

EKONOMSKO FINANSIJSKA ANALIZA U HOTELIJERSTVU

-Vežbe-

Dušan Borovčanin, master

E-mail: dborovcanin@singidunum.ac.rs



Troškovi preduzeća u turizmu i hotelijerstvu

O troškovima kao finansijskom vidu trošenja govore sledeće definicije:

1. Trošak – je **vrednost** svega onoga čega se moramo odreći da radi njegove proizvodnje
2. Trošak - meri **tokove preduzeća** kao rezultat poslovanja
3. Trošak – je **sastavni deo cene koštanja**
4. Trškovi - su **umnošci elemenata poslovnog procesa** i cena tih elemenata po jedinici



Izdaci

Šta bi to bili izdaci?

Suma izdatih novčanih sredstava radi redovnog funkcionisanja preduzeća.

Postoje neke razlike između izdataka i troškova...



Izdaci vs. Troškovi

1. Troškovi su utrošene, a izdaci izdate vrednosti u procesu reprodukcije
2. Ima troškova koji nisu izdaci i izdataka koji nisu troškovi
3. Troškovi nastaju višekratno a izdaci jednokratno i obrnuto
4. Nekada se preklapaju i po veličini i po vremenu nastajanja



Rashodi

Rashodi se mogu klasifikovati u dve grupe i to:

- 1.Redovne rashode u koje spadaju poslovni rashodi i finansijski rashodi
- 2.Neposlovni i vanredni rashodi

Neposlovni rashodi su oni rashodi koji nisu u direktnoj vezi sa redovnim poslovanjem preduzeća.(donatorstvo bolnicama školama, razne vrste sponzorstva itd.)

Zato su rashodi šira kategorija u odnosu na izdatke i troškove.



Zadatak

1. Za potrebe organizovanja kongresa, hotel je nabavio hranu i piće u vrednosti od 270.000 RSD. Tokom samog kongresa utrošeno je hrane u vrednosti od 120.000 RSD i pića u iznosu od 70.000 RSD. Koliko iznose izdaci a koliko troškovi u ovom slučaju?
2. Hotel je na ime nagrade za kvalitet dobio novčanu nagradu u iznosu od 600.000 RSD. U isto vreme 6 radnika sa prosečnom bruto platom od 100.000 RSD su bila na bolovanju. Koliko iznose izdaci a koliko troškovi u ovom slučaju?



Zadatak

3. Hotel je donirao hotelijerskoj školi 100.000 RSD .U istom periodu u hotelu se održavala proslava venčanja. Zbog izostanka 4 radnika sa prosečnom bruto platom od 50.000 RSD, hotel je angažovao 4 outsource radnika po prosečnoj ceni od 20.000 RSD. Koliko iznose izdaci a koliko troškovi u ovom konkretnom slučaju?

$$\text{Izdaci} = 100.000 + 4 \times 50.000 + 4 \times 20.000 = 100.000 + 200.000 + 80.000 = 380.000 \text{ RSD}$$

$$\text{Troškovi} = 4 \times 20.000 = 80.000 \text{ RSD}$$



Osnovni prirodni troškovi uslužnog procesa

Svaki proizvod ili usluga podrazumeva učešće 3 faktora proizvodnje:

- 1.Zemlju
- 2.Rad i
- 3.Kapital



U skladu sa time treba napraviti i osnovnu podelu na 3 osnovna elementa troškova, i to na:

1. Troškove materijala
2. Troškove amortizacije
3. Troškove rada



Troškovi materijala

- ❖ Materijal koji se redovno skladišti i postepeno troši prema normativima
- ❖ Materijal koji se ne skladišti ali se takođe pravda normativima
- ❖ Materijal koji se ne skladišti i ne pravda se normativima ali o njegovoj potrošnji se stara operativni menadžment



Troškovi proizvodnje

1. Direktan materijal
2. Direktni troškovi rada-zarade
3. Opšti troškovi proizvodnje



Normativi

Kreiranje normativa

Pri kreiranju normativa za jelo posebnu pažnju treba posvetiti:

- vrsti sirovine iz koje će se jelo pripremiti
- potrebne količine za pripremanje jela
- koja je količina dozvoljenog otpada odnosno kala
- kakvoći sirovine.



Normativi

The screenshot shows a POS system interface for beverage management. At the top, there are navigation tabs: "Piće", "Kuhinja", and "Slatka kuhinja". To the right of these tabs are buttons for "Uredi", "Backoffice", and "Odjavi se". Below the tabs, a sidebar on the left lists beverage categories: "Piće", "Bezalkoholna pića", "Pivo", "Vino", "Topli napitci", "Mjesana pica", and "Zestoka pica". The main area displays a grid of beverage items under the heading "Bezalkoholna pića". Each item includes an image of the beverage and its name with a price. The items are: Coca Cola 0,25, Coca Cola 0,3, Coca Cola 0,5, Fanta 0,25, Fanta 0,3, Fanta 0,5, Sprite 0,25, sprite 0,3, sprite 0,5, Ledeni caj 0,3, Ledeni caj 0,5, and Spezi 0,3. On the right side, there is a "Narudžba" section with a total amount of "0,00 kn" and a "Gotovina" button. At the bottom left, the user is identified as "Admin" and the date/time is "18.3.2014. 15:15".

Piće **Kuhinja** **Slatka kuhinja** **Uredi** **Backoffice** **Odjavi se**

Piće

- Bezalkoholna pića
- Pivo
- Vino
- Topli napitci
- Mjesana pica
- Zestoka pica

Bezalkoholna pića

 Coca Cola 0,25	 Coca Cola 0,3
 Coca Cola 0,5	 Fanta 0,25
 Fanta 0,3	 Fanta 0,5
 Sprite 0,25	 sprite 0,3
 sprite 0,5	 Ledeni caj 0,3
 Ledeni caj 0,5	 Spezi 0,3

Narudžba

0,00 kn

Gotovina

Admin
18.3.2014. 15:15

Normativi

Uzmimo za primer kreiranje normativa za mešano piće Gin Tonik. Ovo mešano piće se pravi od Gin-a 0,03L i Tonika 0,1L.

U ovom slučaju normativi od pića Gin Tonik su:

- Gin 0,03L ,
- Tonik 0,1L.
- slamka 1 kom i
- limun 0,005 kg.

Gin Tonik

Gin 0.03l

Tonik 0.1l

Limun 0.005 Kg

Slamka 1 kom



Kalo, rasip, kvar i lom

Životne namirnice i pića osetljiva su na spoljne uticaje (vlaga, temperatura, cirkulacija vazduha itd.)

Kalo – isušenje, isparenje

Rasip – curenje, topljenje, razlivanje

Kvar – truljenje, uginuće

Lom – razbijanje, kršenje..

Odgovornost?



Primer BIH – utvrđeno pravilnikom

I - PREHRAMBENI PROIZVODI

A. VOĆE

1.	Južno voće (naranča, limun, banane, mandarine, ananas i sl.)	3,0
2.	Orah, badem, lješnjak, kesten, rogač	2,0
3.	Jagodastvo voće, svježe smokve	4,0
4.	Jabuke, kruške, šljive, dunje, lubenice	3,0
5.	Koštunjavo voće: kajsije, breskve, trešnje i višnje	4,5
6.	Sušeno voće - šljive	1,5
7.	Sušeno voće-smokve *	1,0
8.	Sušeno voće, EGZOTIČNO, ostalo	3,0
9.	Ostalo voće	2,0

B. POVRĆE

1.	Kupus kiseli i kisela repa	5,0
2.	Kupus, kelj, blitva, zelena salata svježa	4,0
3.	Mahune, grešak, paprika, rajčica tikvice	3,0
4.	Krumpiri i mrkva rana, celer i peršin	3,0
5.	Zamrznuto voće i povrće-pakirano	0,5
6.	Krumpir, mrkva, luk	1,5
7.	Grah, leća, grašak, bob-suhi	1,0
8.	Gljive, šampinjoni-svježi	4,5
9.	Sadni materijal	3,5
10.	Cvijeće svježe (rezano)	5,0
11.	Cvijeće (lončanice)	4,0
12.	Konzervirano i ostalo povrće	1,0



Indirektni troškovi materijala, rada i ostalih troškova

Materijal

Hotelski inventar (koji je i koji nije u sastavu proizvoda)

Rad

Plata šefa kuhinje, radnika iz održavanja, troškovi osiguranja

Ostali troškovi

Troškovi osiguranja opreme

Odlaganje opasnih i otpadnih materija

Troškovi sigurnosti i bezbednosti na radu..

Troškovi marketinga



Istinita priča o promenama u turističkoj industriji

"I am not going to let nine ponytailed computer programmers destroy the Hilford brand!"

Steve Rilenbach, retired CEO Hilford Hotels International

