

СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР ЧАЧАК
Установа за стандард студентског

Број 404-224/2025-01
28.02.2025.

199
ЧАЧАК

**ИЗВЕШТАЈ
О РАДУ СТУДЕНТСКОГ ЦЕНТРА ЧАЧАК
ЗА 2024. ГОДИНУ**

ИЗВЕШТАЈ О РАДУ СТУДЕНТСКОГ ЦЕНТРА ЧАЧАК ЗА 2024. ГОДИНУ

За протеклу 2024. годину можемо рећи да је била стабилна са аспекта пословања Студентског центра. Ми смо радили пуним капацитетом и одрживост позитивног пословања је постигнута захваљујући нашим повећаним ангажовањем, посебно у делу комерцијалног пословања установе.

Због раста цена сировина на тржишту били смо принуђени да вршимо корекције малопродајних цена у експрес ресторанима, као и да водимо рачуна о оптималним количинама сировина - робе у магацину. Поред наведених отежавајућих услова за рад, на које смо успешно одреаговали, установа је, након увођења система "СПИРИ" (систем за припрему, извршење, рачуноводство и извештавање) од стране Министарства финансија, на изванредан начин била ограничена и контролисана у погледу располагања приходима оствареним на тржишту. Наиме, због примене система „Спири“ Студентском центру треба дужи рок да добије право на коришћење својих зарађених средстава, због чега смо ограничени у набавци опреме, као и у спровођењу неопходних радова у дому и ресторану. Захваљујући разумевању добављача и уговорним клаузулама о плаћању у року од четрдесет пет дана, за сада немамо великих проблема у комерцијалном пословању.

Опредељеност Студентског центра ка развојној политици како у погледу основне делатности, тако и у допунској делатности, имало је за резултат могућност побољшања квалитета и разноврсности услуга студентима, као и пружање угоститељских услуга на тржишту (продаја готових јела у експрес ресторанима "Студент" и "Љубић"), па и у самом студентском ресторану, као и услуге кетеринга, пружање услуга у кафеу "Студент", као и рад на градском базену у сезонском периоду.

Оваква пословна политика Студентског центра дала је могућност за побољшање материјалног положаја запослених, као и побољшање услова рада.

Оправдање за ову тврдњу можемо наћи у следећим показатељима:

Приходи из буџета: Планирани приходи 126.245.000,00 динара а остварено, односно дозначено 126.245.000,00 динара, што у процентима износи 100% остварења плана.

Приходи од исхране студената: Планирани приход 15.800.000,00 динара, а остварени приход је 9.500.000,00 динара или 60,13% остварења плана.

Приходи од смештаја студената: Планирани приход је 6.500.000,00 динара, а остварен је приход од 6.128.000,00 динара или 94,28% остварења плана.

Приходи од продаје студентских картица: Планиран је приход од 1.500.000,00 динара, а остварен је приход од 1.224.366,00 динара или 81,62 % остварења плана.

Приходи остварени на тржишту које посебно истичемо (услуге трећим лицима) где је планиран приход од 78.414.000,00 динара, а остварен је приход од 71.627.901,00 динара или 91,34%, што је у односу на прошлу годину повећање прихода за 1.777.834,00 динара. Овакав раст прихода остварен на тржишту је последица додатног ангажовања и раста цена услуга на тржишту.

У периоду јануар - децембар искоришћено је 104.010 оброка, што је у просеку 312 оброка дневно. То је нешто мање у односу на прошлу годину, иако су у ресторану знатно побољшани услови и квалитет исхране. Капацитет ресторана је 1800 до 2000 оброка дневно, број продатих абонетских картица је 551.

За ово смањење оправдање се може тражити у следећем:

- све је мањи број студената са стране који студирају у Чачку, самим тим факултети бележе слабије интересовање за студирање на њиховим смеровима (поготову на Агрономском факултету и струковне студије на Факултету техничких наука).

- слаба заинтересованост студената из Чачка за исхрану у ресторану, као и
- почетак студентских протеста крајем године.

На основу свега изнетог Студентски центар може да буде задовољан пословањем, а поготову у сегменту допунске делатности, што је дало потврду сасвим исправне одлуке менаџмента Студентског центра да своје капацитете, нарочито у области исхране, усмери ка тржишту.

Од стране ресорног министарства у 2024. години Студентски центар Чачак је за извођење молерских радова у студентском дому добио 3.000.000,00 динара, као и 748.170,00 динара за набавку радне одеће и обуће.

Студентски центар је из сопствених прихода финансирао следеће радове и набавку опреме:

- Израда надстрешнице у дворишту ресторана Студентског центра – 2.990.000,00 динара;

- Набавка кешомата - 697.000,00 динара;

- Набавка душека - 990.909,00 динара;

- Набавка ситног инвентара - 998.389,00 динара;

- Набавка амбалаже за угоститељске услуге – 3.296.700,00 динара;

- Замена тракастих завеса - 105.000,00 динара;

- Поправка и одржавање намештаја - 149.000,00 динара.

Из напред наведеног види се да је у 2024. години у одржавање објеката и набавку опреме уложено 9.226.998,00 динара.

Све претходно поменуто је резултат ангажовања менаџмента и запослених Студентског центра Чачак, као и свих партнера са којима смо сарађивали на реализацији планираних активности. Наравно да овде нећемо стати, јер смо планом рада за 2025. годину исказали амбициозност ка постизању циља, а то је лидерство у квалитету услуга смештаја и исхране студената, што смо у неким сегментима већ достигли, као и што бољем позиционирању на тржишту угоститељских услуга – достизања циља „да остварени приходи на тржишту буду већи од дозначених средстава из буџета за редовну делатност“.

У овом извештају ћемо покушати да дамо конкретне примере свега што је било битно и урађено у претходној години, а како је предвиђено Планом развоја и годишњим планом рада Студентског центра Чачак за 2024. годину.

Извештај је дат по методологији израде Развојног плана, односно реализацији развојних циљева Студентског центра Чачак.

I Реконструкција, адаптација и опремање простора

ПЛАНИРАНО:	РЕАЛИЗОВАНО:
1. Молерски радови	- Окренене студентске собе у павиљону „А“ и окренена кухиња ресторана
2. Израда надстрешнице у дворишту студентског ресторана	- Изграђена надстрешница површине 50 м ²
3. Опрема за ресторан	-Расходовање опреме и опреме која се не користи
4. Опрема за студентски дом	- поправка и одржавање намештаја у павиљону „Б“

5. Набавка рачунарске опреме: Кешомат - уређај за аутоматску допуну студентских картица	- Извршена набавка рачунарске опреме, ради замене застарелих рачунара у циљу бољег и бржег функционисања (обrade података). - Извршена је набавка кешомата ради ефикаснијег плаћања студентских obroка.
6. Ситан инвентар	- За потребе редовне и комерцијалне делатности у студентском ресторану извршена је набавка ситног инвентара: душеци и тракасте завесе.
7. Набавка амбалаже	- Извршена набавка амбалаже за потребе комерцијалне делатности.
8. Набавка радне униформе	- По Правилнику о здрављу и безбедности на раду извршена набавка припадајуће радне униформе.

II Сарадња са социјалним партнерима

ПЛАНИРАНО:	РЕАЛИЗОВАНО:
1. Побољшање међуљудских односа у циљу стварања боље климе за рад	- Одржавање колегијума седмично, а по потреби и чешће - Састанци са запосленима по службама - На основу остварених комерцијалних резултата пословања исплаћивана стимулација запосленима увећана зарада до 30% у складу са доприносом запосленог, по предлогу непосредних руководиоца - Исплаћене јубиларне награде и солидарне помоћи запосленима у складу са Законом о раду и колективним уговором - Промена старосне и квалификационе структуре пријемом млађих запослених
2. Унапређивање нивоа сарадње менаџмента Студентског центра са ресорним министарством у циљу унапређења рада Студентског центра	- Присуство директора на састанцима у Министарству са помоћником министра, као и са надлежним лицима у министарству - Састанци руководиоца служби Студентског центра са надлежним лицима у Министарству просвете.
3. Унапређивање сарадње са локалном самоуправом и релевантним институцијама у граду	- Испорука хране и пића за потребе манифестација које организује градска управа - Одлична сарадња са Центром за стручно усавршавање на реализацији семинара и других активности везаних за запослене у образовању

	<ul style="list-style-type: none"> - Одлична сарадња са Спортским центром на реализацији њихових активности и рекреацији студената - Добра сарадња са установом за боравак лица са посебним потребама „Зрачак“ - Добра сарадња са основним школама на територији града у вези испоруке хране за ученике, школске прославе и прославе матура - Добра сарадња са Заводом за јавно здравље у вези подизања квалитета и безбедности исхране студената на виши ниво - Сарадња са градском болницом на здравственом збрињавању студената и при реализацији Конкурса за друштвено осетљиве групе /болести/ - Добра сарадња са факултетима - Добра сарадња са полицијском управом у вези безбедности студената - Остварена добра сарадња са представницима студентских парламената
--	--

III Професионални развој запослених

ПЛАНИРАНО:	РЕАЛИЗОВАНО:
<p>1. Посете семинарима и вебинарима</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Посета семинара и вебинара у вези: Правних и кадровских послова, Финансијског пословања, Примене закона о јавним набавкама, Безбедности и здравља на раду и Противпожарне заштите, Заштите података о личности
<p>2. Организовање курсева-обуке у вези рада на машинама и уређајима у складу са Законом о здрављу и безбедности на раду</p> <ul style="list-style-type: none"> - Провера стандарда ISO 9001:2015, НАССР - интерне обуке запослених у области НАССР стандарда - обука запослених у области безбедности и здравља на раду - Обука за израду годишењг извештаја о адекватности и функционалности система финансијског управљања и контроле 	<ul style="list-style-type: none"> - Сви запослени обучени за рад на машинама и уређајима који се користе у процесу производње у ресторану и уопште у раду у оквиру Студентског центра -Годишњи извештај урађен од стране руководиоца система финансијског управљања и контроле и достављен у законском року
<p>3. Посете другим центрима, институцијама</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Наши запослени посетили су Студентски центар Крагујевац, Студентски центар Ужице и Студентски центар Београд

	- Код нас долазили у посету представници СЦ Ужице и СЦ Крагујевац, као и руководиоци Дома ученика Чачак
--	---

IV Стандарди и процедуре

ПЛАНИРАНО:	РЕАЛИЗОВАНО:
1. Примена стандарда ISO 9001:2015 и HACCP система -Спровођење и ажурирање процедура система финансијског управљања и контроле	- Од стране овлашћене куће извршена је провера примене ISO стандарда HACCP процедура -Извршена ресертификација -Достављен годишњи извештај Министарству финансија
2. Обука и примена мера Закона о безбедности и здравља на раду	- За сваку новонабављену машину – уређај у 2024. години извршена је обука запослених за руковање истом
3. Обука за руковање системом грејања и системом за дојаву пожара – ресторан	- Запослени службе одржавања и обезбеђења обучени за руковање централом за дојаву пожара - Запослени службе одржавања обучени за рад системом за грејање

V Студентски живот

ПЛАНИРАНО:	РЕАЛИЗОВАНО:
1. Пријем студената по Конкуреу на смештај и исхрану	- Конкурисала 382 студента, а примљено 325 студената у два рока
2. Предузимање мера и радњи на подизању нивоа студентског стандарда	- У новом дому обезбеђен интернет и ТВ прикључак по свим собама, а у старом дому бежична веза и интернет прикључак у свакој соби. Ове услуге су бесплатне за студенте - Кафе „Студент“ ради према потребама студената
3. Сарадња са студентским парламентима дома, факултета	- По захтевима и договору са представницима студентског парламента дома, предузимају се мере на побољшању живота и рада студената у СЦ Чачак - Узимање учешћа на реализацији активности студената факултета

VI Безбедност студената и запослених

ПЛАНИРАНО:	РЕАЛИЗОВАНО:
1. Примена мера и поступака HACCP-а, ISO STANDARDA 9001:2015	- Инсистирање на примени усвојених процедура и поступака у припремању и сервисирању хране - Извршена провера примене ISO стандарда и HACCP-а

2. Доследна примена Закона односно Правилника о здрављу и безбедности на раду	- Запослени упознати и обучени за примену мера заштите по овом закону
3. Контрола дистрибуције хране	<ul style="list-style-type: none"> - Коришћење софтвера, опреме и утврђених процедура за припремање и издавање хране - Контрола утврђених процедура - Испорука хране у термосима од инокса у наменским возилима по процедурама и мерама НАССР-а
4. Контрола уласка и изласка студената и запослених из дома	<ul style="list-style-type: none"> - Коришћење софтвера и опреме за евидентирање уласка и изласка студената, односно евидентирање присутности запослених на послу - Експлоатација хибридних картица за потребе студената и запослених - Инсистирање на одговорности портирске службе за безбедност студената и запослених у Студентском центру - Контрола присутности илегалца и непријављених лица од стране портирске службе и комисије за спровођење контроле корисника дома.
5. Контрола и одржавање система видео надзора	<ul style="list-style-type: none"> - Систем видео надзора се одржава у сталној исправности-функционалности, чиме се олакшава рад портирске службе, а уједно се подиже ниво безбедности - Сви запослени радници службе обезбеђења су обучени за рад на систему видео надзора
6. Контрола и одржавање система за дојаву пожара	<ul style="list-style-type: none"> - У старој згради постоје полуаутоматски јављачи пожара, док су у новој згради и ресторану уграђени аутоматски јављачи пожара - Извршена је функционална проба рада централе за дојаву пожара - Радници службе обезбеђења обучени за рад са системом за дојаву пожара - Руководилац техничке службе завршио курс из области ППЗ, као и радници обезбеђења
7. Одржавање добре сарадње са полицијском управом Чачак	- Предузимање активности у циљу обезбеђења добре сарадње са представницима ПУ Чачак /посете Студентском центру у погледу очувања јавног реда и мира/, уступање снимака са видео надзора по захтеву МУП-а

VII Проширена делатност Студентског центра

ПЛАНИРАНО:	РЕАЛИЗОВАНО:
1. Пружање услуге исхране трећим лицима	<ul style="list-style-type: none"> - Организована исхрана за учеснике семинара у организацији Регионалног центра у Чачку - Исхрана корисника услуга установе "Зрачак" - Исхрана чланова млађих категорија ФК „Борац“ - Исхрана ученика специјалне школе "1. новембар" - Исхрана ученика О.Ш. "Танаско Рајић" (продужени боравак) - Услуге кетеринга за потребе Агрономског факултета, Факултета Техничких наука у Чачку, градске управе и других институција у граду - Са Спортским центром Младост договорена и реализована продаја пића и пецива на базенима у току летње сезоне - Продаја готових јела у експрес ресторанима "Студент" и "Љубић"
2. Рад дома као хостела у летњем периоду	<ul style="list-style-type: none"> - Остварена 1.760 ноћења, од тога 169 страних гостију и 369 домаћих. То је 538 гостију учесника следећих манифестација: <ul style="list-style-type: none"> - Ликовна колонија "Круг" - Летњи камп карате клуба „Борац“ - Добровољни даваоци крви - Етно фест ТОЧ - Драгачевски сабор трубача - Гости из сарадње са Градском управом - Учесници Сабора фрулаша у Прислоници

Сагледавајући целокупан рад установе може се закључити да је Студентски центар и поред наведених проблема успешно пословао у претходној 2024. години, захваљујући доброј сарадњи директора, управног одбора, ресорног Министарства и студената, као и ангажовању 59 запослених - финансираних из Буџета Републике Србије и зависно од потреба, 3 до 4 запослена на терет сопствених прихода.

Тежиште рада у наредној години биће усмерено у два правца:

- даље побољшање услова смештаја и исхране студената, односно корисника наших услуга,
- пружање услуга трећим лицима, односно повећање сопствених прихода.

Директор


Драган Јововић

Председник управног одбора


Славољуб Пипер

