

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА



Тема: «Проектирование кафе Hogwarts в городе Екатеринбург»

Институт непрерывного и дистанционного образования

Направление подготовки

19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*

Направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Студент

*Озорнина Дарья Владиславовна
Группа ТПОП-17-2*

Руководитель

*Кокроева Лариса Анатольевна,
доцент, кандидат технических наук*

Технико-экономическое обоснование

Проектирование кафе «Hogwarts» .

Молодежное кафе «Hogwarts» – это городское кафе, расположенное в мкр Южном (Автовокзал) города Екатеринбург. В настоящее время в мкр Южном(Автовокзал) города Екатеринбурга насчитывается 159 кафе. В них общее число мест 11000.

Молодежь, молодые семьи, офисные работники .

Режим работы 11.00 до 23.00

Расчётное меню : -меню кафе основного зала;

-банкетное меню;

-меню комплексного обеда;

-меню для персонала;

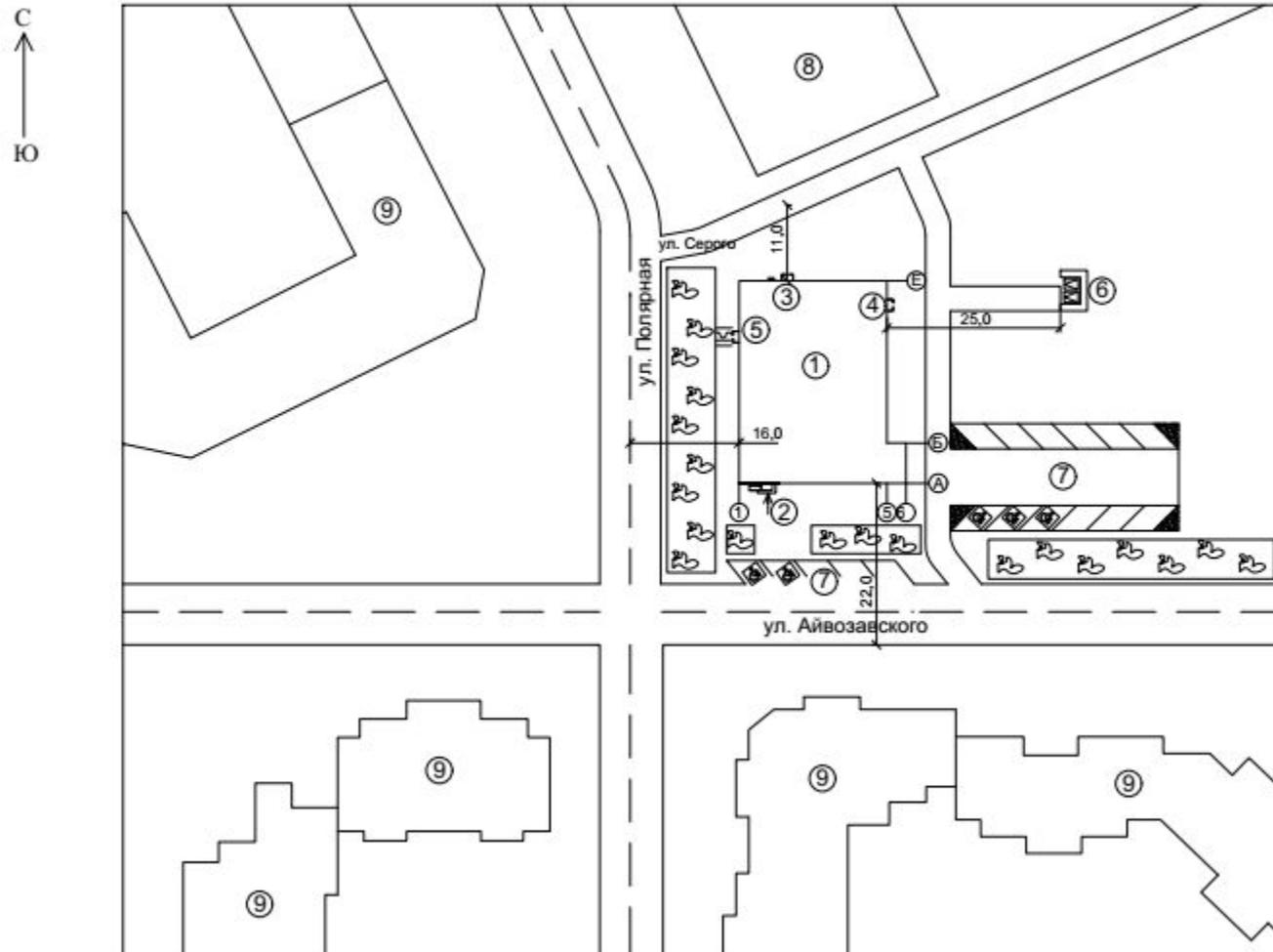
-меню барной стойки.

В основном зале проходит реализация блюд по основному меню.

Основные особенности: бизнес-ланч, проведение праздников, торжеств, обслуживание официантами и барменами, предоставление скидок, музыкальное сопровождение, проведение акций, пользование wi-fi, бесплатная автостоянка.

Генеральный план

Генеральный план М 1:500



Условные обозначения

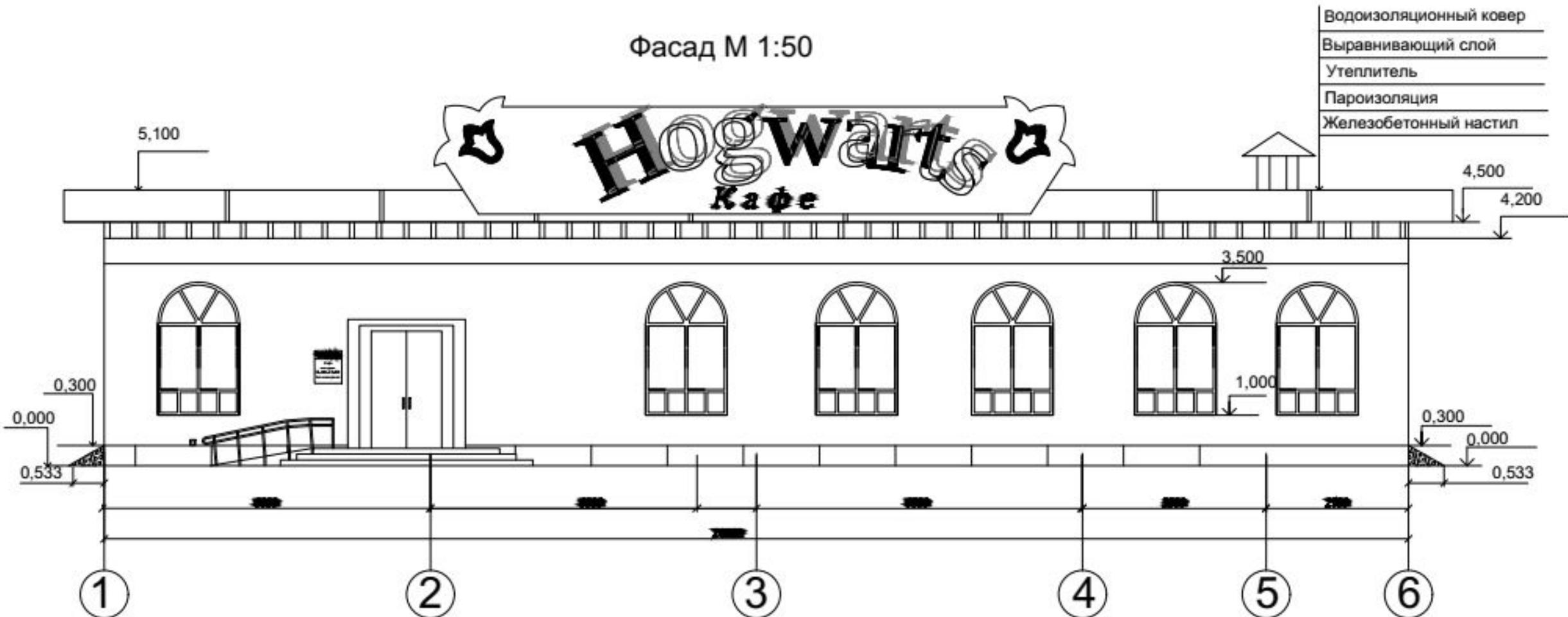
	озеленение
	отопление
	горячая вода
	холодная вода
	канализация
	стоянка для инвалидов

Экспликация к генплану

- 1 - Здание кафе
- 2 - Вход для потребителей
- 3 - Вход для персонала
- 4 - Загрузочная площадка
- 5 - Вход в технические помещения
- 6 - Мусоросборник ТБО
- 7 - Парковка автомобильная для клиентов
- 8 - Торговый центр
- 9 - Жилой дом

Фасад

Фасад М 1:50



Планировочное решение

Основные группы помещений : В соответствии с функциональным назначением все помещения, входящие в состав кафе делятся на несколько групп. Для данного предприятия питания характерны три основные функции: хранение продуктов, производство кулинарной и кондитерской продукции и реализация этой продукции.

Количество производственного персонала :29 работника.

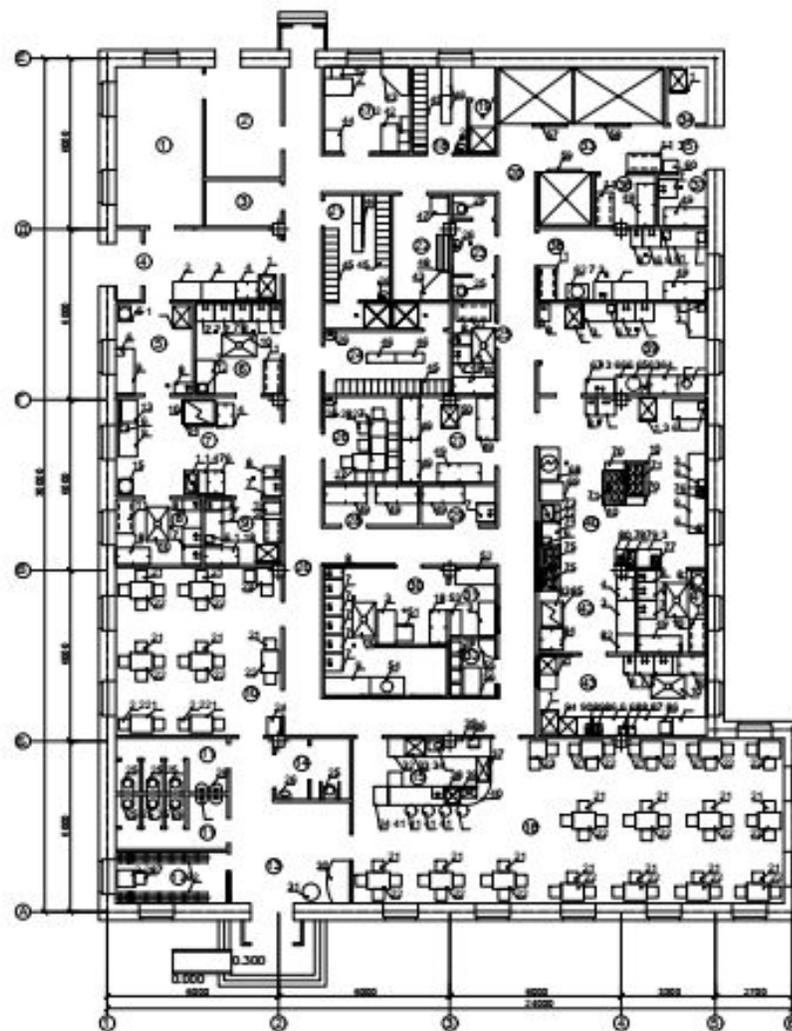
Количество обслуживающего персонала:23 работника.

В банкетном зале в дневное время проходит организация бизнес-ланча, а в вечернее время, в праздничные и выходные дни - банкеты с обслуживанием официантами.

Кафе предоставляет следующие виды услуг: услуга питания; услуга по изготовлению кулинарной продукции; услуга по организации потребления и обслуживания; услуга по реализации кулинарной продукции; услуга по организации досуга и прочие услуги.

План предприятия

М 1:75





Основные экономические показатели

Показатель	План на первый год
Годовой товароборот, тыс. руб.	71997,88
Оборот по продукции собственного производства, тыс. руб.	62913,99
Удельный вес продукции собственного производства, %	87,383
Численность работников предприятия, чел.	52
в том числе работников производства, чел.	29
Выпуск блюд, тыс. блюд	1044,00
Выработка на одного работника производства, тыс. руб.	2169,45
Валовой доход, тыс. руб.	45312,84
в процентах к товарообороту, %	62,936
Издержки производства и обращения, тыс. руб.	25077,65
в процентах к товарообороту, %	34,83
Чистая прибыль, тыс. руб.	7192,84
в процентах к товарообороту, %	9,99
Фонд оплаты труда, тыс. руб.	10273,2
Фонд заработной платы одного работника производства в год, тыс. руб.	187,99
Срок окупаемости, лет	3,8
Рентабельность авансированного капитала, %	26,57



Заключение

Основной задачей каждого предприятия общественного питания является привлечение большего количества потребителей, что достигается высоким уровнем качества и широким ассортиментом. Для прибыльного и безопасного функционирования предприятие должно организовать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы.

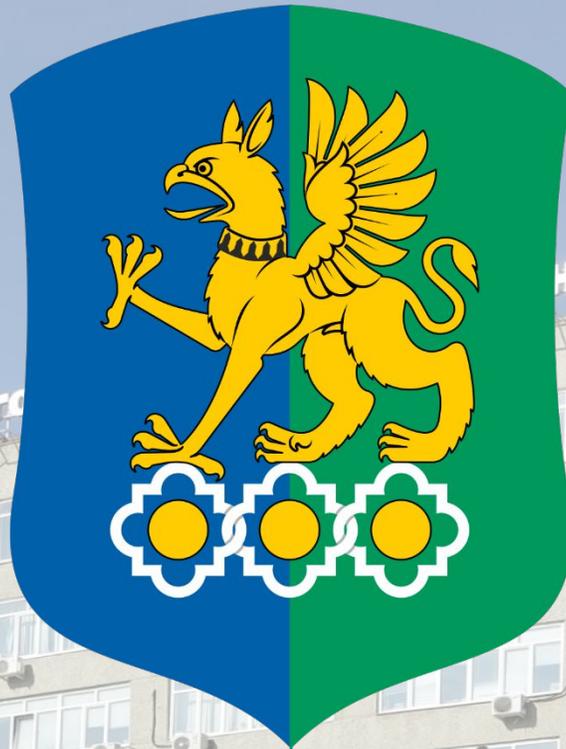
Выполненный проект позволяет грамотно и эффективно вести деятельность молодежного кафе в городе Екатеринбург на 80 посадочных мест. В ходе выполнения выпускной квалификационной работы были произведены расчеты и приняты решения по взаимосвязанным задачам. Были определены основные технологические решения – разработана производственная программа и подобрано необходимое техническое оборудование. На основе полученных данных было разработано оптимальное объемно-планировочное решение, и произведено конструктивное и инженерное проектирование предприятия.

Также проведено административное планирование кафе - определена необходимая численность работников предприятия, составлены графики выхода на работу, спланированы мероприятия по охране труда и технике безопасности.

Проанализирована экономическая деятельность предприятия, в ходе работы было установлено, что хозяйственная и финансовая деятельность проектируемого кафе является достаточно эффективной, а вложение денежных средств в строительство и развитие предприятия гарантирует высокую и стабильную прибыль.

Технологические процессы на предприятии организованы в соответствии с санитарными и гигиеническими требованиями. Оборудование установленное в производственных помещениях является современным и безопасным. Расположение помещений ресторана обеспечивает последовательность обработки сырья, приготовления изделий при минимальной протяженности и отсутствии пересечений, возврата технологических, транспортных потоков. Созданы оптимальные условия работы персонала, с соблюдением норм техники безопасности, охраны труда и производственной санитарии. Помещения для потребителей спроектированы так, что обеспечивают комфортное пребывание в ресторане.

Таким образом, были спроектированы и приняты все необходимые решения для конкурентоспособного функционирования предприятия общественного питания кафе на 80 мест



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

