

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
Факультет Сервиса, туризма и технологии общественного питания
Кафедра технологии и организации общественного питания

ПРОЕКТ ЗАКУСОЧНОЙ С ЧАСТИЧНЫМ САМООБСЛУЖИВАНИЕМ НА 25 МЕСТ

Выпускная квалификационная работа

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»

Автор работы: . Гарипова Г.Ф.
Руководитель: Гаврилов С.В.

г. Казань
2021 год

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ РАБОТЫ

Цель данной работы – организовать разработку закусочной с частичным самообслуживанием.

1. Выполнить технико-экономическое обоснование проекта закусочной с частичным самообслуживанием: охарактеризовать города и места строительства, рассмотреть конкурентоспособность предприятия, исследовать виды, источники и формы снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами.

2. Разработать организационный раздел: охарактеризовать проектируемый закусочной с частичным самообслуживанием, рассмотреть его организационно-правовую форму, структура управления, особенности складского хозяйства и организацию работы производственных цехов, разработать контроль качества кулинарной продукции.

3. Разработать технологический раздел: составить производственную программу проектируемой закусочной с частичным самообслуживанием, определить число потребителей, количество блюд, составить расчетное меню, рассчитать расход сырья и кулинарных полуфабрикатов, произвести расчет площадей служебных и бытовых помещений и общей площади проектируемой закусочной с частичным самообслуживанием.

4. Разработать архитектурно-строительный раздел по проектируемой закусочной с частичным самообслуживанием.

5. Произвести экономические расчеты: план выпуска продукции, план продаж, рассчитать розничный товароборот и валовый доход, оплату труда, издержки производства и осуществить расчет доходов и окупаемости капитальных вложений.

6. Разработать мероприятия по охране труда и противопожарной безопасности для проектируемой закусочной с частичным самообслуживанием.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Проектируемое предприятие общественного питания – закусочную с частичным самообслуживанием – планируется разместить в Авиастроительном районе по ул. Симонова, д.15 (рис.1).



Рис. 1.

В данном районе расположены крупные жилые кварталы, общественные, административные и развита инфраструктура, в частности различный общегородской транспорт в разные части города.

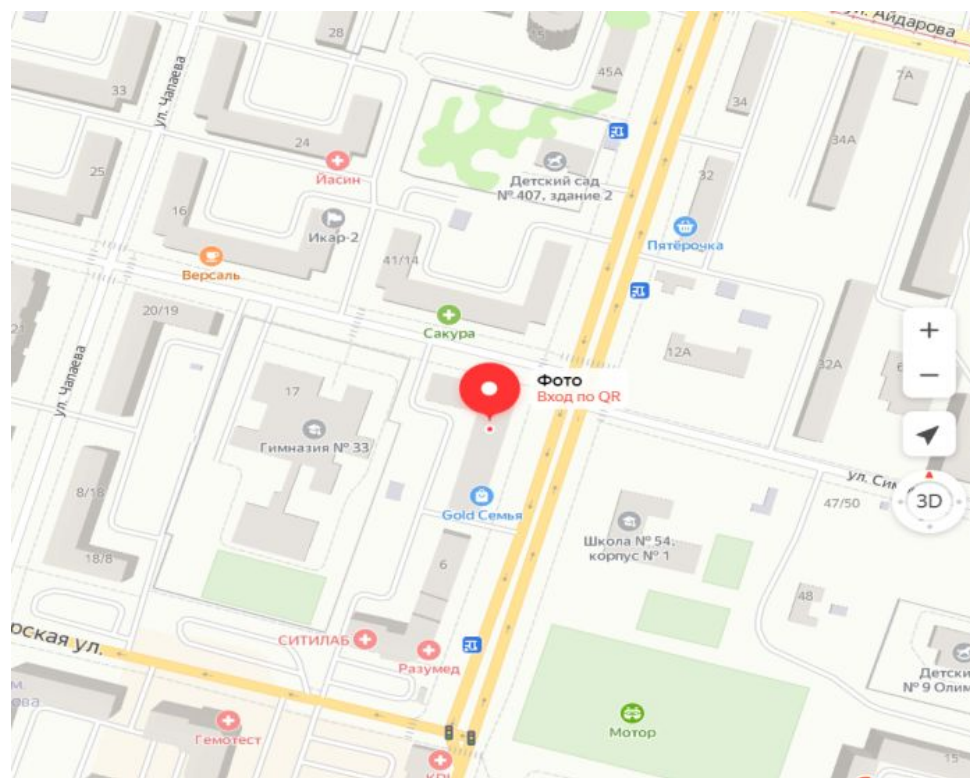
Ближайшие конкуренты проектируемого предприятия:

- кафе и столовые, специализирующиеся на русской кухне;
- суши-бар.

Несмотря на наличие конкуренции, организация предприятия в данном районе обусловлена высокой проходимостью, развитой инфраструктурой и популярностью не дорогих и вкусных обедов у жителей района.

Расчет общей потребности города, городского района или населенного пункта в предприятиях общественного питания определяется соответственно нормативам, в данном случае на 1000 жителей.

Поскольку проектируемое предприятие располагается в авиастроительном районе города, при расчетах используется численность именно этого района. Для проектирования выбран авиастроительный район в связи с тем, что данного формата заведения в нем отсутствуют и есть возможность избежать высокой конкуренции в данном ценовом сегменте именно заведению в формате закусочной.



В ПРОЕКТИРУЕМОМ ЗАВЕДЕНИИ САМООБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ВЫГЛЯДЕТЬ СЛЕДУЮЩИМ ОБРАЗОМ: ВИСИТ БОЛЬШОЕ МЕНЮ, ЧЕЛОВЕК ПОДХОДИТ ГОВОРIT КАССИРУ ЗА СТОЙКОЙ ЧТО ОН БУДЕТ, КАССИР ЕГО РАССЧИТЫВАЕТ, ЗАКАЗ ПЕРЕДАЕТ НА КУХНЮ, КЛИЕНТУ ДАЮТ НОМЕР ЗАКАЗА, ОН САДИТСЯ НА СВОЕ МЕСТО И ЖДЕТ. ОДНИМ ИЗ ПРИОРИТЕТОВ ПРОЕКТИРУЕМОЙ ЗАКУСОЧНОЙ БУДЕТ ЯВЛЯТЬСЯ РАБОТА НА ДОСТАВКУ, ИЗ РАСЧЕТА ПРИВЛЕЧЬ В КАЧЕСТВЕ ЦЕЛЕВОЙ АУДИТОРИИ МОЛОДЫХ ЛЮДЕЙ, КОТОРЫЕ РАБОТАТЬ ИЗ ДОМА, УДАЛЕННО. В СВЯЗИ С ЭТИМ, МЕНЮ ЗАКУСОЧНОЙ БУДЕТ СМЕШАННЫМ, ВКЛЮЧАЮЩИМ КАК КЛАССИЧЕСКИЙ АССОРТИМЕНТ ЗАКУСОЧНЫХ, ТАК И БЛЮДА, РЕАЛИЗУЕМЫЕ ПОСРЕДСТВОМ ДОСТАВКИ, НАПРИМЕР, ТОРТИЛЬЮ, ЧИКЕНБУРГЕР, ЧИЗБУРГЕР И Т.Д.

СТРУКТУРЫ УПРАВЛЕНИЯ РЕСТОРАНОМ



Рисунок 2.1 – Структура управления персоналом

ООО «Selfeat»

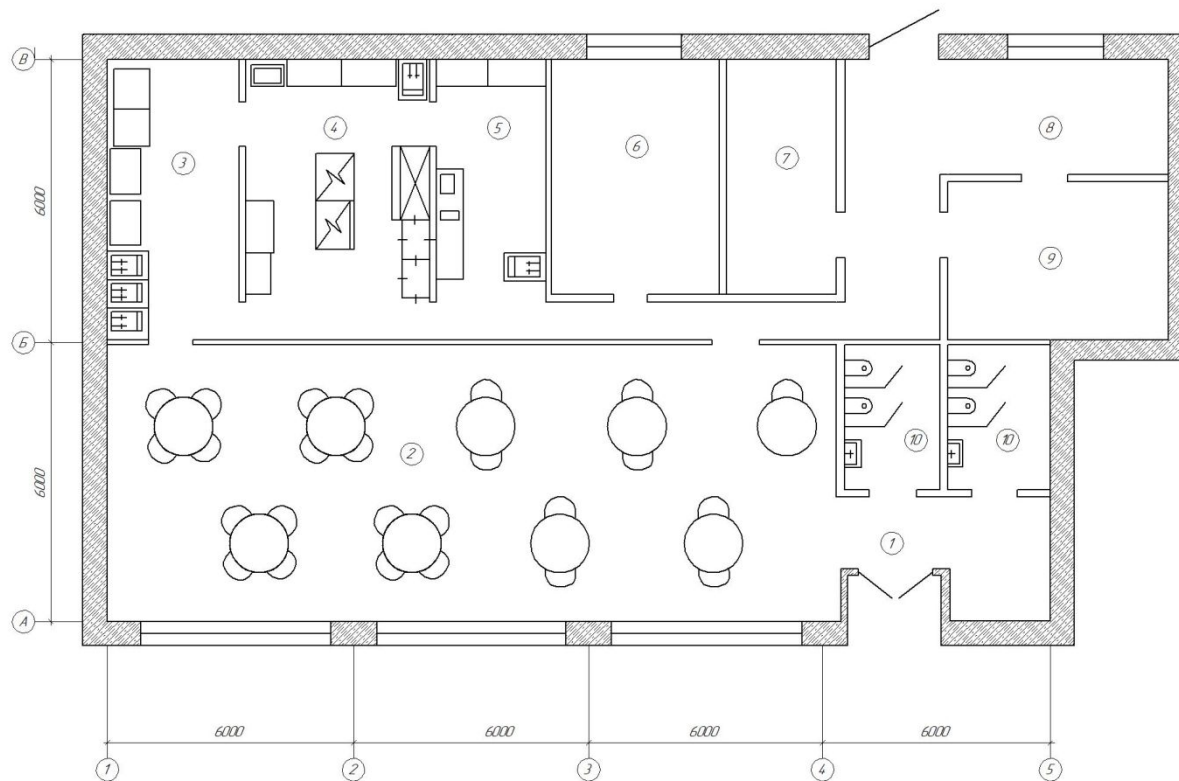
КОЛИЧЕСТВО ПОСЕТИТЕЛЕЙ ПО КАЖДОМУ ЧАСУ

Часы работы предприятия	Оборачиваемость за один час	Загрузка зала, (%)	Количество посетителей	Коэффициент перерасчета блюд, К
10.00-11.00	2,0	40	20	0,06
11.00-12.00	2,0	80	40	0,11
12.00-13.00	2,0	100	50	0,13
13.00-14.00	2,0	100	50	0,13
14.00-15.00	2,0	100	50	0,13
15.00-16.00	2,0	30	15	0,04
16.00-17.00	2,0	40	20	0,06
17.00-18.00	2,0	50	25	0,07
18.00-19.00	2,0	90	45	0,13
19.00-20.00	1.5	80	30	0,09
20.00-21.00	1.5	50	19	0,05
21.00-22.00	1.5	50	19	0,05
Итого			383	1,0

– Состав и площади помещений

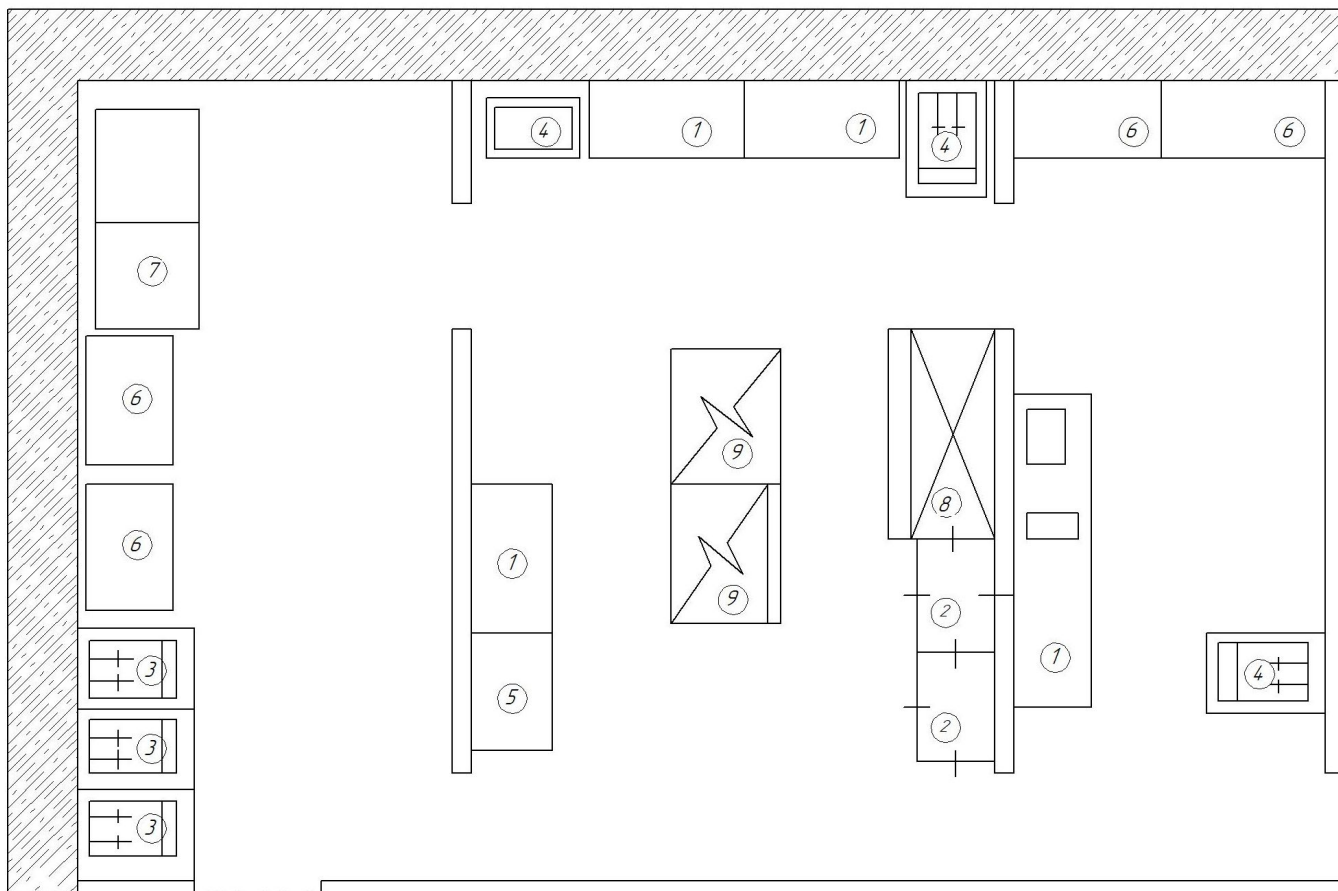
Наименование помещения	Площадь, м	
	расчетная	компоновочная
Складские помещения	-	-
Кладовая картофеля и овощей	2,4	2,5
Камера фруктов, зелени и напитков	2,4	2,5
Кладовая сухих продуктов	5,3	5,5
Молочно-жировая камера и гастрономии	3,1	3,5
Мясо-рыбная камера	12,5	12,5
Производственные помещения	-	-
Мясо-рыбный цех	13,3	13,3
Овощной цех	12,4	16
Горячий цех	22,6	23,0
Холодный цех	14,9	15,0
Кондитерский цех:	-	-
помещение для подготовки яиц	6,7	9,4
помещение для подготовки сырья	6,7	7,1
помещение замеса теста, разделки и выпечки	14,1	20,3
моечная внутрицеховой тары и инвентаря	4,8	4,8
кладовая суточного запаса сырья	6,1	12,9
Моечная кухонной посуды	6,4	5,6
Моечная столовой посуды	15,3	14,0
Помещение заведующего производством	8,0	11,1
Раздаточная	-	15,1
Административно-бытовые помещения	-	-
Кабинет директора	20,0	20,0
Туалет для персонала (мужской)	-	4,0
Туалет для персонала (женский)	-	4,0
Гардероб для персонала	30,0	18,9
Помещения для потребителей	-	-
Основной зал	40,0	50,0
Вестибюль	20,0	20,0
Туалет для посетителей (мужской)	-	4,8
Технические помещения	22,3	23,0
Итого	289,3	338,8

План закусочной «Selfeat» представлен на рис.



1 – холл; 2 – зал; 3 – моечная; 4 – горячий цех; 5 – холодный цех; 6 – служебное помещение; 7 – охлажденная камера; 8 – загрузочная; 9 – кладовая; 10 – санузел.

План цеха закусочной «Selfeat» представлен на рис.



1 – рабочий стол; 2 – плиты; 3 – ванна моечная; 4 – раковина для рук; 5 – раздача; 6 – стол; 7 – шкаф для посуды; 8 – холодильник; 9 – духовой шкаф.

Расчет прибыли и рентабельности проектируемой закусочной

№ п/п	Наименование показателя	Единица измерения	Значение показателя
1	Товарооборот	тыс. руб.	37686,7
2	Удельный вес продукции собственного производства	%	93,3
3	Численность работников предприятия:		
	всего	чел	13,0
	в том числе работников производства	чел.	10,0
4	Средняя выработка:		
	работника предприятия	тыс. руб.	8696,9
	работника производства	тыс. руб.	28989,7
5	Валовой доход:		
	сумма	тыс.руб.	62780,6
	% к товарообороту	%	66,6
6	Издержки производства и обращения:		
	сумма	тыс. руб.	15830,93
	% к товарообороту (уровень издержек)	%	68,5
7	Фонд заработной платы:		
	сумма	тыс.руб.	5685,0
	% к товарообороту	%	15,1
8	Средняя заработная плата работника предприятия	руб.	36442,0
9	Балансовая прибыль:		
	сумма	тыс. руб.	31998,5
	% к товарообороту	%	84,9
10	Рентабельность товарооборота	%	51,0
11	Срок окупаемости капитальных вложений	год	1,6

В выпускной квалификационной работе Проектируемая закусочная с частичным самообслуживанием будет расположена в Авиастроительном районе города Казань, по адресу: г.Казань, ул. Симонова, д.15. Основными угрозами выступают ограничения, связанные с продлением пандемии COVID – 19, повышение активности конкурирующих заведений и снижение платежеспособности клиентов..

Источниками снабжения ресторана продовольственными товарами будут являться организации г. Казани. Продукты будут доставляться на основе долгосрочных договоров транспортом поставщика.

По ассортименту реализуемой продукции проектируемая закусочная с частичным самообслуживанием «Selfeat» относится к категории: общего типа, действует система частичного самообслуживания со свободным выбором блюд. Для сокращения площади торгового зала и увеличения пропускной способности здесь устанавливают высокие столы, за которыми потребители могут есть стоя. Изготавливаемая продукция: бутерброды, салаты, горячие блюда, пицца, мучные кондитерские изделия, горячие и холодные напитки.

В закусочной с частичным самообслуживанием «Selfeat» действует линейный тип организационной структуры управления, основывающийся на принципе разделения поручений между сотрудниками, согласно которому старший отдает распоряжения нижестоящему работнику.

Фонд заработной платы составляет 5685,0тыс. руб. Средняя заработная плата работника предприятия - 36442,0 руб. Балансовая прибыль составит 31998,5 тыс. руб. Рентабельность товарооборота – 51%. Срок окупаемости капитальных вложений 1,6 лет.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!