

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

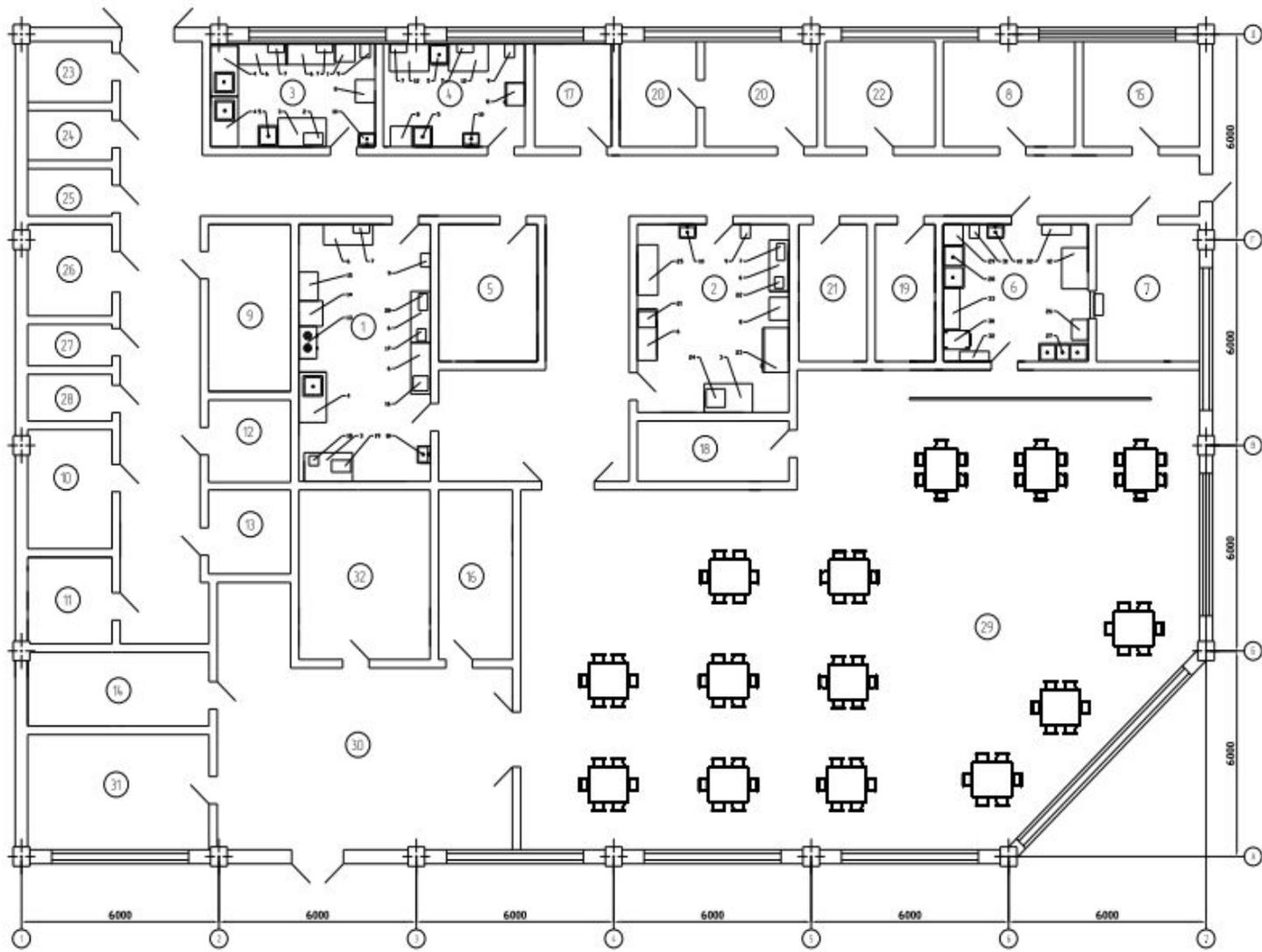
Вид блюда	Процентное соотношение блюда от		Количество блюд, шт. 1722
	общего кол-ва	данной группы	
1	2	3	4
Холодные закуски:	35		603
гастрономические продукты		60	362
салаты		20	121
молоко и кисломолочные продукты		20	120
Бутерброды		10	60
Супы	5		86
Вторые горячие блюда:	40		689
Мясные, рыбные		50	345
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	Обозначение	Назначение	Кол-во
1	ПК П 320 (2)	Рабочее компьютерное место	1
2	ПК 320	Рабочее компьютерное место	1
3	ПК 4	ПК для печати	1
4	ПК П 520	Служ. рабочий стол	1
5	ПК 3	Ванная комната	1
6	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
7	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
8	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
9	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
10	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
11	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
12	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
13	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
14	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
15	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
16	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
17	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
18	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
19	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
20	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
21	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
22	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
23	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
24	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
25	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
26	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
27	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
28	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
29	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
30	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
31	ПК 220	Служ. рабочий стол	1
32	ПК 220	Служ. рабочий стол	1

Лист 1 из 1
 Дата: 15.01.2018
 Проект: 18.03.04
 Этаж: 1

		ВНП 2018 18.03.04			
№ п/п	№ докум.	Дата	Исполн.	Исполн.	Исполн.
1	18.03.04	15.01.2018	С.С.	С.С.	С.С.
2	18.03.04	15.01.2018	С.С.	С.С.	С.С.
Проект рабочего места на 84 места, г. Нижний Новгород			Лист 1 из 1		
Расстановка оборудования			WFO BO UC PB PW		
Исполнитель: С.С.			Контрагент: Компания		

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!**