



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

Задатак 1

Извршни шеф кухиње Сара Бронстон, је брзо схватила да је прихватање ове нове позиције можда изгледало као тренутна узбудљива могућност али је изгледа контрола залиха састојака за коју је примљена.

Да управља била тако неорганизована да је засигурно била главни разлог пада броја потрошача.

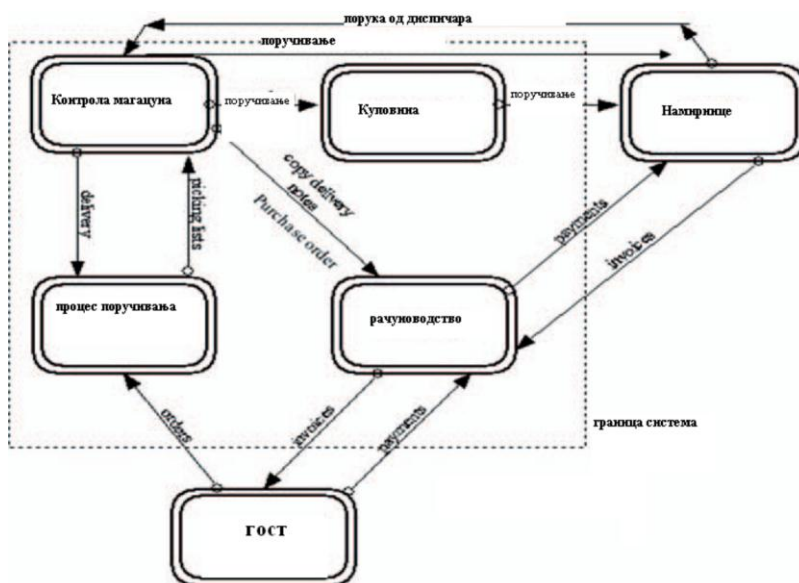
Током свог првог представљања Сара је открила да њен тим наручује храну на бази претпоставки без вођења било какве евиденције залиха. Када су се појавили добављачи са састојцима особље је деловало јако заузето да би избројало ставке или бар да провере квалитет и само би једноставно потписали доставницу без провере производа. Била ја згранута када је пронашла бројне производе у магацинима којима је истекао рок а припремљени производи нису били означени тако да није било начина да се зна које су сигурни за употребу а који нису. Нису узимане месечне залихе а вино је било у подрумима где је температура често достигала и 20°C. EPOS систем који је недавно инсталиран није био повезан са ни једним системом обраде залихапа није било ни извештаја о залихама. Сара је схватила да треба много да уради ако овај ресторан жели задржати своју лиценцу а камоли привући здрав број потрошача.

Ако би ти био Сара које кораке би предузео ради сигурности да квалитета производа не буде угрожена ?



1. Увођење евиденције стања залиха
2. Стандардизација рецептура и контрола утрошка намирница (месечни пописи)
3. Инпелементација Фифо правила у пословање објекта
4. Боља организација рада у првој смени када стиже роба ради контроле или запошљавање магационера (у зависности од обима пословања и типа објекта)
5. Увођење формалне контроле рада запослених
6. Едукација запослених
7. Увођење НАССР система у пословање
8. Повезивање система са стањем залиха
9. Увођење система награђивања и кажњавања запослених
10. Контрола складиштења намирница
11. Увођење ЕПОС извештаја

Циклус контроле залиха



HARVEST CALENDAR		MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
FRUITS	APPLES										
	APRICOTS										
	BLACKBERRIES										
	BLUEBERRIES										
	CANTALOUPE										
	CHERRIES										
	GOOSEBERRIES										
	GRAPES, TABLE										
	GRAPES, WINE										
	NECTARINES										
	PEACHES										
	PEARS										
	PLUMS										
	RASPBERRIES, BLACK										
	RASPBERRIES, RED										
	STRAWBERRIES										
	WATERMELON										
VEGETABLES	ARTICHOKES										
	ASPARAGUS										
	BEANS, LIMA										
	BEANS, SNAP										
	BEEFS										
	BROCCOLI										
	BRUSSELS SPROUTS										
	CABBAGE										
	CARROTS										
	CAULIFLOWER										
	CUCUMBERS										
	EGGPLANT										
	GARLIC										
	GREENS										
	HORSE RADISH										
	KOHLRABI										
	LEeks										
	LETTUCE										
	OKRA										
	ONIONS, DRY										
	ONIONS, GREEN										
	PEAS, GREEN										
	PEAS, SOUTHERN										
	PEPPERS, BELL										
	PEPPERS, HOT										
	POPCORN										
	POTATOES										
	PUMPKINS										
	RADISHES										
	RHUBARB										
	SPINACH										
	SQUASH, SUMMER										
	SQUASH, WINTER										
	SWEET CORN										
	SWEET POTATOES										
	TOMATOES										
	TURNIPS										



*Kalendar dostupnosti
svežeg voća i povrća*

Задатак 2

Стандардизујте једну рецептуру

STANDARDIZOVANE RECEPTURE

Standardizovana receptura je skup pisanih instrukcija koje se koriste kako bi se konzistentno pripremala poznata količina i kvalitet određenog jela.

Postoji mnogo prednosti korišćenja standardizovanih receptura:

1. **Kvalitet namirnica** će biti konzistentan svaki put kada se receptura upotrebi.
2. Možete da **kontrolirate veličinu porcije i trošak receptura**.
3. **Rad zaposlenih** će biti **efikasniji** usled jasnih, tačnih instrukcija.
4. Imaćete **manje grešaka u pripremi**.
5. **Eliminisaćete otpad** usled prekomernog pripremanja hrane.
6. **Zadovoljićete očekivanja mu**

7. **Izračunavanje tačnih troškova.**
8. **Određivanje nutritivnog kvaliteta.**
9. **Pomoć pri kupovini.**
10. **Pomoć pri sastavljanju**



Recepture treba da nose:

- kodne brojeve ili kodna imena,
- ukupnu količinu proizvedene hrane i/ili broj porcija,
- veličinu porcije,
- sastojke,
- količinu svakog zasebnog iskorišćenog sastojka i metode korišćenja sastojaka za proizvodnju hrane,
- vreme i temperatura toplotne obrade,
- preporuke za pojedine operacije i
- druge relevantne informacije.



PRIMER:

ŠIFRA		NAZIV JELA			BROJ PORCIJA			
REDNI BROJ	NAZIV NAMIRNICA	JEDINICA MERE	BRUTO KOLIČINA	% OTPADA	NETO KOLIČINA	NAPOMENA		
1								
2								
3								
Potrebna sredstva i inventar za rad					fotografija			
Postupak pripreme namirnica							1 2 3	
Postupak pripreme jela							+Temperaturatoplotne obrade/vreme	
Uslovi čuvanja								
Napomena								
UKUPNO VREME PRIPREME			KOLIČINA PRIPREMLJENE PORCIJE PO OSOBI					

Jednostavnije ili još
kompleksnije

JELO		KRMENADLA NA ŽARU				JP- K01		
Grupa jela		Jelo sa roštilja		Br. porcija	1			
redni broj	namirnica	jedinica mere	količina neto	Zahtevnost	1- brza priprema			
1	meso dugog karea s.k.	g	250	Napomena:				
2	ulje	g	10					
3	so	g	1					
ukupno			261					
SASTOJCI								
Meso		Povrće		Začini	Drugo			
Svinjska krmenadla				so				
POSTUPAK PRIPREME								
Priprema		Toplotna obrada			Temperatura (°C)			
Meso se izlupa tučkom za meso i zaseku se žilice oko sredine mesa		Meso se peče na roštilju dok ne dobije lepu braon boju i tada se okreće mašicama. Jedno okretanje mora biti dovoljno za obradu mesa, jer je krmenadla debeo komad mesa i često ne bude pečen. Servira se toplo na toplom tanjiru.			Pečenje na roštilju 6 min/170°C. Čuvanje do serviranja: 100° C mak. 20 minuta. Serviranje na toplom tanjiru pri 140°C			
ANALIZA JELA ZASERVIRANJE								
kJ	Lipidi (g)	Zasićene kiseline (g)	Holeste-rol (mg)	Natrijum (mg)	Uk.uglje-ni hidrati (g)	Dijetet-ska vlakna (g)	Šećeri (g)	Proteini (g)
2357.26	29.25	7.65	187.50	900.08	0.00	0.00	0.00	71.00

Задатак 3

Напишите кратак план обуке који ће омогућити новом услужном особљу да се јавља на телефон и записује тачне поруке/резервације за вашу институцију. Укључите у план информације које је потребно да добијете и саставите текст за одговарање на упитник.

ресторатерски

хотелијерски

Веома је важно за који сектор се саставља

хотелијерски

Одредити време трајања обуке

Одредити циљеве обуке

Ко врши обуку (запослени у објекту или консултантска фирма)

Број језика који запослени говри

- Пожелети добар дан/вече, рећи о ком хотелу се ради и представити се
- Питати како могу помоћи (који је повод позива)
- За који временски период желе да изврше резервацију и за колико особа
- Да ли поседују златну картицу (како би добили повластице)
- Услуге исхране да ли ће да користе и ако хоће на којој бази ће да буде (паснион, полупансион, ноћење са доручком)
- Да ли имају неке посебне жеље или потребе везане за исхрану (вегетаријанци, дијабетичари...)
- Да ли су пушачи.
- Да ли желе да њихова смештајна јединица има поглед (у зависности где се објект налази понудиће им на шта)
- Да ли желе да изврше резервацију неких додатних садржаја у хотелу (зависи од типа хотела)
- Након свих прижених информација захвалност на резервацији

Одредити време трајања обуке
 Одредити циљеве обуке
 Ко врши обуку (запослени у објекту или консултантска фирма)
 Број језика који запослени говори

ресторатерски

- Пожелети добар дан/вече, рећи о који ресторан су добили и представити се
- Питати како могу помоћи (који је повод позива)
- За када желе да изврше резервацију и за који број особа
- Да ли су пушачи
- Да ли имају неке посебне жеље или потребе
- Након свих прижених информација захвалност на резервацији



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

ХВАЛА НА ПАЖЊИ!



Маја Бањац, асистент