

Характеристика предприятия. кафе «Саудабай»



Кухня: Восточная, Европейская

Телефон: +7 (727) 388-97-81, +7-747-561-34-04

Адрес: г. Алматы, мкрн. Карагайлы, ул. Бегайыл 2Б

Парковка: Неохраняемая бесплатная

Принимаем к оплате: Наличные

Время работы: С 10:00 до последнего гостя

КафеСаудабай производит старонемецкое пиво четырех видов прямо в ресторане, а именно: «светлое старонемецкое, темное, пшеничное, ipro»

Ассортимент блюд этого ресторана имеет и Банкетные блюда из мяса, так и порционные. В

кафеСаудабайработают высококвалифицированные сотрудники общественного питания

Кафе “Саудабай ” - это современное предприятие, специализирующееся на выпуске мучных, мясных, колбасных и кондитерских изделий. На сегодняшний день кафе “Саудабай” является предприятием, выпускающим блюда немецкой и европейской кухни, а также много разных кондитерских изделий. Отличительной особенностью продукции является высокое качество, отсутствие консервантов и использование только натурального экологически чистого сырья. Предприятие постоянно совершенствует и расширяет ассортимент выпускаемой продукции. Главной целью предприятия является удовлетворение спроса потребителей и повышение конкурентоспособности продукции. Качество - важнейшее, неизменное средство достижения поставленной цели

Кафе “Саудабай ” самостоятельно определяет направление своей хозяйственной деятельности и распоряжается произведенной продукцией (работами, услугами) и полученным доходом в соответствии с действующим законодательством и договором аренды. Производит и реализует немецкие колбаски и стейки, обжаренные на вишневых углях в угольной печи josper.

На практике Кафе «Саудабай».





Характеристика цехов предприятия

В кафе «Саудабай» имеется горячий, холодный кондитерский, мясной, гриль и овощной цеха. Важную роль имеют горячий и гриль-цех, так как мясные блюда имеют большой спрос у контингента посетителей нашего ресторана. Не мало важную роль играет и холодный цех, который производит немецкие домашние салаты и закуски.

Цеха имеют удобное расположение и комфортные размеры.

Характеристика оборудования предприятия

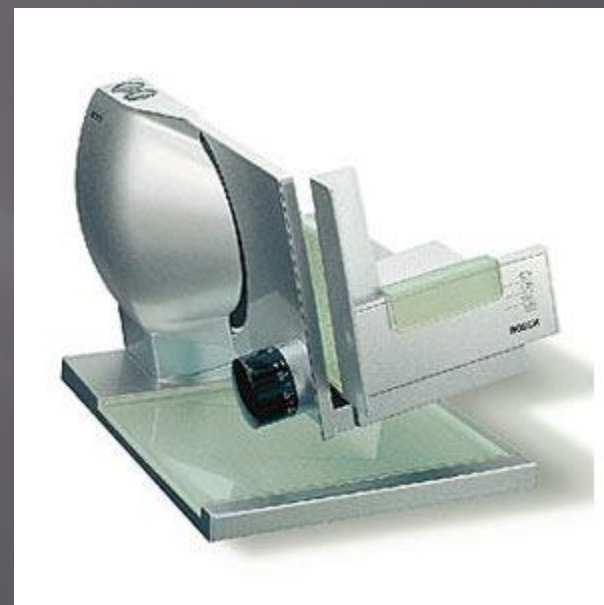
Конвекционные печи



Электрическая плита



Слайсеры



Миксер



**Меню комплексного обеда на
день.**

Первое блюда

Борщ

Щи

Суп грибной

Лапша домашняя

Второе блюда :

Мясо по тайски с гарниром

Котлеты с гарниром

Жаркое

Плов из говядины

Салат :

Миланский

Оливье

Малибу

Греческий

Напиток :

Компот

Чай

Каркаде

Мясо - основной источник белка в питании человека. Белки мяса по своему составу близки к белку человеческого тела. Кроме того, в мясе содержится значительное количество жира, а также минеральные вещества (соли калия, натрия, кальция, магния, железа, фосфора), витамины группы В, РР и витамина D. Очень ценны экстрактивные вещества мяса. Они вызывают обильное сокотделение при употреблении мяса в пищу, и способствуют таким образом, его усвоению.

Соль - одна из самых распространенных специй, которая усиливает вкус блюда. Представляет собой кристаллический хлористый натрий, растворимый в воде. Без нее вся наша еда была бы безвкусной и пресной.

Мука - пищевой продукт, получаемый в результате размола зерна различных культур. Основную массу вырабатывают из пшеницы. Муку получают также из ржи, ячменя, кукурузы, овса, сорго, гречихи, сои, гороха и других культур. Муку используют для приготовления хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Мука - представляет собой порошкообразный продукт, полученный при размоле хлебных злаков. Мука делится на сорта: высший, первый, второй.

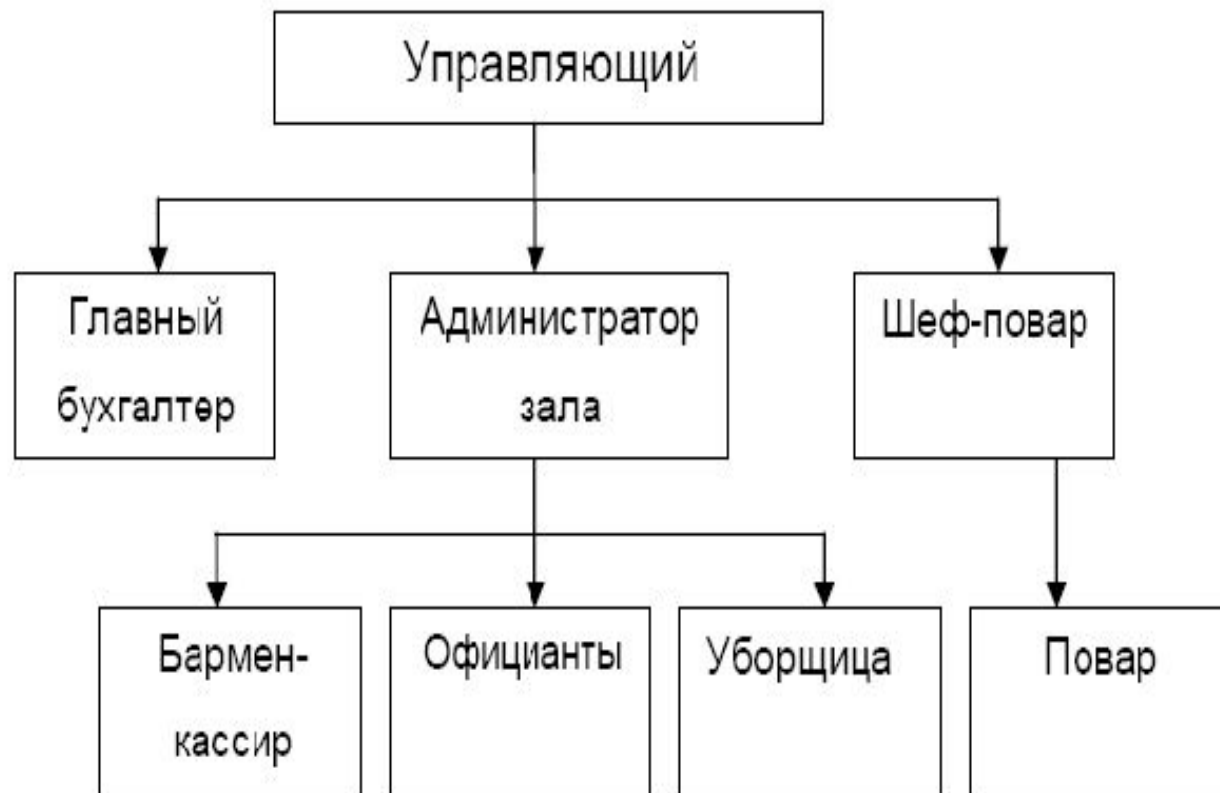
Яйца - содержат: кальций, железо, марганец, цинк, витамины группы А, Е, В, белки. Яйца полезны для кроветворения. Содержащиеся в яйцах вещества препятствуют образованию катаракты, защищают глазной нерв, нейтрализуют вредное воздействие окружающей среды. Яйца укрепляют кости и суставы, стимулируют иммунную систему.

Масло растительное - изготавливают из растительного сырья (подсолнечник, кукуруза, плоды оливкового дерева и т.д.) Растительное масло подразделяют на нерафинированное, рафинированное и дезодорированное. Растительные масла

Организационная структура производство.



Организационная структура управление.



Спасибо за
внимание.