

**КАЛКУЛАЦИЈА „СВЕЧАНИ МЕНИ”(од меса дивљачи)“**

**ПРИМЕР ИЗРАДЕ КАЛКУЛАЦИЈЕ У ГАСТРОНОМИЈИ**

**ПРИМЕР**

**Садржај**

**УВОД**

**ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ О КАЛКУЛАЦИЈИ**

**САДРЖАЈ ОБРАСЦА КАЛКУЛАЦИЈЕ**

**МАРЖА У УГОСТИТЕЉСТВУ**

**ПРОШИРЕНИ МЕНИ СА ЛОВАЧКИМ СПЕЦИЈАЛИТЕТИМА**

**НОРМАТИВИ ЈЕЛА**

**ТРЕБОВАЊЕ НАМИРНИЦА**

**КАЛКУЛАЦИЈА ПРОДАЈНЕ ЦЕНЕ ЈЕЛА**

**ЗАКЉУЧАК**

**ЛИТЕРАТУРА**

**УВОД**

***И у овом фајлу-делу,биће,*** обрађен један од најзначајнијих елемената Управљања Угоститељским објектом било које врсте – калкулација продајне цене!

**Биће дат кратак**, теоријски приказ и образложење процеса калкулације, као и практични примери обрачуна!

**Калкулација ће бити обачуната**, на примеру

**„Свечаног Менија“**,

за 10 особа, и то само за јела која су у понуди!

**Поред тога**, биће дат пример требовања намирница потребних за припрему јела,

на основу којих се врши калкулација и прати утрошак у производном делу – кухињи!

### **ПАЖЊА:**

**Са значајем калкулације**, „на жалост“,

Менаџмент се често, сусреће, тек по настанку проблема –

***тјт.*** услед малог профита-профитабилности,

***тјт.*** немогућности стварања адекватне акумулације,

новчаних средстава, ***и***,

***„Немогућности поштовања рока за исплату плата и добављача“ „... и тд!!!“***

**Да до тога не дође,**

Стручна служба, мора вршити ревизију: *калкулације*,  
*открити њене евентуалне недостатке*, и,  
*разјаснити их још* у периоду образовања,  
Угоститељског-менаџмента-*тјт*. руководећег кадра!!!

**ОСНОВНЕ ОДРЕДБЕ О КАЛКУЛАЦИЈИ**

**Калкулације, цене**, марже и Нормативи јела, пића и услуга  
смештаја су,

законске обавезе сваког угоститеља!

**Прописи о њима**, ближе, су одређени Правилником о,  
пословним књигама и исказивању финансијског резултата  
по систему простог књиговодства  
(*Службени гласник РС, бр. 140/04*).

**Током пословања угоститељи**, планирају расход и приход,  
где теже ка остваривању профита тјт.

***Профитабилности!!!***

**Да би то остварили,**

**Претходно,** граде своје претпоставке на ценама које су формиране на основу калкулација!

**Сврха калкулације је,**

**да се сваки,** угоститељски производ и услуга,

***искажу у трошковима!***

**Зато се код израде калкулације,**

**узимају у обзир,** трошкови као елементи укупног прихода, укључујући и плате и издвајања за фондове фирме?

**На тај начин може се,** са више сигурности обрачунати основа обрачунске продајне цене производа и услуга (ид.).

**Са калкулацијом се,**

***Међутим, не формира*** коначна продајна цена производа и услуга,

***јер поред трошкова,***

***цена зависи од фактора понуде и тражње који делују на поједином тржишту (ид.).***

## САДРЖАЈ ОБРАСЦА КАЛКУЛАЦИЈЕ

Садржај овог обрасца, дефинисан је Правилником и у таквом облику се примењује и у Угоститељству.

### Њега карактеришу следеће ставке:

- а) Заглавље – у којем се налазе основни подаци о фирми(лево),
- б) Редни број документа, на основу интерне регистрације истих-  
(десно) и,
- в) Наслов документа (у средини).

\*

### Табела на основу које се врши калкулација продајне цене производа, а која садржи:

- |   |  |
|---|--|
| <p>1. <b>Редни број</b> ставке<br/>(састојка)</p> <p>2. <b>Назив ставке</b> или<br/>састојка</p> <p>3. <b>Јединицу мере</b></p> <p>4. <b>Количину</b></p> <p>5. <b>Цену по јединици</b><br/>мере</p> <p>6. <b>Вредност робе</b> (6) = (4)<br/>x (5)</p> <p>7. <b>Зависне трошкове</b></p> <p>8. <b>Разлику у цени</b></p> | <p>9. <b>Продајну вредност робе</b>, без ПДВ<br/>(9)=(6)+(7)+(8)</p> <p>10. <b>Стопу ПДВ-а</b></p> <p>11. <b>Обрачунати износ</b></p> <p>12. <b>Продајну вредност робе</b> са<br/>обрачунатим ПДВ-ом (12)=(9)+(11)</p> <p>13. <b>Продајну вредност по</b> јединици мере<br/>(13)=(12):(4)</p> <p>14. <b>Напомену</b></p> |
|---|--|

Слика 1: Стандардизовани изглед обрасца калкулације

ПИБ _____												КЛ	
Обвезник _____ (име и презиме пореског обвезника)													
Фирма - радње _____													
Седиште _____ (адреса)												Ред. бр. из ПК - 1 _____	
Шифра пореског обвезника _____													
Шифра делатности _____													
<b>КАЛКУЛАЦИЈА ПРОДАЈНЕ ЦЕНЕ БРОЈ _____</b> по документу _____ број _____ од _____ 20__ године													
Р. бр.	Назив робе	Јединична мера	По фактури добављача <sup>1</sup>			Зависни трошкови <sup>2</sup>	Разлика у цени	Продајна вредност робе без ПДВ (6 + 7 + 8)	ПДВ		Продајна вредност робе са обратуматим ПДВ (9 + 11)	Продајна цена по јединичној мери (12 : 4)	Напомена
			количина	цена по јединичној мери	вредност робе (4 x 5)				Стапа	Обратумати износ			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<small> <sup>1</sup> предузетници - обвезници ПДВ, умносе изабавку вредност робе без обратуматог ПДВ у фактури добављача а предузетници који нису обвезници ПДВ као изабавку вредност робе умносе бруто износ из фактуре добављача са обратуматим ПДВ.  <sup>2</sup> предузетници - обвезници ПДВ, умносе вредност зависних трошкова без обратуматог ПДВ из фактуре, а предузетници ПДВ као вредност зависних трошкова умносе бруто износ са обратуматим ПДВ         </small>													
Датум _____ 20__ године						Саставно _____				Одговорно лице _____			

Извор: <http://www.paragraf.rs/obraci-paragraf/obrazac-kalkulacija-prodajne-cene.html>

**Испод табеле**, у фуснотама,

налазе се одређена упутства обвезника ПДВ-а,

а у дну документа су подаци о датуму састављања као и места за потпис одговорних лица(као што се види).\*

**Ово представља**, основни образац калкулације,

који је обавезан за сваку фирму да исти има за сваки производ у продаји!

**Поред ових ставки**, често се у калкулацији нађу додатне ставке које олакшавају процес одређивања продајне цене, а, који својим учешћем, не ремете основну претпоставку Обрасца!

## МАРЖА У УГОСТИТЕЉСТВУ

Маржа је додатак,

који угоститељи додају набавној цени материјала ради формирања продајне цене јела, пића!

Ради практичности,

уобичајено је да се, израчуна проценат марже, који се користи за рачунање продајне цене појединих врста јела и пића.

ШТА ЧИНИ МАРЖУ?

Маржу чине:

- 1) *Материјални* тошкови (индиректни),
- 2) *Производне* услуге (других),
- 3) *Непроизводне* услуге,
- 4) *Дневнице* за службена путовања,
- 5) *Теренски* додаци,
- 6) *Издаци* за рекламу и пропаганду,
- 7) *Издаци за репрезентацију*, остали материјални трошкови,
- 8) *Амортизација* (минимална стопа),

9) Доходак угоститеља:

(обавезе према основним организацијама делатности:

*образовања, науке, културе, социјалне заштите,*  
*обавезе којима се осигурава социјална сигурност радника,*

*обавезе за задовољавање општих друштвених потреба,  
издаци за очување и унапређење и заштиту човекове радне и  
животне стедине,  
чланарина и доприноси коморама и друго,  
амортизација већа од минималне стопе,  
новчне казне за привредне преступе и прекршаје,  
административне и судске таксе,  
премије за осигурање друштвених средства,  
други издаци преузети споразумима и уговорима, **и,**  
**чист доходак угоститеља!***

\*

**Маржа је уједно један,** елеменат пословне политике угоститеља.

**Тако, на пример,** сасвим сигурно неће бити једнак процент марже  
за све врсте јела,

**односно за јела,** и пића на различитим продајним местима (ид.).

**Износ марже се израчунава:**

тако да се од укупног прихода предузећа одузме вредност основног  
материјала (који чини директан трошак) а,

добијена диференција се подели са планираном вредношћу  
основног материјала.

***Уколико се жели,*** израчунати маржа у проценту, онда се, добијени  
износ још помножи са 100. и,



**Аналитички то гласи:**

*Маржа (%) = (укупан приход –(минус)- вредност основног материјала) ÷(подељено) (планирана вредност основног материјала) ×(пута) 100*

**Маржа се може повећавати,** или смањити као и продајна цена!

**Промене могу бити,** последице промене цене купљеног материјала итд,...!

**И, уштеде на материјалу и животним намирницама као и на другим трошковима, које су,** пре свега,

резултат смањења шкарта,

кала и лома „*увелико доприносе повећању марже“!!!*

**Будући да већину набављеног** материјала чине животне намирнице,

чије продајне цене осцилирају у току године,

треба, перманентно пратити реализацију просечне марже % (ид.).

**Бољом организацијом рада,** и,

рационалнијом производњом,

смањују се трошкови материјала,

**што доприноси повећању марже!!!**

**Марже се утврђују за:**

- 1) *Предузеће-фирму*, као целина,
- 2) *За поједине угоститељске објекте* и,
- 3) *За поједине групе* или подгрупе производа и услуга,
- 4) ***Маржа је незаобилазни***, елемент састављања калкулације!

**Маржа се у угоститељству креће од:**

100% до преко 1000% за одређене артикле.

*Да би пословање у угоститељству било рентабилно*, минимум марже је 150% (Портић, 2011).

*Највеће су марже на напитцима и пићима-као што су:* кафе, чајеви, алкохолна пића и други напитци и пића,...

**Мђт.** *Високе марже суи на посластицама,*

*Сендвичима,*

*Салатама и супама,... итд,*

**Док су марже ниже,** на сложенијим јелима.

**Популарност неког Гастрономског Производа,**

*у многоме утиче на проценат марже!!!*

**ПРИМЕР****ПРОШИРЕНИ МЕНИ СА ЛОВАЧКИМ СПЕЦИЈАЛИТЕТИМА*****Ловачка плата***

*(Пришут од јелена, паштета од јаребица, редукација од боровнице)*



***Крем супа од вргања са дивљим луком и коморачем***



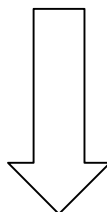
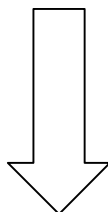
***Фазан са грозђејем, орасима и карамелизованим луком***



***Вепар у ризлингу са клеком и кимом на пуреу од целера***



***Пудинг од шумског воћа***



ЛОВАЧКИ ЗАЛОГАЈ					
<b>Група јела:</b> Хладна предјела		<b>Време припреме:</b> 20 мин	<b>Време терм/о:</b> 45+20 мин	<b>Захтевност:</b> 2/5	<b>Број порција:</b> 2
<b>НОРМАТИВ САСТОЈАКА</b>				<b>ФОТОГРАФИЈА СЕРВИРАНОГ ЈЕЛА</b>	
<b>Бр.</b>	<b>Састојци</b>	<b>Ј.М.</b>	<b>Бруто</b>	<b>Отпад</b>	<b>Нето</b>
1.	Јаребица	г	300	100	200
2.	Јелењи пршут	г	/	/	180
3.	Домаћи хлеб	г	/	/	120
4.	Влашац - корен и лист	г	60	10	50
5.	Паштрнак	г	60	10	50
6.	Целер	г	60	10	50
7.	Боровнице	г	/	/	40
8.	Шећер кристал	г	/	/	40
9.	Сенф	г	/	/	10
10.	Хладна декорација	ком.	/	/	1
<b>Нето тежина за 2 порције (г):</b>					680
<b>Нето тежина по порцији (г):</b>					340
<b>Средства за рад:</b> Ручни блендер				<b>Инвентар за сервирање:</b> округли тањир, хладан; <b>Довршавање пред гостом:</b> Не	
РЕЦЕПТУРА ПРИПРЕМЕ ЈЕЛА					
ПРИПРЕМНЕ РАДЊЕ		ПРИПРЕМА И ТОПЛОТНА ОБРАДА		НАЧИН ЧУВАЊА	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Јаребицу очистити од костију</li> <li>- Пршут исећи на машини за месо на танке шнитове</li> <li>- Паштрнак и целер очистити, опрати, исећи на коцке 1ц1ц2 цм</li> <li>- Исећи хлеб</li> <li>- Ставити воду да проври</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-У врелу воду додати поврће и јаребицу, кувати 45 мин, поклопљено</li> <li>-Оцедити од воде и избледновати</li> <li>-Додати сенф и зачине, сјединити</li> <li>-Подесити густоћу евентуалним наливањем течности од кувања</li> <li>-Охладити (на 0° до 4°С у року од 30 мин)</li> <li>-Растопити шећер у води у односу 1,5:1 и укувати</li> <li>-Додати боровнице и редуковати на 1/2</li> <li>-Кришке хлеба премазивати паштетом</li> <li>-Стављати пресавијене шнитове пршуте преко</li> <li>-Прелити редукацијом од боровнице</li> <li>-Додати хладну декорацију</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>До сервирања:</b> Паштету вакуумирану на 0° до 4°С до 4 дана;</li> <li>- <b>Остаци:</b> Шокирати - 20°С, чувати на 0° до 4°С</li> <li>- <b>Замрзавање:</b> Не</li> <li>- <b>Рок употребе:</b> 4 дана</li> </ul>	
<b>Напомена:</b>			<b>Алерген инфо:</b> Глутен, слачица, целер		
Нутритивни састав јела					
Липиди (г)	Угљени хидрати (г)	Протеини (г)	кCal /кЈ по порцији	кCal / кЈ укупно	
25,28	81,43	79,95	441,45 / 1848	882,9 / 3694,1	



КРЕМ СУПА ОД ВРГАЊА СА ДИВЉИМ ЛУКОМ И КОМОРАЧЕМ					
<b>Група јела:</b> Супе/чорбе		<b>Време припреме:</b> 10 мин	<b>Време т/о:</b> 40 min	<b>Захтевност:</b> 1/5	<b>Број порција:</b> 15
<b>НОРМАТИВ САСТОЈАКА</b>				<b>ФОТОГРАФИЈА СЕРВИРАНОГ ЈЕЛА</b>	
<b>Бр.</b>	<b>Састојци</b>	<b>Ј.М.</b>	<b>Бруто</b>	<b>Отпад</b>	<b>Нето</b>
1.	Вода	мл	/	/	3000
2.	Вргањи, свежи	г	750	150	600
3.	Кисела павлака	г	/	/	200
4.	Дивљи лук (корен и лист)	г	220	/	200
5.	Сланина, домаћа, сирова	г	180	30	150
6.	Коморач - корен	г	120	20	100
7.	Пш. брашно ТИП 400 меко	г	/	/	50
8.	Сунцокретово уље	мл	/	/	50
<b>Нето тежина за 10 порција (г):</b>					4350
<b>Нето тежина по порцији (г):</b>					290
<b>Средства за рад:</b> Стандардна				<b>Инвентар за сервирање:</b> Округао дубок тањир, угрејан <b>Довршавање пред гостом:</b> Не	
РЕЦЕПТУРА ПРИПРЕМЕ ЈЕЛА					
ПРИПРЕМНЕ РАДЊЕ		ПРИПРЕМА И ТОПЛОТНА ОБРАДА		НАЧИН ЧУВАЊА	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вргање очистити, опрати, бланширати, исећи на листиће</li> <li>- Дивљи лук очистити, опрати и исећи на мале коцкице, а лист исецкати и одвојити у другу посуду</li> <li>- Коморач очистити, опрати, исећи на мале коцкице</li> <li>- Сланину очистити од коже и исећи на листиће</li> <li>- Направити белу запршку</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Угрејати уље</li> <li>- Пропржити лук и коморач</li> <li>- Додати вргање</li> <li>- Налити водом, кад проври смањити температуру и кувати 30 мин</li> <li>- Подесити укус сољу и зачинима</li> <li>- Додати запршку</li> <li>- Додати киселу павлаку и укувати још 10 минута</li> <li>- Пропржити сланину и ставити у средину порције</li> <li>- Посути исецканим листом дивљег лука</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>До сервирања:</b> 63° до 75°С, до 4 сата</li> <li>- <b>Остаци:</b> Хлађење на 0° до 4°С у року од 30 мин, чување на истој температури до 3 дана</li> <li>- <b>Замрзавање:</b> Не</li> <li>- <b>Рок употребе:</b> 3 дана</li> </ul>	
<b>Напомена:</b>			<b>Алерген инфо:</b> Глутен, лактоза		
Нутритивни састав јела					
Липиди (г)	Угљени хидрати (г)	Протеини (г)	кCal /кJ по порцији	кCal / кJ укупно	
218,48	91,2	41,41	165,7 / 693,15	2485 / 10397,24	




ФАЗАН СА ГРОЖЂЕМ, ОРАСИМА И КАРАМЕЛИЗОВАНИМ ЛУКОМ					
<b>Група јела:</b> Топла предјела		<b>Време припреме:</b> 20 мин	<b>Време т/о:</b> 50 мин	<b>Захтевност:</b> 3/5	<b>Број порција:</b> 2
<b>НОРМАТИВ САСТОЈАКА</b>				<b>ФОТОГРАФИЈА СЕРВИРАНОГ ЈЕЛА</b>	
<b>Бр.</b>	<b>Састојци</b>	<b>Ј.М.</b>	<b>Бруто</b>	<b>Отпад</b>	<b>Нето</b>
1.	Фазан	г	280	40	240
2.	Маслац	г	/	/	150
3.	Црни лук	г	100	10	90
4.	Црно грожђе - хамбург	г	/	/	80
5.	Деми-глаце*	г	/	/	60
6.	Кромпир млади	г	50	10	40
7.	Пиво - црно	мл	/	/	40
<b>Нето тежина за 2 порције (г):</b>					700
<b>Нето тежина по порцији (г):</b>					350
<b>Средства за рад:</b> Стандардна				<b>Инвентар за сервирање:</b> Округао тањир Ф=26цм, угрејан <b>Довршавање пред гостом:</b> Не	
РЕЦЕПТУРА ПРИПРЕМЕ ЈЕЛА					
ПРИПРЕМНЕ РАДЊЕ		ПРИПРЕМА И ТОПЛОТНА ОБРАДА		НАЧИН ЧУВАЊА	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Фазана исећи на половину по дужини</li> <li>- Црни лук опрати (са љуском), исећи на половину и карамелизовати у рерни на 180 °С око 1,5 сат</li> <li>- Кромпир ољуштити, опрати, турнирати, пресећи на пола по ширини, ауштеховати и бланширати</li> <li>- Грожђе опрати и одвојити зрна</li> <li>- Подмазати плех</li> <li>- Припремити деми-глаце*</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Половине фазана сотирати на маслацу</li> <li>- Поређати у подмазан плех, налити деми-глаце и довршити печењем на 160 °С 20-ак минута</li> <li>- Растопити путер, додати грожђе и орахе и сотирати</li> <li>- Прелити преко фазана који се пеку</li> <li>- Кромпир напунити остатком грожђа и ораха и потпећи на 160 °С, 15мин</li> <li>- Дегласирати сос од печења црним пивом и прелити месо пре служења</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>До сервирања:</b> 63° до 75°С, до 4 сата</li> <li>- <b>Остаци:</b> /</li> <li>- <b>Замрзавање:</b> Не</li> <li>- <b>Рок употребе:</b> /</li> </ul>	
<b>Напомена:</b> Норматив за деми-глаце у рубрици: <b>сосеви</b>			<b>Алерген инфо:</b> /		
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА					
<b>Липиди (г)</b>	<b>Угљени хидрати (г)</b>	<b>Протеини (г)</b>	<b>кCal /кЈ по порцији</b>	<b>кCal / кЈ укупно</b>	
137,08	17,24	61,12	772 /3230,1	1544 / 6460,1	



ВЕПАР У РИЗЛИНГУ СА КЛЕКОМ И КИМОМ НА ПИРЕУ ОД ЦЕЛЕРА					
Група јела: Готова јела		Време припреме: 20 мин	Време т/о: 2 сата	Захтевност: 2/5	Број порција: 10
НОРМАТИВ САСТОЈАКА					ФОТОГРАФИЈА СЕРВИРАНОГ ЈЕЛА
Бр.	Састојци	Ј.М.	Бруто	Отпад	Нето
1.	Месо вепра – бут б/к	г	/	/	1000
2.	Црвени лук	г	1090	90	900
3.	Фонд од дивљачи	мл	/	/	500
4.	Ризлинг	мл	/	/	500
5.	Сунцокретово уље	мл	/	/	200
6.	Парадајз пелат	г	/	/	100
7.	Бели лук	г	80	10	70
8.	Сува паприка - млевена	г	/	/	50
9.	Бобице клеке	г	/	/	5
10.	Ким	г	/	/	5
Нето тежина за 10 порција (г):					3420
Нето тежина по порцији (г):					340
Средства за рад: Дробилица за бели лук					Инвентар за сервирање: Дубок тањир Ф= 26цм, угрејан Довршавање пред гостом: Не
РЕЦЕПТУРА ПРИПРЕМЕ ЈЕЛА					
ПРИПРЕМНЕ РАДЊЕ		ПРИПРЕМА И ТОПЛОТНА ОБРАДА		НАЧИН ЧУВАЊА	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Месо исећи на коцке величине 3x3 цм</li> <li>- Лук очистити, опрати, исецкати ситно</li> <li>- Бели лук очистити, опрати</li> <li>- Припремити говеђи фонд*</li> <li>- Припремити пире од целера*</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Угрејати уље</li> <li>- Додати лук и зачине и пропржити до ½</li> <li>- Додати исечено месо и пржити 25 мин на умереној ватри</li> <li>- Додати фонд</li> <li>- Додати парадајз пелата и белог лука и редуковати за 1/2</li> <li>- Додати црвену паприку</li> <li>- Додати вино</li> <li>- Подесити укус зачинима и сољу</li> <li>- Сервирати на подлози од пиреа</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>До сервирања:</b> 63° до 75°С, до 4 сата</li> <li>- <b>Остаци:</b> Хлађење на 0° до 4°С у року од 30 мин, чување на истој температури до 4 дана</li> <li>- <b>Замрзавање:</b> Да, уз претходно шокирање на -20°С</li> <li>- <b>Рок употребе:</b> 5 дана у режиму хлађења 0° до 4°С, 30 дана на -18°С</li> </ul>	
<b>Напомена:</b> Норматив за пире у рубрици: <b>прилози</b> Норматив за фонд у рубрици: <b>фондови</b>			<b>Алерген инфо:</b> Целер		
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА					



Липиди (г)	Угљени хидрати (г)	Протеини (г)	кCal/кЈ по порцији	кCal/кЈ укупно		
219,8	73,4	224,5	353,02 / 1477,1	3530,2 / 14770,4		
<b>ПИРЕ ОД ЦЕЛЕРА</b>						
<b>Група јела:</b> Прилози	<b>Време припреме:</b> 10 мин	<b>Време т/о:</b> 20 +/- мин	<b>Захтевност:</b> 1/5	<b>Број порција:</b> 10		
<b>НОРМАТИВ САСТОЈАКА</b>			<b>ФОТОГРАФИЈА СЕРВИРАНОГ ЈЕЛА</b>			
<b>Бр.</b>	<b>Састојци</b>	<b>Ј.М.</b>	<b>Бруто</b>	<b>Отпад</b>	<b>Нето</b>	
1.	Говеђи фонд	мл	/	/	2000	
2.	Целер	г	1150	150	1000	
3.	Маслац	г	/	/	200	
4.	Лимун	г	80	50	30	
<b>Нето тежина за 10 порција (г):</b>					1230	
<b>Нето тежина по порцији (г):</b>					120	
<b>Средства за рад:</b> Стандардна			<b>Инвентар за сервирање:</b> У зависности од главног јела <b>Довршавање пред гостом:</b> Не			
<b>РЕЦЕПТУРА ПРИПРЕМЕ ЈЕЛА</b>						
<b>ПРИПРЕМНЕ РАДЊЕ</b>		<b>ПРИПРЕМА И ТОПЛОТНА ОБРАДА</b>		<b>НАЧИН ЧУВАЊА</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Угрејати фонд до 80°C</li> <li>- Ољуштити целер и исећи га на 4 дела</li> <li>- Исцедити лимун</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- У угрејан фонд убацити целер, повећати температуру и кувати поклопљено 20 мин или дуже</li> <li>- Оцедити од фонда и испасирати</li> <li>- Додати маслац и сјединити</li> <li>- Додати лимунов сок и измешати</li> <li>- Посолити по потреби</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>До сервирања:</b> 63° до 75°C, до 4 сата</li> <li>- <b>Остаци:</b> Хлађење на 0° до 4°C у року од 30 мин, чување на истој температури до 2 дана</li> <li>- <b>Замрзавање:</b> Не</li> <li>- <b>Рок употребе:</b> 2 дана у режиму хлађења 0° до 4°C</li> </ul>		
<b>Напомена:</b> Фонд користити за појачане консоме			<b>Алерген инфо:</b> Целер			
<b>НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА</b>						
Липиди (г)	Угљени хидрати (г)	Протеини (г)	кCal /кЈ по порцији	кCal / кЈ укупно		
219,8	73,4	224,5	353,02 / 1477,1	3530,2 / 14770,4		



ПУДИНГ ОД ШУМСКОГ ВОЋА					
<b>Група јела:</b> Посластице		<b>Време припреме:</b> 40мин + 24 сата	<b>Време т/о:</b> 10 мин	<b>Захтевност:</b> 2/5	<b>Број порција:</b> 4
<b>НОРМАТИВ САСТОЈАКА</b>				<b>ФОТОГРАФИЈА СЕРВИРАНОГ ЈЕЛА</b>	
<b>Бр.</b>	<b>Састојци</b>	<b>Ј.М.</b>	<b>Бруто</b>	<b>Отпад</b>	<b>Нето</b>
1.	Тост хлеб – бели	г	350	50	300
2.	Ш.воће – замрзнуто микс	г	/	/	300
3.	Шећер	г	/	/	50
4.	Вода	мл	/	/	50
<b>Нето тежина за 4 порције (г):</b>					700
<b>Нето тежина по порцији (г):</b>					175
<b>Средства за рад:</b> Округла чинија				<b>Инвентар за сервирање:</b> Десеми тањир и прибор <b>Довршавање пред гостом:</b> Не	
РЕЦЕПТУРА ПРИПРЕМЕ ЈЕЛА					
ПРИПРЕМНЕ РАДЊЕ		ПРИПРЕМА И ТОПЛОТНА ОБРАДА		НАЧИН ЧУВАЊА	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Очистити тост хлеб од корица</li> <li>- Одмерити остале састојке</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ауштеховати једну кришку округло па поставити на дно чиније</li> <li>- Остале кришке хлеба поређати у круг по ободу чиније</li> <li>- Спојити шећер и воду па ставити да проври</li> <li>- Додати воће, кратко прокувати и охладити</li> <li>- Налити у чинију преко хлеба</li> <li>- Ставити кришке тоста преко воћа</li> <li>- Притиснути чистим тањиром</li> <li>- Завити фолијом чинију</li> <li>- Одложити на (0° до 4°С) 24 сата</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>До сервирања:</b> (0° до 4°С) до 3 дана</li> <li>- <b>Остаци:</b> (0° до 4°С)</li> <li>- <b>Замрзавање:</b> Не</li> <li>- <b>Рок употребе:</b> 3 дана</li> </ul>	
<b>Напомена:</b>			<b>Алерген инфо:</b> Глутен, инверт шећер		
НУТРИТИВНИ САСТАВ ЈЕЛА					
<b>Липиди (г)</b>	<b>Угљени хидрати (г)</b>	<b>Протеини (г)</b>	<b>кCal /кЈ по порцији</b>	<b>кCal / кЈ укупно</b>	
5,1	264,45	31,5	291,5 / 1219,7	1166 / 4878,6	



<b>ТРЕБОВАЊЕ НАМИРНИЦА ИЗ МАГАЦИНА</b>				
<b>Број:</b> 0002/2019				
<b>Датум:</b> 01.10.2019.				
<b>Време:</b> 07:00				
<b>Р.Бр.</b>	<b>Н.Бр.</b>	<b>Назив робе</b>	<b>Ј.М.</b>	<b>Кол.</b>
001.	001/М	Јаребица, свежа	г	1500
002.	002/М	Пршут, јелењи	г	900
003.	001/Ж	Хлеб, домаћи	г	600
004.	001/П	Паштрнак	г	300
005.	002/П	Целер корен	г	1450
006.	001/В	Боровнице	г	200
007.	001/ПС	Шећер, кристал	г	350
008.	001/З	Сенф	г	50
009.	003/П	Вргањи	г	500
010.	001/М Л	Павлака, кисела	г	140
011.	004/П	Лук, дивљи	г	140
012.	003/М	Сланина	г	120
013.	005/П	Коморач	г	80
014.	002/Ж	Брашно, пшенично ТИП 400 М	г	35
015.	001/У	Уље, сунцокретово	г	235
016.	004/М	Фазан, свеж	г	1200
017.	002/М Л	Маслац, свеж	г	950
018.	006/П	Лук, црни	г	500
019.	007/П	Кромпир, млади	г	250
020.	001/АЛ	Пиво, тамно	мл	200
021.	005/М	Вепар, бут б/к	г	1000
022.	008/П	Лук, црвени	г	1100
023.	002/АЛ	Вино, ризлинг	мл	500
024.	009/П	Парадајз, пелат, конз.	г	100
025.	010/П	Лук, бели	г	80
026.	001/З	Млевена паприка, слатка	г	50
027.	002/З	Клека, бобице	г	5
028.	003/З	Ким	г	5
029.	002/В	Лимун	г	80
030.	003/Ж	Хлеб, тост	г	1150
031.	003/В	Шумско воће, замрз.	г	900
<p><b>М</b> – месо и месне прерађевине, <b>МЛ</b> – млеко и млечни производи, <b>П</b> – поврће и прерађено поврће, <b>ПС</b> – посластичарство, <b>У</b> – уље, <b>В</b> – воће и прерађено воће, <b>З</b> – зачини и додаци, <b>Ж</b> – производи од жита и брашна, <b>АЛ</b> – алкохолна пића</p>				

## КАЛКУЛАЦИЈА ПРОДАЈНЕ ЦЕНЕ ЈЕЛА ЛОВАЧКОГ МЕНИЈА

### Ловачки залогај (2п)

Назив артикла	Ј.М.	Кол.	Н.цена	Н. вред.	Рабат (%)	Рабат (\$)	Основ.	Маржа (%)	Маржа (\$)	Прод. вред.	ПДВ (%)	ПДВ (\$)	Прод. цена
Јаребица	кг	0,3	3000,0	900,0	5,0	45,0	855,0	300,0	2565,0	3420,0	20,0	684,0	4104,0
Јелењи пршут	кг	0,2	6165,0	1109,7	5,0	55,5	1054,2	300,0	3162,6	4216,9	20,0	843,4	5060,2
Домаћи хлеб	кг	0,1	90,0	10,8	10,0	1,1	9,7	300,0	29,2	38,9	20,0	7,8	46,7
Влашац - корен и лист	кг	0,1	84,0	6,7	10,0	0,7	6,0	300,0	18,1	24,2	20,0	4,8	29,0
Паштрнак	кг	0,1	90,0	5,4	10,0	0,5	4,9	300,0	14,6	19,4	20,0	3,9	23,3
Целер	кг	0,1	130,0	7,8	10,0	0,8	7,0	300,0	21,1	28,1	20,0	5,6	33,7
Боровнице	кг	0,0	400,0	16,0	8,0	1,3	14,7	300,0	44,2	58,9	20,0	11,8	70,7
Шећер, бели	кг	0,0	56,0	2,2	5,0	0,1	2,1	300,0	6,4	8,5	20,0	1,7	10,2
Сенф	кг	0,0	155,0	1,6	5,0	0,1	1,5	300,0	4,4	5,9	20,0	1,2	7,1
<b>Укупно:</b>												<b>9384,9</b>	
<b>Порција:</b>												<b>4692,4</b>	

### Крем супа од вргања са дивљим луком и коморачем (10п)

Назив артикла	Ј.М.	Кол.	Н.цена	Н. вред.	Рабат (%)	Рабат (\$)	Основ.	Маржа (%)	Маржа (\$)	Прод. вред.	ПДВ (%)	ПДВ (\$)	Прод. цена
Вргањи, свежи	кг	0,75	250,0	187,5	10,0	18,8	168,8	500,0	843,8	1012,5	20,0	202,5	1215,0
Кисела павлака	кг	0,2	248,0	49,6	5,0	2,5	47,1	500,0	235,6	282,7	20,0	56,5	339,3
Дивљи лук (корен и лист)	кг	0,22	84,0	18,5	10,0	1,8	16,6	500,0	83,2	99,8	20,0	20,0	119,8
Сланина, домаћа, сирова	кг	0,18	211,0	38,0	7,5	2,8	35,1	500,0	175,7	210,8	20,0	42,2	252,9
Коморач - корен	кг	0,12	280,0	33,6	10,0	3,4	30,2	500,0	151,2	181,4	20,0	36,3	217,7
пш. брашно ТИП 400 меко	кг	0,05	61,0	3,1	4,0	0,1	2,9	500,0	14,6	17,6	20,0	3,5	21,1
Сунцокретово уље	л	0,05	108,0	5,4	5,0	0,3	5,1	500,0	25,7	30,8	20,0	6,2	36,9
<b>Укупно:</b>												<b>2165,8</b>	
<b>Порција:</b>												<b>216,6</b>	

**Фазан са грождем, орасима и карамелизованим луком (2п)**

Назив артикла	Ј.М.	Кол.	Н.цена	Н. вред.	Рабат (%)	Рабат (\$)	Основ..	Маржа (%)	Маржа (\$)	Прод. вред.	ПДВ (%)	ПДВ (\$)	Прод. цена
Фазан	кг	0,28	1320,0	369,6	5,0	18,5	351,1	300,0	1053,4	1404,5	20,0	280,9	1685,4
Маслац	кг	0,15	1184,0	177,6	5,0	8,9	168,7	300,0	506,2	674,9	20,0	135,0	809,9
Лук, црни	кг	0,10	20,0	2,0	10,0	0,2	1,8	300,0	5,4	7,2	20,0	1,4	8,6
Црно грождје – хамбург	кг	0,08	100,0	8,0	10,0	0,8	7,2	300,0	21,6	28,8	20,0	5,8	34,6
Деми-глице*	кг	0,06	283,3	17,0	0,0	0,0	17,0	300,0	51,0	68,0	20,0	13,6	81,6
Кромпир - млади	кг	0,04	30,0	1,2		0,0	1,2	300,0	3,6	4,8	20,0	1,0	5,8
Пиво - црно	л	0,04	130,0	5,2	8,0	0,4	4,8	300,0	14,4	19,1	20,0	3,8	23,0
<b>Укупно:</b>												<b>2648,7</b>	
<b>Порција:</b>												<b>1324,4</b>	

**Вепар у рузлингу са клеком и кимом на пиреу од целера (10п)**

Назив артикла	Ј.М.	Кол.	Н.цена	Н. вред.	Рабат (%)	Рабат (\$)	Основ..	Маржа (%)	Маржа (\$)	Прод. вред.	ПДВ (%)	ПДВ (\$)	Прод. цена
Месо вепра – бут б/к	кг	1,00	155,0	155,0	5,0	7,8	147,3	1000,0	1472,5	1619,8	20,0	324,0	1943,7
Лук, црвени	кг	1,09	25,0	27,3	10,0	2,7	24,5	1000,0	245,3	269,8	20,0	54,0	323,7
Фонд од дивљачи	л	0,50	120,0	60,0	0,0	0,0	60,0	1000,0	600,0	660,0	20,0	132,0	792,0
Ризлинг	л	0,50	213,0	106,5	8,0	8,5	98,0	1000,0	979,8	1077,8	20,0	215,6	1293,3
Сунцокретоно уље	л	0,20	108,0	21,6	5,0	1,1	20,5	1000,0	205,2	225,7	20,0	45,1	270,9
Парадајз пелат	кг	0,10	136,0	13,6	5,0	0,7	12,9	1000,0	129,2	142,1	20,0	28,4	170,5
Бели Лук	кг	0,08	189,0	15,1	10,0	1,5	13,6	1000,0	136,1	149,7	20,0	29,9	179,6
Сува паприка-млевена	кг	0,05	890,0	44,5	5,0	2,2	42,3	1000,0	422,8	465,0	20,0	93,0	558,0
Бобице клеке	кг	0,01	1200,0	6,0	10,0	0,6	5,4	1000,0	54,0	59,4	20,0	11,9	71,3
Ким	кг	0,01	1250,0	6,3	5,0	0,3	5,9	1000,0	59,4	65,3	20,0	13,1	78,4
<b>Укупно:</b>												<b>5603,1</b>	
<b>Порција:</b>												<b>560,3</b>	

**Пире од целера (10п)**

Назив артикла	Ј.М.	Кол.	Н.цена	Н. вред..	Рабат (%)	Рабат (\$)	Основ.	Маржа (%)	Маржа (\$)	Прод. вред.	ПДВ (%)	ПДВ (\$)	Прод. цена
Целер	кг	1,15	130,0	149,5	10,0	15,0	134,6	500,0	672,8	807,3	20,0	161,5	968,8
Маслац	кг	0,20	1184,0	236,8	5,0	11,8	225,0	500,0	1124,8	1349,8	20,0	270,0	1619,7
Лимун	кг	0,08	130,0	10,4	10,0	1,0	9,4	500,0	46,8	56,2	20,0	11,2	67,4
<b>Укупно:</b>												<b>2655,9</b>	
<b>Порција:</b>												<b>221,3</b>	

**Пудинг од шумског  
воћа (4п)**

Назив артикла	Ј.М.	Кол.	Н.цена	Н.вред.	Рабат (%)	Рабат (\$)	Основ.	Маржа (%)	Маржа (\$)	Прод.вред.	ПДВ (%)	ПДВ (\$)	Прод.цена
Тост Хлеб – бели	кг	0,35	167,0	58,5	10,0	5,8	52,6	600,0	315,6	368,2	20,0	73,6	441,9
Ш.воће -замрз. микс	кг	0,30	1021,0	306,3	5,0	15,3	291,0	600,0	1745,9	2036,9	20,0	407,4	2444,3
Шећер - кристал	кг	0,05	56,0	2,8	5,0	0,1	2,7	600,0	16,0	18,6	20,0	3,7	22,3
<b>Укупно:</b>												<b>2908,5</b>	
<b>Порција:</b>												<b>290,9</b>	

**Демн-глас  
(20п)**

Назив артикла	Ј.М.	Кол.	Н.цена	Н.вред.	Рабат (%)	Рабат (\$)	Основ.	Маржа (%)	Маржа (\$)	Прод.вред.	ПДВ (%)	ПДВ (\$)	Прод.цена
Телеће кости	кг	1,00	180,0	180,0	10,0	18,0	162,0	100,0	162,0	324,0	20,0	64,8	388,8
Лук, црни	кг	0,22	20,0	4,4	10,0	0,4	4,0	100,0	4,0	7,9	20,0	1,6	9,5
Шаргарепа	кг	0,22	36,0	7,9	10,0	0,8	7,1	100,0	7,1	14,3	20,0	2,9	17,1
Целер	кг	0,12	130,0	15,6	10,0	1,6	14,0	100,0	14,0	28,1	20,0	5,6	33,7
Паштрнак	кг	0,11	90,0	9,9	10,0	1,0	8,9	100,0	8,9	17,8	20,0	3,6	21,4
Парадајз пире	кг	0,10	136,0	13,6	5,0	0,7	12,9	100,0	12,9	25,8	20,0	5,2	31,0
<b>Укупно:</b>		1,77										<b>Укупно:</b>	<b>501,5</b>
<b>Порција:</b>												<b>25,1</b>	
<b>По кг:</b>												<b>283,3</b>	

**ЗАКЉУЧАК**

Од оних ловаца који поштују етику, почевши од облачења, избора оружја и понашања у лову, велику пажњу поклањају пост-ловним активностима, и то најчешће у оквиру организованог окупљања релативно добро опремљеним угоститељским објектима, специјално ловачким или ловачки орјентисаним.

Поставља се питање, да ли само ловци једу дивљач или и други имају афинитета ка томе.

На ово питање није могуће дати универзалан одговор. Са једне стране имамо ловце, за које се претпоставља да су платежно способнији чим имају такав хоби, па с тим у вези су и чешћи корисници ловно-гастрономских специјалитета. Са друге стране, није искључена могућност да код ловаца постоје они који дивљач не воле да једу.

Такође, треба размотрити и чињеницу колика је заправо заинтересованост локалног или становништва уопште да једе дивљач, или да свој недељни ручак или одлазак у ресторан замени одласком у ресторан који служи сецијалитете од дивљачи.

У прилог све му томе иду и оквирне калкулације које су у биле тема овог рада, а које показују да оброци ни мало нису јефтине, узевши у обзир додатне трошкове који могу настати (долазак до ресторана, пиће, остале активности).

## ЛИТЕРАТУРА

Проф. др Милијанко Ј.Портић:Гастрономски Производи-Универзитет у Новом Саду – Природно-математички Факултет 2011.

Проф. др Милијанко Ј.Портић: Месо и јела од дивљачи-Универзитет у Новом Саду – Природно-математички Факултет 2018.

Gisslen, W. (2003). *Professional cooking*, John Wiley & Sons, New York.

Pirića, D. (2003). *Standardi u turističkom ugostiteljstvu*, Visoka škola za turizam, Šibenik.

Pravilnik o poslovnim knjigama i iskazivanju finansijskog rezultata po sistemu prostog knjigovodstva (*Službeni glasnik RS, br. 140/04*)

Туфегџић, С. (2007). *Примена калкулација и таржи у угоститељству*, Зборник ДГТХ ПМФ УНС, 36/2007, Нови Сад

Walker, J.R. (2008). *The Restaurant: From Concept to Operation*, John Wiley & Sons, New Jersey.

<http://cenoteka.rs/meso-i-riba/sveze-meso.html>

<http://www.huntingclubastra.com/sr/country-hunting-prices/1>

<http://www.lorist.co.rs/index.php/Lova%C4%8Dki-recepti/lovaki-recepti.html>

<http://www.lovacki-dvori.com/dl/jelovnik.pdf>

[http://www.sgsombor.co.rs/divljac\\_prodaja.html](http://www.sgsombor.co.rs/divljac_prodaja.html)