

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Факультет сервиса, туризма и гостеприимства  
Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

на тему «Проект и организация работы кафе-кондитерской на 60 мест в г. Санкт-Петербурге»

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) Технология организации ресторанного дела

Студент ТПзг-1301 группы заочной формы обучения

ФИО Метлев Николай Иванович

Руководитель ВКР преподаватель Чернова С.В.

Санкт-Петербург  
2018

Объект исследования – кафе-кондитерская в восточноазиатском стиле в г. Санкт-Петербурге.

Предмет исследования – разработка и организация работы кафе-кондитерской.

Цель работы – создание экономически и технологически обоснованного, рентабельного проекта кафе.

Актуальность темы заключается в том, что на данный момент, как в Санкт-Петербурге, так и в Москве этот вид предприятий питания, специализированных на Восточной Азии представлен слабо. В то же время все больше в этом направлении проявляется потребительский интерес выражающийся в популярности «чайных домиков» и магазинов с ассортиментом продуктов Японии, Китая и Кореи, в том числе включающих ассортимент различных сладостей.

Задачи работы:

- Разработать концепцию полноценного кафе-кондитерской в стиле восточной Азии;
- Описать основные характеристики кафе и описать его концепцию;
- Обосновать режим работы и структуру предприятия;
- Описать организацию снабжения предприятия сырьем и материалами;
- Описать производственную структуру и организацию рабочих мест кафе;
- Разработать производственную программу и описать меню кафе;
- Рассчитать сводные показатели экономической эффективности;
- Дать оценку эффективности данного предприятия.

Разрабатываемое кафе-кондитерская расположится в центральном районе города Санкт-Петербурга, по адресу: Литейный проспект дом 59. Режим работы кафе с 12:00 до 23:00 часов. На предприятии будет действовать линейная организационно-управленческая структура



Структура помещений кафе будет состоять из 6 групп:

1.Складской

2.Производственной

- Горячий цех
- Кондитерский цех

1.Вспомогательной

- Моечная столовой посуды
- Моечная кухонной посуды
- Сервизная

1.Служебно-бытовой

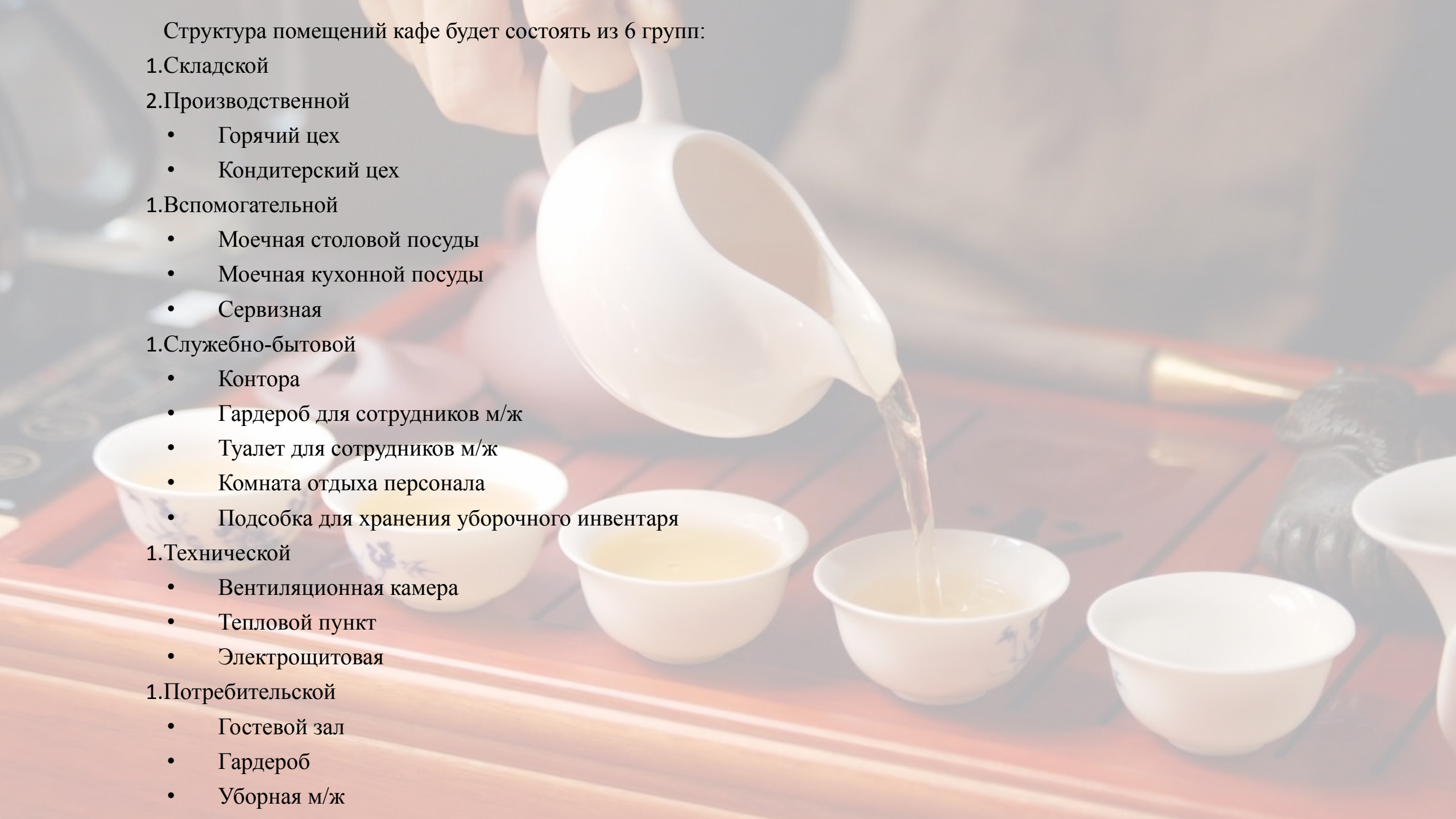
- Контора
- Гардероб для сотрудников м/ж
- Туалет для сотрудников м/ж
- Комната отдыха персонала
- Подсобка для хранения уборочного инвентаря

1.Технической

- Вентиляционная камера
- Тепловой пункт
- Электрощитовая

1.Потребительской

- Гостевой зал
- Гардероб
- Уборная м/ж

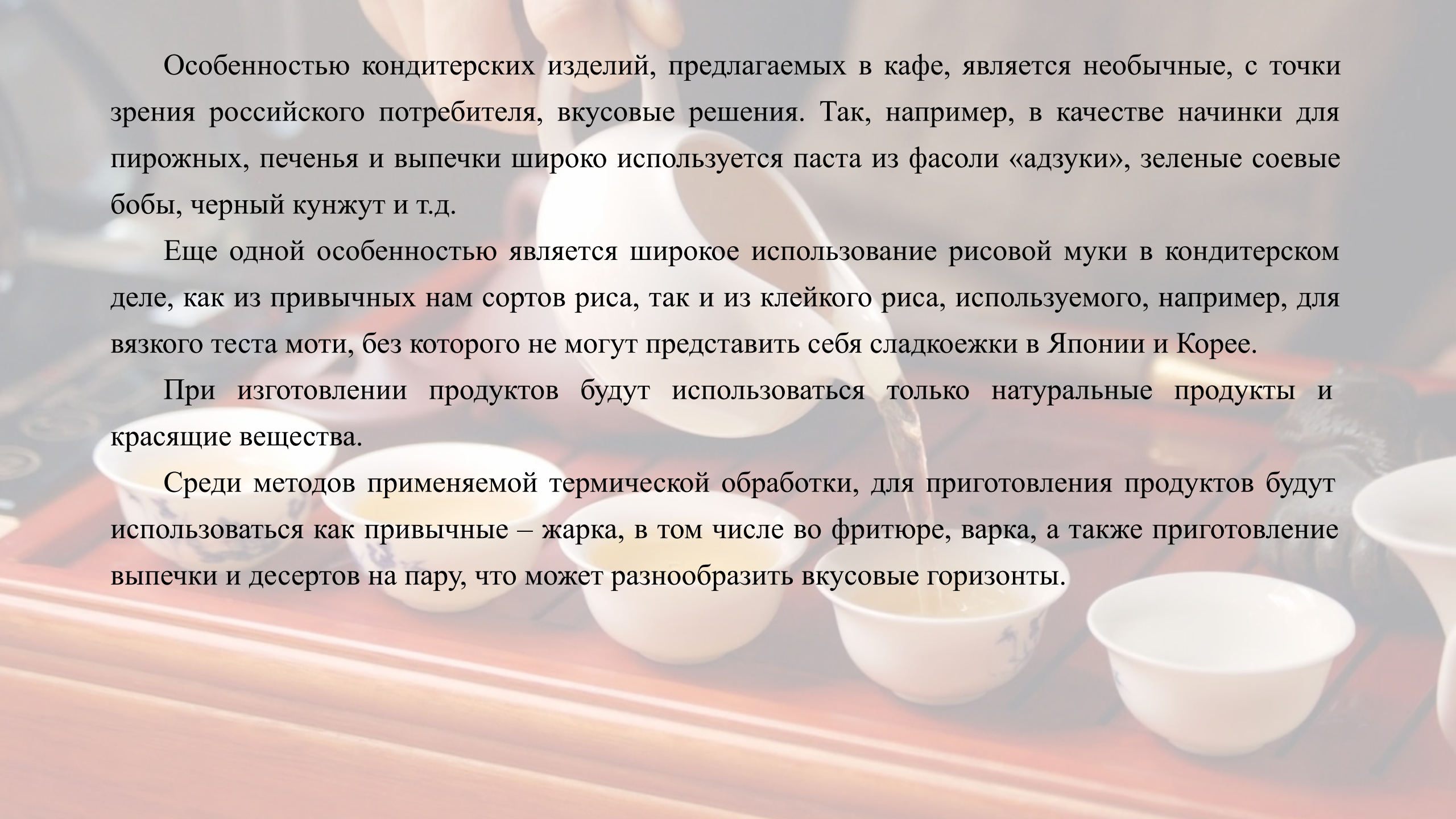


# Таблица сводных площадей кафе «Нефритовый улун»

Наименование функциональной группы и помещения	Площадь, м <sup>2</sup>
<b>Для посетителей:</b>	<b>106,3</b>
Гостевой зал	89,6
Гардероб	10,7
Уборные м/ж	6
<b>Производственные помещения:</b>	<b>20,05</b>
Горячий цех	8,8
Кондитерский цех	11,25
<b>Моечные помещения и сервизная:</b>	<b>13,91</b>
Моечная столовой посуды	4,42
Моечная кухонной посуды	4,72
Сервизная	4,77
<b>Для приема и хранения продуктов:</b>	<b>4,344</b>
Сухая кладовая	4,344
Загрузочная	5
<b>Служебные и бытовые помещения:</b>	<b>38</b>
Контора	8
Комната отдыха для персонала	8
Гардероб женский	7
Гардероб мужской	7
Туалет женский	2
Туалет мужской	2
Подсобка для хранения уборочного инвентаря	4
<b>Технические помещения:</b>	<b>38</b>
Вентиляционная камера	20
Тепловой пункт и водомерный узел	10
Электрощитовая	8
<b>Общая площадь кафе:</b>	<b>225,6</b>

# Производственная программа кафе «Нефритовый улун»

Часы работы зала предприятия	Средняя загрузка зала предприятия, %	Оборачиваемость места в зале в течение данного часа	Плановое количество часов потребления телей	Плановый выпуск продукции в групповом ассортименте				Итого блюд в день
				Чай	Десерты	Выпечка	Печенье	
				Коэффициент потребления блюд				
				1	0,8	0,4	0,3	
Количество блюд в i-ый час работы зала								
12-13	30	1	19	19	15	7	5	46
13-14	50	1	32	32	25	13	10	80
14-15	60	1	38	38	30	15	11	94
15-16	60	1	38	38	30	15	11	94
16-17	70	1	44	44	35	18	13	110
17-18	80	1	51	51	40	20	15	126
<b>18-19</b>	<b>100</b>	<b>1</b>	<b>64</b>	<b>64</b>	<b>51</b>	<b>26</b>	<b>19</b>	<b>160</b>
19-20	90	0,5	28	28	22	11	8	69
20-21	80	0,5	25	25	20	10	7	62
21-22	80	0,5	25	25	20	10	7	62
22-23	70	0,5	22	22	17	9	7	55
Всего за день	-	-	386	386	290	154	113	958

A person is pouring a light-colored liquid, likely tea, from a white ceramic teapot into several small white teacups arranged on a wooden tray. The background is softly blurred, showing more of the tea set and the person's hands.

Особенностью кондитерских изделий, предлагаемых в кафе, является необычные, с точки зрения российского потребителя, вкусовые решения. Так, например, в качестве начинки для пирожных, печенья и выпечки широко используется паста из фасоли «адзуки», зеленые соевые бобы, черный кунжут и т.д.

Еще одной особенностью является широкое использование рисовой муки в кондитерском деле, как из привычных нам сортов риса, так и из клейкого риса, используемого, например, для вязкого теста моти, без которого не могут представить себя сладкоежки в Японии и Корее.

При изготовлении продуктов будут использоваться только натуральные продукты и красящие вещества.

Среди методов применяемой термической обработки, для приготовления продуктов будут использоваться как привычные – жарка, в том числе во фритюре, варка, а также приготовление выпечки и десертов на пару, что может разнообразить вкусовые горизонты.

6 параметров выбора поставщика сырья и материалов:

1. Цена продукции имеет очень большое значение – но дешевле не всегда значит лучше, этот параметр всегда должен приниматься в расчёт в паре с параметром качества продуктов.
2. Качество продуктов определяется через соотношение фактических характеристик продукта нормам устанавливаемым законодательством РФ посредством государственных стандартов, а также исходя из требований заказчика, и из этого факта исходит третий критерий оценки поставщика.
3. Наличие сертификатов и лицензий на представляемую продукцию, что является не нашей прихотью, как покупателя, а обязательным условием для самого поставщика.
4. Большое значение имеет и удаленность склада поставщика, при всех прочих равных лучше заказать поставку товара у того поставщика, что ближе.
5. Соблюдение сроков поставки – является критически важным фактором для автоматизации процессов снабжения предприятия, а также серьезным показателем надежности партнера.
6. Зачастую большое значение представляет и критерий широты ассортимента представляемой продукции, как внутригруппового (например, различное разнообразие видов муки), так и общего, поскольку намного удобнее работать с 1-2 поставщиками, чем со множеством.



Элементы рекламной стратегии предприятия:

## 1. Традиционная реклама

- Наружная реклама - графическая или текстовая информация рекламного характера, размещаемая на внешних конструкциях, включая фасады зданий.
- Внутренняя реклама (оформление меню, обучение сотрудников)
- Полиграфическая продукция - мелкая печатная продукция с информацией рекламного характера – листовки, флайеры, визитки и так далее.
- Проведение акций

## 2. Интернет-маркетинг

- Создание и продвижение собственного сайта
- Использование групп в социальных сетях
- Использование иных элементов сети интернет

# Таблица годовой производственной программы и товарооборота

Наименование продукции	Количество реализованных блюд (Q), шт.	Количество рабочих дней в году (D), дней	Коэффициент интенсивности производительной мощности	Выпуск в год (Q <sub>итог.</sub> ), шт.	Средняя цена блюда (P), руб.	Товарооборот (Т), руб.	Удельный вес группы блюд в общем объеме товарооборота, %
1	2	3	4	5	6	7	8
Чай	386	365	0,4	56356	311	17526716	58,4
Десерты	290	365	0,4	42340	190	8044600	26,8
Печенье	113	365	0,4	16498	105	1732290	5,8
Выпечка	154	365	0,4	22484	120	2698080	9
<b>Итого:</b>	<b>943</b>	<b>365</b>	<b>-</b>	<b>119464</b>	<b>139,25</b>	<b>30001686</b>	<b>100</b>

# Сводные показатели экономической эффективности кафе

Наименование показателей	Единицы измерения	Показатели
Товарооборот - всего в том числе:	тыс. руб.	30001,686
оборот по продукции собственного производства	тыс. руб.	12474,970
оборот по покупной продукции	тыс. руб.	17526,716
<i>Удельный вес в товарообороте продукции собственного производства</i>	%	41,6
<i>Удельный вес в товарообороте покупной продукции</i>	%	58,4
Выпуск блюд в год	тыс. блюд	119,464
Валовой доход	тыс. руб.	26329,186
<i>В процентах к товарообороту</i>	%	87,7
Издержки (расходы)	тыс. руб.	16513,822
<i>В процентах к товарообороту</i>	%	55
в том числе: расходы на оплату труда	тыс. руб.	9942
<i>В процентах к товарообороту</i>	%	33,1
Прочие расходы	тыс. руб.	300
Прибыль до налогообложения (Товарооборот-Издержки)	тыс. руб.	13487,864
Ставка налога на прибыль	%	20
Сумма налога на прибыль	тыс. руб.	2697,573
Прибыль от обычной деятельности	тыс. руб.	10790,291
<i>в % к товарообороту (рентабельность)</i>	%	35,9
Направления использования прибыли	тыс. руб.	10790,291
в том числе:		
• фонд развития предприятия	тыс. руб.	1000,000
• фонд социального развития	тыс. руб.	300,000
• фонд стимулирования	тыс. руб.	500,000
• выплата учредителям	тыс. руб.	9989,291
Численность работников	человек	24
Выработка одного среднесписочного работника	тыс. руб.	1250,071
Окупаемость проектируемого предприятия	лет	4,6

A hand is pouring tea from a white teapot into a row of five white teacups on a wooden tray. The teacups are arranged in a line, and the tea is being poured into the fourth cup from the left. The background is blurred, showing a traditional tea set.

**Спасибо за внимание!**