



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE



RESTORATERSKI MENADŽMENT НЕДЕЛЈА 1

Dr Ivana Lončar



SADRŽAJ PREDMETA



- Šta je ugostiteljsko preduzeće?
- Šta čini okruženje tog preduzeća?
- Kako se osniva ugostiteljsko preduzeće?
- Šta je menadžment u restoranu?
- Ko je menadžer restorana?
- Čime se menadžer u restoranu bavi?
- Faze procesa menadžmenta (planiranje, organizovanje, vođenje, kontrola)
- Menadžerske funkcije (finansije, marketing, prodaja, HR...)
- Kako kreirati biznis plan jednog restorana?



SADRŽAJ PREDMETA



▪ Šta je ugostiteljsko preduzeće?

- Skup ljudi (*nematerijalni resursi*) i drugih resursa koji su povezani zajedničkim ciljevima
- Koji su to drugi resursi restorana (*materijalni: objekat, oprema, inventar – sitan: pribor za jelo, posuđe, tekstil i krupan: nameštaj, uređaji, aparti za kafu, ugost. kolica i finansijski resursi - novac*)?
- Tehničko tehnološka i organizaciono-kadrovska celina koja funkcioniše na određenom prostoru i koja obezbeđuje pružanje najmanje jedne vrste ugostiteljskih usluga.
 - Kapacitet: uslužno-proizvodna sposobnost ug. objekta (obim usluga koje se pružaju u ug. objektu).
- Cilj osnivanja je da kroz privlačenje i zadovoljenje potreba gostiju vlasnici maksimizuju profit.
- Koji bi bio Vaš osnovni motiv da osnujete svoj restoran? Da li je to samo finansijski motiv?
 - Zapošljavanje ljudi
 - Profesionalan tim
 - Zadovoljenje potreba gostiju
 - Efikasnost internih procesa (nabavka i priprema hrane, usluživanje)
 - Maksimizacija profita

▪ Bez kojih elemenata restoran kao preduzeće nema smisla?

(Bez prostora)

- Okruženje restorana
- Prilaz
- Predprostor (gardarober i sanitarni čvor)
- Sala za pružanje usluga konzumacije jela i pića
- Kuhinjski blok
- Točionica pića
- „Office“ prostor
- Priručni magacini...

ugostiteljski objekat ≠ ugostiteljsko preduzeće
Jedno ugostiteljsko preduzeće može da ima više ugostiteljskih objekata

Filmić - 10 neobičnih restorana



SADRŽAJ PREDMETA

- **Okruženje preduzeća čine svi elementi koji se nalaze **u i van** preduzeća, a utiču na njegovo poslovanje.**
- **Šta čini okruženje restoranskog preduzeća?**
 - **Makro ili opšte okruženje** (*trendovi na globalnom i nacionalnom nivou – ekonomska politika, zakonska regulativa*) *primer: promena poreskih stopa utiče na promenu prodajnih cena hrane i pića u restoranu.*
 - **Mikro ili konkurentsko okruženje - grana** (*sva preduzeća čiji su proizvodi i usluge bliski supstituti koji se prodaju na istom tržištu*). *Supstituti – proizvodi sličnih osobina koji na sličan način zadovoljavaju istu potrebu (ugalj i drvo, kafa i čaj). Komplementi – proizvodi koji se u zadovoljenju potreba ljudi međusobno dopunjaju (kafa i šećer, auto i gorivo).*
 - Restorani međusobno konkurišu marketing miks logikom (4P koncept).
 - **Interni okruženje – aktivnosti koje se dešavaju unutar preduzeća - ambijent restorana** (*primarne aktivnosti i aktivnosti podrške*)

Alati - koriste se za analizu poslovnog okruženja preduzeća odnosno restorana

- PESTEL (alat za analizu makro okruženja)
- SWOT (dijagnostički alat za analizu internog i eksternog okruženja)
- Portfolio analiza (alat za analizu konkurentskog okruženja)
- Porterov model (alat za analizu konkurentskog okruženja)
- Lanac vrednosti (alat za analizu internog okruženja)



SADRŽAJ PREDMETA



▪ **Kako se osniva restoran?**

- Kupiti, organski razviti ili franšiza
- Pravni status - SUR ili DOO
- Agencija za privredne registre
- Vlasnička struktura
- Poreski status - paušalac ili poreski obveznik
- Selekcija radnika
- Vrsta i koncept restorana
- Izbor lokacije
- Naziv
- Jelovnik i karta pića
- Opremanje

Filmić – Koncept restorana - Osteria Francescana



SADRŽAJ PREDMETA



▪ Šta je menadžment u restoranu? Ko je menadžer restorana i čime se bavi?

- Veština da se posao obavi pomoću drugih ljudi (Meri Parker Follett)
- Nadležnost i odgovornost
- Delegira autoritet
- Menadžer kao vlasnik i profesionalni menadžer
- Analitički i konceptualni pristup
- Komunicira
- Motiviše
- Donosi odluke
- Alocira resurse
- Simbol restorana
- Poseduje tehničke, ljudske i strateške veštine
- Generalni i funkcionalni menadžer
- Nije svaki menadžer lider



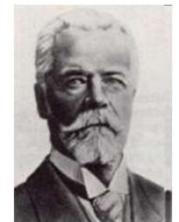
„Pravi lideri generišu moć grupe, umesto fokusiranja na ličnu moć“ (Meri Parker Follett)

Filmić – How to be a good Restaurant Manager



SADRŽAJ PREDMETA

*Menadžment znači: planirati, organizovati,
komandovati, koordinirati, kontrolisati
(H. Fayol)*



▪ Faze procesa menadžmenta:

- Planiranje: misija, vizija, ciljevi, strategija, projekti, biznis plan
- Organizovanje: makro organizacioni modeli, mikro organizacija po procesima
- Vođenje: karakteristike lidera, funkcije vođenja, stilovi vođenja, komunikacija, motivacija
- Kontrola
 - **Finansijska**
 - Kontrola finansijskih performansi (bilan stanja, bilans uspeha, novčani tok, racio brojevi)
 - **Operativna**
 - Kontrola proizvodnih i uslužnih procesa
 - Merenje performansi (KPIs)



SADRŽAJ PREDMETA



- **Menadžerske funkcije:**

- Nabavka
- Marketing
- Prodaja
- Finansije
- HR



SADRŽAJ PREDMETA



- **Kako kreirati biznis plan jednog restorana?**
 - Marketing plan
 - Operativni plan
 - Finansijski plan
- Odrediti: tip, veličinu, koncept restorana, portfolio usluga, analiza tržišta, operativni detalji (oprema, ljudi, organizacija), kapitalno ulaganje, projektovani bilans uspeha.

Filmić - The top five secrets of a Successful Restaurant



NAČIN RADA



- Prezentacije
- Kejsovi iz prakse
- Diskusija
- Filmovi
- Simulacije



OCENJIVANJE



- Kolokvijum 30 poena (minimum 12 poena) – **sredina decembra**
- Vežbe - 20 poena
- Prisustvo i participacija - 10 poena
- Rad u programu Octopus (softver za ugostiteljsko poslovanje) – 10 poena
- Završni test 30 poena (minimum 12 poena)

- Literatura





HVALA NA PAŽNJI!

