

# ИНДЕКСИ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА

## ПРАВНИ ОСНОВ

Истраживања којима се прикупљају подаци о ценама угоститељских услуга спроводе се на основу Закона о званичној статистици („Службени гласник РС“, бр. 104/2009) и Уредбе о утврђивању појединих статистичких истраживања („Службени гласник РС“, бр. 110/2009).

## МЕТОДОЛОШКЕ ОСНОВЕ

### Циљ и садржај истраживања

Индекси цена угоститељских услуга као једна врста индекса цена на мало представљају меру промене општег нивоа цена услуга у угоститељским објектима. Индекс мери промене цена у времену, при чему се за оба периода који се пореде користи структура промета у угоститељским објектима у базном периоду (Лесперов тип индекса).

### Извештајне јединице

Извештајне јединице су хотели, ресторани и самоуслужни ресторани у којима се снимају цене угоститељских услуга. Листа објеката у којима се снимају цене дефинисана је на почетку године, не мења се у току године и обухвата све категорије ресторана и хотела.

Подаци о ценама прикупљају се у 15 градова који представљају административне и трговинске центре: Београд, Ваљево, Зајечар, Крагујевац, Краљево, Лесковац, Ниш, Смедерево, Ужице, Шабац, Нови Сад, Сремска Митровица, Зрењанин, Суботица и Панчево.

### Обухват истраживања

Истраживањем је обухваћено 68 врста угоститељских услуга – јела, пића и преноћишта. За праћење цена бирају се првенствено јела и пића која имају највећи промет и која су у понуди целе године и у свим категоријама угоститељских објеката.

Све угоститељске услуге подељене су у четири главне групе, односно у оквиру групе Храна у седам подгрупа услуга:

1. Храна
  - Топла и хладна предјела
  - Готова јела
  - Печења по наруџбини
  - Варива
  - Салате
  - Хлеб
  - Колачи
2. Алкохолна пића
3. Безалкохолна пића
4. Преноћишта.

### Метод, време и извори за прикупљање података

Прикупљање података о ценама детаљно је дефинисано Упутством за снимање цена, које је саставни део методологије.

Снимање цена обавља се у месечној периодици, од 18. до 20. у месецу. За сваку врсту јела, пића и преноћишта преписују се цене из ценовника који важи на дан снимања цена. За јела и пића се снимају цене које важе искључиво за ручак.

За сва јела сниматељ снима цену за једну порцију, осим за ћевапчиће, палачинке и хлеб (чија се цена снима за комад), односно за ражњиће (чија се цена снима за једну жицу).

Цене пића се снимају за јединицу мере наведену у обрасцу.

Цене преноћишта се прикупљају од одговорног радника на рецепцији. За сваку предвиђену врсту собе (са једним креветом или са два кревета и са купатилом или без њега) снима се цена по којој се наплаћује преноћиште у највећем броју издатих соба једне врсте. У соби са два кревета снима се цена преноћишта за један кревет, односно за једну особу, а не за две. Сниматељ треба да забележи бројеве соба које су у узорку за праћење и да за њих стално снима цене преноћишта.

Обрада података почиње контролом података. Прва контрола се врши на самом терену приликом снимања. Друга, додатна контрола врши се у служби и том приликом се за додатна појашњења контактирају сниматељи. После коначне валидације приступа са изради просечних цена и индекса.

Цена угоститељске услуге, која је основ за обрачун индекса, представља цену по којој потрошач (гост) плаћа једну порцију јела и пића за време ручка, односно за преноћиште у току једне ноћи. Цена је исказана у пуном износу и без икаквих попушта.

Индекси се израчунавају применом Лесперове формуле:

$$I_m = \frac{\sum_k w_k i_k^m}{\sum_k w_k},$$

где је  $w_k$  пондер, а  $i_k^m$  индивидуални базни месечни индекс услуге к.

Пондери за израду индекса цена угоститељских услуга представљају учешће промета појединих врста услуга у укупном промету угоститељства. Главни извор су подаци добијени на бази статистике угоститељства. Користе се и сви други расположиви извори (Министарство туризма, туристичке организације и сл.).

### **Обавеза заштите индивидуалних података**

Сви подаци добијени са терена, као и из других извора, представљају пословну тајну и подлежу примени Одредбе о поверљивости (члан 44. Закона о статистици).

### **Усаглашеност са међународним препорукама**

Методологија обрачуна Индекса цена угоститељских услуга је у складу са до сада важећим препорукама за обрачун овог индекса цена. С обзиром на то да су угоститељске услуге постале део Индекса потрошачких цена, ради се на измени методологије за обрачун просечних цена и индекса у складу са препорукама Еуростата.

## **ОРГАНИЗАЦИЈА ИСТРАЖИВАЊА**

---

### **Органи спровођења истраживања**

Према Закону о статистици, Републички завод за статистику је одговорни произвођач података, задужен за припрему, прикупљање, обраду, анализу и публикување података о ценама угоститељских услуга.

Републички завод за статистику је задужен за израду упутства за снимање цена и методологије на основу којих се подаци прикупљају и обрађују. Републички завод за статистику организује и спроводи редовне састанке са сниматељима цена, припрема упитнике и обавља послове који се односе на унапређење методологије обрачуна индекса потрошачких цена, анализе резултата и дисеминације података.

### **Обавезност давања података**

На основу члана 26. Закона о званичној статистици, извештајне јединице су дужне да без накнаде и уз поштовање рокова дају тачне, комплетне и ажурне податке.

### **Роковник спровођења истраживања**

Месечно истраживање се спроводи у неколико фаза:

- снимање цена и њихова контрола на терену, слање у Републички завод (рок: 21. у месецу),
- пријем материјала, детаљна контрола и коначна валидација цена, израда просечних цена и индекса, анализа података, израда коначних резултата и њихова дисеминација у виду саопштења ЦН 51 (рок: 10. у месецу за претходни месец) и у публикацијама Месечни преглед и Статистички годишњак Србије (издања Републичког завода за статистику).

## ИНСТРУМЕНТИ ИСТРАЖИВАЊА

---

У прилогу:

- Образац Ц 31

Контакт особа – Савић Татјана, локал 374