



## РЕСТОРАНИ



**Питање 1:** Из ког је ресторана ова фотографија?

**Питање 2:** Овај ресторан сигурно није лако проветравати. Колика је запремина ваздуха у њему?

**Питање 3:** Колико кошта просечан ручак за једну особу у овом ресторану?

**Питање 4:** Израчунај колико је коштао један ручак који је у току прошле недеље припреман у твојој кући.

**Питање 5:** Зашто људи иду у ресторане?

**Питање 6:** Зашто постоји разлика у цени obroka спремног код куће и истог таквог у ресторану?

Сигурно би велики број људи волео да проба кулинарске специјалитете шефа кухиње овог ресторана.

Сигурно је да се цене obroka из претходна два питања веома разликују. Много је јефтиније припремити оброк код куће него исти такав појести у ресторану.

Постоји много ресторана у свету. Неки су мањи, неки већи, а постоје и ланци ресторана. Ресторани се рангирају по квалитету хране коју служе. Наравно да су они с квалитетнијом храном скупљи.

**Питање 7:** Који су најскупљи ресторани на свету?





Власници ресторана могу веома добро да зарађују. Али као и сваки бизнис и овај има своје ризике. Зарада једног ресторана зависи од броја гостију који га посећују. На врху листе најбогатијих људи на свету нема оних који послују у тој грани индустрије. Један веома интересантан човек у области угоститељства јесте Тилман Фертига.

**Питање 8:** Колико је богатство Тилмана Фертиге и како га је стекао?






Замисли да си финансијски саветник и да твој клијент жели да отвори ресторан. Он има простор у коме би то радио. Простор се састоји од кухиње, тоалета, унутрашњег дела за госте од 50 квадратних метара и баште чија је површина такође 50 квадратних метара. Следећа питања захтевају доста истраживања и добро би било да се посаветујеш с људима који су искусни у том послу, али и да пустиш машти на вољу и даш што више креативних одговора. За ресторане је веома важно да се разликују од других и да имају нешто што остали немају.

-  **Питање 9:** Осмисли јеловник ресторана и притом немој водити рачуна о ценама.
-  **Питање 10:** Колико људи треба запослити у клијентовом ресторану?
-  **Питање 11:** Колики су укупни трошкови ресторана без набавке намирница?
-  **Питање 12:** Врати се сада на јеловник. Одреди цену сваког јела.

Претходна питања развијају предузетничку компетенцију и финансијску писменост, што је веома важно за твоју будућност. Због тога те позивамо да озбиљно схватиш истраживање које је неопходно спровести да би твоји одговори били што ближи реалној ситуацији. Имај на уму да пословање ресторана директно зависи од броја гостију и размисли о начину на који ћеш их привући.



У свом окружењу сигурно примећујеш да има ресторана који су близу једни другима, али се по броју посетилаца много разликују. Свако тржиште може се посматрати из угла теорије игара, једне модерне математичке дисциплине. Много је математичара добило Нобелову награду из економије бавећи се том математичком теоријом.

-  **Питање 13:** Нађи пример бар два математичара која су добила Нобелову награду из економије и објасни њихов допринос тој науци.

Неретко се бројни ресторани и кафићи налазе једни поред других, али могуће је и да пређемо километре и километре а да не видимо ни један једини.



**Питање 14:** Зашто се ресторани често налазе једни поред других?



Размисли о томе шта би могао да буде одговор на ово питање. То је веома важно за разумевање тржишта. Када се добро потрудиш и формулишеш одговор који објашњава тај феномен, погледај кратак филм Жака де Хана „Зашто конкуренти отварају своје продавнице једни поред других?“ (*Why do competitors open their stores next to one another?* – Jac de Haan).

