

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования центросоюза Российской Федерации «Российский Университет Кооперации»

**Проект рыбного кафе на 84 места,
г. Нижний Новгород**

*Руководитель: Беспалова В. В., к.т.н.,
доцент*

Дипломник: Палёнова Е.С.

Группа: ТПО1-3д/Бс-Арз/МЫТ14



Цель выпускной квалификационной работы – разработка проекта
рыбного кафе на 84 места,
г. Нижний Новгород

- **Задачи:**
- выбор и обоснование места размещения предприятия;
- разработка производственной программы кафе;
- расчет количества сырья и продуктов, которые потребуются для выполнения производственной программы;
- расчет оборудования и площади складских и производственных помещений;
- расчет численности персонала предприятия;
- выполнение планов с расстановкой оборудования и распределением основных технологических потоков;
- расчёт экономической эффективности проектируемого предприятия.

Расчет количества посетителей в кафе

Часы работы ресторана	Оборачиваемость одного места	Загрузка зала	Количество посетителей
1	2	3	4
11.00-12.00	1,5	0,4	50
12.00-13.00	1,5	0,9	113
13.00-14.00	1,5	1	126
14.00-15.00	1,5	0,9	113
15.00-16.00	1,5	0,5	63
16.00-17.00	1,5	0,5	63
17.00-18.00	0,5	0,3	13
18.00-19.00	0,5	0,6	25
19.00-20.00	0,5	0,9	38
20.00-21.00	0,5	0,9	38
21.00-22.00	0,5	0,6	25
22.00-23.00	0,5	0,5	21
Итого за день:			689

Соотношение различных групп блюд для рыбного кафе

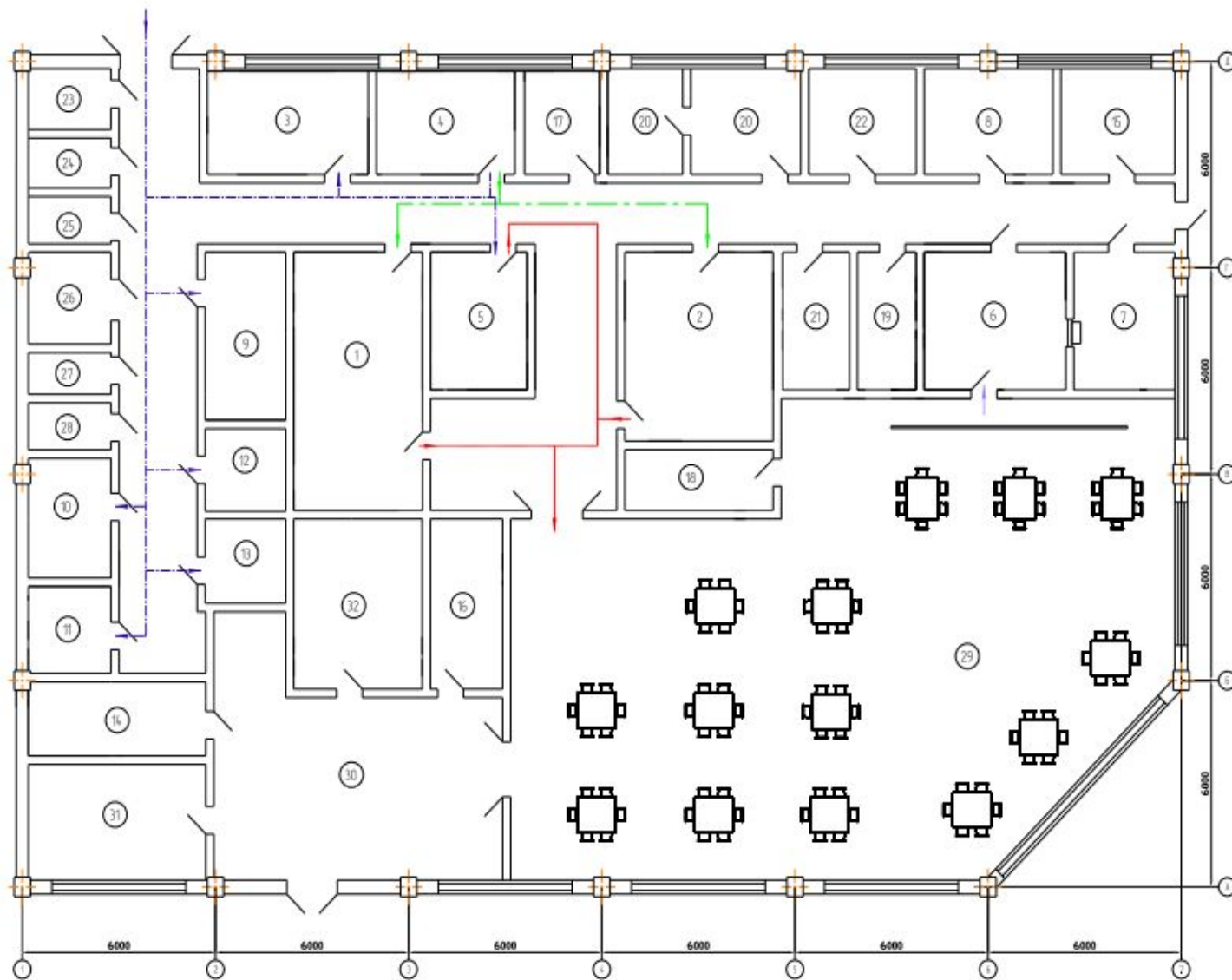
Вид блюда	Процентное соотношение блюда от		Количество блюд, шт. 1722
	общего кол-ва	данной группы	
1	2	3	4
Холодные закуски:	35		603
гастрономические продукты		60	362
салаты		20	121
молоко и кисломолочные продукты		20	120
Бутерброды		10	60
Супы	5		86
Вторые горячие блюда:	40		689
Мясные, рыбные		50	345
овощные.		20	138
крупяные и мучные			
яичные и творожные		30	206
Сладкие блюда	20		344

Определение количества покупных товаров, реализуемых в кафе на 84 места

Наименование	Процентное соотношение	Количество, 689 чел
1	2	5
Горячие напитки	0,1	68,9
Холодные напитки	0,06	41,34
В том числе:		
фруктовая вода	0,02	13,78
минеральная вода	0,01	6,89
натуральный сок	0,02	13,78
напиток собственного производства	0,01	6,89
Хлеб и хлебобулочные изделия	40	27560
В том числе:		
ржаной	20	13780
пшеничный	20	13780
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	0,5	344,5
Конфеты, печенье	0,007	4,82
Фрукты	0,02	13,78
Винно-водочные изделия	0,1	68,9
Пиво	0,025	17,22

Расчетное однодневное меню кафе «Золотая рыбка»

Рецептуры/ ТТК	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во
1	2	3	4
Фирменные блюда			
ТТК 1	Филе семги в сливках	160/50	24
ТТК 2	Салат «Морской бриз»	170	30
ТТК 3	Мидии киви с беконом	150/50	42
Холодные блюда и закуски			
ТТК 4	Икра лососевая с тостами	100/50	30
ТТК 5	Бутерброд с соленой горбушей	60	15
ТТК 6	Бутерброд с семгой слабосоленой	80	15
ТТК 7	Семга слабосоленая (порциями)	90	50
ТТК 8	Ассорти рыбное «Коралл»	185	50
ТТК 9	Судак заливной	150	50
ТТК 10	Горбуша под маринадом	150/50	60
Первые блюда			
ТТК 21	Бульон куриный с сухариками	250/50	15
ТТК 22	Уха рыбацкая из семги и форели	350	15
ТТК 23	Биск из креветок	250	20
ТТК 24	Солянка рыбная	300	21
ТТК 25	Окрошка мясная	250	15



№ п/п	Наименование	Площадь, кв. м
1	Горючий жир	14
2	Липкий жир	20
3	Обычный жир	22
4	Полупродукты	15
5	Продукты	10
6	Полная готовая продукция	15
7	Горючий	10
8	Полная готовая продукция	10
9	Полная готовая продукция	10
10	Кухня для готовки мяса и птицы	10
11	Кухня для готовки овощей	10
12	Кухня для готовки рыбы и морепродуктов	2
13	Кухня для готовки выпечки	2
14	Кухня для готовки напитков	10
15	Буфетная	10
16	Полупродукты	5
17	Горючий жир	10
18	Полная готовая продукция	10
19	Кухня для готовки мяса и птицы	10
20	Кухня для готовки овощей	10
21	Кухня для готовки рыбы и морепродуктов	10
22	Кухня для готовки выпечки	10
23	Кухня для готовки напитков	5
24	Кухня для готовки напитков	5
25	Вспомогательная кухня	5
26	Полупродукты и продукты	10
27	Электричество	3
28	Полная готовая продукция	10
29	Горючий жир	10
30	Полупродукты	10
31	Горючий	10
32	Горючий	10

- Сирь
- Полуфабрикаты
- Готовая продукция
- Грязная посуда

				ВНП 2018 18.01.04			
№ п/п	№ докум.	Дата	Вид	№ п/п	Дата	Вид	№ п/п
1	1	18.01.04	Э	1	18.01.04	Э	1
Проект рабочего плана на 84 места, г.Новый Новгород				Лист 2 из 2			
Технологическое задание				ИПО ВО ЦС РФ ИЖ			
Исполнитель				Исполнитель			
Подпись				Подпись			

Основные экономические показатели

Показатели	Значение показателей за год
1	2
Инвестиции, тыс. руб.	28985,12
Товарооборот, всего, тыс. руб.	172884,98
Оборот продукции собственного производства, тыс. руб.	81358,79
Удельный вес продукции собственного производства, %	47,06
Срок окупаемости капитальных вложений, лет.	1,04
Валовый доход, тыс. руб.	142955,12
Издержки производства и обращения, тыс. руб.	108378,45
Производительность труда, тыс. руб.	6497,96
Среднегодовая заработная плата на одного работника, тыс. руб.	246,36
Прибыль от реализации, тыс. руб.	34576,97
Чистая прибыль, тыс. руб.	27661,58
Рентабельность инвестиций, %	95,43

**Спасибо
за внимание!**