



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



МЕНАЏМЕНТ ХРАНЕ И ПИЋА

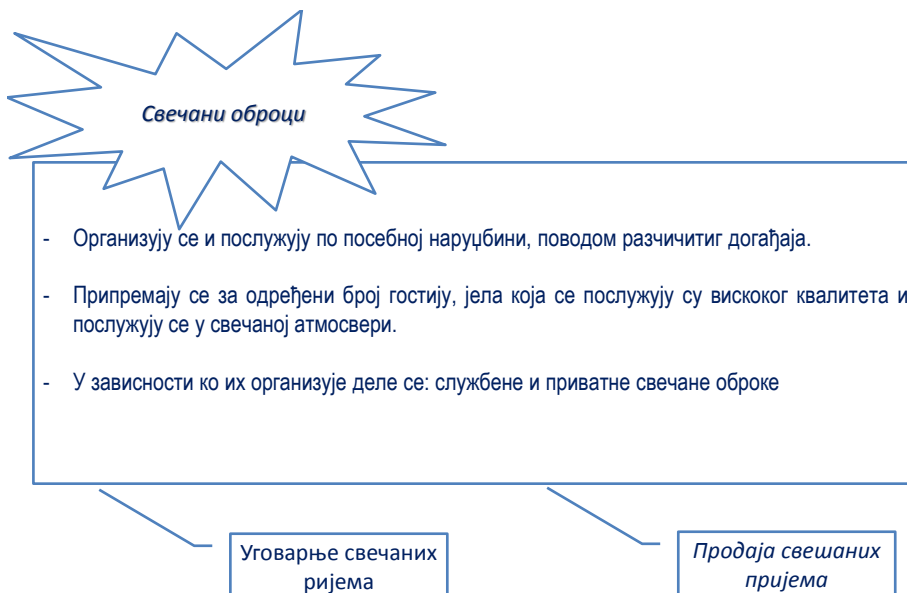
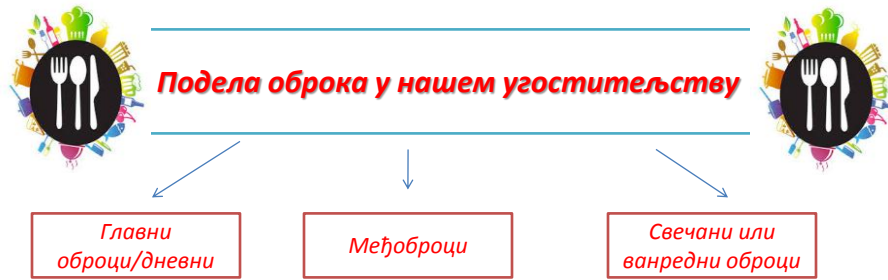
вежбе

др Драган Тешановић, ред. проф.
Маја Бањац MSc, асистент проф.

ТЕМА НА ВЕЖБАМА

- ОРГАНИЗАЦИЈА СВЕЧАНОГ ОБРОКА - БАНКЕТА





Банкет**Чајанка****Хладно топли бифе****Коктел партија****Банкет**

Приређивање свечаног ручка или свечане вечере.

Организују се поводом различитих свечаности (државни празници, симпозијуми и др.)

Најчешће се организују у сали ресторана



ОРГАНИЗОВАЊЕ БАНКЕТА



ЗАДАТАК!



Елементи понуде

Назив фирме којој се доставља понуда
Предлог једног или више врста менија
Предлог пића које би се служило
Предлог апетисана (ако је потребно)
Број особа за који се предлаже понуда
Датум и време пружања услуга
Цена наведених услуга
Назив угоститељског објекта са адресом, датум састављања
понуде, потпис одговорног лица, друге напомене

Хотел Словенија
 Господин Марко Бабић, Вођа услужно – производног сектора, свечаних obroka
 Обала 33,
 6320 Порторож, 4.5.2011

Општина пиран
 Г. Јанез Новак
 Тартини Трг 2
 6330 Пиран

Предмет: Понуда за гала вечеру 21.5.2011

Драги градоначелниче, Јанез Новак.

Задовољство нам је да Вас обавестимо да дворани Колумбо дана 21.5.2011, у време вечере није заузет.

За ту сврху, припремио сам три менија са ценама коју Вам шаљем у прилог. У изради менија узео сам посебне истарске националне кухиње и јела из приморских области, као и адекватна вина која се одлично слаже уз ова јела.

Уколико Вам избор не одговара, обавестите нас на време. Ми ћемо меније прилагодити вашим жељама и укусу.

У нади на благовремен и позитиван одговор Вам се лепо захваљујемо.

Вођа услужно – производног сектора, свечаних obroka

Марко Бабић

МЕНИ 1	
Рибља салата	Пинот Ноир 2010, суво бело вино
- * -	врхунско, 12,5 Вол.% Алц.
Истарска Минештра	Винакопер
- * -	
Зечији рагу са фужима	Малвазија 2010, одличан суво бело
- * -	вино, 13,00 Вол.% Алц.,
	Винакопер
Фритоле	Слатки Мускат 2009, слатко вино
- * -	врхунског квалитета, 10,5 вол. % Алц.,
	Винакопер
Кафа	руде, Цоурвоисиер, Перри
Цена мени по особи је € 57.00	

МЕНИ 2	
Шкампов коктел	Племенити бело 2011 суво вино
- * -	врхунског квалитета, 12.00 Вол. %
Чиста рибља чорба	Алц.,
- * -	Винакопер
Рижото са плодовима мора	
- * -	
Печени (свињски филе)	Рефосцо, 2011 врх суво црвено
Печени кромпир	вино, 12,5 Вол.% Алц.,
Издинстан кисели купус	Винакопер
- * -	
Орах торта	Слатка малвазија 2008, слатко премија
- * -	вино, 12.00 Вол. алк., Винакопер
Кафа	Марц, Мартел, смоква ракија
Цена мени по особи је € 62.00	

МЕНИ 3

Салата од хоботнице	Пинот Грис, 2010 Суви врх беловино, 12.00 Вол.% Алц.
- * -	Винакопер
Чиста Говеђа супа	
- * -	
Фуџи са четири врсте сира	
- * -	
Печена бранцин – филе	Малвазија 2010, одличан суво
Копер сос	бело вино, 13,00% вол АЛЦ...
Барени кромпир	Винакопер
зелена салата	
- * -	
Истарски козји сир са	Стори 2004 слатко премија вино,
багремовим медом	14.00 Вол. % Алц.,
- * -	Плешиво - Доброво у Брда
Кафа	Какијева ракија

Цена мени по особи је € 64.00

Општина Пиран
Тартини трг 2
6330

Пиран, 10.5.2011

Хотел Словенија
Господин Марко Бабић, Вођа услужно – производног сектора, свечаних оброка
Обала 33,
6320 Порторож,

Предмет: Усвајање уговора за извршење свечане вечере за 32 људи дана
21/05/2011 у 12:30

Поштовани г. Бабић!

Након прегледа понуде менија, одлучили смо се за мени бр 3, 64.00 € по особи.
Од Хотел Словеније се очекује да ће свечани оброк организовати на
професионалном и културном нивоу.

Леп поздрав,
Градonaчелник Пирана
Јанез Новак

ПРИМЕР: СВЕЧАНИ МЕНИ

МЕНИ	
Совињон блан, Звонко Богдан, 2014. Алк, 12%	Пилећи терин са киселим поврћем ***
Мерло, винарија Бајило, Ср. Карловци, 2013. Алк, 14%	Крем чорба од кромпира са пикантним тост хлебом ***
Пенушаво вино, винарија Ковачевић, Ириг, 2014. Алк, 12.5%	Свињски филе у сланини са поврћем и грилованим печуркама Бели сос Салата од руколе ***
	Поширана крушка са мусом од чоколаде и сосом од малина

Елементи уговора

Назив приређивача свечаног ручка, име одговорне особе, адреса, телефон, ВРСТА УСЛУГЕ

Назив ресторана као и САЛЕ у којој ће се организовати догађај

Датум и време одржавања

Асортиман јела, пића, апетисана, цигара...

Тачан број званица

Облик стола и број особа за столом

Начин услуживања и дотатне услуге ако су предвиђене



Хотел Словенија
Господин Марко Бабић, Вођа услужно – производног сектора, свечаних obroка
Обала 33,
6320 Порторож,

Општина пиран
Г. Јанез Новак
Тартини Трг 2
6330 Пиран

Купопродајни уговор,

- 1 - Информације о клијенту: Јанез Новак, не. тел 040 / _____, Е-маил, јанез.новак@пиран.нет.
- 2 - Званични протокол (вечера) – белгијски гости
- 3 - Датум: 21 05 2011 у 20:00
- 4 - Број гостију је 32 (једно место - бесплатно)
- 5 - Простор: паркинг место у гаражи хотела, гардеробер, коктел бар у холу хотела.
- 6 – Мени број три (храна и пиће), цена менија 64.00 € по особи.
- 7 - Банкет сто у (У) облику слова (осам рејона - сектора), француски начин служења.
- 8 - Лагана музика - прилагођена друштву.
- 9 – Говор и здравица 20:30 до 20:40.
- 10 - Трајање obroка од 20:00 до 24:00 часова.
- 11 - Време служења вечере од 21:00 до 23:00 часова.
- 12 -Услуге се плаћа у року од четрнаест дана, након реализације obroка на банковни рачун Хотел Словеније – Порторож

Продајна цена мени бр ИИИ 32 особа је € 2,048.00

- Један слободан- гратис € 64.00

- Цена за олаћање € 1,984.00

13 - Редослед је коначна (резервација потврђено 10.5.2011).

Печат Хотел:

потпис:

Марко Бабић

Јанез Новак

Радни налози

На основу задатка (организација уговореног банкета) издајемо радне налоге одељењима:

Кухињи

Услужном особљу

Набавној служби и магацину

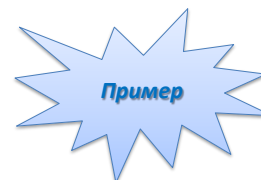
Другим потребним одељењима



Пример

Радни задатак конобара су приказани на огласној табли у офису за конобаре

- 10



РАДНИ ЗАДАТАК КУХИЊЕ: бр.45/11

Субота, 21.5.2011, протокол вечера мени бр 3;

- 32 људи једно место,
- Осам реона, четворо људи на раону - француски начин послуживања,
- Количина и квалитет инвентара се утврђује у обрачун (инвентара)
- Време служи вечере од 20:00 до 22:30,
- Говори и здравице од 20:30 до 20:40.

Након потписивања радног налога, вођа организује:

- Благовремено набавку неопходне хране,
- Контролише складиштење и довоз робе, проверава квалитет и квантитет,
- Проверава дали се храна чува и складишти на одговарајућим местима,
- Организује рад за механичку обраду хране,
- Организује рад за термичку обраду намирница
- Организује издавање јела,
- Организује све завршне радове у кухињи,
- Управља и контролише рад за који је одговоран.

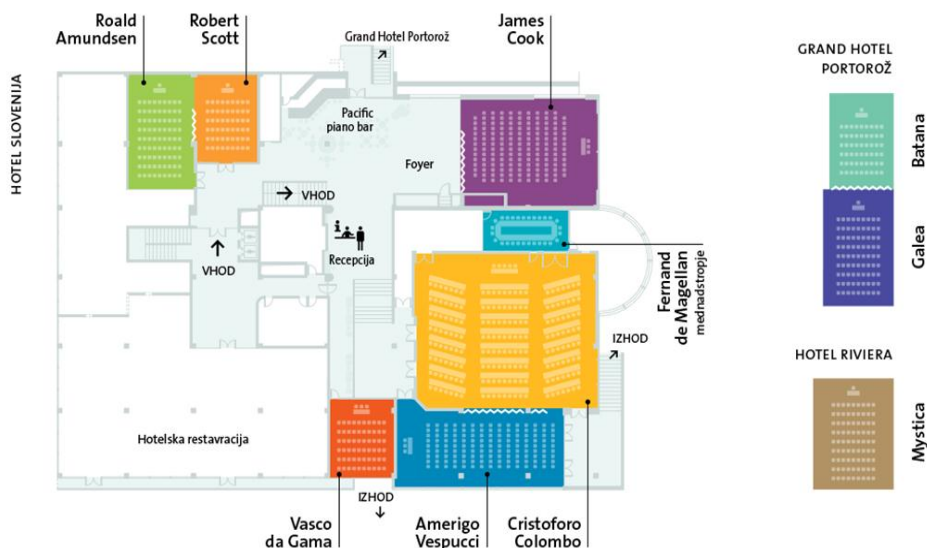
Потпис вође кухиње.

Организација услужне сектора требовања

Пример

Намештај:	Стакло:
• округли столови.....22 ком.	• чаше за воду <i>Luna</i>225 ком.
• плесни подијум.....30 ком.	• чаше за бело вино <i>Riserva</i>225 ком.
• троугласти стаклени столови.....6 ком.	• чаше за црвено вино <i>Riserva</i>225 ком.
• столице.....225 ком.	• чаше <i>Parahin</i> за вино и сокове.....200 ком.
Линени:	• чаше за воду <i>Parahin</i>75 ком.
• округли подлинени.....22 ком.	• чаше за пиво.....50 ком.
• округли линени (f 240cm).....22 ком.	• <i>high ball</i> чаше.....150 ком.
• навлаке за столице (црне).....225 ком.	• <i>old fashion</i> чаше.....100 ком.
• машине за столице (златне).....225 ком.	• чаше за свећнице.....66 ком.
• златни ранери (траке за столове).....44 ком.	Порцелан:
• платнене салвете.....300 ком.	• динер тањир.....230 ком.
• трејмет (подметач за послужавник).....20 ком.	• фин тањир.....280 ком.
• крпе за полирање.....50 ком.	• десерт тањир.....230 ком.
Есцајг:	• б/б тањирчи за путер и хлеб.....270 ком.
• динер ножеви.....240 ком.	Мали стони инвентар:
• динер виљушке.....240 ком.	• пепељаре.....120 ком.
• десерт ножеви.....240 ком.	• посипачи.....44 ком.
• десерт виљушке.....480 ком.	• цветни аранжмани.....22 ком.
• десерт кашике.....240 ком.	• свеће.....66 ком.
• б/б ножићи.....240 ком.	Остали инвентар:
• кашичице за кафу.....240 ком.	• трејеви (послужавници)20 ком.
• кеј виљушчице.....45 ком.	• стендови за кибле.....12 ком.
	• кибле за хлађење вина.....12 ком.
	• огледала за столове.....22 ком.
	• бројеви за столове.....22 ком.
	• рибон трака (златна).....70 м.
	• мени карте.....250 ком.

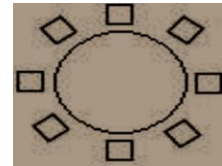
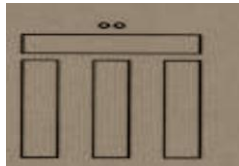
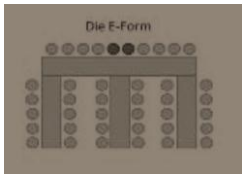
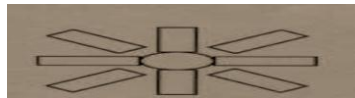
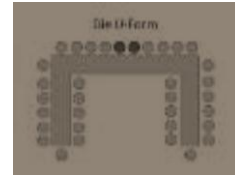
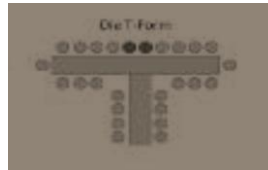
ПРИМЕР: РАСПОРЕД САЛА У ХОТЕЛУ СЛОВЕНИЈА



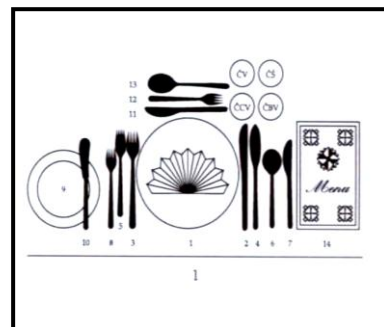
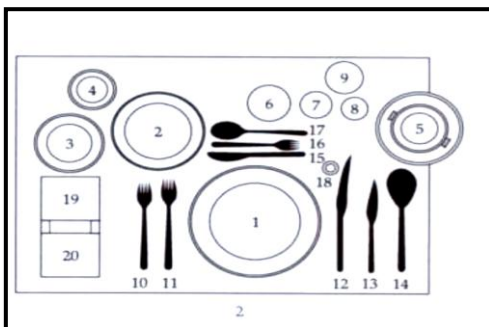
ПРИМЕР: КАПАЦИТЕТ САЛА У ХОТЕЛУ СЛОВЕНИЈА

Lokacija	Teatae	Razred	Soba za sastanke	Banket	Koktel	Bife
Kristofer Kolumbo	380	220	-	160	330	150
Amerigo Vespucci	150	90	75	80	120	60
Vasko de Gama	60	40	30	30	50	30
Džejms Kuk	160	90	60	80	140	60
Fernandin de Magelan	-	-	20	16	-	-
Robert Skot	60	40	30	40	60	40
Roald Amundsen	90	60	35	50	70	50
Kristofer Kolumbo + Amerigo Vespucci	520	280	-	230	450	200
Roald Amundsen + Robert Skot	100	70	-	70	110	50
Džejms Kuk + Foyer	-	-	-	140	350	130
Galea (XI)	90	60	35	50	70	50
Batana (XI)	60	40	30	40	60	40
Dvorana Mistika	90	60	35	50	70	50

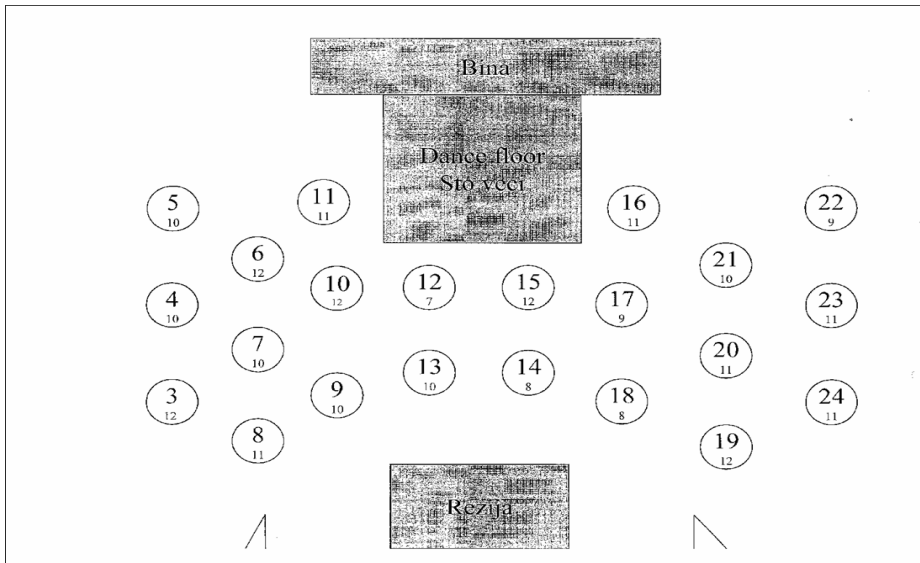
ПРИМЕР: ПОСТАВКА СТОЛОВА



ПРИМЕР: ПОСТАВКА КУВЕРА



ОРГАНИЗАЦИЈА ПОСТАВКЕ САЛЕ



ОРГАНИЗАЦИЈА УСЛУЖНОГ СЕКТОРА - ПОСТАВКА САЛЕ - пример



ОРГАНИЗАЦИЈА УСЛУЖНОГ СЕКТОРА

- *Након одабраног система и начина услуживања остаје да се прецизно договоре и ускладе кораци услужног сектора и кухињског дела*
- *Главни конобар даје знаке када шта да се уради (послужи или апсервира...)*
- *Један конобар служи три госта*
- *Главне госте служи један (најјкуснији) конобар*
- *Пријем гостију и служење аперитива*
- *Служење дигестива*
- *Испраћање гостију и распремање сале*

ПРИМЕР: ПРИПРЕМНИ РАДОВИ

Припремни радови у точионици пића



Припремни радови у конобарском офису



Припремни радови у сали за послуживање



ПРМЕР: ПРИЈЕМ ГОСТИЈУ И СЛУЖЕЊЕ АПЕРИТИВА



ПРИМИЕР: УСЛУЖИВАЊЕ ПРЕДЈЕЛА



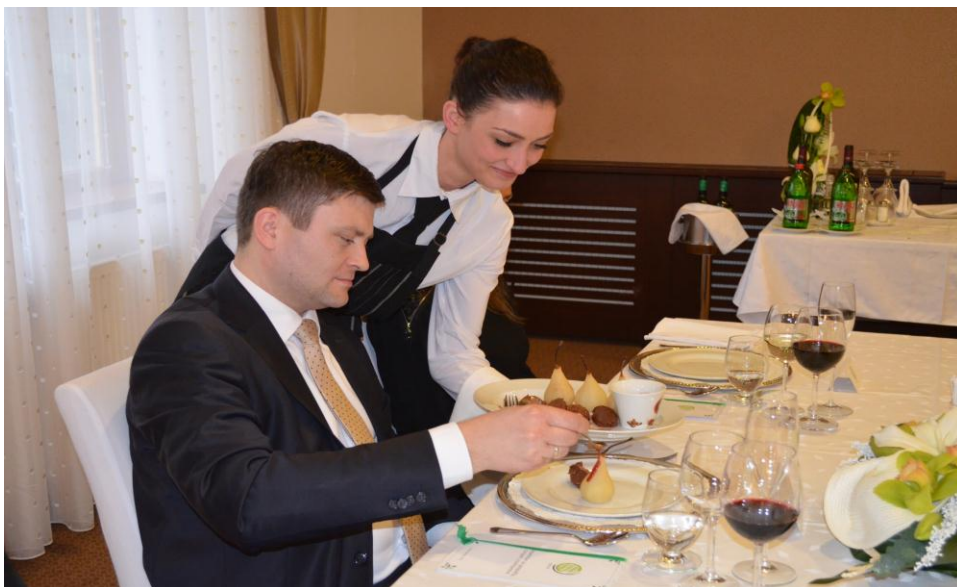
ПРИМЕР: УСЛУЖИВАЊЕ КРЕМ ЧОРБЕ



ПРИМЕР: УСЛУЖИВАЊЕ ГЛАВНОГ ЈЕЛА



ПРИМЕР: УСЛУЖИВАЊЕ ДЕСЕРТА



ОРГАНИЗАЦИЈА КУХИЊСКОГ БОКА

- На основу договореног менија, броја гостију и норматива кухиња саставља план набавке намирница
- У зависности од менија одређене намирнице могу да се припреме унапред
- Одређене намирнице могу да се поруче од трећег лица (хлеб, пециво...)
- Правилно складиштење сирових намирница, полуприпремљених и готових јела
- Прање црног и белог посуђа



РАД У КУХИЊИ



ПИЛЕЋИ ТЕРИНИ СА КИСЕЛИМ ПОВРЋЕМ				
1 порција = 120 gr Норматив за једну особу				
				
РЕДНИ БРОЈ	НАМИРНИЦЕ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА БРУТО	НАПОМЕНА
1.	Пилеће груди	гр	300	
2.	Пилећи карабатак	гр	140	Сечен на коцке 2x2cm
3.	Путер	гр	140	
4.	Јаја	ком	2	
5.	Со	гр	12	
6.	Бели бибер	гр	6	
7.	Жалфија	гр	7.5	
8.	Перишун лист	гр	4.5	
9.	Пршут	гр	60	Танко сечени листови
10.	Пиктаби	гр	30	Печени и очишћени
11.	Сушени парадајз	гр	22.5	
12.	Кисела паприка	гр	12	Жиљени
13.	Кисели крастави	гр	12	Жиљени
14.	Вађу Цвекла	гр	12	Листови
15.	Неутрална павлака	мл	150	
ПОСТУПАК ПРИПРЕМЕ И СЕРВИРАЊА				
- Путер истопити и пречистити. - Пилеће груди, јаја неутралну павлаку, зачиње, перишун и жалфију блендирати да буде компактна маса. - Дно калупа за печење прекрити папиром за печење. Ивице и дно калупа прекрити листовима пршуте. Напоменуто ређати слој масе за терин, затим по површини слоја посути пиктаби и сушени чери парадајз. - Калуп напунити до 2/3 укупне запремине и површину прекрити са листовима пршуте и покосити. - Терин пећи у рерни на температури од 170° у воденој купки. Унутрашња температура терина треба да буде 72°. - Припремљен и охлађен терин сечти на једнаке комаде тежине 100 gr. - Уз терин сервирати салату од киселог поврћа и листова цвекле.				

КРЕМ ЧОРБА СА ПИКАНТНИМ ТОСТИРАНИМ ХЛЕБОМ				
1 порција = 120 gr Норматив за једну особу				
				
РЕДНИ БРОЈ	НАМИРНИЦЕ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА БРУТО	НАПОМЕНА
1.	Кромпир	гр	100	
2.	Празиљук	гр	12.5	
3.	Црни лук	гр	33.6	
4.	Бели лук	гр	2.5	
5.	Со	гр	1.25	
6.	Бибер бели	гр	0.5	
7.	Неутрална павлака	мл	25	
8.	Фонд од поврћа	мл	50	
9.	Пармезан	гр	5	
10.	Кифла	гр	2.5	
11.	Маслиново уље	гр	12.5	
12.	Тузана паприка	гр	1.25	
13.	Шаргарепа	гр	14.25	
14.	Целер	гр	14.25	
15.	Тимјан	гр	1	
16.	Ловор	гр	0.5	
17.	Перишун	гр	1.25	
18.	Бибер у зрну	гр	0.5	
ПОСТУПАК ПРИПРЕМЕ И СЕРВИРАЊА				
- Црни лук, празилук и бели лук пропражити са свежим тимјаном, додати кромпир, налити фонд од поврћа и кувати 35 мин на средњој температури. - Осушене коре кромпира додати на кратко у чорбу, блендирати и процедити. - Сјединити са павлаком и зачинити. - Кришнице кифле премазати маслиновим уљем, посути ренцавим пармезаном и тузаном паприком, пећи на 180°C-5 мин. - Чорбу сервирати у тањир, а тостирание кришнице кифле одвојено у мању чинију.				

СВИЊСКИ ФИЛЕ У СЛАНИНИ СА ПОВРЉЕМ, ГРИДОВАНИМ ПЕЧУРКАМА И КРЕМ БЕЛИМ СОСОМ				
1 порција = 250 gr Норматив за једну особу				
				
РЕДНИ БРОЈ	НАМИРНИЦЕ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА БРУТО	НАПОМЕНА
1.	Свињски филе	гр	187	
2.	Сланина	гр	12,5	Режљиви
3.	Кељ	гр	37,5	
4.	Шаргарепа	гр	37,5	Дијагонално сечена
5.	Млади грашак	гр	10	
6.	Шампињони	гр	10	
7.	Кромпир	гр	20	
8.	Млеко	мл	150	Сос
9.	Брашно	гр	7,5	Сос
10.	Путер	гр	10	Сос
11.	Неутрална павлака	мл	37,5	Сос
12.	Шећер у праху	гр	1,25	
13.	Мускатни орах	гр	2,5	Рендан
ПОСТУПАК ПРИПРЕМЕ И СЕРВИРАЊА				
- Месо припремити, зачинити, бардити са сланином, пећи у рерни на 180°C, унутрашња температура меса треба да буде 71 °C. - Листове кеља обарити, испелити, напунити масом од кромпира и младог грашка. - Шаргарепу обарити и сотирати у путеру са додатком мало шећера у праху. - У бешамел сос умешати павлаку и зачинити мускатним орахом. - Кљобуке шампињона гризовати и преливати са уљем, зачинити. - Сервирати на плато, сос сервирати одвојено.				

ПОШИРАНЕ КРУШКЕ СА МУСОМ ОД ЧОКОЛАДЕ И СОСОМ ОД МАЛИНА				
1 порција = 100 gr Норматив за једну особу				
				
РЕДНИ БРОЈ	НАМИРНИЦЕ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА БРУТО	НАПОМЕНА
1.	Крушке	гр	20	Wilams
2.	Вино бермет	мл	12,5	Бело
3.	Ораси	Гр	0,75	
4.	Лешник	Гр	0,75	
5.	Бадем	Гр	0,75	
6.	Малина	Гр	2,5	
7.	Лимун	Гр	3,75	
8.	Мента	Гр	0,25	Свежа
9.	Јаје	ком	0,33	Њ клица
10.	Чоколада	Гр	12,5	Црна мин 65% какао
11.	Маслац	Гр	10	
12.	Слатка павлака	мл	10	
13.	Шећер	гр	7,5	
14.	Ванили шећер	гр	1,25	
15.	Мед	гр	5	
ПОСТУПАК ПРИПРЕМЕ И СЕРВИРАЊА				
- Крушке огулити, извадити семени део. - Поширати у вино са додатком лимуна, охладити и напунити масом од ораха, лешника и меда. - Жуманце укупати са шећером и спојити са отопљеном чоколадом и маслацем. - Сједињену и охладјену масу сјединити са укупаном слатком павлаком. - Малине глазирати у карамелизованом шећеру, кувати, блендирати и процедити и охладити. - Десерт сервирати на овалу.				



Врста намирница	Јед. мере	Бруто тежина по порцији	Број порција	Потребно намирница
- димљени лосос	kg	0,100	225	22,50
- кајмак	kg	0,020	225	4,50
- авокадо	kg	0,050	225	11,25
- љута папричица	kg	0,005	225	1,13
- ракет салата	kg	0,010	225	2,25
- радић салата	kg	0,030	225	6,75
- мирођија	kg	0,005	225	1,13
- лимун	kg	0,010	225	2,25
- маслиново уље	kg	0,015	225	3,38
- со	kg	0,005	225	1,12
- шећер	kg	0,002	225	0,45
- бибер	kg	0,004	225	0,90
- брашно	kg	0,045	225	10,12
- млеко	l	0,100	225	22,50
- јаја	ком.	0,088	225	19,80
- маст	kg	0,010	225	2,25
- телећи филе	kg	0,220	225	49,50
- уље	kg	0,005	225	1,13
- спанаћ	kg	0,100	225	22,50
- врғањ свежи	kg	0,030	225	6,75
- црни лук	kg	0,042	225	9,45
- шаргарепа	kg	0,030	225	6,75
- целер	kg	0,030	225	6,75
- говеђе кости	kg	0,020	225	4,50
- црвено вино	l	0,030	225	6,75
- парадајз	kg	0,120	225	27,00
- парадајз	kg	0,050	30	1,50
- пилеће месо	kg	0,050	30	1,50
- зелена салата	kg	0,020	30	0,60
- мајонез	kg	0,010	30	0,30

Врста намирница	Јед. мере	Бруто тежина по порцији	Број порција	Потребно намирница
- бело брашно	kg	0,030	225	6,75
- интегрално брашно	kg	0,030	225	6,75
- брашно 80%	kg	0,030	225	6,75
- со	kg	0,001	225	0,23
- квасац	kg	0,001	225	0,23
- овсене пахуљице	kg	0,005	225	1,13
- со	kg	0,001	30	0,03
- квасац	kg	0,001	30	0,03
- шећер	kg	0,001	30	0,03
- бело брашно	kg	0,080	30	2,40
- ананас	kg	0,100	225	22,50
- ванила штапови	kg	0,005	225	1,13
- слатка павлака	kg	0,100	225	22,50
- млеко	l	0,200	225	45,00
- јаја	ком.	0,097	225	21,82
- густин	kg	0,010	225	2,25
- шећер	kg	0,040	225	9,00
- рум	l	0,010	225	2,25

Пример

Врста намирнице	Јединица мере	Потребна количина
- Негазирана вода Роса 1,5l	ком.	96
- Газирана вода Књаз Милош 1l	ком.	120
- Вино Крстач 0,75l	ком.	42
- Вино Вранац 0,75l	ком.	42
- Пиво Јелен 0,33l	ком.	72
- Кока-кола 2l	ком.	8
- Фанта 2l	ком.	6
- Спрајт 2l	ком.	6
- Битер лемон 1,5l	ком.	6
- Сок од наранџе 1l	ком.	10
- Сок од боровнице 1l	ком.	6
- Сок од кајсије 1l	ком.	6
- Сок од брескве 1l	ком.	6
- Сок од јабуке 1l	ком.	6
- Ракија Виљамовка 0,75l	ком.	1
- Ракија Кајсијевача 0,75l	ком.	1
- Горки лист 1l	ком.	2
- Вињак 1l	ком.	1

Пример



Калкулација цена



Пример: есперсо кафа

На темељу н орматива и набавних цена утрошених намирница приказано је израчунавање продајне цене есперо кафе, ако је маржа 704 %.

Производ	Јединица мере	Количина	Јединична цена	Цена утрошка
кафа	кг	0.006	800.00 din	4.8 дин.
шећер	кг	0.006	60.00 din	0.3 дин.
			Укупно:	5.1 дин.



Набавна цена	5.10 din
+ маржа (704 %)	35.9 din
Продајна цена	41.0 din
+ ПДВ (18 %)	7.38 din
Продајна цена с ПДВ-ом	48.38 din

Пример калкулација "Далматинског бродета"

Израчунавање продајне цене (с ПДВ-ом) "Далматинског бродета" на темељу норматива за 10 порција и познатим јединичним ценама, ако је маржа 150 %, ПДВ 20%.

Намирница	Јединица мере	Количина	Јединична цена	Цена утрошка
Мешана риба	kg	3.000	50.00 din	150.00 дин.
Црвени лук	kg	0.300	6.00 din	1.80 дин.
Боб	kg	0.500	12.00 din	6.00 дин.
Маслиново уље	l	0.150	60.00 din	9.00 дин.
Парадајз	kg	0.200	15.00 din	3.00 дин.
Вино	l	0.200	10.00 din	2.00 дин.
Першун	kg	0.045	44.00 din	1.98 дин.
Бели лук	kg	0.030	16.00 din	0.48 дин.
Со	kg	0.020	2.00 din	0.04 дин.
Бибер	kg	0.002	88.00 din	0.18 дин.
			Укупно:	174.48 дин.



Набавна цена	174.48 дин.
+ маржа (150 %)	261.72 дин.
Продајна цена	436.20 дин.
+ ПДВ (18 %)	78.52 дин.
Продајна цена с ПДВ-ом	514.72 дин.



Продајна цена с ПДВ-ом за 10 оброк:

532.16 дин. : 10 = 53.216 дин.
што се заокружује на 53 дин.

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!



MSc Маја Бањац, асистент проф.