



Menadžment

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent

1

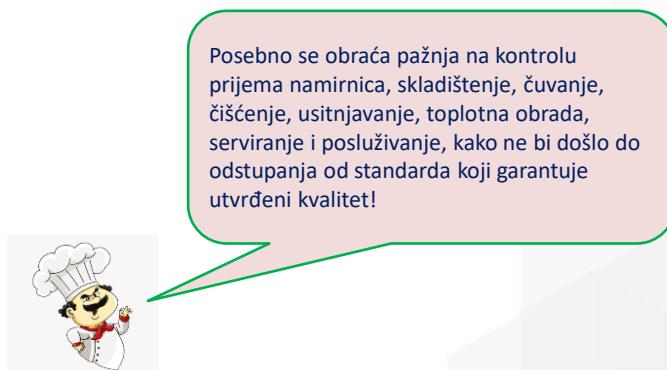


Kvalitet jela

- zadovoljan gost i planirani profit su krajni cilj,
- gost će biti zadovoljan ukoliko je za cenu koju je platio dobio proizvod i uslugu kvaliteta koji je očekivao i na kraju je navikao,
- menadžment budno prati želje gostiju i o njima se mora voditi računa,
- u fazi izrade jelovnika i menija, normativa namirnica za pojedina jela i trebovanja namirnica, jasno se precizira...



2



ISO standard 9000 iz 2005. godine, kaže da je kvalitet nivo do kojeg skup svojstvenih karakteristika ispunjava zahteve.



3



Elementi menadžmenta

- ✓ PLANIRANJE,
- ✓ ORGANIZACIJA,
- ✓ VOĐENJE,
- ✓ KOORDINACIJA,
- ✓ KONTROLA.



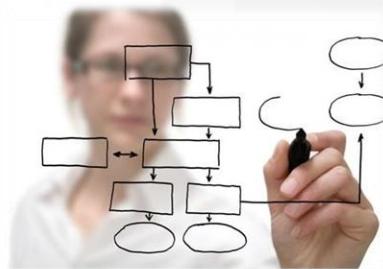
4



PLANIRANJE

„planiranje (resursima) predstavlja stalnu i dugoročnu aktivnost preduzeća“

- ✓ kompetetnost zaposlenih,
- ✓ nabavka,
- ✓ skladištenje,
- ✓



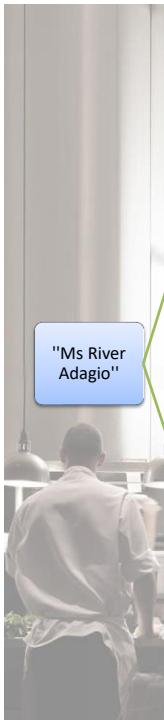
5



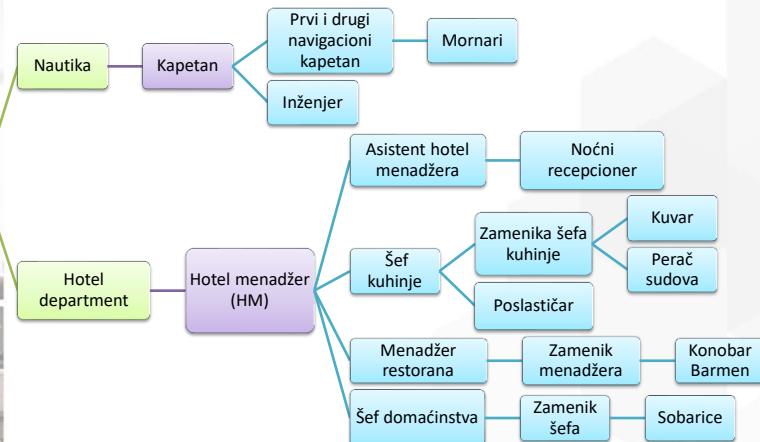
ORGANIZACIJA



6



ORGANIZACIJA



7



VOĐENJE

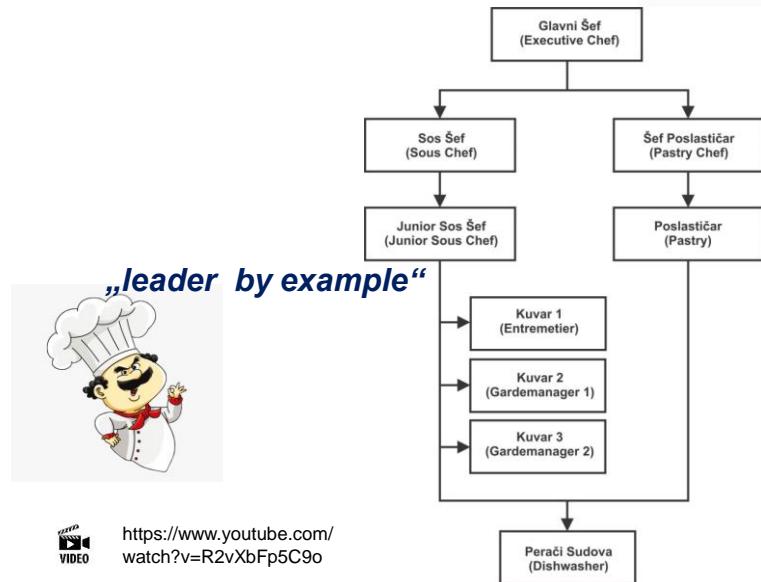
- ✓ preuzimanje rizika,
- ✓ komunikativne veštine,
- ✓ timski duh,
- ✓



8



VOĐENJE



9



KOORDINACIJA

„spremnosti na promene i povezivanje u vremenu i prostoru“

- ✓ **KVALITET**
- ✓ **BRZINA**



10



KONTROLA kvaliteta



- ✓ *Nutritivni aspekt kvaliteta*
- ✓ *Tehnološki aspekt kvaliteta*
- ✓ *Mikrobiološki aspekt kvaliteta*
- ✓ *Zdravstveno bezbedni aspekt kvaliteta*
- ✓ *Senzorni aspekt kvaliteta*

11



Nutritivni aspekt kvaliteta

- ne poseduje nijedan proizvod osim hrane i pića,
- on podrazumeva da namirnica (biljnih i životinjskih porekla) imaju hranljive materije ili nurijente,
- njihov odnos i količina u namirnici određuju nutritivnu ili prehrambenu vrednost poizvoda,
- skladištenje („FIFO“),



12



- u nutritivnu vrednost se ubrajaju belančevine, ugljeni hidrati, masti kao i mineralne materije i vitamini,
- tokom procesa proizvodnje dolazi do umanjivanja nutritivnog kvaliteta zbog toplotne obrade, ali i nepažljivog skladištenja, pranja, čišćenja i drugih postupaka.



13



- smatra se kvalitetnim onaj meni koji treba da obezbedi određenu količinu energije (kJ), odnosno kalorija (kcal),
- određivanje nutritivne vrednosti se obavlja računski uz pomoć tablica vrednosti pojednih namirnica, za šta, menadžment kuhinje treba da je osposobljen,
- stvarna nutritivna analiza se određuje laboratorijski, pri čemu se za svaku komponentu koristi posebna oprema i metoda određivanja.



14



Tehnološki aspekt kvaliteta

- predstavlja svojstva kvaliteta sirovina,
- „*Da li se od određene namirnice može proizvesti planirano gastro – proizvod (jelo)?*“,
- primera radi.....Tetovac pasulj!!!



15



Mikrobiološki aspekt kvaliteta

- podrazumeva niz mera i procedura da se ne prime kontaminirane namirnice, da se u postupku rukovanja s njima spreči razvoj mikroorganizama ali i dalja sekundarna kontaminacija kod čuvanja i obrade,
- postoje standardi postavljeni u nacionalnim Pravilnicima,
- Zadatak gastro menadžmentastandarde HACCP i čija je proizvodnja pod nadzorom veterinarske i sanitarne inspekcije.



16



Zdravstveno – bezbednosni aspekt kvaliteta



- drugačiji aspekt od mikrobiološkog, jer se radi o hemikalijama,
- radi se o prisustvu pesticida, radionukleida, teških metala i nekih drugih hemikalija u hrani,
- među hemikalije se ubrajaju deterdženti, kiseline, rodenticidi – sredstva za uništavljanje glodara i insekticidi – sredstva za uništavanje insekata.

17



Senzorni aspekt kvaliteta



- vizuelna tehnika,
- oralna tehnika,
- olfaktorna tehnika - miris,
- mehanička svojstva hrane - sluh,
- hapte – kinestetski utisci - dodir.

18



Kontrola – primer Francuskog načina organizacije kuhinje

Ona sadrži sledeće:

- uspostaviti **sistem kvaliteta** koji će definisati radne procedure svakog radnog mesta (*projektovan kvalitet – executive chef*),
- tim **sistemom** se mora upravljati i to upravljanje se naziva menadžment kvaliteta (*chef de cuisine*),
- na svim nivoima menadžmenta mora se **postaviti sistem kvaliteta** koji će garantovati postizanje kvaliteta (*sous chef i chefs de partie*),

19

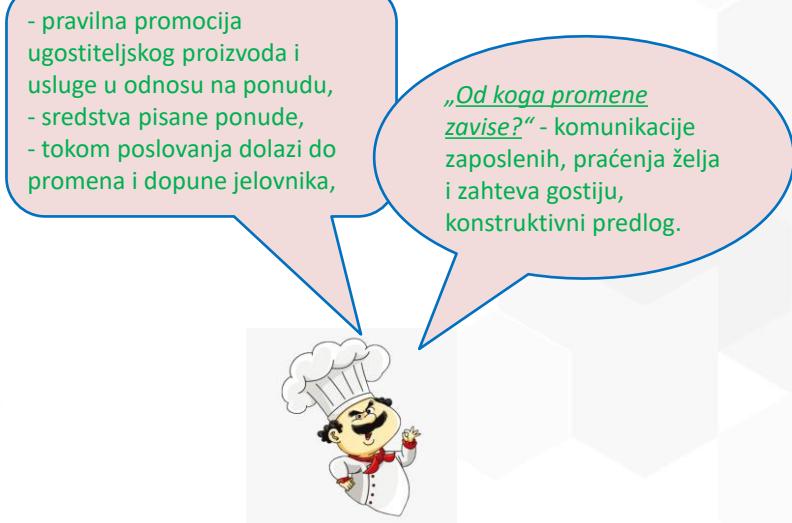


- najvažnije u tom sistemu je **osigurati kontrolu kvaliteta** (*executive chef*),
- da bi se to postiglo menadžment **sačinjava plan kontrole kvaliteta** (*chef de cuisine*),
- plan sadrži područja koja treba **kontrolisati, kadrove koji će vršiti kontrolu** i informacioni sistem kontrole (*sous chef i chefs de partie*),
- neophodno je izraditi odgovarajuću dokumentaciju, a pre svega **Pravilnik o kvalitetu** (*projektovan kvalitet – executive chef*).

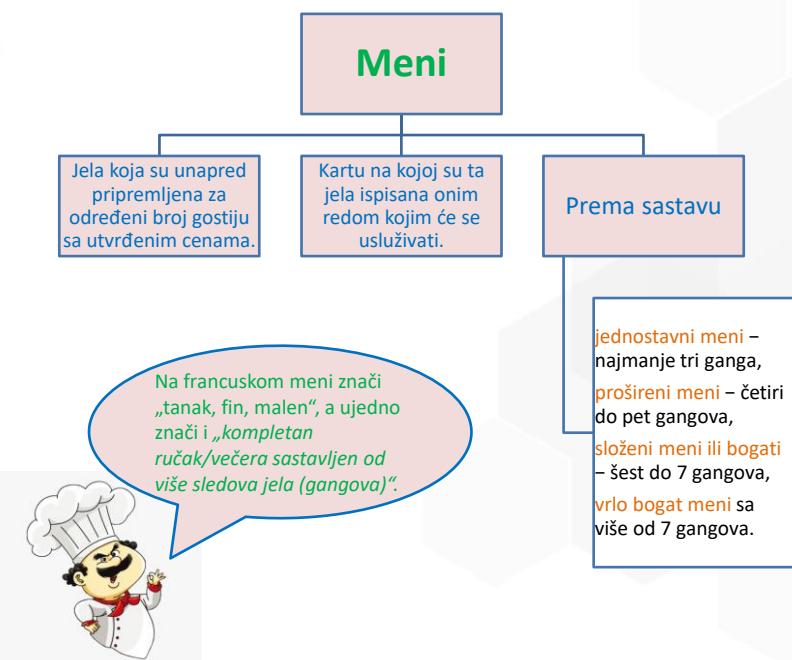
20



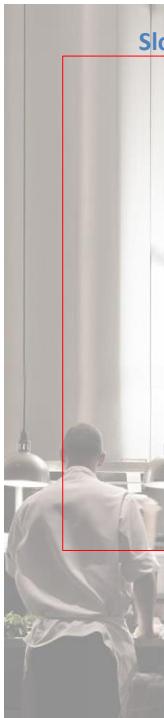
Jelovnik i meni



21



22



Složeni meni ili bogati

Hladna predjela
*
Konsome
*
Jela od riba
*
Topla predjela
*
Gotova jela
Prilog
Salata
*
Medjujelo
*
Desert

Prošireni meni

Supa
*
Toplo predjelo
*
Gotova jela
Prilog
Salata
*
Desert

Jednostavni meni

Hladno predjelo
*
Gotova jela
Prilog
Salate
*
Desert

23

Planiranje jelovnik i meni

- nabavka, prodaja, ljudski resursi, finansije i marketing,
- tip restorana, oprema objekta i stručnost osoblja,



Faktori koji utiču na planiranje:

- demografski pregled lokacije,
- konkurenčija,
- poznavanje starosnih grupa,
- nacionalno (etičko) poreklo,
- obrazovanje, zanimanje i prihod,
- analiza trendova popularnosti jela.

24



Izrada jelovnika i menija prema uslovima restorana

Preporuke kod dopune i izmene jelovnika kod već postojećeg ugostiteljskog objekta:

- mogućnost nabavke namirnica,
- mogućnost racionalnog korišćenja postojećeg assortimenta namirnica,
- kako će nove ili izmenjene stavke uticati na povećanje troškova,
- da li postojeći kapacitet opreme mogu prihvatiti novu stavku,
- kakve su fizičke mogućnosti prostorije i radnika,
- da li je osoblje stručno da sprovede planirane izmene.



25



Dizajn i grafička izrada jelovnika

- tehnološki napredak služi da pojednostavi procese rada,
- elektronski jelovnik će restoranima u budućnosti znatno olakšati rad i poručivanje od strane gostiju,
- pod stručnim sastavljanjem jelovnika podrazumevamo u praksi dva načina sastavljanja grupisanja jela prema nameni i grupisanje prema namirnicama iz kojih se pripremaju jela,



26



Pri sastavljanju restoranskog menija mora se obratiti pažnja na sledećih šest faktora:

- sastav i redosled prezentacije jela,
- grafička obrada,
- veličina,
- cene,
- stručnost jezika,
- kompletan utisak.



27

Pisani recepti

Recept je skup uputstava za pripremu određenog jela.

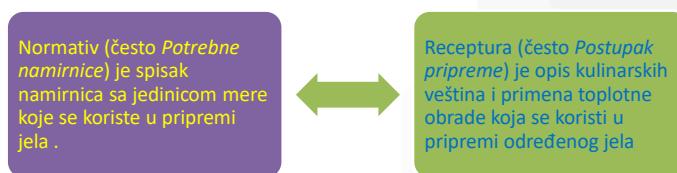
Uprkos njihovom značaju, pisani recepti imaju mnogo ograničenja. Bez obzira koliko detaljan recept može biti, pretpostavlja se da kuvari imaju određeno znanje, da razumeju terminologiju koja se koristi i da se zna kako da odredi potrebne količine namirnica za pripremu potrebnog jela.



28



Pisani recept



29



Primena i ograničenja recepata

- Recept je način primene metode toplotne obrade i kulinarskih tehnika na specifične sastojke.
- Glavna briga su tehnike učenja i postupci koji mogu da se primene na bilo koji recept.
- Svrha učenja osnovnih metoda toplotne obrade i kulinarskih veština nije kako da se nauči kuvati bez recepta, nego da se razume recept koji se koristi.



30



Primena i ograničenja recepata



Kvalitet namirnica nije ujednačen

- Namirnice su prirodni proizvodi, tako da nisu ujednačeni,
- Jedan paradajz može biti zrelij i drugog, itd.,
- Takve varijacije mogu da utiču na način na koji se namirnice pripremaju, koliko dugo se topločno obrađuju, kolike proporcije su potrebne i koliko je potrebno začiniti jelo.



Kuhinje nemaju istu opremu

- Različiti tiganji šire toploču različitom brzinom.
- Različite rerne se zagrevaju na različitim temperaturama.
- Tečnost ispari iz širokih lonaca brže nego iz visokih, uskih.



Nemoguće je dati precizne instrukcije

- Kako podesiti ringlu ako uputstvo nalaže?
- „Kuvaj na srednjoj vatri“?
- Koliko gust je „gusti sos“?

31



Obuka i iskustvo će pomoći da se nauči kada i koja je ispravna odluka na ovakva pitanja!

Razlika između iskusnog kuvara i kuvara početnika je sposobnost da se donose odluke i procenjuju ove varijable!



32



Standardizovani recept



Standardizovani recept je skup uputstava koji opisuju način na koji određeni ugostiteljski objekat priprema određeno jelo. Drugim rečima, to je prilagođeni recept napravljen da ga koriste kuvari koji su ga napisali, koristeći vlastitu opremu pri pripremi jela.

33



Struktura standardizovanog recepta

Format recepta se razlikuje od zadatka do zadatka, ali skoro svi se trude da sadrže što preciznije informacije. Sledeći detalji mogu biti navedeni:

- Naslov recepta,
- Količina, uključujući ukupnu količinu pripreme recepta, broj porcija i veličinu porcije,
- Namirnice i tačne količine, navedene prema redosledu upotrebe,
- Očekivane količine otpada ili na drugi način obrađenog proizvoda (koji moraju biti obrađeni),
- Neophodna oprema, uključujući vase za merenje, veličinu tiganja, opremu za porcije,
- Uputstva za pripremu jela, koja se pišu što je moguće jednostavnije,
- Priprema, temperature i vreme toplotne obrade,
- Upute za pravljenje porcija, serviranje na tanjur i ukrašavanje,
- Uputstva za čišćenje, održavanje i skladištenje ostataka.

34



Funkcije standardizovanih recepata



Kontrolišu kvalitet!!!

Standardizovani recepti su detaljni i specifični. Oni služe da se osigura da je proizvod isti svaki put kad se napravi i servira, bez obzira ko ga priprema.

Kontrolišu količinu - kvantitet!!!

Oni ukazuju na precizne količine za svaku namirnicu i način merenja. Takođe ukazuju i na tačne količine i veličinu porcija. Kontrolom kvaliteta i kvantiteta, recepti su ključno sredstvo za kontrolu troškova.

35

Ograničenja standardizovanih recepata



Standardizovani recepti imaju iste probleme kao i svi recepti, a to je izbor i kvalitet namirnica, opreme i nejasna uputstva.

Ova ograničenja ne poništavaju standardizovane recepte. Ako ništa drugo, oni čine važna uputstva još važnijima.



Čak i ako određena kuhinja koristi dobre standardizovane recepte, novi zaposleni koji prvi put napravi jelo obično zahteva nadzor kako bi se uverio da li tumači uputstva na isti način kao i ostatak osoblja.

36



| Pileće grudi sa parmezonom | | |
|--|---|---|
| Veličina porcije: 1 PILEĆA PRSA, 4 OZ UKUPNA KOLIČINA: 12 PORCJA | | |
| Količina | Sastojci | Oprema |
| 4 unce | Brašno | 2 hotelski tiganj srednje veličine |
| 11/4 kafena | So | Jedna činija od 2-qt od nerđajućeg čelika |
| kašika | Beli biber u zrnu | 1 žica za mešanje |
| 1/2 kafena | Cela jaja, velika | 1 čekić za meso |
| kašika | Rendani sir Parmezan | Četiri 12-in. tigana |
| 5 | Celo mleko | 1-oz ladicu |
| 31/2 unce | Odkošena pileća prsa bez kože, svako 4 unce | klešta |
| 11/2 unce | Pročišćeni puter | Plastični omotač |
| 12 | | Instant termometar, sanitizovan |
| 4 unce | | |
| Prethodna priprema | | |
| CCP | 1. Preprimiti i izmireti sve sastojke. Ohladite u frižideru jaja, sir, mleko i piletinu na 40 ° F ili nižoj temperaturi sve dok ne budu potrebiti. | |
| CCP | 2. Preprimiti svu opremu. | |
| CCP | 3. Stavite brašno u posudu. Posolite i začinite belim biberom. | |
| CCP | 4. Razbijte jaja u posudu od nerđajućeg čelika i bacite ljuštu. Lupajte žicom za mešanje dok ne postane penasta. Dodajte narbaniji sir i mleko. Umešajte sa žicom. | |
| CCP | 5. Prekrijte posudu plastičnom omotačem i stavite u frižider ispod 40 ° F dok ne bude potrebno. | |
| CCP | 6. Lagano istruće pileće grudi pomocu čekića za meso do pola deblijine. Stavite grudi u posudu. Prekrijte sa plastičnim omotom. Ohladite na temperaturi ispod 40° F dok ne bude spremo za kuhanje. | |
| CCP | 7. Očistite i dezinfikujte čekić za meso i radnu površinu. Operite ruke temeljito. | |
| Kuvanje | | |
| CCP | 8. Stavite jedan od tiganja na umereno vatru. Zagrite ga 2 minuta. | |
| CCP | 9. Izmete 1 uncu pročišćenog putera i stavite u tiganj. | |
| CCP | 10. Jedno po jedno, uljavite pileće grudi u začinjenjo brašno dok ne bude potpuno obloženo sa obe strane. Protesrite višak. Potopite u mešavinu jaja. Uljavite obe strane u potpunosti. Vratite preostalu piletinu i jaja u frižider. | |
| CCP | 11. Stavite 3 komada pilećih grudi u tiganj. Operite ruke nakon rukovanja sirovom piletinom i pre rukovanja kuvanom hranom. | |
| CCP | 12. Pečite piletinu na umerenoj vatri dok ne postane zlatno žuta pri dnu. Koristeći klešta, okrećite meso i nastavite da ga pečete. | |
| CCP | dok piletina ne dostigne unutrašnju temperaturu od 165 ° - 170 ° F. Testirajte unutrašnju temperaturu sa dezinfikovanim termometrom za trenutno čitavanje temperature. | |
| CCP | 13. Ponavljate isto sa preostalim pilećim grudima, koristeći čist tiganj. Ako je vaš rad prekinut pre nego što bude gotovo, pokrijte i stavite u frižider piletinu i jaja. | |
| CCP | 14. Ako se piletina ne servira odmah, držite je u grijanom držaču kako biste održali unutrašnju temperaturu od 145 ° F. | |
| CCP | 15. Odložite ostatke mešavine jaja i začinjenog brašna. Ne koristite za druge proizvode. Očistite i dezinfikujte svu opremu. | |

37



38



| Dish Name: Fagottini with Mascarpone, Ricotta and truffle butter filling, Truffle espuma, Sautéed edamame beans, Madeira sauce, Pancetta chips | | |
|--|----------|--|
| Product | Quantity | Method |
| Pasta Dough | | |
| 00 flour | 0,260 | 1. Prepare the pasta dough by mixing the 00 flour, semolina flower, egg yolks in a mixer with the hook attachment, and mix until the dough comes together.... |
| Egg yolk | 0,290 | |
| Semolina flour | 0,040 | 2. Prepare the pancetta chips by placing the pancetta slices between 2 silicone mats and baking in the oven at 180 C for about 10 minutes.... |
| Whole egg | 0,060 | |
| Pasta filling | | 3. Prepare the pasta filling by mixing the Mascarpone, Ricotta, truffle butter, egg yolks and salt. Transfer to a pastry bag and refrigerate until use. |
| Mascarpone | 0,075 | |
| Truffle butter | 0,045 | 4. Prepare the Truffle espuma by mixing the cream, butter, balsamic vinegar, salt and truffle oil.... |
| Ricotta | 0,225 | |
| Egg yolk | 0,060 | 5. To prepare the Madeira sauce, reduce the Madeira wine by half. Before serving, adjust the consistency using the water from the pasta and finish with cold butter. |
| Truffle Espuma | | 6. For the sautéed edamame, cut the shallots in fine brunoise and sweat in a bit of olive oil.... |
| Truffle oil | 0,010 | 7. To prepare the fagottini, stretch the dough using a pasta machine to the desired thickness. Cut the pasta sheets into 10 squares, brush with the egg wash and put some pasta filling in each square.... |
| Animal Cream | 0,200 | |
| Butter | 0,050 | 8. Assemble the dish by placing 5 fagottini in the 2 plates, some sautéed edamame next to each of them and drizzle some Madeira sauce.... |
| Balsamic Vinegar | 0,005 | |
| Salt | 0,003 | |
| Pro Espuma | 0,004 | |
| Madeira Sauce | | |
| Madeira | 0,02 | |
| Pasta water | 0,005 | |
| Butter | 0,015 | |
| Sautéed edamame | 0,010 | |
| Chopped shallots | 0,005 | |
| Salt | 0,001 | |
| Truffle butter | 0,010 | |
| Mint | 0,001 | |
| Edamame beans | 0,060 | |
| Pancetta Chips | 0,020 | |
| Pancetta Slices | 0,030 | |
| Microherbs | 0,010 | |
| Olive - Truffle oil | | |
| Flour for dusting | | |
| Ancho chili powder | | |
| Truffle for shaving | | |

39



Ako se uporede sva tri primera, mogu se uočiti sledeće razlike:

- jedinice mere,
- postupak pripreme se pojavljuje ispod spiska sastojaka, a ne u koloni sa desne strane kao na primeru recepta 3,
- recept sadrži kritične kontrolne tačke. Restoran koji koristi ovaj recept implementirao je HACCP sistem. Uputstva o sigurnosti hrane uvedena su kao deo standardizovanog recepta,
- pisanje recepta pre i posle mehaničke obrade a zatim toplotna obrada.

40



Osnovne jedinice za merenje

| Prefiks/Primer | Značenje | Skraćenice |
|----------------|-------------------|------------|
| kilogram | 1 kilogram | kg |
| gram | 1,000 gram u 1 kg | g |
| litar | 1 litar | L |
| decilitar | 1/10 litra | dl |
| mililitar | 1/1000 litra | ml |
| komad | 1 komad | kom |
| temperatura | Celsius | °C |

41



Konvertovanje recepta

- Postoje situacije kada je potrebno da se količine materijala u receptima smanje ili povećaju.
- Većina recepata je pisana da se napravi određena količina završenog proizvoda za određen ugostiteljski objekat. **Ta količina se naziva *prinos*.**



Na primer, recept za 100 porcija Bećke šnicle treba smanjiti na 25 porcija. Promena prinosa se naziva konvertovanje ili pretvaranje recepta i ova tehnika je veoma važna za šefove.

42



Konvertovanje recepta

- Prinosi u receptima se mogu prikazati na nekoliko načina:
 - kao ukupna količina,
 - kao ukupan broj porcija,
 - kao ukupan broj delova određene veličine.
- Većina konvertovanja recepata zahteva promenu ukupne količine ili ukupan broj porcija, a izračunavanje za oba je isto.
- Dokle god je veličina porcije ista može se koristiti ukupna količina ili ukupan broj porcija kao prinos kada se rade kalkulacije.

43



Procedura za izračunavanje faktora konvertovanja

- Primer 1 - Podelite prinos koji vam treba sa prinosom koji stoji na receptu. Ova formula se može napisati i kao matematička kalkulacija ili kao razlomak.
- Primer 2 - Faktor konvertovanja je broj manji od 1. To je zato što je prinos u receptu smanjen. Ovo je dobar način da se proveri da li je tačna kalkulacija. Smanjenje prinosa recepta uključuje faktor konvertovanja koji je manji od 1, a povećanje recepta uključuje faktor konvertovanja koji je veći od 1.

44



Primer:

Novi prinos podeljen sa stariim prinosom je faktor konvertovanja (matematička kalkulacija) „prinos : prinos = faktor konvertovanja“.

Novi prinos kroz stari prinos je faktor konvertovanja (razlomak).

Primer 1:

Recept je sa prinosom od 8 porcija, a potrebno je 18 porcija?

$$18 : 8 = 2,25$$

Faktor konvertovanja je 2,25 i ako svaki sastojak u receptu se pomnoži sa 2,25 dobije se recept za 18 porcija umesto za 8.

Primer 2:

Recept je sa prinosom od 20 litara supe, a potrebno je 5 litara supe.

$$5 : 20 = 0,25$$

Faktor konvertovanja je 0,25 i ako se pomnoži sa 0,25 svaki sastojak, dobija se 5 litara supe.

45

Obroci

U ugostiteljstvu razlikujemo:

- **redovne dnevne obroke** (doručak, ručak i večeru),
- **sporedne dnevne obroke** (kasni doručak, popodnevna užina) i
- **svečane obroke** (koktel-zabava, čajanka, banket, hladan bife i piknik) koji su ujedno i vanredni.

Neki od navedenih dnevnih obroka mogu zameniti pojedine glavne dnevne obroke, kao što je to kod banketa, hladnih bifea i piknika.



46



Vreme usluživanja glavnih obroka

Uobičajeno vreme usluživanja glavnih dnevnih obroka:

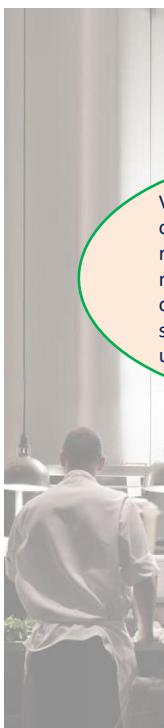
- doručak – od 6⁰⁰ do 10⁰⁰ sati,
- ručak – od 12⁰⁰ do 15⁰⁰ sati,
- večera – od 19⁰⁰ do 22⁰⁰ sati,
- kasna večera – od 22⁰⁰ do 24⁰⁰ sati.

Sporedni dnevni obroci se najčešće služe:

- kasni doručak – od 9³⁰ do 10³⁰,
- popodnevna užina – do 17⁰⁰ do 18⁰⁰.

47

Struktura kuhinjskog osoblja



Veštine i znanja koja zaposleno osoblje treba da poseduje su različita. One zavise od radnih mesta na koja su radnici raspoređeni, ali i od vrste ugostiteljskih objekata i složenosti jelovnika ili menija koji se u tim objektima realizuje.

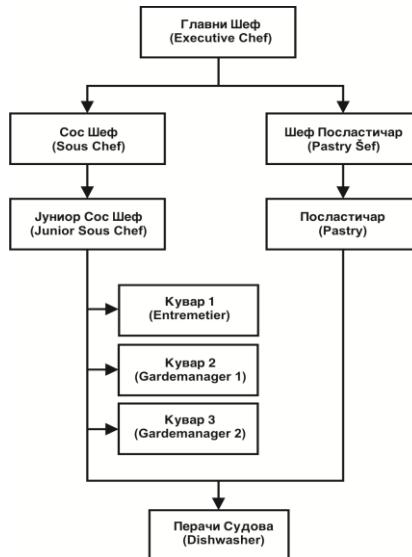


Menadžerske veštine i znanja treba da poseduju šefovi kuhinja, bilo da se zovu glavni kuvar (*chef de cuisine*), šefovi odeljenja ili smena (*chefs de partie*), mesar ili poslastičar.

48



Interni način



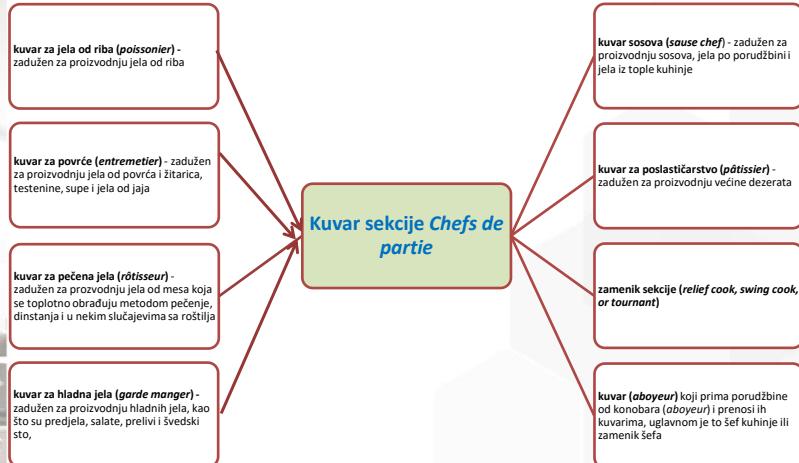
49



Francuski način



50



51

Upravljanje ljudskim resursima u kuhinji

Osoblje koje se zapošljava u ugostiteljskoj industriji, restoranu ili kuhinji, mora da poseduje:

- stručnost,
- kulturu ponašanja,
- brzinu i kvalitet (zajedno),
- preuzimanje rizika,
- komunikativne veštine,
- timski duh,
- spremnosti na promene i povezivanje u vremenu i prostoru.



52



Organizacija rada u kuhinji

- Cilj svake organizacije je da se u odgovarajućem prostoru, na adekvatnoj opremi, angažuje - rasporedi dovoljan broj osoba sa preciziranim zadacima kako bi se u datom vremenu proizveo određen broj proizvoda ili pružile usluge definisanog kvaliteta.
- Način na koji je organizovana kuhinja zavisi od sledećih faktora:
 - jelovnika,
 - vrste objekta,
 - obima rada.



53



Nabavka

- značajan doprinos kvalitetu krajnjeg proizvoda, a racionalna nabavka obezbeđuje jeftiniji finalni proizvod ili obezbeđuje veću razliku u ceni i profitu.
- Menadžer nabavke mora da savlada nekoliko važnih stavki, a to su:
 - poznavanje tržišta,
 - potreba objekta,
 - kvaliteta robe i
 - precizne procedure nabavke i prijema robe.



54



Sistem nabavke

Sistem nabavke zavisi od tipa ugostiteljskog objekta:
"pansionsko poslovanje",
"a la cart".



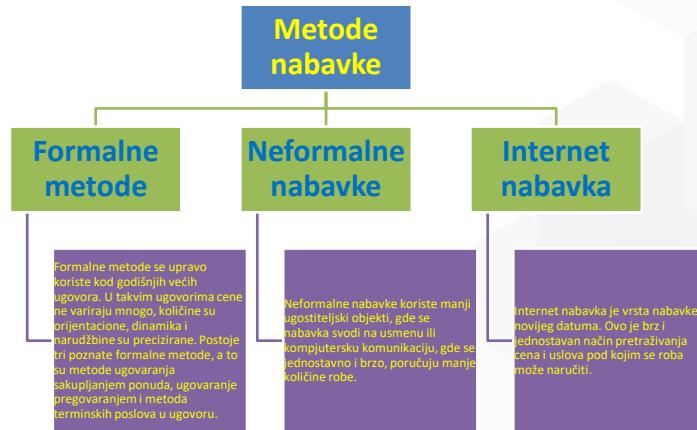
55



Artikli hrane

| Trgovačko skladišni artikli | Lako kvarljivim artiklima | Artikli za dnevnu potrošnju |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Podrazumevaju konzervirane, flaširane i upakovane namirnice sa dužim rokom trajanja i drugačijim načinom skladištenja. Ova vrsta nabavke obično se obavlja formalnom metodom, odnosno tenderom. | <ul style="list-style-type: none"> Podrazumevaju se namirnice koje se nabavljaju isključivo u sirovom stanju. Radi boljeg kvaliteta, preporučuje se češća nabavka sa kontrolisanim kvalitetom i kvantitetom od proverenog dobavljača. | <ul style="list-style-type: none"> Artikli za dnevnu potrošnju podrazumevaju još osetljivije namirnice od lako kvarljive namirnice, što znači da ih treba nabavljati češće. Snabdevanje ovih namirnica se obavlja ambulantno, dnevno. Kod prethodna dva načina nabavna služba koristi formalne i neformalne metode nabavke . |

56



57



Označavanje proizvoda

Za označavanje proizvoda mogu se koristiti sledeći termini:

- ✓ **Domaći uzgoj (Home grown)** – proizvedeno u određenoj zemlji, pokrajini, na imanju ili u bašti;
- ✓ **Slobodni uzgoj (Free range)** – životinje mogu slobodno da se kreću, ispaša;
- ✓ **Kontakt sa ljudima (Hand reared)** – životinje su u kontaktu sa ljudima;
- ✓ **Uzgoj na farmi (Farm assured)** – osigurava kvalitet proizvoda;
- ✓ **Etički (Ethical)** – odnosi se na to kako je hrana proizvedena, uticaj na okolinu, naglasak na standarde kvaliteta i bezbednosti, uključujući i mesto prodaje hrane i cene;
- ✓ **Organiski (Organic)** – bez upotrebe pesticida i veštačkog đubriva;
- ✓ **Održive zalihe (Sustainable stocks)** – zavise od prirodnih resursa;
- ✓ **Poštena trgovina (Fair trade)**.

58



59



Hvala na pažnji!!!

Pitanja??

Dr Nikola Vuksanović

[✉ vuksanovicnikola85@gmail.com](mailto:vuksanovicnikola85@gmail.com)
[facebook @chefteorijaipraksa](https://www.facebook.com/chefteorijaipraksa)
[@chefteorijapraksa](https://www.instagram.com/chefteorijapraksa)

60