



# КЕТЕРИНГ МЕНАЏМЕНТ



# **КЕТЕРИНГ МЕНАЏМЕНТ**

**за III година**

профил/квалификација: Угостителски техничар

сектор: Угостителство и туризам

Скопје, 2023

**Издавач:** Министерство за образование и наука на Република Северна Македонија

**Автор:** Дејан Методијески, [dejan.metodijeski@ugd.edu.mk](mailto:dejan.metodijeski@ugd.edu.mk)

**Рецензенти:**

Душица Попова

Зоран Николовски

Јулијана Саздова

**Лектор:** Толе Белчев

**Стручна редакција:** Сашко Граматниковски

**Уредници:**

Елена Стефановска

Тамара Јовановиќ Нешовска

**Графичко и техничко уредување:**

Владанка Колева

Евгенија Павлова – APC СТУДИО

Со одлука за одобрување на учебник по предметот Кетеринг менаџмент за III година, Угостителство и туризам/Угостителско-туристичка струка, Образовен профил/квалификација: Угостителски техничар, средно стручно четиригодишно образование бр. 26-1541/1 од 03.11.2022 донесена на Националната комисија за учебници.

CIP - Каталогизација во публикација

Национална и универзитетска библиотека "Св. Климент Охридски", Скопје

640.45:005(075.3)

Кетеринг менаџмент за III година [Електронски извор] : профил/квалификација: Угостителски техничар : сектор: Угостителство и туризам

Скопје : Министерство за образование и наука на Република Северна Македонија, 2023

Текст во PDF формат, содржи 121 стр., илустр.

Наслов преземен од екранот

Опис на изворот на ден 16.01.2023

Библиографија: стр. 119-121

ISBN 978-608-273-311-1

1. Методијески, Дејан [автор]

а) Учебник

COBISS.MK-ID 59158789

## Содржина

|   |    |
|---|----|
| Предговор .....   | 6  |
| I. ПОИМ, КАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗВОЈ НА КЕТЕРИНГОТ.....                       | 8  |
| 1. Фактори за развој на кетерингот .....                                  | 9  |
| 1.1. Поим за кетеринг.....  | 9  |
| 1.2. Историски развој на кетерингот .....                                 | 10 |
| 1.3. Кетеринг дејноста во развиените земји.....                           | 19 |
| 1.4. Кетеринг дејност во Република Северна Македонија .....               | 20 |
| 2. Карактеристики на кетеринг дејноста .....                              | 22 |
| 2.1. Основни карактеристики на кетерингот.....                            | 22 |
| 2.2. Армиски сегмент на кетерингот .....                                  | 23 |
| 2.3. Комерцијален сегмент на кетерингот .....                             | 23 |
| 2.4. Некомерцијален сегмент на кетерингот .....                           | 23 |
| 3. Поврзаност на настаните со кетеринг дејноста .....                     | 24 |
| 3.1. Кетеринг за социјални настани .....                                  | 26 |
| 3.2. Кетеринг за корпоративни настани.....                                | 27 |
| 4. Кетеринг активности во зависност од просторот .....                    | 29 |
| 4.1. Кетеринг во просториите на кетерерот .....                           | 30 |
| 4.2. Кетеринг вон просториите на кетерерот .....                          | 30 |
| II. КЛАСИФИКАЦИЈА НА КЕТЕРИНГОТ.....                                      | 34 |
| 1. Класификација на различните видови кетеринг .....                      | 35 |
| 1.1. Понуда и побарувачка на кетеринг услуги .....                        | 35 |
| 1.2. Критериуми за класификација на кетерингот .....                      | 43 |
| 1.3. Надворешен кетеринг .....  | 44 |
| 2. Кетеринг за транспортни средства .....                                 | 47 |
| 2.1. Кетеринг за авиокомпаниии .....                                      | 47 |
| 2.2. Кетеринг за железница .....  | 50 |
| 2.3. Кетеринг за воден транспорт .....                                    | 51 |
| 3. Трговски и специјализиран кетеринг.....                                | 53 |
| 3.1. Кетеринг во туристичко-угостителски објекти и трговски синџири ..... | 53 |
| 3.2. Кетеринг за индустрија .....   | 54 |
| 3.3. Кетеринг за армија .....   | 55 |
| 3.4. Кетеринг за општествени и социјални институции .....                 | 57 |

|   |     |
|---|-----|
| III. ОРГАНИЗАЦИЈА НА КЕТЕРИНГ ОПЕРАЦИИ .....                                      | 62  |
| 1. Етапи во организација на кетеринг операции .....                               | 63  |
| 1.1. Основни етапи во организација на кетеринг услуги .....                       | 63  |
| 1.2. Карактеристики на настанот за кој се подготвува кетерингот .....             | 66  |
| 1.3. Буџет на кетерингот .....  | 68  |
| 1.4. Договори за кетеринг настан .....  | 69  |
| 2. План за реализација на кетеринг операции .....                                 | 71  |
| 2.1. Изработка на понуда за кетеринг настан .....                                 | 71  |
| 2.2. Основни и дополнителни услуги во кетеринг .....                              | 72  |
| 2.3. Временска рамка и безбедност во кетерингот .....                             | 73  |
| 2.4. Креирање мени за кетеринг настан .....                                       | 78  |
| 3. Начин на реализација на кетеринг операции .....                                | 82  |
| 3.1. Координација и контрола на учесниците во кетерингот .....                    | 82  |
| 3.2. Истражување на ставови на персоналот .....                                   | 84  |
| 3.3. Постапка за истражување на задоволството на клиентот .....                   | 85  |
| IV. КРЕИРАЊЕ НА КЕТЕРИНГ МЕНИ, ОДРЖЛИВ КЕТЕРИНГ И КЕТЕРИНГ ОПРЕМА .....           | 96  |
| 1. Различни аспекти на составувањето на мени за кетеринг .....                    | 97  |
| 1.1. Практични аспекти .....  | 98  |
| 1.2. Гастрономски аспекти .....   | 99  |
| 1.3. Нутритивни аспекти .....   | 101 |
| 1.4. Економски аспекти .....  | 102 |
| 2. Одржливи практики во кетерингот .....  | 103 |
| 2.1. Заштеда на енергија при подготовка на кетеринг .....                         | 103 |
| 2.2. Користење локални производи во кетерингот .....                              | 104 |
| 2.3. Отстранување на отпад од кетеринг настан .....                               | 105 |
| 3. Различни видови кетеринг опрема .....  | 108 |
| 3.1. Поделба на кетеринг опрема .....   | 108 |
| 3.2. Опрема и инвентар кој се користи за кетеринг во објект или на отворено ..... | 109 |
| 3.3. Опрема и инвентар за подготовка и транспорт на храна .....                   | 112 |
| 3.4. Дополнителна опрема .....  | 115 |
| Користена литература .....  | 120 |

## Предговор

Овој учебник е структуриран според наставната програма по предметот Кетеринг менаџмент за трета година и е наменет за учениците од секторот угостителство и туризам. Во разработката на материјалот користена е релевантна стручна литература од домашни и странски автори со цел сублимирање на досегашните изучувања од областа на кетеринг менаџментот кои на учениците ќе им помогнат да стекната нови знаења, вештини и компетенции. Содржината е концизна и прегледна, надополнета со фотографии, табели и дијаграми кои ќе допринесат за полесно разбирање и совладување на материјалот. Учебникот е поделен на четири модуларни единици, а секоја модуларна единица содржи резултати од учење, клучни зборови, наставни единици, прашања за проверување на знаењето, вежби и заклучоци.

Првата модуларна единица е насловена: „Поим, карактеристики и развој на кетерингот“ и во неа се опфатени содржини поврзани со факторите за развој на кетерингот, карактеристики на кетеринг дејноста, поврзаност на настаните со кетеринг дејноста и кетеринг активности во зависност од просторот.

Втората модуларна единица „Класификација на кетерингот“ се однесува на содржини поврзани со класифицирањето на различните видови кетеринг, како кетеринг за транспортни средства и надворешен кетеринг. Исто така, опфатени се трговскиот и специјализираниот кетеринг.

Во третата модуларна единица „Организација на кетеринг операции“ се обработуваат содржини поврзани со етапите во организацијата на кетеринг операциите, изработка на план за реализација на кетеринг операции, како и начините на реализација на кетеринг операциите.

Четвртата модуларна единица е „Креирање на кетеринг мени, одржлив кетеринг и кетеринг опрема“, а во неа се опфатени содржини поврзани со различните аспекти на составување мени за кетеринг. Опишани се одржливите практики во кетерингот, како и различните видови кетеринг опрема.

Материјалот во учебникот е подготвен согласно препораките на Законот за учебници за основно и средно образование, како и Концепцијата за изработка на учебник и методологија за вреднување на учебник на Бирото за развој на образованието.

Авторот

