

Računovodstveni obuhvat ugostiteljske djelatnosti

Moravac, Zorana

Master's thesis / Diplomski rad

2024

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:137:372326>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-22**



Repository / Repozitorij:

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



Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Fakultet ekonomije i turizma
„Dr. Mijo Mirković“

ZORANA MORAVAC

KNJIGOVODSTVENI OBUHVAT UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

Diplomski rad

Pula, 2024.

Sveučilište Jurja Dobrile u Puli
Fakultet ekonomije i turizma
„Dr. Mijo Mirković“

ZORANA MORAVAC

KNJIGOVODSTVENI OBUHVAT UGOSTITELJSKIH OBJEKATA

Diplomski rad

JMBAG: 0303074164, redovan student
Studijski smjer: Financijski management

Predmet: Porezno računovodstvo
Znanstveno područje: Društvene znanosti
Znanstveno polje: Ekonomija
Znanstvena grana: Računovodstvo

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

Pula, rujan 2024.



IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisani _____, kandidat za magistra ekonomije/poslovne ekonomije ovime izjavljujem da je ovaj Diplomski 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 Diplomskog 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, _____ dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, kao nositelju prava iskorištavanja, da moj diplomski rad pod nazivom _____

_____ 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

1. UVOD.....	1
2. UGOSTITELJSKA DJELATNOST.....	2
2.1. Pojam i karakteristike ugostiteljstva	2
2.2. Podjela ugostiteljstva	4
2.3. Ugostiteljstvo kao gospodarska djelatnost	7
2.4. Potrebni elementi rada u ugostiteljstvu	8
2.5. Minimalni tehnički uvjeti za poslovanje ugostiteljskih objekata.....	11
3. POREZI U UGOSTITELJSKOJ DJELATNOSTI.....	12
3.1. Izdavanje računa u ugostiteljskoj djelatnosti	15
3.1.1. Sadržaj računa	16
3.2. Porez na potrošnju u ugostiteljstvu	18
3.3. Reprezentacija u ugostiteljskoj djelatnosti.....	20
4. ZALIHE KOD UGOSTITELJSKE DJELATNOSTI	23
4.1. Utvrđivanje i praćenje zaliha	24
4.2. Provođenje inventure kod ugostiteljske djelatnosti.....	30
5. TROŠKOVI U UGOSTITELJSKOJ DJELATNOSTI	34
5.1. Pojam troškova u ugostiteljstvu.....	34
5.2. Praćenje troškova u ugostiteljskoj djelatnosti.....	36
5.3. Obračun troškova ugostiteljske djelatnosti	36
6. TEMELJNI PODATCI O „CAFFE BAR-U DNEVNI“	42
6.1. Formiranje cijena i kalkulacija cijene	43
6.2. Napojnice	48
6.3. Izrada normativa	53
6.4. Računovodstveni obuhvat obveze prema dobavljačima	56
7. ZAKLJUČAK	60
Popis literature	62
Popis slika	65
Popis tablica	66
Sažetak	67
Summary	68

1. UVOD

Ugostiteljska djelatnost, kao sastavni dio turističke industrije, ima izuzetno značajan utjecaj na ekonomiju. Posebno se ističe u uslužnom sektoru koji sve više dominira svjetskom gospodarskom slikom. S obzirom na specifičnosti ugostiteljskih objekata, od organizacijskih oblika do potrebnih radnih elemenata, vođenje poslovanja u ovom sektoru zahtijeva detaljno razumijevanje i primjenu knjigovodstvenih i poreznih pravila.

Kroz analizu knjigovodstvenih procesa i poreznih regulativa, rad će pružiti pregled postojećih praksi i identificirati moguće prilike za unaprjeđenje poslovanja u ovom sektoru.

Ovaj rad se bavi knjigovodstvenim obuhvatom djelatnosti ugostiteljskih objekata, s posebnim naglaskom na računovodstvene specifičnosti poslovanja istih. Rad je podijeljen u nekoliko tematskih cjelina odnosno poglavlja. Poslije uvodnog dijela u drugom poglavlju razradit ćemo ugostiteljstvo kao djelatnost, koji su potrebni elementi rada u ugostiteljstvu te se ukratko osvrnuti i na minimalne tehničke uvjete koji su neophodni za samo poslovanje ugostiteljskog poduzeća te porezne obveze i izazove s kojima se suočavaju menadžeri i vlasnici. Također, u trećem poglavlju će se težište usmjeriti porezima, samom procesu izdavanja računa te što mora isti sadržavati. Između ostaloga, u četvrtom poglavlju govoriti ćemo o zalihama, praćenju istih te koje se sve metode vrednovanja i praćenja zaliha koriste. Peto poglavlje obuhvatiti će troškove, dok će zadnje poglavlje obuhvatiti konkretniji pregled ugostiteljskog objekta „Dnevni“.

Cilj rada je prikazati važnost pravilnog računovodstvenog obuhvata i razumijevanja poreznih obveza za uspješno poslovanje ugostiteljskih objekata. Na temelju teoretskih okvira i praktičnih primjera, nastoji se dati uvid u samu optimizaciju poslovanja ugostiteljskog objekta.

2. UGOSTITELJSKA DJELATNOST

Ugostiteljstvo kao djelatnost podrazumijeva pripremu i usluživanje hrane, pripremu i usluživanje napitaka i pića, pružanje usluga smještaja te pripremanje hrane za potrošnju na drugom mjestu sa ili bez usluživanja (u prijevoznom sredstvu, na priredbama i sl.) i opskrba tom hranom (tzv. *catering*). Navedene usluge koje se pružaju u sklopu ugostiteljske djelatnosti nazivaju se ugostiteljskim uslugama. Glavni cilj ugostiteljske djelatnosti jest pružanje usluga gostima za koje oni plaćaju cijenu.

2.1. Pojam i karakteristike ugostiteljstva

Ugostiteljstvo predstavlja djelatnost iz područja pružanja usluga. Uz temeljne usluge pružanja smještaja, prehrane i točenja pića, ugostiteljstvom su obuhvaćene i razne dopunske i pomoćne djelatnosti koje obogaćuju temeljne usluge te povećavaju kvalitetu pruženih usluga. Dopunske usluge obuhvaćaju sljedeće:¹

- Prijem i ispraćaj gostiju,
- Prijenos stvari i prijevoz osoba,
- Davanje obavijesti,
- Primanje i otpremanje pošte,
- Čuvanje vrijednosti gostiju,
- Čišćenje odjeće i obuće,
- Prodaja roba i predmeta,
- Sportske, zabavne i usluge animacije, itd.
- Pružanje frizerskih, brijačkih, zdravstvenih i sličnih usluga.

Nadalje, pomoćne ugostiteljske usluge obuhvaćaju:²

- Održavanje ugostiteljskih objekata i opreme,
- Održavanje okoliša ugostiteljskih objekata,
- Pranje i peglanje ugostiteljskog rublja,

¹ Ivanović S, Ekonomika ugostiteljstva, Opatija, 2012., str. 2.

² Op.cit., str. 2.

- Usluge pripreme mesa, povrća, itd.,
- Usluge garažiranja i popravak automobila gostiju.

S obzirom da dopunske i pomoćne usluge povećavaju kvalitetu i obogaćuju temeljne ugostiteljske usluge, one ujedno utječu i na cijenu temeljnih usluga. Ugostiteljski objekti koji pružaju širi spektar dodatnih usluga i aktivnosti često od gostiju zahtijevaju i plaćanje više cijene. Glavne četiri karakteristike ugostiteljskih usluga obuhvaćaju sljedeće:³

1. Neopipljivost – ugostiteljsku uslugu nije moguće isprobati prije konzumacija, uspješnost i kvaliteta usluge temelji se na stručnosti zaposlenika koji sudjeluju u pružanju usluge te u generiranju emocionalnih odgovora kupaca odnosno gostiju (gost se u restoranu, baru, hotelu želi osjećati dobrodošlo).
2. Heterogenost – svaka ugostiteljska usluga je posebna, proizvedena posebnim ponašanjem pružatelja usluge i za zadovoljavanje jedinstvenog zahtjeva pojedinog kupaca.
3. Istodobnost stvaranja i potrošnje – usluge ne može biti proizvedena i skladištena prije konzumacije, ugostiteljske usluge postoje samo u vrijeme njihove proizvodnje.
4. Neodvojivost – davatelj usluge i korisnik usluge moraju biti prisutni u trenutku pružanja usluge; usluga mora biti smještena tamo gdje kupac želi koristiti navedenu uslugu.

Ugostiteljstvo se često temelji na zadovoljenju osnovnih ljudskih potreba za smještajem, hranom i pićem. No dodatni sadržaji koje pružaju ugostiteljski objekti zadovoljavaju društvene, kulturne, zdravstvene i druge potrebe gosta, te dodatno motiviraju gosta na ponovni povratak i kupnju usluga. Ugostiteljstvo „*omogućava odmor i razonodu, rekreaciju, prihvat i boravak ljudi na turističkom i drugom putovanju, prehranu domicilnom stanovništvu i turistima, posjet mjestu ili objektu, izlet, oporavak, rehabilitaciju nakon bolesti i slično.*“⁴

³ Op.cit., str. 2.

⁴ Op.cit., str. 3.

2.2. Podjela ugostiteljstva

Ugostiteljstvo se kao djelatnost može obavljati na više različitih načina, a upravo način obavljanja djelatnosti odnosno pružanja usluga utječe na klasifikaciju ugostiteljstva. U nastavku slijedi Tablica 1. koja prikazuje podjelu ugostiteljstva prema različitim kriterijima podjele.

Tablica 1. Podjela ugostiteljstva prema različitim kriterijima

<i>Kriterij podjele</i>	<i>Vrsta ugostiteljstva</i>
Vrste usluga i tehnološki proces	➤ HOTELIJERSTVO ➤ RESTORATERSTVO (RESTAURATERSTVO)
Vrsta ugostiteljskih potrošača (zadovoljavanje potreba korisnika)	➤ TURISTIČKO UGOSTITELJSTVO ➤ OPĆE UGOSTITELJSTVO
Vremensko razdoblje poslovanje (trajanje poslovanja)	➤ STALNO UGOSTITELJSTVO ➤ SEZONSKO UGOSTITELJSTVO ➤ POVREMENO UGOSTITELJSTVO
Pretežiti korisnici (krug korisnika)	➤ UGOSTITELJSTVO OTVORENOG TIP (KOMERCIJALNO ILI PROFITNO UGOSTITELJSTVO) ➤ UGOSTITELJSTVO ZATVORENOG TIP (NEKOMERCIJALNO ILI NEPROFITNO UGOSTITELJSTVO)
Mjesto pružanja usluga	➤ STACIONARNO UGOSTITELJSTVO ➤ POKRETN (MOBILNO) UGOSTITELJSTVO
Duljina boravka gostiju	➤ PROLAZNO (TRANZITNO) UGOSTITELJSTVO ➤ BORAVIŠNO (PANSIONSKO) UGOSTITELJSTVO
Vlasništvo objekta	➤ UGOSTITELJSTVO U PRIVATNOM VLASNIŠTVU (PRIVATNO UGOSTITELJSTVO) ➤ UGOSTITELJSTVO U DRŽAVNOM VLASNIŠTVU (DRŽAVNO UGOSTITELJSTVO) ➤ UGOSTITELJSTVO U MJEŠOVITOM VLASNIŠTVU (MJEŠOVITO UGOSTITELJSTVO)

Izvor: Galičić, V., „Uvod u ugostiteljstvo“, 2012., str. 14.

Osnovna podjela ugostiteljstva je ona prema vrsti usluge i tehnološkom procesu, odnosno podjela na hotelijerstvo i restoraterstvo. Hotelijerstvo obuhvaća objekte za smještaj te čini temelj turističke djelatnosti. Gosti odnosno korisnici usluge smještaja će u ugostiteljskom objektu također biti korisnici i drugih usluga kao što je priprema i posluživanje hrane i pića, no temeljna djelatnost ovih ugostiteljskih objekata je upravo pružanje usluga smještaja. U Republici Hrvatskoj, ugostiteljski objekti koji spadaju u hotelijerstvo obuhvaćaju hotele, kampove i ostale ugostiteljske objekte za smještaj. Restoraterstvo obuhvaća ugostiteljske objekte u kojima se pružaju usluge pripreme i posluživanja hrane te napitaka i pića. Slično kao i kod hotelijerstva, i u ovoj skupini

postoje objekti koji također mogu pružati i usluge smještaja – npr. gostionice, iako im je temeljna djelatnost pružanje usluga pripreme i posluživanja hrane i pića. U Republici Hrvatskoj razlikujemo restorane, barove, catering objekte te objekte jednostavnih usluga.⁵

Nadalje, prema vrsti potrošača ugostiteljstvo dijelimo na turističko te opće ugostiteljstvo, a prema vremenskom razdoblju poslovanja na stalno, sezonsko i povremeno ugostiteljstvo. Stalno ugostiteljstvo obuhvaća ugostiteljske objekte koji svoju djelatnost obavljaju tijekom cijele godine, te se ova vrsta ugostiteljstva često naziva općim ugostiteljstvom jer primarni gosti ovih objekata nisu samo turisti već i domicilno stanovništvo. Stalno odnosno opće ugostiteljstvo obuhvaća razne restorane, barove, te ostale objekte koji su otvoreni tijekom cijele godine. Suprotno tome, sezonsko ugostiteljstvo obuhvaća objekte koji posluju samo tijekom sezone. Ovisno o lokaciji, to može biti ljetna, odnosno zimska sezona. Takvi objekti posluju uglavnom 4 do 5 mjeseci godišnje te su usmjereni na zadovoljavanje potreba turista, a ne domicilnog stanovništva. Upravo zato se ova vrsta ugostiteljstva može nazvati i turističkim ugostiteljstvom. Povremeno ugostiteljstvo obuhvaća objekte koji posluju samo pri određenim prigodama, kao na primjer tijekom trajanja festivala, sajмова, blagdana i slično.⁶

Prema pretežitim korisnicima ugostiteljskih usluga, ugostiteljstvo se može podijeliti na komercijalno i nekomercijalno ugostiteljstvo. Komercijalno ugostiteljstvo često se naziva ugostiteljstvom otvorenog tipa ili tržišnim ugostiteljstvom, a ključne karakteristike jesu da su objekti komercijalnog ugostiteljstva dostupni svim zainteresiranim kupcima, bilo domaćim gostima ili turistima, a cilj poslovanja objekata jest ostvarivanje dobiti. Suprotno tome, nekomercijalno ili ugostiteljstvo zatvorenog tipa najčešće obuhvaća objekte koju su u vlasništvu poduzeća ili ustanova, a gosti su u pravilu djelatnici tih poduzeća ili ustanova. To mogu biti studentski restorani, radničke menze, te ostali objekti koji se nalaze unutar poduzeća, odnosno ustanova. Navedeni objekti pružaju svoje usluge određenim gostima te se najčešće osnivaju radi potrebe društvene prehrane.

⁵ Galičić, V., „Uvod u ugostiteljstvo“, 2012. Str. 15.

⁶ Op.cit., str. 16.

Prema mjestu pružanja usluga, ugostiteljstvo se može podijeliti na stacionarno i pokretno. Stacionarno ugostiteljstvo obuhvaća sve čvrste odnosno nepokretne objekte, dok pokretno obuhvaća objekte koji su mobilni, tj. pružanje ugostiteljske djelatnosti na mjestima kao što su brodovi, željeznički vagoni, zrakoplovi i slično. Prema duljini boravka gostiju, ugostiteljstvo se može podijeliti na prolazno ili tranzitno te boravišno ili pansionско ugostiteljstvo. Kod prolaznog ugostiteljstva, gost se zadržava kraće vrijeme, dok se kod boravišnog ugostiteljstva gost zadržava duže. Zadnja podjela obuhvaća podjelu prema vlasništvu te dijeli ugostiteljstvo na objekte u privatnom vlasništvu, državnom vlasništvu te mješovitom vlasništvu.⁷

Ugostiteljska djelatnost je u Republici Hrvatskoj regulirana Zakonom o ugostiteljskoj djelatnosti. Prema članku 8. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti „*ugostiteljski objekti s obzirom na vrstu ugostiteljskih usluga koje se u njima pružaju razvrstavaju se u skupine:*

1. *Hoteli,*
2. *Kampovi,*
3. *Ostali ugostiteljski objekti za smještaj,*
4. *Restorani,*
5. *Barovi,*
6. *Catering objekti,*
7. *Objekti jednostavnih usluga.*⁸

Ugostiteljstvo možemo bitno razlikovati od drugih gospodarskih djelatnosti ne samo u vidu predmeta, sadržaja i rezultata rada, točnije vrste i karaktera usluga koje može pružiti, nego između ostalog i po svojim drugim karakteristikama i specifičnostima. Možemo reći kako se u ugostiteljstvu pojavljuju posebni organizacijski oblici, gospodarski subjekti te poslovne jedinice u kojima se provodi ugostiteljske djelatnost. Potom vrijede i druge znatne važnosti u vidu potrebnih elemenata rada, radnih procesa, ekonomike, tehnike poslovanja i organizacije, ekonomske politike i organizacije ugostiteljstva.

⁷ Op.cit., str. 16.-18.

⁸ Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti, NN 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20, 42/20, 126/21, čl. 8., st. 1., dostupno na: <https://www.zakon.hr/z/151/Zakon-o-ugostiteljskoj-djelatnosti> , pristupljeno: 16.9.2024.

Ugostiteljstvom se prvenstveno bave ugostiteljske gospodarske organizacije, stoga su to ugostiteljska poduzeća i radnje koje se zbog toga i osnivaju. Također, možemo utvrditi kako se ugostiteljstvom mogu baviti i druge gospodarske organizacije, i to kao jednom od svojih vlastitih djelatnosti ili kao sporednom.

Pored toga, gospodarske te ostale organizacije, državni organi i udruge također mogu davati ili naposljetku organizirati obavljanje ugostiteljskih usluga za svoje članove. Ugostiteljsku djelatnost mogu pružiti i sami građani u svojim privatnim ugostiteljskim radnjama. Same usluge se nude netom potrošačima u ugostiteljskim i drugim radnjama. Razlikovati možemo različite vrste ugostiteljskih radnji i jedinica (za smještaj, prehranu ili piće) koje se ujedno međusobno razlikuju i prema tipovima, a smještaj za objekte se raspoređuje u kategorije.⁹

2.3. Ugostiteljstvo kao gospodarska djelatnost

Gledajući svjetsku gospodarsku sliku svijeta, možemo utvrditi da živimo u svijetu uslužno dominantne ekonomije. Ova tvrdnja logična je posljedica činjenice kako je velika veličina zaposlenih u svjetskom omjeru zaposlena u uslužnim djelatnostima. Turizam se neprekidno razvija i zauzima jedno od vodećih mjesta po svojim gospodarskim efektima, u spomenutom uslužnom sektoru. U ovom slučaju, i ugostiteljstvo (prije svega hotelijerstvo kao dio ugostiteljstva) predstavlja iznimno važnu gospodarsku djelatnost.

Naime, neovisno o kojoj se vrsti ugostiteljske djelatnosti radi te o kojem je ugostiteljskom objektu riječ, potrošači tih usluga – gosti, priželjkuju kvalitetnu uslugu. Svi sadašnji izazovi, kao i sve veći zahtjevi od strane potrošača – globalizacija, povećana konkurencija, standardizacija – razvijaju svojevrсни utjecaj na sve one koji se bave ugostiteljskom djelatnosti.

To predstavlja menadžmentu u ugostiteljstvu stalnu potrebu udaljavanja od tradicionalnog propitivanja pripreme i pružanja uobičajenih usluga te okretanju prema nekim novim usavršavanjima u ugostiteljstvu, što se naziva nikako drugačije nego – upravljanje uslugama. Osnovna zadaća svake ugostiteljske usluge je da zadovolji

⁹ Galičić, V., „Uvod u ugostiteljstvo“, 2012. Str. 8.

potrebe kupca te usluge, odnosno gosta. Pri tome ako dodamo i kvalitetu koju gost sve više traži tijekom konzumiranja usluga, zaključujemo kako je kvaliteta prvobitni uvjet u poslovanju ali i dugoročno gledajući opstanak istog na tržištu¹⁰.

Ljudski faktor (radnici koji pružaju usluge te gosti koji konzumiraju iste) apsolutno je najbitniji u svakoj usluzi pa tako i u ugostiteljskoj. Ugostiteljska poduzeća danas ne mogu opstati na tržištu nudeći ponajviše osnovne usluge. Gosti sve više zahtijevaju usluge koje će upotpuniti njihov boravak u ugostiteljskom objektu te su ugostitelji primorani na prodaju dodatnih usluga.¹¹

„Tradicionalna ponuda smještaja, hrane i pića, danas predstavlja samo manji dio ukupne usluge, odnosno „paketa iskustva“ kojega traže sve zahtjevniji gosti. Nove, netradicionalne uslužne komponente u vidu dopunskih usluga, stavljaju ugostitelje pred izbor za goste korištenjem različitih dopunskih usluga stvara nova vrijednost u ukupnoj usluzi.“¹²

2.4. Potrebni elementi rada u ugostiteljstvu

Postavljaju se tri elementa potrebna kao preduvjet u pripremi i pružanju ugostiteljskih usluga u ugostiteljskim poduzećima. Možemo reći kako su to sama sredstva za rad, predmet rada (ujedno ih čine sirovine i materijali potrebni za sam proces pružanja usluga) te rad. Navedeno je prikazano Slikom 1.

¹⁰ Op.cit., str. 38

¹¹ Op.cit., str. 40

¹² Op.cit., str. 42

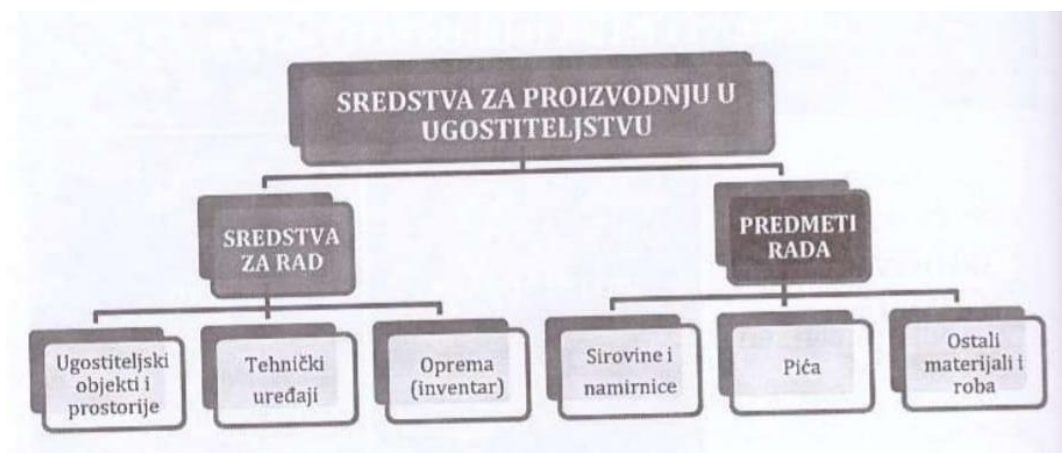
Slika 1. Potrebni elementi rada u ugostiteljstvu



Izvor: Galičić Vlado (2012)., Uvod u ugostiteljstvo, str. 41.

Prvobitne su posebitosti kod ugostiteljstva velika vrijednost uložениh sredstava za rad, potom trošenje znatno velikih količina i vrijednosti predmeta rada (sirovina i materijala), dok sam rad ima ključnu ulogu jer od njega ovisi kvaliteta pružene usluge u ugostiteljstvu. Što je ugostiteljstvo razvijenije i luksuznije određuju se sve veći zahtjevi u pogledu izgradnje i uređenja ugostiteljskih objekata.

Slika 2. Sredstva za proizvodnju u ugostiteljstvu



Izvor: Galičić Vlado (2012)., Uvod u ugostiteljstvo, str. 42.

Iz Slike 2. kojom su prikazana sredstva za proizvodnju u ugostiteljstvu možemo vidjeti kako se ona dijele na sredstva za rad i predmeta rada. Važno je naglasiti da kada je riječ o proizvodnji u ugostiteljstvu ona obuhvaća pripremu usluga prehrane, pripremu slastica i pripremu barskih mješavina.

Zgrade i prostorije u kojima će se pripremati osnovne i dopunske usluge neophodne su za obavljanje ugostiteljskih usluga. Razlikujemo ugostiteljske objekte za smještaj i ugostiteljske objekte za prehranu i piće sukladno uslugama koje se u njima pružaju. *„U ugostiteljske objekte u širem smislu ubrajaju se pomoćni objekti i prostorije za pružanje osnovnih i dopunskih usluga, kao što su vrtovi, terase, skladišta i podrumi, praonice, radionice i garaže, kupališta, igrališta i dr.“*¹³ Kako bi gosti imali što veću udobnost te kako bi također bili osigurani svi potrebni uvjeti kako za njih tako i za osoblje ugostiteljski objekti moraju biti na posebni način izgrađeni i opremljeni. Posebno se treba obratiti pozornost na vanjski izgled, prozračnost prostorija te njihovu veličina pri izgradnji ugostiteljskih objekata. *„Ugostiteljskim objektom smatra se ugostiteljska poslovna jedinica koja u poslovnom, građevinskom i funkcionalnom pogledu čini cjelinu ili u okviru šire građevinske cjeline ima izdvojeni prostor i potrebnu funkcionalnost.“*¹⁴

Opremu ugostiteljskih objekata sačinjava sav namještaj i inventar u prostorijama koji je nužan za djelovanje ugostiteljskih objekata. Sukladno tome, u opremu ugostiteljskih objekata ubrajaju se svi strojevi, aparati, pribor i eventualna prijevozna sredstva. Proces upotrebe strojeva i aparata u ugostiteljstvu naziva se mehanizacija. Ona daje veliki značaj jer pridonosi uštedi same radne snage, a povećava učinak rada. Predmet rada u ugostiteljstvu dijelimo na sirovine i namirnice, pića te ostale materijale i robu.

U ugostiteljskim objektima izvršavaju se svi potrebni procesi na samoj pripremi te davanju ugostiteljskih usluga pošto su potrebni elementi za rad u ugostiteljstvu osigurani. *„Zaposleno osoblje u takvim radnim procesima koristi i troši sredstva za rad, obavljanjem različitih poslova samih usluga. Svi ti poslovi obavljaju se po određenom*

¹³ Op.cit., str. 43

¹⁴ Op.cit., str. 46

*postupku koji čini proces rada u ugostiteljstvu, a koji se opet može raščlaniti na pojedine dijelove i faze.*¹⁵

2.5. Minimalni tehnički uvjeti za poslovanje ugostiteljskih objekata

Utvrdjuju se minimalni uvjeti koji svaki ugostiteljski objekt mora izvršavati, a kako navode autori Cerović, Z., Pavia, N. i Galičić, V. u svojoj knjizi „Organizaciji i kategorizacija ugostiteljskih objekata“ nužno je sljedeće:¹⁶

1. Na vidljivom mjestu naznačiti naziv objekta te oznaku vrste i kategoriju.
2. Omogućiti ispravnost i funkcionalnost aparata i logistike u svakom trenutku.
3. Osigurati zvučnu izolaciju koja onemogućava širenja zvuka izvan objekta.
4. Jamčiti vodoopskrbu i odlaganje otpada i uvjetovati opskrbu strujom.
5. Izuzev mjesta gdje to nije moguće, neophodno je spajanje na javnu telefonsku mrežu.
6. Prijeko potrebno je posjedovati u prostorijama objekta vatrogasni protupožarni aparat.
7. Obratiti pozornost na osobe s posebnim potrebama te sukladno tome olakšati im pristup objektu i sanitarijama.
8. Zaposleno osoblje u objektu mora upravljati čistoćom i urednosti svih prostorija.
9. Poznavanje najmanje jednog stranog jezika preduvjet je za rad u objektu. Isto tako jedan od preduvjeta za zaposlenje je posjedovanje sanitarne iskaznice.

¹⁵ Op.cit., str. 46.

¹⁶ Cerović, Z., Pavia, N. i Galičić, V., Organizacija i kategorizacija ugostiteljskih objekata, 2005., str. 75

3. POREZI U UGOSTITELJSKOJ DJELATNOSTI

„Porez na dohodak definira se kao izravni porez, tj. kao porez koji se nameće izravno na dohodak osobe ili domaćinstva koje bi trebali snositi porezni teret.“¹⁷ Najjasniji je koncept izravnih poreza porez na dohodak, iako je porez na promet najjasniji neizravni porez. Element neposrednih poreza čime su zahvaćene fizičke osobe kao porezni obveznici znači porez na dohodak. Također, u ugostiteljskoj djelatnosti u Hrvatskoj odnosi se na oporezivanje dohotka fizičkih osoba koje ostvaruju prihode od samostalne djelatnosti, uključujući ugostitelje.

„Izvori dohotka su u primicima od nesamostalnog rada, samostalne djelatnosti, imovine i imovinskih prava, kapitala, osiguranja i u drugim primicima.“¹⁸

Ovisno o izvoru, vrste dohotka su:¹⁹

1. dohodak od nesamostalnog rada,
2. dohodak od samostalne djelatnosti,
3. dohodak od imovine i imovinskih prava,
4. dohodak od kapitala,
5. dohodak od osiguranja
6. drugi dohodak.

Ugostiteljski objekti, kao što su restorani, kafići, barovi i slični subjekti mogu poslovati kao fizičke osobe (obrtnici) ili pravne osobe (d.o.o., j.d.o.o., d.d., itd.). Dohodak se može utvrđivati na dva načina: prema knjigovodstvenim podacima ili prema paušalnom oporezivanju. Dohodak se oporezuje prema:

- „Niža stopa (20%) do 50.400,00 eura godišnje - do 4.200,00 eura mjesečno
- Viša stopa (30%) od 50.400,00 eura godišnje - od 4.200,00 eura mjesečno“²⁰

¹⁷ Hrcak.srce.hr, „Porez na dohodak“, dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/file/8908>, pristupljeno 15.9.2024.

¹⁸ Hrcak.srce.hr, „Porez na dohodak u Republici Hrvatskoj“, dostupno na: <https://hrcak.srce.hr/file/230042>, pristupljeno 15.9.2024.

¹⁹ Ibidem, str. 85

²⁰ Porezna uprava, „Porez na dohodak“, dostupno na: https://www.porezna-uprava.hr/HR_porezni_sustav/Stranice/porez_na_dohodak.aspx, pristupljeno: 2.7.2024.

Paušalni obrti obuhvaćaju objekte čiji ukupni primici u godinu dana ne prelaze 40.000 eura te su obveznici plaćanja paušalnog poreza na dohodak. Paušalni obrti dohodak oporezuju prema stopi od 12% te se plaća tromjesečno.²¹ Nadalje, ugostiteljski objekti koji posluju kao pravne osobe (d.o.o., j.d.o.o., d.d., itd.) obveznici su poreza na dobit. Dobit se oporezuje po dvije porezne stope:

1. 10% ukoliko su u poreznom razdoblju ostvareni prihodi do 1.000.000,00 eura, ili
2. 18% ukoliko su u poreznom razdoblju ostvareni prihodi veći od 1.000.000,00 eura.²²

„Porez na dodanu vrijednost (PDV) je porez na potrošnju koji se primjenjuje na gotovo svu robu i usluge koje se kupuju i prodaju za uporabu ili potrošnju u EU-a.“²³ Za poduzeća sa sjedištem u EU-u PDV se naplaćuje na prodanu i kupljenu robu. U toj situaciji PDV se naplaćuje te dospijeva u onoj zemlji u kojoj krajnji korisnik i upotrebljava tu robu. Također PDV se naplaćuje kad se usluga isporučuje u svakoj zemlji EU, ali se ne naplaćuje pri izvozu u zemlje koje ne spadaju u EU. Obveznik poreza na dodanu vrijednost je obrtnik koji isporučuje dobra i pruža usluge čija je vrijednost u prethodnoj tekućoj godini (nakon odbitka isporuka koje su same po sebi oslobođene plaćanje PDV-a) veća od 40.000,00 eura. Obrtnik je u toj situaciji obavezan upisati se u Registar obveznika PDV-a u podružnici Porezne uprave najkasnije do 15. siječnja tekuće godine prema svome prebivalištu. Ako se prijavi u Registar obveznika PDV-a u tekućoj godini kada krene obavljati poduzetničku djelatnost, netom prije prve isporuke također obrtnik može postati obveznik PDV-a i na samom početku izvršavanja usluga. U prijavi PDV-a na propisanom obrascu kojoj predaje poreznoj upravi prema svom prebivalištu, obrtnik sam mora utvrditi i obračunati PDV do najkasnije 20-og dana u tekućem mjesecu, bezobzira da li bile ili ne izvršene oporezive isporuke. Obrtnik ima zakonsko pravo da ako mu je pretporez u tekućem razdoblju

²¹ Porezna uprava, „Vodič namijenjen obrtnicima-paušalistima za ispunjavanje poreznih obveza“, dostupno na: https://www.porezna-uprava.hr/obrtnici/Stranice/Vodic_obrtnici_pausalisti.aspx, pristupljeno: 15.9.2024.

²² Porezna uprava, „Porez na dobit“, dostupno na: https://www.porezna-uprava.hr/HR_porezni_sustav/Stranice/porez_na_dobit.aspx, pristupljeno: 15.9.2024.

²³ Your Europe, „Pravila o PDV-u i stope PDV-a“, dostupno na: https://europa.eu/youreurope/business/taxation/vat/vat-rules-rates/index_hr.htm, pristupljeno: 13.9.2024.

veći od same porezne obveze zatražiti povrat između te razlike plaćenog poreza i porezne obveze.²⁴

Stope PDV-a u Hrvatskoj su 5%, 13% i 25%. Zakonom i izmjenama i dopunama Zakona o porezu na dodanu vrijednost (Narodne novine, br. 121/19) propisano je da se od 1. siječnja 2020. „*PDV obračunava i plaća po sniženoj stopi PDV-a od 13% na pripremanje i usluživanje jela i slastica u i izvan ugostiteljskog objekta prema posebnom propisu o ugostiteljskoj djelatnosti.*“²⁵ Na pripremanje i usluživanje jela i slastica u te izvan ugostiteljskog objekata koristimo i obračunavamo PDV stopu od 13%. Važno je napomenuti kako se pripremom i uslugom slastica ističe također sama isporuka pripremljenog jela s ili bez prijevoza. Serviranjem pripremljenog jela i slastica u primjerenoj ambalaži smatra se dodatnom uslugom. „*Naime, sniženom stopom PDV-a od 13% oporezuje se pripremanje i usluživanje jela i slastica uključivo i sladoled u i izvan ugostiteljskog objekta, pri čemu su ugostiteljski objekti definirani posebnim propisom o ugostiteljskoj djelatnosti, odnosno člancima 7. i 8. Zakona o ugostiteljskoj djelatnosti (Narodne novine br. 85/15, 121/16, 99/18, i 25/19).*“²⁶ Ugostiteljski objekti uključuju sve hotele, kampove, razne ugostiteljske objekte za smještaj, restorane te catering objekte i objekte jednostavnih usluga. Nije važno da li se jela i slastice konzumiraju u ili izvan ugostiteljskog objekta kada se za njih koristi snižena stopa od 13%.

Porezni obveznici PDV obračunavaju i plaćaju po stopi od 25% na usluživanje pića i napitaka u ugostiteljskim objektima koji omogućuju trenutnu konzumaciju. „*Također PDV od stopi od 25% obračunava se i plaća na pripremanje i usluživanje te isporuku pripremljenih bezalkoholnih pića, toplih i hladnih napitaka, kao i alkoholnih pića.*“²⁷

²⁴ Porezna uprava, „Porez na dodanu vrijednost“, dostupno na: <https://www.porezna-uprava.hr/obrtnici/Stranice/PDV.aspx>, pristupljeno: 13.9.2024.

²⁵ Porezna uprava, „Snižena stopa PDV-a od 13% na pripremanje i usluživanje jela i slastica u i izvan ugostiteljskog objekta“, dostupno na: https://www.rrif.hr/snizena_stopa_pdv_a_od_13_na_pripremanje_i_usluziv-3723-misljenje/, pristupljeno: 02.7.2024.

²⁶ Porezna uprava, „Snižena stopa PDV-a od 13% na pripremanje i usluživanje jela i slastica u i izvan ugostiteljskog objekta“, dostupno na: https://www.rrif.hr/snizena_stopa_pdv_a_od_13_na_pripremanje_i_usluziv-3723-misljenje/, pristupljeno 02.7.2024.

²⁷ Porezna uprava, „Snižena stopa PDV-a od 13% na pripremanje i usluživanje jela i slastica u i izvan ugostiteljskog objekta“, https://www.rrif.hr/snizena_stopa_pdv_a_od_13_na_pripremanje_i_usluziv-3723-misljenje/, pristupljeno 02.7.2024.

3.1. Izdavanje računa u ugostiteljskoj djelatnosti

Od 1.siječnja 2013. godine obveznici fiskalizacije provode skup mjera u prometu gotovinom što se naziva fiskalizacija. Cilj fiskalizacije je nadzor prometa u gotovini. Ona uključuje sva gotovinska plaćanja, kreditna i debitna plaćanja i slično. Korištenjem internetske veze porezna uprava ima uvid u svaki račun. To doprinosi porastu razine svijesti o plaćanju poreza i samim time smanjenjem utaje poreza.

Za potrebe fiskalizacije Zakonom o fiskalizaciji prometom gotovinom je propisana forma računa koja se sastoji od 3 djela:²⁸

1. Numerički broj računa – definirano je da svake godine obveznik fiskalizacije svoje račune počinje od broja 1 pa do broja n do kraja kalendarske godine. Dodatni element koji obveznik fiskalizacije na računu može prikazati su i brojčane oznake radi lakšeg kontroliranja poslovanja (npr. broj skladišta, i sl.). U postupku fiskalizacije ako obveznik upotrebljava zajedničke brojeve računa za promet u gotovini i bezgotovinski razumljivo je da brojevi neće ići jednakim slijedom. Neophodno je da u tim slučajevima postoji brojčani slijed u knjigovodstvu poreznog obveznika kako je propisano internim aktom obveznika fiskalizacije. Brojevi računa prate neprekidni brojčani slijed u svim blagajnama ukoliko se u poslovnom prostoru brojevi računa određuju jedinstveno za sve blagajne. Ako u poslovnom prostoru na primjer postoji 5 elektroničkih blagajni tad prvi račun ima broj 1-POS1-1, sljedeći 2-POS1-1, itd., bezobzirno na kojoj je blagajni račun ispostavljen. U svakoj blagajni predstoji neprekinuti brojčani redoslijed kad se u poslovnom prostoru broj računa utvrđuje zasebno za svaku elektroničku blagajnu. Na primjer, ako u poslovnom prostoru postoji više blagajni prvi račun ima broj 1-POS-1, sljedeći 2-POS1-1, a na drugoj blagajni prvi račun ima 1-POS1-2, a drugi 2-POS1-2).
2. Oznaka poslovnog prostora – obveznik fiskalizacije određuje internim aktom na početku fiskalizacije načela označavanja poslovnih prostora. Oznaka poslovnog prostora treba biti naznačena na jednak način kako će biti navedeno na samom računu. Uporabom elektroničkog servisa Porezne uprave (sustav

²⁸ Porezna uprava, „ Broj računa“, dostupno na: https://www.porezna-uprava.hr/pozivni_centar/Stranice/Broj-racuna.aspx, pristupljeno: 13.9.2024.

ePorezna), obveznik fiskalizacije dostavlja oznaku elektroničkim putem. Kod definiranja poslovnog prostora, ne može se koristiti oznaka koju je obveznik ikad prije koristio ili ju koristi. Obveznik određenu oznaku poslovnog prostora može koristiti samo jednom. Oznaku koju je obveznik prijavio nije moguće mijenjati. Nakon zatvaranja oznake poslovnog prostora, više nije moguće otvoriti poslovni prostor pod istom oznakom. *„Prilikom spremanja podataka o samoposlužnom uređaju, aplikacija ePorezna generira ISU (identifikator samoposlužnog uređaja) koji se prikazuje na kartici „Poslovni prostor“ ispod oznake poslovnog prostora.“*²⁹

3. Oznaka naplatnog uređaja- *„Obveznik fiskalizacije utvrđuje internim aktom na samom početku fiskalizacije pravila označavanja oznake naplatnih uređaja. Interni akt je odluka o pravilima slijednosti numeričkih brojeva računa, o popisu poslovnih prostora, dodijeljenim oznakama poslovnih prostora i naplatnih uređaja te visini blagajničkog maksimuma.“*³⁰

3.1.1. Sadržaj računa

Izuzev podataka koji su propisani posebnim propisima, za potrebe procesa fiskalizacije računa on mora sadržavati sljedeće:

1. Vrijeme izdavanja računa (sat i minuta)
2. Oznaka operatera (osobe koja je izvršila naplatu) na naplatnom uređaju
3. Oznaka načina plaćanja računa (novčanica, kartica, ček, transakcijski račun, ostalo)
4. Jedinstveni identifikator računa (JIR) – alfanumerički zapis koji se u Poreznoj upravi programski generira za svaki račun za plaćanje u gotovini, iz određenog seta podataka.
5. Zaštitni kod izdavatelja obveznika fiskalizacije – alfanumerički zapis kojim se potvrđuje veza između obveznika fiskalizacije i izdanog računa; stvara

²⁹ Porezna uprava, „Broj računa“, dostupno na: https://www.porezna-uprava.hr/pozivni_centar/Stranice/Broj-racuna.aspx, pristupljeno 4.7.2024.

³⁰ Porezna uprava, „Interni akt“, dostupno na: https://www.porezna-uprava.hr/pozivni_centar/Stranice/Interni-akt.aspx, pristupljeno 6.7.2024.

ga obveznik fiskalizacije i ispisuje ga na računu te dostavlja Poreznoj upravi kao element računa.

6. QR Kod- dvodimenzionalni kod koji sadrži zapis određenog seta podataka.³¹

Bez obzira na kakav se način obavlja naplata računa, obveznici fiskalizacije obvezni su na računu izraziti točne i cjelovite nabrojane podatke. Obveznici fiskalizacije koji realiziran promet naplaćuju sredstvom koji se ne smatra prometom gotovine nisu obvezni iskazati JIR, zaštitni kod izdavatelja obveznika fiskalizacije i QR kod.

Slika 3. Sadržaj računa u ugostiteljskom objektu „Dnevni“



Izvor: Preuzela autorica

³¹ Porezna uprava, „Račun“, dostupno na: https://www.porezna-uprava.hr/pozivni_centar/Stranice/Racun.aspx, pristupljeno 13.7.2024.

3.2. Porez na potrošnju u ugostiteljstvu

Pravna i fizička osoba koja nudi ugostiteljske usluge obveznik je poreza na potrošnju. Porez na potrošnju plaća se na potrošnju alkoholnih pića (vinjak, rakiju i žestoka pića), prigodnih vina, specijalnih vina, piva i bezalkoholnih pića u ugostiteljskim objektima. Porez na potrošnju plaća se po stopi od 3%.³²

Prodajna cijena pića koja se prodaje u ugostiteljskim objektima bez poreza na dodanu vrijednost čini osnovicu poreza na potrošnju. Porez na potrošnju mora se platiti najkasnije do zadnjeg dana u mjesecu za prethodni mjesec. Obveznik plaćanja poreza prikazuje na Obrascu PP-MI-PO nastalu obvezu te taj obrazac predaje do 20. dana u mjesecu za prethodni mjesec.³³

Tablica 2. Izračun PDV-a i poreza na potrošnju (stopa 3%) na primjeru kafića „Dnevni“ za period od 01.06.2024. do 30.06.2024.

Redni broj	Vrsta ugostiteljske usluge	Ostvaren promet (u €)	Iznos PDV-a (u €)	Iznos PP-a (u €)	Osnovica (u €)
1.	Pripremanje i usluživanje hrane u ugostiteljskim objektima	622,00	71,56	/	550,44
2.	Kava, čaj, topli napitci, voda	1139,00	227,80	/	911,20
3.	Sva pića alkoholna pića (konjak, vinjak, likeri, kokteli i druga pića koja sadržavaju alkohol), bezalkoholna pića, pivo, vino...	1551,00	302,93	36,35	1514,65
UKUPNO		3312,00	602,29	36,35	2976,29

Izvor: izrada autorice prema preuzetom Utrošku repromaterijala po prosječnim ponderiranim cijenama za objekt „Dnevni“

³² <https://novi-vinodolski.hr/porez-na-potrosnju/>, pristupljeno 22.7.2024.

³³ Grad Rijeka eUsluge, „Prijava poreza na potrošnju“, dostupno na: <https://gov.rijeka.hr/zahtjevi-i-obraci/financije/prijava-poreza-na-potrosnju/286>, pristupljeno: 13.9.2024.

Tablicom 2. prikazan je ukupno ostvaren promet ugostiteljskog objekta „Dnevni“ za mjesec lipanj. Iz tablice možemo vidjeti kako je ukupan promet za cijeli mjesec iznosio 3.312,00 €. Ostvaren promet od prodaje hrane iznosio je 622,00 € od čega smo preračunatom stopom PDV-a za 13% dobili PDV u iznosu od 71,56 €. Od prodaje kave, čaja i toplih napitaka ugostiteljski objekt ostvario je bruto promet u iznosu od 1.139,00 € od čega PDV iznosi 227,80 €. Od prodaje alkoholnih i bezalkoholnih pića ostvaren je promet u iznosu od 1.551,00 €, od čega PDV iznosi 302,93 €. Također, na cjelokupnu prodaju alkoholnih i bezalkoholnih pića obračunava se porez na potrošnju koji iznosi 3% od cjelokupne prodaje od čega je na iznos od 1.551,00 € obračunato 36,35 € poreza na potrošnju. Prikazom iz tablice vidimo da cjelokupni PDV za mjesec lipanj iznosi 602,29 €, dok porez na potrošnju iznosi 36,35 €.

Tablica 3. Knjigovodstveno prikazivanje poreza na potrošnju na primjeru kafića „Dnevni“

Broj knjiženja	Iznos (u EUR)	Duguje	Potražuje
1.	3312,00	121 ili 102	
	2976,29		751
	71,56		281
	36,35		2601
	227,80		282

Izvor: Izrada autorice prema gore navedenim podacima

Tablicom 3. prikazano je knjiženje PDV-a i poreza na potrošnju. Cjelokupan iznos bruto prometa u iznosu od 3.312,00 € knjiži se na dugovnu stranu, na konto glavne blagajne. Iznos izračunatog poreza na potrošnju knjižimo na konto obveza poreza na potrošnju, odnosno na 2601 dok iznos PDV-a knjižimo na obvezu za porez na dodanu vrijednost te ga raspodijelimo ovisno o tome da li se radi o PDV-u od 13% ili 25%. Ostatak iznosa, točnije osnovicu koju dobijemo odbijanjem PDV-a od bruto iznosa knjižimo na konto prihoda od prodaje proizvoda.

Tablicom 4. prikazano je izvješće o obračunu poreza na potrošnju za mjesec lipanj. Porezni obveznik dužan je predati obrazac PP-MI-PO svaki mjesec i to najkasnije do 20.-og u mjesecu za prethodni mjesec. Iz navedene tablice vidimo kako porezni obveznik ima samo jedan objekt i to u gradu Puli. Ukupno je ostvario 5.576,03 € od čega 3% iznosi 167,17 €, što predstavlja iznos poreza na potrošnju kojeg je obveznik dužan podmiriti.

Tablica 4. Zbirni obrazac PP-MI-PO za ugostiteljski objekt "Dnevni"

Porezna uprava: _____
 Naziv subjekta: _____
 Adresa subjekta: _____
 OIB subjekta: _____

Obrazac PP-MI-PO

Izvješće o obračunu poreza na potrošnju za 6. mjesec 2024. godine

Redni broj	Općina / Grad		Broj Objekata	Osnovica (fiskalizacija)	Stopa	Porez na potrošnju
	Šifra	Naziv				
1	03590	PULA – POLA	1	5.576,03 EUR	3,00 %	167,17 EUR
		Ukupno objekata:	1		Ukupno:	167,17 EUR

Datum sastavljanja: 08.07.2024

M.P.

Potvrda primitka: _____

Potpis poreznog obveznika/ovlaštene osobe poreznog obveznika

Izvor: Preuzeto sa internetske stranice Remaris.com, dostupno na: <https://app.remaris.com/mobile/accountant/3627ca4c-84f2-421b-9082-9b9617887c5c/request-report-form>, pristupljeno: 14.7.2024.

3.3. Reprezentacija u ugostiteljskoj djelatnosti

U ugostiteljskoj djelatnosti reprezentacija prikazuje učestaliji trošak, nego što je to slučaj u ostalim djelatnostima. Ona uobičajeno prikazuje veliku pogodnost kod ugostiteljskih poslodavaca i partnera. Bilo da se podaci o reprezentaciji navode na poleđini računa ili kao samostalna dokumentacija potrebno je bilježiti podatke o ugošćenim poslovnim partnerima. „Reprezentacijom se smatraju troškovi ugošćenja, darova sa ili bez utisnutog znaka tvrtke ili proizvoda, troškovi odmora, športa, rekreacije, zakupa automobila, plovila, zrakoplova i kuća za odmor koji su nastali iz poslovnog odnosa s poslovnim partnerom.“³⁴ Možemo reći kako su troškovi

³⁴ Plišić F, Računovodstveno i porezno motrište reprezentacije u ugostiteljstvu, RRIF, 2024., UDK 657.471/640.4, str. 31

reprezentacije prihvatljivi u polovičnoj svoti, dok sam pretporez ne možemo priznati. Kao „Trošak reprezentacije priznaje se 50 posto od bruto troška, dok preostalih 50 posto predstavlja porezno nepriznat rashod te uvećava osnovicu poreza na dobit na kraju poslovne godine.“³⁵

Primjer tek jednog od mogućih troškova reprezentacije prikazan je u nastavku.

Primjer 1. Trošak reprezentacije nastao konzumiranjem grickalica u kafiću „Dnevni“

Ugostiteljski objekt „Dnevni“ redovito časti goste grickalicama. Za navedenu uslugu zaprimljen je račun u iznosu 22.41 € (osnovica 17,93 € + PDV 4,48 €). Račun za navedeno je prikazan u nastavku Slikom 4.

Slika 4. Račun dobavljača za grickalice priznate kao trošak reprezentacije



Izvor: Preuzeto iz dokumentacije ugostiteljskog objekta „Dnevni“

U nastavku rada Tablicom 5. bit će dan prikaz knjiženja troška reprezentacije za prethodno navedeni račun.

³⁵ Bubalo, S. „Što je trošak reprezentacije i kako se zakonski pravilno reprezentirati?“, 2023., dostupno na <https://www.savjeti.hr/biznis/sto-je-trosak-reprezentacije-i-kako-se-zakonski-pravilno-reprezentirati/499>, pristupljeno 25.7.2024.

Tablica 5. Knjiženje računa za grickalice

Red.br.	Opis	Račun	Svota	
			Duguje	Potražuje
1.	50% vanjskih usluga reprezentacije (s 50% PDV-a) – porezno priznato	4180	11,20	
	50% vanjskih usluga reprezentacije (s 50% PDV-a) – porezno nepriznato	4181	11,21	
	Dobavljači usluga <i>Za račun za konzumaciju grickalice</i>	2201		22,41

Izvor: Izrada autorice na temelju podataka preuzetih sa računa za grickalice

Kao što možemo primijetiti iz gore navedenog knjiženja, za potrebe reprezentacije porezni obveznik ne može odbiti pretporez. S gledišta poreza na dobitak, priznato će mu biti samo 50% reprezentacije. Od ukupnog računa u iznosu od 22,41 € koji se knjiži na konto dobavljača (konto 2201) na potražnu stranu, 50% ćemo knjižiti kao porezno priznato u iznosu od 11,20 € (konto 4180) koji se knjiži na dugovnu stranu (s 50% PDV-a), a 50% kao porezno nepriznato u iznosu od 11,21 € (konto 4181), (s 50% PDV-a). Račun je i dalje potrebno evidentirati kao knjigu ulaznih računa iako se pretporez nije mogao odbiti.

4. ZALIHE KOD UGOSTITELJSKE DJELATNOSTI

„Zalihe spadaju u kategoriju kratkotrajne materijalne imovine. Predstavljaju količinu koja je potrebna poduzeću kako bi se nesmetano odvijali procesi proizvodnje i prodaje. Također, zalihe predstavljaju i osiguranje od svih mogućih rizika.“³⁶

Jedna od ključnih specifičnosti ugostiteljske djelatnosti odnosi se na upravljanje zalihama. Pojam zaliha se najčešće vezuje za naručivanje robe od dobavljača ali i upravljanje istima na skladištu i u ugostiteljskim objektima. Primaran cilj je da obratimo pozornost na količinu zaliha, odnosno da radimo na postizanju optimalnosti korištenja i kontinuiteta korištenja istih. Premala količina zaliha može stvarati problem u prodaji, dok veća količina stvara bespotrebne troškove i sredstva koja su zavezana u zalihama. Slikom 5. daje se uvid u podjelu zaliha prema vrsti robe i prema stvarnoj i planiranoj količini.

Slika 5. Vrste zaliha



Izvor: Krpan, Lj., Maršanić, R., Jedvaj, V. (2014). Upravljanje zalihama materijalnih dobara i skladišno poslovanje u logističkoj industriji. Tehnički glasnik: znanstveno-stručni časopis Sveučilišta Sjever., str. 55.

³⁶ Cikač, N., „Što su zalihe i zašto su važne?“, dostupno na: <https://poduzetnik.biz/produktivnost/sto-su-zalihe-i-zasto-su-vazne-i-dio/>, pristupljeno: 15.9.2024.

Konkretno za potrebe ovog rada, detaljnije će se dati uvid u sljedeće 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.*
- *Zalihe gotovih proizvoda i trgovačka roba – zalihe gotove robe predstavljaju kompletirane gotove proizvode poduzeća koji su spremni za distribuciju i prodaju.“³⁷*

Zalihe materijala u ugostiteljskom objektu odnose se na sve sirovine, hranu, pića i druge potrebne resurse koji se koriste za svakodnevno poslovanje. *„Zalihe materijala evidentiraju se i obračunavaju u skladu sa MRS-om 2 – Zalihe za velika trgovačka društva ili HSFI 10 – Zalihe za mala i srednja trgovačka društva.“³⁸*

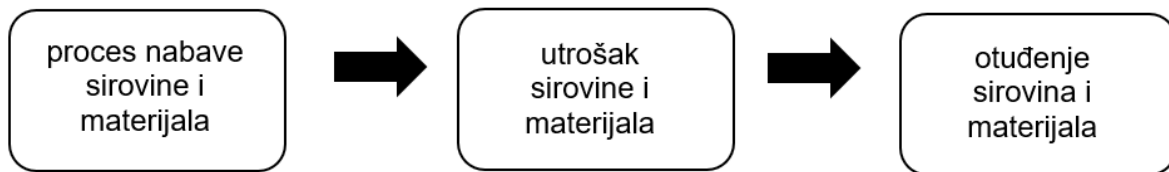
4.1. Utvrđivanje i praćenje zaliha

Glavne su karakteristike poslovnih procesa u računovodstvu ugostiteljstva utvrđivanje utroška te obrada manjkova i viškova zaliha. U ugostiteljstvu, zalihe uključuju razne kategorije poput hrane, pića, potrošnog materijala i sitnog inventara. Slikom 6. prikazani su osnovni procesi kod zaliha sirovina i materijala.

³⁷ Cikač, N., „Što su zalihe i zašto su važne?“, dostupno na: <https://poduzetnik.biz/produktivnost/sto-su-zalihe-i-zasto-su-vazne-i-dio/>, pristupljeno: 15.9.2024.

³⁸ Klarić I., „Kako obračunati zalihe materijala? MRS 2 i HSFI 10“, 2010., dostupno na: <https://profitiraj.hr/kako-obracunati-zalihe-materijala-mrs-2-i-hsfi-10>, pristupljeno: 25.7.2024.

Slika 6. Osnovni procesi kod zaliha sirovina i materijala



Izvor: Gulin, D., Vašiček, V., Dražić Lutilsky, I., Perčević, H., Hladnika, M. i Kostić, M.D., Računovodstvo II – evidentiranje poslovnih procesa, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, Zagreb, 2018., str. 92.

Tijek nabave sirovina i materijala može se definirati kao prvi korak u računovodstvenom evidentiranju istih. Sirovine i materijal zahtijevaju nabavu sa skladišta s ciljem njihovog utroška u proizvodnji. Ukoliko dođe do otuđivanja sirovina i materijala potrebno je računovodstveno zabilježiti nastale događaje. „*Prethodno opisani procesi kod zaliha sirovina i materijala računovodstveno se evidentiraju u sljedećim poslovnim knjigama: skladišnoj evidenciji, glavnoj knjizi i analitičkom knjigovodstvu sirovina i materijala.*“³⁹

Razlikujemo nekoliko metoda utvrđivanja zaliha:

- **Fizički popis:** U svrhu preciznog utvrđivanja stanja zaliha može se provoditi i fizički popis. Može se izvršavati mjesečno, kvartalno ili godišnje, zavisno o potrebi poslovanja.
- **Tehnika ABC analize:** „*ABC analiza je metoda upravljanja zalihama koja klasificira zalihe u različite grupe u zavisnosti od toga koliko je važna za poslovanje. Najvažniji inventar je klasa A, a najmanje važan inventar je klasa C.*“⁴⁰
- **FIFO, LIFO, i metode prosječne cijene** – U praksi se koriste različite metode obračuna troškova zaliha poput FIFO (First In, First Out), LIFO (Last in, First Out), i metode prosječne cijene. Najčešće se koristi FIFO metoda jer se hrana i piće troše prema datumu isteka roka trajanja.

³⁹ Gulin, D., Vašiček, V., Dražić Lutilsky, I., Perčević, H., Hladnika, M. i Kostić, M.D., Računovodstvo II – evidentiranje poslovnih procesa, Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika, Zagreb, 2018., str. 93.

⁴⁰ Zeo Route Planner, „ABC ANALIZA“, dostupno na: <https://zeorouteplanner.com/bs/abc-analiza/>, pristupljeno: 1.8.2024.

Ugostiteljski objekt „Dnevni“ pribavlja zalihe sirovina i materijala točnije rečeno Zalihe pića, hrane i dr. u ugostiteljstvu i hotelijerstvu (konto 3108) te Zalihe duhanskih proizvoda (konto 3108001).

U nastavku slijedi prikaz nabave zaliha hrane odnosno sendviča.

Primjer 2. Nabava zaliha u ugostiteljskom objektu „Dnevni“

Ugostiteljski objekt „Dnevni“ je u srpnju 2024. godine nabavio od dobavljača PAN-PEK d.o.o. sendviče nabavne vrijednosti 80,00 € + PDV. Račun je prikazan Slikom 7., a evidenciju ulaznog računa u financijskom knjigovodstvu prikazujemo u Tablicom 6.

Slika 7. Račun dobavljača za sendviče

PEKARA

Račun: [REDACTED] Oznaka: [REDACTED]
Datum: [REDACTED] Mjesto izdavanja: [REDACTED]
Datum dospjeća: [REDACTED] Datum i vrijeme izdavanja: [REDACTED]
Obrazac: [REDACTED] Način plaćanja: [REDACTED]

Na temelju isporuke robe od: 16.07.2024 do 16.07.2024
Otpremnica br: [REDACTED]

ŠIFRA	OPIS / NAPOMENA	KOLIČINA	JM	VP	CIJENA	IZNOS	RABAT1%	RABAT2%	Netto cijena	Netto iznos	POREZ
4420	SENDVIČ PRŠUT 0,215-PAK.	13,00	KOM	2,47	32,11	2,47			32,11	25	
4421	SENDVIČ ŠUNKA-SIR 0,22-PAK.	15,00	KOM	2,25	33,75	2,25			33,75	25	
4422	SENDVIČ TUNA 0,21-PAK.	7,00	KOM	2,02	14,14	2,02			14,14	25	

Iznos: 80,00
Rabat: 0,00
Ukupno: 80,00

Ukupno isporučeno: 80,00
Povrat: 0,00
Ukupno osnovica: 80,00
Osnovica (PDV): 80,00
PDV (25%): 20,00
Za platiti (EUR): 100,00

Izvor: Preuzeto iz dokumentacije ugostiteljskog objekta „Dnevni“

Tablica 6. Knjiženje računa za sendviče

Red.br.	Opis	Račun	Svota	
			Duguje	Potražuje
1.	Zalihe hrane u ugostiteljstvu	3108	80,00	
	Pretporez – 25%	1400120	20,00	
	Dobavljači usluga <i>Za račun za konzumaciju sendviča</i>	2200		100,00

Izvor: Izrada autorice na temelju podataka preuzetih sa računa za sendviče

Tablicom 6. prikazano je knjiženje zaliha sendviča, pretporeza i dobavljača. Cjelokupni iznos računa odnosno 100,00 € (konto 2200) knjiži se na potražnu stranu dok same zalihe u iznosu od 80,00 € (konto 3108) i pretporez od 25% tj. 20,00 € (konto 1400120) knjižimo na dugovnu stranu.

U nastavku slijedi Slika 8. koja prikazuje konto karticu zaliha čaša, pepeljara, posuda za mlijeko te vrča za mlijeko. Iz slike je vidljivo kako se zalihe čaša, posuda za mlijeko, te vrča za mlijeko vode kao sitan inventar još od kad je sam ugostiteljski objekt "Dnevni" otvoren do današnjeg dana. Zalihe kao što su npr. žličice evidentiraju se odnosno knjiže kao pomoćni materijal (konto 400300).

Slika 8. Kartica zaliha čaša, pepeljara, posuda za mlijeko i vrča za mlijeko

Kartica

Razdoblje: 01.01.2021 - 31.12.2021
 Od konta: 3600028 ČAŠE
 Do konta: 3600031 Vrč za mlijeko130cc
 Komercijalist:

3600028 ČAŠE												
OIB:		Adresa:					IBAN:					
Tel.:		FAX:					Kontakt:					
TID	Br. dok.	R. br.	Datum dok.	Valuta	Broj fakture	Duguje	Potražuje	Saldo	Saldo faktura	Opis	RBK	Datum knj.
U1	00011	3	03.11.2021		TINA8/125cl 10PAK	191,70	0,00	191,70	191,70	11 TROŠKOVI	257	15.11.2021
U1	00011	24	03.11.2021		TINA 8/10,2l žig 10PAK	199,12	0,00	390,82	199,12	11 TROŠKOVI	513	05.04.2022
U1	00011	25	03.11.2021		0,5l tina8/1 3pak	131,53	0,00	522,35	131,53	11 TROŠKOVI	514	05.04.2022
U1	00011	26	03.11.2021		4/1WHISKEY 3PAK	155,55	0,00	677,90	155,55	11 TROŠKOVI	515	05.04.2022
U1	00011	27	03.11.2021		GIN TONIC 4/1 5PAK	363,76	0,00	1.041,66	363,76	11 TROŠKOVI	516	05.04.2022
U1	00011	28	03.11.2021		ALLEGRA 49cl 30KOM	379,05	0,00	1.420,71	379,05	11 TROŠKOVI	517	05.04.2022
U1	00011	29	03.11.2021		PIVO 0,3lŽIG 24KOM	237,80	0,00	1.658,51	237,80	11 TROŠKOVI	518	05.04.2022
U1	00011	30	03.11.2021		PIVO 0,5lžig24kom	265,16	0,00	1.923,67	265,16	11 TROŠKOVI	519	05.04.2022
U1	00011	55	03.11.2021		grappa 2pak	139,94	0,00	2.063,61	139,94	11 TROŠKOVI	544	05.04.2022
U1	00011	60	03.11.2021		čaša Marocco 35CL38KOM	207,94	0,00	2.271,55	207,94	11 TROŠKOVI	549	05.04.2022
UKUPNO:						2.271,55	0,00	2.271,55				
3600029 PEPELJARA 10,7CM STAKLO												
OIB:		Adresa:					IBAN:					
Tel.:		FAX:					Kontakt:					
TID	Br. dok.	R. br.	Datum dok.	Valuta	Broj fakture	Duguje	Potražuje	Saldo	Saldo faktura	Opis	RBK	Datum knj.
U1	00011	31	03.11.2021		30KOM	120,56	0,00	120,56	120,56	11 TROŠKOVI	520	05.04.2022
UKUPNO:						120,56	0,00	120,56				
3600030 Posuda za mlijeko 15cl INOX												
OIB:		Adresa:					IBAN:					
Tel.:		FAX:					Kontakt:					
TID	Br. dok.	R. br.	Datum dok.	Valuta	Broj fakture	Duguje	Potražuje	Saldo	Saldo faktura	Opis	RBK	Datum knj.
U1	00011	32	03.11.2021		1KOM	188,15	0,00	188,15	188,15	11 TROŠKOVI	521	05.04.2022
U1	00011	33	03.11.2021		MOTTA 75cl1KOM	201,74	0,00	389,89	201,74	11 TROŠKOVI	522	05.04.2022
UKUPNO:						389,89	0,00	389,89				
3600031 Vrč za mlijeko130cc												
OIB:		Adresa:					IBAN:					
Tel.:		FAX:					Kontakt:					
TID	Br. dok.	R. br.	Datum dok.	Valuta	Broj fakture	Duguje	Potražuje	Saldo	Saldo faktura	Opis	RBK	Datum knj.
U1	00011	34	03.11.2021		2kom	36,39	0,00	36,39	36,39	11 TROŠKOVI	523	05.04.2022
UKUPNO:						36,39	0,00	36,39				
SVEUKUPNO												
						Duguje	Potražuje	Saldo				
Početno stanje:						0,00	0,00	0,00				
Promet:						2.818,39	0,00	2.818,39				
Ukupno:						2.818,39	0,00	2.818,39				

Izvor: Preuzeto iz dokumentacije ugostiteljskog objekta „Dnevni“

U nastavku slijedi prikaz računa dobavljača „Grga“ za ugostiteljski objekt „Dnevni“.

Primjer 3. Nabava zaliha u ugostiteljskom objektu „Dnevni“

Ugostiteljski objekt „Dnevni“ je zaprimio u 2024. godini od dobavljača „Grga“ zalihe pića nabavne vrijednosti 206,56 € + PDV. Račun je prikazan slikom 9., a evidenciju ulaznog računa u financijskom knjigovodstvu prikazati ćemo tablicom 7.

Slika 9. Račun dobavljača za piće

Rb	Artikal	JM	Količina	Cijena	Rab.	Rab.2	Neto c.	Iznos	Porez
1	P00157 OŽUJSKO 0.33/24 POV	KOM	48,00	0,96	8,00	0,00	0,88	42,39	25,00
2	P00037 FRANZISKANER 0.5/20 NEP	KOM	20,00	2,01	8,00	0,00	1,85	36,98	25,00
3	C00142 MLIJEKO 1/12 3.8% BOCA CAFE	KOM	60,00	1,09	8,00	0,00	1,00	60,17	5,00
4	M00016 JAMNICA 0.25/24 GAZ.	KOM	24,00	0,59	8,00	0,00	0,54	13,03	25,00
5	M00215 JAMNICA 1/ 2X6 STAKLO	KOM	12,00	0,65	8,00	0,00	0,60	7,18	25,00
6	G00275 PAŠARETA 0.25/30 FERENČIĆ POV.	KOM	30,00	0,66	8,00	0,00	0,61	18,22	25,00
7	000189 NARANČA	KG	12,00	1,75	8,00	0,00	1,61	19,32	5,00
8	C00382 TOCO LOCO LIMUN 19.5/24	KOM	24,00	0,42	8,00	0,00	0,39	9,27	25,00
Ukupno:								206,56	€

Ambalaža									
Rb	Naziv ambalaže	Zaduženje	Povrat	Ukupno	Cijena	Iznos	Porez		
1	290 GAJBA PIVA 0.33/24	2	2	0	1,99	0,00	25,00		
2	291 BOCA PIVA 0.33	48	48	0	0,12	0,00	25,00		
3	210 GAJBA JAMNICE 0.25/24 KAUCIJSKA	1	1	0	2,92	0,00	25,00		
4	211 BOCA JAMNICE 0.25l KAUCIJSKA	24	24	0	0,13	0,00	25,00		
5	292 GAJBA JAMNICA 1/6	2	2	0	2,92	0,00	25,00		
6	207 BOCA JAMNICE 1/1 KAUCIJSKA	12	12	0	0,21	0,00	25,00		
7	261 GAJBA PAŠARETE 0,25/30 NOVA	1	1	0	3,98	0,00	25,00		
8	262 BOCA PAŠARETE 0,25	30	30	0	0,16	0,00	25,00		
Ukupno:								0,00	€
Sveukupno:								224,52	€
- rabat:								17,96	€
Osnovica 5%:								79,49	€
Porez 5%:								3,97	€
Osnovica 25%:								127,07	€
Porez 25%:								31,77	€
Povratna naknada:								20,00 x 0,07 = 1,40	€
Sveukupno za platiti:								243,70	€

NAČIN PLAĆANJA: TRANSAKCIJSKI RAČUN

Izvor: Preuzeto iz dokumentacije ugostiteljskog objekta „Dnevni“

Tablica 7. Knjiženje računa za piće

Red.br.	Opis	Račun	Svota	
			Duguje	Potražuje
1.	Zalihe pića u ugostiteljstvu	3108001	206,56	
	Pretporez – 5%	1400110	3,97	
	Pretporez – 25%	1400120	31,77	
	Trošak ambalaže	40003	1,40	
	Dobavljači usluga <i>Za račun za konzumaciju pića</i>	2200		243,70

Izvor: Izrada autorice na temelju podataka preuzetih sa računa za piće

Tablicom 7. prikazano je knjiženje zaliha pića, pretporez, trošak ambalaže te sami dobavljači („Grga“ t.p.). Cjelokupni iznos računa odnosno 243,70 € (konto 2200) knjižimo na potražnu stranu, dok zalihe pića tj. 206,56 € (konto 3108001), pretporez 5% tj. 3,97 € (konto 1400110), pretporez 25% tj. 31,77 € (konto 1400120) i trošak ambalaže tj. 1,40 € (konto 40003) knjižimo na dugovnu stranu.

4.2. Provođenje inventure kod ugostiteljske djelatnosti

*„Inventura je zakonska obveza te predstavlja godišnji popis imovine i obveza. Osnovna zadaća inventure jest prikazati istinito i stvarno stanje imovine, obveza i kapitala.“*⁴¹ Provođenje inventure predstavlja izuzetnu važnost u pogledu usklađivanja knjigovodstvenog stanja sa stvarnim stanjem imovine i obaveza. Inventura je vrlo korisna jer nudi vjerodostojan i stvaran financijski položaj poduzeća te ustanovljuje potencijalne propuste ili prijevare tijekom poslovanja. Neophodno je napraviti što bolju pripremu za provođenje inventure kako bi ona bila što kvalitetnije provedena. S obzirom da je inventura jedan od pred zaključnih radova definirano je da se provodi s datumom 31.12., ali za inventure koje se provode unutar godine nije definirano.

Razlikujemo nekoliko faza provođenja inventure, a to su:⁴²

1. Planirane aktivnosti - uključuje formiranje osoblja za provođenje inventure, te određivanje smjernica i uputa za njeno provođenje
2. Izvršenje popisa – analiza imovine na dan provođenja inventure te popunjavanje popisne liste stvarnog stanja
3. Usporedba knjigovodstvenog i stvarnog stanja – određivanje inventurnog odstupanja (viškova, manjkova)
4. Kreiranja izvještaja o provedenom popisu- iznošenje krajnjih rezultata provedenog popisa
5. Određivanje zaključka o postupanju sa stvarnim rezultatima popisa – završni sud o postupanju sa stvarnim rezultatima donosi direktor poduzeća

⁴¹ SPICA, „Što je inventura i zašto se provodi“, dostupno na: <https://www.spica.ba/blog/sto-je-inventura-i-zasto-se-provodi>, pristupljeno: 14.9.2024.

⁴² Arios, „Inventura“, dostupno na: <https://www.arios.net/inventura/>, pristupljeno: 14.9.2024.

6. Računovodstvena evidencija – glavni odgovorni za inventuru ili direktor poduzeća donosi u računovodstvu krajnji popisni inventurni list radi usklađenja te provedbe odgovarajućih knjiženja

Ako je stvarno stanje ustanovljeno popisom manje od stanja iskazanog u knjigama nastaje manjak imovine. Čim se procijeni postojanje manjka, treba odrediti razlog njegova stvaranja. Logičnim slijedom radnji koje su potrebne za obavljanje djelatnosti stvara se najveći dio manjkova. „*Manjak može nastati kao posljedica kala, rastepa, kvara ili loma, kao i više sile (poplave, požara, potresa, provalnih krađa ili ratnih razaranja.)*“⁴³. Obično je glavni razlog neetičnog i nepažljivog ponašanja radnika ili drugih osoba odgovornih za poslovanje. Podliježe ili ne oporezivanju, zavisi kakav je manjak nastao te se u skladu s tim se i postupa.

Manjak na koji se ne plaća porez:

- „*kalo, rastep, kvar i lom do visine utvrđene odlukama Gospodarske i Obrtničke komore (HGK i HOK);*
- *manjak nastao djelovanjem više sile do visine utvrđene temeljem očevidnika nadležnog tijela za procjenu šteta;*
- *manjak dobara kojima je protekao rok trajanja, manjak zbog neodgovarajuće kvalitete te kalo, rastep, kvar i lom iznad visine dopuštene Odlukama ako je pri utvrđivanju činjeničnog stanja prisutan službenik Porezne uprave ili ako postoji odgovarajuća dokumentacija nadležnih tijela ili pravnih osoba o količini i vrsti dobara preuzetih na zbrinjavanje ili uništenje;*
- *tehnološki manjak do visine utvrđene normativima prema vrsti djelatnosti, zakonima o posebnim porezima (trošarinama), ili normativima utvrđenim od strane poduzetnika, strukovne grupacije ili Porezne uprave.*“⁴⁴

Ako je provođenjem popisa inventure ustanovljeno da je zaposlenik oduzeo išta od imovine poslodavca, a da pritom za to nije platio, izdaje mu se račun na kojem se na samu vrijednost manjka obračunava i PDV.

⁴³ Slovinac I., „Manjak, koliko poreza platiti“, 2014., dostupno na: <https://www.teb.hr/novosti/2014/manjak-koliko-poreza-platiti/>, pristupljeno: 1.8.2024.

⁴⁴ Slovinac I., „Manjak, koliko poreza platiti“, 2014., dostupno na: <https://www.teb.hr/novosti/2014/manjak-koliko-poreza-platiti/>, pristupljeno: 3.8.2024.

Ujedno kao krajnji rezultat provedenog popisa ukoliko je stvarno stanje veće nego stanje u poslovnim knjigama javlja se višak imovine. Njega izaziva ljudski faktor, to jest, višak imovine se pojavljuje radi pogrešnog praćenja poslovnih događaja ili propuštanjem istih u poslovnim knjigama. Pogreška može nastati u računovodstvu ili nekom drugom odsjeku (skladište, nabava, itd.). Takav višak nema značajke prometa pa sukladno tim ne nastaje obveza plaćanja PDV-a.

Tablica 8. prikazuje inventurne razlike, odnosno daje uvid u razliku stvarnog, tj. popisanog stanja artikala u odnosu na knjigovodstveno stanje.

Tablica 8. Lista inventurnih razlika

Artikli	J.mj	Niv. cijena (u €)	Popis. stanje	Sklad. stanje	Razlika	Popis. vrijed. (u €)	Sklad. vrijed. (u €)	Razl. vrijed. (u €)
Šlag lit	Litra	7,65	2,00	1,42	0,58	15,30	10,86	4,44
Med vrećica	Vrećica	0,08	403,00	420,00	-17,00	32,24	33,60	-1,36
Kakao vrećica	Vrećica	0,43	140,00	150,00	-10,00	60,20	64,50	-4,30
Vruća čokolada vrećica	Vrećica	0,28	32,00	33,00	-1,00	8,96	9,24	-0,28
Čaj vrećica	Vrećica	0,37	1.048,00	1.100,00	-52,00	385,75	404,89	-19,14
Nescafe okusi	Komad	0,31	241,00	298,00	-57,00	74,71	92,38	-17,67
Broj artikala u grupi:	6			Ukupno za napitci:		577,16	615,48	-38,31

Izvor: Izrada autorice na temelju podataka preuzetih sa Liste inventurnih razlika kafića „Dnevni“

Iz gore navedene tablice možemo iščitati kako nam npr. kod kakao vrećica (cijena * popisno stanje to jest $0,43 \text{ €} * 140 = 60,20 \text{ €}$), daje popisnu vrijednost, te isto tako (cijena * skladišno stanje to jest $0,43 \text{ €} * 150 = 64,50 \text{ €}$), daje skladišnu vrijednost te sukladno tome u ovom slučaju imamo manjak od $-4,30 \text{ €}$. Manjak je dobiven na način da je popisna vrijednost oduzeta od skladišne vrijednosti.

5. TROŠKOVI U UGOSTITELJSKOJ DJELATNOSTI

Troškovi u ugostiteljstvu su raznoliki i mogu značajno utjecati na profitabilnost poslovanja. Da bi poslovanje bilo uspješno, važno je razumjeti i pravilno upravljati nastalim troškovima „*Značaj troškova u ugostiteljstvu, međutim, proizlazi iz specifične strukture osnovnih sredstava, visokog prisustva živoga rada i sezonskog poslovanja jednog značajnijeg djela ugostiteljskih radnih organizacija*“.⁴⁵

5.1. Pojam troškova u ugostiteljstvu

„*Kvantitativna definicija troškova kaže da je trošak umnožak utroška elemenata radnog procesa i cijene utroška, odnosno trošak je novčano izraženi utrošak elementa radnog procesa.*“⁴⁶ Utrošci koji se ne mogu nazvati troškovima, odnose se na elemente koje nije moguće vrijednosno iskazati a uključeni su u radni tijek poslovanja.

Ugostiteljsko poduzeće ne može izvršavati svoju djelatnost služeći se samo zaposlenicima te sredstvima i predmetima za rad. Za obavljanje djelatnosti potrebno je uključiti i druge usluge koje ne možemo svrstati u niti jednu kategoriju elemenata, kao npr. usluge prijevoza, najam poslovnog prostora i dr. Ugostiteljsko poduzeće mora računati da u troškove poslovanja također ulaze i porezi i doprinosi koje poduzeće mora platiti.

Radi ostvarivanja specifičnih učinaka troškove možemo definirati i kao dobra koja su žrtvovana ili ih se odriče. Možemo reći kako troškovi nastaju s ciljem i svrhom poslovanja te su kao takvi vrijednosno izraženi utrošci svakog dobra u radnom tijeku poslovanja. „*Troškove slično definiraju i D. Gulin i suradnici, prema kojima su troškovi žrtvovanje resursa zbog postizanja određenog cilja.*“⁴⁷

Uz izraz troškova povezuju se i pojmovi utrošak, izdatak i rashod. Utrošak možemo definirati kao stvarnu utrošenu količinu usluga i obavljene djelatnosti u poslovnom procesu čija je svrha pružanje ugostiteljskih usluga. Izdatci prikazuju izlaz novca iz

⁴⁵ Nejkov D, Ekonomija i organizacija ugostiteljstva, Beograd, 1981. , str. 132

⁴⁶ Ivanović S, Ekonomika ugostiteljstva, Opatija, 2012., str. 119.

⁴⁷ Op.cit., str. 120

poslovnog koncepta te ima tendenciju smanjenja novčanih sredstava iz blagajne ili s bankovnog računa u banci ugostiteljskog poduzeća. „Izdaci mogu imati karakter troška, ali i ne moraju. Karakter troška izdaci imaju ako su učinjeni u skladu sa svrhom i ciljem poslovanja, a karakter rashoda ako se odnose na neutralne izdatke.“⁴⁸

Možemo reći kako troškovi i izdatci smiju biti ekonomsko uzajamno povezani te se u takvim situacijama mogu, ali i ne moraju, vremenski poklapati⁴⁹:

- Trošak se može stvoriti prije samog izdatka, kao npr. kod korištenja električne energije koja se potroši, a izdatak će biti kasnije isporučen.
- Trošak i izdatak mogu nastati u istom trenutku, npr. usluga se plati u trenutku kada je i obavljena.
- Trošak može pratiti izdatak: prvo nastaje izdatak za nabavku materijala, a sam trošak slijedi nakon trošenja tog materijala prilikom korištenja ugostiteljskih usluga.

S druge strane trošak i izdatak ne trebaju biti uzajamno ekonomski povezani, u sljedećim situacijama⁵⁰:

- Ako postoji trošak, a izdatak mu pritom ne prethodi niti će nastati, npr.: ugostiteljskom poduzeću poklonjen je stroj za čišćenje na dar, izdatak ne postoji, a trošak će nastati prilikom obračuna amortizacije
- Ako postoji izdatak, a trošak mu ne prethodi niti će uslijediti: ugostiteljsko poduzeće nabavilo je zemljište za teniske terene – izdatak je nastao, ali trošak nije (amortizacija za zemljište se ne može obračunati)

S gledišta poslovne učinkovitosti ugostiteljskog poduzeća najbitniji su oni izdatci koji su usko povezani s poslovnim događajima, s obzirom da to ima utjecaj na stabilnost samog poduzeća. Od velikog značaja su izdatci za plaćanje obveza prema dobavljačima, isplaćivanje plaća, naknada radnicima, isplata poreza i такси i dr.

⁴⁸ Ibidem

⁴⁹ Op.cit., str. 125.

⁵⁰ Op.cit., str. 126.

5.2. Praćenje troškova u ugostiteljskoj djelatnosti

U svrhu praćenja rezultata poslovanja i analiziranja uspješnosti poslovanja sa gledišta kretanja troškova, troškove možemo evidentirati po mjestima nastanka i nositeljima. Za praćenje troškova moguće je upotrebljavati stvarne i planske cijene. Za vođenje evidencije kod stvarnih troškova nužno je koristiti se realnim cijenama koje su navedene u fakturama dobavljača. S druge strane evidentiranje troškova po planskim cijenama podrazumijeva praćenje evidencije stvarnih količina utrošaka uz upotrebu planskih cijena.

Stvarni troškovi dobivaju se tek po isteku određenog razdoblja pa je u skladu s time često i prekasno za njihovu evidenciju. Oni se iz tih razloga nazivaju i povijesnim troškovima. Stvarni troškovi predočavaju prethodno razdoblje te je njihova primjena u vidu promjena cijena, opsega prodaje i asortimana ograničena.⁵¹

Planski troškovi imaju mogućnost eliminiranja nedostataka iznijetih u stvarnim troškovima. Planski troškovi, kao što i sama riječ kaže planiraju se za buduće razdoblje. Podloga planiranja troškova bazira se na pretpostavljanju buduće kretnje troškova, predviđanju kretnje cijena, asortimana i sl., u budućem razdoblju. Planski troškovi prikazuju temelj za očitovanje uspješnosti na način da se planski troškovi uspoređuju sa ostvarenima. Ako je plan troškova iskazan realno, svako odudaranje od plana, može biti realno mjerilo učinkovitosti rada.⁵²

5.3. Obračun troškova ugostiteljske djelatnosti

Obračun troškova ugostiteljske djelatnosti važan je proces koji omogućava vlasnicima i menadžerima da efikasno upravljaju poslovanjem, kontroliraju troškove i maksimiziraju profit. Sustav obračuna troškova obuhvaća računovodstveno planiranje, klasificiranje, kontroliranje i alokaciju troškova u svrhu ustanovljenja jediničnog troška proizvoda ili usluge. Poduzeće oblikuje sustav obračuna troškova ovisno o svojim elementima i karakteristikama.

⁵¹ Op.cit., str. 130.

⁵² Golner, D., „Troškovi“, dostupno na: <https://www.darko-golner.com/download/tekstovi/troskovi.pdf>, pristupljeno: 14.9.2024.

Konkretno, u obračun troškova ulaze⁵³:

1. Troškovi nabave

- Piće i hrana: troškovi nabave svih pića (kava, čaj, alkoholna pića) i hrane (grickalice, sendviči, kolači)
- Sirovine i sastojci (mlijeko, šećer, sirupi, voće itd.)
- Rashod inventara (papirnate čaše, salvete, slamčice, i drugo)

2. Troškovi osoblja

- Plaće
- Prekovremeni rad i dodatci
- Socijalno i zdravstveno osiguranje
- Obuka i razvoj

3. Operativni troškovi

- Komunalne usluge
- Održavanje i popravci
- Marketing i promocija
- Administrativni troškovi

4. Amortizacija i oprema

- Amortizacija opreme: svaka oprema poput aparata za kavu, hladnjaka i blagajne prolazi kroz amortizaciju te se ovi troškovi računaju na osnovu vijeka trajanja opreme
- Nabava nove opreme

5. Neplanirani troškovi

⁵³ Key consulting d.o.o., „Prihvatljivi troškovi“, dostupno na: <https://keyconsulting.hr/wp-content/uploads/2017/05/Izmjena-Prilog-2-PRIHVATLJIVI-TRO%C5%A0KOVI.pdf>, pristupljeno: 14.9.2024.

- Ostali nepredviđeni troškovi: troškovi poput popravka nakon oštećenja, kazni i naknada, ili neočekivanih povećanja cijena sirovina

Postoje sljedeće faze obračuna troškova ⁵⁴:

- *„Identifikacija troškova po prirodnim vrstama*
- *Klasifikacija troškova na troškove proizvoda i troškove razdoblja*
- *Evidentiranje i obuhvaćanje troškova po mjestima troškova*
- *Raspoređivanje indirektnih troškova proizvodnje s pomoćnih na glavna mjesta troškova*
- *Evidentiranje i obuhvaćanje troškova po nositeljima troškova (proizvodima i usluga)*
- *Utvrđivanje jediničnog troška proizvoda (usluga)“*

U nastavku rada daje se primjer obračuna troškova u ugostiteljskom objektu “Dnevni” za period poslovanja u razdoblju od jednog mjeseca. Biti će dan izračun troškova i profitabilnosti.

Primjer 3. Obuhvaćeno je 30 dana poslovanja kafića. U kategoriju prihoda uključena je prodaja kave i drugih pića te prodaja hrane (sendviča, kroasana). Pod troškove nabave spadaju troškovi kave i sastojaka za pića te troškovi hrane, a pod operativne troškove ubrajaju se troškovi osoblja, komunalne usluge, te troškovi za potrošni materijal, marketing i održavanje.

⁵⁴ Perčević, H., „ Tradicionalni sustavi obračuna troškova“, dostupno na: https://www.efzg.unizg.hr/UserDocsImages/RAC/hpercevic/upravljacko_racunovodstvo/Sustavi%20obra%C4%8Duna%20tro%C5%A1kova.pdf, pristupljeno: 20.8.2024.

Tablica 9. Prihodi od prodaje kave i drugih pića te prodaje hrane u EUR

Kategorija	Prosječna cijena po artiklu (u €)	Prosječna prodaja dnevno (jedinica)	Ukupno mjesečno (u €)
Kava i pića	3	160	14.400
Hrana	3,5	27	2.835
Ukupno prihodi			17.235

Izvor: Izrada autorice prema podacima iz ugostiteljskog objekta „Dnevni“

Tablicom 9. prikazani su ukupni ostvareni prihodi od prodaje kave i drugih pića te prodaje hrane u ugostiteljskom objektu „Dnevni“. Prosječna cijena po artiklu za kavu i piće iznosi 3,00 €, a za hranu 3,50 €. Iznosi prosječnih cijena po artiklu dobiveni su na način da su se zbrojile cijene svih artikala u ugostiteljskom objektu te se cjelokupni iznos podijelio sa ukupnim brojem artikala koje objekt nudi. Tom istom metodom izračunata je i prosječna prodaja dnevno u jedinicama te možemo vidjeti kako ugostiteljski objekt „Dnevni“ dnevno prodaje 160 jedinica kave i pića te 27 jedinica hrane. Iz prikazane tablice možemo vidjeti kako ugostiteljski objekt mjesečno ostvari prihode u iznosu od 17.235,00 €.

Tablicom 10. prikazani su troškovi nabave kave i sastojaka za piće te troškovi hrane. Trošak po jedinici dobiven je na način da su se zbrojile nabavne cijene svih artikala u ugostiteljskom objektu „Dnevni“ te podijelile na ukupan broj artikala u objektu. Samim time dolazimo do podataka kako trošak po jedinici za kavu i sastojke iznosi 1,50 € dok za hranu iznosi 1,75 €. Istom metodom dobili smo podatke za prosječnu dnevnu potrošnju. Iz tablice možemo iščitati kako ugostiteljski objekt mjesečno ima 8.617,50 € troška nabave.

Tablica 10. Troškovi nabave kave i sastojaka za pića te troškovi hrane u EUR

Kategorija	Trošak po jedinici (u €)	Prosječna potrošnja dnevno (jedinica)	Ukupno mjesečno (u €)
Kava i sastojci	1,5	160	7.200
Hrana	1,75	27	1.417,50
Ukupno troškovi nabave			8.617,50

Izvor: Izrada autorice prema podacima iz kafića „Dnevni“

Tablicom 11. prikazani su operativni troškovi u koje se ubrajaju plaće osoblja, komunalne usluge, troškovi za potrošni materijal, marketing te održavanje.

Tablica 11. Operativni troškovi

Kategorija	Mjesečni trošak (u €)
Plaće osoblja	6.500
Komunalne usluge	430
Potrošni materijal	280
Marketing	70
Održavanje	90
Ukupno operativni troškovi	7.370

Izvor: Izrada autorice prema podacima iz kafića „Dnevni“

Prema podacima iz prethodne dvije tablice koje prikazuju ukupne troškove nabave i ukupne operativne troškove, u nastavku se daje izračun neto profita. Da bi se neto profit mogao izračunati prvo je potrebno utvrditi ukupne troškove, potom bruto profit te u konačnici razlikom između bruto profita i operativnih troškova dobiva se neto profit.

Ukupni troškovi i profit

- **Ukupni troškovi + profit = troškovi nabave + operativni troškovi**

$$= 8.617,50 + 7.370,00$$

$$= \mathbf{15.987,50 \text{ €}}$$

- **Bruto profit = prihodi – troškovi nabave**

$$= 17.235,00 – 8.617,50$$

$$= \mathbf{8.617,50 \text{ €}}$$

- **Neto profit = bruto profit – operativni troškovi**

$$= 8.617,50 – 7.370,00$$

$$= \mathbf{1.247,50 \text{ €}}$$

Zaključno, u ovom primjeru kafić ostvaruje neto profit od 1.247,50 € mjesečno. Ovaj izračun pokazuje koliko je važno pratiti sve troškove i prihode u svrhu osiguravanja profitabilnog poslovanja. Također vidljivo je kako su troškovi osoblja ključni u ukupnim troškovima i koliko je bitno efikasno upravljati tim troškovima za održavanje profitabilnosti.

6. TEMELJNI PODATCI O „CAFFE BAR-U DNEVNI“

Miracle Makers d.o.o. za poslovanje nekretninama i ugostiteljstvo osnovano je 10.05.2021. Vlasnik je Ronald Korotaj, te je prema nacionalnoj klasifikaciji djelatnosti upisan kao „Agencija za poslovanje nekretninama“ pod šifrom 68.31. On je jedini vlasnik te je kao takav upisan u sudski registar. Ugostiteljski objekt „Dnevni“ je sa svojim radom započeo 09.06.2022.

Caffe bar „Dnevni“ svoju djelatnost obavlja u Puli. Bazira se na 4 stalna zaposlena radnika, no prema potrebi ili za određene događaje zapošljava i studente u slučaju većeg obujma posla.

U radu smo se prethodno osvrnuli na same poreze, zalihe i troškove ugostiteljskog objekta „Dnevni“ dok ćemo u nastavku spomenuti napojnice, kalkulaciju cijena te izradu samih normativa u ugostiteljskom objektu.

Slika 10. Ugostiteljski objekt „Dnevni“



Izvor: Preuzeto sa Restaurant Guru, „Caffe bar Dnevni“, dostupno na:
<https://restaurantguru.com/Caffe-bar-Dnevni-Pula>, pristupljeno: 14.9.2024.

6.1. Formiranje cijena i kalkulacija cijene

Vrijednost ugostiteljskog proizvoda i usluge definirana je cijenom. Proizvod u ugostiteljstvu je manjkav bez prikazane cijene na njemu. Ekonomski koncept istraživanja ugostiteljskog poduzeća veliku važnost daje preispitivanju cijena, shodno tim jer je jedna od ključnih elemenata u turističkim tržištima. Cijena se najčešće koristi kao glavni element u postizanju konkurencije. „Uvažavajući marketinšku koncepciju politika cijena se determinira kao koordinirana aktivnost u obliku mjera poslovne politike, usmjerene na zadovoljavanje dva osnovna cilja: zadovoljavanje potreba turista (potrošača) i ostvarenje ekonomskog rezultata.“⁵⁵ Uvjet za ispunjavanje ekonomskih ciljeva u ugostiteljstvu je zadovoljavanje želja samih potrošača. Utjecaj cijena u samoj praksi očituje se tvrdnji da se putem nje izražavaju svi temeljni indikatori funkcioniranja samog ugostiteljskog poduzeća.

Politika cijena sadržava tijek pri donošenju same odluke o cijenama. Glavni ciljevi politike cijena su:

- „Osiguravanje ujednačenosti u određivanju cijena unutar pojedinih subjekata,
- Utjecanje na ponašanje kupca i
- Kontrola ponašanja i usklađivanja cijena sa zakonskim propisima.“⁵⁶

Zbog velike razlike proizvoda i usluga u ugostiteljstvu, te kategoriziranju turističke potražnje kojoj je prilagođena ugostiteljska usluga, ugostiteljska poduzeća drugačije kreiraju cijene.

Ugostiteljski subjekti koji nude usluge hrane i pića cijene svojih usluga kreiraju sukladno tržišnim uvjetima u datom vremenu. Cijene se mijenjaju ovisno o promjeni cijena materijala te specifičnih promjena cijena u zemlji. Ugostiteljska poduzeća trebaju voditi brigu o troškovima poslovanja, kod određivanja cijena, a kalkulacijom troškova možemo odrediti donju granicu koja olakšava postizanje pozitivnih financijskih rezultata. Za više sličnih usluga pomoću kalkulacija definiraju se prodajne cijene. Na njihovo kretanje osim troškova, utjecaj imaju i drugi faktori, kao što je

⁵⁵ Ivanović S., Ekonomika ugostiteljstva, Opatija, 2012., str. 207

⁵⁶ Ibidem

kalkuliranje konkurencije te one također nisu uvijek na jednakom nivou kalkuliranih cijena.

Zbir postupaka kojim poduzeće upotrebom definira cijene nazivaju se metode za određivanje cijena. Ugostiteljsko poduzeće izabrat će metodu strateškog i tekućeg definiranja cijena koja će biti objektivna, poželjna sektoru turističkog tržišta čiji je proizvod prilagođen i produktivan za poduzeće. U tri glavne skupine možemo kategorizirati metode za formiranje cijena:

- *„troškovno orijentirane metode,*
- *tržišno orijentirane metode,*
- *konkurentski orijentirane metode.“⁵⁷*

Predstavljene kao i metode „troška plus“, troškovno orijentirane metode, u obzir uzimaju uračunate troškove ugostiteljskih usluga, ali zapostavljaju ekonomski segment ponude i potražnje, to jest zanemaruju konkurenciju i procjenjuju kako na tržištu postoji potražnja za proizvodom nezavisno o njegovoj cijeni. Polazno od toga kako se na ukupne troškove nadodaje određeni iznos predviđene zarade koja garantira akumulaciju. Ova metoda rijetko se koristi, jer se pomoću nje oblikuje cijena samo ako su je turisti spremni platiti sagledavajući konkurenciju. ⁵⁸

Tržišno orijentirane metode usmjerene su na uvjete odabranog tržišta. Međusobno se razlikuju dvije osnovne metode: metoda utvrđivanja cijena po potražnji (za definiranje cijena upotrebljava se razina potražnje) i metoda najniže cijene (bazira se na utvrđivanju cijene proizvoda koja je identična na svakom tržištu). Svrha upotrebe ove metode temelji se na nesigurnosti potražnje u odnosu na kontinuiran obujam dostupne ponude. U uvjetima kada je potražnja veća od ograničenih kapaciteta potrebno je oformiti veće prodajne cijene, dok se u uvjetima smanjene potražnje porast prometa potiče nižim prodajnim cijenama.⁵⁹

⁵⁷ op.cit., str. 210

⁵⁸ op.cit., str. 211

⁵⁹ Op.cit., str. 214

Za povećanje prodaje ili tržišnog udjela na tržištu zadužene su konkurentski orijentirane metode. Cijene konkurencije se naročito uzimaju u obzir ako je na tržištu velik broj konkurenata i kada je njihova veličina bitna.

Cijena označava originalni izraz za slučaj izražavanja vrijednosti ugostiteljskog artikla i usluge novčanim jedinicama. Unatoč tome jer je ona vidljiva smije biti jedina komponenta na temelju koje potencijalni potrošači daju odluke o kupnji određenog proizvoda. Koristi se za razdvajanje ugostiteljskih proizvoda na tržištu.

Faktori koji imaju značajan utjecaj na formiranje prodajnih cijena ugostiteljskog objekta su razni, a možemo ih cjelovito razvrstati u dvije skupine:

- Unutarnji faktori – troškovi imaju utjecaj na visinu prodajnih cijena, ali nemaju znatniji utjecaj na njihovo oblikovanje, kao ni drugi unutarnji faktori (uvjeti rada, međusobna komunikacija u ugostiteljskom objektu i dr.)
- Vanjski faktori – razvitak tržišta, stupanj u životnom periodu proizvoda, razlikovanje proizvoda, karakter kupnje kupca, konkurencija⁶⁰

Spoznavanje osobitosti rada ugostiteljskog objekta s gledišta troškova i formuliranja cijena ugostiteljskih usluga dovodi do određivanja pojma kalkulacija i generalno zadataka kalkulacije cijena u ugostiteljstvu. Obračunski proces pomoću kojeg određujemo cijene upravo je kalkulacija. Kalkulacija se upotrebljava kao baza za provođenje poslovnih odluka, za provjeru troškova i za kontrolu ekonomičnosti, izuzev toga što služi za samo utvrđivanje cijena. Označava određen način razmišljanja, prepoznaje povezanost troškova te ocjenu zakonitosti grupiranja troškova. Omogućava da pomoću nje dođemo do ideje što cijena treba pokriti to jest da li upotrijebljeni elementi procesa rada uključuju u cijelosti ili ne. Posao je kalkulacije uključiti i rasporediti troškove. Uključivanje troškova zahtjeva zapisivanje troškova prema određenim kriterijima (vrstama, mjestima i sl.), a preraspoređivanje troškova uvjetuje prebacivanje uključenih troškova na učinke. Kalkulativnim procesima se osigurava:

- *„praćenje dinamike poslovanja s aspekta strukturalnih promjena u ugostiteljskom poduzeću,*

⁶⁰ Op.cit., str. 217

- *izračunavanje standardnih troškova i cijena koštanja,*
- *analiza i kontrola poslovanja,*
- *financijsko planiranje,*
- *uspoređivanje poslovanja ugostiteljskog poduzeća s konkurentnim poduzećima,*
- *utvrđivanje iznosa gubitaka uslijed nastalih šteta.*⁶¹

Kalkulacija sadrži nekoliko komponenata koje se međusobno razlikuju zavisno o cijeni koja se izračunava (komponente funkcije cijene koštanja, komponente funkcije prodajne cijene, komponente funkcije nabavne cijene i dr.), ali i o tipovima kalkulacije ukazujući na troškove (obična kalkulacija, kalkulacija na osnovu procesa i sl.). Obična kalkulacija najčešće sadrži točke troška izravnog materijala, izravnog rada i opće troškove proizvodnje. Čimbenici tipične kalkulacije prodajne cijene mogu biti idući:

1. „direktni troškovi materijala
2. amortizacija
3. bruto-plaće zaposlenih
4. ostali direktni troškovi stvaranja učinaka
5. opći troškovi stvaranja učinaka
6. opći troškovi uprave
 - I. Cijena koštanja (troškovi od 1 do 6)
7. dobit- gubitak
 - II. Prodajna cijena bez poreza na promet
8. porez na promet
 - III. Prodajna cijena.

⁶¹ Ivanović S., Ekonomika ugostiteljstva, Opatija, 2012., str. 217

⁶² Ivanović S., Ekonomika ugostiteljstva, Opatija, 2012., str. 217 i 218.

Tablica 12. Kalkulacija cijena pića ugostiteljskog objekta „Dnevni“

Kokteli	Ul. cijena (u €)	Marža	%	Neto cijena (u €)	PDV (u €)	Ostali porez (u €)	Bruto cijena (u €)
Mojito	1,07	3,15	74,58%	4,22	1,05	0,13	5,40
Hugo	2,05	2,17	51,43%	4,22	1,05	0,13	5,40
Aperol Spritz	2,51	2,18	46,42%	4,69	1,17	0,14	6,00
Cuba Libre	1,47	2,75	65,18%	4,69	1,05	0,13	5,40
Whiskey Sour	0,67	3,63	84,47%	4,30	1,07	0,13	5,50
Amaro Tonic	0,54	3,76	87,56%	4,30	1,07	0,13	5,50
Teranino Spritz	1,05	3,25	75,56%	4,30	1,07	0,13	5,50

Izvor: Izrada autorice na temelju podataka preuzetih iz dokumentacije ugostiteljskog objekta „Dnevni“

U Tablici 12. prikazan je primjer kalkulacije cijena za koktele (Mojito, Hugo, Aperol Spritz itd.) gdje je prikazana marža ugostitelja, prodajna cijena bez marže, PDV i ostali porezi te bruto cijena.

Na primjeru koktela Mojito:

- ulazna cijena = **1,07 €**
- marža = **3,15 €**
- neto cijena = 1,07 € + 3,15 €
= **4,22 €**
- PDV = **1,05 €**
- ostali porezi = **0,13 €**
- bruto cijena = 4,22 € + 1,05 € + 0,13 €
= **5,40 €**

Slika 11. Primjer primke kalkulacije iz ugostiteljskog objekta "Dnevni"

Unošenje ulaznih računa, primki ili skladišnih primki miraclemakers 🔴 Gotovo

Pravni subjekt: Miracle Makers d.o.o. Lokal: Caffe bar Dnevni

2024 Rekalkuliraj početno stanje Dodaj Uredi Povijest izmjena Kopiraj Pomoć

B...	Datum tem...	Oznaka temelja	Dobavljač	Prov.	Ukupno
229	09.09.2024	D- R-1770/S10...	RIBILI, d. o. o.	<input checked="" type="checkbox"/>	27,44 EUR
228	07.09.2024	D-12284 R-12...	GRGA	<input checked="" type="checkbox"/>	345,22 EUR
227	06.09.2024	D- R-3399-01-...	LORIMEX d. o. o.	<input checked="" type="checkbox"/>	46,00 EUR
226	05.09.2024	D- R-309098/1...	TDR d. o. o.	<input checked="" type="checkbox"/>	131,60 EUR
225	03.09.2024	D-2024/121-00...	PAN-PEK, d.o.o.	<input checked="" type="checkbox"/>	89,90 EUR
224	02.09.2024	D-11839 R-118...	GRGA	<input checked="" type="checkbox"/>	206,38 EUR
223	02.09.2024	D- R-1721/S10...	RIBILI, d. o. o.	<input checked="" type="checkbox"/>	89,60 EUR
222	29.08.2024	D-11546 R-115...	GRGA	<input checked="" type="checkbox"/>	260,27 EUR
221	29.08.2024	D-2024/121-00...	PAN-PEK, d.o.o.	<input checked="" type="checkbox"/>	80,90 EUR
220	28.08.2024	D- R-3222-01-...	LORIMEX d. o. o.	<input checked="" type="checkbox"/>	79,75 EUR
219	27.08.2024	D-2024/121-00...	PAN-PEK, d.o.o.	<input checked="" type="checkbox"/>	78,65 EUR
218	26.08.2024	D-11297 R-112...	GRGA	<input checked="" type="checkbox"/>	552,42 EUR

Status: Dokument je proveden

Skladište: Glavno

Dobavljač: RIBILI, d. o. o.

Način plaćanja: Virman

Datum temelja: 2.9.2024. Cijene sa kartice

Broj računa: 1721/S105T3/9410 Račun je R1/R2

Broj dostavnice: Nematerijalni ulaz

Narudžba:

Opis:

Ukupno: 89,60 Stornirano

Primka Kalkulacija

Broj	Artikl	Količina	Jedinica mjere	Nabavna cijena	Rabat	Cijena	Ukupno	Predporez	Brutto	Kaliraj
1	Kakao vrećica	28,0000	Vrećica	0,36		0,36	10,08	2,52	12,60	<input type="checkbox"/>
2	Med vrećica	100,0000	Vrećica	0,08		0,08	8,00	2,00	10,00	<input type="checkbox"/>
3	THERSIANER PREMIUM 0,33	24,0000	Komad	1,39		1,39	33,36	8,34	41,70	<input type="checkbox"/>
4	THERSIANER VIENNA 0,33	24,0000	Komad	1,59		1,59	38,16	9,54	47,70	<input type="checkbox"/>

Izvor: Preuzeto iz evidencije ugostiteljskog objekta „Dnevni“

Iz Slike 11. možemo vidjeti kako zadužujemo samu robu u skladištu, odnosno artikle od dobavljača "Ribili". Formiranje primke izrađujemo na temelju dokumenta samog dobavljača (račun, otpremnica). Glavna je zadaća registrirati sam prijem robe te shodno tome kalkulirati prodajnu cijenu.

6.2. Napojnice

Dobro odrađenu uslugu njen korisnik može nagraditi ostavljanjem napojnice davatelju usluge. U poreznom je sustavu provođen ovaj oblik nagrade pružatelja usluge te svaki radnik smije godišnje primiti do 3.360,00 € neoporezivog iznosa napojnice.⁶³ Svaka napojnica iznad određene sume oporeziva je ujedno kao i drugi dohodak upotrebom

⁶³ Božina A, Vuk J, Računovodstvo nagrade za dobro obavljenu uslugu-napojnice, RRIF, 2024., UDK 336.6/658.14, str. 25.

specifične stope poreza od 20%, ali ne podliježe obračunu doprinosa. Kome se ona može isplatiti te koji su uvjeti za naplatu iste, navesti ćemo u nastavku.

Napojnica, to jest nagrada za dobro odrađenu uslugu, je iznos novca koju je obveznik fiskalizacije koji vrši postupak fiskalizacije izdanih računa naplatio od kupaca te usluge, a pripadatelj je osoba čija je usluga dobro odrađena. Poslodavac napojnice zaračunava u ime svojih radnika (to jest učenika ili studenata). „*Napojnice su od 1. siječnja ove godine, u dijelu koji se odnosi na način provedbe njihove naplate, uređene odredbama čl. 20.c Zakona o fiskalizaciji u prometu gotovinom (Nar. nov., br. 133/12. – 114/23., dalje: Zakon o fiskalizaciji) i čl. 29.b, 30.i- 30. I Pravilnika o fiskalizaciji u prometu gotovinom (Nar. nov., br. 146/12. – 1/24., dalje: Pravilnika o fiskalizaciji).*“⁶⁴ Svaki iznos koji je primljen iznad visine vrijednosti izvršene usluge označava napojnicu dok njena visina koja se može naplatiti u gotovini nije limitirana. Ako se naplata napojnice izvršava preko POS uređaja, tu se izdavatelj kartice i sam davatelj usluge mogu dogovoriti o ograničenju visine napojnice. U teoriji možemo postaviti pitanje da li je dozvoljeno da napojnica bude veća od samog računa – što nema zakonske zabrane, ali ako je to učestala pojava, s razlogom pomisliti možemo na zlouporabu sistema napojnice te kako ona nije dobrovoljna.

Djelatnosti u kojima se može realizirati napojnica ne ograničavaju porezni propisi i propisi s aspekta fiskalizacije. Prema samom nazivu nagrade smjelo bi se zaključiti kako se napojnica može odrediti samo u uslužnim djelatnostima, no takva načela nisu nigdje određena. Samim tim možemo zaključiti kako napojnica može biti naplaćena u bilo kakvoj djelatnosti, izuzev onih koje su iz čl. 5. Zakona o fiskalizaciji u prometu gotovinom NN 133/12, 115/16, 106/18, 121/19, 138/20, 114/23 za čiji se ostvareni promet porezni obveznik ne naziva obveznikom fiskalizacije, a to su:

1. organiziranje lutrijskih igara, igranje igri na kasino aparatima za sreću, te prispjeće uplata za sudjelovanje u zabavnim igrama
2. kupnja u kojoj se većinski dio vrijednosti prometa nadovezuje na trgovinu duhana, marki i dr.
3. sva prodaja primarno vezana za vlastiti OPG, direktno krajnjem potrošaču, te prodaja na štandovima

⁶⁴ Ibidem

4. kupnja žetona, karata i sl. za javni promet sukladno uredbi komponenata lokalne samouprave, te avionskih karata
5. plaćanje cestarine
6. opskrbljivanje naftnih energenata aviona
7. kupnja artikala u pošti
8. davanje usluga u banci i sl.
9. zabilježeni promet postignuti pomoću mjernih mehanizama (plin, voda i drugo), komunalnih i ostalih pravnih osoba
10. izvršenje zdravstvene zaštite i objavljivanje lijekova na recept

Ukoliko napojnica bude naplaćena u jednoj od gore spomenutih djelatnosti, ona se neće smjeti isplatiti neoporezivo, već isključivo zaposlenicima kao plaća jer predstavlja oporezivi primitak. Povod tome je tvrdnja kako spomenute djelatnosti ne podliježu fiskalizaciji.

Ne obuhvaća se u svotu novca blagajničkog maksimuma te se u blagajni knjiži odvojeno od prometa napojnica koja je naplaćena u gotovini. „*Naime, u čl. 28. st. 4. Zakona o fiskalizaciji navedeno je da obveznik fiskalizacije treba gotov novac iznad visine određena blagajničkog maksimuma, na temelju čl. 29. Zakona o fiskalizaciji, primljen tijekom dana po bilo kojoj osnovi, osim nagrade za dobro obavljenju uslugu (napojnice) iz čl. 20.c Zakona o fiskalizaciji, uplatiti na svoj račun otvoren kod banke istog dana, a najkasnije sljedećega radnog dana.*“⁶⁵ Zakonom o fiskalizaciji nije regulirano dugovanje uplate naplaćene napojnice u gotovini te se kao takvo ne uključuje u sumu blagajničkog maksimuma. Napojnice naplaćene u gotovini poželjno je knjižiti na specifičnom analitičkom računu. Neophodno je omogućiti za primljene napojnice određenu knjigovodstvenu dokumentaciju i povesti računa kako bi se obezbijedio podatak o ostvarenim napojnicama to jest kako bi se mogla pratiti njihova naplata i isplata. Poduzetnik se ophodi s naplaćenim napojnicama tako da iste regulira u svom internom aktu. Napojnice se prilikom naplate računa karticom, može dati kao udio ukupne svote računa ili u apsolutnoj svoti – što je prije svega odluka korisnika usluge. Banka će izvršiti uplatu na račun vrijednosti napojnice smanjenu za kartičnu proviziju obvezniku fiskalizacije. Što se tiče pokrivanja troška kartične provizije ona se

⁶⁵ Božina A., Vuk J., Računovodstvo nagrade za dobro obavljenju uslugu – napojnice, RRIF, 2024, UDK 336.6/658.14, str.26

regulira u dogovoru između poslodavca i posloprimca. Poslodavac se najčešće odlučuje snositi taj trošak jer je generalno to jako mali iznos. U slučaju da poslodavac trošak prebaci na radnika, za to mu je obavezan ispostaviti račun.

Zakon i Pravilnik o fiskalizaciji u prometu gotovinom NN 146/12, 46/17, 77/20, 01/21, 144/21, 125/22, 01/24 navode određena pravila kojih se naplatitelj napojnica mora pridržavati, a koja služe u svrhu provođenja procesa naplate napojnica na reguliran način. Neka od pravila jesu:⁶⁶

- Uz račun je potrebno Ministarstvu financija – poreznoj upravi dostaviti podatak o napojnici pomoću elektroničke veze. Napojnica nije iskazana na računu.
- Za dostavu podataka o napojnici nužno je upotrijebiti programsko rješenje putem koje će se onemogućiti izbjegavanje fiskalizacije izdavanja računa
- Informacija o napojnici dostavlja se izrazito kod računa koji je već izdan i fiskaliziran odnosno JIR (jedinствени identifikator računa)
- Obveznik fiskalizacije dobiti će XML poruku kao dokaz o uspješnoj dostavljenoj informaciji o napojnici
- Obveznik fiskalizacije primit će XML poruku ako se kod dostavljanja podatka o napojnici dogodila pogreška
- Dužnik je u obvezi ispraviti netočnost kod slanja poruke o napojnici te ukoliko nije primio potvrdu o uspješnom slanju mora ponoviti slanje poruke
- Ukoliko POS uređaj prestane raditi, potrebno je račune evidentirati putem ovjerene knjige računa te nadodati podatak o napojnici
- U knjigovodstvenim evidencijama nužno je omogućiti uvid u stanje napojnica te urediti interni akt koji će regulirati raspodjelu napojnica

Računovodstveni tretman napojnice prikazan je Primjerom 4 u nastavku.

Primjer 4: Evidentiranje primljene napojnice u gotovini.

U ugostiteljskom objektu „Dnevni“ ispostavljen je račun 325-P03-3 na 21,63 € (vrijednost 16,93 € + 25% PDV-a 4,23 € + 0,47 € poreza na potrošnju). Račun je

⁶⁶ Op.cit, str. 27

naplaćen gotovim novcem te je primljena napojnica od 1,13 € također u gotovini. Poslodavac je internim aktom donio odluku kako će napojnicu dobiti konobar koji je ujedno naplatio i ispostavio račun.

Tablica 13. u nastavku prikazuje kako je ukupni račun na kojemu je primljena napojnica iznosio 21,63 € te se taj cjelokupni iznos knjiži na konto glavne blagajne, odnosno 102 na dugovnu stranu. Od toga su iznosa oduzeti porez i porez na potrošnju koji se evidentiraju na konto obveza. Ostatak iznosa od 16,93 € predstavlja prihod poduzeća te njega knjižimo na razred 7 točnije na potražnu stranu konta 751. Iz prikazane tablice vidimo da je dobivena napojnica iznosila 1,13 € te se ista proknjižila na konto blagajne na dugovnu stranu te na konto obveze prema zaposlenicima na potražnu stranu jer je poslodavac dužan isplatiti taj iznos radniku koji je zaprimio tu napojnicu i koji se ujedno i nalazi na odluci koju je poduzeće donijelo.

Tablica 13. Knjigovodstveni prikaz evidencije napojnice u ugostiteljskom objektu „Dnevni“

Red.br.	Opis	Račun	Svota	
			Duguje	Potražuje
1.	Blagajna šanka	10240	21,63	
	Napojnice naplaćene u ugostiteljstvu	10241	1,13	
	Prihodi od hotela i restorana	7511		16,93
	Obveza za PDV – 25%	240011		4,23
	Obveze za porez na potrošnju – 3%	2481		0,47
	Obveze prema zaposlenima za Napojnice	23091		1,13
	<i>Za obavljenju uslugu i naplatu napojnice u gotovini</i>			

Izvor: Izrada autorice na temelju podataka preuzetih sa računa ugostiteljskog objekta „Dnevni“

Direktnim propisima nije utemeljeno kome se može isplatiti (ne)oporeziva napojnica. „No, kako je Zakonom o porezu na dohodak (Nar. nov., br. 115/16. – 114/23.) isplata napojnice uređena čl. 9. koji uređuje primitke na koje se ne plaća porez na dohodak, možemo zaključiti da se isplata napojnice ne veže isključivo za zaposlenika odnosno osobu koja je na temelju prijave u sustav obveznih osiguranja sklopila s isplatiteljem ugovor o radu.“⁶⁷

Slikom 12. slikovito je prikazano koje sve osobe mogu primiti napojnicu.

Slika 12. Sve osobe koje mogu ostvariti neoporezivu napojnicu



Izvor: Božina A., Vuk J., Računovodstvo nagrade za dobro obavljenju uslugu – napojnice, RRIF, 2024., str. 29

6.3. Izrada normativa

Normativi hrane i pića, točnije i adekvatno napisano normativi u ugostiteljstvu osiguravaju nam točan uvid u stanje skladišta, omogućavaju nam da smanjimo mogućnost krađe te da shodno tome povećamo zaradu. Obično dolazi do određenog nepodudaranja internetskog i stvarnog stanja robe u ugostiteljskom objektu, ako

⁶⁷ Božina A., Vuk J., Računovodstvo nagrade za dobro obavljenju uslugu – napojnice, RRIF, 2024., UDK 336.6/658.14, str. 29

normativi nisu točno uneseni u program. Samim tim nije da nemamo samo pregled stvarnog stanja zaliha, već nemogućnost praćenja prometa, provjeru radnika, te konkretnu potrebu za nabavom određenih proizvoda te ujedno gubimo vrijeme i novac dok nastojimo izbalansirati posao⁶⁸.

Proizvod je konačni oblik koji se nudi kupcu i koji je najčešće napravljen od više roba to jest normativa. Najjednostavniji pokazatelj u kafićima je konzumacija espresso kave sa mlijekom (kompleksni artikl), koja se sadrži od kave, mlijeka i šećera, a u tom smislu oni su normativi točnije robe od kojih se izradila espresso kava sa mlijekom. Kako bi se složilo određeno jelo ili konzumacija normativi su neophodni sastojci. Bilo koji recept na koji naiđemo primijetiti ćemo da su u njemu napisani potrebni sastojci za pripremu istog.

Za razumjeti normative najbolji je primjer u jednom piću jesu miješana pića, koja uglavnom sadrže definirano alkoholno piće i određeni sok. Kako bi regularno pratili stanje zaliha moramo točno definirati koliko čega ide u određeno piće, a to je zapravo postavljanje normativa za to piće.

Posebnu pozornost kad osmišljavamo normative za pića treba obratiti na⁶⁹:

- tipu namirnice iz koje će se piće pripremiti
- nužne količine potrebne za pripremu pića
- dopuštena količina otpada to jest kala
- kvaliteti sirovina

„Najčešći problemi prilikom kreiranja normativa su određivanje normativa za sastojke sitne gramaže, priloge uz jelo, sastojke kod kojih dolazi do većih gubitaka dijela namirnica čišćenjem fizičkom obradom, kuhanjem i sl.“⁷⁰

Slikom 13. dan je prikaz normativa u količini i jed.mj. za proizvod Aperol Spritz.

⁶⁸ SCRIBD, „Normativi u ugostiteljstvu“, dostupno na:

https://www.scribd.com/document/695856444/Normativi-u-ugostiteljstvu?fbclid=IwY2xjawFBUwVleHRuA2FibQlxMAABHUrBfEtHFZpi1LE4sFWUhnKEgYvpK5s8KtQl0l16ZollQVu0vWl128CScQ_aem_nhG1NWkfzevXQXyuxlE25g, pristupljeno: 25.8.2024.

⁶⁹ Ibidem

⁷⁰ Ibidem

Slika 13. Prikaz normativa o utrošku pića u ugostiteljskom objektu „Dnevni“ za Aperol Spritz

Normativi proizvoda sa skladišnim namirnicama

Šifra	Naziv	Grupa	Mjesto izdavanja	
			Količina	Jed. mj.
11003	APEROL SPRITZ	Cocktails		Šank
	Artikl			
	Aperol lit		0,0500	Litra
	Mineralna voda lit		0,0200	Litra
	Prosecco lit		0,1000	Litra

Izvor: Preuzeto iz evidencije ugostiteljskog objekta „Dnevni“ o utrošku namirnica i pića

Slika 14. prikazuje koji su normativi uneseni za proizvod kava sa mlijekom velika te u kojim količinama i jed.mj.

Slika 14. Prikaz normativa o utrošku pića u ugostiteljskom objektu „Dnevni“ za veliku kavu s mlijekom

Normativi proizvoda sa skladišnim namirnicama

Šifra	Naziv	Grupa	Mjesto izdavanja	
			Količina	Jed. mj.
1012	KAVA S MLIJEKOM VELIKA	Kave		Šank
	Artikl			
	Kava kg		0,0080	Kg
	Mlijeko lit		0,0800	Litra

Izvor: Preuzeto iz evidencije ugostiteljskog objekta „Dnevni“ o utrošku namirnica i pića

Na Slikama 13. i 14. možemo primijetiti kako je prikazana utrošena količina normativa kako bi se dobio završni proizvod. Na slici broj 8 možemo zamijetiti kako je za izradu Aperol Spritza potrebno iduće: 0,05 l aperola, 0,02 l mineralne vode te 0,1 l proseca. Potom na sljedećem prikazu primjećujemo kako je za veliku kavu sa mlijekom potrebno: 0,008 kg kave te 0,08 l mlijeka.

6.4. Računovodstveni obuhvat obveze prema dobavljačima

Računovodstveni obuhvat obveza prema dobavljačima u ugostiteljstvu podrazumijeva evidentiranje svih financijskih obveza koje ugostiteljski objekt ima prema svojim dobavljačima. Ovo uključuje praćenje svih kupovina roba i usluga, kao i osiguravanje da su sve obveze ispravno zabilježene u knjigama i obračunate prema važećim računovodstvenim standardima.

„Prilikom evidencije poslovnih promjena na kontima dobavljača koristi se sljedeća dokumentacija:

- račun ili faktura (dobavljač šalje fakturu zajedno sa robom),
- izvod banke o stanju na žiro računu (služi kao dokaz da je banka izvršila prijenos novčanih sredstava sa tekućeg računa kupca na tekući račun dobavljača),
- pismo o bonifikaciji (dobavljač šalje bonifikaciju kupcu kada kupac reklamira oštećenje prispjele robe ili materijala)
- komisijски zapisnik o višku ili manjku (prisutan je u situacijama kada kupac reklamira prijem viška ili manjka prispjele robe, materijala od dobavljača i u situacijama viška povećava se obveza prema dobavljaču, a u situacijama manjka obveza se smanjuju)⁷¹

Tablicom 14. prikazana je shema evidencije obveza prema dobavljačima.

Tablica 14. Konto dobavljača

Duguje (smanjenje obaveza)	Potražuje (povećanje obaveza)
Smanjenje obaveza	* Sva povećanja obaveza
<ul style="list-style-type: none">• za isplaćene obaveze	<ul style="list-style-type: none">• za isporučenu robu ili usluge
<ul style="list-style-type: none">• za vraćenu robu, ambalažu	<ul style="list-style-type: none">• za viškove pri isporuci
<ul style="list-style-type: none">• za manjkove pri isporuci	
<ul style="list-style-type: none">• za odobrene popuste	
Saldo za izravnavanje	

⁷¹ Marković M., „Evidencija obaveza prema dobavljačima“, dostupno na: <https://www.scribd.com/doc/312561288/Evidencija-Obaveza-Prema-Dobavljacima>, pristupljeno: 29.8.2024.

Izvor: Marković M., „Evidencija obaveza prema dobavljačima“, dostupno na:
<https://www.scribd.com/doc/312561288/Evidencija-Obaveza-Prema-Dobavljacima>,

pristupljeno: 29.8.2024.

U nastavku slijedi Slika 14. Koja prikazuje konto karticu dobavljača ugoditeljskog objekta „Dnevni“.

Slika 15. Konto kartica dobavljača

Kartica

Razdoblje: 01.01.2024 - 16.09.2024

Od konta: 2200044

Do konta: 2200044

Komercijalist:

2200044

OIB:

Adresa:

IBAN:

Tel.:

FAX:

Kontakt:

TID	Br. dok.	R. br.	Datum dok.	Valuta	Broj fakture	Duguje	Potražuje	Saldo	Saldo fakture	Opis	RBK	Datum knj.
99	00000	202	01.01.2024	30.05.2023	981-01-3005/23	0,00	121,89	-121,89	-0,01	05 TROŠKOVI	4071	03.06.2024
99	00000	203	01.01.2024	30.05.2023	981-01-3005/23	97,50	0,00	-24,39	-0,01	05 PR.IZVODA	4072	03.06.2024
99	00000	204	01.01.2024	30.05.2023	981-01-3005/23	24,38	0,00	-0,01	-0,01	06 PR.IZVODA	4073	03.06.2024
99	00000	205	01.01.2024	29.12.2023	3541-01-3005/23	0,00	67,50	-67,51	0,00	12 TROŠKOVI	4074	03.06.2024
IZ	00001	138	15.01.2024	29.12.2023	3541-01-3005/23	67,50	0,00	-0,01	0,00	01 PR.IZVODA	776	13.02.2024
U1	00001	92	18.01.2024	18.01.2024	87-01-3007	0,00	175,63	-175,64	0,00	01 TROŠKOVI	527	12.02.2024
IZ	00002	13	02.02.2024	18.01.2024	87-01-3007	175,63	0,00	-0,01	0,00	02 PR.IZVODA	1597	13.03.2024
U1	00002	21	08.02.2024	08.02.2024	291-01-3007	0,00	135,00	-135,01	0,00	02 TROŠKOVI	1389	11.03.2024
IZ	00002	177	23.02.2024	08.02.2024	291-01-3007	135,00	0,00	-0,01	0,00	02 PR.IZVODA	1761	13.03.2024
U1	00002	185	29.02.2024	29.02.2024	29-2-24	0,00	67,50	-67,51	0,00	02 TROŠKOVI	1553	12.03.2024
U1	00003	24	01.03.2024	16.03.2024	326-01-3008	0,00	67,50	-135,01	0,00	03 TROŠKOVI	1871	10.04.2024
IZ	00003	106	14.03.2024	16.03.2024	326-01-3008	67,50	0,00	-67,51	0,00	03 PR.IZVODA	2660	12.04.2024
IZ	00003	107	14.03.2024	29.02.2024	29-2-24	67,50	0,00	-0,01	0,00	03 PR.IZVODA	2661	12.04.2024
U1	00003	148	18.03.2024	02.04.2024	621-01-3007	0,00	135,00	-135,01	0,00	03 TROŠKOVI	1995	10.04.2024
IZ	00004	3	02.04.2024	02.04.2024	621-01-3007	135,00	0,00	-0,01	0,00	04 PR.IZVODA	3622	16.05.2024
U1	00004	61	09.04.2024	09.04.2024	496-01-3008	0,00	189,39	-189,40	0,00	04 TROŠKOVI	3025	13.05.2024
U1	00004	81	11.04.2024	26.04.2024	512-01-3008	0,00	67,50	-256,90	0,00	04 TROŠKOVI	3045	13.05.2024
U1	00004	123	22.04.2024	22.04.2024	238-01-3005	0,00	67,50	-324,40	0,00	04 TROŠKOVI	3087	13.05.2024
IZ	00004	186	23.04.2024	09.04.2024	496-01-3008	189,39	0,00	-135,01	0,00	04 PR.IZVODA	3810	17.05.2024
IZ	00004	222	29.04.2024	26.04.2024	512-01-3008	67,50	0,00	-67,51	0,00	04 PR.IZVODA	3847	20.05.2024
U1	00005	58	07.05.2024	22.05.2024	672-01-3008	0,00	102,94	-170,45	0,00	05 TROŠKOVI	4289	11.06.2024
IZ	00005	30	07.05.2024	22.04.2024	238-01-3005	67,50	0,00	-102,95	0,00	05 PR.IZVODA	4944	17.06.2024
U1	00005	110	16.05.2024	31.05.2024	563-01-3005	0,00	67,50	-170,45	0,00	05 TROŠKOVI	4341	11.06.2024
IZ	00005	151	21.05.2024	22.05.2024	672-01-3008	102,94	0,00	-67,51	0,00	05 PR.IZVODA	5065	18.06.2024
U1	00005	171	28.05.2024	12.06.2024	121-00-3907	0,00	67,50	-135,01	0,00	05 TROŠKOVI	4402	11.06.2024
IZ	00006	19	03.06.2024	31.05.2024	563-01-3005	67,50	0,00	-67,51	0,00	06 PR.IZVODA	5913	11.07.2024
U1	00006	98	10.06.2024	10.06.2024	1231-01-3007	0,00	236,26	-303,77	-0,03	06 TROŠKOVI	5756	10.07.2024
IZ	00006	100	11.06.2024	12.06.2024	121-00-3907	67,50	0,00	-236,27	0,00	06 Pr.izvoda	6011	11.07.2024
U1	00006	179	24.06.2024	09.07.2024	1330-01-3008	0,00	135,00	-371,27	0,00	06 TROŠKOVI	5840	10.07.2024
IZ	00006	220	26.06.2024	10.06.2024	1231-01-3007	236,23	0,00	-135,04	-0,03	06 PR.IZVODA	6131	12.07.2024
U1	00007	42	06.07.2024	21.07.2024	1618-01-3008	0,00	42,19	-177,23	0,00	07 TROŠKOVI	6758	12.08.2024
IZ	00007	106	10.07.2024	09.07.2024	1330-01-3008	135,00	0,00	-42,23	0,00	07 PR.IZVODA	7032	14.08.2024
U1	00007	99	15.07.2024	15.07.2024	1841-01-3008	0,00	75,94	-118,17	0,00	07 TROŠKOVI	6815	12.08.2024
IZ	00007	175	19.07.2024	21.07.2024	1618-01-3008	42,19	0,00	-75,98	0,00	07 PR.IZVODA	7101	14.08.2024
U1	00007	142	23.07.2024	23.07.2024	2106-01-3008	0,00	57,50	-133,48	0,00	07 TROŠKOVI	6858	12.08.2024
IZ	00007	274	31.07.2024	15.07.2024	1841-01-3008	75,94	0,00	-57,54	0,00	07 PR.IZVODA	7200	14.08.2024
U1	00008	13	01.08.2024	16.08.2024	2415-01-3008	0,00	57,50	-115,04	0,00	08 TROŠKOVI	7220	10.09.2024
IZ	00008	33	06.08.2024	23.07.2024	2106-01-3008	57,50	0,00	-57,54	0,00	08 PR.IZVODA	7777	12.09.2024
U1	00008	71	12.08.2024	27.08.2024	2733-01-3008	0,00	141,88	-199,42	-141,88	08 TROŠKOVI	7278	10.09.2024
IZ	00008	111	16.08.2024	16.08.2024	2415-01-3008	57,50	0,00	-141,92	0,00	08 PR.IZVODA	7856	12.09.2024
U1	00008	111	28.08.2024	12.09.2024	3222-01-3008	0,00	99,69	-241,61	-99,69	08 TROŠKOVI	7318	10.09.2024
UKUPNO:						1.936,70	2.178,31	-241,61				

SVEUKUPNO

	Duguje	Potražuje	Saldo
Početno stanje:	121,88	189,39	-67,51
Promet:	1.814,82	1.988,92	-174,10
Ukupno:	1.936,70	2.178,31	-241,61

Izvor: Preuzeto iz evidencije ugoditeljskog objekta „Dnevni“

Slika 16. Faktura dobavljača

UFA 409
Pl. 12.9.24.

OIB: [REDACTED]
IBAN: [REDACTED]

[REDACTED] upisan u registar trgovačkog suda u Pazinu pod brojem [REDACTED] temeljni kapital [REDACTED] član uprave: [REDACTED]

R1-Račun/Otpremnica br. 3222-01-3008

Datum dokumenta i isporuke: 28.08.2024. 08:55

Kupac:
MIRACLE MAKERS društvo s ograničenom odgovornošću za poslovanje
nekretninama i ugostiteljstvo
Bože Gumpca 53a, HR-52100 PULA
OIB: 69172085485

Adresa izdavanja računa i otpreme:
CAFFE BAR DNEVNI, MIRACLE MAKERS D.O.O.

Datum dospijeća: 12.09.2024.
Nalog br. 24-3008-003222
Način plaćanja: Transakcijski račun
Otpremio: 184 EDGAR BRAUS

Rbr	Šifra	Naziv artikla	Količ./JMJ	Cijena	%R	%PDV	Ukupno
1	5011	CROISSANT REGINA ČOKOLADA 75 g (Lot:080525)	50.00 KOM	0.46	0.00	25	23.00
2	5008	CROISSANT REGINA MARELICA 75 g (Lot:120325)	50.00 KOM	0.46	0.00	25	23.00
3	1108	SMOOTHIE Red Army (malina,jagoda,banana) (Lot:131025)	25.00 KOM	1.35	0.00	25	33.75

%PDV	Osnovica	PDV iznos	Ukupno
25.00	79.75	19.94	99.69
	79.75	19.94	99.69



Vrijednost bez PDV:	79.75
Ukupno rabat:	0.00
TOTAL	79.75
Ukupno PDV:	19.94
ZA PLATITI	99.69
€:	

PREUZEO:

platu izvršiti na transak. račun br. [REDACTED]
Prilikom plaćanja pozovite se na broj HR00 3222-01-3008
Za zakašnjela plaćanja zaračunavamo zakonsku zateznu kamatu.

MIRACLE MAKERS d.o.o.
Likvidirao: [REDACTED]
Odobrio: [REDACTED]
Šifra: 409
Nadnevak: 02.09.2024.

Izvor: Preuzeto iz evidencije ugostiteljskog objekta „Dnevni“

Slikom 16. Prikazana je faktura dobavljača za nabavku robe – kroasana od čokolade i marelice te smoothia Red Army od maline, jagode i banane. Navedena roba prokijžiti će se na zalihe, a ukupan iznos fakture od 99,69 € predstavljat će obvezu ugostiteljskog objekta “Dnevni” prema dobavljačima, od čega 19,94 € predstavlja potraživanje za PDV.

Ključni aspekti računovodstvenog obuhvata⁷²:

- I. **Evidentiranje obveza prema dobavljačima** – Prilikom preuzimanje robe svaki ulazni račun mora biti zabilježen u knjigovodstvenom sustavu. Obveze prema dobavljačima najčešće se evidentiraju u grupi konta koja se odnose na kratkoročne obveze (npr. konto 2200 – Obveza prema dobavljačima).
- II. **Klasifikacija obveza**- Razlikujemo kratkoročne i dugoročne obveze. Obveze prema dobavljačima najčešće se smatraju kratkoročnim. Vezane su za rokove plaćanja unutar godine dana. Također važno je razdvojiti obveze prema vrsti dobavljača kako bi se olakšalo samo praćenje troškova.
- III. **Praćenje stanja i usklađivanje obveza**- Savjetuje se usklađivanje kartice dobavljača s njihovim izvještajima i izvodima svaki mjesec kako bi se omogućila točnost evidentiranih obveza te smanjila učestalost pogreški. Također isto tako važno je provjeriti ispravnost ulaznih računa s narudžbenicama i otpremnicama.

⁷² Tuovila, A., „Understanding Accounts Payable (AP) With Examples and How to Record AP”, 2024. Dostupno na: <https://www.investopedia.com/terms/a/accountspayable.asp>, pristupljeno: 15.9.2024.

7. ZAKLJUČAK

Knjigovodstveni obuhvat ugostiteljskih objekata predstavlja složen proces koji zahtjeva pažljivo planiranje, praćenje i kontrolu svih aspekata poslovanja. Rad je kroz analizu specifičnosti ugostiteljske djelatnosti, poreznih obveza, troškova, upravljanja zalihama i formiranja cijena jasno pokazao koliko je važno razumjeti i pravilno primijeniti knjigovodstvene prakse kako bi se osiguralo efikasno i profitabilno poslovanje.

Ugostiteljska industrija, kao značajan segment turističkog sektora, suočava se sa brojnim izazovima, uključujući visoku konkurenciju, promjenu u regulativama, te sve veće zahtjeve potrošača za kvalitetom usluge. U tom kontekstu, pravilno vođenje knjigovodstva nije samo zakonska obveza, već i ključni faktor u postizanju dugoročne održivosti i uspjeha na tržištu.

Rad je pokazao da se efikasno upravljanje troškovima, porezima i zalihama može postići samo kroz dobro organiziran knjigovodstveni sustav. Posebna pažnja treba biti posvećena fiskalizaciji, koja omogućuje bolji nadzor nad poslovanjem i doprinosi smanjenju utaje poreza, što je od ključne važnosti za svakog ugostitelja.

U sve većoj mjeri, digitalizacija i tehnologija igraju ključnu ulogu u modernizaciji knjigovodstvenih procesa, omogućavajući brže i preciznije praćenje financijskih tokova, čime se olakšava donošenje strateških odluka i optimizacija poslovanja. Integracija tehnoloških alata u knjigovodstvo ne samo da poboljšava efikasnost već i smanjuje mogućnost grešaka, što je od vitalnog značaja u dinamičnom sektoru ugostiteljstva.

Također, ljudski resursi i njihova obuka imaju ključnu ulogu u uspješnom vođenju knjigovodstva. Edukacija osoblja o najnovijim knjigovodstvenim praksama i tehnologijama osigurava da se svi procesi odvijaju u skladu sa zakonskim standardima i da se maksimalno iskoriste sve mogućnosti za unaprjeđenje poslovanja.

Primjer ugostiteljskog objekta „Dnevni“ koji je analiziran u radu, jasno ilustrira kako se kroz pravilno vođenje mogu identificirati ključni faktori koji utječu na profitabilnost. Optimalno upravljanje zalihama, točno kalkuliranje troškova i pravovremeno

ispunjavanje poreznih obveza omogućavaju objektu ne samo opstanak na tržištu, već i stabilan rast i razvoj.

Zaključno, za uspješno vođenje ugostiteljskog objekta neophodno je posjedovati ne samo stručna znanja iz područja knjigovodstva i računovodstva, već i sposobnost prilagođavanja promjenjivim tržišnim uvjetima i zakonskim regulativama. Samo integriranim pristupom, koji uključuje kontinuirano usavršavanje, praćenje svih aspekata poslovanja i spremnost na prilagodbu novim trendovima, ugostiteljski objekti mogu osigurati dugoročnu konkurentnost i održivi rast.

Popis literature

Knjige:

1. D. Nejkov: Ekonomika i organizacija ugostiteljstva, Beograd, 1981.
2. D.Gulin, V.Vašiček, I. Dražić – Lutilsky, H.Perčević, M. Hladika, M.Dragija – Kostić: Računovodstvo II. – evidentiranje poslovnih procesa, Zagreb, 2018.
3. F. Radišić: Ekonomika i organizacija poslovanja u hotelijerstvu, Opatija
4. K. Cinotti: MAZZARS, Porezni savjetnik, Zagreb, 2015.
5. M. Habek: Upravljanje zalihama i skladišno poslovanje, Zagreb, 2002.
6. M.Habek, L.Jarža-Turković, Đ.Jurić, Đ.Parlov, M.Safret, E.Trčović: Temelji računovodstva i analitička knjigovodstva, RRIF-plus d.o.o., Zagreb, 2004.
7. N.Grabovac: Poslovanje ugostiteljskih poduzeća, Sarajevo, 2002.
8. S.Ivanović: Ekonomika ugostiteljstva, Opatija, 2012.
9. V.Galičić: Uvod u ugostiteljstvo, Fintrade&Tours, Rijeka, 2012.
- 10.Z. Cerović, N. Pavica, V. Galičić: Organizacija i kategorizacija ugostiteljskih objekata, Rijeka, 2005.

Web stranice:

1. Porezna uprava, „Porez na dodanu vrijednost“ ,dostupno na: <https://www.porezna-uprava.hr/obrtnici/Stranice/PDV.aspx> , pristupljeno: 1.7.2024.
2. Porezna uprava, „Vodič namijenjen obrtnicima-paušalistima za ispunjavanje poreznih obveza“, dostupno na: https://www.porezna-uprava.hr/obrtnici/Stranice/Vodic_obrtnici_pausalisti.aspx, pristupljeno: 15.9.2024.
3. Porezna uprava, „Porez na dobit“, dostupno na: https://www.porezna-uprava.hr/HR_porezni_sustav/Stranice/porez_na_dobit.aspx, pristupljeno: 15.9.2024
4. Vlada Republike Hrvatske, „Izmjena poreznih propisa u 2023. godini“, pristupljeno: 6.7.2024.
<https://vlada.gov.hr/UserDocsImages/2016/Sjednice/2023/Svibanj/220%20sjednica%20VRH/Izmjene%20poreznih%20propisa.pdf>

5. TEB Poslovno savjetovanje, „Primjena stope PDV-a u ugostiteljstvu“, https://www.rrif.hr/snizena_stopa_pdv_a_od_13_na_pripremanje_i_usluziv-3723-misljenje/, pristupljeno: 2.7.2024.
6. Ministarstvo financija, „Obveza fiskalizacije“, pristupljeno: 2.7.2024. https://www.porezna-uprava.hr/HR_publicacije/Prirucnici_brosure/FiskalizacijaWEB.pdf
7. Aestus Group, „Što mora sadržavati račun“, pristupljeno 6.7.2024. <https://aestus.hr/sastavni-dijelovi-racuna-primjer/>
8. Porezna uprava, „Broj računa“, https://www.porezna-uprava.hr/pozivni_centar/Stranice/Broj-racuna.aspx, pristupljeno: 6.7.2024.
9. Savjeti.hr, „Što je trošak reprezentacije i kako se zakonski pravilno reprezentirati“, <https://www.savjeti.hr/biznis/sto-je-trosak-reprezentacije-i-kako-se-zakonski-pravilno-reprezentirati/499>, pristupljeno: 26.7.2024.
10. CRONATA d.o.o., „Što su zalihe i koja je prava veličina zaliha“, <https://www.inventure.com.hr/upravljanje-zalihama-sto-su-zalihe-velicina-zaliha/>, pristupljeno: 1.8.2024.
11. SPICA, „Što je inventura i zašto se provodi“, <https://www.spica.ba/blog/sto-je-inventura-i-zasto-se-provodi>, pristupljeno: 3.8.2024.
12. TEB Poslovno Savjetovanje, „Manjak – koliko poreza platiti“, <https://www.teb.hr/novosti/2014/manjak-koliko-poreza-platiti/>, pristupljeno: 1.8.2024.
13. Zakon.hr, „Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti“, <https://www.zakon.hr/z/151/Zakon-o-ugostiteljskoj-djelatnosti>, pristupljeno: 1.8.2024.
14. Pupilla.hr, „Synesis“ – paušal, <https://www.pupilla.hr/categories/fiskalizacija/>, pristupljeno: 6.7.2024.
15. SCRIBD, „Normativi u ugostiteljstvu“, https://www.scribd.com/document/695856444/Normativi-u-ugostiteljstvu?fbclid=IwY2xjawFBUwVleHRuA2FibQIxMAABHUrBfEtHFZpi1LE4sFWUhnKEgYvpK5s8KtQI0I16ZoIIQVu0vWI128CScQ_aem_nhG1NWkfzevXQXyuxIE25g, pristupljeno: 25.8.2024.
16. SCRIBD, „Evidencije obveza prema dobavljačima“, https://www.scribd.com/document/695856444/Normativi-u-ugostiteljstvu?fbclid=IwY2xjawFBUwVleHRuA2FibQIxMAABHUrBfEtHFZpi1LE4sFWUhnKEgYvpK5s8KtQI0I16ZoIIQVu0vWI128CScQ_aem_nhG1NWkfzevXQXyuxIE25g

[E4sFWUhnKEgYvpK5s8KtQI0I16ZoIIQVu0vWI128CScQ_aem_nhG1NWkfzevXQXyuxIE25g](https://doi.org/10.11616/ZoIQVu0vWI128CScQ_aem_nhG1NWkfzevXQXyuxIE25g), pristupljeno: 29.8.2024.

Znanstveni članci:

1. Božina, A., Vuk, J., „ Računovodstvo nagrade za dobro obavljenju uslugu – napojnice“, UDK 336.6/658.14, RRIF, Ožujak, 2024.
2. Markota, Lj., „ Kontrola poslovanja i izrada godišnjeg obračuna ugostitelja i hotelijera za 2016. godinu“, UDK 657.1/336.2, RRIF, Veljača, 2017.
3. Petarčić, I., „Računovodstvo troškova promidžbe i reprezentacije“, UDK 336.2/657.1, RRIF, Prosinac, 2023.
4. Plišić, F., „ Računovodstveno i porezno motrište reprezentacije u ugostiteljstvu“, UDK 657.471/640.4, RRIF, Svibanj, 2024.
5. Plišić, F., „ Računovodstveno praćenje zaliha u ugostiteljskoj djelatnosti“, UDK 657.422.6/641.5, RRIF, Travanj, 2024.
6. Vuk, J., „ Godišnji popis imovine i obveza i evidentiranje popisnih razlika“, UDK 657.1/336.2, RRIF, Prosinac, 2023.
7. Vuk, J., „ Računovodstveno i porezno postupanje s popisnim razlikama“, UDK 657.1/336.2, RRIF, Prosinac, 2022.
8. Vuk, J., „ Računovodstvo praćenje ugostiteljske djelatnosti (cafe-bar)“, UDK 657.1/336.2, RRIF, Rujan, 2018.

Popis slika

Slika 1. Potrebni elementi rada u ugostiteljstvu	9
Slika 2. Sredstva za proizvodnju u ugostiteljstvu	9
Slika 3. Sadržaj računa u ugostiteljskom objektu „Dnevni“	17
Slika 4. Račun dobavljača za grickalice priznate kao trošak reprezentacije	21
Slika 5. Vrste zaliha	23
Slika 6. Osnovni procesi kod zaliha sirovina i materijala	25
Slika 7. Račun dobavljača za sendviče	26
Slika 8. Kartica zaliha čaša, pepeljara, posuda za mlijeko i vrča za mlijeko	28
Slika 9. Račun dobavljača za piće	29
Slika 10. Ugostiteljski objekt „Dnevni“	42
Slika 11. Primjer primke kalkulacije iz ugostiteljskog objekta " Dnevni"	48
Slika 12. Sve osobe koje mogu ostvariti neoporezivu napojnicu	53
Slika 13. Prikaz normativa o utrošku pića u ugostiteljskom objektu „Dnevni“ za Aperol Spritz	55
Slika 14. Prikaz normativa o utrošku pića u ugostiteljskom objektu „Dnevni“ za veliku kavu s mlijekom	55
Slika 15. Konto kartica dobavljača	57
Slika 16. Faktura dobavljača	58

Popis tablica

Tablica 1. Podjela ugostiteljstva prema različitim kriterijima	4
Tablica 2. Izračun PDV-a i poreza na potrošnju (stopa 3%) na primjeru kafića „Dnevni“ za period od 01.06.2024. do 30.06.2024.....	18
Tablica 3. Knjigovodstveno prikazivanje poreza na potrošnju na primjeru kafića „Dnevni“.....	19
Tablica 4. Zbirni obrazac PP-MI-PO za ugostiteljski objekt “Dnevni”	20
Tablica 5. Knjiženje računa za grickalice	22
Tablica 6. Knjiženje računa za sendviče.....	27
Tablica 7. Knjiženje računa za piće	29
Tablica 8. Lista inventurnih razlika.....	32
Tablica 9. Prihodi od prodaje kave i drugih pića te prodaje hrane u EUR.....	39
Tablica 10. Troškovi nabave kave i sastojaka za pića te troškovi hrane u EUR	40
Tablica 11. Operativni troškovi.....	40
Tablica 12. Kalkulacija cijena pića ugostiteljskog objekta „Dnevni“	47
Tablica 13. Knjigovodstveni prikaz evidencije napojnice u ugostiteljskom objektu „Dnevni“.....	52
Tablica 14. Konto dobavljača.....	56

Sažetak

Zorana Moravac

Knjigovodstveni obuhvat ugostiteljskih objekata

Ovaj knjigovodstveni rad bavi se detaljnom analizom knjigovodstvenog obuhvata ugostiteljskih objekata, istraživajući specifičnosti knjigovodstvenih procesa u sektoru ugostiteljstva, koji je sastavni dio turističke industrije. Ugostiteljstvo, kao ključna uslužna djelatnost, ima značajan utjecaj na ekonomiju, posebno u zemljama koje se oslanjaju na turizam. Rad se fokusira na praktične aspekte vođenja knjigovodstva, uključujući upravljanje troškovima, zalihe, obračun poreza i fiskalizaciju, s ciljem optimizacije poslovanja i povećanja profitabilnosti ugostiteljskih objekata. Uvodni dio rada pruža pregled osnovnim pojmovima i definicijama vezanih za ugostiteljsku djelatnost, naglašavajući njen značaj u suvremenoj ekonomiji. Sljedeća poglavlja detaljno razmatraju različite aspekte knjigovodstva, kao i specifične obveze u Republici Hrvatskoj. Posebna pažnja posvećena je fiskalizaciji, koja je uvođenjem u zakonodavni okvir značajno utjecala na transparentnost poslovanja u ugostiteljstvu. U zaključnom dijelu rada naglašena je važnost integriranog pristupa u vođenju knjigovodstva, koji uključuje primjenu suvremenih tehnologija, kontinuiranu edukaciju kadrova i prilagodljivost promjenjivim tržišnim uvjetima. Rad pokazuje da je pravilno vođenje knjigovodstva neophodan preduvjet za dugoročni uspjeh i održivost ugostiteljskih objekata, omogućavajući im da efikasno odgovore na izazove tržišta i zadrže konkurentnost.

Ključne riječi: knjigovodstvo, ugostiteljski objekti, fiskalizacija, porezi, troškovi, zalihe, optimizacija poslovanja, profitabilnost, edukacija

Summary

Zorana Moravac

Accounting scope of hospitality facilities

This accounting paper deals with a detailed analysis of the accounting scope of hospitality facilities, exploring the specificities of accounting processes in the hospitality sector, which is an integral part of the tourism industry. Hospitality, as a key service activity, has a significant impact on the economy, especially in countries that rely on tourism. The paper focuses on the practical aspects of accounting management, including cost management, inventory, tax calculation, and fiscalization, with the aim of optimizing operations and increasing the profitability of hospitality facilities. The introductory part of the paper provides an overview of basic concepts and definitions related to hospitality activities, emphasizing its importance in the modern economy. The following chapters examine various aspects of accounting as well as specific obligations in the Republic of Croatia. Special attention is given to fiscalization, which, through its introduction into the legislative framework, has significantly impacted transparency in hospitality operations. The concluding section of the paper highlights the importance of an integrated approach to accounting management, which includes the application of modern technologies, continuous staff education, and adaptability to changing market conditions. The paper shows that proper accounting management is a necessary prerequisite for the long-term success and sustainability of hospitality facilities, enabling them to effectively respond to market challenges and maintain competitiveness.

Keywords: accounting, hospitality facilities, fiscalization, taxes, costs, inventory, business optimization, profitability, education