

МЕНАЏМЕНТ У УГОСТИТЕЉСТВУ



- ▣ **Тежња за новим сазнањима**
- ▣ **Фокусирање на обезбеђивање, распоређивање, коришћење људских и материјалних ресурса ради постизања циља који представља функцију менаџмента**
- ▣ **Велике промене се огледају у изградњи великих објеката и ланаца**
- ▣ **Значајан утицај технологије**
- ▣ **Стварањем великих ланаца створена је масовна производња угоститељских и других услуга и примене савремене технике и технологије и организације у хоризонталном и вертикалном смислу која се назива менаџмент**

- ▣ Модерно хотелијерство отпочиње отварањем Термонт хотела у Бостону 1829.
- ▣ 170 соба различитих категорија
- ▣ Засебне собе, са умиваоницима, бравама, рецепција, читаоница, позивар...
- ▣ Цена од 2 долара дневно
- ▣ Први пут забележен тренинг персонала
- ▣ Покренуо развој других хотела на много вишем нивоу и нове конкуренције

3. УВОЂЕЊЕ МЕНАџМЕНТА И МЕНАѢРА У УГОСТИТЕЉСКУ ДЕЛАТНОСТ

- ▣ **Убрзане промене, увођење нових техника рада, технологија и савремене организације рада условљавају увођење савременог менаџмента**
- ▣ **Праћење трендова утиче на правце развојне трансформације у Србији и окружењу**
- ▣ **Угоститељство представља производно-услужну делатност своја средства за рад, предмете рада организацију и посебан менаџмент**

- ▣ Менаџмент као професија постоји већ више од 50 година и већ је одавно постала друштвена институција
- ▣ Присутан је свим сферама и нивоима друштва и привреде тако и у угоститељству јашто представља веома битан сегмент у изучавању ресторатерства
- ▣ Под менаџментом у ширем смислу подразумева се одлучивање о циљевима организационог система, о начину и средствима којима се такви циљеви могу остварити као и коришћењу резултата пословања тог система

- ▣ Менаџмент је функција независна од власти и одговорна је за рад и функционисање институција –установа
- ▣ Менаџмент не познаје границе због чега је потребан у свим организованим делатностима
- ▣ Најважнији задатак му је да рад учини продуктивним, а радника што успешнијим

Дефиниција и улога менаџера

- ▣ Менаџери су основни ресурс привреде, најскупљи ресурси у многим бизнисима, који најбрже нестаје и неопходно их је стално допуњавати (Питер Дракер)
- ▣ Менаџер је човек-особа који издаје директиве, дирекције, руководи се неким послом (Вебстерс)
- ▣ Они су професионалци који раде у свим орг. системима угост. предузаћа

- ▣ **Управља радом те мора изнаћи оптимално решење да буде продуктиван радник успешан**
- ▣ **Крајњи резултати пословања менаџера се мере према оствареном профиту и расту предузећа**
- ▣ **Визионар, стратег и карактерна личност која ради у садашњости и будућности**
- ▣ **Различити нивои менаџера (нижи, средњи, виши и топ)**
- ▣ **Банкет менаџер координира рад разних одељења чија је делатност фокусирана остваривању плански постављених циљева банкет менаџмента**

- ▣ **Одељења која учествују :**
 - **Набавка материјала**
 - **Ускладиштиње робе**
 - **Обрада намирница**
 - **Интерно требовање**
 - **Производња у свим производним одељењима**
- ▣ **Све у циљу задовољења потреба потрошача, остваривања профита и личног задовољства запослених**
- ▣ **Храна и пиће су највећи извор прихода банкет менаџмента**