

# Kako započeti poslovanje u keteringu i postati catering operater



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ  
СТУДИЈА БЕОГРАД  
**ACADEMY FOR APPLIED  
STUDIES BELGRADE**



## Sadržaj:

- 1 O keteringu
- 2 Osnovna obuka
- 3 Praktična obuka
- 4 Otpočinjanje ketering posla
- 5 Kako postati ketering operater
- 6 Započinjanje sopstvenog ketering posla
- 7 Kupovina postojećeg biznisa
- 8 Ulazak u biznis kao partner
- 9 Lične komponente
- 10 Spremanje hrane i namirnica za rad
- 11 Marketing i prodaja

Ketering predstavlja pripremu, distribuciju i poslužnje hrane po želji klijenta van ugostiteljskog objekta, odnosno na lokaciji po želji klijenta.

Poslednjih godina usluge keteringa u Srbiji, posebno u Beogradu, postale su veoma popularne i tražene, kako za poslovne, tako i za privatne manifestacije. Istraživanje je pokazalo da u Srbiji ukupno ima oko trideset kompanija specijalizovanih samo da pružanje usluga keteringa, od kojih je većina u Beogradu.



## Osnovna obuka

Najbolje je da firma koja se bavi kateringom za pripremanje hrane angažuje ljude koji su prošli kroz formalnu obuku u nekoj od priznatih škola u kojima se uče kuvarstvo i restoraterstvo. Većina škola u kojima se izučava kulinarstvo i druge srodne oblasti rado posreduje pri zapošlj



Posle teorijske i praktične nastave u školi preporučuje se praksa kod nekih poznatih keterera koji se bave proizvodnjom i služenjem hrane. Jer praktično iskustvo za kuvanje na veliko se ne može steći u tim uslovima već isključivo na terenu. Ketereri će često zvati studente, kada im je potrebna dodatna pomoć u ljudstvu. Ovaj povremeni posao će im pružiti izvrsnu priliku studentima da steknu praktično iskustvo.



## Otpočinjanje katering posla

### 1. Sala za banquet

Kada počinjete sa poslom ukoliko nemate dovoljno novca, najbolje je početi sa radom za nekog renomiranog keterera koji radi pri velikom hotelu, i kako se povećavaju iskustvo i znanje pojaviće se i druge mogućnosti.

### 2. Terenski rad

Keterer početnik u terenskom poslu može da transformiše malu radnju u atraktivnu, efikasnu kuhinju, sa posebnim delom za kuhinju. Ma gde da se hrana pravi treba dobiti dozvolu za rad. I treba naglasiti da hrana neće biti služena u prostorijama, pošto bi to bila funkcija restorana.

### 3. Mobilne jedinice

Jedna od najvećih pogodnosti za početnika je mogućnost da se posao počne sa malo novca. Sa malo više može početi kao vozač već postojećeg i uhodanog katering, sa težnjom da iznajmi ili kupi svoje lično katering vozilo, i nastavi da širi svoju uslugu u skladu sa svojim sposobnostima.

## Kako postati catering operater

Postoje 3 načina ulaska u sferu cateringa:

1. Početi od nule i postepeno napredovati
2. Kupiti već postojeći biznis sa formiranim imenom, spiskom korisnika i gotovom opremom
3. Ući kao partner u deo preduzeća koje radi ili se zaposliti kod catering operatera koji već radi, sa težnjom da postanete suvlasnik.

## Započinjanje sopstvenog catering posla

Većinu firmi koje rade u sferi cateringa osnovao je jedan čovek i pri tom počeo od nule. Recimo da ste poznati kao vrstan kuvar i organizator koji je odlično organizovao nekoliko ručkova za 50-100 osoba. Ručkovi su bili organizovani u roku, bili su izvrsni i obilni, gosti su bili brzo usluženi, zbog čega ste dobili komplimente. Posle vas je pozvao neko od ljudi koji su bili na ručku i zamolio da preuzmete posluživanje svečanog ručka za 50 osoba. Niste očekivali sličnu ponudu i zato dajete neodređen odgovor. Morate da razmislite a onda da prepoznate šansu. To je odlična mogućnost da zaradite dodatni novac radeći posao koji volite. Već ste razmišljali da promenite profesiju i evo odgovor vam se nameće – posluživanje van restorana odnosno postati catering operater.



## Kupovina već postojećeg biznisa sa formiranim imenom

Za ulazak u catering posao kupovinom već postojećeg posla potrebni su sledeći uslovi:

- Morate imati sredstva za kupovinu odmah, ili da u krajnjem slučaju napravite prvu uplatu pri kupovini na otplatu.
- Potrebno je da budete kvalifikovani stručnjak u oblasti cateringa, da dobro poznajete sve aspekte tog posla. Da budete u stanju da preuzmete na sebe rukovođenje firmom, da njome upravljate i da vodite posao samostalno.
- Prvih pet-šest meseci potrebno je da se posvetite poslu i po 16 sati dnevno, dok ne upoznate sve korisnike i posao. Po završetku tog perioda moći ćete malo da se opustite, tako što ćete sakriti svoj radni dan i posvetiti se zadovoljstvima na koje ste navikli

## Ulazak u postojeći posao kao partner

Ako hoćete da udjete u opstojeći biznis kao partner morate dobro poznavati vlasnika, personal i način posluživanja. Jedini način da dobro naučite posao je rad u firmi izvesno vreme. Podrazumeva se da stupate u partnerstvo sa osobom, čiji se interesi i ciljevi poklapaju sa vašim. Da bi posao ostvario profit, medju vama ne bi trebalo da postoje ozbiljna razmimoilaženja.

Poslovno partnerstvo je u nekim slučajevima uspešno, a u drugim slučajevima trpi neuspeh. Nije moguće unapred znati kako će se odvijati događaji.

## Lične komponente

### Osnovna znanja i navike

Kao što je već pominjano, za bavljenje keteringom potrebno je imati niz određenih navika. Počinjete posao malog obima i morate znati kako da se s vremena na vreme snadjete bez pomoći drugih.

Za ketering su neophodni:

- Poznavanje procesa spremanja hrane i prethodne pripreme namirnica
- Planiranje i organizacija moraju biti na visokom nivou
- visok stepen operativnosti
- sposobnost da radite u stresnim situacijama
- umeće u rešavanju problema
- smisao za estetiku u serviranju
- sposobnost da privlačite korisnika i uspešno pregovarate sa njima.

## Spremanje hrane i preprema namirnica za rad

Majstorstvo u spremanju hrane na visokom nivou zajedno sa spretnošću, umetnosti i operativnošću u pripremi namirnica za dalje korišćenje, je najvažniji od osnovnih kvaliteta, koji su neophodni vlasniku manje katering firme. Mnogi potencijalni dobavljači katering usluga počinju kao sposobni domaći kulinari, koji imaju dobre navike pripremnih operacija. Jedini su kompetentni u kulinarsvu, fizičkim i hemijskim procesima, koji se dešavaju u namirnicama u toku pripreme, drugi su uradili mnogo istraživanja i eksperimenata sa hranom.

## Marketing i prodaja

Sposobnost da se povuku pravi marketinški potezi je velika prednost za vlasnika skoro svakog biznisa, a naročito u firmama koje imaju samo jednog vlasnika.

Ako živite u malom gradu, gde konkurencija nije velika i vaše usluge traže mnogi korisnici pojedinačno i grupno, vi naravno nećete razmišljati o dodatnom vremenu i troškovima za marketing. Vaš biznis će se razvijati u skladu sa očekivanjima zahvaljujući usmenim preporukama i stalnoj klijenteli, marketing vam neće ni biti potreban. Ali to se retko dešava