

Слайд 1

Уважаемый Председатель и уважаемые члены ГЭК. Вашему вниманию предлагается дипломная работа на тему – Проект ресторана итальянской кухни на 80 посадочных мест.

Слайд 2

Целью работы является проектирование ресторана итальянской кухни на 80 посадочных мест. Задачи исследования представлены на слайде.

Слайд 3

Как иллюстрирует рисунок, в городе Тольятти, в Автозаводском районе, по адресу улица 40 лет Победы 17Б будет расположен ресторан итальянской кухни, рассчитанный на 80 гостей. Рядом располагается много жилых домов, что способствует хорошему потоку гостей.

Слайд 4

Ресторан итальянской кухни площадью на 80 посадочных мест будет размещаться в здании, которое находится в удобном месте с отдельным подъездом и парковкой для автомобилей. Кроме того, остановка общественного транспорта находится в непосредственной близости от места расположения ресторана. Для удобства персонала предусмотрен отдельный вход, а также площадка для погрузочно-разгрузочных работ. При выборе данного места для строительства ресторана не будет проблем с подведением всех необходимых коммуникаций, так как рядом расположены жилые здания.

Слайд 5

Для того чтобы изучить конкурентную среду, исследователи могут использовать приложение «Яндекс карты». Оно позволяет определить количество и расположение организаций, которые представляют схожий тип деятельности. В данном случае, в окрестностях находятся несколько заведений, которые способны предоставить услуги по организации банкетов. В процессе поиска выяснилось, что по близости есть только одно заведение, подходящее под тип ресторан итальянской кухни на 80 посадочных мест. Следует отметить, что лишь одно заведение из приведенных позиционируется именно как кафе. Остальные же являются ресторанами.

Слайд 6

Табл. иллюстрирует геомаркетинговые исследования. Исходя из приведенного выше исследования, мы можем заметить, что в районе для рассматриваемого нами ресторана отсутствуют конкуренты.

Слайд 7

Определяем загрузку зала ресторана, необходимые сведения заносим в табл. По информации, содержащейся в таблице, можно заметить, что в течение дня зал ресторана был посещен 379 гостями. На основании этих данных можно предположить, что ресторан имеет значительную популярность у жителей и гостей города. Стоит отметить, что данный показатель может изменяться в зависимости от времени года, праздничных дней, конкуренции на рынке и многих других факторов.

Слайд 8

Таблица демонстрирует разбивку блюд в зависимости от их вида и ассортимента. Этот этап проектирования ресторана не менее важен, чем выбор его расположения. При создании меню ресторана необходимо учитывать различные предпочтения гостей и современные тенденции в кулинарии.

Слайд 9

Табл. иллюстрирует определение (расчет) числа продукции, в частности, покупной и прочей, которая также включена в меню ресторана. Этот расчет основан на учете норм потребления непосредственно на 1-го клиента.

Слайд 10

Далее, представлены результаты расчетов общей площади складских помещений в табл. Предполагается, что на будущем предприятии для перевозки грузов и осуществления работ по погрузке и разгрузке будут применяться определенные виды тележек. Среди них можно выделить платформенную тележку «Rusklad TC 5 160», оборудованную сетчатыми бортами, и гидравлическую тележку «Tor DF 2500». Эти модели являются наиболее подходящими для выполнения соответствующих задач.

Слайд 11

Таблица отражает максимальное количество блюд, которое можно приготовить в течение часа работы зала. При анализе этой таблицы важно учесть, что сумма коэффициентов пересчета за каждый час работы зала должна составлять 1. Кроме того, количество проданных блюд за каждый час должно соответствовать общему

количеству блюд, выпущенных за весь день. Таким образом, необходимо тщательно рассмотреть данные из таблицы, чтобы оптимизировать процесс приготовления блюд и обеспечить соответствие объема продаж общему числу блюд, выпущенных в течение дня. Это важное правило способствует оптимальной организации работы на кухне, предотвращает избыток или нехватку продукции

Слайд 12

В выпускной квалификационной работе рассмотрен проект ресторана итальянской кухни на 80 посадочных мест. Итальянская кухня – одна из старейших в мире, рецепты которой передаются из поколения в поколение и отражают различия между каждым из ее регионов. Большинство их блюд готовятся из строго традиционных ингредиентов, хотя некоторые, такие как пицца или паста, воссозданы, чтобы лучше вписаться в современную кулинарию. Итальянская кухня – это синоним свежести. Из всех наиболее типичных блюд в этом кулинарном стиле, которые готовятся, они всегда приятно свежи, демонстрируя свой изысканный вкус с каждым кусочком. В процессе работы над проектом были изучены и рассмотрены следующие аспекты:

- Проведены маркетинговые исследования с целью определения оптимального местоположения будущего ресторана.
- Изучены вопросы, связанные с организацией поставок и организацией производства в ресторане.
- Разработана программа производства для предприятия.
- Произведены расчеты, необходимые для определения объема сырья, требуемого для производства.
- Осуществлен расчет и подбор соответствующего технологического оборудования.
- Проведены расчеты площадей для всех цехов предприятия, а также определено количество работников, необходимых для производства.
- Применены современные технологии в сфере общественного питания.

Слайд 13

Таким образом, Цель работы достигнута. Спасибо за внимание!