

Здравствуйте, уважаемые члены аттестационной комиссии!

Тема моей дипломной работы – «**Проект кафе Русской кухни на 100 мест в городе Егорьевске**».

Актуальность темы обусловлена расширением сети предприятий питания населения.

Цель работы - проектирование ресторана итальянской кухни на 100 посадочных мест.

Для достижения поставленных целей решены задачи:

- дать технико-экономическое обоснование проекта;
- разработать организационный план работы предприятия;
- провести технологические расчеты предприятия;
- разработать и рассчитать архитектурные решения;
- дать экологическое обоснование проекта;
- разработать санитарно-технические требования к проекту;
- произвести расчет экономической эффективности разработки проекта.

Объектом исследования является ресторан итальянской кухни на 100 мест.

Теоретической и методологической базой исследования являются труды российских авторов в области проектирования, организации производства, охраны труда, экономики на предприятиях общественного питания, материалы периодических изданий и сети Интернет.

Успешная работа ресторана зависит от многих факторов. Как и всякая сложная система, ресторан начинается с замысла его создателя и заканчивается контролем и его функционированием. В своей работе я рассмотрел на мой взгляд самые важные факторы, влияющие на успех в ресторанном бизнесе. Такими факторами являются:

- Функции управления в ресторанном бизнесе. Управление организацией основывается на общих принципах системы управления производством. В функциях управления раскрывается содержание управления как процесса, отражается вид управленческой деятельности, должностные обязанности, закрепленные за определенным структурным подразделением или работником, назначение конкретного органа управления. Основные функции управления являются общими для всех производственно-экономических систем, относятся к любому объекту управления. Они необходимы для решения общих задач управления и типичны для всего управленческого решения.

- Проектирование ресторана, расчет и подбор технологического оборудования, расчет производственных цехов, складских помещений, торгового зала, служебно-бытовых помещений. Правильный расчет и проектирование помещений является залогом успешной работы ресторана.

- Изучение организации производства и обслуживания, рекламно-маркетинговых мероприятий

В первой главе работы произведено технико-экономическое обоснование проектирования ресторана итальянской кухни.

Во второй части работы дана характеристика предприятия: параметры складских помещений, организация и структура производства, заготовочные, холодный и горячий цеха. Описаны услуги предприятия:

- услуга питания;
- услуга по изготовлению продукции общественного питания;
- услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию;
- услуги по реализации продукции общественного питания и покупных товаров;
- услуги по организации досуга, в том числе и развлекательные;

информационно-консультативные услуги.

Реклама будет доступна в городских печатных изданиях, в Интернете, будет создан сайт, будут расклеиваться объявления, раздаваться листовки на улицах, близких к расположению ресторана итальянской кухни.

В технологической части проекта разработана производственная программа проектируемого предприятия.

- Расчет количества потребителей в зале – 579 чел./час;
- Общее число блюд, реализуемых в проектированном ресторане итальянской кухни в течение дня – 2026.

Разработано меню и соотношение разных видов блюд. Сделан расчет блюд по часам работы торгового зала.

Проведен расчет количества сырья и продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий. В соответствии с этим проведен расчет площадей, помещений для приема и хранения продуктов по их видам.

Проведены расчеты площади, оборудования и работников:

- дготовочного цеха.
- Производственная программа овощного цеха.
- Расчет мясо-рыбного цеха.

Расчет горячего цеха.

Расчет холодного цеха.

Сделаны расчеты моечной столовой посуды, сервизной, моечной кухонной посуды и полуфабрикатной тары, помещения для потребителей, служебных и бытовых помещений, технических помещений.

Проведено определение общей площади проектируемого предприятия, разработка технологических схем и технико-технологических карт.

В экономическом разделе работы разработан план выпуска продукции ресторана на 80 посадочных мест в торговом зале и 20 посадочных мест в кальян баре состоит из производственной программы, которая определяет выпуск продукции собственного производства в натуральных измерителях (блюдах, порциях, килограммах, штуках и т.д.).

Товарооборот исчисляется в стоимостном выражении и включает в себя продажу продукции собственного производства и покупных товаров в ценах реализации. Исходя из расчета стоимости сырья, и стоимости покупных товаров, используемых для выпуска продукции собственного производства, с учетом суммы наценок валовой доход проектируемого ресторана составляет 513,5 тыс. руб. за день и 181265.5 тыс. руб. в год. Розничный товарооборот составляет 233156,5 тыс. руб. в год.

Численность работников на проектируемом предприятии рассчитывают отдельно по группам, с учетом объема деятельности и режима работы. Численность отдельных категорий работников составила 41 человек. Расчёт годового фонда оплаты труда ресторана составил 5241525.00 тыс. руб. в год.

В представленном дипломном проекте принимается, применение упрощенной системы налогообложения, которая, согласно действующему НК РФ, предусматривает для проектируемого ресторана освобождение от обязанности по уплате налога на прибыль организаций, налога на имущество организаций и единого социального налога.

Ресторан не признаётся налогоплательщиком, налога на добавленную стоимость, за исключением налога на добавленную стоимость, подлежащего уплате в соответствии с НК РФ

при ввозе товаров на таможенную территорию Российской Федерации, а также налога на добавленную стоимость, уплачиваемого в соответствии со статьей 174.1 настоящего Кодекса.

Прогнозируемые затраты по перечислениям во внебюджетные фонды и налога на доходы физических лиц составляют 1897432,05 тыс. руб.

Капиталовложения проектируемого ресторана составили 318085,16 тыс. руб. Издержки производства и обращения проектируемого ресторана с учетом амортизационных отчислений составили 103208,26 тыс. руб.

Проведен расчет доходов и окупаемости капитальных вложений. После уплаты налога в предприятии остается чистая прибыль, которую ресторан использует по своему усмотрению.

Прогнозируемый доход проектируемого ресторана составил 115966,8 тыс. руб.

Срок окупаемости капитальных вложений, характеризующий экономическую эффективность проектируемого предприятия составляет 2,7 года.

В третьем разделе работы дан анализ опасных и вредных факторов на предприятии. Рассмотрено устанавливаемое на проектируемом предприятии оборудование и возможный травматизм при его использовании. Затронуты такие темы как средства индивидуальной защиты, электробезопасность, пожарная безопасность, оказания первой медицинской помощи работниками предприятия. Рассмотрено влияние света на производительность труда. Даны мероприятия по обеспечению безопасных условий труда и безопасности при чрезвычайных ситуациях.

Все вышеперечисленное необходимо для улучшения условий труда, а так же сохранения жизни и здоровья работников производства.

Четвертая часть работы посвящена вопросам экологии.

Целью данной работы является выявление источников выделения вредных веществ, оценка влияния выбросов на окружающую среду, определение качественного и количественного состава отходов и выбросов.

Проектируемая кофейня расположена в городе Нижний Новгород

Водоснабжение предприятия осуществляется от городского водопровода, снабжение электроэнергией - централизованное. Теплоснабжение от городских источников. Производительность предприятия 0,5 тонны в смену. Предприятие работает в одну смену, количество рабочих дней в году-365.

Проанализировав технологическую структуру производства, выявлено оборудование, выбрасываемое вредные вещества в атмосферу. К ним относятся плиты электрические и пароконвектомат. Для устранения вредных выбросов устанавливают вытяжную вентиляцию.

Установлено, что выбросы незначительно влияют на воздушный бассейн, следовательно дополнительные мероприятия по защите атмосферы применять нецелесообразно.

Выбор схемы очистки сточных вод зависит от возможности доочистки воды после собственных очистных сооружений на городских очистных сооружениях. В данном случае применяем неполную систему очистки сточных вод.

На основании проведенной работы сделаны **выводы**, касающиеся оценки экологической безопасности кофейни:

- проведен анализ технологической структуры производства и применяемого оборудования, а так же выявлены источники загрязнения воздушного бассейна; проведена оценка влияния выбросов на воздушный бассейн для участка мойки;

- произведен расчет водопотребления и водоотведения; определен состав сточных вод; по выбранной схеме очистки выбрана необходимая эффективность работы очистных сооружений, подобраны очистные сооружения и определена их стоимость.

- определены отходы производства и потребления для участка мойки, установлены классы опасности отходов и определены места (площадки) для их временного размещения и накопления, а также выбрана фирма, которая будет заниматься вывозом отходов.

По результатам данных расчетов можно сделать вывод о том, что проектируемая кофейня безопасна для окружающей среды.

Таким образом, поставленные задачи решены, цель работы – достигнута.

Спасибо за внимание! Доклад окончен.