

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

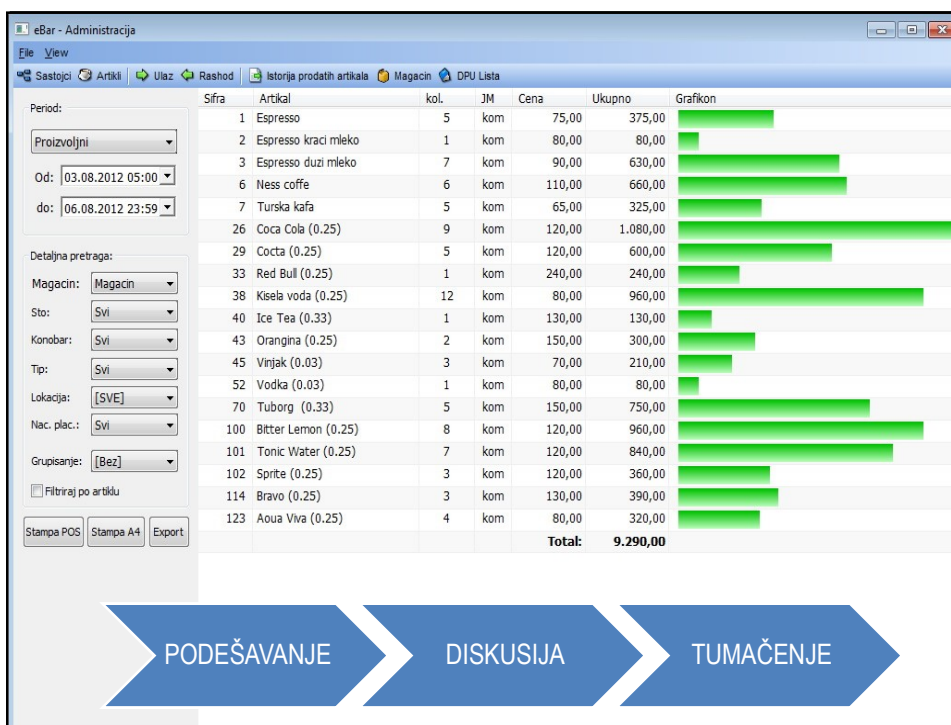
2019/2020.

**PREGLED ZARADE PO ARTIKLIMA I PRODAJA NA
OSNOVU NORMATIVA, MODIFIKATORI,
PREBACIVANJE OTVORENIH RAČUNA**

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

PREGLED ZARADE PO ARTIKLIMA

Izračunavanje zarade za svaki pojedinačni artikal.



PRODAJA NA OSNOVU NORMATIVA

Prilikom prodaje jela automatski se obračunava koliko je utrošeno sastojaka i ti iznosi se automatski umanjuju sa stanja.



PRIMERI IZ UGOSTITELJSKE PRAKSE PRILIKOM FORMIRANJA AUTOMATSKOG PRAĆENJA



MODIFIKATORI

Modifikatori se koriste ukoliko gost želi dodatnu uslugu koja nije navedena u pisanoj ponudi ili želi da promeni postojeću uslugu.

Za modifikatore je dozvoljeno definisanje cene i normativa (dodatna porcija kačkavalja za picu – 100 dinara, 50 grama)

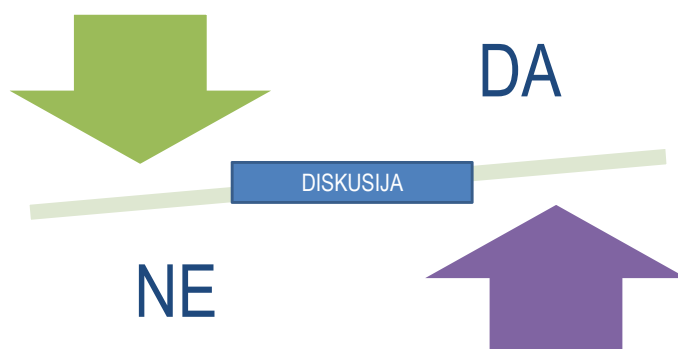


1 Biftek
krvav
1 Coca Cola
bez leda

DA LI JE OVO MODIFIKATOR?



**DA LI JE U MANUALNOM SITEMU POSOVANJA MOGUĆE
INPLEMENTIRATI MODIFIKATORE?**



maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

PREBACIVANJE OTVORENIH RAČUNA

Ukoliko konobar završi smenu pre nego što se naplate računi na svim stolovima, neće morati da uznemirava goste. Umesto toga sva zaduženja po stolovima mogu da se prebace na konobara koji tek počinje smenu.

Značaj



