

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ Г.А. Губаненко
(подпись) (инициалы, фамилия)
« » июня 2021 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта ресторана сибирской кухни «Енисейская трапеза» на 120

мест
тема

Руководитель _____ профессор, д-р техн. наук И.Н. Пушмина
подпись, дата должность, ученая степень инициалы, фамилия

Студент: _____ ЗТТ16-02БТ 451509903 Т.А. Лихтер
подпись, дата номер группы номер зачетной книжки инициалы, фамилия

Нормоконтролер _____ И.Н. Пушмина
подпись, дата инициалы, фамилия

Красноярск 2021

Студенту

Лихтер Тимофей Александрович

(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ16-02БТ

направление подготовки 19.03.04

(код)

Технология продукции и организация общественного питания

(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта ресторана сибирской кухни «Енисейская трапеза» на 120 мест

Утверждена приказом по университету № 3903 / с от 19.03.2021 г.

Руководитель ВКР И.Н. Пушмина профессор кафедры ТООП ИТиСУ СФУ

(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР ресторан «Енисейская трапеза» на 120 мест

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия;

Организационно – технологический раздел; Охрана труда; Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.

Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР

_____ (подпись)

И.Н. Пушмина

(инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению

Т.А. Лихтер

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

«30» марта 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	6
1 Разработка концепции предприятия	8
2 Организационно-технологический раздел	18
2.1 Производственная программа предприятия	18
2.2 Производственно-торговая структура предприятия	25
2.3 Складская группа помещений	26
2.4 Горячий цех	32
2.5 Организация работы производства	52
2.6 Организация обслуживания посетителей.....	59
2.7 Разработка программы лояльности потребителей	63
2.8 Продвижения продукции и услуг предприятий питания	64
3 Охрана труда.....	66
4 Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.....	70
4.1 Показатели качества и безопасности сырья, используемого для изготовления фирменной продукции	70
4.2 Разработка технологической карты фирменной продукции	72
4.3 Рекомендации по подаче разработанной фирменной продукции	77
4.4 Расчет пищевой и энергетической ценности фирменной продукции.....	78
4.5 Разработка технологической документации на фирменную продукцию	79
4.6 Разработка элементов системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП для фирменной продукции	79
Заключение	81
Список использованных источников	82
Приложение А – П	84

ВВЕДЕНИЕ

Сфера общественного питания играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Все больше людей предпочитают питаться вне дома. Общественное питание занимает особое место в сфере услуг. Это обеспечивается появлением новых технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Общественное питание помогает решению ряда социально-экономических проблем: способствует лучшему использованию продовольственных ресурсов страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющее решающее значение для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышения качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является немаловажным фактором для населения.

Индустрия ресторанного бизнеса является одной из наиболее динамично развивающихся форм в международной торговле услугами. Развитие индустрии питания в нашей стране сейчас движется довольно быстрыми темпами. Предприятия общественного питания играют огромную роль в жизни современного общества, и очень важно, как они развивались и развиваются в настоящее время, поскольку основная цель предприятий питания – удовлетворение потребностей человека в пище, а это является одной из главных причин, в результате которой ресторанный бизнес, собственно, и начал развиваться.

Целью представленной выпускной квалификационной работы является разработка и проектирование ресторана сибирской кухни «Енисейская трапеза» на 120 мест.

Актуальность темы определяется тем, что интерес к истокам народной кухни никогда не угасает и пользуется неизменной популярностью. Национальная кухня – неотъемлемая часть культуры каждого народа. Традиции питания, заложенные в национальную кухню, складывались веками. В современных условиях для каждой национальной кухни характерны две тенденции. Это стремление к обособленной самобытности и неповторимости, и включение блюд и напитков, присущих разнообразным национальным кухням.

Сибирская кухня, подобно кухням многих народов, населяющих территорию Российской Федерации, имеет древнее происхождение и собственные кулинарные традиции. Широкое распространение блюда сибирской кухни приобрели где-то с XIX века, когда началось в России бурное железнодорожное строительство.

Сибирская кухня разнообразна и интересна, и является одной из важнейших сибирских достопримечательностей. Понятие «сибирская кухня» неоднозначно и, на первый взгляд, не может быть самостоятельным явлением в силу многочисленной по национальности и огромной по территориальности

Сибири. С одной стороны, это пельмени и блины с чёрной икрой, с другой – «рыба в ящике», сугудай, строганина, с третьей – таёжные продукты.

Ко всему этому многообразию можно прибавить национальные кухни бурятов, тунгусов и других коренных народов Сибири.

Сибиряки из овощей предпочитают тыкву и репу, морковь и свеклу, капусту, огурцы. Капуста, свекла морковь чаще всего употребляются в тушеном виде. Особую популярность у сибиряков имеют пироги закусочные (с мясом и рыбой) и сладкие пироги (с брусникой, с черемухой и другими ягодами).

Сибирское меню не было бы полным без блюд из оленины. Отборное мясо северного оленя пользуется огромной популярностью благодаря своеобразному вкусу и превосходным питательным качествам. Лучше всего к блюдам традиционной сибирской кухни в качестве гарниров подходят дары таежной природы: папоротник-орляк, дикая брусника, грибы и кедровые орешки.

Несмотря на разнообразие мясных угощений, традиционная сибирская кухня – это, в первую очередь, рыбные блюда. Причем благородная. Все, что не относится к осетровым, сиговым и лососевым, сибиряки и рыбой-то не считают. На енисейском севере налима до сих пор заготавливают на корм собакам, а попавших в сеть язей, лещей и сорог частенько отдают свиньям.

Хорошую рыбу в Сибири едят сырой или малосоленной — в этом отношении сибиряки, безусловно, азиаты, а не европейцы. Они считают, что вкус нельмы или чира раскрывается в сыром виде намного лучше, чем, например, в пироге. «Сагудай» в переводе с ненецкого языка означает «съесть сырым». Так что настоящий сагудай — это просто тонко порезанная слегка присоленная рыба. Главное — чтобы она была свежепойманной. Коренные народы Севера, у которых русские переняли это блюдо, не знали ни репчатого лука, ни черного перца.

Еще одно сходство сибирской кухни с азиатской — в том, что любое застолье, будь то завтрак, обед или ужин, непременно завершается чаем. Здесь пьют чай «с прикусой», то есть с шаньгами, пирогами, вареньем, медом, ватрушками и другими сладостями.

Сегодня, несомненно, сибирская кухня – это уже тренд, включающий фирменные рецепты и местные кулинарные традиции. А концепция «Сибирской кухни» признана мировыми экспертами единственной в своем роде.

Меню проектируемого ресторана составлено на основе исконных традиций и предпочтений сибирской кухни.

На основании разработанного меню предстоит разработать производственную программу предприятия и произвести технологические расчеты оборудования горячего цеха, определить организацию работы производственных цехов. На основании вышеперечисленных расчетов будет разработана технологическая схема планировки помещений. В работе будет

выполнена разработка концепции предприятия, разработан корпоративный стиль ресторана, исследованы бизнес-процессы на предприятии, описаны услуги ресторана.

Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг предприятиями общественного питания – важнейшие социально-экономические задачи государства. Первостепенное значение в этом отношении приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию сети предприятий общественного питания, строительство новых предприятий и реконструкцию действующих, внедрение прогрессивных технологий и форм обслуживания.

1 Разработка концепции предприятия

На этапе планирования ресторана, концепция – это самое первое, с чем необходимо определиться ресторатору. Ведь концепция ресторана – это, по сути, упрощенный вариант бизнес-плана, от которого при дальнейшем планировании будут отталкиваться все специалисты, работающие над проектом: от дизайнеров до технологов и шеф-поваров.

Если смотреть на рынок ресторанных услуг в России, то тенденцией последних нескольких лет является открытие концептуальных и узкоспециализированных заведений. Если 10-15 лет назад было актуально открывать кафе и рестораны с большим меню, полным набором блюд разных стран, то сегодня рестораторы выбирают качество, а не количество. Короткое, лаконичное, но качественное и продуманное до мелочей меню – залог успеха многих заведений Москвы, Санкт-Петербурга и других крупных городов.

Также, ориентируясь на опыт ресторанных столиц можно заметить, что все большей популярностью у рестораторов и гостей начинают пользоваться заведения аутентичные и колоритные. Основной из самых привлекательных «площадок» для развития является русская традиционная кухня. Однако по опыту Москвы и Питера можно сделать вывод, что просто открыть заведение с русской кухней недостаточно. Искушенные гости хотят посещать заведения, которые не только готовы предоставлять вкусные и простые русские и советские блюда, но и углубляться в историю русской кухни, ее развитие в регионах.

Так, на волне популярности русской кухни набирают обороты заведения с более специфической и интересной кухней – Сибирской и Северной. Конечно, Сибирскую кухню сложно назвать самостоятельной и она является частью русской кухни. Она полна рецептов традиционных русских блюд и уважает традиционные русские способы приготовления мяса и овощей. Однако, по сравнению с традиционной русской кухней, Сибирская кухня более «дикая» и менее «парадная», она сфокусирована на разнообразии блюд из дичи, рыбы и различных ягод и грибов.

Также в последние пять лет в России становятся популярным организация в заведениях различных гала-ужинов, винных сессий и тематических вечеров. Такие мероприятия носят для гостей ресторана развлекательный и просветительский характер. На такие ужины и винные сессии приглашаются именитые шеф-повара и сомелье. Повара привозят с собой специальные предложения, разработанные под тематику заведения. Блюда, презентуемые на таких ужинах, как правило, в меню заведения не вносятся и таким образом гости гала-ужина имеют уникальную возможность попробовать специальные предложения от талантливых и креативных поваров. На винных сессиях упор делается на дегустации вин, а также непринужденном изучении гостями интересных особенностей вина из разных регионов, технологии изготовления и сочетании вина с различными блюдами и закусками.

В соответствии со всем вышесказанным актуальным считается разработка ресторана сибирской кухни. В проектируемом ресторане «Енисейская трапеза» планируется проведение винных сессий и гала-ужинов. Это позволит популяризировать Сибирскую кухню в Красноярске, а также напомнить гостям заведения об их корнях и культурном наследии.

Проектируемый ресторан можно отнести к ресторанам первого класса, так как ему присущи следующие признаки:

- оригинальность интерьера;
- широкий выбор услуг;
- комфортность;
- разнообразный ассортимент оригинальных изысканных заказных и фирменных блюд, а также изделий и напитков сложного приготовления;
- заказные и фирменные блюда составляют более 50% ассортимента;
- в ресторане предусмотрены концертные программы;
- обслуживание в ресторане осуществляют официанты, в коктейль-баре – официанты и бармены;
- обслуживающий персонал одет в фирменную одежду и обувь единого образца.

Одним из первых факторов, который необходимо учитывать при проектировании нового предприятия общественного питания – это месторасположение предприятия. Расположить ресторан «Енисейская трапеза» планируется в городе Красноярске на левом берегу. При определении места строительства заведения выбор стоял между четырьмя районами левого берега:

1. Советский район;
2. Центральный район;
3. Железнодорожный район;
4. Октябрьский район.

При оценке местоположения планируемого предприятия общественного питания рассматривались:

- потоки людей (пассажиры-, автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения;
- конкурентное окружение;
- офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и тому подобное в радиусе предполагаемого действия предприятия;
- удобство прохода/проезда к месту размещения; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и так далее).

При выборе наилучшего месторасположения ресторана, вышеперечисленные факторы были оценены по пятибалльной шкале. Оценка месторасположения ресторана произведена в форме таблицы 1.1.

Таблица 1.1 – Определение наилучшего месторасположения ресторана «Енисейская трапеза»

№	Факторы	Варианты размещения предприятия			
		Советский район	Центральный район (Центр)	Железнодорожный район	Октябрьский район
1	Покупательская активность в этом районе	4	5	3	3
2	Удобство подъезда	5	5	5	4
3	Оживленность движения транспортных средств	4	5	4	4
4	Оживленность движения пешеходов	4	5	3	3
5	Наличие парковки	4	3	5	5
6	Сообщение общественным транспортом	4	5	4	4
7	Расположение улицы	4	5	4	3
8	Ближайшие конкуренты	3	3	5	5
9	Место для рекламы	5	4	5	5
10	Удобство входа и выхода	5	5	5	5
11	Доступ с тыльной стороны здания для доставки сырья	5	5	5	5
12	Необходимые коммунальные услуги	5	5	5	5
13	Ограничения на деятельность в районе	5	5	5	5
Итого		57	60	58	56

Анализируя результаты, представленные в таблице 1.1, можно заметить, что наилучшим районом для расположения ресторана «Енисейская трапеза» на левом берегу Красноярска является Центральный район.

Так, в первом пункте «Покупательская активность в районе» лидирует Центральный район. На втором месте – Советский район, а третье место разделили Железнодорожный и Октябрьский районы. Это связано с большой концентрацией в Центральном и Советском районах офисных зданий, предприятий торговли и обслуживания. В Центральном районе также располагается много государственных учреждений, крупных образовательных и культурных учреждений, а также культурных пространств и площадок. В

Железнодорожном и Октябрьском районах покупательская активность ниже в связи с большим количеством жилых массивов и меньшей концентрацией офисов, предприятий торговли и развлекательных площадок.

По критерию «Удобство подъезда» самыми удобными являются Советский, Центральный и Железнодорожный районы. Центр имеет удобные подъездные пути благодаря своему месторасположению и взаимосвязи с другими районами города. Советский район имеет удобную взаимосвязь с Центром и правым берегом, благодаря Октябрьскому мосту и мосту «777». Железнодорожный район удобен благодаря тесной взаимосвязи с Центром города, а также правым берегом, благодаря недавно построенной развязке, связывающей Железнодорожный район с четвертым мостом через Енисей.

Наибольшая оживленность транспортных средств, так же как и оживленность движения пешеходов наблюдается в Центральном районе. Оживленность движения транспорта связана с месторасположением района и тем, что через него проходят дорожные пути в другие районы Красноярска. Оживленность движения пешеходов связана с большой концентрацией в Центре офисов, магазинов, предприятий обслуживания, государственных, учебных и культурных учреждений.

По критерию «Наличие парковки» лидируют Железнодорожный и Октябрьский районы. Это связано с наличием парковок с жилыми и офисными зданиями, особенно недавно построенными. Чуть хуже ситуация с парковкой в Советском районе и самая тяжелая ситуация в Центре. В Советском районе присутствуют парковки, однако они не справляются с тем объемом машин, которые нуждаются в парковочном месте. В Центре также есть организованные парковки, но они совершенно не справляются с объемом автомобилей. Кроме того, в центре существует всего несколько крупных парковок: на площади Революции и рядом с галереей «Енисей». Соответственно, они не могут охватить весь центр, а более мелкие парковки не справляются с количеством автомобилей.

Наилучшее сообщение с общественным транспортом наблюдается в Центральном районе. Большинство автобусных маршрутов проходит через Центр, так как данный район связывает остальные районы между собой.

По критерию «Ближайшие конкуренты» самая неблагоприятная ситуация в Центральном и Советском районе. Это связано с тем, что в этих районах достаточно большая концентрация предприятий общественного питания. И если в Центре рынок ресторанных услуг всегда был насыщенным, то в последнее время рестораторы предпочитают также открывать заведения в Советском районе. Это связано с наличием в Советском районе большого количества офисов, компаний, различных магазинов, учреждений и торговых центров, что обеспечивает большой потенциальный поток потребителей. Таким образом, в Советском районе конкурентная обстановка сейчас также не самая благоприятная. В Октябрьском и Железнодорожном районах конкуренция ниже, за счёт большого количества спальных жилых массивов и соответственно меньшей для рестораторов привлекательности этих районов.

Согласно пункту «Место для рекламы», удобнее всего располагать наружную рекламу в Советском, Железнодорожном и Октябрьском районах. В Центральном районе действуют некоторые ограничения на оформление наружной рекламы, в связи с необходимостью сохранения исторического облика Центра.

Для расположения предприятия питания предполагается строительство отдельно стоящего здания, независимого от других построек. Строительство здания под ресторан позволит решить ряд вопросов, связанных с проектированием заведения. Также проектирование здания позволит предусмотреть удобный вход и выход в ресторан, комфортный доступ с тыльной стороны для доставки сырья и вывоза мусора, а также позволит проложить в здании новые и современные коммуникации. Кроме того, строительство здания возможно во всех районах Красноярска, преимущественно за счёт сноса ветхого жилья.

Таким образом, согласно данным, представленным в таблице 1.1, наиболее комфортным для строительства нового ресторана является Центральный район города Красноярска. В Центральном районе на данный момент существует несколько домов, подлежащих сносу в связи с их ветхим состоянием. Одним из таких домов является деревянный дом по адресу Вейнбаума, 23. В данном бараке на данный момент никто не проживает, здание является заброшенным.

Здание до 2011 года неофициально считалось объектом культурного наследия. Данный дом был построен до 1826 года, и в нем проживала казачья семья Юшковых. В 2018 году мэрией города было решено снести ветхое здание, однако активистами было подано заявление в Службу строительного надзора с просьбой о включении данного дома в список объектов культурного наследия. Позже, в 2020 году проектная компания А2 провела независимую архитектурную экспертизу нескольких ветхих домов, располагающихся в Центре, в том числе и дома по адресу Венбаума, 23. По результатам проведенной экспертизы данному зданию был присвоен статус «неценного». Согласно проекту исторического квартала, здания, имеющие статус неценных попадают под стратегию «очистка». Данная стратегия предполагает вынос с выделенного участка объекта (полностью или частично) и перемещение его на территорию «Квартала ЦВЕТОВ», «Квартала КУЛЬТУРЫ» или на территории к ним прилегающие. Освободившиеся участки разрешается использовать под новое строительство зданий, сооружений и объектов инфраструктуры города.

Таким образом, на основании вышесказанного можно сделать вывод, что на данном месте строительство нового здания, в том числе под расположение предприятия питания разрешено.

Так как на месте снесенного здания предполагается строительство нового ресторана, необходимо определиться с его дизайном. Решено, что здание будет иметь стильный и современный дизайн, однако оно будет не слишком футуристическое, чтобы не резонировать с внешним обликом Центра.

Так как здание планируется двухэтажное, возможно нерационально занимать все пространство исключительно предприятием питания. Возможно, в данном здании будет также располагаться культурное пространство, разработанное с привлечением заинтересованных бизнесменов и инвесторов. Такое решение позволит также привлечь дополнительный поток клиентов в ресторан.

Данное месторасположение достаточно выгодное для строительства по ряду причин. Во-первых, данное здание располагается в самом центре города. Однако оно расположено не на главных центральных улицах (Мира, Маркса, Ленина), а в небольшом отдалении, между улицами Ленина и Марковского. Благодаря такому расположению в непосредственной близости к зданию располагается не так много предприятий питания, как на других улицах. Во-вторых, вокруг предполагаемого места строительства расположено достаточно большое количество учебных заведений, отелей, офисов и компаний. Ниже представлен общий перечень, располагающихся в непосредственной близости зданий и учреждений:

- Политехнический институт СФУ;
- Сибирский государственный университет науки и технологий им. М.Ф. Решетнева;
- Красноярский государственный аграрный университет;
- Фармацевтический колледж;
- Красноярский педагогический университет им. В.П. Астафьева;
- Администрация Центрального района;
- Торговый центр «Абалаковский»;
- Торговый центр «Авеню»;
- Несколько точек сети апартаментов «KrasStalker»;
- Апартаменты «Байкал»;
- Апартаменты «Квартировъ».

Также недалеко от предполагаемого места строительства располагается Администрация Красноярского края, Красноярский театр оперы и балета им. Д. Хворостовского; Дом Кино, множество офисных и административных зданий, несколько лечебных учреждений, музеев, спортивных залов и множество мелких магазинов.

Посетители всех вышеперечисленных учреждений могут стать потенциальными гостями ресторана «Енисейская трапеза». Студенты могут посещать ресторан во время обеденного перерыва, пользуясь предложениями бизнес-ланча. Так как бизнес-ланч будет весьма демократичным по цене, его смогут позволить студенты и молодые люди со средним достатком. Работники Администрации Центрального района, Администрации Красноярского края, офисных зданий, а также гости Красноярского театра оперы и балета, Дома Кино, музеев и спортивных залов являются целевой аудиторией проектируемого ресторана.

Основным контингентом посетителей проектируемого ресторана могут стать люди от 20 до 65 лет со средним и высоким уровнем достатка.

Ценовая политика заведения соответствует его классу и является весьма демократичной. Цены на блюда основного меню следующие: холодные закуски и салаты – от 350 до 560 рублей; горячие закуски – от 270 до 320 рублей; супы – от 300 до 450 рублей; вторые горячие блюда – от 280 до 790 рублей; сладкие блюда – от 250 до 300 рублей; мучные кулинарные изделия – от 90 до 290 рублей; горячие и холодные напитки – от 110 до 320 рублей. Средний чек в проектируемом кафе – 1400-1500 рублей.

Исходя из разработанного меню, можно сделать вывод, что ассортимент блюд и напитков в проектируемом ресторане оригинальный и достаточно широкий. На долю фирменных и заказных блюд приходится более 50%.

Проанализировав конкурентное окружение предполагаемого места строительства ресторана «Енисейская трапеза» были отмечены следующие предприятия питания: кафе «У дедушки Мито», кафе «Султан Сулейман», кафе быстрого питания «Грильница», чебуречная «Кинза», ресторан «Fresco», ресторан быстрого питания «KFC», а также несколько мелких предприятий быстрого питания, реализующих шаурму и денер. Большинство предприятий, которые перечислены выше, относятся к предприятиям быстрого питания. В качестве конкурента можно рассматривать ресторан «Fresco», так как он наиболее похож по типу и классу предприятия на проектируемый ресторан, а также нацелен на ту же целевую аудиторию. Преимуществом проектируемого ресторана может стать интересное аутентичное меню Сибирской кухни, а также проведение гала-ужинов, винных сессий и кулинарных мастер-классов и шоу для гостей заведения. Список предприятий питания, расположенных неподалеку от ресторана «Енисейская трапеза», представлен в таблице 1.2. В основном, все заведения начинают свою работу в 10:00-12:00 и заканчивают работать до 24:00.

Таблица 1.2 – Список предприятий общественного питания, действующих в зоне проектируемого предприятия общественного питания

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кафе «У дедушки Мито»	<u>Марковского,</u> <u>88</u>	80	12:00- 24:00	Официанты	Восточная кухня, средний чек 1500 рублей
Кафе «Султан Сулейман»	Перенсона, 20	68	12:00- 24:00	Официанты	Восточная кухня, средний чек 700 рублей

Окончание таблицы 1.2

Наименование действующих предприятий общественного питания	Адрес	Количество мест	Режим работы	Форма обслуживания	Характеристика предприятия
Кафе быстрого питания «Грильница»	Проспект Мира, 86	40	9:00-00:30	Самообслуживание	Фаст фуд, средний чек 370 рублей
Чебуречная «Кинза»	Проспект Мира, 53	54	10:00-24:00	Официанты	Восточная кухня, средний чек 350 рублей
Ресторан «Fresco»	Проспект Мира, 49	40	10:00-23:00	Официанты	Европейская кухня, средний чек 1600 рублей
Ресторан быстрого питания «KFC»	Проспект Мира, 45	98	08:00-01:00	Самообслуживание	Фаст фуд, средний чек 350 рублей
Итого:	–	380	–	–	–

Для определения сильных и слабых сторон основных конкурентов проектируемого предприятия общественного питания, построен многоугольник конкурентоспособности (рисунок 1.1). В качестве параметров для оценки выбраны наиболее важные для деятельности заведения: местоположение, меню, цены, сервис, персонал, атмосфера, продвижение. Для оценки использована пятибалльная шкала.



Рисунок 1.1 – Многоугольник конкурентоспособности

На основании данных, представленных на рисунке 1.1, можно сделать вывод, что основным серьезным конкурентом проектируемого ресторана является ресторан европейской кухни «Fresco». Это заведение достаточно новое, интересное и атмосферное. Поэтому, несмотря на имеющиеся

преимущества ресторана «Енисейская трапеза» необходимо обеспечить дополнительное конкурентное преимущество, как перед рестораном «Fresco», так и перед другими заведениями.

Одно из основных конкурентных преимуществ, которое необходимо постоянно контролировать и поддерживать – это обеспечение высококлассного сервиса. Для этого в проектируемом ресторане необходимо заниматься обучением сотрудников. Сотрудники производства (повара) должны проходить регулярные повышения квалификации и новые обучения в ресторанных школах и у талантливых поваров, перенимая опыт. Работники зала (официанты, хостес) должны проходить обучение продажам, этапам и шагам сервиса, а также должны ориентироваться в психологии и уметь решать конфликтные ситуации. Такое обучение важно для формирования достойного облика заведения. После обучения и повышения квалификаций необходимо проверять качество усвоения новой информации сотрудниками. Для этого управляющим и администраторами могут проводиться различные тестирования и устные опросы. Также необходимо периодически контролировать качество предоставляемых услуг таким инструментом, как «тайный покупатель». По итогам контрольных мероприятий управляющий применяет к сотрудникам поощрительные или штрафные меры.

Также обеспечить конкурентное преимущество перед другими заведениями позволит продвижение ресторана в медиа-поле. К методам такого продвижения можно отнести контекстную, таргетированную рекламу, нативную рекламу у блогеров, а также грамотное ведение всех социальных групп ресторана и официального сайта.

Успех предприятия зависит от правильно выбранного названия. Хорошее название на высококонкурентном рынке выделяется среди однородных одноименных товаров и услуг, само привлекает клиентов и тем самым экономит бюджет. Существуют некоторые правила при выборе названия:

- имя должно вызывать положительную ассоциацию;
- легко запоминаться;
- заметно отличаться от известных брендов.

Для подбора оптимального названия заведения был проведен «мозговой штурм», в результате которого были предложены следующие имена для заведения:

- «Grusha »;
- «The Repa»;
- «Ваша Кухня»;
- «Енисейская трапеза»;
- «Корюшка».

Было выбрано название «Енисейская трапеза». Это название хорошо характеризует специфику заведения, подчеркивает его статус, а также оно простое для запоминания. Кроме того, данное название подчеркивает два интересных и немаловажных факта о Красноярске: расположение города на реке – Енисей и принадлежность города к району Енисейского Севера.

Выбранный тип проектируемого ресторана предполагает быстрое и качественное обслуживание гостей. Учитывая количество располагаемых рядом с проектируемым рестораном предприятий питания, оптимальным для данного ресторана выбирается 120 мест.

В проектируемом ресторане «Енисейская трапеза» планируется использовать индивидуальный метод обслуживания официантами. Индивидуальный метод обслуживания заключается в обслуживании одним официантом трех или четырех столиков с выполнением всех этапов обслуживания: сервировкой столов, приемом заказов, подачей блюд и напитков, а также расчётом. Так как в ресторане предполагается должность – хостес, встреча гостей из обязанностей официанта исключается. Так как в ресторане предполагается реализация вин и крепких алкогольных напитков, а также проведение винных сессий и вечеров, необходимо предусмотреть вместительный, оборудованный бар с барной стойкой. За баром будут работать квалифицированные бармены, в обязанности которых будет входить: приготовление напитков разной сложности, подготовка вина, настоек и крепких напитков к подаче.

Встречей и размещением гостей, в основном будут заниматься работники - хостес. При необходимости, встречу, и размещение гостей могут осуществлять также администраторы. Помимо этого, в обязанности администратора входит контроль процесса обслуживания, контроль соблюдения стандартов обслуживания и подачи блюд и напитков.

Продукция, вырабатываемая в ресторане, реализуется непосредственно в зале заведения, а также возможна реализация вне заведения (заказ на вынос, на дом). Все блюда готовятся в доготовочных цехах и доставляются через окно раздачи, в дальнейшем реализуются в торговом зале заведения.

Прием заказов в ресторане осуществляется классическим способом – официант записывает заказ в блокнот, после чего идет к стейшену, где установлен R-кееррег и вносит заказ в систему. По завершении введения заказа сразу же сведения отправляются в холодный и горячий цеха и за барную стойку, откуда официанты забирают уже приготовленные блюда и напитки. Расчет гостей осуществляет администратор или официант.

При выборе оптимального режима работы предприятия было проанализировано время работы ближайших офисов, административных и коммерческих зданий и время их обеденного перерыва. Практически все офисы и здания начинают работать с 9 – 10 часов утра, а завершают работу в 18 – 19 часов. Обеденный перерыв приходится на 13 – 15 часов.

Исходя из этого, оптимальным считается время работы ресторана «Енисейская трапеза» с 11⁰⁰ до 24⁰⁰. С 11⁰⁰ до 16⁰⁰ планируется проведение «Трапезных обедов» (бизнес-ланч). Периодически планируется проведение специализированных вечерних мероприятий, которые будут начинаться в 19⁰⁰ и заканчиваться в 24⁰⁰. С 17⁰⁰ до 18⁰⁰ предполагается час санитарной обработки.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной бакалаврской работе представлена разработка производственно-технологической деятельности ресторана сибирской кухни «Енисейская трапеза» на 120 мест.

В работе была разработана концепция ресторана, определена целевая аудитория, обоснована целесообразность и хозяйственная необходимость строительства предприятия; рассчитана загрузка торгового зала, дневная производственная программа предприятия в групповом ассортименте блюд; определены источники продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки.

В процессе выполнения технологических расчетов определены: производственная программа; количество и ассортимент полуфабрикатов, кулинарной продукции. На основании технологических расчетов выбрано необходимое технологическое оборудование и определены архитектурно-планировочные решения.

В организационном разделе рассмотрена структура предприятия, организация работы производственных цехов, складской группы помещений, организация обслуживания на предприятии, организация труда работников предприятия.

В меню проектируемого предприятия включено новое блюдо «Блинчики «Енисейская трапеза» с припеком из щавеля с брусникой и сметаной», разработана нормативно-технологическая документация на данное блюдо, определены критические контрольные точки, где необходимо применение контроля, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить опасность на принципах ХАССП.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Б.Минифай. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия. – М.: Профессия, 2005. – 808 с.
2. Т.Мейес, С.Мортимор. Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других. – М.: Профессия, 2005. – 288 с.
3. Дж. Ф.Ханлон, Р.Дж. Келси, Х.Е. Форсинио. Упаковка и тара. Проектирование, технологии, применение. – М.: Профессия, 2008. – 632 с.
4. М.Эрл, Р.Эрл. Примеры разработки пищевых продуктов. Анализ кейсов. – М.: Профессия, 2010. – 464 с.
5. Л.И. Селевцов, А.Л. Селевцов. Автоматизация технологических процессов. – М.: Академия, 2012. – 352 с.
6. В.М. Калинина. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. – М.: Академия, 2012. – 320 с.
7. Ю.П. Солнцев, Е.И. Пряхин. Материаловедение. – М.: Химиздат, 2004. – 736 с.
8. Е.В. Литвинова, А.И. Шилов, Л.С. Большакова, З.П. Подкопаева. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. – М.: Академия, 2006. – 384 с.
9. В.А. Домарецкий. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья. – М.: Форум, 2007. – 448 с.
10. О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения. – М.: Сибирское университетское издательство, 2007. – 416 с.
11. И.А. Рогов, Л.В. Антипова, Н.И.Дунченко. Химия пищи. – М.: КолосС, 2007. – 856 с.
12. Н.А. Дубинина. Организация производства на предприятиях пищевой промышленности. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. – 544 с.
13. А.Г. Храмцов, С.В. Васи́лин, С.А. Рябцева, Т.С. Воротникова. Технология продуктов из вторичного молочного сырья. – М.: ГИОРД, 2009. – 426 с.
14. В.П. Герасименко. Практикум по агроэкологии. – СПб.: Лань, 2009. – 432 с.
15. А.А. Григорьев, Г.И. Касьянов. Введение в технологию отрасли. Технология рыбы и рыбных продуктов. – М.: КолосС, 2008. – 112 с.
16. В.С. Мокрушин, Г.А. Вавилов. Основы химии и технологии биоорганических и синтетических лекарственных веществ. – М.: Проспект Науки, 2009. – 496 с.
17. В.М. Калинина. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. – М.: Академия, 2010. – 320 с.
18. Л.С. Микулович. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Высшая школа, 2010. – 416 с.
19. Г.М. Островский, Ю.М. Волин, Н.И. Зиятдинов. Методы оптимизации химико-технологических процессов. – М.: КДУ, 2008. – 424 с.
20. Т.А. Будыкина, С.Г. Емельянов. Процессы и аппараты защиты

гидросферы. – М.: Академия, 2010. – 288 с.

21. А.А. Эрдеди, Н.А. Эрдеди. Теоретическая механика. – М.: Дрофа, 2010. – 208 с.

22. В.Ф. Фролов. Лекции по курсу "Процессы и аппараты химической технологии". – М.: Химиздат, 2003. – 608 с.

23. В.Ф. Фролов. Лекции по курсу "Процессы и аппараты химической технологии". – М.: Химиздат, 2008. – 608 с.

24. А.Л. Штеле, А.К. Османян, Г.Д. Афанасьев. Яичное птицеводство. – СПб.: Лань, 2011. – 276 с.

25. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. – СПб.: Лань, 2011. – 576 с.

26. Н.А. Эрдеди, А.А. Эрдеди. Сопротивление материалов. – М.: КноРус, 2012. – 160 с.

27. А.А. Эрдеди, Н.А. Эрдеди. Теоретическая механика. – М.: КноРус, 2012. – 208 с.

28. Туников Геннадий Михайлович. Технология Производства И Переработки Продукции Животноводства Часть 2 Технология Производства И Переработки Мяса. – М.: , 2012. – 209 с.

29. Туников Геннадий Михайлович. Технология Производства И Переработки Продукции Животноводства. – М.: , 2012. – 209 с.

30. Кеннет Дж. Валентас, Энрике Ротштейн, Р.Пол Сингх. Пищевая инженерия: справочник с примерами расчетов. – М.: Профессия, 2004. – 852 с.

31. Дэвид Эллиард. Величайшие изобретения человечества. Открытия, изменившие мир. – М.: Контэнт, 2012. – 304 с.

32. М. Лонцин, Р.Мерсон. Основные процессы пищевых производств. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 384 с.

33. А.В. Лыков, А.А. Грязнов. Молекулярная сушка. – М.: Пищепромиздат, 1956. – 272 с.

34. В.О. Рейхсфельд, В.Л. Рубан, И.Е. Саратов, В.В. Королько. Лабораторный практикум по технологии основаного органического синтеза. – М.: Химия, 1966. – 316 с.

35. В.Г. Зонин. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. – М.: Профессия, 2006. – 224 с.

36. А.Е. Краснов, Л.А. Злобин, Д.Л. Злобин. Цифровые системы управления в пищевой промышленности. – М.: Высшая школа, 2007. – 672 с.

37. М.Эрл, Р.Эрл, А.Андерсон. Разработка пищевых продуктов. – М.: Профессия, 2007. – 384 с.

38. В.А. Галынкин, Н.А. Заикина, В.В. Карцев, С.А. Шевелева, Л.В. Белова, А.А. Пушкарев. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов. – М.: Проспект Науки, 2007. – 288 с.

Под редакцией Чарльза У.Бэмфорта. Новое в пивоварении. – М.: Профессия, 2007. – 542 с.

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

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Г.А. Губаненко

(подпись) (инициалы, фамилия)

«14» 06 2021 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

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

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности
код и наименование профиля подготовки

Разработка проекта ресторана сибирской кухни «Енисейская трапеза» на 120
мест
тема

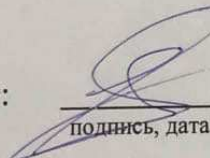
Руководитель


подпись, дата

профессор, д-р техн. наук
должность, ученая степень

И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

Студент:


подпись, дата

ЗТТ16-02БТ

451509903

Т.А. Лихтер

номер группы номер зачетной книжки

инициалы, фамилия

Нормоконтролер


подпись, дата

И.Н. Пушмина
инициалы, фамилия

Красноярск 2021

Студенту

Лихтер Тимофей Александрович
(фамилия, имя, отчество студента)

Группа ЗТТ16-02БТ

направление подготовки 19.03.04
(код)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование)

профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности

Тема выпускной квалификационной работы

Разработка проекта ресторана сибирской кухни «Енисейская трапеза» на 120 мест

Утверждена приказом по университету № 3903 / с от 19.03.2021 г.

Руководитель ВКР И.Н. Пушмина профессор кафедры ТООП ИТиСУ СФУ
(инициалы, фамилия, должность и место работы)

Исходные данные для ВКР ресторан «Енисейская трапеза» на 120 мест

Перечень разделов ВКР: Разработка концепции предприятия; Организационно – технологический раздел; Охрана труда; Разработка фирменной продукции с элементами системы обеспечения безопасности на принципах ХАССП.


Перечень графического или иллюстративного материала: отсутствует.

Руководитель ВКР


(подпись)

И.Н. Пушмина
инициалы и фамилия)

Задание принял к исполнению


(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

Т.А. Лихтер

(подпись, инициалы и фамилия студента(ки))

«30 03 2021 г.

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

Отзыв

на выпускную квалификационную работу студента (ки) 5 курса направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
профиля 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»,
формы обучения – заочной
/очной, заочной, заочной в сокращенные сроки/

Лихтера Тимофея Александровича,
(фамилия, имя, отчество)

выполненную на тему: «Разработка проекта ресторана сибирской кухни
«Енисейская трапеза» на 120 мест».

Актуальность темы: Присутствует. Расширение сети специализированных предприятий общественного питания является перспективным направлением развития отрасли.

Соответствие содержания работы заявленной теме и плану работы: полностью соответствует.

Полнота раскрытия темы: тема раскрыта полностью, произведены все необходимые расчеты.

Применяемые методы исследования и владение ими: хорошо владеет физико-химическими и расчетными методами в пределах учебной программы.

Использование в работе элементов исследования: имеются.

Обоснованность выводов и предложений: все выводы обоснованы и конкретны.

Практическая значимость и область применения работы: имеется. Область применения – проектирование предприятия общественного питания, расширение ассортимента кулинарной продукции – разработано фирменное блюдо – Блинчики «Енисейская трапеза» с припеком из щавеля с брусникой и сметаной.

Исполнительская дисциплина студента: работа выполнена с соблюдением графика.

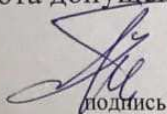
Уровень профессиональной подготовки: проявил отличные знания по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.

Применение в работе и владение техническими средствами обработки информации: свободно владеет в широком диапазоне программного обеспечения.

Соответствие работы предъявляемым требованиям: соответствует полностью.

Допуск к защите: работа допущена к защите.

Руководитель ВКР:


подпись

И.Н. Пушмина

« 14 » июня 2021 г.