

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/436288>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Проектирование предприятий общ. питания (другое)

Введение 3

1 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА, ЕГО СОДЕРЖАНИЕ И ЗНАЧЕНИЕ 5

1.1 Обоснование вместимости и место размещения проектируемого предприятия 5

1.2 Обоснование технической возможности проектируемого предприятия 7

1.3 Обоснование типа проектируемого предприятия 8

1.4 Источники продовольственного снабжения сырьем и товарами 11

1.5 График загрузки торгового зала и расчет количества посетителей 12

1.6 Разработка схемы технологического процесса производства 13

2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 16

2.1 Разработка производственной программы 16

Заключение 23

Список использованных источников 24

Приложение А Техничко-технологическая карта фирменного блюда 3

Приложение Б План-меню на день 3

Проектирование предприятий общественного питания является важной составляющей всей отрасли, т.к. от качества выполненного проектирования зависит качество и безопасность готовой продукции, условия труда персонала предприятия, безопасное расположение технологического оборудования и т.п. Благодаря проектированию решаются важные задачи, связанные с открытием нового предприятия общественного питания, например, его местоположение и концепция, ориентировочный график загрузки торгового зала и его вместимость, плановый выпуск продукции и пр.

Сфера общественного питания в настоящее время играют важную роль в жизни государства и населения страны. В первую очередь, общественное питание является стимулятором экономики, выступая частью хозяйственного сектора. Отрасль общественного питания не только обеспечивает стабильный поток налоговых отчислений в пользу государства, но и создает рабочие места для людей. В социальном плане общественное питание является источником продукции общественного питания для населения, а также местом для времяпрепровождения. Особенно актуальным является последний аспект социальной значимости предприятий общественного питания, т.к. требования и запросы к ним возросли. В настоящее время люди воспринимают предприятия общественного питания, особенно направления ресторанного бизнеса, не просто, как производство пищи, а досуговое место.

В Омске структура общественного питания развита на среднем уровне, при том, что город является миллионером по численности населения. Обусловлена данная тенденция тем, что уровень жизни в Омске невысокий. По данным Омскстата в 2023 г. средняя заработная плата по городу составила 46 тыс. руб. [3]. При условиях, что людям необходимо снимать жилье, уплачивать коммунальные услуги, питание, транспорт, посещение предприятий ресторанного бизнеса становится редкостью, отсюда низкий спрос на предприятия среднего и высокого ценового сегмента. Однако, спрос все же есть, но не такой высокий, как, например, в Москве, Санкт-Петербурге или Екатеринбурге.

Постепенно ресторанный бизнес в Омске развивается, при этом стараясь не «задирать» средний чек. В 2023 г. отмечается открытие нескольких ресторанов с достаточно интересными специализациями: японская кухня, дичь, гастробистро. Основной упор при открытии новых предприятий сделан на фирменность [8]. Предприниматели стараются привлечь потребителей не обыденными блюдами и напитками, а чем-то необычным и интересным. Невысокий уровень развития ресторанного бизнеса в Омске делает его отличной площадкой для проектирования нового предприятия.

Целью данного отчета является: проведение технико-экономического обоснования проектирования ресторана в г. Омске.

Задачи отчета:

– провести технико-экономическое обоснование проекта, в т.ч. маркетинговые исследования; разработать концепцию предприятия; подобрать поставщиков сырья и товаров; выполнить расчет загрузки зала и пр.;

- разработать производственную программу предприятия;
- составить технико-технологическую карту на фирменное блюдо предприятия.

1 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА, ЕГО СОДЕРЖАНИЕ И ЗНАЧЕНИЕ

1.1 Обоснование вместимости и место размещения проектируемого предприятия

Будущее предприятие ресторанного бизнеса размещено в г. Омске. Размещать новые, современные предприятия, которые ожидаемо будут пользоваться популярностью, лучше именно в центральной части города, т.к. чем дальше от Центра, тем ниже готовность местного населения посещать предприятия с высоким ценником. Кроме того, именно центральная часть города является наиболее посещаемой туристами города, которые также являются потенциальными посетителями предприятия.

Центральный район г. Омска является одним из пяти районов города. Площадь Центрального района составляет 105,2 м², а численность населения 271,4 ты. чел. Центральный район один из двух, где отмечен рост численности населения, по сравнению с остальными районами города. Расположен Центральный район в северной части города [9]. Преимуществами данного района являются:

- основная застройка культурными и историческими объектами: Омский государственный музыкальный театр, театр драмы, театр молодежи, Омский цирк и многое другое, что часто посещают туристы;
- конечно, инфраструктура Центрального района самая развитая. В центре города сосредоточены различные магазины, торговые центры, парки культуры и отдыха, и, конечно, предприятия общественного питания;
- жилой фонд в центре города обладает самым высоким ценником, что говорит о достаточном количестве средств у местного населения, а следовательно, и возможности посещать ими рестораны;
- большое количество предприятий пищевой промышленности расположено именно в Центральном районе, что сделает поставку сырья более доступной и быстрой. В центре размещены: БКК «Омский», ХК «Форнакс», «Инмарко», ЛВЗ «ОША» и многие другие;
- пешая доступность различных предприятий и высокая плотность потребительского потока, особенно в выходные, праздничные дни [9].

Разместить будущий ресторан планируем по адресу: ул. Лермонтова, д. 6. Здание по выбранному адресу является двухэтажным, ресторан размещен на втором этаже. Предлагаемая к аренде площадь помещения на втором этаже – 420 м², стоимость аренды в месяц – 600 тыс. руб. [1] Само здание полностью отреставрировано в 2023 г. На фасаде здания установлены высокие окна с отличным видом на сквер им. Врубеля. Входная группа со стороны ул. Лермонтова отделана массивом дуба. Перед зданием расположено несколько парковочных мест. Внутренний двор здания имеет отдельный подъезд и площадку для установки мусорных контейнеров. К зданию осуществлен подвод всех инженерных коммуникаций. На рисунке 1.1 представлено здание будущего ресторана.

Рисунок 1.1 – Здание будущего ресторана

Вместимость ресторана будет определена исходя из арендуемой площади. Для ресторана коэффициент площади пола на одного человека в торговом зале принимаем 1,8 м² [5]. Учитываем, что площадь торговой группы помещений и сумма площадей прочих групп, должны находиться в примерном соотношении 1:1.

Если общая площадь помещения 420 м², тогда на торговую группу оптимально отвести 210 м², тогда:

Количество мест=210/1,8≈117 мест

Исходя из норматива площади, принимаем к проектированию 100 мест в ресторане, т.к. необходимо учитывать площадь, которая будет использована для танцевальной площадки или сцены в торговом зале.

1.2 Обоснование технической возможности проектируемого предприятия

С технической точки зрения проектирования будущего ресторана по выбранному адресу является возможным. Во-первых, с улицы Лермонтова произведен подвод водопровода и электроэнергии. Отдельно произведено подключение канализационной системы, которая не включена в общегородскую. Прямое назначение помещения для предприятия обозначено арендодателем, как «общепит» [1]. Отдельно имеет подъезд для автотранспорта поставщиков. На заднем дворе здания присутствует площадка для загрузки сырья и товаров.

Проект здания является нетиповым, однако на втором этаже есть возможность перепланировки помещения. При помощи перегородок будет наложено деление групп предприятия на:

- складские;
- производственные;
- торговые;
- административно-бытовые;
- технические.

Технические помещения предприятия размещены отдельным блоком в подвальных помещениях здания, т.к. они обеспечивают функционирование инженерных изысканий всего здания

1. «Яндекс. Недвижимость» [официальный сайт]. – 2024. – URL: <https://realty.ya.ru/offer/5226848413183421025/> (дата обращения: 02.04.2024).
2. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования. – Москва: Стандартинформ, 2013. – 14 с.
3. К началу 2023 года средняя зарплата в Омской области выросла до 46 тысяч рублей / Коммерческие вести [сайт]. – 2024. – URL: <https://kvnews.ru/news-feed/180336> (дата обращения: 02.04.2024).
4. Картографическая компания «2ГИС» [официальный сайт]. – 2024. – URL: <https://2gis.ru/omsk> (дата обращения: 02.04.2024).
5. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова, Ястина Г. М. – Москва: КолосС, 2006. – 247 с. – ISBN 5-9532-0206-7.
6. Организация производства на предприятиях общественного питания / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2011. – 232 с. – ISBN 978-5-904406-21-9.
7. Поставщик продовольственного сырья и товаров «Сибирские колбасы»: официальный сайт. – Омск. – 2023. – URL: <https://sibkolbasy.ru> (дата обращения: 02.04.2024).
8. Прилетели «Гении» и «Птички», а аптеки улетели на склад: что открылось и закрылось в Омске в 2023 году / NGS55 [сайт]. – 2024. – URL: <https://ngs55.ru/text/business/2023/12/22/72983621/> (дата обращения: 02.04.2024).
9. Сайт администрации г. Омска [официальный сайт]. – 2024. – URL: <https://admomsk.ru/web/guest/government/districts/tsentralniy/info> (дата обращения: 02.04.2024).

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/436288>