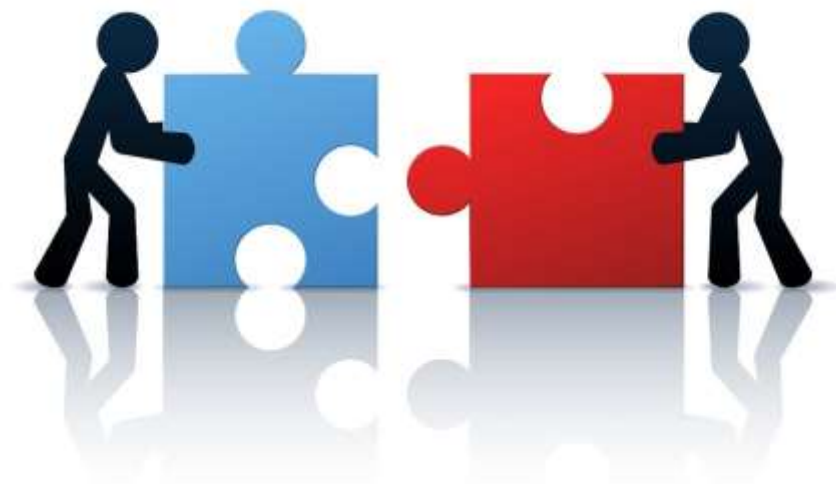


Pojam organizacije

Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu

Pojmovi

- pojam organizacije
- važnost i svrha organizacije
- organizacija rada
- elementi organizacije rada
- što je poduzeće
- organizacija poslovanja poduzeća
- formalna i neformalna organizacija



Organizacija - pojam

- **organizacija** – grč. **organon** – oruđe, alat, sprava, ali i dio ljudskog ili životinjskog tijela
- temeljni element organizacije je **čovjek**
(isto kao što je i čovjek sastavljen od organa, tako je organizacija sastavljena od ljudi)
- organizacija je **najstarija** i **najvažnija tvorevina čovječanstva**
- *čovjek je društveno biće,
a društvo je velika organizacija*



Organizacija - pojam

- organizacija je **smišljena ljudska aktivnost** koja ima dužnost **stavljanja u funkciju više organa** zbog **obavljanja određenog zadatka** (ili postizanje nekog cilja)



da

s

u

nih



Organizacija rada

- **svrha organizacije rada** je omogućiti da se što **jednostavnije, brže i jeftinije** ostvari određeni zadatak
- *npr. restoran je organizacija rada – brzo i učinkovito obavlja zadatak pripreme i posluživanja jela*



Elementi organizacije rada

- **osnovni elementi organizacije rada** vezane za pripremu i pružanje ugostiteljskih usluga:
 - 1. ljudi** – odgovarajuće stručne spreme, dobi i u dovoljnom broju
 - 2. sredstva za rad** – raznovrsna oprema i alat
 - 3. prostor** – opremljen za pripremanje i pružanje usluge
 - 4. predmeti rada** – namirnice, piće i dr., odgovarajuće kvalitete
 - 5. vrijeme** – svi gore navedeni elementi se moraju naći u isto vrijeme na istom mjestu

Elementi organizacije rada



Proces organizacije rada

- **organizacija rada** počinje organiziranjem svakog pojedinog radnog mjesta, a zatim međusobnim usklađivanjem svih radnih mjesta u odjelu, pogonu i nakon toga usklađivanje svih odjela u ugostiteljskom objektu
- **voditelj odjela** – rukovodi organizaciju rada u jednom odjelu
- **direktor** – rukovodi organizacijom cijelog poduzeća

ORGANIZIRANJE
SVAKOG RADNOG
MJESTA



USKLAĐIVANJE
RADNIH MJESTA U
ODJELU I POGONU



USKLAĐIVANJE SVIH
ODJELA U UGOST.
OBJEKTU



Organizacija – pojam

(plan ploče)

ORGANIZACIJA

- **smišljena ljudska aktivnost** koja ima dužnost **stavljanja u funkciju više organa** zbog **obavljanja određenog zadatka** (ili postizanje nekog cilja)

SVRHA ORGANIZACIJE RADA

- omogućiti da se što **jednostavnije, brže i jeftinije** ostvari određeni zadatak

ELEMENTI ORGANIZACIJE RADA

- ljudi, sredstva za rad, prostor, predmeti rada i vrijeme

PROCES ORGANIZACIJE RADA



VODITELJ ODJELA – rukovodi organizaciju rada u jednom odjelu

DIREKTOR – rukovodi organizacijom cijelog poduzeća

Vježba - organizacija restorana od 10 zaposlenih

- **Odjeli:** kuhinja, šank, konobari i ubacivač gostiju
- **Kuhinja** – 4 kuhara (2 po smjeni)
 - 1 kuhar zadužen za pizze i salate i 1 kuhar zadužen za ostalo
 - glavni kuhar odgovoran za sve članove kuhinje i zadužen za nabavku hrane – izvještaj predaje voditelju restorana koji onda nabavlja namirnice
- **Šank** – 2 radnika na šanku (rad u smjenama)
 - **svaki** radnik na šanku je zadužen za piće
 - nakon radnog vremena treba napuniti sva pića u hladnjake i počistiti šank
 - **glavni** radnik vodi evidenciju o piću i izvještava voditelja restorana o nabavi
- **Konobari** – 3 konobara (broj konobara ovisi o broju stolova - 15)
 - u udarnim terminima uvijek rade **2 konobara zajedno**
 - 1. konobar 10:00 – 18:00
 - 2. konobar 11:00 – 14:00 i 19:00 – 00:00
 - 3. konobar 16:00 – 00:00
 - jedan konobar može posluživati 6 do 10 stolova (iskusniji - 10; neiskusniji - 6)

Vježba - organizacija restorana od 10 zaposlenih

- **Ubacivač gostiju** – 1 osoba na ulazu ili prometnom mjestu blizu restorana
 - ostavlja prvi dojam na gosta – predstavlja restoran i jelovnik
 - upućuje gosta u ponudu na jelovniku
 - ne smije biti nametljivi, mora biti pristojan, uredan, pristojno obučen i nasmiješen
 - vodi gosta koji se odlučio do odgovarajućeg stola
 - zaslužan je za 50% dolazaka gostiju u restoran
- **Zaključak**
 - potrebno je osigurati djelatnicima barem 1 slobodan dan tjedno
 - ne praviti razlike među djelatnicima (npr. jedan konobar može raditi što ga je volja, dok drugi ne)
 - potrebno je maksimizirati učinak svakog djelatnika, ovisno o njegovim sposobnostima
 - zadovoljno osoblje poboljšava produktivnost za 30%
- **Fenomen gužve**
 - novi gosti će prije odabrati restoran u kojem već ima gostiju
 - ako je restoran prazan, voditelj restorana bi trebao sjesti s prijateljima kako bi stvorio dojam da ima gostiju

Organizacija poslovanja poduzeća

- **poduzeće** (trgovačko društvo) – **samostalna gospodarska organizacija** koju je **osnovao** (ili **kupio**) njezin vlasnik kako bi **obavljao neku djelatnost** i **ostvarivao dobit**
- prva poduzeća se javljaju s pojavom kapitalizma i industrijske revolucije krajem 18. i početkom 19. st.
- **organizacija poslovanja poduzeća** se zasniva na **organizaciji rada** na koju se onda nadovezuju ostale funkcije poduzeća – proizvodna, uslužna, nabavna, financijska, kadrovska, razvojna, rukovodna, kontrolna i dr.

Organizacija poslovanja poduzeća

- **cilj organizacije poslovanja poduzeća** je proizvodnja ili pružanje usluga uz **što manje troškova** i **što veću zaradu**
- *ako su troškovi manji, proizvod ili usluga će biti dostupniji širem broju ljudi, a samim time i zarada veća*
- **zarada** – količina novca koja ostaje poduzeću kada se podmire svi troškovi



Formalna i neformalna organizacija

– FORMALNA ORGANIZACIJA

- ona organizacija koja je **određena nekim službenim aktom** koji je donijelo neko službeno tijelo (*npr. upravni odbor ili direktor*)
- *restoran ili hotel su formalne organizacije jer svako radno mjesto ima propisane dužnosti* – *npr. sobarica treba pospremiti 15 soba dnevno, konobar poslužiti 30 gostiju, kuhar spremiti 50 obroka i sl.*

– NEFORMALNA ORGANIZACIJA

- ona organizacija koju **nije unaprijed propisalo i odobrilo odgovarajuće upravljačko tijelo**, već se **silom prilika stvara po potrebi**
- nazivaju se i „**improviziranim organizacijama posla**”
- *npr. restoran kada je jedan radnik odsutan*

Organizacija poslovanja poduzeća *(plan ploče)*

- **PODUZEĆE** (trgovačko društvo) – **samostalna gospodarska organizacija** koju je osnovao (ili kupio) njezin vlasnik kako bi **obavljao neku djelatnost** i **ostvarivao zaradu** (dobit)
- **cilj organizacije poslovanja poduzeća** je proizvodnja ili pružanje usluga uz **što manje troškova** i **što veću zaradu**
- **FORMALNA ORGANIZACIJA** – ona organizacija koja je **određena nekim službenim aktom** koji je donijelo neko službeno tijelo (npr. upravni odbor ili direktor)
- **NEFORMALNA ORGANIZACIJA** – ona organizacija koju **nije unaprijed propisalo** i **odobrilo odgovarajuće upravljačko tijelo**, već se **silom prilika** stvara po potrebi (npr. restoran kada je jedan radnik odsutan)

Ponovimo

- Što je organizacija?
- Koja je svrha organizacije?
- Što je organizacija rada i kako se provodi?
- Koji su elementi organizacije rada?
- Što je poduzeće?
- Na čemu se zasniva organizacija poslovanja poduzeća?
- Što je formalna a što neformalna organizacija?
- Navedite primjer neformalne organizacije rada.