



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



МЕНАЏМЕНТ ХРАНЕ И ПИЋА

вежбе

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

1. задатак

Ви сте менаџер хране и пића на великој премиреји позоришне представе. Као задатак имате пре представе и полсе позришне представе послужите апетисане и пиће у року од двадесет минута.

1. Који су највећи изазови те услуге ?
2. Које кључне мере треба предузети да би понуда била адекватна?

- *За који бој људи се организује? Информација велики број људи не игра битну улогу у организацији. Прецизирати тачан број људи које треба послужити!*
- *Примениће се најједноставнији метод послуживања «самопосуживање»*

изазов

*У кратком временском прериоду да се послужи „велики“ број људи.
Брзина и економија.*

- Примениће се најједноставнији метод послуживања «самопосуживање» (гости сами бирају шта ће да конзумирају од понуђеног).
- У зависности од броја људи биће неколико линоја тј. поставки хране како би се избегло стварање гужве.
- Поставка пултова са храном мора да буде добро организована како би се кретање несметано одвијало.
- Послуживање безалкохолних пића и напитака послуживаће се аутоматима.
- Обезбедити довољна број услужног особља.

Употреба вртуљка?

2. задатак

Твоја организација је годинама користила услуге даме за чај која је три пута дневно, кроз целу зграду, гурала колица за чај, кафу, кексе и грицкалице а у време ручка домаће сендвиче и била врло популарна. Она је пред пензију и размишљах да је замениш са аутоматима за продају. Напиши сажет план узимајући у обзир процес који би користио и која питања би узео у обзир.

1. Све су атрактивнији и њихова заступљеност бележи тенд раста (постају тренд).
2. Трошкови пословања фирме се смањују јер нема почетних издатака за машину ако се потпише услуга по уговору. Смањиће се број запослених.
3. Остварује се сигључиво добит јер је продајна цена договорена између клијента и извођача.
4. Аутомат послује по конкурентном тржишту и сви трендови могу бити идентификовани у аутомат. Самим тим запосленима се нуди већи избор разноврсних проивоа.
5. Развој концепта на картицу (нови систем награђивања запослених: попусти, гратис оброци). Повећана контрола особља. Обрачунавање и наплата оброка на плати запослених – задуживање на плате.
6. Здравствена безбедност хране биће подигнута на виши ниво.
7. Стандардизовани квалитет производа и здравствена безбедност.
8. Брзина услуге.
9. Услуга доступна 24 часа дневно.
10. Економизација простора.
11. Могућност припреме оброка унапред (кувај/хлади).



3. задатак

Ви сте менаџер хране и пића у хотелу са 250 соба где већина добити долази од пословних гостију и ти водиш бифе за доручак, који је ефикасан, ефективан и прави добар профит. Праћењем промена у маркетингу хотела викенди су сада врло заузети са породичним и гостима на одмору и ти примећујеш да су твоји трошкови за храну за доручак драматично порасли и нису више профитабилни.

Направите план

за промену услуге доручка викендима из бифеа на мени и на порције. Које аспекте треба још узети у обзир?

1. Са преласком јела на порције колико ће се повећати број услужног особља.
2. С обзиром да су гости бораве током викенда направири месечни план припреме и утрошка намирница који се уклапа у буџет. Пратити акције од добављача и требовати намирнице на велико и колико је могуће на њима базирати понуду.
3. С обзиром да је велики број деце, њима послуживати мање порције, напавити и избалансирати дечији доручак који искористити и у маркетиншке сврхе.
4. Смањиће се број ставки (намирница) у припреми доручка (с обзиромда бифе изискује велику и богату понуду јела).
5. У пиреми доручка искључиво користити сезонске намирнице, јер им је цана знатно нижа. Креирати сезонски кландер намирница и на бази њега осмислити понуду.



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

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!



Маја Бањац, асистент