

NABAVKA I SKLADIŠTENJE

Nabavka je značajna poslovna funkcija svih preduzeća

Uloga joj se znatno povećava u proizvodnim organizacijama jer njome počinju **materijalni tokovi**, a značajne su količine i vrste nabavljenog materijala

Ona doprinosi i kvalitetu krajnjeg proizvoda jer racionalna nabavka obezbeđuje jeftiniji finalni proizvod ili veću razliku u ceni i profit

Nepažljivom nabavkom stvaraju se nepotrebne zalihe i povećava angažovanje novčanih sredstava

U ugostiteljskim objektima je nabavka posebno bitna jer se radi o robi podložnoj brzom kvarenju, a promene tokom postupka nabavke i skladištenja robe mogu umanjiti kvalitet proizvoda ali i ugroziti život konzumenta

U velikim organizacijama postoji posebno **odeljenje (divizija) za nabavku i kvalitet sirovina** koji su odgovorni generalnom menadžeru

U manjim objektima je to **nabavljač** koji je odgovoran menadžeru objekta

Nabavka je usko povezana sa proizvodno uslužnim sektorom, skladištem i finansijskom službom

Menadžer nabavke ili nabavljač mora da poznaje:

- tržište
- potrebe objekta ili preduzeća za robama (iskazane su planovima ili trebovanjima od strane kuhinje ili drugih korisnika)
- kvalitet roba (kako bi uspešno koristio trebovanje)
- precizne procedure nabavke i prijem roba (da ih poštuje ili i sam predlaže)

Nabavljač treba da je pošten, vešt u pogađanju i pregovaranju, da poznaje organizaciju kuhinje za koju vrši nabavku, poznaje procedure proizvodnje i načine na koji se artikli koriste kako bi nabavio tačno odgovarajući artikal

To znači da mora da poznaje **tehnološki kvalitet namirnica**

Sve to može uticati na:

- ✓ smanjenje troškova
- ✓ poboljšanje kvaliteta
- ✓ povećanje zadovoljstva gosta

Dobro organizovani sistemi koji imaju pansionski način rada imaju kvalitetne **godišnje planove nabavke**

Neki od njih imaju kvalitetne godišnje jelovnike na osnovu kojih sačinjavaju godišnje potrebe po mesecima

To je karakteristično za planiranje ishrane u vojnim restoranima, bolnicama, sezonskim restoranima i sl.

I drugi ugostiteljski objekti bez obzira na način poslovanja treba da imaju godišnje planove nabavke

Oni se prave na osnovu knjigovodstvene dokumentacije o nabavci i utrošku pojedinih namirnica u proteklom ili ranijim godinama

Ovi planovi nisu uvek precizni ali su odstupanja neznatna

Na osnovu njih finansijska službe pravi **godišnji finansijski plan** poslovanja kao i plan poslovanja po mesecima

Dobar plan predstavlja dobru osnovu za definisanje godišnjih orijentacionih količina za namirnice za čiju nabavku se mogu sklopiti i povoljni godišnji ugovori

-postizu se niže cene i lakši je rad nabavke jer se samo naručuju i kontrolišu ugovoreni uslovi

Prave se i kratkoročniji planovi koji finansijskoj službi pružaju podatke koliko će se novčanih sredstava u nekom planiranom periodu angažovati za nabavku robe

Nabavka mora biti spremna i za **sitne, hitne nabavke** posebno u *a la carte* objektima jer gost treba da stekne utisak da može dobiti sve što poželi

Planovi se prave za tri grupe artikala hrane:

- ✓ trgovačke skladišne artikle
- ✓ lako kvarljive artikle
- ✓ artikle za dnevnu potrošnju

Trgovačko skladišni artikli su konzervisani, flaširani i upakovani proizvodi kao što su testenine, pirinač, brašno, pasulj i drugi artikli koji se čuvaju u suvim skladištima



Pakovanja ovih artikala za potrebe ugostiteljstva su veća nego za maloprodaju

Nabavke se obično obavljaju putem tendera, zavisno od veličine objekta, a bez obzira na godišnji plan nabavke neophodno je praviti precizne specifikacije potreba za naredni mesec

Lako kvarljivi artikli podrazumevaju voće, povrće, sve vrste svežeg mesa i svi smrznuti i mlečni proizvodi

Narudžbine se planiraju za trodnevnu potrošnju mesa, voća i povrća, a smrznuti proizvodi se povremeno nabavljaju kako bi se obnovile zalihe



Artikli za dnevnu potrošnju su sveže mleko i hleb, a neki tu ubrajaju meso, kafu i sladoled

Snabdevanje se vrši dnevno, a pojedini dobavljači dolaze svakodnevno i dopunjavaju zalihe (sladoled)

Metode nabavke su:

- formale
- neformalne
- internet metode

Odlike povoljnih snabdevača su :

- ✓ pouzdanost
- ✓ da poseduju kvalitetnu robu
- ✓ da mogu isporučiti robu u prepodnevnim ali i popodnevnim časovima
- ✓ da nemaju neizvršene isporuke od ranijih porudžbina
- ✓ da daju popust na velike količine
- ✓ da su svakodnevno dostupni
- ✓ da poseduju raznoliki kvalitet robe
- ✓ da poseduju veliki opseg cena
- ✓ da imaju raznovrsne proizvode

Trebovanje robe predstavlja preciznu, pisanu specifikaciju traženih roba, koja obezbeđuje dovoljno informacija nabavljaču da može uspešno izvršiti nabavku

Iz njega se jasno moraju videti vrsta robe, količina , veličina komada, izgled pakovanja i sl.

Moraju se naznačiti i poštovati nacionalni i međunarodni standardi i propisi koji definišu kvalitet i bezbednost hrane i pića

Kao garancija kvaliteta često se naznačava marka ili brend traženog proizvoda

Dobro sačinjeno trebovanje obezbeđuje bolji kvalitet i nižu cenu robe

Pisanju trebovanja se pristupa kada se zna koje se jelo sprema i koji su sastojci neophodni da bi se dobio planirani kvalitet proizvoda



Dobro trebovanje podrazumeva:

- utvrđivanje kvaliteta za svaki artikal u konkretnom meniju
- sastavljanje trebovanja

Kod utvrđivanja kvaliteta često se kod dobavljača vrši uvid i proba robe



Kod kupovine voća i povrća se obavlja tzv. **proba sirovih proizvoda**

Kod konzervisane i prerađene hrane gde se proverava kolčina naliva i sadržaja u konzervi, čistoća naliva, boja i konzistencija sadržaja



Mesarske probe podrazumevaju randman mesa (količina mesa nakon odstranjivanja otpadaka i nusproizvoda)

- može se ocenjivati veličina porcije - ako se dobija konfekcionirano meso, a može se donositi ocena i nakon toplotne obrade

Sastavljanje trebovanja se vrši nakon definisanja osobina proizvoda, a sačinjavaju ga:

- ✓ naziv artikla
- ✓ precizirana količina
- ✓ oznaka kvaliteta ili željena marka ili posebna svojstva robe
- ✓ veličina komada robe
- ✓ veličina jedinice na osnovu kojeg se definiše cena

✓ dodatni zahtevi – vezani za geografsko poreklo, rasu ili bilo koje drugo poželjno svojstvo koje namirnica treba da ima

Poželjna su kratka i sažeta trebovanja ali se ne sme izostaviti bilo koji faktor koji je neophodan da bi se dobio pravi artikal

Trebovanje sačinjava **menadžer kuhinje** u saradnji sa vođama smena i menadžerima odeljenja i blagovremeno ga dostavlja dobavljaču

Nabavljač sprovodi nabavku i obaveštava šefa kuhinje o toku nabavke (često traži pomoć šefa kuhinje u cilju odabira traženog artikla) i sačinjava narudžbenice za pojedine dobavljače



Narudžbenica se odnosi samo na jednu isporuku jednog dobavljača

Prodavčev primerak se vraća uz otpremnicu ili fakturu kupcu

Moderni softverski paketi omogućavaju brzo i efikasno praćenje i evidentiranje nabavke

Dobar plan nabavke, procedure nabavke i narudžba robe mogu biti narušene ako nije dobro organizovan kvalitativni i kvantitativni prijem porudžbine

Manjak primljene robe ili loš kvalitet se u toku pripreme jela ne mogu nadokanditi

U velikim objektima prijem robe nadgleda računovodstvo

U manjim objektima to radi **skladištar**

Za dobra prijem robe neophodno je:

- organizovati se veoma brz i efikasan prijem posebno lako kvarljivih namirnica
- izvršiti detaljnu kontrolu robe po specificiranoj porudžbenici i trebovanju
 - sve kutije treba otvoriti da bi se proverilo da li se u njima nalazi roba po naručenoj specifikaciji, da nije oštećena ili otvarana
 - izvrši se označavanja datuma ulaska robe u skladište

- primenjuju se razne metode provere kvaliteta – provera zrelosti voća sečenjem i probom, pregledaju se gajbe da nemaju truleži i kvarova
- ukoliko je kratko vreme za istovar, provera kvaliteta se može naknadno obaviti s tim da dobavljač pristaje da naknadno prihvati nedostatke
- kvanitativni prijem se vrši merenjem - meri se neto masa
- svaki artikal mesa se meri odvojeno, jer su to različiti proizvodi i imaju različitu cenu

- pri prijemu meso se etiketira (zbog FIFO pravila)
- izvršava se provera kvaliteta tako što se proverava oznaka kvaliteta na otpremnici, fakturi i na artiklu u okviru zakonom predviđenih standarda za kvalitet
- pravilno skladištenje robe – prvo se primaju lako kvarljivi i ohlađeni artikli kako nebi došlo do prekida lanca hlađenja



Veoma često je magacinska služba potčinjena menadžeru kuhinje što mu omogućava da kontroliše lica na prijemu robe i time održava nivo procene kvaliteta pod svojom kontrolom

SKLADIŠTENJE HRANE

U ugostiteljstvu su skladišta locirana u neposrednoj blizini proizvodnih odeljenja

Različita organizaciona rešenja uslovljena su veličinom organizacije ali i lokacijom skladišta i broja objekata koji se iz njega snabdevaju

Prvenstveno se misli o skladištima repromaterijala za proizvodnju - **životnih namirnica**

U ugostiteljstvu postoje i druga skladišta:

- skladište pića
- skladište potrošnog materijala
- skladište inventara
- skladište pogonskog goriva

Najracionalnije je da su sva skladišta locirana na jednom mestu, ali su često loše isplaniran i organizovana bez dovoljno osvetljenja na mestima koja predstavljaju višak prostora i sl.

Skladište mora biti isplanirano tako da omogućava mehanizovan rad, normalno čišćenje i održavanje, da nije u blizini bojlera, frižidera, zamrzivača i drugih izvora toplote, pri čemu ekstremna temperatura u suvom skladištu ne sme preći 27°C sa mogućnošću provetravanja i održavanja određene vlažnosti

U praksi postoje pravila da se kod izgradnje centralnog skladišta odvaja:

- ✓ za suvo skladište 30%
- ✓ za hladena 25%
- ✓ komoru za zamrzavanje 10%
- ✓ skladište pića 15%
- ✓ hladeno skladište za pića 5%
- ✓ skladište za inventar 15%

Za skladištenje namirnica, sa aspekta režima hlađenja, su neophodna tri različita skladišta:

- suvo skladište-za namirnice koje se ne hlade
- hladeno skladište-rashladne komore
- skladište za zamrznutu hranu-komore za zamrzavanje ili zamrzivači

Bez obzira o kom tipu skladišta se radi **temperatura i **vлага** su dva parametra koja moraju biti merena i kontrolisana**

Ukoliko se to ne radi skladištar i njegov menadžer snose odgovornost ako dođe do kvara namirnice ili trovanja neadekvatno čuvanom hranom

Suvo skladište

Tu se čuva konzervisana hrana, brašno, žitarice, začini, šećer, zatvorene kante masti i kartonske kutije flaširanog ulja

Temperature treba da budu od **10 - 21°C**

Minimalna temperatura ne sme biti ispod **7°C**, a **maksimalna** iznad **27°C**

Relativna vlažnost u skladištu treba da se kreća od **50-60%**



Pri ovim uslovima čuvaju se senzorna i nutritivna svojstva i sprečava mikrobiološko kvarenja namirnica

U ovim skladištima se mogu čuvati krompir, luk i određene vrste voća i povrća ukoliko su dobro provetrena i imaju temperaturu od 7-13°C

Pravilno slaganje robe je bitno zbog dobre komunikacije, ventilacije i sprečavanja kontaminacije

Donje police treba da su na 25 cm od poda i odmaknute 5 cm od zida kako bi vazduh mogao cirkulisati

Ukoliko se u robi otkriju štetočine (bube) roba se vraća

Dezinfekcija i deratizacija se redovno obavlja, a hemikalise ne drže zajedno sa životnim namirnicama u istoj prostoriji

U suvom skladištu je potrebno:

- ✓ održavati prostorije čistim - najmanje jednom nedeljno očistiti podove, stolove, platforme i police
- ✓ svakodnevno pregledati sve artikle radi uočavanja štete - pojave glodara i insekata
- ✓ novopripelu hranu odložiti na odgovarajuće mesto u što kraćem roku

- ✓ hranu iste vrste skladištiti na jedno mesto
- ✓ na svako pakovanje staviti datum prijema i rok upotrebe
- ✓ starije zalihe stavljati napred kako bi se prve koristile (FIFO pravilo)
- ✓ redovno vršiti popise količina
- ✓ redovno proveravati da li je došlo do promena na konzervama i na drugoj hrani, a sumnjive namirnice ukloniti

Skladištenje u hladnjačama

U njima se čuvaju sveža mesa, iznutrice, riba, povrće i voće osim agruma, jaja, mleka i mlečni proizvodi

Takođe se tu i čuvaju neka proizvedena jela kao što su voćne salate, krem čorbe, sosovi , deserti, gotova jela i neka brza hrana

Kada je reč o namirnicama za preradu ona se čuvaju pod nadzorom magacinske službe dok se jela čuvaju u drugom rashladnom prostoru

Postoji 6 faktora koji određuju pravilno postavljanje hladnjača, a to su: neophodan prostor, sanitarni uslov, protok vazduha, temperatura, mesto rashladnog uređaja i opšti postupci i procedure



Veličina prostora je definisana kapacitetom proizvodnje odnosno brojem jela koja se pripremaju, sistemom rada objekta i načinom posluženja

Popravilu 25% ukupnog skladišnog prostora je namenjeno za namirnice koje zahtevaju režim hlađenja

Sanitarne mere u hladnjačama obuhvataju sledeće procedure:

- ❖ **rasutu hranu treba odmah ukloniti**
- ❖ **korišćeni inventar nakon upotrebe oprati mlakom vodom i deterdžentom, isprati i osušiti**



- ❖ ne dozvoliti nagomilavanje leda već ga redovno otapati
- ❖ redovno prati toplom vodom i deterdžentom dihtunge guma na rashladnim uređajima
- ❖ održavati higijenu uređaja spolja
- ❖ obezbediti proveru i čišćenje mehanizama za hlađenje
- ❖ proveriti kvake, šarke i ostale delove radi uspešnog zatvaranja rashladnih uređaja

Procedure postupanja sa namirnicama u hladnjačama su:

- ✓ unosi se samo ispravna hrana
- ✓ hrana koja je transportovana rashladnim vozilima odmah se smešta u hladnjače



- ✓ najhladnije su police na dnu, u blizini uređaja za hlađenje i tu treba skladištiti, mleko, meso i ribu
- ✓ pakovana mesa, maslac i sir se stavljaju u hermetički zatvorene posude kako se ne bi isušili i izgubili boju
- ✓ hrana se obeležava i primenjuje (FIFO sistem)

Hladnjače se ne smeju prenatrpavati, a hrana se ne sme stavljati na pod niti naslanjati na zid kako bi se omogućila cirkulacija vazduha

Termometar za kontrolisanje temperature se postavlja na najtoplije mestu u rashladnom prostoru

Poželjno je dva puta dnevno evidentirati temperaturu hlađenja za svaku vrstu robe

Kod novije generacije opreme se temperatura automatski evidentira

Čest ulazak u hladnjače može da poremeti režim hlađenja pa je u nekim ugostiteljskim objektima tačno definisano vreme kada se roba uzima iz hladnjača

Hladnjače su najčešće locirane u neposrednoj blizini kuhinje , a kompresor i kondenzator su locirani neposredno uz rashladni uređaj

Skladištenje smrznutih namirnica

Razvojem prehrambene industrije i metoda konzervisanja omogućeno je da kuhinje dobiju velik asortiman zamrznutih, primarno obrađenih sirovina kao i polugotove i gotove hrane što obezbeđuje smanjenje prljavog dela prostora u kuhinji ali i uslovaljava povećanje prostora za čuvanje zamrznute hrane

Velike kuhinje pored čuvanja zamrznute hrane, same je i proizvode, čime se racionalno koristi radna snaga

Uređaji za čuvanje smrznutih namirnica podrazumevaju komore i zamrzivače čije je radna temperatura **-18°C**

Uređaji za zamrzavanje su pločasti i tunelski uređaji kao i komore i zamrzivači čija je radna temperatura **-30°C**

Proces trenutnog zamrzavanja se sastoji iz 3 koraka:

1. hlađenje namirnice
2. brzo-šok zamrzavanje na **-30°C**
3. skladištenje zamrznute namirnice na **-18°C**

Procedure čuvanja zamrznute hrane:

- ✓ zamrznutu hranu čuvati na temperaturama -18°C ili nižoj bez varijacija
- ✓ meso i ostalu odmrznutu hranu što pre toplotno obraditi
- ✓ hranu koja je odmrznuta nikad ponovo ne zamrzavati
- ✓ u zamrzivače se stavlja zamrznuta hrana u odgovarajućoj ambalaži
- ✓ stare zalihe trošiti- poštovati FIFO sistem
- ✓ zamrznutu hranu ne čuvati dugo jer gubi na boji, teksturi, ukusu, a masti i hrana koja sadrži masti podležu oksidoredukcionim procesima (užegnuću)

Temperature i vreme skladištenja pojedinih namirnica:

Храна	Препоручена максимална температура (у °С)	Препоручен масимални период складиштења	Сугестије
Зрнасто поврће, брашно, пиринач	21°С	6 месеци	Чува се у оригиналним паковањима или лименим конзервама
Слаткиши (чоколада)	21°С	3 месеца	Увијена у папир или оригиналном паковању; може се смрзнути
Конзервирана храна	21°С	12 месеци	У оригиналним посудама
Житарице	21°С	6 месеци	У оригиналним паковањима

Пецива са кремом, кремови	2°С	служи се истог дана када је припремљено	Брзо се квари и мора се служити истог дана када је припремљено
Млечни производи			
Бутер	4°С	две недеље	У запечаћеним паковањима
Сир			
Тврп	4°С	6 месеци	Чврсто запакован
Мек	4°С	7 дана	У добро затвореним посудама
Сладолед	-12°С	3 месеца	У оригиналној посуди (покривено)
Млеко у праху	21°С	3 месеца	У оригиналном паковању; ако је отворено чува се на тем. од 3°С или добро затвореној конзерви
Пастеризовано	21°С	12 месеци	У лименкама; мора се мењати сваких 30 дана
Обично млеко	4°С	5 дана	У оригиналној посуди; херметички затворено
Јаја	7°С	7 дана	У оригиналним картонима за јаја
Јаја у праху	21°С	6 месеци	У оригиналним паковањима, уколико је отворено у конзерви на 3°С

Беланца	7°C	2 дана	Ако је отворено чува се на 7°C или херметичкој посуди
Жуманца	7°C	2 дана	У херметичкој посуди; сипати воду
Риба свежа	2°C	5 дана	Благо увијена
Шкољке	2°C	5 дана	У покривеној посуди
Воће			
Јабукe, крушке, јужно воће	21°C	2 недеље	У оригиналним паковањима
Сушено воће	21°C	3 месеца	У оригиналним паковањима (неопрано, пере се пре употребе)
Брескве, шљиве, јагоде	7°C	7 дана	У покривеним посудама
Умак од печења	2°C	2 дана	У покривеним посудама

Сосеви	2°C	2 дана	У покривеним посудама
Остаци хране	2°C	2 дана	У покривеним посудама
Месо			У покривеним посудама
Хладни одресци, исечени	3°C	5 дана	Увијено у месарски папир
Слатина исечена	3°C	1-2 недеље	Чврсто увијено
Сушена говедина	3°C	6 недеља	Чврсто увијена
Комади свежег меса	3°C	5 дана	Благо увијено
Млевено месо	3°C	2 дана	Благо увијено
Шунка			
У кутијама	3°C	6 недеља	У оригиналним неотвореним лименкама
Мало просушена	3°C	1-2 недеље	Чврсто увијена
Дигерица и различите врсте меса	3°C	2 дана	Благо увијена
Димљени језик	3°C	7 недеља	Чврсто увијен
Живинско месо	2°C	3 дана	Благо увијено
Прерађена храна од меса, рибе, живинског меса, јаја или млека	2°C	служи се истог дана када је припремљена	У покривеној посуди; брзо се квари и мора се служити истог дана када је припремљена
Шећер и зачини	21°C	3-6 месеци	У оригиналном паковању или покривеној лименој посуди
Поврће			
Поврће са лишћем	7°C	5 дана	Неопрано
Кромпир, лук и поврће са корењем	21°C	7-30 дана	Сува у посудама или врећама

Zbog važnosti ishrane i uloge koju ima kadar u pripremanju i podeli jela posebnu pažnju treba posvetiti odabiru, stručnom osposobljavanju i pravilnom raspoređivanju kadrova

Uspešnost proizvodnog procesa u objektima organizovane ishrane neposredno zavisi od **organizacije radne snage**, koja je osnovni uslov za efiksno funkcionisanje celokupne organizacije rada u navedenim objektima



Prema broju zaposlenih i prema broju obroka ugostiteljske kuhinje se dele na **male kuhinje** - koje pripremaju do 100 obroka i upošljavaju do 12 osoba u dve smene

- U njima u svakoj smeni radi po jedan kuvar i odgovarajući broj pomoćnog osoblja

Srednje kuhinje zapošljavaju od 12 do 30 radnika u dve smene i pripremaju do 300 obroka

- U njima u svakoj smeni radi po jedan glavni kuvar koji predstavlja menadžera smene, pomoćni kuvar, poslastičar i kafe kuvar koji priprema hranu za osoblje

- U ovim kuhinjama je jasna podela rada

U ovim kuhinjama je jasna podela rada, a pored prostora koje sadrži mala kuhinja one imaju i zasebne prostorije hladne i kafe kuhinje sa raznovrsnijom opremom, instalacijama i inventarom

Velike kuhinje imaju više od 30 zaposlenih radnika i pripremaju preko 300 obroka, sa svim predviđenim standardima, opremom, prostorom i inventarom

Bez obzira na veličinu kuhinje radno osoblje se

- deli na:
- stručne
 - polustručne i
 - fizičke radnike

U **stručne radnike** se ubrajaju:

- ✓ šef kuhinje
- ✓ šefovi smena
- ✓ šefovi partija
- ✓ šefovi odeljenja
- ✓ svi kvalifikovani i visokokvalifikovani kuvari, mesari, poslastičari i pekari

Polukvalifikovane radnike predstavljaju učenici raspoređeni na različite poslove

Fizičke radnike predstavljaju perači belog i crnog posuđa, transportni radnici i radnici na održavanju čistoće

Karakteristika procesa rada u kuhinji je grupni rad koji se razlikuje od pojma timskog rada

Timski rad je vezan za neki ekspertski, pojedinačan problem koji rešavaju stručnjaci različitih ili istih profila i on se završava rešavanjem zadatog ili nastalog problema

Grupni rad nije povremenog karaktera on je karakteristika stalnog rada po opisima poslova za svakog izvršioca, za šta je veoma važna konstantna uigarnost i koordinacija grupom



Upravo je grupni rad karakterističan za rad u ugostiteljskim kuhinjama, za razliku od individualnog rada gde pojedinac završava sve operacije sam





Hvala na pažnji