

 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

12. PREDAVANJE

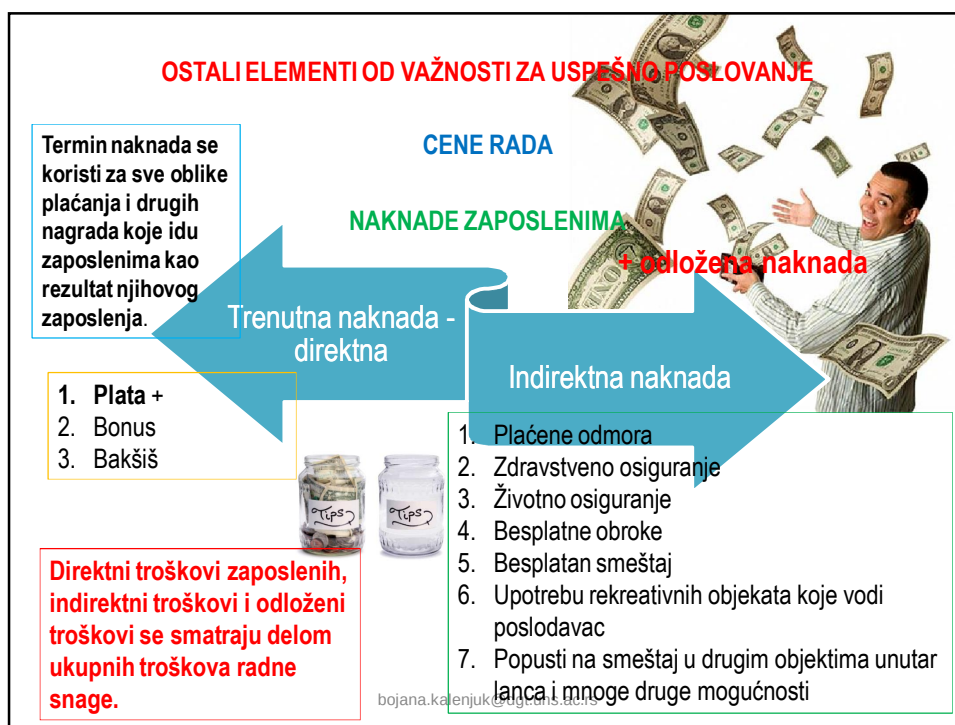
2019/2020



KONTROLA SVIH TROŠKOVA I MOGUĆIH KRAĐA U POSLOVANJU



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



DETERMINANTE UKUPIH TROŠKOVA RADNE SNAGE I PROCENTI TROŠKOVA RADNE SNAGE

1. Stopa prometa radne snage.

Ukoliko je promet veliki da postaje neophodno da se zaposli menadžer ljudskih resursa koji će da popuniti slobodna radna mesta, dodatni troškovi su očigledni.

Procenjuje se da troškovi zamene ugostiteljskog radnika mogu biti visoki do 2500 dolara – za reklamiranje, intervjuisanje, proveru biografije i preporuka, obuku i slično.

Za restoran sa 50 zaposlenih i stopom prometa od 100%, može da bude 125000 godišnje



bojana.kalenjuk@ug.edu.rs

2. Obuka.



- **Stepen obuke koji se vrši u bilo kom konkretnom objektu je važna determinanta ukupnih troškova radne snage.**

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

3. Radno zakonodavstvo.

ñ **Minimalna zarada** (sa bakšišem, bez, za maloletne)

ñ **Naknada za prekomerni rad**



4. Ugovor o radu.



bojana.kalenjuk@

5. Korišćenje osoblja sa skraćenim radnim vremenom.

PRIMER:

- pet kuvara sa punim radnim vremenom dnevno, sedam dana svake nedelje.
- kako bi pokrio tih 35 smena (pet po danu pomnoženo sa sedam dana), menadžer zapošljava sedam kuvara sa punim radnim vremenom, od kojih svaki radi pet smena.
- važeća zarada u ovoj oblasti za kuvare sa punim radnim vremenom je 15,00 dolara po satu
- plus cena paketa beneficija zaposlenih koja iznosi dodatnih 20%.

Trošak radne snage:

- | | | |
|---------------------------------------|--|---------------------|
| ▪ Zarada: | 7 kuvara x 35 sati x 15 dolara po satu = | 3,675 dolara |
| ▪ Beneficije: | 3,675 dolara x 20% = | 735 dolara |
| ▪ Ukupni troškovi radne snage: | | 4,410 dolara |



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

- Sada pretpostavimo da menadžer odluči da pokrije određene smene upošljavanjem kuvara sa **skraćenim radnim vremenom** uz adekvatne sposobnosti za 10,00 dolara po satu plus trošak manjeg paketa beneficija zaposlenih – dodatnih 10%.
- Ukoliko je moguće zadržati četiri kuvare sa punim radnim vremenom kako bi se pokrilo 20 smena i zaposliti kuvare sa skraćenim radnim vremenom kako bi se pokrilo preostalih 15 smena
- **Novi trošak radne snage će se izračunati na sledeći način:**

Kuvari sa punim radnim vremenom

- | | | |
|---------------|--|--------------|
| ▪ Zarada: | 4 kuvara x 35 sati x 15 dolara po satu = | 2,100 dolara |
| ▪ Beneficije: | 2,100 dolara x 20% = | 420 |

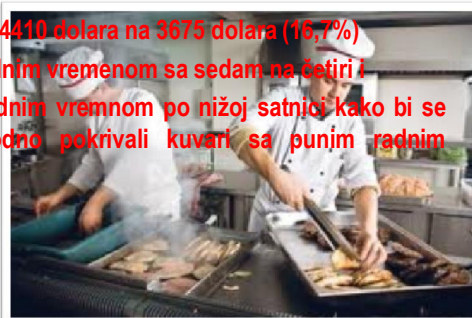
Kuvar sa skraćenim radnim vremenom

- | | | |
|---|---|---------------------|
| ▪ Zarade: | 15 smena x 7 sati x 10 dolara po satu = | 1,050 dolara |
| ▪ Beneficije: | 1,050 dolara x 10% = | 105 dolara |
| ▪ Novi ukupni troškovi radne snage = | | 3,675 dolara |

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



- smanjeni troškove radne snage sa 4410 dolara na 3675 dolara (16,7%)
- smanjen broj kuvara sa punim radnim vremenom sa sedam na četiri
- zaposleni kuvara sa skraćenim radnim vremenom po nižoj satnici kako bi se pokrilo 105 sati koji su prethodno pokrivali kuvari sa punim radnim vremenom



- korišćenje osoblja sa skraćenim radnim vremenom je još jedna determinanta troškova radne snage



Npr:

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

6. Outsorsing.

7. Obim prodaje.

8. Lokacija.

9. Oprema.

10. Prostor za rad.

11. Priprema i servis.

12. Meni.

13. Vreme operacija.

14. Vreme.



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

Ç Nadležni menadžment.

Ç Troškovi rada uvek utiču na menadžersku sposobnost da planiraju, organizuju, kontrolišu, naređuju i vode organizaciju na takav način da se da poboljšaju performanse radnika i na taj način dobiju prikladan nivo troškova.

1. • broj i vrste zaposlenih za određeni posao
2. • mere povoljnih performansi
3. • raspored zaposlenih da održe performansne nivoe
4. • obučavanje, oprema, prostorije i drugi potrebni materijali
5. • koje količine resursa iskoristiti



Menadžerske sposobnosti su da motivišu, usmere, vode i dobro određuju kvalitet posla i nivo performansi.

Uspešan menadžment ima pozitivne efekte na troškove rada.

KONTROLISANJE TROŠKOVA

troškovi energije

troškovi vodenih resursa

troškovi preventivnog održavanja

troškovi gubitaka

troškovi rizika

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs 275 sq. ft.

ENERGIJA

- Troškovi električne energije.
- Osetljiva i skrivena zagrevanja.
- Kontrolisanje potrošnje energije u kuhinjskim blokovima.
- Uređaji za toplotnu obradu namirnica.
- Rukovanje uređajima.
- Održavanje i čišćenje uređaja.
- Izbor uređaja koji treba da se upotrebljavaju.
- Uređaji za hlađenje.
- Ventilacioni odvodi.
- Osvetljenje.
- Kontrola klimatizacije.



Grejanje, ventilacija, rashlađivanje	25 %
Osvetljenje	11 %
Hlađenje (frižideri)	7 %
Održavanje	24 %
Spremanje hrane	33 %
	100 %



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

Endorsed by

green restaurant ASSOCIATION dinegreen.com

100% Recycled Paperboard™

GREEN PRODUCT COMPOSTABLE RECYCLABLE BIODEGRADABLE POST-CONSUMER

LEAK RESISTANT MICROWAVABLE FREEZER SAFE STACKABLE CUSTOMIZABLE

- **VODA**

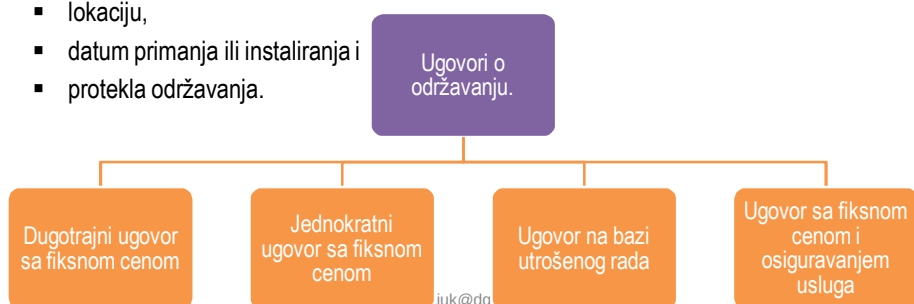
- **KOMISIJA ZA KONTROLU POTROŠNJE ENERGIJE**

- **PREVENTIVNO ODRŽAVANJE**

Elementi sistema preventivnog održavanja.

Ova evidencija bi trebalo da sadrži sledeće podatke:

- opis uređaja,
- lokaciju,
- datum primanja ili instaliranja i
- protekla održavanja.



- **MENADŽMENT GUBITAKA**

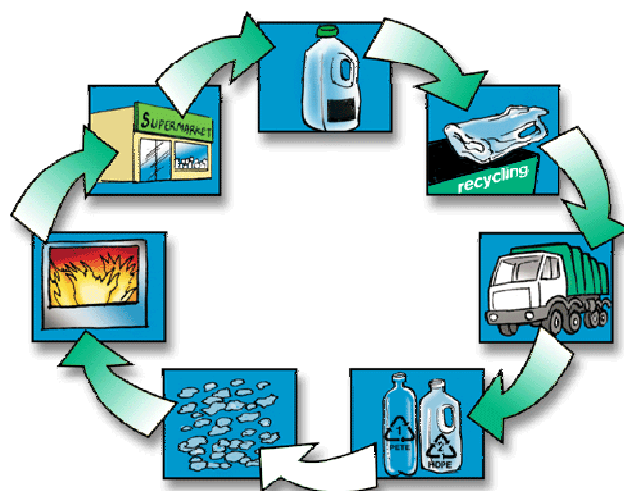
- se odnosi na gubitke hrane, papira, plastike, metala, stakla i na očuvanje životne sredine (zemljišta, vode i vazduha)

- Postoje tri metode koje su se pokazale efikasne u menadžmentu gubitaka, a one su:
 - smanjiti upotrebu;
 - ponovo upotrebiti;
 - reciklirati.



- Stručnjaci govore da se 60 % materijala koji se baca može reciklirati.

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



Recikliranje plastike

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

NAČINI ZA SPROVOĐENJE KRAĐA I PREVARA

■ ISPORUKE

- 1 • naplaćuju cenu robe visokog kvaliteta, isporučuju robu niskog kvaliteta
- 2 • stavljaju robu dobrog kvaliteta na vrh kutije, a na dno robu niskog kvaliteta
- 3 • otvaraju kutije sa robom i uzimaju nešto robe, potom je prodaju kao potpuno napunjenu kutiju
- 4 • isporučuju manju količinu robe koja se isporučuje po težini kao što je meso i druga slična roba
- 5 • dostavljenu robu stavljaju direktno u skladište i potom potražuju za mnogo veću količinu robe od one koju su isporučili
- 6 • vraćaju neprihvaćenu robu bez odgovarajućeg računa – računom kojim se obavezuju da će dostaviti robu prihvatljivog i traženog kvaliteta na osnovu vraćene robe

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

PRIJEM ROBE

sarađuju sa isporučiocima – vozačima koji isporučuju robu, tako što prihvataju njihove račune koji nisu sastavljeni u organizaciji, u tom slučaju vozač i radnik na prijemu robe dele ostvarenu zaradu

sarađujući sa dobavljačem odobravajući mu račun za robu visokog kvaliteta iako je isporučena roba nižeg kvaliteta. u tom slučaju dele ostvarenu zaradu

pakuju neku robu i odnose je na kraju smene

koriste kante za smeće kako bi krišom izneli robu na vrata

sklanjaju robu iz kontrolnih skladišta i menjaju podatke vezane za stanje robe kako bi na taj način sakrili krađu

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



NOVČANA SREDSTVA

1 • uzimaju novac za lične potrebe prikazujući taj nedostatak kao manjak

2 • beleže sopstvene troškove kao troškove u poslovne svrhe

3 • uzimaju novac za sopstvene potrebe i pokrivaju ga čekovima sa kasnijim datumima za naplatu

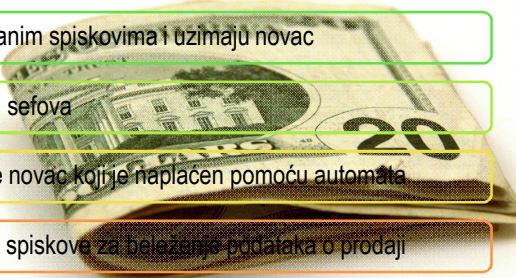
4 • dodaju kolone na novčanim spiskovima i uzimaju novac

5 • prodaju kombinacije od sefova

6 • propuštaju da zabeleže novac koji je naplaćen pomoću automata

7 • sklanjaju ili podešavaju spiskove za beleženje podataka o prodaji

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



NAPLAĆENI I ISPLAĆENI RAČUNI

izmišljaju kompaniju i unose lažne iznose na račune izmišljene kompanije

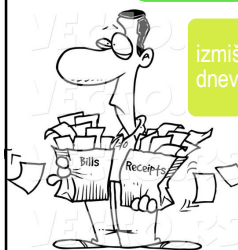
rade tajno sa dobavljačem koji za njih direktno šalje ispunjene lažne račune sa nazivom izmišljene kompanije osobi nadležnoj za plaćanje tih računa u računovodstvenom odeljenju

ispunjavaju čekove na iznose računa koji su već plaćeni, i unovčuju ih i potom taj novac koriste za sopstvene potrebe

izmišljaju novo brojno stanje radnika i preuzimaju njihove dnevnice

unose veće bruto iznose (upisivanjem većeg broja radnih časova od onog koji je radnik zaista ostvario ili obračunavanjem veće osnovice od one koja je ugovorena), ostvarenu zaradu dele između sebe

bojana.kalenjuk@dgf.uns.ac.rs



ZARADE OD PRODAJE HRANE I PIĆA

iznositi hranu i piće iz kuhinje ili bara bez njihovog beleženja na odgovarajući prodajni račun i koristiti ih za sopstvene potrebe

raditi tajno sa osobljem iz kuhinje, iznošenjem hrane i pića bez njihovog evidentiranja preuzimajući dobijeni novac od korisnika

naplatiti uslugu gostu bez davanja prodajnog računa i evidentiranja prodaje

naplatiti uslugu gostu dajući mu račun koji je već bio dat drugom gostu i ne evidentiranjem prodaje

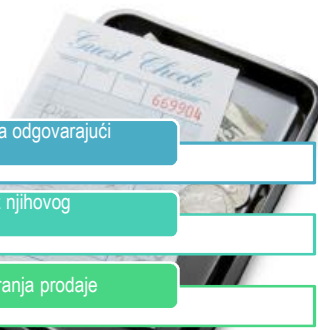
naplatiti uslugu gostu dajući mu pravi račun, a potom uništiti račun i ne pribeležiti prodaju

već izdate račune prikupiti od gosta i onda izmeniti iznose na računima

ne vraćajući kreditnu karticu pre nego što se izvrši plaćanje i iskoristi ovu karticu da podigne nešto novca koristeći lažni potpis

naplaćeni novac i prodaju zabeležiti kao "gost otišao". Prilikom obavljanja ove radnje treba uočiti da li se to radi namerno ili nenamerno

bojana.kalenjuk@dgf.uns.ac.rs



ZARADE IZ BARA



PITANJA

- 1 •Šta sve utiče na cene rad?
- 2 •Navedite u kratko objasnite determinante ukupih troškova radne snage.
- 3 •Navedite i objasnite kontrolu troškova energije, vode, održavanja, gubitka i rizika.
- 4 •Na šta se odnosi menadžment gubitka?
- 5 •Na šta treba obratiti pažnju da bi se sprečile krađe pri isporuci robe?
- 6 •Koji su mogući načini krađa prilikom prijema robe?
- 7 • Na koji način zaposleni mogu oštetiti preduzeće krađom novčanih sredstava?
- 8 • Koje pronevere mogu vršiti radnici koji dolaze u kontakt sa računima za naplatu i/ili isplatu?
- 9 • Koje vrste pronevere mogu vršiti konobari i blagajnici?
- 10 • Navedite i objasnite načine na koje barmeni mogu vršiti proneveru.

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs





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