



Универзитет у Новом Саду
Природно-математички факултет
Департман за географију-туризам и хотелијерство



ПЛАНИРАЊЕ МЕНИА

ПРЕДАВАЊЕ 4.

ПОЈАМ, МАРЖА И КАЛКУЛАЦИЈА ОСНОВ ЗА ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА



Проф. др Милијанко Ј. Портић

2019.

ПРЕДМЕТ, ЦИЉ И ЗАДАТАК ОВОГ ПРЕДАВЊА ЈЕ:



1. **Финансијски План**, и његов значај за Планирање и анализу **МЕНИА!**
2. **Дефинисати**, појам и начин утврђивања **МАРЖИ.**
3. **Упознавање** са појмом Калкулације и начина формирања продајне цене **МЕНИА.**
4. **Утврђивање** процената губитака код намирница током **ТТ/ОБРАДЕ.**
5. **Утврђивање** увећања приноса појединих намирница током **ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ.**





ИЗРАЧУНАВАЊЕ ФИНАНСИЈСКЕ ВРЕДНОСТИ МЕНИА

*„Потреба и невоља дају идеју,
а, понекад и нов
Гастрономски Производ“*
МП.



ФИНАНСИЈСКИ ПЛАН-ПОЈАМ



Финансијски План је обавеза сваког,
субјекта у угоститељству,
на основу кога се планирају:

- 1) Трошкови : Све врсте трошкова-од набавке до продаје и наплате,
- 2) Марже: Појединачно за сваку намирницу,
- 3) Приходи, и,...
- 4) Профит и
- 5) Профитабилност “МЕНИА”,...



ФИНАНСИЈСКИ ПЛАН У СЕКТОРУ ХиП-а, ОБУХВАТА:



- 1) План свих тошкова,
- 2) План маржи,
- 3) План прихода, и,
- 3) Профит свих;
 - а) Профитних и
 - б) Непрофитних носиоца трошкова!

Који су то;

- а) Профитни носиоци трошкова и*
- б) Непрофитни носиоци финансијских трошкова?*



**Финансијским планом у ХиПТУу,
обухваћен је и кухињски блок на чијем
челу је „шеф кухиње“**



Шеф кухиње на основу планских цена:

- 1)Организује- и спроводи план,**
- 2)Реализује- његово спровођење,**
- 3)Остварује предвиђене- приходе са одређеним маржама, и**
- 4)Контролише- трошкове материјала за производњу.**

Пример;

*Да ли се неки “Гастрономски Производ”,
производи по рецепту и другим параметрима???*





За шефа кухиње „ВАЖНО“ ЈЕ: да успешно управља трошковима за производњу “МЕНИЈА” као што су:



- 1) Животне намирнице-репроматеријал,**
- 2) Енергија-свих врста,**
- 3) Потрошни материјал-свих врста,**
- 4) Радна снага- и сви, и,**
- 5. Цена набавке животних намирница, и других,**
- 6) И други неподвижени трошкови на које може да утиче,... итд!**



Успешан “ШЕФ КУХИЊЕ” мора бити:

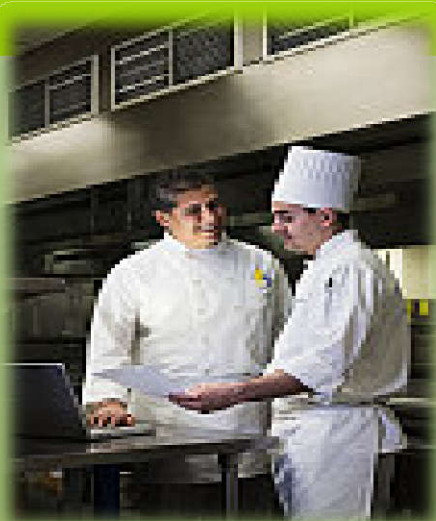
а)Образован, б)Модеран, в)Маштовит, г)Енергичан,
д)Моралан, њ)Вредан,



на основу чега, може успешно да
поседује-тјт. да има и пројектује:



- 1)Добар „Бизнис план“ са свим параметрима,
- 2)Добро постављену “Организациону структуру”,
- 3)Да, правовремено даје “Налогe за реализацију Плана”,
- 4)Да, “Врши контролу” извршења датих налога! и, да
- 5)Обавезно ВРШИ „Контролу трошкова“ и “Прихода”!





КОНТРОЛА ТРОШКОВА



Контрола трошкова врши се:

Месечним пописом залиха,
животних намирница и продатих “МЕНИА”,
при чему се утврђује утрошак и остварење
„Планираних маржи“.

Како се врши контрола?

Контрола се врши:

На основу планираних и остварених маржи!





МАРЖА



Представља разлику у цени, између набављене и продате намирнице изражене у новчаној јединици / процентном (%) износу.

ПРОДАЈНА
ЦЕНА

МАРЖА
%

$M =$

$\frac{ПЦ - НЦ \times 100}{НЦ}$

НЦ

НАБАВНА
ЦЕНА

МАРЖЕ МОГУ БИТИ



а) Сталне марже
које су;

„Непроменљиве“

уколико се цене набавке и
трошкова не мењају

са политиком

планирања маржи.

Пример;

*Однос понуде и тражње,....воће,
поврће, месо, риба,...*



а) Варијабилне марже
које су;

„Променљиве“

у односу на промену цена
набавке,

промену цена трошкова
и политике

планирања маржи.

Пример;

*Однос понуде и тражње,....воће,
поврће, месо, риба,...*

ПРИМЕРА РАДИ:

Када се цене набавке мењају мења се и маржа
па кажемо да имамо
“Варијабилну маржу?”



ДА ЛИ ЈЕ ПРАВИЛНО, ДА СЕ МАРЖА УТВРЂУЈЕ, ЗА СВАКУ НАМИРНИЦУ?

*По правилу, „Маржа“, треба да се утврди за сваку намирницу!
Али у пракси имате разних случајева!*



M = 180%

M = 200%



M = 180%



*

M = 100%



M = 1000%

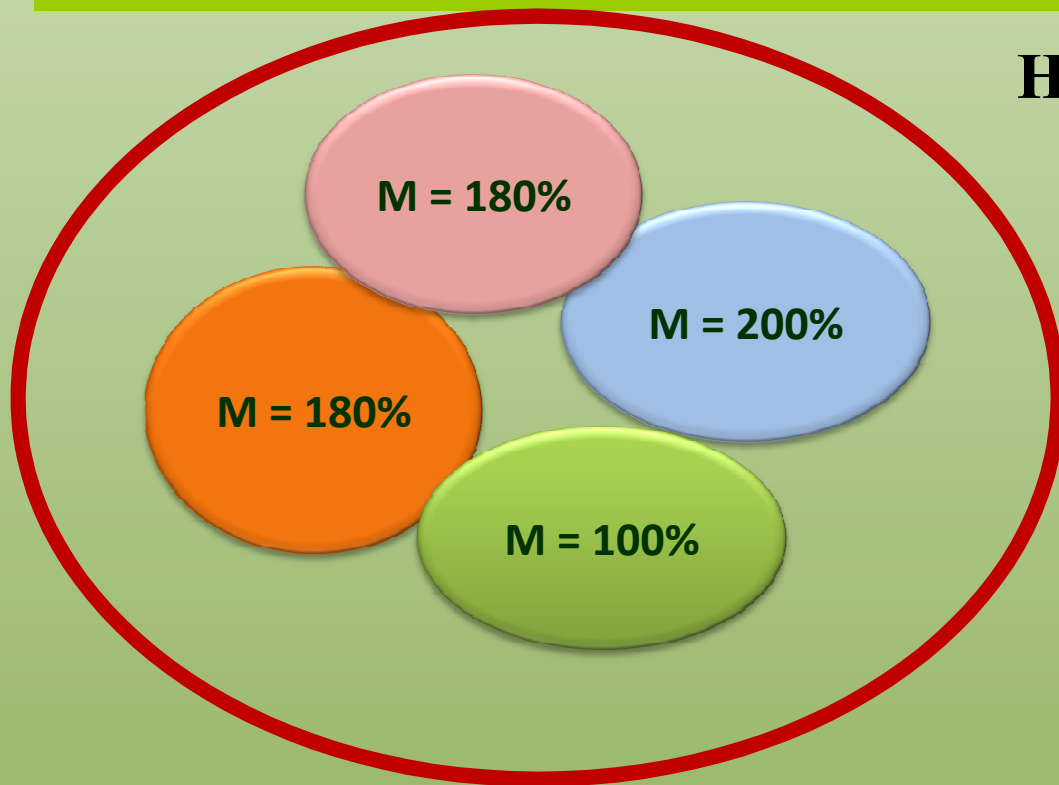


КОЈИ ЈЕ ЗАДАТАК ШЕФА КУХИЊЕ?

Задатак шефа кухиње је;

Да се путем планских маржи, обезбеди разлика у цени у којој су садржани сви трошкови пословања и да се оствари одговарајући профит и профитабилност “Планираног Мениа!

Примера ради; А)Код Профитних субјеката, марже се крећу у зависности од трошкова и других параметара од; 100 -1000%, па и више!!!
Б)Код Непрофитних Субјеката, покривају се само трошкови или део или све субвенционисне-финансира-ослобађа Држава!



Најнижа просечна % маржа;



Је око $\sim 150\%$
за све производе у
кухињи или у
најгорем случају
„БАНКРОТ“

**Од чега зависи висина марже?
Висина марже зависи од пет утицајних
фактора-параметара;**

**НАБАВНА ЦЕНА
НАМИРНИЦА**

**ВИСИНА ОСТАЛИХ
ТРОШКОВА**

**КОНКУРЕНТНОСТ
НА ТРЖИШТУ**

**ПЛАНИРАНА
ДОБИТ**

**ДРУГИ НЕПРЕДВИЂЕНИ
ФАКТОРИ**

ШТА ЈЕ ПОТРЕБНО ОДРАДИТИ ЗА СВАКО ЈЕЛО?



За свако јело- Гастрономски Производ -“МЕНИ“
или услугу у „ХиПу, коју желимо продати, потребно
је одрадити „КАЛКУЛАЦИЈУ“ тј одредити;

А)Производну, а, ПОТОМ,

Б)Продајну цену са планском маржом.

**А)ПРОИЗВОДНА
ЦЕНА**



**Б)ПРОДАЈНА
ЦЕНА**

Калкулација са ПДВ има следећу структуру:

Набавна цена+(Трошкови производње) + Планска маржа % =Планска цена без PDV-а

Планска маржа % (у процентима)+ПДВ 20%(*порез се плаћа само на додатну вредност*) =
=Продајна цена јела-менија.

Набавна цена + (Трошкови производње) + Планска маржа + ПДВ (*само на додатну вредност*) =
продајна цена производа,,Менија“





ШТА ПРЕДСТАВЉА КАЛКУЛАЦИЈА?



Калкулација представља;

поступак израчунавања цене,

Гастрономског Производа-јела-ганга,

**„Менија“ или услуге у
процесу одређивања вредности**

**изражене у
новчаној јединици;**

***Примера ради:
сендич=100 диннара.***





КАЛКУЛАЦИЈА



**НАБАВНА ЦЕНА + (трошкови
производње + планска) + МАРЖА + ПДВ-
само на додатну вредност**

=

ПРОДАЈНА ЦЕНА



**ДА ЛИ ЋЕ ФОРМИРАНА ПРОДАЈНА ЦЕНА ДОНЕТИ
ПЛАНИРАНУ ДОБИТ,
У ВЕЛИКОЈ МЕРИ ЗАВИСИ ОД;**



**1) КОНТРОЛЕ ТЕЖИНСКОГ ГУБИТАКА
НАМИРНИЦА ТОКОМ ТТ/ПРИПРЕМЕ ЈЕЛА, и
2) ДРУГИХ УТИЦАЈНИХ ФАКТОРА КАО ШТО ЈЕ!**

Примера ради;


- А) Правилно Складиштење,*
- Б) Процент% Отпада прилико ТТ/О,*
- В) Од врсте, сорте,...*
- Г) Од класе, 1, 2, 3, екстра, ... класа, ... цена, ...*



Подаци о тежинским губицима,

При тт/процесима обраде животних намирница, су битан услов за добро “Планирање Мениа”, као и за рационално планирање животних намирница и материјала.

Табела просечног отпада и губитака тт/о у прологу;

NAMIRNICE		Nejestivi deo, % od ukupne mase	Gubitak kod toplotne obrade %
GRUPA	VRSTA		
 SIR	Sir - tvrdi	4	/
	Sir - polutvrđi	3	/
	Sir - meki	2	/
	Sir - topljeni	0,5	/
	Sir - dimljeni	4	/

И осталих намирница имате у табели,... имате



ДА ЛИ ПОСТОЈЕ НАМИРНИЦЕ ЧИЈА СЕ КОЛИЧИНА УВЕЋАВА ПРИЛИКОМ Т/О?



Постоје намирнице чија се *количина увећава* приликом топлотне обраде као што су;



Пиринач око 120%;

Пасуљ око 180%;

Тестенине-спагети око 135%;

Суви грашак око 100%;

Кромпир у праху око 160%;

Млеко у праху и

друге дехидриране – осушене намирнице и храна,...





ПИТАЊА ЗА СТУДЕНТЕ; ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА ПРЕДАВАЊЕ 4.



- 1) Да ли је обавезан Финансијски план за шефа кухиње и шта шеф кухиње планира?
- 2) Шта, успешан шеф кухиње мора поседовати?
- 3) Како се врши контрола трошкова за остваривање планских маржи?
- 4) Шта је то „маржа“ и по ком се образцу израчунава?
- 5) Какве све марже, могу бити и зашто?
- 6) По којим утицајним параметрима-факторима се утврђује висина марже?
- 7) Шта је потребно урадити за свако јело, да би израчунали, производну цену са планском маржом и ПДВ-ом?
- 8) Шта представља калкулација и како се израчунава?
- 9) Како се поступно поставља структура калкулације у поступку формирања цене Мениа-јела?
- 10) Да ли постоје намирнице чија се маса увећава приликом т/обrade и које су то намирнице-наброј 6 намирница са % увећања приликом т/о?

Хвала на пажњи



ЛОСОС “ЛЕПИЗГЛЕД”