

Računovodstveno praćenje zaliha u ugostiteljstvu

Ratković, Vjeran

Undergraduate thesis / Završni rad

2024

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Economics and Business in Osijek / Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Ekonomski fakultet u Osijeku**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:145:340045>

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

Download date / Datum preuzimanja: **2025-03-21**



Repository / Repozitorij:

[EFOS REPOSITORY - Repository of the Faculty of Economics in Osijek](#)



Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku

Ekonomski fakultet u Osijeku

Sveučilišni prijediplomski studij Financijski menadžment

Vjeran Ratković

Računovodstveno praćenje zaliha u ugostiteljstvu

Završni rad

Osijek, 2024.

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku

Ekonomski fakultet u Osijeku

Sveučilišni prijediplomski studij Financijski menadžment

Vjeran Ratković

Računovodstveno praćenje zaliha u ugostiteljstvu

Završni rad

Kolegij: Računovodstvo

JMBAG: 0111107473

email: vratkovic@efos.hr

Mentor: Izv.prof.dr.sc. Blaženka Hadrović Zekić

Osijek, 2024.

Josip Juraj Strossmayer University of Osijek
Faculty of Economics and Business in Osijek
University Undergraduate Study financial management

Vjeran Ratković


Accounting of Inventory in the Hospitality Industry

Final paper

Osijek, 2024

IZJAVA

O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI, PRAVU PRIJENOSA INTELEKTUALNOG VLASNIŠTVA, SUGLASNOSTI ZA OBJAVU U INSTITUCIJSKIM REPOZITORIJIMA I ISTOVJETNOSTI DIGITALNE I TISKANE VERZIJE RADA

1. Kojom izjavljujem i svojim potpisom potvrđujem da je _____ završni (navesti vrstu rada: završni / diplomski / specijalistički / doktorski) rad isključivo rezultat osobnoga rada koji se temelji na mojim istraživanjima i oslanja se na objavljenu literaturu. Potvrđujem poštivanje nepovredivosti autorstva te točno citiranje radova drugih autora i referiranje na njih.
2. Kojom izjavljujem da je Ekonomski fakultet u Osijeku, bez naknade u vremenski i teritorijalno neograničenom opsegu, nositelj svih prava intelektualnoga vlasništva u odnosu na navedeni rad pod licencom *Creative Commons Imenovanje – Nekomercijalno – Dijeli pod istim uvjetima 3.0 Hrvatska*. 
3. Kojom izjavljujem da sam suglasan/suglasna da se trajno pohrani i objavi moj rad u institucijskom digitalnom repozitoriju Ekonomskoga fakulteta u Osijeku, repozitoriju Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku te javno dostupnom repozitoriju Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu (u skladu s odredbama Zakona o visokom obrazovanju i znanstvenoj djelatnosti, NN 119/2022).
4. izjavljujem da sam autor/autorica predanog rada i da je sadržaj predane elektroničke datoteke u potpunosti istovjetan sa dovršenom tiskanom verzijom rada predanom u svrhu obrane istog.

Ime i prezime studenta/studentice: Vjeran Ratković

JMBAG: 0111107473

OIB: 61858709705

e-mail za kontakt: vjeranratkovic@hotmail.com

Naziv studija: Sveučilišni prijediplomski studij Financijski menadžment

Naslov rada: Računovodstveno praćenje zaliha u ugostiteljstvu

Mentor/mentorica rada: Izv.prof.dr.sc Blaženka Hadrović Zekić

U Osijeku, ____16. rujna 2024.____ godine

Potpis _____



RAČUNOVODSTVENO PRAĆENJE ZALIHA U UGOSTITELJSTVU

SAŽETAK

Završni rad će analizirati upravljanje zalihama u ugostiteljstvu. Zalihe obuhvaćaju značajna sredstva izražena u količini materijala ili robe smještene na skladištu do trenutka prodaje. Napravljen je osvrt na pojam i vrste zaliha. Zasebno je obrađena tema poreznih propisa vezanih za obavljanje ugostiteljske djelatnosti. Težište rada stavljeno je na cjelinu sirovina i materijala u ugostiteljstvu čime je obrađeno računovodstveno praćenje nabave i evidentiranje sirovina i materijala na skladištu, na primjeru nabave kave i čaja. Prikazan je primjer kalkulacija i knjiženja nabave i povezan je sa računovodstvenim praćenjem prodaje gotovih proizvoda u zasebnom odlomku. Također, obrađen je i kalo, rastep i lom, ali i izrada normativna specifična za djelatnost. Dan je odgovor na pitanje kako efikasno upravljati zalihama u jednom ugostiteljskom poduzeću.

Ključne riječi: zalihe, ugostiteljstvo, upravljanje

Accounting of Inventory in the Hospitality Industry

ABSTRACT

The final paper analyzes inventory management in the hospitality industry. Inventories include significant assets expressed in the quantity of materials or goods stored in a warehouse up to the time of sale. A review of the concept and types of supply is made. The topic of tax regulations related to the performance of hospitality industry is treated separately. The focus of the paper is placed on the whole of raw materials in hospitality industry, which deals with accounting monitoring of procurement and recording of raw materials in the warehouse, on the example of the purchase of coffee and tea. An example of procurement calculations and posting is attached and related to the accounting monitoring of sales of finished products in a separate section. Also, sludge, melt and fracture were processed, as well as activity-specific normative development. The answer to the question of how to efficiently manage supplies in a coffee business is given.

Keywords: inventory, hospitality industry, management

Sadržaj

1. Uvod.....	1
2. Zalihe	2
2.1. Pojam zaliha	2
2.2. Vrste zaliha	3
2.2.1. Sirovine i materijal	3
2.2.2. Roba	4
2.2.3. Gotovi proizvodi	5
2.3. Ostale vrste zaliha.....	6
3. Računovodstveno praćenje zaliha u ugostiteljstvu	8
3.1. Nabava zaliha robe u ugostiteljstvu	8
3.2. Evidencija nabave i utroška reprodukcijskog i potrošnog materijala, pića i napitaka	9
3.3. Izrada normativa u ugostiteljstvu	13
3.4. Kalo, rastep, lom i tehnološki manjak u ugostiteljstvu.....	14
4. Računovodstveno praćenje prodaje gotovih proizvoda u ugostiteljstvu.....	16
4.1. Računovodstvena evidencija prodaje gotovih proizvoda u ugostiteljstvu na primjeru kave	16
4.2. Računovodstvena evidencija prodaje gotovih proizvoda u ugostiteljstvu na primjeru čaja	17
4.3. Računovodstveno knjiženje prodaje zaliha u ugostiteljstvu na primjeru	17
5. Zaključak.....	20
Literatura	21
Popis slika	22
Popis tablica	22

1. Uvod

Zalihe, koje se proučavaju u ovom završnom radu, dio su računovodstvene kategorije kratkotrajne imovine, odnosno predstavljaju takvu imovinu koja će se u roku manjem od godine dana utrošiti odnosno pretvoriti u novac.

One čine bitan dio imovine poduzeća, posebno u trgovinskom i proizvodnom sektoru, te stoga njihovo ispravno evidentiranje, vrednovanje i praćenje ima velik značaj u donošenju poslovnih odluka. Praćenje zaliha je značajan aspekt računovodstva jer omogućuje poduzećima upravljanje resursima, optimiziranje operativnih procesa i osiguranje nesmetanog poslovanja. Ono je važno je u okruženju gdje se, zbog dinamičnosti poslovanja, traži brza reakcija na promjenu ponude i potražnje kako bi se kvalitetno reagiralo na konkurenciju i njezinu aktivnost na tržištu.

Ugostiteljska djelatnost ima svoje posebnosti o kojima laici ne razmišljaju na svakodnevnoj razini, iako su često kupci usluga koje pružaju ugostitelji. Jedna od tih posebnosti jest način na koji se vode zalihe robe u ugostiteljskom objektu, odnosno na koji način se vodi nabava, skladištenje i prodaja zaliha. Odgovor na ta pitanja pronaći ćemo kroz ovaj rad korištenjem znanstveno - istraživačkih metoda poput metode klasifikacije, induktivne metode i metode analize. Dakle, klasificirat ćemo vrste zaliha i prikazati na koji način ulaze u jedan ugostiteljski objekt na primjeru espresso kave s mlijekom i čaja s medom. Prikazat ćemo evidencije kojima se vode zalihe te računovodstveno praćenje prodaje tih zaliha.

2. Zalihe

Računovodstveno praćenje zaliha predstavlja bitnu komponentu upravljanja financijama i svakodnevnog poslovanja poduzeća. Zalihe predstavljaju vrijednu imovinu pravne osobe, bilo da se radi o sirovini i materijalu, robi, gotovim proizvodima ili drugim vrstama zaliha. Pravilno evidentiranje i praćenje zaliha od velike su važnosti za financijske izvještaje, donošenje poslovnih odluka i ostvarenje prednosti nad konkurencijom na poslovnom tržištu.

2.1. Pojam zaliha

Određeni autori smatraju kako „zalihe čine značajan dio imovine u većini poduzeća, prije svega u proizvodnim i trgovačkim poduzećima.“ (Žager K., i dr, 2021:176). Budući da zalihe u ugostiteljstvu možemo promatrati s istog gledišta i kao zalihe namijenjene prodaji kod poslovnog subjekta koji se bavi trgovinom, bilo na veliko ili na malo, poslužiti ćemo se objašnjenjem pojma zaliha od strane autora Meigs i Meigs koji ju promatraju kao „najveću stavku u tekućoj imovini, jer se njezinom prodajom ostvaruje najveći dio prihoda, odnosno radi se o prodaji robe krajnjem kupcu“ (Meigs i Meigs, 1993:406).

„Tekuća imovina (kratkotrajna imovina, obrtna sredstva) predstavlja „energiju“ poduzeća jer aktivira fiksnu imovinu i kadrove dajući im impulse za aktivnosti i život – poslovanje“ (Avelini Holjevac, I., 1998:208). Zalihe su nužne poslovnim subjektima kako bi bez zastoja obavljali djelatnosti na tržištu, te bez njih nije moguće zamisliti nesmetano obavljanje usluga, proizvodnju i u krajnjoj liniji, prodaju kupcima čime će zadovoljiti njihove potrebe, što je osnova poslovanja subjekata koji se bave ugostiteljskom djelatnošću.

Većina poslovnih subjekata u poslovanju koriste zalihe, tako da se moraju brinuti o financijsko-računovodstvenom aspektu, odnosno ono što Belak smatra kako „podrazumijeva određivanje njihove vrijednosti i obračun utroška zaliha, o čemu postoji zakonska regulativa koje se poduzetnik mora pridržavati, te određena pravila knjigovodstvene struke.“ (Belaku, V., 1996:2). Poznate su knjigovodstvene regulative koje određuju pravila struke poput Međunarodnih računovodstvenih standarda (MRS) i Hrvatskih standarda financijskog izvještavanja (HSFI). Pa tako HSFI točkom 10.3. upućuje kako su zalihe kratkotrajna materijalna imovina:

- koja se drži radi prodaje u redovnom toku poslovanja
- koja se drži u procesu proizvodnje za navedenu prodaju ili

- u obliku materijala ili dijelova koji će biti utrošeni u procesu proizvodnje ili postupku pružanja usluga.

Osim toga, na snazi su i pravni akti, odnosno zakonska regulativa u vidu Zakona o računovodstvu (ZOR).

2.2. Vrste zaliha

O vrstama zaliha osvrnut ćemo se u slijedećih nekoliko podnaslova. Mnogo je autora koji su se u svojim radovima osvrnuli na njihove vrste, no uzet ćemo za primjer klasifikaciju po Žageru koji navode slijedeće „pojavne oblike: zalihe sirovina i materijala, zalihe nedovršene proizvodnje, zalihe gotovih proizvoda i zalihe trgovačke robe.“ (Žager, K. i dr, 2016:159) Potonje dvije vrste zaliha su one koje nas u kontekstu ovog završnog rada najviše zanimaju budući da svojom namjenom pripadaju daljnjoj prodaji u poslovanju ugostiteljskog poslovnog subjekta. Zalihe nedovršene proizvodnje koriste se u daljnjoj obradi i proizvodnji proizvoda, dok se zalihe sirovina i materijala koriste u svakodnevnom poslovanju.

2.2.1. Sirovine i materijal

Zalihe sirovina i materijala predstavljaju kratkotrajnu materijalnu imovinu. U poduzeću služe kako bi se iz njih u kasnijoj aktivnosti društva pretvorile u druge proizvode. Ono mora pratiti njezinu nabavku, obradu i utrošak kako bi bilo ukorak s potrebama za nabavkom dodatnih količina kako se proizvodnja ne bi zaustavljala, te kako bi sve bilo u skladu s financijskim mogućnostima poduzeća i njihovoj vrijednosti na tržištu.

Knjigovodstveno se zalihe sirovina i materijala evidentiraju pomoću konta 31 – sirovine i materijal na zalihi što je propisano po kontnom planu. Postoje uobičajeni načini za njihovo evidentiranje. „Početno se mjeri po trošku nabave, a nakon početnog priznavanja mjeri se po trošku nabave ili po neto utrživoj vrijednosti, ovisno o tome što je niže“ (Gulin, D. i dr, 2018:92).

Procesi koje poznajemo vezano za sirovine i materijal su nabavka sirovina i materijala koja uključuje poslovni događaj kojim se sirovina i materijal dovodi u neki poslovni subjekt odnosno na njegovo skladište. Zatim imamo njihov utrošak u proces proizvodnje čime sirovina i materijal odlazi sa skladišta, te završno postoji otuđenje koje, prema mišljenju gore navedenih

autora, u računovodstvenom smislu označava evidentiranje „prodaje, rashodovanja ili nekog drugog oblika otuđenja sirovina i materijala.“ (Gulin, D. i dr, 2018:93). Takve promjene bilježit će se u poslovnim knjigama kao što su glavna knjiga, skladišna evidencija te u analitičkom knjigovodstvu sirovina i materijala.

Važno je razlikovati sirovine od materijala. Materijal se može promatrati kao proizvod koji je već prošao neku vrstu obrade, dok sirovine to nisu i one će se kao takve koristiti u procesu proizvodnje gotovih proizvoda. „Dvije su metode po kojoj se knjiži nabava, skladištenje sirovina i materijala te njihov utrošak, a to su: (1.) po stvarnom trošku nabave i (2.) po planiranom trošku nabave“ (Gulin, D. i dr, 2018:95). Zalihe sirovina i materijala mogu se poslati i na doradu što će se računovodstveno pratiti na posebnom kontu.

Osim sirovina i materijala koji služe daljnjoj prodaji, svaka pravna osoba zahtijeva i postojanje određene vrste materijala radi obavljanja svakodnevnog poslovanja, što je svakako uredski materijal. To je vrsta zaliha koja se odnosi na nabavu papira, olovaka, registratora i drugog uredskog materijala.

2.2.2. Roba

Roba, odnosno trgovačka roba, računovodstvena je kategorija kratkotrajne imovine koja u poslovnim subjektima služi daljnjoj prodaji, odnosno temelj su za ostvarivanje prihoda. Dakle, može se promatrati kao prolazna stavka, budući da će, kada jednom uđe u računovodstvenu evidenciju nekog poduzeća, u istom obliku iz nje biti uklonjena s navedene evidencije.

Trgovačku robu, kako smo u prethodnom poglavlju zaključili, najčešće pronalazimo u djelatnosti trgovine ali se može primijeniti i na ugostiteljsku djelatnost budući da se radi o robi slične namjene koja se u relativno kratkom vremenskom periodu nakon nabave prodaje krajnjim kupcima, odnosno gostima. Time je i sam poslovni proces jednostavniji jer nema proizvodnje, već je sav trošak nabave odmah i rashod poslovanja, a dobit se zapravo javlja kao razlika između kupovne i prodajne cijene. Dakle, kod knjiženja odnosno evidentiranja roba na financijskim karticama bitno je sagledati stavku prihoda odnosno njihovog priznavanja u visini financijske vrijednosti kod njezinog izlaza odnosno prodaje.

Naravno, potrebno ih je sučeliti s priznatim rashodima koji će nastati prilikom nabave robe koju smo kasnije prodali. Trgovačku robu vrednujemo na način da ćemo uzeti manju odnosno nižu vrijednost između cijene za koju smo nabavili određenu robu i njezinu vrijednost u neto obliku.

„Neto utrživu vrijednost možemo još nazvati i cijenom za koju poduzetnik misli da može prodati robu, a sastoji se od procijenjene cijene robe od koje se oduzme trošak dovršenja i trošak prodaje, dok se trošak nabave sastoji od nabavne cijene robe koja je uvećana za ovisne troškove“ (Vinković Kravica, A., Ribarić Aidone, E., 2009:545).

Na samom primjeru ugostiteljskog objekta, značajan dio prometa tog poslovnog subjekta odnosi se na robu kao vrstu zaliha. Dakle, takav će poslovni subjekt u značajnoj mjeri svoje poslovanje temeljiti na prodaji pića kojeg će nabavljati u bocama od svojih dobavljača, te ih u tom obliku i prodavati krajnjem kupcu. To mogu biti alkoholna pića, sokovi itd.

2.2.3. Gotovi proizvodi

Gotove proizvode pronalazimo u poslovanju proizvodnih poslovnih subjekata i obrta koji se bave proizvodnjom, a oni, iako imaju mogućnost prodaje tih proizvoda, ne podliježu Zakonu o trgovini poput trgovaca, budući da se radi o proizvodima koje su sami proizveli, tj. nisu ih nabavili zbog daljnje preprodaje. Navedeno se ne odnosi na poslovne subjekte koji uz prodaju robe vlastite proizvodnje u ponudi maloprodaje drže i proizvode nabavljene od drugih (trgovačku robu). „S bilančnog motrišta, zalihe gotovih proizvoda – neovisno o tome nalaze li se na skladištu ili u vlastitoj prodavaonici – vrednuju se u skladu s HSFI-jem 10 odnosno MRS-om 2 – Zalihe po trošku proizvodnje (cijeni proizvodnje) ili po neto utrživoj vrijednosti, ovisno o tome što je niže“ (Jurić, Đ., 2017:22).

U ugostiteljskoj djelatnosti, gotovi proizvodi čine proizvode poput kave, gdje se od sirovine i materijala proizvodi finalni proizvod, odnosno npr. usitnjavaju se zrna kave, dodaje šećer i mlijeko, kako bi se naposljetku dobio gotovi proizvod u šalici. Samo računovodstveno praćenje gotovih proizvoda složenije je od nabave trgovačke robe, budući da „se proizvodnja prati količinski i vrijednosno kroz sve faze proizvodnje od zaliha sirovina i materijala koje se uključuju u proizvodnju, troškova rada i energije, preko zaliha nedovršene proizvodnje sve do zaliha gotovih proizvoda.“ (Baica, 2017:1). No, svako društvo ima troškove koji su vezani za samu proizvodnju, kao i troškove koji su dio svakodnevnog poslovanja i nisu vezani za proizvodnju već uz operativnu i administrativnu aktivnost. Te je troškove potrebno razdvojiti jer se neće svi uvrstiti u kategoriju troškova proizvodnje. Zalihe gotovih proizvoda evidentiraju se u razredu 6.

2.3. Ostale vrste zaliha

Stručna literatura iz područja računovodstva poznaje ostale vrste zaliha. One čine zalihe sitnog inventara, autoguma i ambalaže, te zalihe rezervnih dijelova.

Zalihe sitnog inventara predstavljaju raznu opremu i alate koji se koriste u poslovanju poslovnog subjekta kao pomoć u radu. Dio su kratkotrajne imovine, iako se za razliku od sirovina i materijala ne potroše jednokratno, već se često troše i duže od 12 mjeseci što je vremenski period koji stručna literatura propisuje kao granicu između dugotrajne i kratkotrajne imovine. Budući da Zakon o porezu na dobit propisuje uvjete za klasifikaciju dugotrajne imovine u čl. 12. st. 3. kao pojedinačni trošak nabave veći od 3.500,00 kuna i vijek trajanja duži od godine dana, „može se zaključiti da u sitan inventar treba svrstati opremu i razna manja pomagala za rad (sitni alat i pribor) koja imaju sljedeća obilježja: vijek trajanja kraći ili dulji od jedne godine, pojedinačan trošak nabave do 3.500,00 kuna.“ (Crikveni Filipović, 2020:43-46). Bitno je napomenuti kako je, prelaskom Republike Hrvatske sa kune na euro kao valute i fiksiranjem tečaja konverzije na 7,53450, granica za određivanje sitnog inventara postavljena na 464,53 eura. No, od 1. siječnja 2024. godine taj je iznos poreznim promjenama povećan na 665,00 eura. Svako trgovačko društvo može donijeti odluku kojom će imovinu čiji vijek trajanja prelazi jednu godinu, a čiji je pojedinačni trošak nabave do 3.500,00 kuna (odnosno 665,00 eura), odrediti kao dugotrajnu imovinu. Tada se, u skladu s Zakonom o porezu na dobit, priznaje amortizacija u svrhu poreza.

Zalihe autoguma „predstavljaju dio kratkotrajne imovine poduzetnika koja se knjiži na osnovnim računima 352 – Autogume na zalihi i 362 – Autogume u uporabi.“ (Vuk, J., 2012:21). Na mjesto razreda 3 u poslovnom subjektu knjižit će se samo one gume koje se ne nalaze na vozilima već su nabavljene ali još nisu postavljene na vozila. U praksi se često susreće nabavka sezonskih guma. Uzmimo za primjer nabavku zimskog seta guma u ljetnim mjesecima: tvrtka trenutno koristi ljetne autogume, no priprema se za zimske mjesece i nabavljene autogume knjižit će se u okviru autoguma na zalihi. Na zalihama se auto gume vode jednako kao i sitan inventar, odnosno po trošku nabave, a potrebno im je s vremenom otpisivati vrijednost budući da se s vremenom one troše prilikom uporabe.

Zalihe ambalaže predstavljaju proizvode koji služe za čuvanje drugih proizvoda, odnosno pakiranje tih proizvoda. Mogu služiti također i za lakši transport, odnosno biti pakirani na način da se troškovi transporta smanje što je moguće više. Također, može se postići i racionalniji način skladištenja proizvoda na policama trgovina, ili bolji vizualni identitet koji će privući

potencijalne kupce. Razlikujemo povratnu od nepovratne ambalaže, odnosno onu koja se može odvojiti od proizvoda i ponovno koristiti (povratna) i onu koja čini cjelinu zajedno s proizvodom i nije lako odvojiva od njega (nepovratna).

Zalihe rezervnih dijelova se računovodstveno vode kao što je riječ o sirovinama i materijalima. Naime, oni su „gotovi elementi, sklopivi ili uređaji koji se ugrađuju u postrojenja, opremu, strojeve, transportna sredstva ili bilo koji drugi oblik dugotrajne materijalne imovine zbog potreba popravaka ili održavanja, te se najčešće u praksi knjiže na zalihe rezervnih dijelova i priznaju se kao rashod u razdoblju u kojem su utrošeni“ (Gulin, D. i dr., 2018:117). Računovodstveno se evidentiraju na kontu 32. Rezervne dijelove u svom poslovanju koriste samo oni poslovni subjekti koji imaju potrebu za održavanjem vlastite dugotrajne imovine na način da kupuju takvu robu i imaju odjel koji se bavi njihovom zamjenom.

3. Računovodstveno praćenje zaliha u ugostiteljstvu

Djelatnost ugostiteljstva obuhvaća pružanje usluga posluživanja hrane i pića, odnosno nabavke zaliha i njihov utrošak kako bi se krajnjem kupcu omogućila konzumacija krajnjeg proizvoda. U krajnjoj liniji, osim poštivanja zakonskih propisa vezanih za računovodstvenu evidenciju praćenja zaliha, poduzeće koristi navedenu evidenciju kako bi pospješilo poslovanje budući da, uz pomoć informacija kojima raspolaže, može donositi kvalitetne poslovne odluke.

3.1. Nabava zaliha robe u ugostiteljstvu

U završnom radu spomenuli smo usporedbu ugostiteljskih poslovnih subjekata i onih koji se bave djelatnošću trgovine. Primjer se može primijeniti na posluživanje robe kao što su gotova alkoholna i bezalkoholna pića, no ugostiteljska djelatnost ipak sadrži jednu specifičnost koja se očituje u pripremanju napitaka. Pića kao što su kava i čaj prije posluživanja krajnjem kupcu zahtijevaju određenu pripremu odnosno obradu.

„Financijsko-materijalno poslovanje ugostiteljstva računovodstveno se prati na trima mjestima: u financijskom knjigovodstvu, materijalnom knjigovodstvu i skladišnoj evidenciji“ (Hreljac, 2005:63). Ono što je nužno jest da evidencija na svim trima mjestima počiva na jednakim podacima, odnosno Hreljac nadalje upućuje kako se stanje u financijskom knjigovodstvu mora slagati s onim u analitičkom knjigovodstvu.

Hreljac (2005) smatra kako je priprema i obavljanje ugostiteljskih usluga isporuke pića i napitaka proizvodno-uslužni proces koji se odvija u tri stupnja:

- Nabava potrebnih sirovina za pripremu pića i napitaka
- Prerada nabavljenog materijala u gotov proizvod
- Usluživanje i prodaja pripremljenih pića i napitaka.

„Nabavnu vrijednost sirovina i materijala čine njihova kupovna cijena (obračunska vrijednost dobavljača sirovina i materijala), ostali troškovi kupnje, što obuhvaćaju različite ovisne troškove nabave (troškove prijevoza, ukrcaja i iskrcaja, transportnog osiguranja i čuvanja i dr.), carine i druge uvozne pristojbe“ (Hreljac, 2005:64). Porez na dodanu vrijednost (PDV) nije dio vrijednosti nabave zaliha, odnosno promatra se samo iznos osnovice. Popusti i sniženja koja kupac može ostvariti od dobavljača također ne čine nabavnu vrijednost, odnosno od nje se takva financijska odobrenja oduzimaju. Roba u ugostiteljstvu može se nabavljati na način da se nakon

nabave skladišti jer ima dugačak rok trajanja, kao što je slučaj s kavom i čajem koje ćemo obraditi u narednim poglavljima. Ukoliko ih usporedimo s nabavom hrane u restoranima, zaključit ćemo da se zbog bržeg kvarenja i kraćeg vijeka trajanja takva roba mora potrošiti za nekoliko dana ili čak isti dan.

Dakle, ukoliko jedan ugostiteljski objekt koji se bavi posluživanjem toplih napitaka i pića nabavlja sirovinu i materijal namijenjenu pripremi, takve se zalihe računovodstveno evidentiraju u razredu 3 po nabavnoj vrijednosti (kada je riječ o financijskom knjigovodstvu, konto 310 – sirovine i materijal na skladištu). U analitičkom knjigovodstvu subjekta zaliha će biti evidentirana po količini i vrijednosti nabavljene robe, a u skladišnoj evidenciji roba će se voditi samo po količinskom kriteriju, odnosno njezino će brojevno stanje odgovarati stanju na skladištu, što je propisano s HSFI 10.

3.2. Evidencija nabave i utroška reprodukcijskog i potrošnog materijala, pića i napitaka

Evidencija u analitičkom knjigovodstvu materijala sadrži podatke o nabavi i utrošku reprodukcijskog i potrošnog materijala, pića i napitaka, i to slijedeće:

- „1. datumu nastanka poslovne promjene,
2. nazivu dobavljača i broju računa ili broju internog dokumenta – specifikacije, radnog naloga i sl.,
3. nabavi reprodukcijskog i potrošnog materijala, hrane, pića i napitaka ili količina i vrijednost proizvedenih gotovih proizvoda u koje je ugrađen reprodukcijski i potrošni materijal
4. uporabi reprodukcijskog i potrošnog materijala ili prodaja pića, hrane i napitaka: količina i vrijednost utrošenog reprodukcijskog i potrošnog materijala, hrane, pića i napitaka ili količina i vrijednost prodanih gotovih proizvoda u koje je ugrađen reprodukcijski i potrošni materijal.“
(Markota, 2006:231).

„Navedena evidencija vodi se za svaku vrstu hrane, pića i napitaka, reprodukcijskog i potrošnog materijala koji se ugrađuje u proizvod posebno, a za potrošni materijal koji se ne ugrađuje u finalni proizvod (npr. za materijal koji služi za čišćenje i održavanje prostorija) nije potrebno voditi ove evidencije“ (Markota, 2006:231).

Primjer evidencije o nabavi i uporabi reprodukcijskog materijala

Na temelju sljedećeg primjera pokazat ćemo način na koji se računovodstveno evidentira nabava i uporaba reprodukcijskog materijala na primjeru ugostiteljskog objekta.

Evidentirane su sljedeće poslovne promjene:

1. Nabavljeno je od dobavljača Julius Meinl Bonfanti d.o.o. 6 kg mljevene kave po jediničnoj cijeni od 24,45 eura bez PDV-a za što je primljen račun.
2. Nabavljeno je od dobavljača Julius Meinl Bonfanti d.o.o. 1000 kom šećera u vrećici po ukupnoj cijeni od 8,89 eura bez PDV-a za što je primljen račun.
3. Nabavljeno je od dobavljača Konzum plus d.o.o. čaj u kutiji (20 vrećica) po jediničnoj cijeni od 0,97 eura bez PDV-a za što je primljen račun.
4. Nabavljeno je od dobavljača Konzum plus d.o.o. 48 litara mlijeka po ukupnoj cijeni od 33,64 eura bez PDV-a za što je primljen račun.
5. Nabavljeno je od dobavljača Bijelić Co d.o.o. 200 kom meda po ukupnoj cijeni od 10,35 eura bez PDV-a za što je primljen račun.
6. Prema dnevnom utršku prodano je 140 kom espresso kave s mlijekom za što su izdani gotovinski računi u vrijednosti 185,81 eura s PDV-om, te je prodano i 10 čajeva s medom za što su izdani gotovinski računi u iznosu 10,62 eura s PDV-om. Sveukupni dnevni utržak iznosi 196,43 eura.

Poslovne promjene evidentirane su u analitičkom knjigovodstvu prema svakom pojedinačnom artiklu nabave kako je prikazano tablicom u nastavku:

Tablica broj 1: Evidencija o nabavi i uporabi reprodukcijskog materijala na skladištu

Vrsta materijala: KAVA					NABAVA			UPOTREBA	STANJE
Red. br.	Datum knjiženja	Opis	Naziv dobavljača	Jed. mj.	Količina	Jed. vrij. u €	Ukupna vrij. u €	Količina	Količina
1.	26.8.	2476/ 6667/1	Julius Meinl d.o.o.	kg	6	24,45	146,68		6
2.		Prodaja 140kom						0,875	5,125

Vrsta materijala: ŠEĆER					NABAVA			UPOTREBA	STANJE
Red. br.	Datum knjiženja	Opis	Naziv dobavljača	Jed. mj.	Količina	Jed. vrij. u €	Ukupna vrij. u €	Količina	Količina
1.	27.8.	2477/ 656/1	Julius Meinl d.o.o.	kom	1000	0,01	8,89		1000
2.		Prodaja 140kom						140	860

Vrsta materijala: MLIJEKO					NABAVA			UPOTREBA	STANJE
Red. br.	Datum knjiženja	Opis	Naziv dobavljača	Jed. mj.	Količina	Jed. vrij. u €	Ukupna vrij. u €	Količina	Količina
1.	29.8.	1875/ 0414/3	Konzum plus d.o.o.	lit	48	0,7	33,64		48
2.		Prodaja 10 kom						7	41

Vrsta materijala: ČAJ					NABAVA			UPOTREBA	STANJE
Red. br.	Datum knjiženja	Opis	Naziv dobavljača	Jed. mj.	Količina	Jed. vrij. u €	Ukupna vrij. u €	Količina	Količina
1.	30.8.	18725/ 0414/3	Konzum plus d.o.o.	kom	20	0,05	0,97		20
2.		Prodaja 10 kom						10	10

Vrsta materijala: MED					NABAVA			UPOTREBA	STANJE
Red. br.	Datum knjiženja	Opis	Naziv dobavljača	Jed. mj.	Količina	Jed. vrij. u €	Ukupna vrij. u €	Količina	Količina
1.	31.8.	47470/ 2/1	Bijelić Co d.o.o.	kom	200	0,05	10,35		200
2.		Prodaja 10 kom						10	190

Izvor: Izrada autora

Istovremeno, prilikom zaprimanja materijala na skladište provodi se knjiženje u financijskom knjigovodstvu na računima glavne knjige, 310 – zalihe pića i napitaka u ugostiteljstvu. Navedeno ćemo prikazati kroz slijedeća T – konta:

Slika broj 1: Prikaz nabave zaliha materijala na računima glavne knjige

3108 - Zalihe napitaka u ugostiteljstvu - kava	31081 - Zalihe u ugostiteljstvu - šećer za kavu
(1) 146,68	(2) 8,89
31082 - Zalihe u ugostiteljstvu - mlijeko za kavu	3109 - Zalihe napitaka u ugostiteljstvu - čaj
(4) 33,64	(5) 10,35
31091 - Zalihe u ugostiteljstvu - med za čaj	140012 - Pret porez 25%
(3) 0,97	(1) 36,67
	(2) 2,22
	(3) 0,24
	(5) 2,59
140010 - Pret porez 5%	2200 - Dobavljači dobara
(4) 1,68	183,35 (1)
	11,12 (2)
	1,22 (3)
	35,32 (4)
	12,94 (5)

Izvor: Izrada autora

Opis knjiženja:

1. Iznos osnovice ulaznog računa knjižen je na dugovnu stranu konta 3108 - Zalihe napitaka u ugostiteljstvu – kava. Iznos PDV-a ulaznog računa knjižen je na potražnu stranu konta 140012 - Pret porez 25%. Puni iznos ulaznog računa, odnosno zbroj

osnovice i iznosa pretporeza, knjižili smo na potražnu stranu konta dobavljača dobara (2200) čime smo izjednačili iznose u aktivi i pasivi glavne knjige.

2. Iznos osnovice ulaznog računa knjižen je na dugovnu stranu konta 31081 - Zalihe u ugostiteljstvu – šećer za kavu, iznos PDV-a izlaznog računa knjižen je na potražnu stranu konta 140012 - Pretporez 25%, a puni iznos ulaznog računa knjižen je na potražnu stranu konta 2200 - Dobavljači dobara.
3. Iznos osnovice ulaznog računa knjižen je na dugovnu stranu konta 3109 – Zalihe napitaka u ugostiteljstvu – čaj, iznos PDV-a izlaznog računa knjižen je na potražnu stranu konta 140012 - Pretporez 25%, a puni iznos ulaznog računa knjižen je na potražnu stranu konta 2200 - Dobavljači dobara.
4. Iznos osnovice ulaznog računa knjižen je na dugovnu stranu konta 31082 - Zalihe u ugostiteljstvu – mlijeko za kavu, iznos PDV-a izlaznog računa knjižen je na potražnu stranu konta 140010 - Pretporez 5%, budući da se mlijeko na temelju Zakona o porezu na dodanu vrijednost (NN 73/13, 99/13, 148/13, 153/13, 143/14, 115/16, 106/18, 121/19, 138/20, 39/22) oporezuje stopom od 5%. Puni iznos ulaznog računa knjižen je na potražnu stranu konta 2200 - Dobavljači dobara.
5. Iznos osnovice ulaznog računa knjižen je na dugovnu stranu konta 31091 - Zalihe u ugostiteljstvu – med za čaj, iznos PDV-a izlaznog računa knjižen je na potražnu stranu konta 140012 - Pretporez 25%. Ukupan iznos ulaznog računa knjižen je na potražnu stranu konta 2200 - Dobavljači dobara.

3.3. Izrada normativa u ugostiteljstvu

Normativ je termin koji opisuje količinu rada, sirovina i materijala potrebnih za proizvodnju specifičnog proizvoda ili pružanje određene usluge. Normativi u ugostiteljstvu, o čemu ćemo pisati u ovom poglavlju, označavaju koliko ćemo materijala utrošiti po pojedinom prodanom proizvodu.

Naime, zbog specifičnosti djelatnosti ugostiteljstva, potrebno je za pojedine proizvode utvrditi koliko je utrošeno artikala po jedinici prodanog proizvoda, što je od velike važnosti radi izrade planova poslovanja odnosno organizacije rada na način koji će biti financijski isplativ ugostitelju.

Na našem primjeru ugostiteljskog poduzeća, izradili smo normativ kojim se pokazuje koliko se mljevene kave, šećera i mlijeka utroši po jednoj espresso kavi s mlijekom. On će u poslovnoj evidenciji ugostiteljskog poduzeća biti zaveden kao interni akt odnosno „Odluka o normativima utroška namirnica i pića u pripremanju i pružanju pojedine usluge prehrane i pića“ (Bocak, 2016:55).

Tablica broj 2: Prikaz normativa espresso kave s mlijekom

Naziv	Jed. mjere	Količina
Espresso kava s mlijekom		
Kava mljevena	gram	60
Šećer	gram	50
Mlijeko	litra	0,05

Izvor: Izrada autora

Zakon o ugostiteljskoj djelatnosti nalaže na koji će se način izraditi normativi za djelatnost ugostiteljstva. O njima ovisi količina utroška zaliha odnosno materijala, te koja će se metoda koristiti kod obračunavanja utroška. „Na normativima utroška namirnica i pića temelje se planovi poslovanja u ugostiteljskoj djelatnosti: planovi nabave i troškova materijala, određivanje prodajnih cijena, odnosno planirana realizacija hrane i pića i dr“ (Hreljac, 2005:67).

Dakle, svaki ugostitelj na razini svog poslovnog subjekta mora odrediti normative (kroz interni akt) te ih se mora pridržavati, a gostu na zahtjev ih mora prezentirati. No, s druge strane, ugostitelj takve interne akte ne mora podnositi državnoj inspekciji, već ih samo na zahtjev inspektorata predložiti.

3.4. Kalo, rastep, lom i tehnološki manjak u ugostiteljstvu

Svrha postojanja kategorije kala, rastepa, loma i tehnološkog manjka u ugostiteljstvu, kao i kategorije izrade normativa, dosljedno je prikazivanje stanja zaliha na stanju nekog poduzeća. Ključno je uzeti sve parametre u obzir kako bi „papirnato“ stanje zaliha činjenično pratilo stanje zaliha na skladištu, odnosno realno stanje zaliha.

„Pravilnikom ili Odlukom o normativima utroška hrane i pića u pripremanju i obavljanju pojedine usluge prehrane i pića, poduzetnik treba odrediti visinu gubitka na namirnicama (kalo) što nastaje pri čuvanju na skladištu, pri obradi (otpaci) i pri procesu odmrzavanja te veličinu gubitka prema osnovi kvara i rastepa pri čuvanju na skladištu. (Nar. Nov., br. 72/99)“ (Hreljac,

2005:67). Dozvoljena visina gubitaka na namirnicama koji se ne oporezuju propisala je Odluka o dopuštenoj visini kala, rastepa, kvara, loma i tehnološkog manjka u ugostiteljstvu.

Visina gubitaka za ugostitelje propisana je od strane :

- Hrvatske gospodarske komore putem Odluke o dopuštenoj visini kala, rastepa, loma i tehnološkog manjka u ugostiteljstvu za pravne osobe, te
- Hrvatske obrtničke komore putem Odluke o dopuštenoj visini kala, rastepa i loma u ugostiteljstvu za fizičke osobe (obrtnike).

Pravilnikom o porezu na dodanu vrijednost i Zakonom o porezu na dobit propisano je kako se „gubici u procesu prerade priznaju do visine koju je odredio porezni obveznik, a najviše do iznosa koji je odredila Hrvatska obrtnička odnosno Hrvatska gospodarska komora“ (Bocak, 2016:55).

Ugostitelji na kraju godine prave popis svih obveza i imovine, što im služi kao obvezna evidencija manjkova i viškova unutar svoje djelatnosti, te postoje li neke inventurne razlike. Porezno se ne priznaju manjkovi koji su iznad količina dopuštenih propisima. Isti autor za ugostitelje upućuje kako je „manjak dobara nastao radi protoka roka trajanja, neodgovarajuće kvalitete, te rastepa, kala i loma iznad dopuštenih količina (prema Odlukama komora), kao i iznad visine utvrđene očevidnikom nadležnog tijela za procjenu šteta se može priznati ukoliko je pri utvrđivanju činjeničnog stanja bio prisutan ovlaštenu djelatnik Porezne uprave ili ako porezni obveznik raspolaže odgovarajućom dokumentacijom“ (Bocak, 2016:59). Za dio manjka koji se smatra nepriznatim odgovorna je osoba u pravnom subjektu i mora podmiriti iznos nepriznatog manjka.

Kalo, rastep, lom, kvar i tehnološki manjak u ugostiteljstvu knjiži se u glavnoj knjizi na način da se potražna strana konta zaliha pića (3108) zatvara s istim iznosom kao i dugovna strana konta 4003 pod nazivom normiran kalo, rastep, lom i kvar.

4. Računovodstveno praćenje prodaje gotovih proizvoda u ugostiteljstvu

Svaki ugostitelj, osim računovodstvenog praćenja ulaza zaliha, mora voditi evidenciju o samoj prodaji, odnosno razduženju zaliha na računovodstvenoj kartici kod prodaje robe odnosno pružanja usluge. To je od izrazite važnosti kako bi se utvrdila financijska isplativost poslovanja, odnosno uveli potrebni koraci kako bi se ona pospješila.

4.1. Računovodstvena evidencija prodaje gotovih proizvoda u ugostiteljstvu na primjeru kave

Kalkulacija je dokument u računovodstvu kojim se popisuju svi troškovi ulaza određene robe u poduzeće, odnosno u računovodstvenu evidenciju. Potrebno je popisati sve troškove koji su vezani uz krajnji proizvod koji se prodaje kupcu. Količinu određene robe, odnosno sirovina, materijala i gotovih proizvoda koji će se utrošiti, odredit ćemo pomoću normativa za svaki pojedini proizvod u prodaji. Iznosi koji su vezani uz svaku stavku u kalkulaciji potrebno je zbrojiti te financijskom analizom odrediti isplativost prodaje proizvoda, nakon što se definira krajnja cijena.

Na primjeru sljedeće tablice prikazat ćemo na koji način se izrađuje kalkulacija za prodaju espresso kave s mlijekom koja sadrži kavu, mlijeko i šećer nabavljene od dobavljača, odnosno nabavnu cijenu svake stavke. Također, kao što je vidljivo iz primjera, kalkulacija sadrži maržu, prodajnu cijenu bez PDV-a, iznos PDV-a i prodajnu cijenu s porezom na dodanu vrijednost.

Tablica broj 3: Kalkulacija cijene espresso kave s mlijekom

Red. Br.	Naziv	Cijena
1.	Nabavna cijena dobavljača kave	0,15 €
2.	Nabavna cijena dobavljača šećera	0,01 €
3.	Nabavna cijena dobavljača mlijeka	0,03 €
4.	Ukupna nabavna cijena za espresso kavu	0,20 €
5.	Marža	0,87 €
6.	Prodajna cijena bez poreza	1,06 €
7.	PDV -25%	0,27 €
8.	Prodajna cijena s porezom	1,33 €

Izvor: Izrada autora

4.2. Računovodstvena evidencija prodaje gotovih proizvoda u ugostiteljstvu na primjeru čaja

Također, na primjeru sljedeće kalkulacije prikazat ćemo na koji način se izrađuje kalkulacija za prodaju čaja s medom koja sadrži čaj i med nabavljene od dobavljača, odnosno njihovu nabavnu cijenu. Također, kao što je vidljivo iz primjera, kalkulacija sadrži maržu, prodajnu cijenu bez PDV-a, iznos PDV-a i prodajnu cijenu s porezom na dodanu vrijednost.

Tablica broj 4: Kalkulacija cijene čaja s medom

Red. Br.	Naziv	Cijena
1.	Nabavna cijena dobavljača-čaj	0,05 €
2.	Nabavna cijena dobavljača-med	0,05 €
3.	Ukupno- nabavna cijena za čaj	0,10 €
4.	Marža	0,75 €
5.	Prodajna cijena bez poreza	0,85 €
6.	PDV -25%	0,21 €
7.	Prodajna cijena s porezom	1,06 €

4.3. Računovodstveno knjiženje prodaje zaliha u ugostiteljstvu na primjeru

Evidentirana su sljedeće poslovne promjene u financijskom knjigovodstvu (nastavno na prethodno navedene promjene u ovom završnom radu):

6. Prema dnevnom utršku prodano je 140 kom espresso kave s mlijekom za što su izdani gotovinski računi u vrijednosti 185,81 eura s PDV-om, te je prodano i 10 čajeva s medom za što su izdani gotovinski računi u iznosu 10,62 eura s PDV-om. Sveukupni dnevni utržak iznosi 196,43 eura.

7. Razduženo je skladište materijala za prodanu espresso kavu s mlijekom kako je navedeno u sljedećoj tablici:

Tablica broj 5: Razduženje skladišta materijala za prodanu espresso kavu s mlijekom

Red.br.	Naziv	Jed. mjere	Količina	Jed. cijena	Ukupno
1.	Kava	kg	0,875	24,45 €	21,39 €
2.	Šećer	kom	140	0,01 €	1,24 €
3.	Mlijeko	lit	7	0,70 €	4,91 €
4.	Ukupno - espresso kava s mlijekom				27,54 €

Izvor: Izrada autora

Vrijednost razduženja skladišta materijala (27,54 eura) provodi se u financijskom knjigovodstvu.

8. Razduženo je skladište materijala za prodan čaj s medom kako je navedeno u sljedećoj tablici:

Tablica broj 6: Razduženje skladišta materijala za prodan čaj s medom

Red.br.	Naziv	Jed. mjere	Količina	Jed. cijena	Ukupno
1.	Čaj	kom	10	0,05 €	0,49 €
2.	Med	kom	10	0,05 €	0,52 €
3.	Ukupno - čaj s medom				1,00 €

Izvor: Izrada autora

Vrijednost razduženja skladišta materijala (1 euro) provodi se u financijskom knjigovodstvu.

Prilikom prodaje provodi se knjiženje u financijskom knjigovodstvu na računima glavne knjige.

Navedeno ćemo prikazati kroz slijedeća T – konta:

Slika broj 2: Prikaz prodaje i razduženja zaliha materijala na T-kontima glavne knjige

3108 - Zalihe napitaka u ugostiteljstvu - kava	
(1) 146,68	21,39 (7)

31081 - Zalihe u ugostiteljstvu - šećer za kavu	
(2) 8,89	1,24 (7)

31082 - Zalihe u ugostiteljstvu - mlijeko za kavu	
(4) 33,64	4,91 (7)

3109 - Zalihe napitaka u ugostiteljstvu – čaj	
(5) 10,35	0,49 (8)

31091 - Zalihe u ugostiteljstvu - med za čaj	
(3) 0,97	0,52 (8)

140012 - Pretporez 25%	
(1) 36,67	
(2) 2,22	
(3) 0,24	
(5) 2,59	

140010 - Pretporez 5%		2200 - Dobavljači dobara	
(4) 1,68			183,35 (1)
			11,12 (2)
			1,22 (3)
			35,32 (4)
			12,94 (5)
1024 - Blagajna šanka		240012 - Obveza za PDV 25%	
(6) 196,43			39,29 (6)
75110 - Prihodi od ugostiteljskih usluga		4000 - Trošak osnovnog materijala i sirovina u ugostiteljstvu	
	157,14 (6)		(7) 27,51
			(8) 1,00

Izvor: Izrada autora

Opis knjiženja:

6. Na gore prikazanom, na dugovnoj strani konta blagajna šanka (1024) zaveli smo iznos naplaćen kupcima za isporučene usluge. Osnovicu tog iznosa knjižili smo na potražnu stranu konta prihoda od ugostiteljskih usluga (75110), dok smo iznos PDV-a knjižili na potražnu stranu konta obveze za PDV 25% (240012).
7. U slijedećem koraku zatvarali smo potražnu stranu konta zaliha napitaka u ugostiteljstvu – kave (3108), konta zaliha u ugostiteljstvu – šećera za kavu (31081) i konta zaliha u ugostiteljstvu – mlijeka za kavu (31082). Isti iznos knjižili smo na novootvoreni konto troška osnovnog materijala i sirovina u ugostiteljstvu (4000).
8. U posljednjem koraku zatvarali smo potražnu stranu konta zaliha napitaka u ugostiteljstvu – čaja (3109) i konta zaliha u ugostiteljstvu – med za čaj (31091). Zbroj iznosa knjižili smo na novootvoreni konto troška osnovnog materijala i sirovina u ugostiteljstvu (4000).

5. Zaključak

Poslovni subjekti koji se bave ugostiteljskom djelatnošću dužni su voditi analitičko i financijsko računovodstvo za zalihe koje im služe za pružanje usluga u svojim objektima. U završnom radu istražena je važnost zaliha u kontekstu računovodstva i poslovanja unutar ugostiteljskog sektora. S obzirom na specifičnosti ove djelatnosti, jasno je da pravilno upravljanje zalihama igra ključnu ulogu u očuvanju financijske stabilnosti i optimizaciji operativnih procesa. Zalihe čine značajan dio kratkotrajne imovine poduzeća, a njihovo ispravno evidentiranje i praćenje omogućuje ne samo pravilan prikaz financijskih izvještaja, već i donošenje kvalitetnih poslovnih odluka.

Kroz analizu različitih vrsta zaliha, uključujući sirovine, gotove proizvode i trgovačku robu, rad je istaknuo potrebu za jasnom klasifikacijom i evidencijom. U ugostiteljstvu, gdje se često radi s materijalima koji imaju kraći rok trajanja, pravilno upravljanje zalihama postaje još važnije. Upotreba normativa za određivanje utroška sirovina po prodajnim jedinicama, kao što su espresso kava i čajevi, pokazuje kako se pristup u ugostiteljstvu mora prilagoditi zahtjevima tržišta, ali i potrebama krajnjih korisnika.

Osim praktičnih primjera knjiženja i računovodstvenog praćenja zaliha, rad je obuhvatio i postupke vezane za nabavu, skladištenje, te prodaju zaliha. Naglasak je stavljen na proces evidencije nabave i utroška reprodukcijskog materijala, čije se pravilno vođenje odražava na ukupnu učinkovitost poslovanja. U okviru ugostiteljske djelatnosti, pravilna primjena računovodstvenih standarda i regulativa pomaže u minimiziranju gubitaka i optimizaciji operativnih troškova.

Posebna pažnja u radu posvećena je pitanjima tehnološkog manjka, kala i rastepa, koji mogu značajno utjecati na profitabilnost poslovanja. Uvođenje jasnih pravila i procedura za praćenje ovih gubitaka omogućuje bolje upravljanje zalihama i smanjuje moguće financijske gubitke.

Na kraju, zaključak ovog rada naglašava potrebu za kontinuiranim obrazovanjem i prilagodbom ugostitelja modernim metodama upravljanja zalihama. To uključuje korištenje suvremenih tehnoloških rješenja za praćenje stanja zaliha, kao i analizu financijskih pokazatelja koji utječu na donošenje poslovnih odluka. Pravilno upravljanje zalihama za ugostiteljski sektor ne predstavlja samo funkcionalnu potrebu, već i strateško ulaganje u budućnost poslovanja, koje može značajno doprinijeti izgradnji konkurentske prednosti i uspješnosti na tržištu.

Literatura

- Avelini Holjevac, I. (1998). *Kontroling upravljanje poslovnim rezultatom*. Opatija: Hotelijerski fakultet Opatija.
- Belak, V. (1996). *Računovodstvo i revizija zaliha*. Zagreb: Faber & Zgombić plus.
- Belak, V., Brkanić, S., Brkanić, V., Dremel, N., Garić, A., Habek, M., Jurić, Đ., Markota, Lj., Mrša, J., Proklin, P., Turković Jarža, L. (2005). *Računovodstvo poduzetnika s primjerima knjiženja*. Zagreb: RRiF plus.
- Cirkveni Filipović, T. (2020). Računovodstvo nabave i otpisa sitnog inventara, *Računovodstvo revizija i financije*. 11, pp. 43
- Gulin, D., Vašiček, V., Dražić Lutilsky, I., Perčević, H., Hladika, M., Dragija Kostić, M. (2018). *Računovodstvo II – evidentiranje poslovnih procesa*. Zagreb: Računovodstvo i financije.
- Hrvatski standardi financijskog izvještavanja, NN 86/2015
- Jurić, Đ. (2017). Gotovi proizvodi u vlastitim prodavaonicama. *Računovodstvo revizija i financije*. 7, pp. 21
- Meigs, R., Meigs, W. (1993). *Računovodstvo: Temelj poslovnog odlučivanja*. Zagreb: MATE d.o.o.
- Vinković Kravica, A., Ribarić Aidone, E. (2009). *Računovodstvo temelj donošenja poslovnih odluka*. Rijeka: Veleučilište u Rijeci.
- Vuk, J. (2012). Računovodstvo ambalaže i autoguma. *Računovodstvo revizija i financije*. 6, pp. 14
- Žager, K., Tušek, B., Mamić Sačer, I., Sever Mališ, S., Žagrer, L. (2016). *Računovodstvo I računovodstvo za neračunovođe*. Zagreb: Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika.
- Žager, K., Mamić Sačer, I., Sever Mališ, S., Ježovita, A., Žager, L. (2021). *Analiza financijskih izvještaja*. Zagreb: Hrvatska zajednica računovođa i financijskih djelatnika.

Popis slika

Slika broj 1: Prikaz nabave zaliha materijala na T-kontima glavne knjige.....	12
Slika broj 2: Prikaz prodaje i razduženja zaliha materijala na T-kontima glavne knjige.....	18

Popis tablica

Tablica broj 1: Evidencija o nabavi i uporabi reprodukcijaskog materijala na primjeru.....	10
Tablica broj 2: Prikaz normativa espresso kave s mlijekom	14
Tablica broj 3: Kalkulacija cijene espresso kave s mlijekom	16
Tablica broj 4: Kalkulacija cijene čaja s medom	17
Tablica broj 5: Razduženje skladišta materijala za prodanu espresso kavu s mlijekom.....	17
Tablica broj 6: Razduženje skladišta materijala za prodan čaj s medom.....	18