

ВУЗ

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
на тему:
«Проект ресторана итальянской кухни на 80
посадочных мест»

Выполнена:

Научный руководитель:

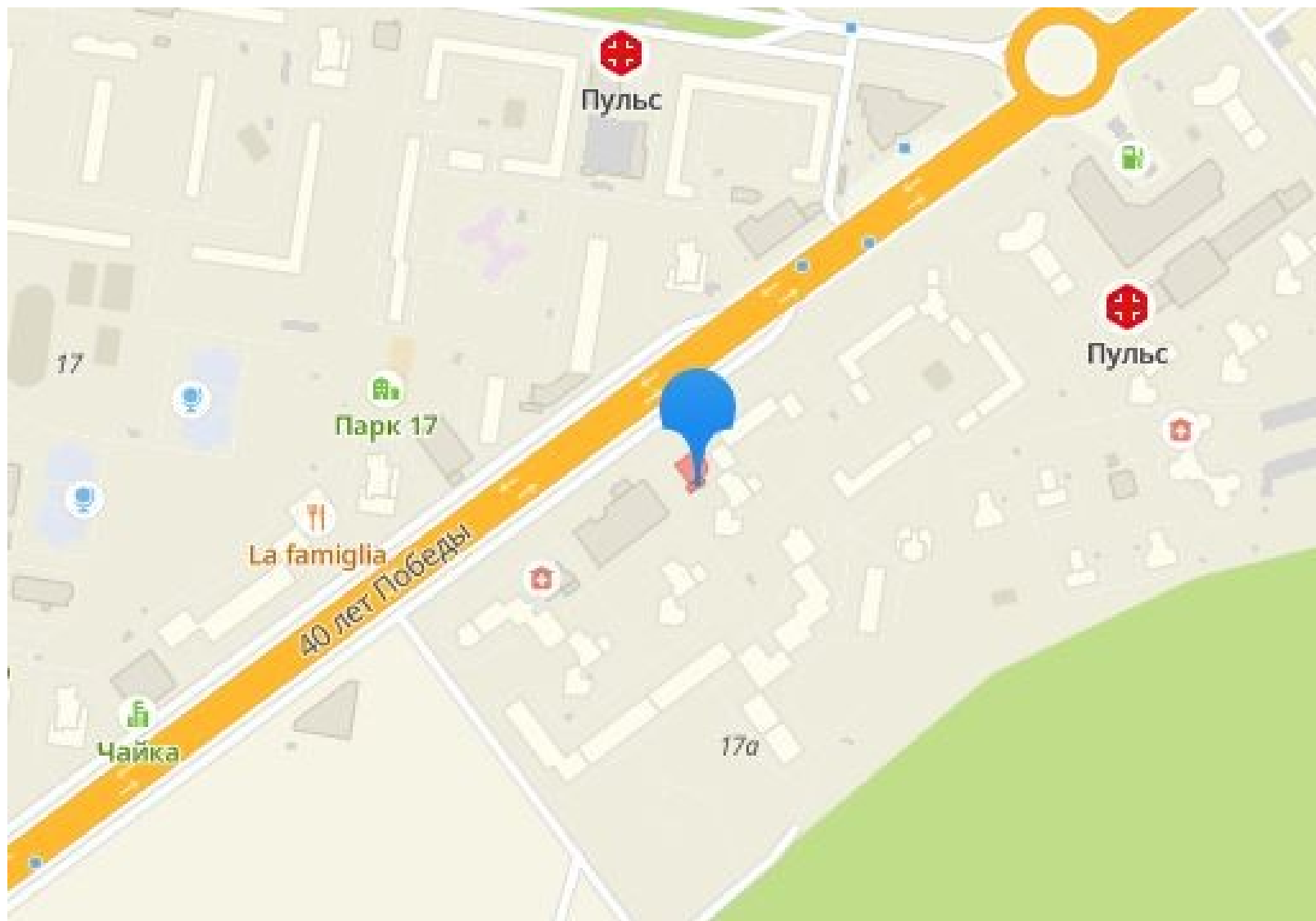
Цель и задачи

Цель - проектирование ресторана итальянской кухни на 80 посадочных мест.

Задачи:

1. Разработать концепцию проектируемого ресторана, дать характеристику, разработать организационную структуру.
2. Провести технологические расчеты.
3. Провести обзор современных технологий приготовления пищи и запланировать их внедрение в разрабатываемую работу.

Расположение ресторана итальянской кухни на 80 посадочных мест



Здание кафе



Анализ конкурентной среды

Количество заведений данного формата в городе/конкурент	Логотип	Ценовой сегмент/средний чек	Как давно на рынке	Градус репутации
Арзу		1000 рублей	Больше 10 лет	4,2
The Родственники		800 рублей	С 2019 года	3
La Famiglia		1100	С 2020 года	4,3
MeatBarrique		3000	С 2021 года	3,1

Геомаркетинговые исследования

Население	Плотность населения: рассматриваемом квартале и смежных, прилегающих территориях соседних кварталов население составляет примерно 23000 человек. Половозрастная структура: Мужчины – 46%, женщины – 54%, средний возраст 38,7 лет Покупательная способность: индекс покупательной способности – 36,2 Транспортная доступность: высокая
Конкуренты	Ближайшие конкуренты и зоны их влияния: La Famiglia, MeatBarrique
Локация	Объем и структура трафика: большая концентрация микроавтобусов, легковых автомобилей, низкая концентрация автобусов и грузовых автомобилей Визуальная доступность участка: высокая Расстояние до ближайшей остановки: 100 метров
Размещение	Целевая аудитория: Семейные пары с детьми, работники близлежащий офисов Выявление зон обслуживания: улица 40 лет победы

Таблица загрузки зала ресторана

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Количество посетителей, чел.
11-12	1	20	16
12-13	1	30	24
13-14	1	90	72
14-15	1	70	56
15-16	1	40	32
16-17	1	30	24
17-18	1	50	40
18-19	0,4	50	16
19-20	0,4	100	32
20-21	0,4	90	29
21-22	0,4	80	26
22-23	0,4	40	13
Всего за день			379

Определение количества блюд в соответствии с процентной разбивкой

Группы и виды блюд	Количество блюд, %		Количество блюд, шт
	От общего количества блюд	От данной группы блюд	
Холодные блюда и закусок	45		597
Рыбные		25	149
Мясные		30	179
Салаты		40	239
кисломолочные продукты		5	30
Горячие закуски	5	100	67
Супы:	10		133
Вторые горячие блюда:	25		33
рыбные		25	83
мясные		50	166
овощные		5	17
крупяные		10	33
яичные и творожные		10	33
Сладкие блюда и горячие напитки	15		199

Расчет количества покупной и прочей продукции

Наименование продукта	Норма на одного человека, г	Всего количество продуктов, кг, л, шт
Холодные напитки: л		
фруктовая вода	0,05	18,95
минеральная вода	0,04	15,16
натуральный сок	0,02	7,58
напиток собственного производства	0,01	3,79
Хлеб и хлебобулочные изделия, кг	0,05	18,95
В том числе:		
ржаной	0,03	11,37
пшеничный	0,02	7,58
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства, шт.	0,2	75,8
Конфеты, печенье, шоколад, кг	0,007	2,653
Фрукты, кг	0,05	18,95
Винно-водочные изделия, л	0,2	75,8
Пиво, л	0,025	9,475

Общая площадь складских помещений

Наименование помещений	Полезная площадь, м ²	Коэффициент использования площади	Общая площадь, м ²
Охлаждаемая камера мяса и рыбы	6,168	2,2	13,57
Охлаждаемая камера молочных, жировых, гастрономических продуктов	7,556	2,2	16,62
Охлаждаемая камера фруктов и зелени	7,496	2,2	16,49
Охлаждаемый барный склад напитков, пива и вино-водочных изделий	12,991	1,8	23,38
Морозильная камера ягод и мороженого	2,221	2,2	4,89
Кладовая овощей, солений и квашений	0,810	2,2	1,78
Кладовая сухих продуктов	12,913	1,8	23,24

Реализация блюд за максимальный час работы

Наименование блюд	Количество блюд, шт.	Количество блюд за максимальный час (13:00- 14:00)	Количество блюд за максимальный час (13:00- 14:00)
		Коэффициент пересчета	
		0,115	0,109
Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе	76	13	11
Мидии черноморские	119	10	10
Министроне	68	11	10
Итальянский куриный суп	124	13	12
Томатный суп пюре	88	9	11
Суп из мидий по неаполетански	111	12	10
Паста аля-Болоньезе	97	17	16
Паста карбонара	122	13	13
Пенне с лососем в сливочно-икорном соусе	83	11	8
Паста маринара с морепродуктами	74	7	10
Паста маргарита	49	6	5
Ризотто Классико	98	11	11
Ризотто с Курицей	112	6	3
Ризотто с морепродуктами	87	10	9
Порк стейк по-милански	76	9	11
Стейк Миньон	81	11	10

Выводы

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

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!