

# Računovodstveno praćenje zaliha na temelju poslovnog subjekta Žepko

---

Žepina, Dino

Undergraduate thesis / Završni rad

2021

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Pula / Sveučilište Jurja Dobrile u Puli**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:137:122493>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom](#).

Download date / Datum preuzimanja: **2024-12-24**



Repository / Repozitorij:

[Digital Repository Juraj Dobrila University of Pula](#)



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli

Fakultet ekonomije i turizma

«Dr. Mijo Mirković»

**Dino Žepina**

RAČUNOVODSTVENO PRAĆENJE ZALIH NA PRIMJERU OBRTA ŽEPKO

Završni rad

Pula, 2021.

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli  
Fakultet ekonomije i turizma  
«Dr. Mijo Mirković»

## **RAČUNOVODSTVENO PRAĆENJE ZALIHA NA PRIMJERU OBRTA ŽEPKO**

Završni rad

**Ime i prezime studenta: Dino Žepina**

JMBAG: 0303075642, redoviti student

Studijski smjer: Financijski menadžment

Predmet: Financijsko računovodstvo

Znanstveno područje: Društvene znanosti

Znanstveno polje: Ekonomija

Znanstvena grana: Financije

Mentorica: izv. prof. dr. sc. Ksenija Černe

Pula, Rujan 2021.



## IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisan Dino Žepina, kandidat za prvostupnika ekonomije/poslovne ekonomije, smjera Financijski management ovime izjavljujem da je ovaj Završni rad rezultat isključivo mogega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju korištene bilješke i bibliografija. Izjavljujem da niti jedan dio Završnog rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz kojega necitiranog rada, te da ikoji dio rada krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za koji drugi rad pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Student

---

U Puli, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ godine



## IZJAVA

### o korištenju autorskog djela

Ja, Dino Žepina dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, kao nositelju prava iskorištavanja, da moj završni rad pod nazivom Računovodstveno praćenje zaliha na primjeru obrta Žepko koristi na način da gore navedeno autorsko djelo, kao cjeloviti tekst trajno objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te kopira u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljanje na raspolaganje javnosti), sve u skladu s Zakonom o autorskom pravu i drugim srodnim pravima i dobrom akademskom praksom, a radi promicanja otvorenoga, slobodnoga pristupa znanstvenim informacijama.

Za korištenje autorskog djela na gore navedeni način ne potražujem naknadu.

U Puli, \_\_\_\_\_ (datum)

Potpis

---

# SADRŽAJ

<b>1. UVOD</b> .....	<b>1</b>
<b>2. UGOSTITELJSKA DJELATNOST</b> .....	<b>2</b>
2.1. Tko i gdje može obavljati ugostiteljsku djelatnost.....	2
2.2. Uvjeti za poslovanje ugostiteljskog objekta .....	5
2.3. Poslovne knjige u ugostiteljstvu .....	7
2.4. Zakon o fiskalizaciji .....	8
2.5. Porezi u ugostiteljstvu .....	9
<b>3. ZALIHE</b> .....	<b>11</b>
3.1. Nabava zaliha u ugostiteljstvu.....	11
3.2. Upravljanje zalihama i inventura .....	13
3.3. Dopušteni manjkovi u ugostiteljstvu.....	14
<b>4. TROŠKOVI U UGOSTITELJSTVU</b> .....	<b>15</b>
4.1. Pojam troškova .....	16
4.2. Razvrstavanje troškova.....	19
4.3. Obračun troškova .....	20
<b>5. OSNOVNI PODATCI O OBRTU ŽEPKO</b> .....	<b>22</b>
5.1. Izrada normativa.....	22
5.2. Kalkulacija cijena pića .....	24
5.3. Evidentiranje poslovanja .....	25
<b>6. ZAKLJUČAK</b> .....	<b>31</b>
<b>LITERATURA</b> .....	<b>32</b>
<b>POPIS PRILOGA</b> .....	<b>33</b>
<b>SAŽETAK</b> .....	<b>34</b>
<b>SUMMARY</b> .....	<b>34</b>

## 1. UVOD

Ugostiteljstvo je danas, posebice u Republici Hrvatskoj jedna od najunosnijih djelatnosti te osigurava veliki broj zaposlenih, a prikazuje konstantni rast. Kod ugostiteljstva postoje mnoge specifičnosti oko poslovanja za razliku od drugih poduzeća te su ih se ugostitelji zakonski dužni pridržavati. Također poslovanje ugostiteljskih djelatnosti ovisi o vrsti ugostiteljskog objekta kao i tome je li vlasnik objekta fizička ili pravna osoba, pa će se u ovom radu pokušati objasniti poslovanje na konkretnom primjeru obrta Žepko.

Za potrebe rada, većinom su korišteni sekundarni podaci, točnije znanstvena i stručna literatura dok su primarni podatci korišteni u vezi poslovanja na određenom primjeru ugostiteljskog obrta Žepko. Pri izradi završnog rada korištene su sljedeće znanstvene metode: metoda analize, metoda klasifikacije, metoda deskripcije te metoda kompilacije.

Rad je podijeljen u nekoliko različitih cjelina. Nakon uvodnog djela u drugom poglavlju rada definira se ugostiteljska djelatnost kao i njeni uvjeti za poslovanje, te tko je može obavljati. Pritom su prikazane obvezne poslovne knjige u ugostiteljstvu kao i obveze prema državi. Nadalje objašnjene su zalihe kao pojam i njihovo kretanje i upravljanje u ugostiteljstvu. Također su prikazani dopušteni manjkovi zaliha koji su kalo, rastep, lom i kvar. U četvrtoj cjelini su prikazani troškovi u ugostiteljstvu i njihov utjecaj na poslovanje, kao i njihovo razvrstavanje i obračun. U zadnjoj i najvažnijoj cjelini gdje možemo vidjeti na primjeru iz prakse poslovanje u ugostiteljstvu na početku su prikazane osnovne informacije o obrtu Žepko, kako su izrađeni normativi i kalkulacije cijene pića kod tog subjekta te evidentiranje poslovanja i prikaz praćenja zaliha kao cilj ovog rada.

## 2. UGOSTITELJSKA DJELATNOST

Ugostiteljska djelatnost je pripremanje i usluživanje jela, pića i napitaka, pružanje usluga smještaja, pripremanje jela, pića i napitaka za potrošnju na drugom mjestu sa ili bez usluživanja i opskrba tim jelima i pićima.<sup>1</sup>

Ugostiteljstvo je privredna i uslužna djelatnost. Cilj ugostiteljstva je pružanje usluga klijentima za koje oni plaćaju određenu cijenu. Djelatnost ugostiteljstva se vrši u objektima koje nazivamo ugostiteljski objekti. Klijenti u ugostiteljstvu su turisti, putnici i rezidentne osobe koje u ugostiteljskim objektima zadovoljavaju svoje potrebe. Ugostiteljstvo je u mnogim zemljama usko vezano sa turizmom i predstavlja važan izvor prihoda.

Prema tipu i vrsti usluga ugostiteljske objekte možemo podijeliti na: ugostiteljske objekte za pružanje usluge smještaja i ugostiteljske objekte za pružanje usluga hrane i pića.<sup>2</sup>

Ugostiteljska djelatnost u smislu Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti<sup>3</sup> je pripremanje hrane i pružanje usluga prehrane, pripremanje i usluživanje pića i napitaka i pružanje usluga smještaja. Ugostiteljska djelatnost je i pripremanje hrane za potrošnju na drugom mjestu sa ili bez usluživanja (u prijevoznom sredstvu, na priredbama i sl.) i opskrba tom hranom (catering).<sup>4</sup>

### 2.1. Tko i gdje može obavljati ugostiteljsku djelatnost

Sukladno članku 5 Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti ugostiteljsku djelatnost mogu obavljati:

---

<sup>1</sup>V. Bocak., „Ugostiteljstvo-porezni i računovodstveni aspekti.“, [https://www.racunovodstvo-porezi.hr/sites/default/files/casopisprivitak/ripup\\_16-04-046.pdf](https://www.racunovodstvo-porezi.hr/sites/default/files/casopisprivitak/ripup_16-04-046.pdf) (pristupljeno: kolovoz 2021.)

<sup>2</sup> Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, članak 4, Narodne novine broj 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20

<sup>3</sup> Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, članak 4, Narodne novine broj 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20

<sup>4</sup> Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, članak 4 Narodne novine broj 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20



1. Trgovačka društva, zadruge, trgovci pojedinci i obrtnici koji zadovoljavaju minimalne uvjete koji su propisani za obavljanje te djelatnosti.
2. Javne ustanove koje upravljaju nacionalnim parkovima i parkovima prirode, zdravstvene ustanove, specijalne bolnice i lječilišta, ugostiteljske obrazovne ustanove te učenički i studentski domovi u svojim poslovnim prostorijama i prostorima, Hrvatski ferijalni i hostelski savez u objektima omladinskog turizma za svoje članove i članove međunarodnih udruga omladinskog turizma kojih je savez član, – Hrvatski planinarski savez i njegove članice u svojim planinarskim objektima prvenstveno za svoje članove i članove međunarodnih udruga planinara kojih je savez član, lovačke udruge koje su na području lovišta pravo lova stekle koncesijom ili zakupom sukladno posebnim propisima i ribičke udruge, u svojim prostorijama i prostorima, za svoje članove i druge registrirane lovce i ribolovce, udruge pripadnika nacionalnih manjina u svojim prostorijama i prostorima za potrebe svojih članova i drugih pripadnika te nacionalne manjine, odnosno pripadnika istog naroda u svrhu održavanja kulturnih i drugih događanja radi očuvanja, promicanja i iskazivanja nacionalnog i kulturnog identiteta nacionalne manjine, ustanove koje obavljaju kazališnu djelatnost u svojim poslovnim prostorijama i prostorima, u svrhu pripreme i usluživanja napitaka, pića, slastica i sl., najduže dva sata prije do dva sata nakon kazališnog događaja za potrebe svojih korisnika, Savez izviđača Hrvatske u izviđačkim centrima za svoje članove i članove međunarodnih skautskih udruga, amaterske sportske udruge za svoje potrebe u svojim poslovnim prostorijama i prostorima, Hrvatska glazbena mladež u objektima Međunarodnog kulturnog centra u Grožnjanu za svoje članove i članove međunarodnih glazbenih udruga kojih je Hrvatska glazbena mladež član ili partner, muzeji osnovani kao javne ustanove u svojim poslovnim prostorijama i prostorima u okviru svog radnog vremena.
3. Pod uvjetima propisanim ovim Zakonom i propisima donesenim na temelju ovoga Zakona, određene ugostiteljske usluge mogu pružati fizičke osobe – građani.

4. 4 Zakonom određene ugostiteljske usluge mogu pružati pravne osobe koje nisu ugostitelji.<sup>5</sup>

Ugostitelj je, prema Zakonu o ugostiteljskoj djelatnosti<sup>6</sup>, svoju ugostiteljsku djelatnost dužan obavljati u objektu koji je namijenjen, uređen i opremljen za pružanje ugostiteljskih usluga.

Ugostiteljska djelatnost može se obavljati u svim objektima koji su opskrbljeni, uređeni te namijenjeni za pružanje usluga. Pružanje usluga može se obavljati u namijenjenim građevinama, zasebnim dijelovima građevina ili u više građevina, u istom poslovnom prostoru gdje se obavlja još jedna poslovna djelatnost s time da je prostor za drugu djelatnost vidljivo odvojen od dijela u kojem se pruža ugostiteljska djelatnost, u nepokretnom vozilu, priključnom vozilu ili plutajućem i plovnom objektu kojim se obavlja prijevoz putnika te na šatoru, klupici i sličnim objektima koji mogu biti opremljeni za pružanje ugostiteljskih usluga.<sup>7</sup>

Navedeni ugostiteljski objekti, s obzirom za koju vrstu ugostiteljskih usluga su namijenjeni također se mogu podijeliti u sljedeće skupine<sup>8</sup>:

- Hoteli
- Kampovi
- Ugostiteljski objekti namijenjeni za smještaj
- Restorani
- Barovi
- Catering objekti
- Objekti jednostavnih usluga

---

<sup>5</sup> Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, članak 5, Narodne novine broj 99/18, 42/20

<sup>6</sup> Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, članak 7, Narodne novine broj 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20

<sup>7</sup> Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, članak 7, Narodne novine broj 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20

<sup>8</sup> Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, članak 8, Narodne novine broj 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20

Slikom 1 prikazano je razvrstavanje ugostiteljskih objekata koje smo naveli u gornjem tekstu.

Slika 1: Razvrstavanje ugostiteljskih objekata

<b>RESTORANI</b>	<b>BAROVI</b>	<b>CATERING OBJEKTI</b>	<b>OBJEKTI JEDNOSTAVNIH USLUGA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- (jela složenije pripreme)</li> <li>- Gostionica (pretežito domaća gotova jela)</li> <li>- Zdravljak (pretežito mliječna i topla jela)</li> <li>- Zalogajnica (naočigled gostiju priprema jela)</li> <li>- Pečenjarnica (pretežito samo pečena jela)</li> <li>- Pizzeria (pretežito se uslužuju pizze)</li> <li>- Bistro (pretežito jednostavna hladna i topla jela)</li> <li>- Slastičarnica (pretežito slastice)</li> <li>-Objekt brze prehrane (pretežito jednostavna jela na brz način i za brzu konzumaciju)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kavana</li> <li>- Noćni klub</li> <li>- Noćni bar</li> <li>- Disco klub</li> <li>- Caffè bar</li> <li>- Pivnica</li> <li>- Buffet</li> <li>- Krčma</li> <li>- Konoba</li> <li>- Klet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pripremnica obroka (catering)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objekt jednostavnih usluga u kiosku</li> <li>- Objekt jednostavnih brzih usluga</li> <li>- Objekt jednostavnih usluga u nepokretnom vozilu (ili priključnom vozilu)</li> <li>- Objekt jednostavnih usluga u šatoru</li> <li>- Objekt jednostavnih usluga na klupi</li> <li>- Objekt jednostavnih usluga na kolicima (ili sličnim napravama)</li> </ul>

Izvor: prilagođeno prema: Pravilnik o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupina „Restorani“, „Barovi“, „Catering objekti“ i „Objekti jednostavnih usluga“ (Narodne novine broj 82/07, 82/09, 75/12, 69/13, 150/14)

## 2.2 Uvjeti za poslovanje ugostiteljskog objekta

Za obavljanje ugostiteljskih usluga ovisno o ugostiteljskoj djelatnosti moraju biti ispunjeni minimalni uvjeti za poslovanje ugostiteljskog objekta.

Trenutačni pravilnici za obavljanje ugostiteljskih djelatnosti propisani su u Narodnim novinama<sup>9</sup> te su to:

- Pravilnik o razvrstavanju, kategorizaciji i posebnim standardima ugostiteljskih objekata iz skupine „Hoteli“,<sup>10</sup>
- Pravilnik o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupina „Restorani“, „Barovi“, „Catering objekti“ i „Objekti jednostavnih usluga“<sup>11</sup>,
- Pravilnik o razvrstavanju i kategorizaciji ugostiteljskih objekata iz skupine „Kampovi“<sup>12</sup>.

Navedeni pravilnici također, uz minimalne uvjete propisuju i vrste ugostiteljskih objekata za svaku skupinu, ugostiteljske usluge koje se mogu pružati za svaku navedenu vrstu te uvjete za svaku kategoriju.

Prema općim minimalnim uvjetima uređenja i opremljenosti, „ugostiteljski objekti moraju biti uređeni i opremljeni, te imati odgovarajuće osoblje, tako da omogućuju racionalno korištenje prostora, nesmetano i sigurno kretanje i boravak gostiju i zaposlenog osoblja, nesmetan prijenos stvari, odgovarajuće čuvanje robe, hrane i pića, zaštitu zdravlja gostiju i zaposlenog osoblja, te stručno usluživanje gostiju“<sup>13</sup>

Da bi ugostitelj ishodio rješenje o ispunjenju uvjeta za obavljanje ugostiteljske djelatnosti (koje izdaju nadležni uredi, odnosno ministarstvo nadležno za turizam) mora ispunjavati slijedeće uvjete:

- a) biti registriran za obavljanje ugostiteljske djelatnosti,
- b) imati pravo korištenja poslovnim prostorom ili objektom,

---

<sup>9</sup> Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, Narodne novine broj 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20

<sup>10</sup> Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, članak 8, Narodne novine broj 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20

<sup>11</sup> Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, članak 8, Narodne novine broj 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20

<sup>12</sup> Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, članak 8, Narodne novine broj 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20

<sup>13</sup> Pravilnik o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupina restorani, barovi, catering objekti i objekti jednostavnih usluga, Narodne novine, broj 82/07, 82/09, 75/12, 69/13 i 150/14

- c) ugostiteljski objekt u kojem će se obavljati ugostiteljska djelatnost ispunjava uvjete propisane za određenu vrstu, odnosno kategoriju ugostiteljskog objekta,
- d) ispunjava i druge uvjete propisane Zakonom o ugostiteljstvu i propisima donesenim na temelju istog Zakona,
- e) građevina u kojoj je ugostiteljski objekt, ispunjava uvjete sukladno posebnim propisima kojima se uređuje gradnja, bez kojih, prema tim propisima, Ministarstvo ili nadležni ured ne može izdati rješenje o ispunjavanju uvjeta za obavljanje djelatnosti.<sup>14</sup>

Ugostitelj je također dužan na propisan način istaknuti natpis s oznakom vrste i kategorije ugostiteljskog objekta, te obavijest o radnom vremenu i radnim danima.

Ugostitelj koji nudi usluge pružanja hrane i pića mora izraziti normative o utrošku namirnica za svaku pojedinu stavku u cjeniku. Ugostitelj mora poštivati normativ koji je utvrdio, ako gost ugostiteljskog objekta zatraži uvid u normativ, ugostitelj mu ga je dužan predočiti.

### **2.3 Poslovne knjige u ugostiteljstvu**

Svaki vlasnik ugostiteljskog objekta obavezan je voditi poslovne knjige, a vrstu i broj poslovnih knjiga koje je dužan voditi ovisi o zakonskim propisima za svaki tip poslovnog subjekta. Određuju se obveze ovisno o tome je li ugostitelj fizička ili pravna osoba, društvo s ograničenom odgovornošću, dioničko društvo, obrt ili nešto drugo.

Ugostiteljska djelatnost može se obavljati u vidu obrta koji se oporezuje prema odredbama Zakona o porezu na dohodak<sup>15</sup>. Prema ovom Zakonu na obrt se gleda kao samostalnu djelatnost.

Obrtnici koji obavljaju samostalnu djelatnost dužni su da se upišu u registar poreznih obveznika poreza na dohodak, te moraju utvrđivati dohodak na osnovu podataka iz poslovnih knjiga.

---

<sup>14</sup> V. Bocak., „Ugostiteljstvo-porezni i računovodstveni aspekti.“, [https://www.racunovodstvo-porezi.hr/sites/default/files/casopisprivitak/ripup\\_16-04-046.pdf](https://www.racunovodstvo-porezi.hr/sites/default/files/casopisprivitak/ripup_16-04-046.pdf) (pristupljeno: kolovoz 2021.)

<sup>15</sup> Zakon o porezu na dohodak, Narodne novine broj 115/16, 106/18, 121/19, 32/20, 138/20

Kod obavljanja samostalnih djelatnosti propisano je da se moraju voditi ove poslovne knjige:<sup>16</sup>

-knjiga primitaka i izdataka,

-knjiga prometa,

-popis dugotrajne imovine,

-evidencija o tražbinama i obvezama.

Radi osiguravanja podataka o izdanim i primljenim računima i PDV-u sadržanom u tim računima, porezni obveznik mora voditi posebne evidencije – Knjigu izdanih (izlaznih) računa (Obrazac I-RA) i Knjigu primljenih (ulaznih) računa (Obrazac U-RA)<sup>17</sup>.

## **2.4 Zakon o fiskalizaciji**

Fiskalizacija u prometu gotovinom je skup mjera koju provode obveznici fiskalizacije, kako bi se omogućio efikasan nadzor ostvarenog prometa u gotovini.<sup>18</sup>

Svi ugostitelji koji spadaju u obveze fiskalizacije na računu moraju imati istaknuto: OIB obveznika fiskalizacije, datum i vrijeme izdavanja računa, broj izdanog računa, je li izdavatelj računa u sustavu poreza na dodanu vrijednost, iznos računa kod kojega mora biti iskazan dio naknade i poreza, te način plaćanja.

Ugostitelji koji nisu obveznici poreza na dodanu vrijednost, umjesto iznosa PDV-a navode da nisu obveznici obračunavanja PDV-a.

Obveznikom fiskalizacije smatra se:

1. Fizička osoba obveznik poreza na dohodak po osnovi samostalne djelatnosti prema odredbama zakona kojim se uređuje porez na dohodak te

---

<sup>16</sup> Pravilnik o porezu na dohodak, narodne novine izdanje 10/2017

<sup>17</sup> Pravilnik o porezu na dodanu vrijednost, članak 163, Narodne novine izdanje 73/13

<sup>18</sup> Zakon o fiskalizaciji u prometu gotovinom, Narodne novine broj 133/12, 115/16, 106/18, 121/19, 138/20

2. Pravna i fizička osoba koja se smatra obveznikom poreza na dobit prema zakonu kojim se uređuje porez na dobit.<sup>19</sup>

Stoga, svi ugostitelji nevažno da li su registrirani kao obrt ili osnovani kao poduzeće spadaju u skupinu obveznika fiskalizacije.

## 2.5 Porezi u ugostiteljstvu

Ugostitelji koji su obveznici PDV-a, plaćaju porez na dodanu vrijednost na iznos prometa koji je ostvaren obavljanjem ugostiteljske djelatnosti. Osnovica za plaćanje poreza na dodanu vrijednost u ugostiteljskoj djelatnosti je naknada za isporučena dobra ili obavljene usluge.

U ugostiteljskoj djelatnosti postoje dvije stope poreza na dodanu vrijednost, u iznosu od 13 posto i u iznosu od 25 posto. Snižena stopa od 13 posto u ugostiteljstvu odnosi se na usluge pripremanja i usluživanja jela i slastica u ugostiteljskom objektu i izvan njega, odnosno PDV po sniženoj stopi odnosi se na:

- a) pripremanje i usluživanje jela i slastica u i izvan ugostiteljskog objekta prema Zakonu o ugostiteljskoj djelatnosti kojim je, među ostalim, propisano da se pripremanje i usluživanje jela i slastica može obavljati u i izvan ugostiteljskog objekta
- b) pripremanje i usluživanje jela i slastica od strane sudionika proslava i manifestacija koji nisu ugostitelji, ali mogu na tim događanjima pružati ugostiteljske usluge za koje se smatra da obavljaju djelatnost izvan ugostiteljskog objekta
- c) isporuku pripremljenog jela i slastica s ili bez prijevoza uz dodatne usluge koje omogućuju njihovu trenutnu konzumaciju pri čemu dodatne usluge podrazumijevaju posluživanje pripremljenog jela i slastica u primjerenom ambalaži, posudi ili na podlošku uz dodatak pribora za jelo i sl.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> Zakon o fiskalizaciji u prometu gotovinom, Narodne novine broj 133/12, 115/16, 106/18, 121/19, 138/20

<sup>20</sup>

PDV obračunavaju i plaćaju po stopi od 25% porezni obveznici koji pripremanje i usluživanje jela i slastica kao i isporuku pripremljenog jela i slastica ne obavljaju u i izvan ugostiteljskog objekta u smislu posebnog propisa te koji ne pružaju dodatne usluge (primjerice posluživanje pripremljenog jela i slastica u primjerenoj ambalaži, posudi ili na podlošku uz dodatak pribora za jelo) koje omogućuju trenutnu konzumaciju.<sup>21</sup>

Kod poreza na potrošnju, porezni obveznik je svaka pravna i fizička osoba koja pruža ugostiteljske usluge.

Porezna osnovica ,odnosno predmet oporezivanja je prodajna cijena pića koja se prodaje u ugostiteljskim objektima. Porez za potrošnju plaća se na potrošnju alkoholnih pića (vinjak, rakiju i žestoka pića) prirodnih vina, specijalnih vina, piva i bezalkoholnih pića u ugostiteljskim objektima, a u koju nije uključen porez na dodanu vrijednost.<sup>22</sup>

Porez na potrošnju određuje lokalna samouprava tj. općina ili grad te on može iznositi maksimalno 3%

---

<sup>21)</sup>

<sup>22</sup> Zakon o lokalnim porezima, Narodne novine broj 115/16,101/17



### 3. ZALIHE

Upravljanje zalihama svakako je jedan od najvažnijih logističkih zadataka<sup>23</sup>. Zalihe su imovina nekog poduzeća i najčešće se evidentiraju po trošku nabave.

Zalihe spadaju u vrstu kratkotrajne imovine te predstavljaju količinu koja je potrebna da bi se posao u poduzeću mogao normalno odvijati. Pošto zalihe spadaju u kratkotrajnu imovinu, također se u bilanci nalaze u kratkotrajnoj imovini, a kod kratkotrajne imovine se očekuje da će se realizirati u prodaji ili u potrošnji za vrijeme poslovnog ciklusa, primarno se drži za trgovanje, očekuje se da će se realizirati u godinu dana te da će se novac ili novčani ekvivalenti upotrijebiti ili razmijeniti unutar godinu dana.

Postoje tri osnovne vrste zaliha:

- Zalihe sirovina i materijala – sirovine i materijali su sva ona dobra koja poduzeće naručuje za potrebe vlastite proizvodnje i pripreme/proizvodnje svog gotovog proizvoda.
- Nedovršena proizvodnja – to su sva sredstva koja se nalaze u procesu proizvodnje i na kojima se provode određene operacije kako bi se dobio gotov proizvod.
- 1. Zalihe gotovih proizvoda i trgovačka roba – zalihe gotove robe predstavljaju kompletirane gotove proizvode poduzeća koji su spremni za distribuciju i prodaju.<sup>24</sup>

#### 3.1 Nabava zaliha u ugostiteljstvu

Sredstva za proizvodnju u ugostiteljskim objektima dijele se na sredstva za rad i predmete rada. Ovdje treba naglasiti da kada je riječ o proizvodnji u ugostiteljstvu, pod proizvodnjom treba uvjetno shvatiti:

---

<sup>23</sup> V. Belak. et al., Upravljanje zalihama i skladišno poslovanje, RRI-F-plus, 2002. Str. 199.

<sup>24</sup> Osnovne vrste zaliha, <https://poduzetnik.biz/produktivnost/sto-su-zalihe-i-zasto-su-vazne-i-dio/>, (pristupljeno: kolovoz 2021.)

- a) Pripremu i usluga prehrane
- b) Pripremu slastica i
- c) Pripremu barskih mješavina.<sup>25</sup>

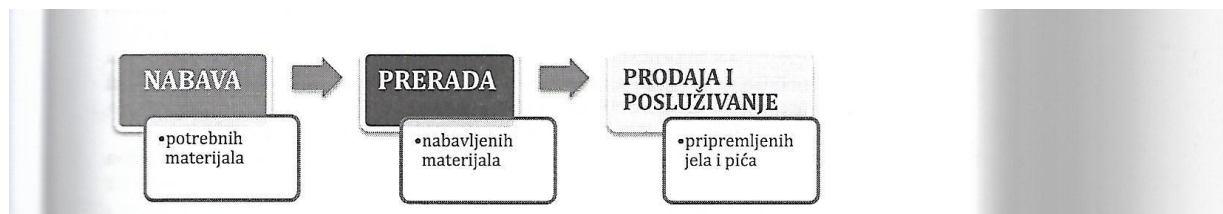
Zalihe u ugostiteljstvu možemo podijeliti na sredstva za rad koja su: ugostiteljski objekti i prostorije, tehnički uređaji i oprema, te na predmete za rad koji su: sirovine i namirnice, pića te ostali materijali i roba.

Kako bi se mogli zadovoljiti svi procesi rada u ugostiteljstvu, potrebno je pravilno vođenje i upravljanje zalihama kako bi se posao mogao neometano obavljati. Proces rada u ugostiteljstvu možemo sagledati kao<sup>26</sup>:

- a) Nabavu potrebnih materijala za pripremu jela i pića
- b) Prerađivanje nabavljenih materijala u gotova jela i pića ako je to potrebno
- c) Prodaja i posluživanje pića i jela potrošačima.

Slikom 2 prikazane su faze procesa pripreme i pružanja usluga prehrane i pića.

Slika 2: Faze u procesu pripreme i pružanja usluga prehrane i pića



Izvor: V. Galičić, Uvod u ugostiteljstvo, Fintrade&tours, 2012., str 47.

Za sve djelatnosti, kako proizvodne tako i uslužne tj. ugostiteljske djelatnosti, obavezno je vođenje evidencije o nabavi i uporabi robe i materijala. Ugostitelj je dužan voditi i osigurati da su dostupni podatci o nabavi materijala i sirovina koje koristi za obavljanje svoje poslovne djelatnosti. U toj evidenciji obuhvaćen je: naziv dobavljača, broj računa, datum izdavanja računa i količina. Evidencija mora sadržavati sve navedene elemente,

<sup>25</sup> V. Galičić, Uvod u ugostiteljstvo, Fintrade&tours, 2012., str 43.

<sup>26</sup> Ibidem, str 47.

a njen izgled nije strogo propisan. Rok u kojem je potrebno evidentirati podatke je najkasnije mjesec dana od nastale promjene.<sup>27</sup>

Većina objekata evidenciju vodi na svakodnevnoj bazi, te se tada knjiženje obavlja na temelju mjesečnih specifikacija o uporabi materijala.

Primitak robe i materijala se evidentira na temelju ulaznog računa primljenog od dobavljača, pri čemu se roba zadužuje po nabavnoj cijeni, a svakoj stavki robe se dodjeljuje svoja šifra radi lakšeg praćenja i evidencije. Razduživanje robe se radi najmanje jednom tjedno, te se evidencija robe u skladištu vodi u računalnim programima.

Mnoge se tvrtke susreću s problemima koji otežavaju pronalaženje optimalne politike upravljanja zalihama: nepredvidivošću potražnje, dugim vremenima isporuke, nepouzdanim procesom dobave, velikim brojem artikala, kratkim vremenom potražnje za određenim proizvodom.<sup>28</sup>

### **3.2 Upravljanje zalihama i inventura**

Zbog mogućih grešaka i odstupanja stvarnih stanja robe i prikazanih stanja u računalnim programima u ugostiteljskim objektima često se vrši inventura kako bi se uskladilo stanje u skladištu sa stanjem u evidenciji.

Inventura se u praksi radi puno rjeđe nego što bi zapravo trebala, istraživanja su pokazala da se inventura u kafiću i restoranima, odnosno svim ugostiteljskim objektima radi vrlo rijetko. Čak 41% ugostitelja je izjavilo da inventuru provodi samo jednom

---

<sup>27</sup> Evidencija o nabavi i uporabi reprodukcijskog i potrošnog materijala, hrane, pića i napitaka, [http://infos.hok.hr/faq/e\\_racunovodstvo/e1\\_vodenje\\_poslovnih\\_knjiga/evidencija\\_o\\_nabavi\\_i\\_uporabi\\_reprodukcijskog\\_i\\_potrošnog\\_materijala\\_hrane\\_pica\\_i\\_napitaka](http://infos.hok.hr/faq/e_racunovodstvo/e1_vodenje_poslovnih_knjiga/evidencija_o_nabavi_i_uporabi_reprodukcijskog_i_potrošnog_materijala_hrane_pica_i_napitaka) , (pristupljeno: kolovoz 2021.)

<sup>28</sup> V. Belak. et al., Upravljanje zalihama i skladišno poslovanje, RRIF-plus, 2002. Str. 199.

godišnje, a njih 40% samo jednom mjesečno. Samo 17% njih inventuru u svom objektu radi detaljno i kontrolira svaki artikl, što je zabrinjavajuće.<sup>29</sup>

Inventura kreće tako da se popiše početno stanje svake robe pojedinačno, nakon toga se evidentira svaka nova nabavka robe koja se zbroji sa početnim stanjem. Tako se dobiva novo stanje zaliha koje se uzima kada se obavlja inventura. Ako se inventura obavlja kako bi trebala, tj. koristeći računalo i program za ugostiteljstvo, onda roba koja je izašla iz poduzeća se evidentira preko izlaznih računa, te program automatski skida normative koji su podešeni za točni izlazak robe. Nakon toga utvrđujemo stvarno stanje zaliha, te ako su sve poslovne transakcije točno obavljene, odnosno ako su svi računi kucani i sva novonabavljena roba je evidentirana, stvarno stanje se poklapa sa stanjem u programu.<sup>30</sup>

### 3.3 Dopušteni manjkovi u ugostiteljstvu

U svakom poslovanju, pa tako i u ugostiteljstvu moguće je da dođe do oštećenja, ili do gubitaka robe te se u tom slučaju na tu robu ne plaća porez. Maksimalna dopuštena vrijednost nastalih gubitaka je propisana, a ti gubitci su kalo, rastep, lom i kvar.

Pod kalom, rastepom, kvarom i lomom podrazumijevaju se gubici na proizvodima koji nastaju kao posljedica prirodnih utjecaja ili kao posljedica radnji koje se neophodno poduzimaju u rukovanju proizvodima prilikom njihove obrade odnosno skladištenja u ugostiteljstvu, i to :

#### 1. Kalo:

- a) pri fizičkoj obradi proizvoda u kuhinji – kosti, kožica, masnoće i sl., pri sječenju svježeg i suhog mesa, riba, rakova, školjki, mekušaca, pri obradi i kod posluživanja sireva, suhomesnatih proizvoda, te čišćenja voća i povrća;
- b) pri skladištenju proizvoda i u kuhinji – isušenje, isparenje, odmrzavanje i sl. (prirodni kalo);
- c) pri toplinskoj obradi proizvoda u kuhinji – kuhanje, pirjanje, prženje i pečenje;

---

<sup>29</sup> Inventura u kafićima i restoranima, <https://possector.hr/management/inventura-u-kaficu> , (pristupljeno: kolovoz 2021.)

<sup>30</sup> Inventura u kafićima i restoranima, <https://possector.hr/management/inventura-u-kaficu> , (pristupljeno: kolovoz 2021.)

2. Rastep u skladištu i kuhinji - rastepanje, iscurenje, topljenje, razlijevanje, i dr;
3. Kvar u skladištu i kuhinji - truljenje, klijanje, užegnuće i sl.<sup>31</sup>

#### 4. TROŠKOVI U UGOSTITELJSTVU

Računovodstvo troškova uzima podatke o troškovima i prihodima iz financijskog računovodstva, te ih daljnje obrađuje kako bi osiguralo izvještaje kojima se kontroliraju troškovi, prati profitabilnost ponuđenih usluga i proizvoda i općenito poslovanje poduzeća. Također mora osigurati izvještaje pomoću kojih se donose poslovne odluke za nove proizvode i usluge, te ulaganja u novu tehnologiju, ali i mora osigurati eksterne izvještaje pomoću kojih privlači i zadržava investitore i ulagače. Računovodstvo troškova pruža realnu i sveobuhvatnu sliku poslovanja i povezanost troškova s određenim učincima, koji nastaju kao rezultat žrtvovanja određenih resursa, radi ostvarenja prihoda i zarade u poduzeću.

Troškovi u ugostiteljstvu su vrlo specifični, te zbog toga i njihove analize i predviđanja su također specifična. Ako nismo upoznati sa svojim troškovima, ne možemo uspješno i realno odrediti cijenu naših proizvoda i usluga, pa je vrlo moguće da ćemo loše poslovati, tj. poslovati u gubitku a da nismo ni svjesni razloga zbog kojih se to dešava. Specifičnosti na koje trebamo obratiti pažnju u ugostiteljstvu kako bi uspješno poslovali su:

- Ugostiteljstvo je djelatnost sa velikom vrijednosti osnovnih sredstva, puno je nužnih troškova kao što su sam ugostiteljski prostor koji također mora biti opremljen za poslovanje, te se sve to stvari koje moramo uračunati u cijenu svojih usluga kako bi povratili investiciju. Također treba obratiti pažnju na amortizaciju te održavanje osnovnih sredstva.
- Ugostiteljstvo je uslužna djelatnost za koju je potrebna velika radna snaga. Premda su u ugostiteljstvu veliki početni ulozi, to ne znači da kao u nekim drugim djelatnostima zbog toga možemo smanjiti radnu snagu. U ugostiteljstvu

---

<sup>31</sup> Odluka o dopuštenoj visini kala, rastepa, kvara i loma u ugostiteljstvu, Narodne novine izdanje 101/2004

poslovanje poduzeća uvijek će ovisiti o osobnom kontaktu ugostitelja i gosta. Zbog toga moramo uračunati sve troškove zaposlenih kao što su plaće, doprinosi, hrana, smještaj te ih ukalkulirati u cijenu svojih usluga.

- Predmeti rada u ugostiteljstvu su kvarljive namirnice, dok su u većini djelatnosti to materijali koji se mogu skladištiti dugo vremena a da se ne pokvare ili izgube svoje karakteristike, stoga u ugostiteljstvu treba obratiti posebnu pažnju na nabavu robe. Također skladištenje namirnica u ugostiteljstvu zahtjeva posebno čuvanje, što stvara dodatne troškove osnovnih sredstva i opremanje prostora. Troškovi robe u ugostiteljstvu su vrlo važni, te ih treba dobro predvidjeti kao i potrošnju te robe kako bi mogli uspješno poslovati. Također je vrlo važno naći pouzdane dobavljače koji će nam omogućiti nabavu robe .
- Troškovi su najvažniji faktor određivanja cijena u ugostiteljstvu, te kad zbrojimo sve troškove dobiti ćemo donju granicu cijene ispod koje ne smijemo ići. Naravno te ne znači da ćemo postaviti najnižu moguću cijenu, nego ćemo sagledati i ostale faktore kao što su konkurencija, tržište i ostali kako bi odredili cijenu naših proizvoda i usluge.<sup>32</sup>

#### 4.1 Pojam troškova

Trošak je ekonomsko-računovodstvena najznačajnija kategorija koja i dan danas vjerojatno zauzima najveći dio fokusa, kako kod menadžera na različitim razinama odgovornosti, tako i kod ekonomskih teoretičara.<sup>33</sup>

Troškovi nisu samo negativna stavka rezultata poslovanja poslovnog subjekta kao što ih se mnogo puta gleda i shvaća, te ih se često mijenja s pojmom rashoda. Također trebamo razlikovati pojam trošak ne samo od pojma rashoda, nego i od pojma utroška i izdatka.

---

<sup>32</sup> Specifičnosti troškova u ugostiteljstvu, <https://www.turizamiputovanja.com/specifcnosti-troskova-ugostiteljstvu-2/>, (pristupljeno: Kolovoz 2021.)

<sup>33</sup> I. D. Lutitsky. et al. , Računovodstvo, Sveučilišna tiskara, Zagreb, 2010. Str.392

Trošak, u najširem smislu riječi, predstavlja novčani izraz upotrijebljenih resursa koji se koriste u svrhu postizanja određenog cilja ili ostvarivanja učinka. To je također svjesno žrtvovanje resursa kako bi postigli zadane ciljeve. Trošak se mora evidentirati čim nastane, a ne kada uslijedi izdatak za njegovo podmirenje, trošak se iskazuje novčanim jedinicama.

Trošak je širi pojam od rashoda jer rashodi predstavljaju samo dospjele troškove, svi troškovi u trenutku svog nastajanja ne postaju odmah rashodi. Rashod je smanjenje ekonomskih koristi kroz obračunsko razdoblje u obliku odljeva ili smanjenja sredstava ili stvaranja obveza što za posljedicu ima smanjenje glavnice, osim onog u svezi s raspodjelom glavnice sudionicima.<sup>34</sup>

Razlike između troškova i rashoda jesu:

- Vremenski nesklad između rashoda i troškova javlja se zbog različitih zahtjeva koji se postavljaju u pogledu vremenske dinamike iskazivanja rezultata. Za upravljanje internim radnim procesima, potrebno je troškove sučeliti učincima u okviru užih organizacijskih cjelina i kroz kraća vremenska razdoblja. Visina pojedinih troškova u tekućem obračunu neće biti jednaka visini srodnih rashoda obuhvaćenih u financijskom knjigovodstvu, za duže razdoblje (kvartalno, polugodišnje, godišnje) i sučeljenih odgovarajućim prihodima. Npr., premije osiguranja se kao rashod pojavljuju jednom godišnje, dok se mjesečno u interni obračun mora ukalkulirati predviđeni ili otpadajući dio godišnjeg iznosa. Isto se odnosi na zakupnine, poreze, i sl.<sup>35</sup>
- Rashodi koji nemaju karakter troška, predmetom su obuhvaćanja samo u financijskom knjigovodstvu. Naime, u internom obračunu poslovanja kao trošak se može obuhvatiti samo takvo ulaganje vrijednosti, odnosno dobara koje se izravno može povezati s ostvarenim učincima u unutarnjem poslovanju. Međutim, u financijskom se računovodstvu iskazuju i takva ulaganja koja imaju karakter rashoda, ali ne rezultiraju stvaranjem učinaka. Kako takva ulaganja ne nastaju u skladu s osnovnom svrhom i predmetom poslovanja, ona se isključuju iz internog

---

<sup>34</sup> I. D. Lutitsky. et al. , Računovodstvo, Sveučilišna tiskara, Zagreb, 2010. Str.392

<sup>35</sup> M., Peršić., Janković, S. , Menadžersko računovodstvo hotela, Zagreb, 2006. str. 80.

obračuna. U rashode koji nemaju karakter troška spadaju pokloni, donacije, gubici na vrijednosnim papirima, neproaktivna ulaganja, ulaganja u neposlovnu imovinu i drugo. Dio rashoda koji nema karakter troška naziva se "neutralni rashod".<sup>36</sup>

- Troškovi koji nemaju karakter rashoda predmetom su obuhvaćanja samo u internom obračunu, ali ne i u financijskom računovodstvu. To su one vrste troškova koji u trenutku nastanka još ne predstavljaju rashode. Tako se u internom obračunu javljaju, tzv. "dodatni troškovi", kao što su već spomenute plaće vlasnika kapitala u privatnom hotelu ili hotelskom poslovnom sustavu u suvlasništvu, ako se vlasnik javlja i kao zaposlenik. Iznos novca obračunan kao plaća, prikazuje se kao kalkulativna stavka u strukturi troškova učinka i utječe na njegovu internu vrijednost, a ako se realno ne isplati, već ulaže u razvoj, tada ne predstavlja istovremeno i rashod. Naime, kako istodobno s obračunom nije došlo i do izdatka gotovine, ovaj se trošak ne može obuhvatiti kao stavka rashoda u financijskom računovodstvu. U tržišnim uvjetima privređivanja uobičajeno je da se i poslovni rizik uračuna kao troškovnu komponentu u internom obračunu, koji će postati rashodom tek ako nastaje razlog za njegovu isplatu i tada će biti predmetom obuhvaćanja i u financijskom računovodstvu.<sup>37</sup>
- Vrijednosno nepodudaranje pojedinih vrsta rashoda i troškova proizlazi iz ciljeva internog i eksternog obračuna. Cilj je internog obračuna što realnije obuhvatiti nastale troškove po pojedinim učincima. Suprotno tome, cilj je eksternog obračuna zadovoljiti pravna, porezna i poslovno-politička gledišta. Stoga se pojedine vrste troškova u internom obračunu obuhvaćaju različito od visine rashoda iste vrste knjižene u financijskom računovodstvu. To se javlja kod materijalnih rashoda, kamata, otpisa i drugo. Npr., kamate na kredite, hipoteke ili obveznice obračunavaju se kao rashod u skladu s ugovorima, dok se u troškove zaračunavaju prema realnoj pripadnosti.<sup>38</sup>

---

<sup>36</sup> Ibidem, str. 81.

<sup>37</sup> Ibidem, str. 81.

<sup>38</sup> Ibidem, str. 81.



## 4.2 Razvrstavanje troškova

Uz podjelu troškova na dospjele i nedospjele, u računovodstvu postoje različiti kriteriji klasifikacije troškova. Isti troškovi mogu biti drugačije razvrstani pod različite kriterije što ovisi o ciljevima i namjeni razvrstavanja. Najčešće je menadžment taj koji klasificira troškove te zahtijeva izvještaje o troškovima klasificirane prema različitim kriterijima u cilju poslovnog odlučivanja. Potrebe menadžmenta se mogu uokviriti u pet sljedećih namjena:<sup>39</sup>

1. Vrednovanje zaliha – menadžment mora znati koji su troškovi uključeni u troškove zaliha poslovnog subjekta,
2. Utvrđivanje dobiti – menadžment treba znati koji se troškovi oduzimaju od prihoda u izvještaju o dobiti pri utvrđivanju dobiti odnosno profita za obređeno razdoblje,
3. Financijsko planiranje – menadžment upotrebljava informacije o stvarnim troškovima za ocjenu izvršenja u odnosu na planirane troškove,
4. Kontrola poslovanja – menadžment upotrebljava informacije o stvarnim troškovima za ocjenu izvršenja u odnosu na planirane troškove,
5. Odlučivanje – menadžment se mora često koristiti informacijama o troškovima pri izboru između alternativa – primjer su takvih odluka: odluka o izboru asortimana proizvoda i usluga, odluke o cijenama proizvoda i usluga i slično.

Jedna od klasifikacija troškova može biti prema:

- prirodnoj vrsti ili pojavnom obliku (troškovi amortizacije, troškovi rada, troškovi materijala, troškovi energije, troškovi tuđih usluga ... ),
- mjestima njihova nastanka i/ili mogućnosti njihova obuhvaćanja po nositeljima troška (direktni i indirektni troškovi),
- reagiranju na stupanj zaposlenosti (fiksni i varijabilni troškovi), d) mogućnosti dodjeljivanja segmentima ili centrima odgovornosti (kontrolabilni i nekontrolabilni troškovi; osnovni i oportunitetni troškovi),

---

<sup>39</sup> I. D. Lutilsky. et al. , Računovodstvo, Sveučilišna tiskara, Zagreb, 2010. Str.394

- odnosu prema učincima- proizvodima i uslugama (troškovi proizvoda ili troškovi razdoblja; potpuni ili djelomični troškovi),
- načinu njihova predviđanja i pouzdanosti primjene (normalni, normativni, čvrsti planski, fleksibilni planski, standardni troškovi),
- prema posebnim zahtjevima (troškovi aktivnosti i/ili procesima; ciljni troškovi ; troškovi kvalitete; troškovi okoliša .... ) i drugo.<sup>40</sup>

### 4.3 Obračun troškova

Sustav obračuna troškova je metodologija računovodstvenog planiranja, identificiranja, praćenja i alokacije troškova u cilju utvrđivanja jediničnog troška proizvoda ili usluge (nositelja troškova). Poduzeće kreira sustav obračuna troškova prema svojim specifičnostima.<sup>41</sup>

Sustav obračuna troškova je nastao zbog potvrde utvrđivanja cijena koštanja, kao nadzor prodajnih cijena i zbog mogućnosti opstanka poslovnog subjekta na tržištu. Postoje različiti obračuni troškova, a oblik obračuna troškova prilagođava se pojedinoj djelatnosti i njezinim zahtjevima i specifičnostima. Tako se i u ugostiteljskoj djelatnosti mogu naći određene specifičnosti. Obračunom troškova pokušavaju se povezati dostupni resursi i znanje kako bi dobili odgovor na pitanja gdje, na koji način i čime pridonijeti ostvarivanju ciljeva poslovnog poduzeća. U izboru sustava i metode obračuna menadžerski računovođa mora slijediti postavljene ciljeve poslovnog sustava i zahtjeve definirane u području planiranja, praćenja i kontrole.

Posebno je značajno da pristup obuhvaćanju troškova i prihoda bude u skladu s potrebom izvješćivanja o parcijalnim rezultatima, što također treba uskladiti s eksterno reguliranim zahtjevima za izvješćivanjem o globalnom rezultatu.<sup>42</sup>

---

<sup>40</sup> M. Peršić., S. Janković., op. cit., str. 87.

<sup>41</sup> H. Perčević., „Tradicionalni sustavi obračuna troškova“ , [https://www.efzg.unizg.hr/UserDocsImages/RAC/hpercevic/upravljacko\\_racunovodstvo/Sustavi%20obra%C4%8Duna%20tro%C5%A1kova.pdf](https://www.efzg.unizg.hr/UserDocsImages/RAC/hpercevic/upravljacko_racunovodstvo/Sustavi%20obra%C4%8Duna%20tro%C5%A1kova.pdf) ,(pristupljeno: kolovoz 2021.)

<sup>42</sup> M. Peršić., S. Janković., op. cit., str. 87

U uslužnim djelatnostima nameće se potreba za realnom ocjenom troškova, te može li se i u kojem obliku pojedini sustav i metoda obračuna prilagoditi specifičnim uvjetima poslovanja u ugostiteljstvu, te osigurati informacija za poslovno odlučivanje u uvjetima zahtjevnog ugostiteljskog tržišta. U ugostiteljstvu najvažnija je pravovremena informacija koja čak dobiva i prednost nad cjelovitom i potpuno točnom informacijom, stoga informacija o punoj cijeni troškova često stiže prekasno za donošenje relevantne poslovne odluke s obzirom na potrebu brzog djelovanja.

## 5. OSNOVNI PODATCI O OBRTU ŽEPKO

Obrt Žepko upisan je kao obrt za ugostiteljstvo, čiji je vlasnik Svemir Žepina. Osnovan je 2017. godine, te je prema nacionalnoj klasifikaciji djelatnosti upisan kao „djelatnosti pripreme i usluživanja pića“ pod šifrom 56.30. .

Obrt Žepko je mali obrt, svoju poslovnu djelatnost obavlja u gradu Puli, u 2021. godini ima 3 stalno zaposlena radnika, te povremene studente kao radnike u sezoni kada je veći obujam posla. Vlasništvo je u cijelosti privatno, te je poduzeće upisano u obrtni registar.

### 5.1 Izrada normativa

Svaki ugostiteljski objekt, tako i obrt Žepko je dužan sastaviti normative o utrošku namirnica za svako pojedino jelo, piće i napitke. Ugostitelj se mora pridržavati postavljenih normativa i dužan ih je predložiti gostu ako on to zahtijeva. Napravljene normative je donio sam šef ugostiteljskog obrta prema svom asortimanu ugostiteljskih usluga. Ugostitelj nema obvezu prijavljivati donesene normative državnom inspektoratu.

Prema donesenim normativima ugostitelj nabavlja i razdužuje materijal, odnosno namirnice i piće, priprema pića u količinama propisanim u normativu, te izrađuje kalkulaciju ugostiteljske usluge i utvrđuje prodajnu cijenu gostiteljske usluge.

Normativ se izrađuje za gotovi proizvod koji će se nuditi gostu, te se on izražava u mjernim jedinicama u kojima je izražen u nabavnom dokumentu.

Kod izrade normativa za pića treba voditi računa o vrsti i količini pića koja se koriste i mogućih dodataka koji idu u piće kao što su slamke ukrasi i slično.

U slučaju dolaska inspekcijanskog nadzora nadležne osobe, inspektor ima dozvolu da zatraži normativ o utrošku namirnica i pića, te provjerava raznim mjerenjima da li se normativi u praksi primjenjuju onako kako su doneseni, stoga je važno pravilno utvrditi normative.

Slika 3: Prikaz normativa o utrošku namirnica i pića na primjeru obrta Žepko za veliki machiato

CAFFE BAR "HUM"  
 U.O. ŽEPKO, VI. Svemir žepina  
 Fontička 4  
 OIB 04381065001  
 NORMATIVI

---

Sifra	Naziv artikla	Cijena
Naziv artikla	Kol.	J.m.
000032	VELIKI MACHIATO	11,00
KAVA	0,01	KG
ŠEĆER	0,01	KG
MLIJEKO	0,07	LIT

Izvor: Preuzeto iz evidencije o utrošku namirnica i pića u obrtu Žepko

Slika 4: Prikaz normativa o utrošku namirnica i pića na primjeru obrta Žepko za caribbean cruiss

CAFFE BAR "HUM"  
 U.O. ŽEPKO, VI. Svemir žepina  
 Fontička 4  
 OIB 04381065001  
 NORMATIVI

---

Sifra	Naziv artikla	Cijena
Naziv artikla	Kol.	J.m.
000096	CARRIBEAN CRUIS	40,00
SIRUP RAZNI	0,04	LIT
ŽESTOKO DOMACE	0,02	LIT
ŽESTOKO STRANO	0,04	LIT
PRIRODNI SDK 1/1	0,10	LIT

Izvor: Preuzeto iz evidencije o utrošku namirnica i pića u obrtu Žepko

Na slikama 3 i 4 prikazani su utrošeni proizvodi koji su potrebni da se stvori finalni proizvod koji se isporučuje potrošaču u ugostiteljskom objektu. Na prvom prikazu možemo vidjeti kako je u pripremi velikog machiata utrošeno sljedeće: 0,01 kg kave, 0,01 kg šećera te 0,07 l mlijeka. Zatim na drugom prikazu vidimo kako je za pripremu jednog alkoholnog koktela potrebno : 0,04 l sirupa, 0,02 l žestokog domaćeg pića, 0,04 l žestokog stranog pića te 0,1 l prirodnog soka.

Inventurom ugostitelj utvrđuje da li je stanje artikala u poduzeću jednako u knjigovodstvenim ispravama kao sa realnim stanjem, te time utvrđuje da li su normativi ispravno postavljeni i da li ima potencijalnih propusta u poslovanju.

## 5.2 Kalkulacija cijena pića

Prodajne cijene koje su istaknute u cjenicima u ugostiteljskom objektu izračunavaju se pomoću kalkulacija. Kalkulacija je računski postupak za izračunavanje cijene prodaje te se ona izrađuje prema utvrđenim normativima za svaki pojedinačni proizvod ili usluga koja se pruža u ugostiteljskom objektu.

Na usluge pripremanja hrane i obavljanje usluga prehrane u ugostiteljskim objektima te pripremanje i usluživanje bezalkoholnih pića i napitaka, vina i piva u tim objektima, kao i na usluge smještaja ili smještaja s doručkom, polupansiona ili punog pansiona u hotelima ili objektima slične namjene, uključujući smještaj za vrijeme odmora, iznajmljivanje prostora u kampovima za odmor ili u mjestima određenima za kampiranje te smještaj u plovnim objektima nautičkog turizma obračunava se (i plaća) porez na dodanu vrijednost po stopi od 13%. Na usluživanje (i pripremanje) alkoholnih pića obračunava se i plaća porez na dodanu vrijednost po stopi od 25%.<sup>43</sup>

---

<sup>43</sup> Zakon o porezu na dodanu vrijednost, Narodne novine, izdanje 73/2013

Tablica 1: Kalkulacija cijene pića u obrtu Žepko na primjeru pića Karlovačko 0,33

Nabavna cijena (karlovačko 0,33l)	5,07 kn
Marža	5,09 kn
<b>Prodajna cijena bez marže</b>	<b>10,16 kn</b>
Porez na dodanu vrijednost (25%)	2,54 kn
Porez na potrošnju (3%)	0,30 kn
<b>Prodajna cijena s porezima</b>	<b>13,00 kn</b>

Izvor: Izrada temeljem dostupnih podataka iz obrta Žepko

U Tablici 1 prikazan je primjer kalkulacije cijene za alkoholno piće ( pivo, Karlovačko 0,33 ) gdje je prikazana marža ugostitelja, prodajna cijena bez marže, te davanja državi odnosno porez na dodanu vrijednost u iznosu od 25% te porez na potrošnju koji za Pulu iznosi 3%.

### 5.3 Evidentiranje poslovanja

Svi poslovni subjekti koji se bave ugostiteljskom djelatnosti dužni su voditi poslovnu evidenciju, tj. evidenciju o nabavi i utrošku materijala, evidenciju o ulaznim i izlaznim računima, a kako bi mogli uspješno poslovati.

U nastavku rada je prikazano kretanje zaliha kroz poduzeće, a proizvod na koji ćemo se fokusirati je alkoholno piće pivo Karlovačko 0,33.

Slika 5: Primjer ulaznog računa obrta Žepko od strane dobavljača za primljenu robu.

**ROTO**  
S.V.I.E.S.P.A.

Račun - otpremnica: 21-09-1002989


**JEDNOSTAVNO PLAĆANJE!**  
Skeniraj 2D barkod na dnu računa i izvrši plaćanje.

Datum/vrij. izdavanja: 21.06.2021 08:30  
Datum isporuke: 21.06.2021  
Datum dostižeća: 07.07.2021

ŽEPKO, OBRT ZA UGOSTITELJSTVO, VL.SVEMIR ŽEPINA  
FONTIČKA 4, 52100 Pula  
OIB: 04381065001

32137-1 ŽEPKO, OBRT ZA UGOSTITELJSTVO, VL.SVEMIR ŽEPINA /  
FONTIČKA 4, 52100 Pula  
P.prostor: 09      Skladište: VHS      Komercijalist: 1158 ERLI URT1  
#rotodinnastic.hr

Rbr	Šifra	Barkod	Naziv	Količina	Cijena	Rabat(%)	Porez(%)	Iznos bez poreza	Iznos poreza	Iznos	
1	0503	54490366	COCA COLA POK.A. 0,25 (24)	24 KOM	5,29	5,30	25	120,61	30,15	150,76	
2	5345	3859030616147	JAMNICA BOSTANICA NABANJA PELIN POK.A. 0,25 (24)	24 KOM	4,49	5,80	25	102,57	25,59	128,16	
3	0109	3859103030837	KARLOVAČKO POK.A. 0,33 (24)	24 KOM	5,34	5,30	25	121,75	30,43	152,18	
4	0315	3859088101018	JAMNICA POK.A. 0,25 (24)	24 KOM	2,89	5,30	25	65,89	16,47	82,36	
5	1105	3850101010101	KARLOVAČKO POK.A. 0,5 (20)	20 KOM	5,90	5,90	25	118,10	29,53	147,63	
6	4470	3859084501062	JANA PET 0,5 (12)* nova pakiranja	12 KOM	3,89	5,30	25	46,35	11,59	57,94	
7	0413	3850101041194	BRANO PRIMA BADEL 1,0 (6)*	1 KOM	60,99	5,30	25	57,94	14,49	72,43	
8	X1		Povratna naknada	13 KOM	0,50		0	6,50	0,00	6,50	
21 Proizvna stavka prosje 21,33.st.3 Zakona o PZV-u.				Ukupno rabata: 32,90				Ukupno bez poreza: 631,51			
				Porez: P25		Iznosnica za PZV (25,00%):		625,01		PDA (25,00%): 156,25	
				Porez: X1		Iznosnica za PZV (0,00%):		6,50		PDA (0,00%): 0,00	
								Ukupno:		787,76	
Način plaćanja: TRANSKACIJSKI RAČUN								Za platiti (HRK): 787,76			
Operator: 2989 MARKO MATANA											
Vežani dokument: 2021/009/NK/51357B2											
Povrat robe je moguć isključivo u originalnom pakiranju. Za vina i jaka alkoholna pića moguć je komadni povrat.											
NAPOMENA: Artikli označeni sa * u sebi ne sadrže uračunatu povratnu naknadu (0,5 kn po jedinici proizvoda), već je ona izražena kao zasebna stavka na računu. Trošarina i posebni porez obračunati u skladu s odredbama Zakona o trošarinama i Zakona o posebnom porezu na kavu i bezalkoholna pića.											
UPUTE ZA PLAĆANJE: Prilikom plaćanja molimo Vas da upišete broj računa.											



ROBU ISPORUČIO: 2989 MARKO MATANA

ROBU PREUZEO (ZIG I POTPIS):

Strana 1 od 1

Izvor: Preuzeto iz poslovne dokumentacije obrta Žepko

Na Slici 5 je prikazan primljeni račun od dobavljača „Roto“, prikazani su proizvodi koji su nabavljeni i po kojoj cijeni i u kojoj količini. Proizvod karlovačko 0,33 ima iskazanu cijenu od 5,34 kn po komadu uz rabat od 5% što dovodi do cijene od 5,07 kn koja je također prikazana u kalkulaciji cijena. Po ovom računu nabavljeno je 24 komada koji se onda moraju evidentirati u evidenciji o nabavi i utrošku materijala.

Namirnice izlaze iz poduzeća kada budu prodane gostima, za svaku izlaznu transakciju gosti ugostiteljskog objekta dobivaju račun dok se u računalnim programima materijali koji su prodani skidaju sa zaliha.



Slika 6: Izlazni račun koji se izdaje krajnjem potrošaču

CAFFE BAR "HUM"  
U.O. ŽEPKO, VI. Svemir Žepina  
PP 1, Fontička 4  
52100 Pula, Fontička 4  
Tel./faks:  
OIB:04381065001

Račun br.: 15516-1-1  
Kasa:1, posl.:1  
Konobar:Marin  
Datum:01.09.21, 10:47:37

---

Artikal	Kolicina	Cijena	Iznos
KARLOVAČKO 0.33	1,00 KOM	13,00	13,00
<b>UKUPNO : 13,00 Kn</b>			

Način plaćanja: Gotovina

- HVALA - THANK YOU - DANKE - GRAZIE -

TB	Osnovica	PDV	Potr.	Ukupno
25	10,16	2,54	0,30	13,00

---

JIR:211629eb-8aac-4973-ae20-3685a48ad5ba  
ŽK:bb13f73d8fcc9142ed44a125f3143c13







Izvor: Preuzeto iz poslovne evidencije obrta Žepko

Na Slici 6 je prikazan izlazni račun iz obrta Žepko koji se izdaje krajnjem potrošaču. Na njemu se vide sve bitne stavke kao što su: naziv obrta, adresa, OIB, datum izdavanja računa, prodajna cijena i iznosi osnovice za PDV, sam PDV i porez na potrošnju.

Slika 7: Prikaz skladišne primke za mjesec srpanj 2021. godine u obrtu Žepko

Pregled dokumenta

Traži broj  (ENTER - počni traženje)  Printaj bez marže i MPC  Printaj POS    

T.d.	Broj dok.	Datum dok.	Šifra partnera	Naziv partnera
PR	000119	13.07.2021	2200011	BONFANTI
PR	000118	09.07.2021	2200012	ROTO DINAMIC
PR	000117	10.07.2021	2200005	LEDO D.D. ZAGREB
PR	000116	09.07.2021	2200001	KAUFLAND
PR	000115	09.07.2021	2200011	BONFANTI
PR	000114	07.07.2021	2200003	VELVET
PR	000113	06.07.2021	2200005	LEDO D.D. ZAGREB
PR	000112	06.07.2021	2200012	ROTO DINAMIC
PR	000111	06.07.2021	2200011	BONFANTI

Stavke

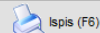



Šifra	Naziv materijala	Količina	Faktur.cij.	Rab.%	Zavis.%	Nabav.cij.	Marža%	Velepr.cij.	PDV%	Potr.%	Malopr.cij.
000013	CRNO PIVO 0.50	20,00	6,24	5,00		5,93	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000041	KARLOVAČKO 0.33	24,00	5,34	5,00		5,07	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000030	LAŠKO 0.50	20,00	6,09	5,00		5,79	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000058	LAŠKO 0.33	24,00	5,39	5,00		5,12	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000024	GAZIRANO 0.25	24,00	5,29	5,00		5,03	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000067	GAZNEG. VODA 0.33	24,00	3,74	5,00		3,55	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00

Ukupno fakturna	720,84	Marža	-684,80
Rabat	36,04	Ukupno velepr.	0,00
Zav.troškovi	0,00	PDV+por.p.	0,00

Izvor: Preuzeto iz poslovne evidencije obrta Žepko

Slika 8: Prikaz skladišne primke za mjesec srpanj 2021. godine u obrtu Žepko

Pregled dokumenta

Traži broj  (ENTER - počni traženje)  Printaj bez marže i MPC  Printaj POS    

T.d.	Broj dok.	Datum dok.	Šifra partnera	Naziv partnera
PR	000140	29.07.2021	2200001	KAUFLAND
PR	000139	29.07.2021	2200005	LEDO D.D. ZAGREB
PR	000138	27.07.2021	2200005	LEDO D.D. ZAGREB
PR	000137	27.07.2021	2200012	ROTO DINAMIC
PR	000136	26.07.2021	2200007	CARLLETO d.o.o.
PR	000135	27.07.2021	2200003	VELVET
PR	000134	27.07.2021	2200011	BONFANTI
PR	000133	24.07.2021	2200001	KAUFLAND
PR	000132	23.07.2021	2200012	ROTO DINAMIC

Stavke

Šifra	Naziv materijala	Količina	Faktur.cij.	Rab.%	Zavis.%	Nabav.cij.	Marža%	Velepr.cij.	PDV%	Potr.%	Malopr.cij.
000006	KV.VINO B.i CR.	2,00	19,39	5,00		18,42	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000024	GAZIRANO 0.25	24,00	5,29	5,00		5,03	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000010	ŽESTOKO DOMAĆE	1,00	68,99	5,00		65,54	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000032	ŠLAG	1,00	43,98	5,00		41,78	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000057	GAZ.MIN. VODA 0.25	24,00	2,89	5,00		2,75	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000041	KARLOVAČKO 0.33	24,00	5,34	5,00		5,07	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000065	KARLOVAČKO 0.50	20,00	5,90	5,00		5,61	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00

Ukupno fakturna	624,20	Marža	-592,99
Rabat	31,21	Ukupno velepr.	0,00
Zav.troškovi	0,00	PDV+por.p.	0,00

Izvor: Preuzeto iz poslovne evidencije obrta Žepko

Na gornjim slikama su prikazani ulasci materijala u poslovanje za mjesec srpanj u 2021 godini. U mjesecu srpnju nastale su dvije primke namirnice Karlovačko 0,33 po 24 komada pod brojem 000112 i 000132 od poduzeća „Roto“.

Slika 9: Inventura za period od 01.07.2021 do 31.07.2021.

Šifra	Naziv materijala	Nabav. cij.	Stanje(kol.)	Stanje(iznos)	Primke(kol.)	Primke(iznos)	Izlaz(kol.)	Izlaz(iznos)	Saldo(kol.)	Saldo(iznos)	J.mj.
000041	KARLOVAČKO 0.33	5,07	15,00	76,10	47,00	238,43	40,00	202,92	22,00	111,61	KOM
<b>Ukupno</b>			76,10		238,43			202,92		111,61	

Izvor: Preuzeto iz poslovne evidencije obrta Žepko

Na Slici 9 prikazana je inventura za proizvod karlovačko 0,33 u mjesecu srpnju 2021 godine. U kartici inventure prikazana je nabavna cijena, trenutno stanje materijala, iznos cijene po nabavnoj vrijednosti trenutnog stanja, primke u odabranom mjesecu, vrijednost primki, izlaz tj. prodana količina proizvoda u tom mjesecu, vrijednost prodanog materijala, te saldo mjeseca. Na primkama su vidljive dvije transakcije po 24 komada što iznosi ukupno 48 komada za navedeni mjesec, dok na inventuri možemo vidjeti kako primke iznose 47 komada. Razlika u jednom (1) komadu na stanju je nastala zbog dopuštenog manjka tj. loma, to je također potrebno evidentirati, te je to prikazano na slici otpisa materijala.

Slika 10: Pregled otpisa materijala

T.d.	Broj dok.	Datum dok.	Šifra partnera	Naziv partnera
▶ OT	000007	02.07.2021	2200002	OTPIS
OT	000006	26.06.2021	2200002	OTPIS
OT	000005	05.06.2021	2200002	OTPIS
OT	000004	06.05.2021	2200002	OTPIS
OT	000003	15.04.2021	2200002	OTPIS
OT	000002	02.04.2021	2200002	OTPIS
OT	000001	16.02.2021	2200002	OTPIS

Šifra	Naziv materijala	Količina	Faktur.cij.	Rab.%	Zavis.%	Nabav.cij.	Marža%	Velepr.cij.	PDV%	Potr.%	Malopr.cij.
000069	INSTANT KAVA	8,00	2,15	0,00	0,00	2,15	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000041	KARLOVAČKO 0.33	1,00	5,07	0,00	0,00	5,07	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000024	GAZIRANO 0.25	2,00	5,22	0,00	0,00	5,22	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
000065	KARLOVAČKO 0.50	1,00	5,60	0,00	0,00	5,60	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00
▶ 000026	PRIR. SOK 0.20	4,00	5,41	0,00	0,00	5,41	-100,00	0,00	25,00	0,00	0,00

Ukupno fakturna	<b>59,92</b>	Marža	<b>-59,92</b>
Rabat	<b>0,00</b>	Ukupno velepr.	<b>0,00</b>
Zav.troškovi	<b>0,00</b>	PDV+por.p.	<b>0,00</b>

Izvor: Preuzeto iz poslovne evidencije obrta Žepko

Na gornjoj slici prikazan je otpis materijala za mjesec srpanj u 2021. godini, gdje pod stavkom 000041 možemo vidjeti otpis stavke Karlovačko 0,33 u količini jedan.

## 6. ZAKLJUČAK

Tema ovog rada bila je prikazati praćenje zaliha na temelju obrta Žepko.

Ugostiteljstvo je prikazano kao djelatnost pripremanja i usluživanja jela, pića i napitaka, pružanja usluga smještaja, pripremanje jela, pića i napitaka za potrošnju na drugom mjestu sa ili bez usluživanja i opskrba tim jelima i pićima.

Zalihe su složena ekonomska kategorija koja predstavlja ukupnu količinu materijala i robe koja je u skladištu i namijenjena za potrošnju i prodaju. Zalihe u ugostiteljstvu su dosta specifične te je prikazana razlika između vođenja zaliha u ugostiteljstvu i drugim poslovanjima.

Obračuni troškova se rade u svim djelatnostima, samo što se u ugostiteljstvu oni moraju prilagoditi ugostiteljima kako bi se lakše razumjeli. Troškovi u ugostiteljstvu su također specifični te se na to treba obratiti posebna pažnja.

U radu su prikazane poslovne transakcije obrta Žepko, kroz poslovne evidencije i dokumente prikazano je praćenje zaliha i specifičnosti poslovanja i vođenja knjiga u ugostiteljskom objektu koje je u ovom slučaju obrt.

## LITERATURA

### a) Knjige:

1. H. Vater, E. Bail. H.J Klepzig, H Losbichler, M Messelhauser, Upravljanje radnim kapitalom. Kontroling Kongosko, Zagreb, 2016.
2. I. A. Holjevac, upravljanje kvalitetom u turizmu i hotelskoj industriji, Digital point, Rijeka, 2002.
3. I. D. Lučilsky. et al. , Računovodstvo. Sveučilišna tiskara, Zagreb, 2010.
4. M. Peršić., S. Janković., Menadžersko računovodstvo hotela, Zagreb, 2006
5. V. Belak, Menadžersko računovodstvo, RRiF plus, Zagreb, 1995.
6. V. Belak, Profesionalno računovodstvo prema MSFI i Hrvatskim propisima. Zgombić&partneri, Zagreb 2006
7. V. Belak. et al., Računovodstvo poduzetnika s primjerima knjiženja. Mak golden, Zagreb, 2005.
8. V. Belak. et al., Upravljanje zalihama i skladišno poslovanje, RRiF plus, 2002.
9. V. Bocak, Ugostiteljstvo- porezni i računovodstveni aspekti
10. V. Galičić, Uvod u ugostiteljstvo, Fintrade&tours, Rijeka, 2012.
11. V. Vašiček, D. Vašiček, S.B Tominac, Računovodstvo financijskih institucija. Sveučilišna tiskara, Zagreb, 2020.
12. Z. Cerović, Hotelski menadžment, Fintrade&tours, Rijeka, 2003.

### b) Web stranice:

1. <https://possector.hr/management/kako-poboljsati-poslovanje-u-ugostiteljstvu>
2. <https://www.turizamiputovanja.com/specifcnosti-troskova-ugostiteljstvu-2/>
3. <https://possector.hr/management/inventura-u-kaficu>
4. <https://poduzetnik.biz/produktivnost/sto-su-zalihe-i-zasto-su-vazne-i-dio/>

## POPIS PRILOGA

### a. Slike:

Slika 1: Razvrstavanje ugostiteljskih objekata

Slika 2: Faze u procesu pripreme i pružanja usluga prehrane i pića

Slika 3: Prikaz normativa o utrošku namirnica i pića na primjeru obrta Žepko za veliki machiato

Slika 4: Prikaz normativa o utrošku namirnica i pića na primjeru obrta Žepko za caribbean cruiz

Slika 5: Primjer ulaznog računa obrta Žepko od strane dobavljača za primljenu robu

Slika 6: Izlazni račun koji se izdaje krajnjem potrošaču

Slika 7: Prikaz skladišne primke za mjesec srpanj 2021. godine u obrtu Žepko

Slika 8: Prikaz skladišne primke za mjesec srpanj 2021. godine u obrtu Žepko

Slika 9: Inventura za period od 01.07.2021 do 31.07.2021.

Slika 10: Pregled otpisa materijala

### b. Tablice:

Tablica 1: Kalkulacija cijene pića u obrtu Žepko na primjeru pića Karlovačko 0,33

## SAŽETAK

Jedni od ključnih računovodstvenih elemenata poslovanja u ugostiteljskoj djelatnosti jesu vođenje poslovnih knjiga u poslovanju i vođenje evidencije o nabavi i uporabi reprodukcijskog i potrošnog materijala. U prvom djelu teorijski je objašnjena ugostiteljska djelatnost, te tipovi ugostiteljskih objekata koje razlikujemo. Nadalje određeni su uvjeti za poslovanje u ugostiteljstvu, kako trebamo voditi poslovne knjige i koje su obveze plaćanja prema državi. U drugom dijelu obrađene su zalihe i njihov utjecaj i važnost na poslovni rezultat poduzeća. Uz pojam zaliha objašnjeno je kako stječemo te upravljamo zalihama u ugostiteljstvu i prikazani su dopušteni manjkovi materijala. U trećem dijelu je obrađen pojam troškova u ugostiteljstvu, na koji način ih razvrstavamo i obračunavamo. U Zadnjem djelu ovog rada prikazani su osnovni podatci o ugostiteljskom obrtu Žepko, na tom primjeru prikazano je kako dolazimo do utroška materijala u poslovanju, te izračunavamo prodajne cijene za krajnje kupce. Također je prikazano na primjeru obrta Žepko evidentiranje poslovanja, odnosno praćenje nastalih poslovnih promjena koje imaju utjecaj na kretanje zaliha kroz poduzeće.

## SUMMARY

Keeping records on the procurement and use of reproductive and consumable inventory alongside with accounting, are the key accounting elements in the F&B (food and beverages) industry. First part of the paper contains theoretical explanation of the F&B industry and is followed by a breakdown of the same. Furthermore, the conditions for operating in the F&B industry are determined as well as the procedures behind bookkeeping and tax obligations. The second part deals with inventories and their impact and importance on the company's business results. In addition to the theoretical breakdown of inventory, the paper contains the procedure behind inventory procurement, different inventory management methods and the allowed inventory shortages. The third part deals with the concept, classification and calculation of costs in the F&B industry. The last part of this paper presents the basic information about



trade Žepko that operates in the F&B industry. Žepko will be used as an example to present how consumption of materials in the business occurs, and how to calculate sales prices for end customers. Finally, the same trade will be used to show business changes that have an impact on the movement of inventories through the company.