Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт

Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Т.Л. Камоза
(подпись) (инициалы, фамилия)
« 21 » 06 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки

19.03.04.01. «Технология и организация ресторанного дела»
профиль

Проект кафе молодёжное «Back to the future» на 68 мест

тема

Руководитель 21.06.2016 доцент, канд.тех. наук Е.О. Никулина
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Выпускник 21.06.2016 ТОП-11-2 К.А. Полежаева
подпись, дата группа инициалы, фамилия

Нормоконтролер 21.06.2016 Е.О. Никулина
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1 Технико-экономическое обоснование 6
1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия 6
1.2 Расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания 6
1.3 Определение количества питающихся 7
1.4 Расчет дневной производственной программы 8
1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки 8
2 Технологический раздел ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.1 Составление планово-расчетного меню **Ошибка! Закладка не определена.**
2.2 Расчет складского хозяйства ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.3 Расчет заготовочных цехов ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.3.1 Расчет мясо-рыбного цеха ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.3.2 Расчет овощного цеха ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.4 Расчет холодного цеха ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.5 Расчет горячего цеха ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.6 Расчет мучного цеха ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.7 Расчет моечной столовой посуды ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.8 Расчет моечной кухонной посуды ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.9 Расчет раздаточных ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
2.10 Расчет торгового зала ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
3 Организационный раздел 10
3.1 Организация работы производства 10
3.1.1 Организация работы складских помещений 10
3.1.2 Организация работы заготовочных цехов 11
3.1.3 Организация работы овощного цеха 11
3.1.4 Организация работы мясо-рыбного цеха 12
3.1.5 Организация работы доготовочных цехов 13
3.1.6 Организация работы холодного цеха 13
3.1.7 Организация работы горячего цеха 13
3.1.8 Организация работы мучного цеха 14
3.2 Организация обслуживания на предприятии 15

3.2.1 Организация труда работников обслуживания 15
3.2.2 Логотип и слоган проектируемого предприятия 16
3.2.3 Интерьер зала 17
3.2.4 Прогрессивные технологии обслуживания 17
3.2.5 Методы привлечения потребителей 18
3.2.6 Методы продвижения 18
4 Научно-исследовательский раздел ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
4.1 Характеристика сырья, используемого для приготовления фирменного блюда ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
4.2 Разработка технологической карты фирменного блюда**Ошибка! Закладка не определена.**
4.3 Составление схемы технологического процесса производства фирменного блюда ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
4.4 Контроль качества разработанного фирменного блюда**Ошибка! Закладка не определена.**
4.4.1 Органолептический контроль качества разработанного фирменного блюда ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
4.4.2 Лабораторный контроль качества фирменного блюда ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда .. **Ошибка! Закладка не определена.**
4.6 Разработка нормативно-технологической документации ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
ЗАКЛЮЧЕНИЕ 20
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ 21
ПРИЛОЖЕНИЕ А Расчет сырья и товаров .. **Ошибка! Закладка не определена.**
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Расчет технологического оборудования**Ошибка! Закладка не определена.**
ПРИЛОЖЕНИЕ В Состав и площадь помещений**Ошибка! Закладка не определена.**
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Расчет пищевой ценности фирменного блюда ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Технологическая схема приготовления**Ошибка! Закладка не определена.**
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Технико-технологическая карта на фирменное блюдо ..... **Ошибка! Закладка не определена.**
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Акт отработки рецептуры фирменного блюда и технология приготовления ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

ВВЕДЕНИЕ

Современный ресторанный бизнес в России представлен большим разнообразием типов заведений: это классический фаст-фуд, рестораны quick service (или QSR — ускоренное обслуживание); рестораны free flow («свободное движение»), где часть технологических процессов вынесена на обозрение посетителей, которые сами выбирают себе различные виды блюд; «тиражируемые» рестораны — заведения среднего класса с высоким качеством традиционной кулинарии, которые используют свежие полуфабрикаты и свежую выпечку собственного приготовления. Их отличают хороший уровень обслуживания официантами, различные дополнительные услуги, например, бесплатная парковка, городской телефон, свежая пресса, еда навынос; авторские рестораны, где высокий уровень кухни, сервиса и цен ориентирован на постоянных клиентов.

Но, несмотря на столь большое разнообразие, сегодня одной из главных тенденций является тенденция взаимодействия элитных ресторанов и демократических кафе с уютной обстановкой и невысокими ценами. Эти заведения, в конечном счете, рассчитаны на средний класс.

Молодежное кафе как предприятие, ориентированное на определенный контингент потребителей в данной ситуации оправдывает свое создание, которое обусловлено повышенным интересом молодежи к услугам общественного питания.

Питание вне дома не является ежедневной необходимостью для молодежи, и, чаще всего, от посещения кафе они ждут гораздо большего, чем просто поесть. Для большинства посетителей посещение кафе любого уровня - это событие. И в этом состоит основная задача ресторатора — сделать так, чтобы клиент захотел посещать именно это заведение. Добиться успеха можно путем слаженной работы всего коллектива, высокой технологичности производственных процессов и не менее высокого уровня обслуживания. Важно понимать, что сегодня ресторанный бизнес требует профессионализма, знаний, а также использования новейших технологических и инженерных разработок. Успех заведения питания зависит от удачной концепции, высокого гастрономического искусства шеф-повара и су-шефа, выгодного расположения, эффективной рекламной компании, профессионализма обслуживающего персонала и т. д.

1 Технико-экономическое обоснование

Целью данного раздела является обоснование целесообразности строительства проектируемого предприятия в данной местности, а также эффективности его работы.

1.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Проектируемое предприятие общественного питания - кафе молодежное «Back to the future» на 68 мест предполагается расположить в центре города, по адресу ул. Мира, 86 на первом этаже, напротив Красноярского драматического театра им. А. С. Пушкина. Это перспективный, современный, комфортный, престижный один из самых крупных районов. К его плюсам можно отнести оживленность зон, транспортную доступность. Кроме того Центральный район – центр студенчества, из 13 высших учебных заведений 5 находятся здесь, что несомненно является очень удачным для проектирования в этом районе молодежного кафе.

1.2 Расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания

Расчет необходимого количества мест в общедоступном предприятии общественного питания производим на основании норматива мест на 1000 жителей. Метод расчета по нормативам мест на 1000 человек является универсальным и используется для определения количества мест в обеденных залах всех типов доготовочных и работающих на сырье предприятий.

Для данного района норма мест предприятий общественного питания составляет на 1 тысячу жителей 36.

Расчет ведется по формуле:

$$P = \frac{N * P_H}{1000}, \qquad (1.1)$$

где P – необходимое количество мест;

N – численность жителей населенного пункта, предприятий, организаций или учреждений, чел.;

P_H – норма мест на 1000 человек, принимаем 36 [18].

P = 55000 * 36 / 1000 = 1980 мест

Общее число мест для данного района составляет 1980 мест, которые распределяется между отдельными типами предприятий общественного питания по процентному соотношению [18]:

для кафе: 1980 * 30 / 100 = 594 мест;

На основании расчетов можно сделать вывод о необходимости и целесообразности строительства в данном районе молодежного кафе «Back to the future» на 68 мест.

При выборе формы обслуживания на предприятии учитывались минимальные затраты времени на получение пищи и максимальные удобства в обслуживании. В кафе обслуживание посетителей производится официантами.

1.3 Определение количества питающихся

Проектируемое предприятие работает с 11:00 до 22:00, с перерывом на санитарный час с 16:00 до 17:00.

Количество потребителей рассчитываем по графику загрузки зала, составленному с учетом режима работы предприятия, оборачиваемостью места в зале в течение данного часа, процента загрузки зала по часам его работы, вместимостью зала.

Количество потребителей для предприятия определяется по формуле:

$$N_{час} = \frac{P*Y*X}{100}, \qquad (1.2)$$

где $N_{час}$ – количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

P – вместимость зала;

Y – оборачиваемость одного места в зале в течении данного часа [18];

X – загрузка зала в данный час % [18].

Таблица 1.1 – Определение количества потребителей в кафе

Часы работы зала	Оборачиваемость места за 1 час, раз	Процент загрузки зала, %, x	Количество потребителей за 1 час работы, N, чел
11-12	1.5	40	40
12-13	1.5	90	91
13-14	1.5	100	102
14-15	1.5	90	91
15-16	1.5	50	51
16-17	Санитарный час		
17-18	0.5	30	10
18-19	0.5	60	20
19-20	0.5	90	30
20-21	0.5	90	30
21-22	0.5	60	20

1.4 Расчет дневной производственной программы

Основываясь на графике загрузки торгового зала и коэффициента потребления блюд [18], рассчитываем дневную производственную программу проектируемого предприятия.

Количество реализуемых блюд за каждый час определяется по формуле:

$$Q = N_{час} * m, \quad (1.3)$$

где $N_{час}$ - количество посетителей за каждый час (таблица 1.1);

m – коэффициент потребления блюд [18].

Данные расчетов представлены в таблице 1.2.

Таблица 1.2 - Расчет дневной производственной программы кафе в групповом ассортименте

Часы работы	Плановое количество посетителей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				
		Холодные блюда	Супы	Вторые блюда	Сладкие блюда и горячие напитки	Итого
		Коэффициент потребления блюд				
	Обед	0.9	0.1	1	0.5	2.5
	Ужин	0.9	-	1.1	0.5	2.5
	Реализация блюд по часам					
11-12	40	36	4	40	20	80
12-13	91	82	9	91	45	227
13-14	102	92	10	102	51	255
14-15	91	82	9	91	45	227
15-16	51	46	5	51	25	127
16-17	Санитарный час					
Итого за обед	375	338	37	375	186	916
17-18	10	9	-	11	5	25
18-19	20	18	-	22	10	50
19-20	30	27	-	33	15	75
20-21	30	27	-	33	15	75
21-22	20	18	-	22	10	50
Итого за ужин	110	99	-	121	55	275
Итого день	485	437	37	496	241	1211

1.5 Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Снабжение предприятия сырьем и товарами осуществляется по договорам о поставках. Основные поставщики сырья и товаров приводится в таблице 1.3.

Таблица 1.3 – Источники снабжения предприятия общественного питания сырьем и товаром

Наименование источников снабжения	Наименование групп товаров	Частота завоза
ООО «КрайсАлко»	Вино-водочная продукция	2 раза в неделю
ООО «Феникс»	Вино-водочная продукция	2 раза в неделю
ООО «Компания Аквамарин»	Вино-водочная продукция, соки	2 раза в неделю
Римский дом	Чай, кофе, фруктовое пюре	1 раз в неделю
ООО «Виас»	Соки, минеральная вода, пиво	1 раз в неделю
ООО ТД «Бир Трейд»	Пиво	1 раз в неделю
Coca-Cola HBC	Газированная вода, соки	1 раз в неделю
ООО «Изюминка»	Фрукты, овощи, зелень	3-4 раза в неделю
ООО «Владелита»	Рыба, морепродукты, мясо	3 раза в неделю
ООО «МолТорг»	Молочная продукция, молоко	2 раза в неделю
ООО «Инмарко»	Мороженное	1 раз в неделю
ООО «Континент»	Консервированные продукты	2 раза в неделю
ИП Черномуров	Куриное яйцо, мясо птицы	1 раз в неделю
ОАО «Красноярский хлеб»	Хлеб, кондитерские изделия	1 раз в неделю
«Компания МолошКа»	Мука, крупы, макаронные изделия	2 раза в неделю
ЗАО «Краскон»	Конфеты	3 раза в месяц
ООО «Гурман +»	Приправы, специи	3 раза в месяц

3 Организационный раздел

3.1 Организация работы производства

Проектируемое кафе является предприятием с полным производственным циклом, поэтому для производства продукции и выполнения той или иной стадии технологического процесса организованы цеха, которые подразделяются на заготовочные: мясо-рыбный, овощной, доготовочные: горячий, холодный, специализированные: мучной цех.

Кроме цехов на производстве имеются вспомогательные помещения: моечная столовой посуды и моечная кухонной посуды.

Соотношение отдельных подразделений предприятия определяет структуру производства. Проектируемое кафе имеет бесцеховую структуру, так как цеха выделены условно, для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки. Плановое задание и объем выполняемых работ установлен в целом для всего производства, который возглавляет заведующий производством.

На проектируемом предприятии преобладают универсальные рабочие места, на которых осуществляется несколько неоднородных технологических операций. Планировка рабочих мест обеспечивает рациональное размещение оборудования, эффективное использование площади, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов на рабочем месте. Каждое рабочее место оснащено кухонной посудой, приспособлениями для хранения и перемещения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стеллажами, функциональными емкостями и т.д.

В каждом цехе организовано несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса.

3.1.1 Организация работы складских помещений

Складские помещения на данном предприятии служат для приемки и кратковременного хранения продуктов, сырья. Складские помещения размещаются в отдельных помещениях предприятия. Они имеют удобную связь с производственной и торговой группами помещений предприятия.

На предприятии оборудованы следующие охлаждаемые камеры: мясорыбная, молочно-жировая, для хранения фруктов, сезонных овощей, напитков, зелени; камера пищевых отходов, а также неохлаждаемые: кладовая сухих продуктов, овощей, кладовая инвентаря, загрузочная.

При планировке складских помещений учитываются определенные объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования.

Объемно-планировочные требования:

Складская площадь рационально спланирована, для каждого товара выделен участок, отвечающий размеру и структуре. Оборудование размещено с учетом необходимой площади для проездов, проходов, перемещения грузов. Транспортировка сырья из загрузочной в кладовые и охлаждаемые камеры

осуществляются без пересечения потоков сырья, полуфабрикатов, тары, а подъезд транспорта и разгрузка товаров осуществляется со стороны хозяйственного двора на разгрузочной площадке.

Сборно-разборные охлаждаемые камеры размещаются единым блоком, камера пищевых отходов размещается с выходом наружу, остальные же складские помещения непроходимые.

Санитарно-гигиенические требования:

В помещениях соблюдается чистота, температурный режим, поддерживается оптимальная влажность воздуха, и кратность его обмена соответствует режимам хранения и СНиП, освещение неохлаждаемых складских помещений комбинированное (искусственное и естественное), в кладовых фруктов и сезонных овощей, напитков и охлаждаемых камерах освещение только искусственное. Вентиляция в складских помещениях естественная и механическая.

Стены в помещениях защищены от проникновения грызунов и покрашены масляной краской на высоту 1,8 м, а стены охлаждаемых камер облицованы глазурованной плиткой.

Полы обеспечивают безопасное и удобное передвижение грызунов, людей и транспортных средств: проточные, влагонепроницаемые, без пустот и выбоин.

3.1.2 Организация работы заготовочных цехов

Так как проектируемое предприятие с полным производственным циклом, то выполняются все стадии технологического процесса по приготовлению пищи и ее реализации. На предприятии организованы овощной и мясо-рыбный цеха.

3.1.3 Организация работы овощного цеха

Овощной цех вместе с кладовой овощей размещен в едином блоке со складскими помещениями, что обеспечивает устройство разгрузки овощей при поступлении. Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы следующие рабочие места:

- обработки картофеля, корнеплодов, их доочистки и промывания;
- обработки сезонных овощей, очистке лука репчатого и чеснока.

На рабочем месте по обработке картофеля и корнеплодов установлена ванна моечная ВСМ-1/530, настольная картофелеочистительная машина ATESY МОК-300А, стол производственный ATESY СП-2.

На рабочем месте по нарезки овощей: стол производственный ATESY СП-2, настольная овощерезательная машина Apach AVG200, необходимый инвентарь (доски разделочные, ножи, лотки и т.д.), рядом с производственным столом расположен стеллаж СТК (Н)-600/400 для хранения полуфабрикатов, для перевозки полуфабрикатов имеется тележка GA – 1Z.

Овощной цех работает в одну дневную смену, поскольку обслуживает исключительно свое предприятие. В цехе работает два человека, работу овощного цеха организует заведующий производством.

График выхода на работу производственных работников – линейный.

3.1.4 Организация работы мясо-рыбного цеха

Цех имеет удобную взаимосвязь с холодным и горячим цехами, где завершается технологический процесс приготовления пищи, а также с моечной кухонной посуды.

В цехе предусматривается организация отдельных участков для обработки мяса и птицы (т.к. цех малой мощности), и обработке рыбы.

На участке обработки мяса и птицы выделены следующие рабочие места:

- для обработки мяса и приготовления из него порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- для разделки птицы и приготовления полуфабрикатов из птицы;
- для приготовления рубленых полуфабрикатов.

На данном рабочем месте устанавливают производственный стол для размораживания ATESY СП-2 и моечная ванна ВСМ-1/530 для обмывания мяса. Так как мясо на предприятие поступает крупным куском, его сразу используют для приготовления полуфабрикатов.

Для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов установлен производственный стол ATESY СП-2, на котором уложена разделочная доска, с левой стороны от нее расположен лоток с сырьем, справа – с полуфабрикатами. При приготовлении мясных полуфабрикатов используют доски разделочные «М.С.». За доской размещают металлический ящик со специями и настольные циферблатные весы ЕР – 10.

Второе рабочее место-участок обработки рыбы. На нем осуществляется: размораживание и потрошение рыбы, приготовление порционных полуфабрикатов. На данном рабочем месте размещена ванна для дефростации ВСМ-1/530, производственный стол ATESY СП-2 для очистки и потрошения рыбы.

Третье рабочее место – участок для приготовления рубленых полуфабрикатов. На данном рабочем месте установлен производственный стол ATESY СП-2 с лотками для котлетной массы, а также мясорубка TW 70/ TFS.

С учетом того, что в цехе хранятся изготовленные полуфабрикаты, установлен холодильный шкаф CM105-S.

В цехе работает два повара. График выхода на работу производственных работников линейный (рисунок 2.1).

3.1.5 Организация работы доготовочных цехов

Производственной программой доготовочных цехов является план-меню. Работа доготовочных цехов строго согласуется со временем работы зала и с графиком потока потребителей на предприятии.

3.1.6 Организация работы холодного цеха

Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд. Он расположен в одном из наиболее светлых помещений. Предусмотрена удобная взаимосвязь с горячим цехом, раздачей и моечной кухонной посуды.

В соответствии с технологическим процессом в цехе организованы следующие рабочие места:

- для приготовления салатов;
- для нарезки гастрономии;
- для порционирования сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления салатов устанавливают стол со встроенной моечной ванной РК – 12/1L, производственный стол ATESY СП-2, настольную овощерезательную машину Apach AVG200. Нарезают сырые и вареные овощи на разделочных досках с маркировкой «О.С.» и «О.В.», ножами поварской тройки. Для порционирования салатов на этом же столе устанавливают весы ЕР – 10.

Рабочее место для нарезки гастрономии оборудуют производственным столом ATESY СП-2. Для нарезки хлеба и гастрономических продуктов используют гастрономические, хлебные и сырные ножи, а также слайстер Lusso 220 GSL.

На рабочем месте по приготовлению сладких блюд и порционирования напитков устанавливают стол производственный ATESY СП-2, шкаф холодильный СМ105-S, весы ЕР – 10, а также различную посуду и инвентарь.

Для всей готовой продукции установлен стеллаж СТК (Н) - 600/400.

В холодном цехе работает два повара. Работают в одну смену по ступенчатому графику. Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством: организует работу по выполнению производственной программы цеха в соответствии с планом-меню.

3.1.7 Организация работы горячего цеха

Горячий цех на предприятиях общественного питания предназначен для изготовления пищи и разнообразной кулинарной продукции. Горячий цех имеет удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздачей, залом, и с помещением заведующего производством. Рядом с горячим цехом располагаются моечные кухонной и столовой посуды. Производственная программа горячего цеха определяется по план-меню.

Широкий ассортимент блюд не позволяет создать в цехе специализированные рабочие места для каждого вида блюд, поэтому рабочие места организуют с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно.

Суповое отделение. В суповом отделении организуется рабочее место для приготовления бульонов и супов.

Подготовку продуктов к варке производят на производственных столах ATESY СП-2, а доведение до готовности блюд производят в наплитной посуде, на плите электрической ES – 47/P.

Соусное отделение. Рабочие места для варки, тушения, припускания, запекания продуктов организуют с учетом возможности выполнения поварами нескольких операций одновременно. В соответствии с этим группируют тепловое и другое технологическое оборудование. На этом участке устанавливают конвекционный шкаф KSP – 3, плиту электрическую ES – 47/P, электрические сковороды ЕКР – 7/40, фритюрницу Hurakan HKN-FT66N, производственные столы для подготовки продуктов к жарке и пассерованию, переборки круп. Для промывки круп, бобовых в цехе имеется производственный стол со встроенной ванной РК – 12/1L.

Руководит горячим цехом заведующий производством, который в соответствии с паном-меню организует отпуск блюд, контролирует отпуск блюд и их качество. Повар 5 разряда готовит наиболее сложные, трудоемкие блюда, порционирует и оформляет их. Повар 4 разряда подготавливает продукты – готовит супы, варит картофель и овощи, жарит мясные, рыбные полуфабрикаты и т.д.

В цехе работают два человека. Работают в одну смену по ступенчатому графику.

3.1.8 Организация работы мучного цеха

Мучной цех работает самостоятельно и выпускает изделия, которые реализуются в зале предприятия. Цех проектируемого предприятия имеет малую мощность, по ассортименту выпускаемой продукции относится к цехам, выпускающим изделия из 2-3 видов теста.

В цехе организованы следующие рабочие участки:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для замесов всех видов теста и приготовления из них полуфабрикатов;
- для расстойки и выпечки изделий;
- для мойки инвентаря и тары.

В помещении для обработки яиц устанавливается стол производственный ATESY СП-2 с овоскопом для проверки качества яиц, 4 ванны ВСМ-

1/ 530 для их санитарной обработки и стеллаж СТК (Н) - 600/400 для хранения яиц. Из инвентаря используются металлические решетчатые корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в помещении подготовки продуктов по соседству с отделением замеса теста. На данном рабочем месте устанавливают производственный стол ATESY СП-2, на котором устанавливают мукопросеиватель Каскад-150. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник ПТ-1.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудуется подтоварником и стеллажом для хранения сырья, производственным столом и холодильным шкафом СМ105-S. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: грохот металлический, дуршлаг, цедилки, шумовка, сита с ячейками различных размеров, весы и т.д.

Рабочее место для замеса дрожжевого и пресного теста оборудуется тестомесильной машиной L-20.

На участке выпечки изделий устанавливают духовой шкаф KSP – 2.

В моечном помещении мучного цеха устанавливают две моечные ванны ВСМ-2/700, стеллаж СТК (Н) - 600/400 и подтоварник ПТ – 1 для использованного инвентаря.

3.2 Организация обслуживания на предприятии

Наравне с функцией производства продукции, предприятия питания выполняют функцию обслуживания потребителей (реализация продукции и организация ее потребления). В новых условиях хозяйствования предприятий и организаций общественного питания большое значение приобретает их высокая культура обслуживания, качество выпускаемой продукции.

3.2.1 Организация труда работников обслуживания

В зале кафе применяется форма обслуживания официантами. А именно – индивидуальный метод — один официант обслуживает три-четыре столика и выполняет все операции — сервирует столы, принимает заказы, подает блюда, производит расчет и уборку столов. За четкую организацию работы официантов отвечает менеджер зала. Он также составляет график выхода на работу официантов в соответствии с режимом работы зала. Официанты работают по ступенчатому графику, который наиболее распространен в организации труда. Официанты выходят на работу в разное время группами до 3 человек. Большая часть официантов выходит в часы «пик», когда приходится обслуживать максимум посетителей.

В создании уютной атмосферы в заведении участвует практически каждый элемент его внутреннего пространства, и внешний вид персонала играет в данном случае не последнюю роль. По одежде персонала посетитель делает выводы об уровне и престижности кафе, о качестве обслуживания и даже об особенностях кухни заведения.

Форма персонала кафе “Back to the future” отражает основную концепцию заведения, сочетание не сочетаемого. Девушки официанты одеты в черные «Ципао» длиной по колено, у менеджеров и хостес платья в пол. Парни официанты и бармены одеты в темно-синюю джинсовую рубашку, и аналогичного цвета джинсы, тем самым отражая влияние американского Запада. Форма не стесняет движения, удобна и комфортна для персонала.

3.2.2 Логотип и слоган проектируемого предприятия

Логотип - это своеобразный графический чип, в котором заложен максимум информации о заведении. Эффективный логотип с высокими характеристиками повышает узнаваемость, доверие и запоминаемость, будет стимулировать продажи, донося до потребителя необходимую информацию, что означает успех в делах. Он создает положительный образ у целевой аудитории, имеет свою индивидуальную особенность, является уникальным, отображает идею предприятия.

Логотип кафе «Back to the future» состоит из шрифтового начертания. Это узнаваемый логотип, заимствованный из культового фильма Роберта Земекиса. Этот фильм если не смотрели, то слышали о нем абсолютно все. А поскольку нашим основным обслуживаемым контингентом является молодежь, можно быть уверенным в том, что логотип «Back to the future» найдет отклик в сердцах молодежи и навеет нашим гостям ностальгию о просмотренном некогда фильме.

Рисунок 3.1 – Логотип молодежного кафе «Back to the future»

Слоган – это рекламная фраза в кратком виде излагающая основное рекламное предложение и входящая во все сообщения в рамках рекламной компании продукции или услуг. Он обязательно должен излагать уникальное торговое предложение, конкурентные преимущества предприятия, являться высококонцентрированным текстом.

Концепция кафе «Back to the future» тесно переплетается с фильмом Роберта Земекиса - «Назад в будущее», и в качестве слогана была выбрана фраза из этого фильма: «– Марти, нам пора! – Куда? – Назад в будущее!».

3.2.3 Интерьер зала

Интерьер основан на изменении понятия «старое будущее», что отражает стилистику и характерные черты направления ретро-футуризм.

Большое внимание было уделено использованным цветам, материалам и современным инновационным технологиям для усиления контраста между старым и новым. Бетонный декор стен представляет индустриальность мегаполиса, отделка из натурального оникса отдаёт должное уникальным традициям Азии, а ореховая древесина напоминает про викторианский стиль американского Запада. Одну из стен в дизайне кафе занимают полки со старыми телевизорами, что придаёт обстановке особенную аутентичность и индивидуальность. Они акцентированы креативными креслами с высокими спинками и кожаной обивкой, а также элегантным столиком на основе металлической конструкции.

Все эти детали, а так же оригинальные светильники с абажуром в форме НЛО и несколько стеклянных панелей со специальным многомерным и динамическим содержанием создают уникальную атмосферу такого будущего, каким оно представлялось человечеству в далёких 1960-х годах.

Пол облицован фактурными деревянными панелями, придающими ощущение естественности и непринуждённости. Потолок декорирован в уникальной креативной манере с помощью тонких досок и гибких панелей, сквозь которые видны прожекторы и оригинальные осветительные приборы с силуэтом неопознанных летающих объектов. Они наполняют пространство мягким приглушённым сиянием, что превосходно подходит для неспешного разговора посетителей, приятного времяпрепровождения и наслаждения вкусными блюдами в весёлой дружеской компании.

К тому же такая отделка прекрасно сочетается с общей стилистикой дизайна и разноцветным и, что немало важно, функциональным мебельным гарнитуром с практичными столами и необычными креслами, полукруглыми диванчиками и стульями фантастического вида, что даёт возможность всем желающим общаться в комфортных условиях.

По всему помещению кафе расположены уютные конфиденциальные зоны для спокойного и комфортного времяпрепровождения, безмятежного отдыха и наслаждения кулинарными яствами в эстетически привлекательной и насыщенной обстановке.

3.2.4 Прогрессивные технологии обслуживания

Одними из основных направлений развития прогрессивных технологий обслуживания в ресторанных заведениях являются:

– организация обслуживания по системе кейтеринга;

– внедрение мерчандайзинга (сбыта продукции и услуг).

В кафе «Back to the future» имеется такой вид кейтеринга, как розничная продажа готовой продукции, то есть предприятие общественного питания

осуществляет доставку готовой продукции на дом, в офисы, на общественные мероприятия.

Схема работы кафе при розничной продаже:

– прием заказа, предоставление вариантов меню, с учетом пожеланий и предпочтений заказчика,

– доставка всего необходимого заказчику.

Доставку готовой продукции осуществляет курьер кафе «Back to the future».

3.2.5 Методы привлечения потребителей

Конкуренция в ресторанном бизнесе побуждает руководителей не только к повышению качества сервисных услуг, но и к предоставлению привлекательных дополнений к ним. Существует много положительных, запоминающихся примеров, которые возникают под действием искреннего желания произвести наилучшее впечатление на гостя. В этом случае цель достаточно ясная: придя в данное заведение, гость должен получить максимум удобств.

В проектируемом кафе «Back to the future» существует такая услуга, как упаковка для заказов на вынос в фирменную тару и упаковку с логотипом кафе.

Также, в кафе «Back to the future» при бронировании стола на специальной табличке пишут имя ожидаемого гостя.

Ко всему прочему кафе предоставляет ряд дополнительных услуг, таких как: заказ такси, доставка цветов, вызов трезвого водителя. Данная возможность делает посещение кафе более удобным, а для кафе предоставление данных услуг не требует никаких вложений.

Помимо этого, в кафе «Back to the future» размещен специальный стенд с книгами, журналами, комиксами и свежей прессой. Также, в нашем кафе имеется мини плоттер, фотокамера и принтер. Абсолютно бесплатно гостям предлагается сфотографироваться в нашем заведении. И пока гости ужинают, хостес распечатывают фото и оформляют рамочкой.

3.2.6 Методы продвижения

К методам продвижения относят стимулирование сбыта, личные продажи и прямой маркетинг, связи с общественностью и рекламу.

В кафе «Back to the future» проводятся разовые промоакции в праздники (новый год, международный женский день и т. д.). Данный метод позволяет привлекать большее количество посетителей в праздничные дни.

У кафе «Back to the future» имеется свой интернет сайт, который предоставляет полную информацию о кафе, налаживает обратную связь с потребителями. На сайте представлено меню, описаны все действующие акции и скидки в кафе. На сайте гость может посмотреть меню, заказать еду на дом или забронировать столик в кафе.

Наличие сайта позволяет гостю получить полную информацию о кафе до его посещения, а также ознакомиться с отзывами посетителей о кафе.

Также, у кафе «Back to the future» имеются страницы в социальных сетях, таких как: ВКонтакте, Instagram, Facebook. Это позволяет пользователям не только ознакомиться с информацией о кафе и с отзывами посетителей, но и пообщаться с гостями кафе вне его стен, завести новые знакомства и поделиться своими впечатлениями с другими гостями кафе «Back to the Future».

Кроме того, наличие страниц в социальных сетях позволяет делиться с гостями информацией о предстоящих событиях, о планах кафе и другой полезной информацией, проводить акции и конкурсы, для привлечения большего количества посетителей.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе выполнения бакалаврской работы мною было спроектировано кафе молодежное «Back to the future» на 68 мест.
В первом разделе было проведено технико-экономическое обоснование проекта. А именно: расчет пропускной способности предприятия, обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания, определение количества питающихся, расчет дневной производственной программы, определение источников продовольственного снабжения сырьем.

Во втором разделе была составлена дневная производственная программа предприятия, рассчитано количество продуктов, необходимых на ее выполнение, планово-расчетное меню, произведен расчет и проектирование помещений складской группы, заготовочных, доготовочных, а также специализированного цехов.

В третьем разделе мною была спроектирована организация обслуживания и организация производства.

Проведенная работа является достаточно разработанной для реального применения в жизни, на основе данной работы можно открыть кафе, которое будет эффективно работать с выполнением всех существующих в настоящее время норм.

Данный проект может быть использован в практической деятельности, он пригоден для того, чтобы быть основой для создания реального кафе.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 11 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 11 с.
4. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – – М.: Стандартинформ, 2015. – 15 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 15 с.
7. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.
8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 10 июня 2014 года) [Электронный ресурс] : технический регламент Таможенного союза // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320287.
9. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СаНПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
10. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
11. СНиП 11-Л. 8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. – Взамен СН 408 – 70; введ. 01.01.72. – М.: Изд – во стандартов, 1972. – 31 с.
12. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр, 2008. - 557 с.
13. Капелюк З. А. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях торговли и общественного питания : курс лекций : учеб. пособие для вузов / З. А. Капелюк. – М.: Омега – Л. 2006. – 222 с.
14. Каталог оборудования : фирма «Торговый дизайн». – М.: Торговый дизайн, 2014. – 135 с.

15. Коэффициенты трудоемкости блюд : справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е. О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2006. - 82 с.

16. Ловачева В. Н. Стандартизация и контроль качества продукции. Обществ. питание : учеб. пособие для вузов по спец. «Технология продукции обществ. питания" / В. Н. Ловачева. – М.: Экономика, 1990. – 239 с.

17. Лоусан Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление / Ф. Лоусан. – 2-е изд. – М.: Проспект, 2004. – 392 с.

18. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т. Т. Никуленкова. – М.: Колос, 2006. – 247 с.

19. Никулина Е.О. Основные этапы дипломного проектирования предприятий общественного питания : учеб.- практ. пособие / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010. – 124 с.

20. Оборудование для предприятий общепита и торговли. Каталог товаров // Союзторгзаказ. – 2002. – 4квартал. – С. 1-58.

21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / И. В. Изосимова, О.М. Сергачева [и др.]; Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – 2-е изд., перераб. и доп. – Красноярск, 2009. – 76 с.

22. Охрана труда на предприятиях общественного питания : метод. указания по выполнению дипломного проектирования для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» всех формы обучения / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина. – Красноярск, 2008. - 34 с

23. Проектирование предприятий общественного питания : справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 / Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых изданий. – М.: Стройиздат, 1992. – 109 с.

24. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий: Санитарные правила и нормы. - М.: Информационно – издательский центр ГОСКОМСАНЭПИДНАДЗОРА России, 1996. – 64 с.

25. Профессиональное оборудование для ресторанов, баров и кафе: каталог_Tfи_ф_. – М.: Компания деловая Русь, 2012. – 128 с.

26. Профессиональные стандарты индустрии питания / Федерация Рестораторов и Отельеров. – М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.

27. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть / Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина.- 2-е изд., изм. и доп. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1 / под ред. Ф. Л. Марчука. – М.: Пчелка, 1994. – 621 с.

29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2 / под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.

30. Сборник рецептур блюд зарубежной кухи / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. – 816 с.

31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / сост. А. В. Павлов. – СПб.: ПрофиКС, 2003. – 296 с.

32. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Гидрометиоиздат, 1998. – 296 с.

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

34. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 1. Основы строительства / Г. В. Свиридова, Н. В. Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 88с.

35. Свиридова Г. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий : учеб. пособие. В 2 ч. Ч 2. Инженерное оборудование / Г. В Свиридова, Н. В.Смольников, Краснояр. гос. торг. – экон. ин-т. – Красноярск, 2005. – 48с.

36. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина [и др.]. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.

37. Справочник руководителя предприятия общественного питания / А. П. Андронов [и др.]. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2000. – 664 с.

38. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.

39. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

40. Типы предприятий общественного питания: справочник / Краснояр. гос. торг.- экон. ин. – т ; сост. Е.О. Никулина, Г. В. Иванова. – Красноярск, 2010. -107 с.

41. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

42. Холодоснабжение: метод. Указания к разделу дипломного проектирования / Краснояр. гос. торг.- экон. ин-т; сост. С. Л. Грицко. - Красноярск, 2009. – 24 с.

43. Цуранов О. А. Холодильная техника и технология : учебник для вузов / О. А. Цуранов, А. Г. Крысин. - СПб. : Питер, 2004. - 448 с

44. Щербакова Л. М. Охрана труда в торговле и общественном питании : учеб. пособие / Л. М. Щербакова, В. В. Шевелев. – М.: Деловая литература, 2000. – 248 с.

45. Экономика предприятий общественного питания : метод. руководства по выполнению экономического раздела дипломного проекта / Краснояр. гос. торг. экон. ин-т; сост. Е. В. Горащенко, Э. А. Батраева. – Красноярск: РИО КГПУ, 2009. – 57 с.

Экономика предприятий торговли и общественного питания : учеб. пособие для вузов / ред. Т. И. . Николаева, Н. Р. Егорова. - 3-е изд., стер. - М. : КноРус, 2009. - 400 с.