

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/diplomnaya-rabota/45281>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Машины и аппараты пищевых производств

Введение

ГЛАВА 1. Техничко-экономическое обоснование

1.1. Экономико-географическое обоснование проектируемого предприятия

1.2. Обоснование мощности и типа проектируемого предприятия

1.3. Выбор места привязки и источников снабжения

ГЛАВА 2. Технологический раздел

2.1. Расчет производственной программы предприятия

2.2. Расчет количества продуктов по меню

2.3. Расчет складской группы помещений

2.4. Расчет овощного цеха

2.5. Расчет мясорыбного цеха

2.6. Расчет холодного цеха

2.6.1. Расчет мучного цеха

2.6.2. Расчет горячего цеха

2.7. Организация обслуживания потребителей и расчет торговых и других помещений

ГЛАВА 3. Экономический раздел

3.1. Расчет товарооборота

3.2. Расчет валовой прибыли

3.3. Составление штатного расписания

3.4. Расчет издержек предприятия

3.5. Расчет прибыли, экономической эффективности предприятия и рентабельности. Срок окупаемости предприятия

Заключение

Список использованных источников

Приложения

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования объясняется тем, что питание всегда остается одним из обязательных атрибутов человеческой жизни, то пищевая индустрия является одной из самых рентабельных, в случае правильной организации бизнеса. С каждым годом количество заведений, особенно это касается фастфуда, растет, но люди готовы платить больше за качественное обслуживание и вкусную пищу. Рестораны ориентируются на свою аудиторию и их владельцы должны делать все возможное, чтобы расширить число клиентов и обезопасить свой бизнес от рисков и убытка. Существует три класса ресторанов: типа «люкс», высшего класса и первого класса.

Каждый из них ориентируется на определенную категорию потребителей, например, заведения быстрого питания за счет низких цен и широкого ассортимента привлекают множество клиентов из малообеспеченных людей, студентов, школьников и пр. Элитные рестораны подходят для семейных обедов или ужинов, а также для проведения полуофициальных деловых встреч в приятных условиях.

Сейчас посещение ресторанов стало доступным не только для успешных бизнесменов и политиков, к примеру, ужин в ресторане становится обычным элементом жизни многих людей. В разных регионах страны встречаются различные степени культуры населения в отношении посещения ресторанов. Чем ближе город к европейским государствам, тем лучше сервис в подобных заведениях и соответственно тем большая посещаемость.

В городах с низким уровнем дохода, элитные рестораны обречены на неудачу, поскольку население не имеет достаточно денег для их помещения. Основная проблема – практически полное отсутствие людей среднего класса, на которых и ориентированно большинство ресторанов. Показателем экономической успешности города является как раз наличие таких заведений. Чтобы ресторанный бизнес пользовался

успехом нужно уделить особое внимание некоторым аспектам еще до его открытия. Наиболее удачное решение – поместить ресторан в месте, где уже заполненные все остальные ниши в заведениях общественного питания – бистро, харчевни, пиццерии, и пр. Поэтому следует проанализировать рынок и выбрать удачное размещение своего ресторана, чтобы получить максимальный доход. Для этого проводятся маркетинговые исследования, социологические опросы, нанимают аналитиков, которые выберут оптимальный рыночный сегмент, на который и будет рассчитан ресторан. Важно учесть наличие конкурентов и их способности. Следующим этапом является выбор идеи, которая должна привлечь клиентов, становится ядром ресторана и последующая реклама. Важно предусмотреть перспективы развития: распланировать помещения с учетом его расширения в будущем, выбрать более мощное или долговечное оборудование и т.д.

Современный ресторан играет роль не только предприятия питания, но и развлекательного центра, в который люди приходят не только утолить голод, но и отдохнуть, получить положительные эмоции от атмосферы гостеприимства.

Очень важно правильно оформить меню, нанять вышколенный персонал и быстро выполнять заказы. Причем изменяется культура населения и качество обслуживания становится более важным для клиентов. Конечно, большую часть в сегменте общественного питания занимают предприятия быстрого питания, однако, находится немало людей, желающих и имеющих возможность провести время в уютном ресторане. Согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

Классификация и общие требования» ресторан – это предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров.[1]

Ресторан первого класса отличается гармоничностью, комфортностью и выбором услуг, разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления. Заказные и фирменные блюда, трудоемкие по изготовлению составляют 25 %, остальные – дежурные блюда. При обслуживании используют металлическую посуду, и столовые приборы из нержавеющей стали, посуду из фарфора, белые и цветные скатерти и салфетки.

К сожалению, на сегодняшний день в городах нашей страны, с учетом наличия большого количества ресторанов, очень немногие предприятия данного класса могут предоставить своим гостям действительно качественное обслуживание и высокий уровень кулинарного искусства. Именно поэтому тема работы достаточно актуальна.

Целью данной работы является проектирование и организация производства предприятия общественного питания ресторана первого класса «Вельвет» с обслуживанием официантами на 74 посадочных места.

Объект исследования – процесс организации производства в ресторане первого класса «Вельвет» с обслуживанием официантами на 74 посадочных места.

Задачи, решаемые в рамках достижения цели:

- предоставить технико-экономическое обоснование проекта;
- рассчитать производственную программу ресторана;
- произвести расчет складских помещений ресторана;
- произвести расчет и подбор оборудования и площади производственных цехов;
- произвести подбор оборудования и расчет площадей торговых помещений ресторана;
- описать организацию работы подразделений предприятия;
- описать генеральный план предприятия;
- произвести компоновку помещений ресторана;
- разработать мероприятия по инженерному обеспечению проекта;
- описать требования охраны труда и защиты окружающей среды;
- оценить экономическую эффективность проекта.

1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТИРУЕМОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Ресторан первого класса «Вельвет» на 74 посадочных места предполагается построить в городе Лакинск

Владимирской области.

Численность населения города — 14 568 чел. Плотность населения — 1506 человек на км².

При планировании открытия новых предприятий общественного питания любой организационно-правовой формы необходимо учитывать все факторы рационального размещения предприятий, чтобы в дальнейшем предприятие эффективно работало, пользовалось спросом и стало рентабельным.

Рациональное размещение сети предприятий общественного питания – это создание наибольших удобств населению при организации общественного питания по месту работы, учёбы, жительства, отдыха и во время передвижений, а так же обеспечение высокой эффективности работы самого предприятия.

При проектировании указанных предприятий индустрии питания необходимо учитывать такие факторы как: численность населения города (района), расположение производственных предприятий, административных, социально-культурных и учебных заведений; наличие предприятий розничной сети; покупательскую способность населения и спрос на продукцию общественного питания; принятые нормативы размещения сети предприятий общественного питания.

Город расположен на автомобильной трассе М7 «Волга» между Москвой (удалённость 150 км) и Владимиром (30 км). В городе функционируют следующие промышленные предприятия:

ООО «Клинские снеки» — производитель продуктов питания.

ОАО «Лакинское молоко» — переработка молока и молочных продуктов.

Мебельная фабрика «Лакинский-мебель».

Птицеводческая агрофирма «Курс» объединения «Владзернопродукт».

Лакинское производственное предприятие — производство «Лакинского пива», минеральной воды «Ундольская», газированных напитков и кваса.

ООО «ВАН» — производство безалкогольных и газированных напитков.

Фирма «Анаком» — производство вермишели и лапши моментального приготовления.

ООО «Пресс» — производство хлебопекарных смесей по заказу ЗАО «Дальняя Мельница» (Москва).

ЗАО «Де Хёс» — производство премиксов и престоартерного корма для поросят.

В предполагаемом районе строительства расположены кафе «Граф Суворов» и «Пельмешки», ресторанов в городе нет, поэтому, с учетом социально-экономических условий, численности населения, имеющихся предприятий общественного питания, проектирование и строительство ресторана первого класса в городе Лакинске обосновано и целесообразно.

1.2 Обоснование мощности и типа проектируемого предприятия

Проектируемое предприятие предназначено для обслуживания непосредственно населения города, поэтому расчет зависит от количества проживающих в данном населенном пункте. Мощность предприятия определяется количеством мест в обеденном зале, а также объемом выпускаемой продукции и обосновывается расчетами.

Расчет количества мест в обеденном зале проведем методом расчета по нормативам мест на 1000 человек.

Расчет осуществим по формуле:

$$P = N P_n / 1000, (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

N – численность жителей населенного пункта;

P_n – норматив мест на 1000 человек.

Для предприятий общественного питания открытой сети на тысячу жителей норматив мест составляет 34 места.[12] Численность города Лакинск составляет 14,568 тыс.чел. Следовательно, необходимое количество мест в общедоступных предприятиях общественного питания в г. Лакинске составляет:

$$P = 14568 \cdot 34 / 1000 = 495 \text{ (мест)}$$

На рестораны рекомендуется относить 25% [12] от общего количества мест, это составляет:

$$495 \cdot 0,25 = 124 \text{ места}$$

Учитывая, что в Лакинске отсутствуют такие предприятия питания, как ресторан, представляется целесообразным проектирование ресторана первого класса на 74 места в названном городе. Данное предприятие общественного питания предполагается расположить на ул.Лермонтова, вблизи федеральной трассы М 7.

Для обоснования потенциального контингента потребителей была проведена сегментация рынка по следующим признакам: географическому, демографическому, социально-экономическому.

Потенциальный контингент обслуживаемого населения в данном ресторане – жители и гости города, люди

со средним достатком, мужчины и женщины разного социального статуса, возраста и профессий. Социально-экономическая сегментация предполагает разделение потребителей по уровню доходов, социальному классу, роду деятельности, образованию. Исходя из этого, посещать ресторан будут люди, ведущие активный образ жизни, преимущественно с высшим образованием, занятые в различных сферах деятельности: менеджеры среднего звена, управленческий персонал, инженеры, бизнесмены средней руки и т.д. Удобная стоянка и близость автомагистрали обуславливает посещение ресторана как в вечернее, так и в дневное время проезжающими по ней людьми.

Цель посещения ресторана – встреча с друзьями, деловая встреча, корпоративные мероприятия, желание поесть и развлечься после рабочего дня.

При разработке режима работы ресторана учитывалось его месторасположение и состав потенциального контингента потребителей. Так как вокруг ресторана «Вельвет» располагается большой жилой массив и различные учреждения, то режим работы удовлетворяет спрос потребителей в обеденное время, а в вечернее способствует более полному отдыху клиентов. Ресторан открыт с 10.00 до 22.00 часов, санитарная уборка производится в периоды наименьшей загрузки зала. Форма обслуживания в ресторане – официантами, реализация напитков и кондитерских изделий производится через барную стойку.

Интерьер ресторана должен располагать посетителей к приятному приему пищи и времяпровождению. Дизайн будет привлекать посетителей, если его внутренняя отделка, декор, мебель и даже вывеска будет продуманны и выполнены в едином стиле.

Интерьер ресторана отличает органичное сочетание простоты и элегантности. Четко организованное пространство, удобная мебель и обилие натуральной древесины создают в нем свободную и умиротворяющую атмосферу. Изысканная простота является главной отличительной чертой интерьера, использование минимума деталей позволяет добиться максимальной гармоничности и выразительности. Строгость линий, которая в сочетании с использованием различных отделочных материалов и фактур, создает уютную и камерную обстановку. Разделяет пространство зала на несколько взаимосвязанных зон и гармонично дополняет интерьер система перегородок из светопрозрачных конструкций, выполненных из стеклянных блоков. Перегородки создают в помещении атмосферу уюта, а также игру света в зале. Предусмотрено как естественное, так и искусственное освещение. Оптимальным является комбинированное освещение. При этом все помещение освещается общим не очень ярким светом, а некоторые места выделяются при помощи направленных потоков света. Верхнее освещение в ресторане создают встроенные в ниши потолка светильники с компактными люминесцентными лампами. Общее освещение должно обеспечивать равномерность освещенности и сочетаться с естественным и локальным освещением. Освещение столиков осуществляется при помощи светильников.

Цветовое решение интерьера зала – светло-серый, бледно-фисташковый с успокаивающим эффектом. Униформа персонала выдержана в классическом стиле.

Обеденные деревянные лакированные столы натурального цвета расставлены параллельно друг другу, стулья с невысокими спинками из той же породы дерева. Столы накрывают льняными скатертями фисташкового цвета, для сервировки используют белую фарфоровую посуду и мельхиоровые столовые приборы. Подсобные столики для официантов размещены у стен между группами столов.

В меню представлены разнообразные холодные блюда и закуски, салаты, горячие закуски, первые блюда, горячие вторые блюда, гарниры, десерты, напитки горячие и холодные. Кроме продукции собственного производства проектируемое предприятие реализует покупные товары. Прохладительные соки и напитки, минеральные воды. Предлагаются булочные и мучные кондитерские изделия.

Данное заведение оказывает услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию, по организации досуга, прочие услуги.

Услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию включают:

- организацию питания и обслуживание различных мероприятий (банкетов, корпоративных вечеров, праздников и др.);
- организацию потребления алкогольных и безалкогольных напитков на месте оказания услуг, включая изготовление коктейлей, свежеотжатых соков и других напитков собственного производства;

Услуги по организации досуга, в том числе развлекательные, включают:

- организацию музыкального и развлекательного (анимационного) обслуживания;
- организацию проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм и пр.;
- предоставление потребителям музыкального, развлекательного (анимационного) и телевизионного сопровождения.

Прочие услуги общественного питания включают:

- бронирование мест в залах предприятия общественного питания по заказам потребителей;
- упаковку продукции общественного питания, оставшейся после обслуживания, для потребителей;
- предоставление Интернет-связи;
- предоставление условий для зарядки мобильных телефонов и переносных персональных компьютеров (ноутбуков);
- гарантированное хранение личных вещей потребителей (верхней одежды, сумок);
- вызов такси по заказу (просьбе) потребителя.[1]

Предполагается строительство предприятия с полным производственным циклом, в нем организованы цеха овощной, мясо-рыбный, горячий, холодный. Кроме цехов в ресторане имеются вспомогательные помещения: моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, а также складские помещения.

Маркетинговые акции. Реклама предприятия - это краткая информация, где в яркой, образной и доходчивой форме сообщается клиенту о режиме работы, проводимых каких-либо единовременных акциях, скидках, льготах и т. п. Цель рекламы - всемерно способствовать поддержанию и увеличению постоянного потока посетителей в данное заведение, отличающееся неповторимым колоритом, разумными ценами, вкусной кухней и хорошим обслуживанием.

В целях рекламы предприятие имеет изготовленную при помощи современных материалов (светоотражающие пленки) вывеску с названием и табличку с указанием его типа, форм организации его деятельности, фирменного названия, юридического лица, информацию о режиме работы. Для продвижения предприятия используется реклама в сети Интернет и социальных сетях. Планируется разработка и продвижение сайта компании, на котором будут размещаются постоянно обновляемые новости о акциях и услугах компании. Также используются флаеры, распространяемые общественных местах и на массовых мероприятиях. Они также содержат информацию об акциях и скидках. Флаеры выдержанны в общей стилистике предприятия.

1.3 Выбор места привязки и источников снабжения

При разработке данного проекта и выборе места строительства были соблюдены все требования по охране окружающей среды.

Вблизи от места застройки расположена электроподстанция, которая снабжает электроэнергией весь микрорайон, на расстоянии 500 м расположен водопровод. Сточные воды предусмотрено сбрасывать в канализационный коллектор, расположенной на расстоянии 150 м городской канализации.

Проектируемый ресторан располагаем в хорошо организованной транспортной зоне, что обеспечивает хороший подъезд к предприятию. Для снабжения предприятия сырьем имеется свой подъезд. Также при проектировании предусматривается расположение в непосредственной близости автостоянки для посетителей проектируемого ресторана.

На предприятии нашего типа рациональнее использовать централизованную доставку, для того чтобы предприятие освободилось от необходимости иметь свой транспорт, что уменьшает необходимость увеличения капитальных затрат.

Выполнение плановых заданий предприятия зависит от его товарного обеспечения, своевременного снабжения сырьем. К организации производственного снабжения выдвигаются следующие требования:

- обеспечение большого ассортимента продовольственных товаров надлежащего качества и в необходимом количестве в течение года вне зависимости от сезона;
- своевременность и ритмичность подвоза товаров при соблюдении графика доставки;
- оперативность снабжения;

Снабжение проектируемого предприятия общественного питания сырьем, полуфабрикатами и продуктами, реализуемыми без переработки (напитки, кондитерские изделия и т.п.), исходя из его планируемого месторасположения, будет осуществляться следующими основными поставщиками (таблица 1.1):

1. ГОСТ 30389 — 2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

Классификация и общие требования»

2. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

3. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

4. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

5. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям

общественного питания»

6. СНиП II-Л.8-71 «Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».

7. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для академ. Бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М. : Изд-во Юрайт, 2017. – 414с.

8. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.

9. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. Пособие / Г.Г. Дубцов. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

10. Куткина М.Н., Елисеева С.А, Инновации в технологии продукции индустрии питания.-СПб.: Троицкий мост, 2016.-168 с. – ЭБС «Троицкий мост»

11. Мглинец А.И.Технология приготовления ресторанной продукции: учебник. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 208 с. – ЭБС «Троицкий мост

12. Никуленкова В.Н., Маргелов В.Н. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Экономика, 2016.

13. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / под.ред. Климовой М.В. – М.: «Дом славянской книги», 2017.- 575 с.

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания / Здобнов А.И., Цыганенко В. А., Пересичный М. И. – М.: «Арий», 2018. – 688 с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.

16. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник; Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

17. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. – М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. - 239с.

18. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : электр. Учебник / А. И. Мглинец [и др.]; под ред. А. И. Мглинца. – СПб. : Троицкий мост, 2013.

19. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD.Троицкий мост,2012,СПб.-288 с.

20. <http://www.frio.ru>- Федерация рестораторов и отельеров

21. <http://www.horeca.ru>. – индустрия питания

22. <http://www.restoved.ru> – ресторанная индустрия

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/diplomnaya-rabota/45281>