



Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в детском кафе

Выполнила:

Митина Л.Н.

Научный руководитель:

Шишлянникова Т.А.



ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ

Цель – разработка и совершенствование деятельности детского кафе.

Задачи:

- 1.определить теоретические основы организации детского кафе;
- 2.провести анализ работы кафе «Лукоморье»;
- 3.разработать новое фирменное блюдо.



ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ЛУКОМОРЬЕ»

Общая характеристика кафе:

1. Детское кафе «Лукоморье» на 40 посадочных мест расположено в левом крыле первого этажа торгового комплекса «Аленка».
2. Детское кафе «Лукоморье» осуществляет выпуск и реализацию кулинарной продукции высокого качества.
3. В кафе оборудовано помещение для развлечения детей, которое примыкает к торговому залу.



ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ЛУКОМОРЬЕ»

Организационные аспекты деятельности кафе

Основные поставщики кафе «Лукоморье»

Наименование предприятия-поставщика	Вид поставляемой продукции	Способ поставки
Цех по производству мясных полуфабрикатов (ИП Сокольников)	жиры; мясо замороженное в ассортименте, позы (п/ф), пельмени (п/ф)	централизованный
Агрокомплекс «Дороничи»	свинина, субпродукты мясные	
ОАО «Кировхлеб»	хлеб, кондитерские изделия	
Местное население	овощи, зелень	децентрализованный
Торговый центр «Cash & Carry»	рыба, нерыбные морепродукты, бакалея, сыпучие продукты; безалкогольные напитки, фрукты, мороженое	
ОАО «Кировский молочный комбинат»	молочно-жировая продукция	
Торговый центр «Cash & Carry»	колбасные изделия, мясные полуфабрикаты; покупные товары, фрукты	
Компания «Баллерс», Киров	оборудование (тепловое, холодильное, механическое, немеханическое) посуда (кухонная, столовая) инвентарь	централизованный

ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ЛУКОМОРЬЕ»

Анализ ассортимента блюд детского кафе:

Распределение коэффициента потребления блюд по подгруппам

Наименование подгруппы	Коэффициент потребления
Холодные блюда	0,8
I блюда	0,1
II блюда	0,9
Сладкие блюда и напитки	0,2
Итого	2,0

Производственная программа детского кафе «Лукоморье» в групповом ассортименте

зала	Количество потребителей, N	Плановый выпуск блюд, Q				
		холодные блюда	I блюда	II блюда	сладкие блюда и напитки	итого
		Коэффициент потребления, m				
		0,8	0,1	0,9	0,2	2,0
9-10	32	26	3	29	6	64
10-11	32	26	3	29	6	64
11-12	40	32	4	36	8	80
12-13	64	51	6	58	13	128
13-14	64	51	6	58	13	128
14-15	56	45	6	50	11	112
15-16	40	32	4	36	8	80
16-17	16	13	2	14	3	32
Итого	344	276	34	310	68	688

ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ «ЛУКОМОРЬЕ»

Основные технико-экономические показатели работы

Основные показатели хозяйственной деятельности кафе «Лукоморье»

Показатели	Ед. измерен ия	2013 год	2014 год	Процент выполнени я
1 Розничный товарооборот	тыс. руб.	24824,9 2	27332,6 1	110,1
2 в том числе: продукция собственного производства	тыс. руб.	19252,0 9	20890,6 4	108,5
3 Удельный вес оборота по продукции	Процент	77,6	76,4	98,5
4 Поступило сырья	тыс. руб.	12412,4 6	13666,3 1	110,1
5 Численность работников	чел.	17	17	100,0
6 Численность работников производства	чел.	8	8	100,0
7 Средняя выработка на одного работника предприятия	тыс. руб.	1460,29	1607,80	110,1
8 Средняя выработка на одного работника производства	тыс. руб.	2406,5	2611,3	108,5
9 ФОТ	тыс. руб.	3221,49 7	3391,04 6	105,3
10 ФОТ к товарообороту	Процент	13	12,4	95,4

РАЗРАБОТКА НОВОГО БЛЮДА ЖЕЛЕ «РАДУГА»

Разработка рецептуры разрабатываемого блюда:

Рецептура на 150 гр. нетто блюда

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Клюква	168	160
Сахарный песок	160	160
Желатин	30	30
Вода	800	800
Вода для желатина	100	100
Банан	10	10
Мандарин	20	20
Сахарный песок	168	160
Желатин	30	30
Ванилин	30	30
Вода для желатина	180	180
Молоко	750	750

Пищевая ценность фирменного блюда

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	7.98	0
Жиры, г	18.84	0
Углеводы, г	31.905	0
Калорийность, ккал	327.465	0
В1, мг	0.0405	0
В2, мг	0.173	0
С, мг	0.6663	0
Са, мг	130.0995	0
Fe, мг	0.701	0

РАЗРАБОТКА НОВОГО БЛЮДА ЖЕЛЕ «РАДУГА»

Разработка рецептуры разрабатываемого блюда:

Расчет стоимости фирменного блюда

Порядковый номер калькуляции/ Дата утверждения	№1			№2		
	от	« 1 »	02 2015 г.	от	« »	г.
Продукты Наименование	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.	норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
Клюква	0,082	220				
Молоко	0,046	45				
Сахар	0,032	45				
Желатин	0,003	225				
Мандарин	0,020	63				
Банан	0,010	45				
Общая стоимость сырьевого набора на 1 блюдо, руб. коп.		21,9				
наценка 150%, руб. коп.		32,9				
Продажная цена блюда, руб. коп.		54,8				
Выход одного блюда в готовом виде, граммы		150				
Заведующий производством						
Калькуляцию составил						
Утверждаю: руководитель организации						



Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в детском кафе

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!