



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ
ДЕПАРТАМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ, ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

МЕНАЏМЕНТ ХРАНЕ И ПИЋА

-ПРЕДАВАЊА-

др Драган Тешановић, редовни професор



Нови Сад, 2017.

УВОД У МЕНАЏМЕНТ ХРАНЕ И ПИЋА



tشانovic.dragan@gmail.com

ВЕЛИЧИНА И ОПСЕГ ПОСЛОВА ХРАНЕ И ПИЋА

- Стандардна класификација привредне гране
- Класификација послова хране и пића
Набавна и продајна оријентација



tesanovic.dragan@

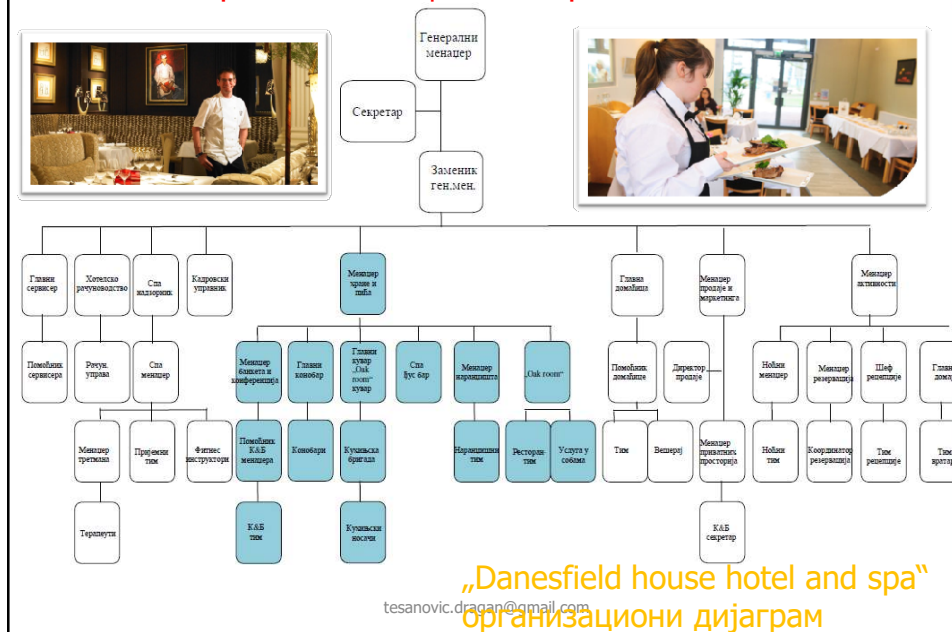


МЕНАЏМЕНТ ХРАНЕ И ПИЋА

- Шта је посао менаџера?



• Одговорности менаџмента хране и пића



• Ограничења менаџмента хране и пића

— Спољни фактори

- Влада/политички
- Економски
- Друштвени
- Технички

— Унутрашњи фактори

- Храна и пиће
- Особље
- Контрола



tesanovic.dragan

- Појам обедовања ван куће
- Врста хране и пића које које људи одаберу за конзумацију ван куће
- Разноврсност у избору менија
- Ниво услуге



tesanovic.dragan@gmail.com

- Унутрашњи дизајн
- Атмосфера и расположење
- Очекивања и идентификација
- Локација и доступност
- Особље у угоститељским објектима



tesanovic.dragan@gmail.com