

# *Проект ресторана на **96** мест с открытой кухней*



**Выполнил: студент  
Жигалик И.В.  
технологического факультета  
ТПП-41И**

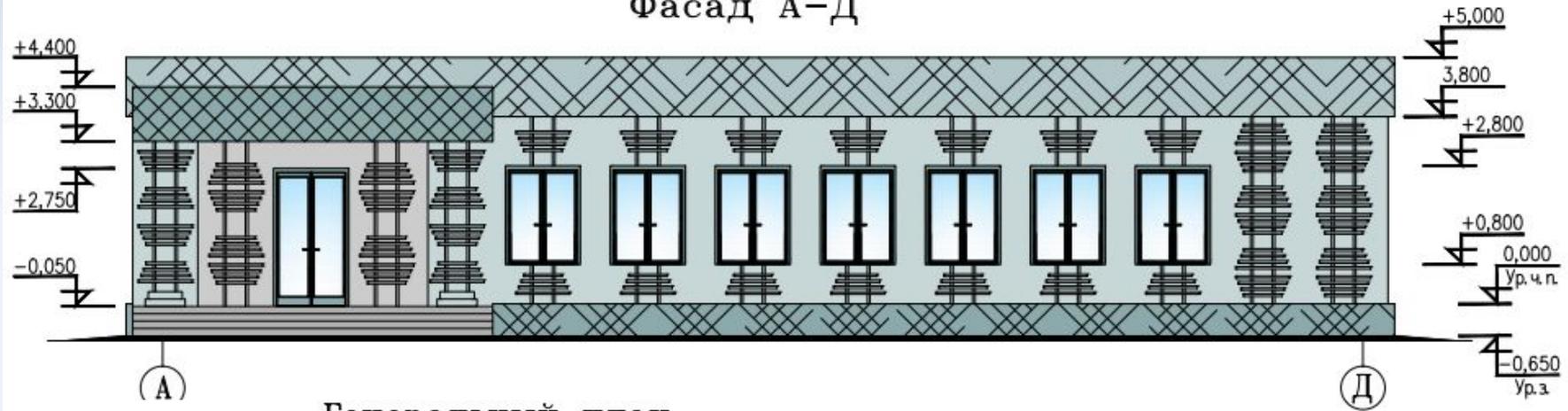
Проект ресторана на **96** мест с открытой кухней

## Дизайн интерьера

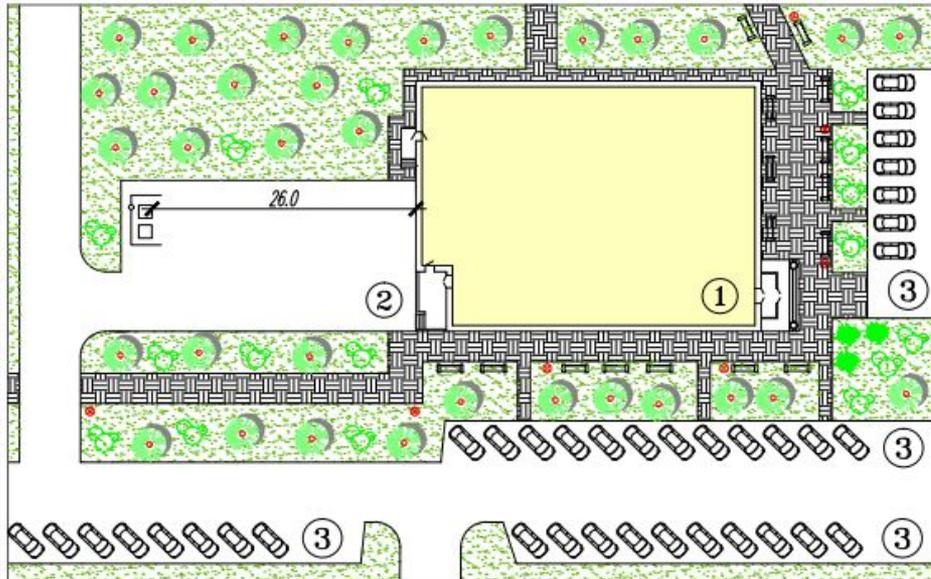


# Проект ресторана на 96 мест с открытой кухней

Фасад А-Д



Генеральный план



## Условные обозначения

-  - Деревья
-  - Цветник
-  - Группа кустарников
-  - Скамейка
-  - Газон
-  - Тротуарная плитка
-  - Автодорога
-  - Здание
-  - Урна
-  - Ограждение

## Экспликация зданий и сооружений

№ п/п	Наименование	Кол-во
1	Здание ресторана	1
2	Хозяйственный двор с мусоросборниками	1
3	Стоянка автомобилей	4

## Технико-экономические показатели

№ п/п	Наименование	Площ.
1	Площадь участка-Г <sub>а</sub>	0.24
2	Площадь застройки-Г <sub>а</sub>	0.08
3	Площадь озеленения-Г <sub>а</sub>	0.08
4	Площадь твердого покрытия-Г <sub>а</sub>	0.08
5	Коэффициент застройки	0.35
6	Коэффициент озеленения	0.35



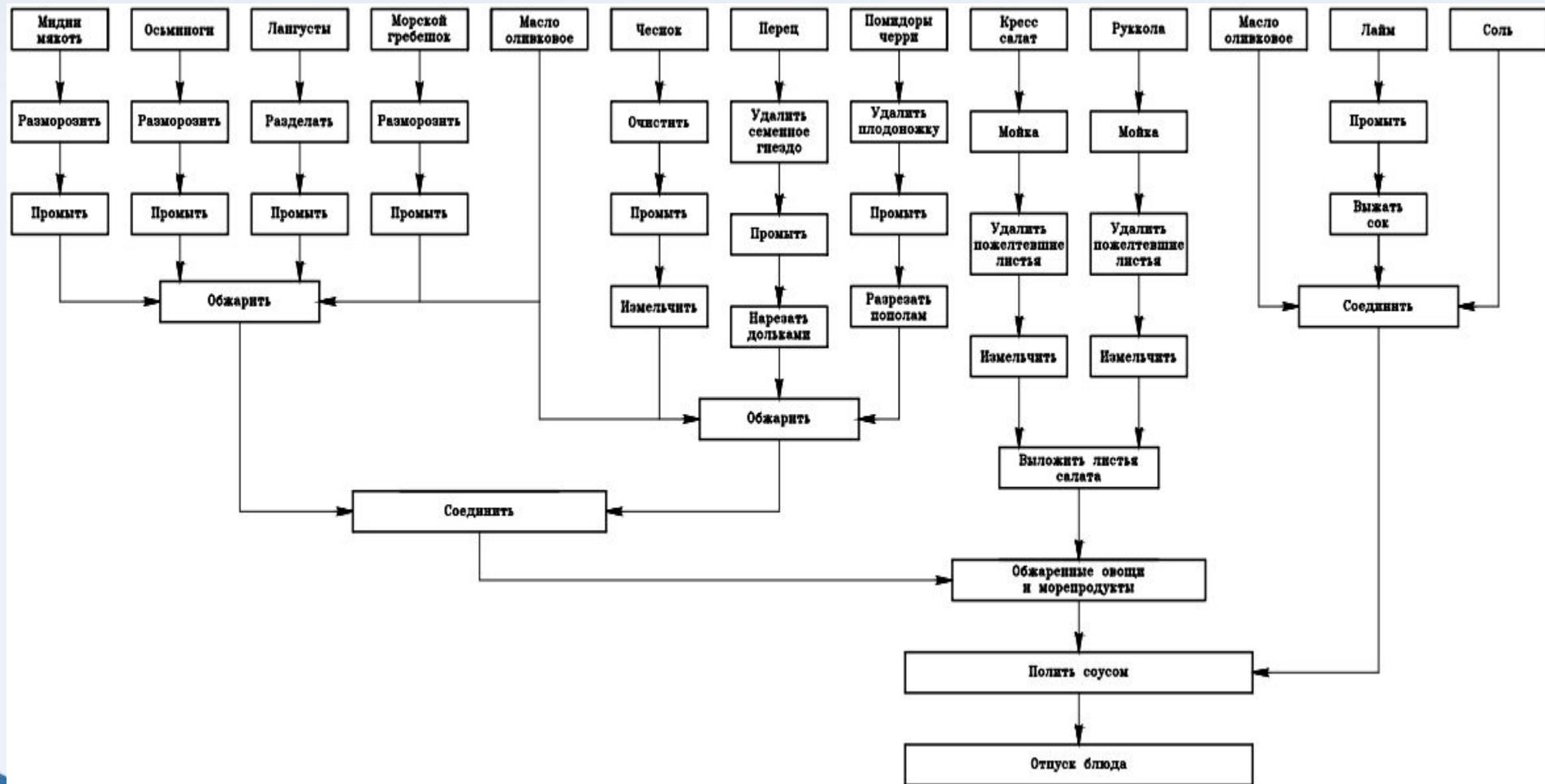
*Проект ресторана на **96** мест с открытой кухней*

## *Фирменное блюдо «Теплый салат с морепродуктами»*



## Проект ресторана на 96 мест с открытой кухней

### Технологическая схема приготовления фирменного блюда "Теплый салат с морепродуктами"



## Проект ресторана на **96** мест с открытой кухней

### Расчет интегрального сора фирменного блюда "Теплый салат с морепродуктами"

Пищевые вещества	Суточная потребность	Содержание в блюде	Скор, %
1	2	3	4
Белки, г	73	28,0	38,36
в т.ч. животные	40	26,47	66,17
Жиры, г	83	15,84	19,08
в т.ч. растительные	33	10,12	30,67
Углеводы, г	365	7,53	2,06
в т.ч. моно-и дисахариды	62	2,74	4,42
Минеральные вещества, мг:			
кальций	800	197,09	24,64
фосфор	1 200	394,52	32,88
натрий	4 000	347,55	8,68
калий	2 800	673,78	24,06
магний	400	100,15	25,04
железо	14	5,36	38,28
Витамины, мг:			
витамин С	70	31,74	45,34
тиамин (В1)	1,3	0,22	16,92
рибофлавин (В2)	1,5	0,25	16,67
ниацин (РР)	16	8,89	55,56
витамин (А)	900	176,59	19,62
Энергетическая ценность, ккал	2 500	285,0	11,4

# Проект ресторана на 96 мест с открытой кухней

## План 1 этажа с технологическими потоками производства



# Проект ресторана на 96 мест с открытой кухней

## План расстановки оборудования





## Проект ресторана на **96** мест с открытой кухней



### Основные экономические показатели за год

Показатели	Значение показателей
1	2
Оборот общественного питания, тыс. руб.	243 849,6
Себестоимость сырья и покупных товаров, тыс. руб.	75 250,8
Оборот продукции собственного производства, тыс. руб.	165 740,4
Удельный вес продукции собственного производства, %	68,0
Численность работников предприятия, чел.	46
Численность работников производства, чел.	20
Средняя выработка 1-го работника предприятия, тыс. руб.	5 301,0
Средняя выработка 1-го работника производства, тыс. руб.	8 286,96
Фонд заработной платы, тыс. руб.	23 360,4
Среднемесячная заработная плата, тыс. руб.	42,32
Капитальные вложения, тыс. руб.	52 393,76
Размер инвестиций, тыс. руб.	61 173,02
Валовый доход, тыс. руб.	142 887,6
Чистая прибыль, тыс. руб.	63 296,4
Рентабельность товарооборота, %	25,96
Срок окупаемости капитальных вложений, лет	0,82
Эффективность капиталовложений	1,03

*Спасибо за внимание !*