

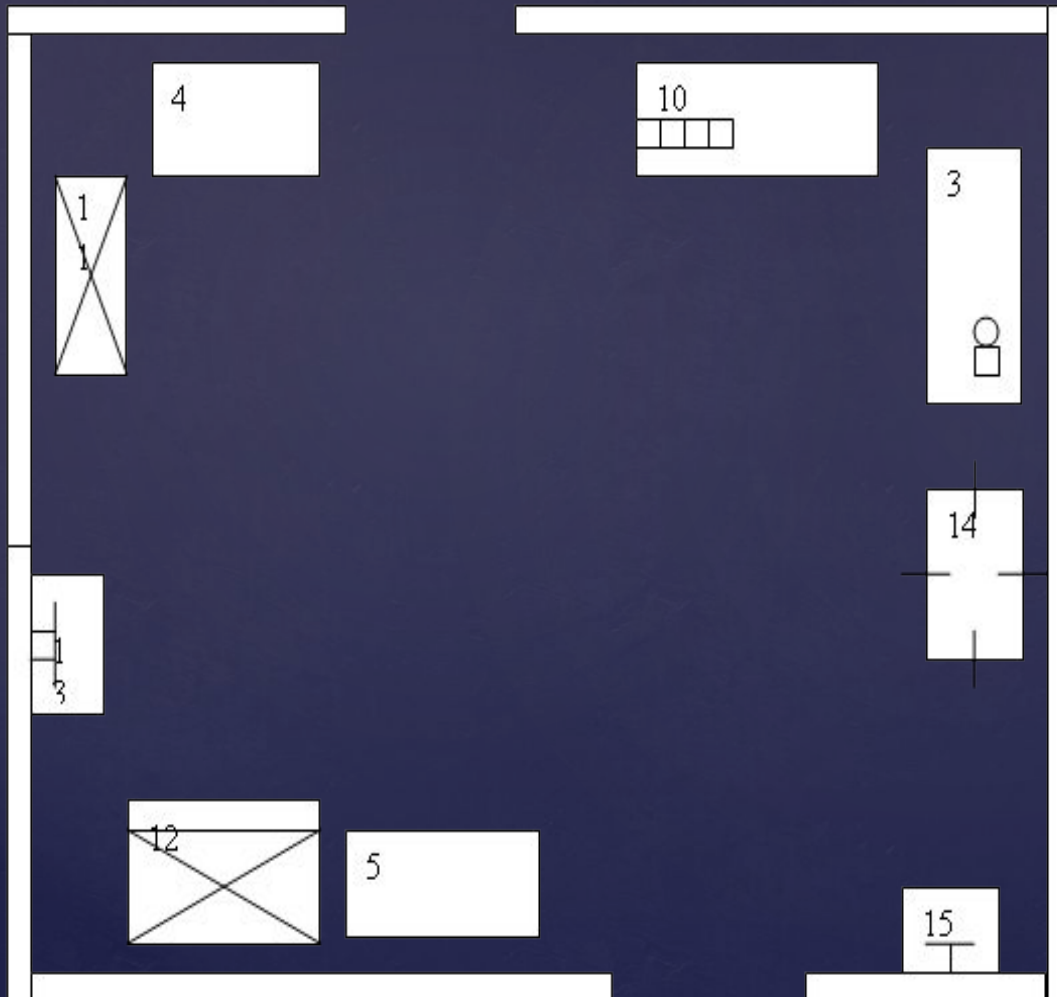
Организация работы холодного цеха ресторана на 85 посадочных мест

студентки группы ТП-51
Авдеевой Валентины

Характеристика предприятия

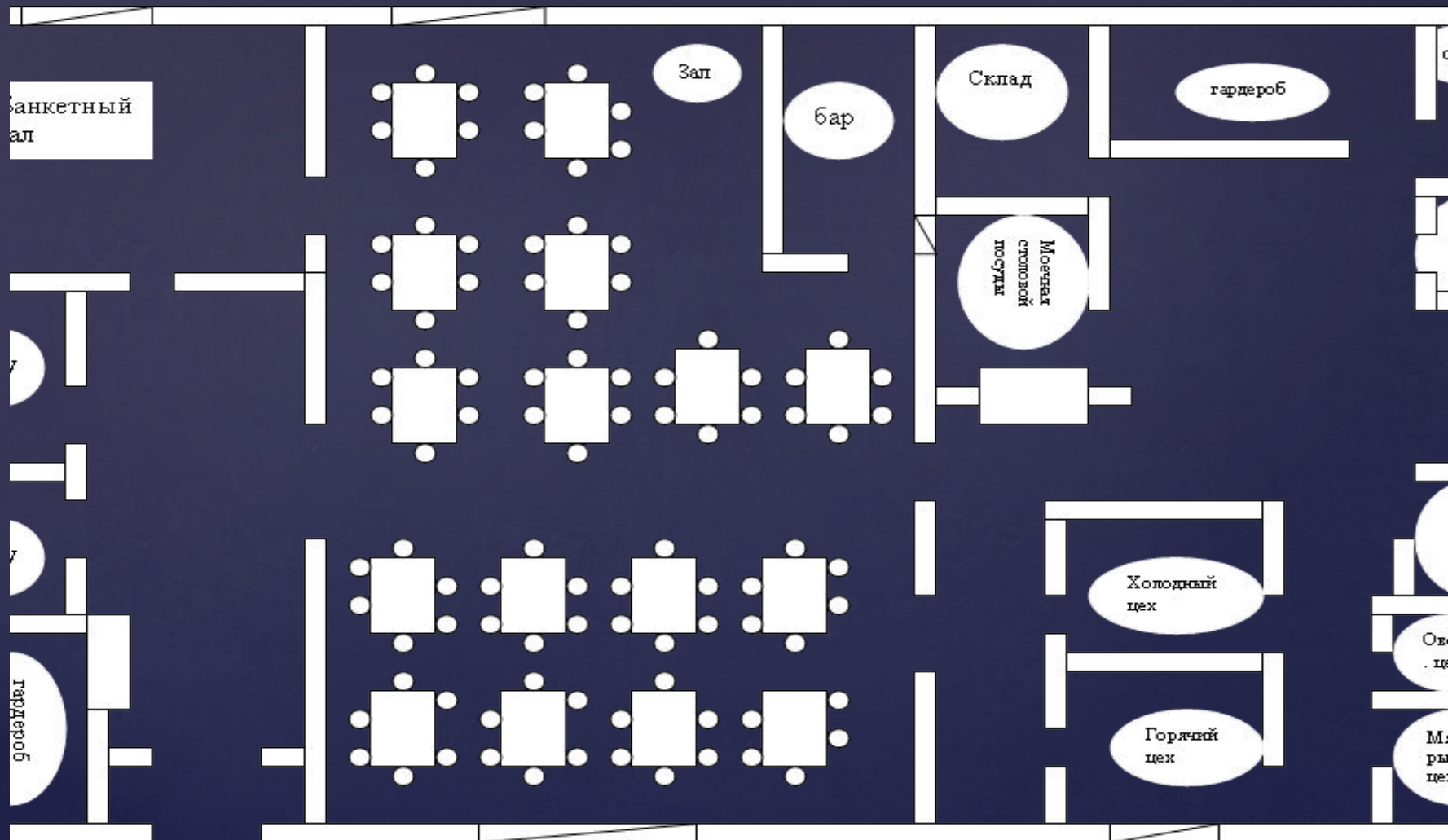
Ресторан находится практически в центре города, рядом расположены ТЦ «Славянский» и ТЦ «Метро». Режим работы: с 11.00 до 23.00 без перерыва и выходного дня.

Схема цеха



- 12 Холодильный шкаф
- 11 Секция стол с охлаждаемым шкафом
- 14 Стеллаж передвижной
- 13 Ванна моечная
- 5 Стол производственный
- 4 Стол производственный
- 3 Стол производственный
- 10 Стойка раздаточная
- 15 Раковина
- 8 Овощерезка

Схема предприятия.



Ассортимент разрабатываемых блюд

«Рулет из свинины с овощами»,

«Карпаччо из говядины»,

Салат «Русия»

«Салат с кальмарами».

Финансово-экономические показатели предприятия

№	№ п/п	Наименование показателей	Плановые показатели, руб.	
□	1	Выручка от реализации продукции и услуг	65 502 065,80	
□	2	Валовой доход	32 751 032,90	
□	3	Издержки производства и обращения	11 224 468,62	
□		в.т.ч. фонд оплаты труда	6 830 208,00	
□	4	Налог на добавленную стоимость (НДС)	3 275 103,29	
□	5	Прибыль от реализации продукции	18 251 460,99	
□	6	Налог на прибыль	3 650 292,20	
□	7	Чистая прибыль	14 601 168,79	
□	8	Среднесписочная численность работающих, чел.		30
□	9	Среднемесячная заработная плата		
□		с выплатами из ФМП		19 294,37
□	10	Уровень рентабельности, %		22,29
□	11	Срок окупаемости капитальных вложений, лет		-

Вывод

- В ходе написания дипломной работы были произведены необходимые технологические расчеты для организации холодного цеха ресторана 1 класса.
- На основании проведенных расчетов можно сделать вывод, что предприятие является рентабельным и будет приносить стабильную прибыль.