

## Opis zanimanja

### HoReCa menadžer (HoReCa - Hotel/Restaurant/Cafe Manager)



#### Opis posla:

Horeca je poslovni termin koji upućuje na sektor odnosno industriju hrane - pripremanje i serviranje hrane i pića. Horeca je naziv koji se sastoji iz tri reči Hotel/Restoran/Cafe. Ovaj termin se koristi u mnogim zemljama sveta kao i internacionalnim kompanijama specijalizovanim u ovom sektoru. Ovaj sektor je jedan od najbrže rastućih u Evropi. U početku, pretpostavljalo se da će ovakav vid biznisa biti privremen, sa neregularnim radnim vremenom i niskim platama, ali sada veliki procenat, uglavnom mladih ljudi, radi u ovom sektoru.

Osnovni zadatak HoReCa menadžera je da obilazi i opslužuje hotele, restorane i kafee proizvodom kompanije koju zastupa (i kojoj radi), pa njegov rad uglavnom podrazumeva veliki broj sastanaka, prezentacija, prodajnih i postprodajnih aktivnosti i sl.

Budući da poslovanje na svetskom tržištu postaje vrlo složeno, takmičarsko i nepredvidivo, posao HoReCa menadžera sve više podrazumeva da menadžer uočava ključne trendove razvoja i njima prilagođava poslovnu i razvojnu politiku preduzeća. Menadžeri sve više preuzimaju nove rizike i razvijaju nove načine za rešavanje problema, za pristupljenim objektima, primenjujući inovacije.

#### Radni uslovi:

HoReCa menadžeri veći deo radnog vremena provode na terenu gde svojim klijentima (hotelima, restoranima, kafeima) prezentuju i prodaju svoje proizvode i usluge. Njihov radni dan često traje i duže od 8 sati. Menadžeri daju uputstva svojim saradnicima i podređenima, vode poslovne sastanke, obilaze klijente što im oduzima veliki deo radnog vremena. Često putuju zbog poslovnih sastanaka i pregovora sa kupcima. Timski rad primenjuju prilikom rešavanja problema i donošenja važnih odluka. Zbog rizičnosti strateških poslovnih odluka, odgovornosti za poslovanje, čestih putovanja, vremenskih rokova HoReCa menadžeri su izloženi stresovima.

#### Poželjne osobine i kvalifikacije:

Osnovne osobine koje HoReCa menadžer treba da poseduje su dinamičnost i komunikativnost, kao i veštine prezentacije, pregovaranja i prodaje. HoReCa menadžer treba da ima visoke ciljeve prema samom sebi, saradnicima i kompaniji, kako bi ostvarivao dobre prodajne rezultate. Bitna je upornost, samopouzdanje i osećaj kontrole, ali i objektivan odnos prema sebi, odnosno objektivno sagledavanje vlastitih mogućnosti i ograničenja.

#### Osposobljavanje i zapošljavanje:

Za obavljanje posla HoReCa menadžera potrebna je minimum srednja škola, poželjno ali ne i obavezno ekonomske struke. U konkursima za posao se kao obavezan uslov navodi posedovanje vozačke dozvole, kako bi mogao efikasno obavljati svoj posao tj. Obilaziti objekte. Tražnja za HoReCa menadžerima u Srbiji je u porastu, a i odziv kandidata na ove oglase je dobar.