

1. UVOD

Školski restoran Trgovinsko-ugostiteljske škole otvoren je 28. februara 1967. godine za praktičnu obuku učenika ugostiteljske struke, nakon dva mjeseca rada restoran nudi usluge građanstvu. Školski restoran zajedno sa kabinetom i opremom do temelja je izgorio 01. januara 2002. godine. Za tri mjeseca je obnovljen i i svečano otvoren 28. juna 2002. godine. U njemu se svakodnevno izvodi praktična nastava za učenike i pružaju usluge drugim licima. U restoranu Ugostiteljsko trgovinsko turističke škole Banjaluka postoji razvijen sistem upravljanja troškovima nastalih tokom ostvarivanja opštih i menadžerskih ciljeva organizacije. Za uspješno poslovanje restorana potrebno je skladno funkcionisanje svih funkcija, što je uslovljeno načinom i nivoom organizacije. Postojanje savremenih informacionih sistema omogućava praćenje troškova, procesa, a informacije o njihovom nastanku i trendovima omogućavaju menadžmentu blagovremeno donošenje odluka temeljem činjenica. U tom nastojanju nužno je osloboditi se zablude kako je moguća potpuna eliminacija troškova. Eliminacija troškova nije moguća jer dovodi do apsurdnih situacija u kojima dolazi u pitanje smisao poslovanja. Optimizacija troškova omogućava da se troškovi minimalizuju uz željeni rezultat.

Pri tom željeni rezultat nije samo količinski izraz ili mjera poslovnih aktivnosti nego je to i subjektivan osjećaj zadovoljstva potrošača. Dakle, odvijanje poslovnih procesa nije moguće bez utroška resursa i troškova. Međutim, menadžment restorana zainteresovan je za informacije o tome koliki troškovi trebaju biti, koji troškovi nisu nužni, koji su troškovi odvijanja procesa optimalni. U traženju odgovora menadžment poseže za posebnim načinima upravljanja i vođenja poslovanja, a to je upravljanje troškovima.

U okviru sistema upravljanja troškovima i troškova poslovnih procesa, kao jednim od značajnih aspekata obuhvatanja troškova, menadžment u će u školskom restoranu u postupku priprema informacija namjenjenih odlučivanju i kontroli posegnuti za brojnim metodama raspoređivanja troškovima i upravljanja troškovima.

1.1. Problem i predmet istraživanja

Problem i predmet istraživanja ovog rada jeste da se održi kontinuitet poslovanja bez otpuštanja radnika i smanjenja plata u vremenu recesije. U zemljama u tranziciji, kao što je naša, uloga u poboljšanju kvaliteta usluge je primarna. Nestabilnost tržišta, kao i sve veća konkurencija među restoranima, zahtjeva od restorana uvođenje inovacije u poslovanje, kao i u upravljanje.

1.2. Cilj istraživanja

Cilj ovog istraživanja jeste da se standardni troškovi obrade s više aspekata a da se pri tome ima u vidu značaj praktične ilustracije njihove primjene. Cilj ovog diplomskog rada je da ukaže na karakteristike i mogućnosti korištenja i smanjenja troškova.

1.3. Osnovna hipoteza

Osnovna hipoteza je: Uspješno upravljanje troškovima zahtjeva od radnika da poštuju pravilnik o radu kako bi doprinjeli uspješnijem poslovanju savjesnim radom i da se ponašaju domaćinski prema potrošnom materijalu, higijenskim sredstvima kao i ostalim materijalnim troškovima.

1.4. Naučne metode

Pri izradi rada korišćen je metod deskripcije koji se bazirao na literaturi domaćih i stranih autora, stručnim radovima i drugim publikacijama, komparativna metoda kao i metoda analize.

1.5. Struktura rada

Rad se sastoji iz devet međusobno povezanih djelova:

U prvom dijelu, **UVODU**, definisan je problem i predmet istraživanja, cilj i osnovna hipoteza, metode i sadržaj pojedinih djelova rada.

Drugi dio, se odnosi na **POJAM TROŠKOVA**, zatim na podjelu troškova prema različitim kriterijumima sa kojim se susrećemo.

U trećem dijelu, **UPRAVLJANJE I RUKOVOĐENJE PROŠIRENOM DJELATNOSTI ŠKOLE** govori se o posebnom načinu upravljanja preduzećem i vođenju poslovanja koristeći pri tome metode tradicionalnog upravljanja.

Četvrti dio, peti, šesti i sedmi dio obuhvata **INTERNU KONTROLU, RAČUNOVODSTVENE INTERNE POSTUPKE, NABAVKA ROBE, PRIJEM, EVIDENCIJA, ZADUŽENJE, IZLAZ ROBE I OBRAČUN MARŽE**, govori o organizaciji i rukovođenju u restoranu.

Osmi dio, **KONKRETAN PRIMJER**, sastoji se od konkretnih izvještaja i analiza u posljednje tri godine.

Deveti dio, **ZAKLJUČAK**, predstavlja sintezu rezultata do kojih je došlo u ovom radu, a koji je u skladu sa hipoteza.