/2010 at 19:38 Page: 1 of 1			
Company: Oriflame Function Name: Oriflame Directors Dinner Address: Vladimira Popovica 40 Belgrade 11070 Contact: Mrs Jovana Lukic Phone: 381 11 3536136 Fax: 381 11 3536156 On-Site: Notice Board: Oriflame Directors Dinner				Hotel Name: Hyatt Regency Beograd Hotel Address: Milentija Popovica 5 Belgrade, Serbia 11070 Hotel Tel: 381 11 301 1234 Fax: 381 11 311 2234 Catering Mgr: Dorde Kekic PM #: 9044 Deposit Rec'd: Catering MS: Social			
Saturday, 27 February 2010							
Date	Time	Room	Function	Set Up	EXP	GTD	Rental
Sat 27/2/10	00:00 - 18:30	Crystal Ballroom	Set up	Stand Up			
Sat 27/2/10	17:00 - 23:00	Kopacnik	Break out room	Stand Up			
Sat 27/2/10	17:00 - 23:00	Budva/Beograd	Dressing rooms	Stand Up	30	30	
Sat 27/2/10	19:30 - 20:00	Foyer	Aperitif	Stand Up	225	225	
Sat 27/2/10	20:00 - 02:00	Crystal Ballroom	Dinner	Rounds	225	225	1,689.00 €
Menu 20:00 Dinner 225 Set menu @ €32.00 Crystal Ballroom 30 1 big chicken and vegetables sandwich for all the performers and musicians to be placed in Kopacnik @ €5.00 Smoked salmon "orepe" roulade with avocado puree, salad greens and lemon vinaigrette ***** Oven roasted veal loin with porcini sauce, wilted spinach, slow roasted tomatoes ***** Pina colada mousse and fresh fruit trifle ***** Billing Charge to PM Prepayment				Beverage 20:00 Dinner 225.5 drinks per person from selection of local spirits, beer, house wines, mineral water and soft drinks. All imported spirits will be provided by Oriflame. Serve 2 cocktails and soft drinks during the aperitif. Setup 19:30 Aperitif 22 Round tables 225 Regular Small Flower Arrangement (22 pieces) @ €2.00 per unit 225 Black Chair Covers 225 Bow tie gold new 25 Gold runner and mirrors on the tables 1 tea candles 225 napkin in roll with golden ribbon, menu for each guest 1 Large dance floor Audio Visual Light sound, AV will come at 00:00 hours. Please provide Sky Foyer. Special Requirements JUGOPETROL PARKING CHARGE 150 EUR. VIP Function.			
A guaranteed minimum attendance will be required no less than 3 working days prior to your event. Charges for the event will apply to the guaranteed or actual number of people attending, whichever is higher. Signature of this document will be considered as acceptance of final details contained herein.							
Client Signature _____		Date of Acceptance _____		Hotel Signature _____		Date _____	
Client Name (Print) _____							

PRIMER

РАДНИ ЗАДАЦИ КОНОБАРА бр:65/11

Радни задатак конобара су приказани на огласној табли у офису за конобаре

- Субота, 21.5.2011. опис радног процеса;
- Протокол вечера за 32 људи, мени бр. 3
- Долазак гостију 19.30 - нуде аперитив у холу хотела на коктел бару,
- У 19.50 пријем гостију у Колумбу - собе са минералном водом,
- У 20:00 услуга хране и пића,
- Говори и здравица од 22:30 до 22:40,
- Завршетак служења вечере у 23:30,
- Завршетак оброка у 24.00,
- Од 24:00 па надаље дораде и припреме места за следећи дан (венчање, погледајте књигу резервација – Дворана Колумбо).

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

PRIMER

РАДНИ ЗАДАТАК КУХИЊЕ: бр.45/11

Субота, 21.5.2011, протокол вечера мени бр 3;

- 32 људи једно место,
- Осам реона, четворо људи на раону - француски начин послуживања,
- Количина и квалитет инвентара се утврђује у обрачун (инвентара)
- Време служи вечере од 20:00 до 22:30,
- Говори и здравице од 20:30 до 20:40.

Након потписивања радног налога, вођа организује:

- Благовремено набавку неопходне хране,
- Контролише складиштење и довоз робе, проверава квалитет и квантитет,
- Проверава дали се храна чува и складишти на одговарајућим местима,
- Организује рад за механичку обраду хране,
- Организује рад за термичку обраду намирница
- Организује издавање јела,
- Организује све завршне радове у кухињи,
- Управља и контролише рад за који је одговоран.

Потпис вође кухиње.

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

PRIMER TREBOVANJA USLUŽNOG SEKTORA

Намештај:	Стакло:
• округли столови.....22 ком.	• чаше за воду <i>Luna</i>225 ком.
• плесни подијум.....30 ком.	• чаше за бело вино <i>Riserva</i>225 ком.
• троугласти стаклени столови.....6 ком.	• чаше за црвено вино <i>Riserva</i>225 ком.
• столице.....225 ком.	• чаше <i>Parahini</i> за вино и сокове.....200 ком.
Линени:	• чаше за воду <i>Parahini</i>75 ком.
• округли подлинени.....22 ком.	• чаше за пиво.....50 ком.
• округли линени (f 240cm).....22 ком.	• <i>high ball</i> чаше.....150 ком.
• навлаке за столице (црне).....225 ком.	• <i>old fashion</i> чаше.....100 ком.
• машинске за столице (златне).....225 ком.	• чаше за свеће.....66 ком.
• златни ранери (траке за столове).....44 ком.	Порцелан:
• платнене салвете.....300 ком.	• динер тањири.....230 ком.
• трејмет (подметач за послужавник).....20 ком.	• фини тањири.....280 ком.
• крпе за полирање.....50 ком.	• десерт тањири.....230 ком.
Есцајг:	• б/б тањирчи за путер и хлеб.....270 ком.
• динер ножеви.....240 ком.	Мали стони инвентар:
• динер виљушке.....240 ком.	• пепељаре.....120 ком.
• десерт ножеви.....240 ком.	• посипачи.....44 ком.
• десерт виљушке.....480 ком.	• цветни аранжмани.....22 ком.
• десерт кашике.....240 ком.	• свеће.....66 ком.
• б/б ножићи.....240 ком.	Остали инвентар:
• кашичице за кафу.....240 ком.	• трејеви (послужавници)20 ком.
• кејк виљушнице.....45 ком.	• стендови за кибле.....12 ком.
	• кибле за хлађење вина.....12 ком.
	• огледала за столове.....22 ком.
	• бројеви за столове.....22 ком.
	• рибон трака (златна).....70 м.
	• мени карте.....250 ком.

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

TREBOVANJE NAMIRNICA - PRIMER



Врста намирница	Јед. мере	Бруто тежина по порцији	Број порција	Потребно намирница
- димљени лосос	kg	0,100	225	22,50
- кајмак	kg	0,020	225	4,50
- авокадо	kg	0,050	225	11,25
- љута папричица	kg	0,005	225	1,13
- рокет салата	kg	0,010	225	2,25
- радић салата	kg	0,030	225	6,75
- мирођија	kg	0,005	225	1,13
- лимун	kg	0,010	225	2,25
- маслиново уље	kg	0,015	225	3,38
- со	kg	0,005	225	1,12
- шећер	kg	0,002	225	0,45
- бибер	kg	0,004	225	0,90
- брашно	kg	0,045	225	10,12
- млеко	l	0,100	225	22,50
- јаја	kom.	0,088	225	19,80
- маст	kg	0,010	225	2,25
- телећи филе	kg	0,220	225	49,50
- уље	kg	0,005	225	1,13
- спанаћ	kg	0,100	225	22,50
- вргањ свежи	kg	0,030	225	6,75
- црни лук	kg	0,042	225	9,45
- шаргарепа	kg	0,030	225	6,75
- целер	kg	0,030	225	6,75
- говеђе кости	kg	0,020	225	4,50
- црвено вино	l	0,030	225	6,75
- парадјаз	kg	0,120	225	27,00
- парадјаз	kg	0,050	30	1,50
- пилеће месо	kg	0,050	30	1,50
- зелена салата	kg	0,020	30	0,60
- мајонез	kg	0,010	30	0,30

TREBOVANJE PIĆA - PRIMER		
Врста намирнице	Јединица мере	Потребна количина
- Негазирана вода Роса 1,5l	ком.	96
- Газирана вода Књаз Милош 1l	ком.	120
- Вино Крстач 0,75l	ком.	42
- Вино Вранац 0,75l	ком.	42
- Пиво Јелен 0,33l	ком.	72
- Кока-кола 2l	ком.	8
- Фанта 2l	ком.	6
- Спрајт 2l	ком.	6
- Битер лемон 1,5l	ком.	6
- Сок од наранџе 1l	ком.	10
- Сок од боровнице 1l	ком.	6
- Сок од кајсије 1l	ком.	6
- Сок од брескве 1l	ком.	6
- Сок од јабуке 1l	ком.	6
- Ракија Виљамовка 0,75l	ком.	1
- Ракија Кајсијевача 0,75l	ком.	1
- Горки лист 1l	ком.	2
- Вињак 1l	ком.	1





UNIVERZITET U NOVOM SADU
 PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
 DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO
 KATEDRA ZA GASTRONOMIJU



Maja Banjac, MSc, asistent
maja.banjac@dgt.uns.ac.rs
HVALA NA PAŽNJI!

2019/2020