



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



Profesor na predmetu: dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor

DISTRIBUCIJA I KONROLA HRANE I PIĆA U UGOSTITELJSTVU

-10. PREDAVANJE-

2019/2020



KONTROLA PROIZVODNJE PIĆA



KONTROLA PROIZVODNJE PIĆA-NAPITAKA

Kontrola nad proizvodnjom pića ima dva cilja

da se osigura da su sva pića pripremljena prema specifikacijama rukovodstva odnosno standardizovanim recepturama

da bi se sprečili prekomerni troškovi koji mogu da se jave u proizvodnom procesu



Da bi postigli dva osnovna cilja rukovodioci moraju da osnuju **osnovne standarde**

OSNIVANJE STANDARDA I STANDARDNIH PROCEDURA ZA PROIZVODNJU

Kada su postavljeni standardi za sastojke, proporcije, i veličinu pića, gosti mogu da imaju neka razumna očekivanja da će piće zadovoljiti očekivanja svaki put kad ga poruče.

- Standardizovane recepture

Primer



MANHATTAN

- 2½ oz viskija
- ¾ oz vermuta
- mala količina pelinkovca
- 4 kockice leda
- Trešnja sa peteljkom

Kombinovati viski, vermut i led u čašu za mešanje i promešati dobro. Sipati u čašu i ukrasiti trešnjom.

- Sredstva za kontrolu troškova
- Popularna pića

- Knjigu o tome kako da pripreme razne vrste pića
- Oprema za merenje i mešanje pića

Jednom kada je osnovana standardna količina, menadžeri moraju da obezbede barmene sa sredstvima za merenje ovih količina svaki put kada je piće spremno

- Najskupljih sastojaka

Manhattan 1

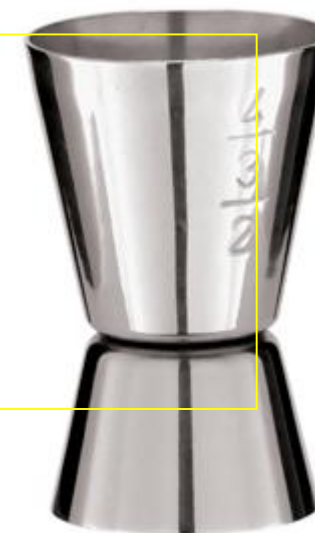
- 2½ oz viskija
- ¾ oz slatkog vermuta
- Mala količina pelinkovca

1 ounce [US, liquid] = 29.5735296 ml



Manhattan 2

- 1½ oz viskija
- ¾ oz slatkog vermuta
- Mala količina pelinkovca



Mnogi upravnici barova misle da se barmenima mora dozvoliti određen 'iznos' slobode da menjaju standardne recepte da bi odgovaralo ukusima i zahtevima gosta.



STANDARDNI PRINOS P

Npr. Boca od 75 cl vina = dozvoljavajući 15 cl po čaši
pet čaša treba da bude dobijeno



UREĐAJI ZA MERENJE STANDARDNIH KOLIČINA



ČAŠICE

Neki veruju
da postoji
pozitivan
psihološki
efekat njihove
primene



JIGGER

Barske merice



POURERS

dozer



AUTOMATSKI

DOZER





LIQUOR CLICKER WORKSHEET

Brand	Beginning Reading	Ending Reading	Shots Poured	Price per Shot	Potential Revenue
Absolut Vodka	195	247	52	\$5.50	\$286.00
Bacardi 151	219	266	47	\$6.00	\$282.00
Belvedere Vodka	98	137	39	\$6.00	\$234.00
Crown Royal	595	614	19	\$6.50	\$123.50
Glen Morangie Whiskey	247	262	15	\$9.00	\$135.00
Glenlivet (18) L	77	81	4	\$11.00	\$44.00
Grey Goose Vodka	341	375	34	\$6.00	\$204.00
Jack Daniels	220	240	20	\$5.50	\$110.00
Johnny Walker Black	311	335	24	\$7.00	\$168.00
Johnny Walker Red	264	273	9	\$7.50	\$67.50
Jose Cuervo Gold	347	385	38	\$5.00	\$190.00
Patron Silver	305	315	10	\$6.00	\$60.00
Remy Martin VSOP	862	895	33	\$9.00	\$297.00
TOTALS			344		\$2,201.00

Actual Revenue	Potential Revenue	Variance	Variance Percentage
\$2,175.75	\$2,201.00	-\$25.25	-1.1%

DAY & DATE:	Friday 7-30-04
BARTENDERS:	Alex, Archie, Maryanne



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

SLOBODNO PUNJENJE



Vlasnici, koji dozvoljavaju slobodno sipanje traže da kompenzuju svoje troškove povećanjem cena prodaje da osiguraju željeni nivo profita.

STAKLO

Example of Standard Glassware in a Fine Hotel				
Item		Size		Par Stock at Bar
Shot glass		1.25 oz.		72
Cordial		1.25 oz.		36
Cocktail		4.5 oz.		72
Cocktail		6 oz.		72
Champagne		9 oz.		72
Sour		4.5 oz.		72
Rocks		8.25 oz.		144
Brandy		8 oz.		36
Wine		7.75 oz.		72
Wine		9 oz.		72
Highball		8 oz.		48
Highball		10 oz.		144
Pilsner		8 oz.		72

Standard Glassware for Bars



Shot Glass
1 1/4 oz.



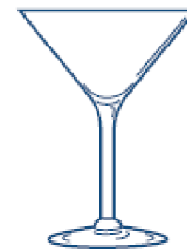
Cordial
1 1/4 oz.



Whiskey Sour
4 1/2 oz.



Brandy
8 oz.



Cocktail
6 oz.



Old-Fashioned
6 1/2 oz.



White Wine
7 3/4 oz.



Highball
8 oz.



Rocks
8 1/4 oz.



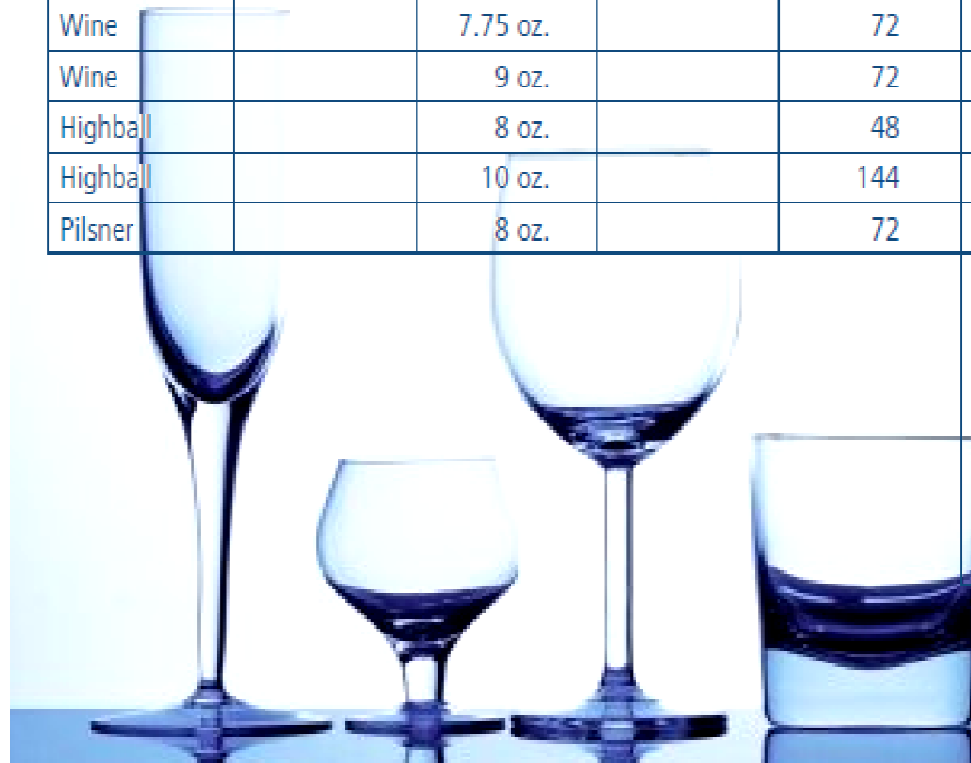
Red Wine
9 oz.



Footed Pilsner
8 oz.



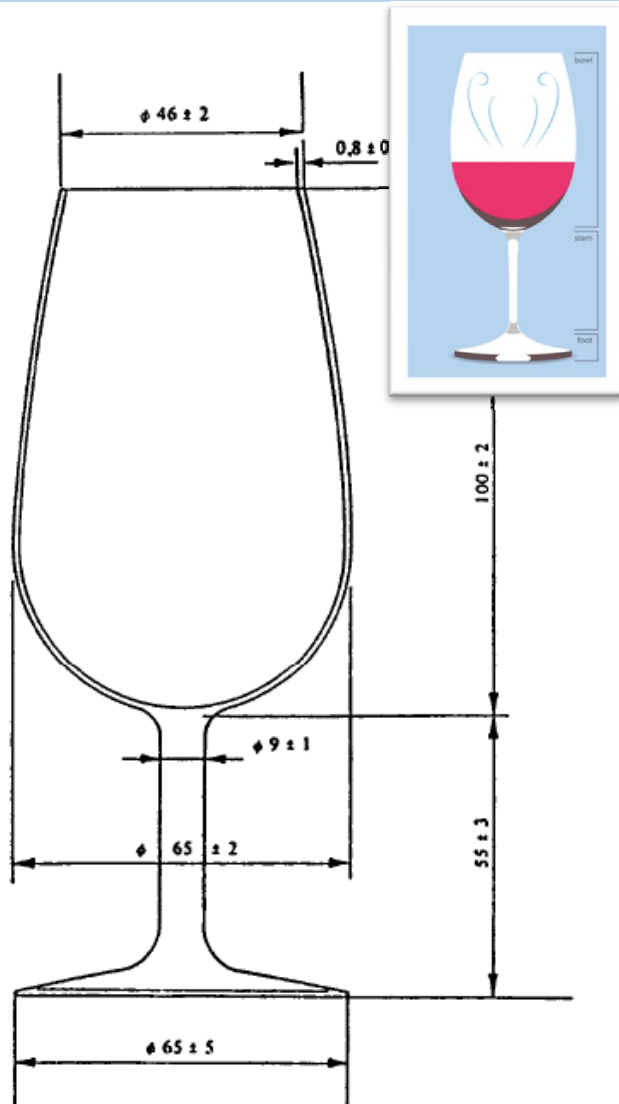
Tulip Champagne
9 oz.



							
Cocktail Glass (Martini)	Cocktail Glass (Cosmopolitan)	Hurricane Glass	Margarita Glass (Saucer)	Margarita Glass (Welled)	Poco Grande	Zombie Glass	Sherry Glass
							
Brandy Snifter	Old Fashioned Glass	Rocks Glass (Standard)	Rocks Glass (Double)	Rocks Glass (Footed)	Highball Glass (Tumbler)	Highball Glass (Footed)	Goblet Glass (Schooner/Chalice)
							
Wine Glass (Red)	Wine Glass (Grande)	Wine Glass (White)	Flute Glass	Pint Glass (Mixing)	Pint Glass (Pub)	Pilsner Glass (Standard)	Pilsner Glass (Footed)
							
Pilsner Glass (Weizen)	Seidel	Shot Glass (Standard)	Shot Glass (Marked)	Shooters Glass (Single)	Shooters Glass (Double)	Cordial Glass	Cordial Glass (Footed)
							
Irish Coffee Glass (Footed)	Irish Coffee Glass (Mug)	Beverage Glass (Tumbler)	Cooler Glass (Faceted)	Cooler Glass (Tumbler)	Goblet Glass (Banquet)	Goblet Glass (Teardrop)	Pitcher (Beer)
							
Iced Tea Glass (Tumbler)	Iced Tea Glass (Double Bulge)	Iced Tea Glass (Footed)					



TYPES OF WINE GLASSES



White wine



White

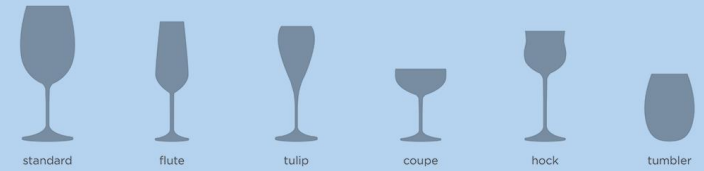
Chardonnay

Sparkling wine



Vintage

Tulip



Red wine



Burgundy

Pinot Noir

Large Bordeaux

Cabernet Sauvignon

Standard Red

Dessert wine



Port

Madeira

Standard Sweet

Sherry

Sauternes

Miscellaneous



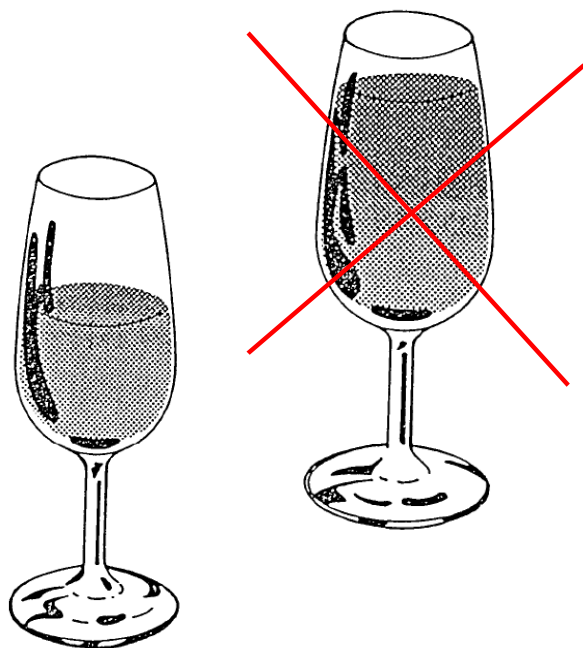
Alsace

Hock

Tumbler



Made in Seattle, WA
© 2013 winefolly.com



TIP VINA

Crna sa visokim indeksom tanina
 Crna sa malo tanina
 Roze vina
 Bela sa aromatičnim telom
 Lagana bela, mlada kisela

TEMPERATURA

16 do 18 stepeni
 14 do 16 stepeni
 12 do 15 stepeni
 10 do 12 stepeni
 8 od 10 stepeni

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



KONTROLA BARSKOG POSLOVANJA

METODI KONTROLE

MANUELNA

AUTOMATSKA



STANDARDIZACIJA KOLIČINE PIĆA I ČAŠA



REDOVNO STANJE ZALIHA BARA

Količina dnevnih zaliha treba biti formirana na osnovu broja prodatih boca svake marke pića, u danu kada je bio najveći promet tokom perioda uvećana za minimalnu količinu radi sigurnosti.

1

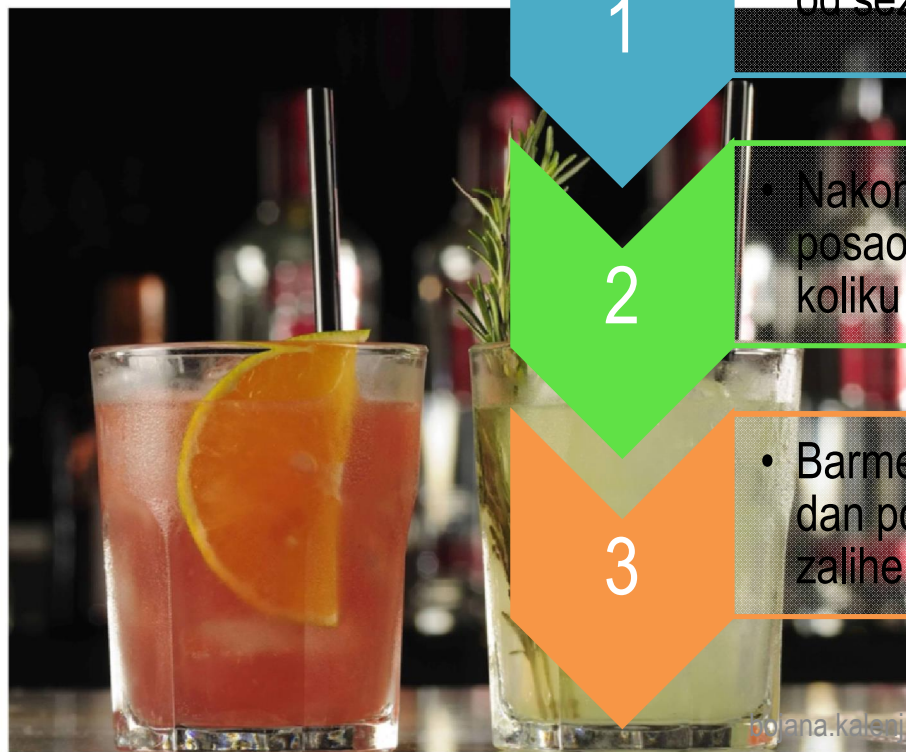
- Količina dnevnih zaliha može se menjati u zavisnosti od sezone ili zakazanih proslava.

2

- Nakon urađenog dnevnog popisa, zaposleni koji vodi posao u baru, dužan je da uputi zahtev magacinu koliku količinu pića treba isporučiti baru.

3

- Barmen koji prvi dolazi na posao mora se uveriti da dan počinje sa količinom predviđenom za dnevne zalihe pića.



Kombinovani formular popisa i trebovanja



jedna kopija ostaje u **baru**

drugu kopiju koristi **magacioner** kao dokaz o trebovanju i zameni punih boca sa praznim

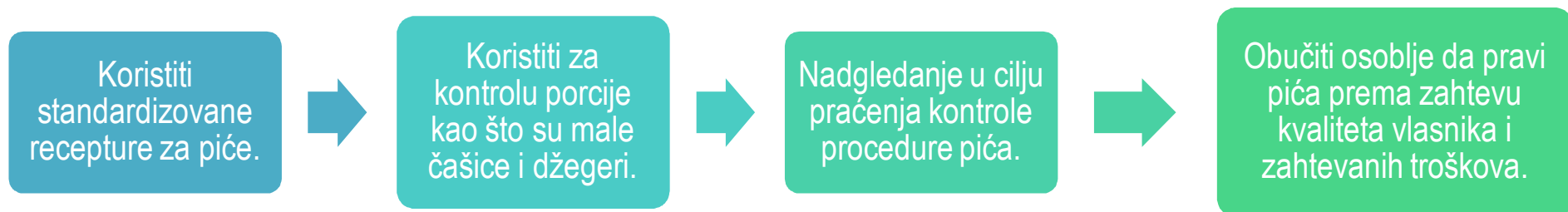
treći se prosleđuje **odeljenju računovodstva** radi sprovođenja kontrole prodajne cene.



Formular mora da sadrži potpis: glavnog barmena, magacionera da je izdao robu i barmena koji je primio robu.



SPECIFIČNE PROCEDURE KONTROLE TROŠKOVA PIĆA



PITANJA

1

•Navedite ciljeve kontrole nad proizvodnjom.

2

•Obrazložite značaj posedovanja standardizovanih receptura za pripremu pića.

3

•Na šta se odnosi standardni prinos pića?

4

•Navedite i opišite uređaje za merenje količine pića.

5

•Šta je karakteristično za pravilno usluživanje vina?

6

•Koje metode kontrole se primenjuju u barovima?

7

• Zašto je bitna adekvatnost čaša?

8

•Koje su prednosti i mane slobodnog punjenja?

9

•Kako se određuje stanje zaliha u magacinima?

10

•Navedite specifične procedure kontrole troškova .





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



Profesor na predmetu: dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor
bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

HVALA NA PAŽNJI!!!!!!

2019/2020