

**Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное
учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.
РАЗУМОВСКОГО
(Первый казачий университет)»**



**«Проект совершенствования
производства кулинарной продукции
магазина «Фасоль»**

**Координатор проекта:
Денисенко Светлана Евгеньевна,
доцент к.с.н.**

**Участники проекта:
Павловская М.Г 38.03.02
Панченко С.С. 38.03.02**

**Координатор проекта:
Коробова Людмила
Николаевна к.б.н.
Участники проекта:
Редько В.Д. 19.03.04
Чехонин А.А. 19.03.04**

**Ростов-на-
Дону**

СТРУКТУРА ПРОЕКТА

Проект: совершенствования производства кулинарной продукции магазина «Фасоль»

Тема проекта ВКР	Ф.И.О. студента	Научный руководитель
«Анализ мероприятий по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции в кулинарном отделе магазина «Фасоль»»	Редько Владислав Дмитриевич 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	к.б.н. Коробова Людмила Николаевна
«Разработка муниципальной программы продовольственной безопасности муниципалитета»	Павловская Мария Биннатовна 38.03.02 «Менеджмент»	к.с.н. доцент Денисенко Светлана Евгеньевна
«Совершенствование организации производства и реализации пищевой продукции отдела кулинарии магазина «Фасоль»»	Чехонин Александр Александрович 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	к.б.н. Коробова Людмила Николаевна
«Государственная поддержка франчайзинговых программ в сфере предоставления услуг общественного питания»	Панченко Сергей Сергеевич 38.03.02 «Менеджмент»	к.с.н. доцент Денисенко Светлана Евгеньевна

СПЕЦИФИКА ПРОЕКТА

АКТУАЛЬНОСТЬ

Отделы кулинарии в магазинах получают все большее распространение. Вместе с тем, далеко не всегда такое предприятие общественного питания обеспечивает необходимое управление качеством и безопасностью производимой пищевой продукции, что определяет актуальность проекта.

Задачи проекта:

1. Проанализировать нормативно-техническую документацию, регулирующую деятельность кулинарного отдела магазина «Фасоль» на соответствие требованиям по безопасности производства пищевой продукции и её реализации.
2. Исследовать особенности производства, технического оснащения кулинарного отдела магазина «Фасоль».
3. Проанализировать ассортимент выпускаемой продукции кулинарным отделом, условия её производства, хранения и реализации.
4. Проанализировать организационно- управленческие методы, применяемые в отделе кулинарии для обеспечения безопасности и качества пищевой продукции.
4. Провести анализ производственно-финансовой деятельности магазина по обеспечению безопасности и качества продукции отдела кулинарии..
5. Разработать мероприятия по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции в кулинарном отделе магазина «Фасоль»
6. Рекомендации по применению технологий производства кулинарной продукции в отделе кулинарии
7. Предложения по обеспечению санитарно-гигиенической и экологической безопасности производства продукции в отделе кулинарии торгового предприятия «Фасоль»
8. Разработать проект франшизы предприятия ООО «Фасоль»
9. Проанализировать государственную программу поддержки франшизы муниципальных предприятий в сфере общественного питания

Техническое оснащение отдела выпечки

Наименование оборудования	Технические особенности	Стоимость оборудования т.р	Для каких целей предназначено
1	2	3	4
Печь хлебопекарная ХПЭ-500	Конвекционная печь, малогабаритна простая в обслуживании, ремонтпригодная, многоуровневая	52000	Универсальна, подходит как для выпечки хлеба так и для пирогов кексов и булочек
Шкаф расстойный ШРЭ 2.1	Идеально подходит по производительности к ХПЭ-500, малогабаритна, многоуровневая, имеет ступенчатую регулировку мощности, ёмкость с водой для поддержания уровня влажности	32000	Для расстойки тестовых заготовок, в следствие чего увеличивается объем, приобретая ровную поверхность
Тестомесильная машина ERGO HS30A	Объем дежи 30 литров, изготовлена из нержавеющей стали, спиральный тестомесильный орган, малогабаритна проста в использовании	65000	Для равномерного и качественного замеса теста, обогащения кислородом и более длительного сохранения свежести
Производственные столы Luxstahl СПУ-11/6	Имеет съемный борт, для островного размещения или размещения у стены	11000	Используется для разных целей на предприятиях, универсален как для хранения так и для работы
Плита электрическая ПЭМ 3-020	Имеет 3 конфорки , малогабаритна, без жарочного шкафа	29000	Используют для тепловой обработки продуктов

Итоговая сумма затрат на покупку оборудования 189000 т.р

«Предлагаемый ассортимент продукции отдела кулинарии
магазина «Фасоль»

Наименование кулинарных изделий

Хлебобулочные изделия:

Булочка с маком

Булочка с корицей

Булочка со сгущенкой

Рогалик с вишней

Пирожок с яблоком

Булочка сдобная

Пирожок с капустой

Пирожок с зеленым луком и яйцом

Салаты:

Оливье

Крабовый

Мимоза

Овощной винегрет

Сельдь под шубой

Салат «Цезарь»

Сэндвичи:

Сэндвич с ветчиной

Сэндвич с рыбой

Сэндвич с курицей

Блюда из мяса :

Ассорти мясное

Блюда из рыбы:

Ассорти из рыбы



Техническое оснащение холодного цеха отдела кулинарии

Наименование оборудования	Технические особенности	Стоимость оборудования, руб
1	2	3
Слайсер торгмаш ЛР-300	Полуавтоматический с ручной подачей продуктов, имеет встроенную точилку для ножа	30000
Овощерезка Airhot VC-300	Разнообразные насадки для измельчения и нарезки продуктов	33000
Весы настольные CAS SW-10	Вес до 10 кг, настольное размещение, взвешивание, оттаривание.	4000
Производственные столы Luxstahl СПУ-11/6	Имеет съемный борт, для островного размещения или размещения у стены	11000
Шкаф холодильный ШХс-1,0	Режим работы от 0 до 5 градусов, имеет 8 полок, 2 камеры для хранения верхнее расположение агрегата, для облегчения обслуживания	64000
Витрина-прилавок Полюс ВХС-1,5	Имеет микропроцессор, с отображением температуры, Пенополиуретановая изоляция боковин и столешницы, Статический тип охлаждения	43000*2

Итоговая сумма затрат на покупку оборудования 228000 т.р

Примерный расчет норм сырья согласно ТК

Наименование	Расход сырья				
Салат «Мимоза»	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Консервы рыбные в масле	150,0	6,67	140,0	0,00	140,0
Лук репчатый маринованный, п/ф	80,0	0,00	80,0	0,00	80,0
Яблоко, очищенное от кожуры и семян	150,0	0,00	150,0	0,00	150,0
Масло сливочное	103,0	3,00	100,0	0,00	100,0
Сыр твердый	100,0	0,00	100,0	0,00	100,0
Майонез	161,0	10,00 (порционирование)	145,0	0,00	145,0
Петрушка, п/ф	5,0	0,00	5,0	0,00	5,0
Выход					1000

Характеристика вакуумного упаковщика.

Тип установки	настольный
Количество камер	бескамерный
Длина планки	350 мм
Производительность насоса	1.2 м ³ /ч
Напряжение	220 В
Мощность	0.25 кВт
Ширина	370 мм
Глубина	260 мм
Высота	130 мм
Вес (без упаковки)	8 кг
Вес (с упаковкой)	10 кг
Страна-производитель	Италия



Рекомендации по применению технологий производства

В настоящее время все более активно внедряются инновационные системы по сохранению продуктов питания. К таким системам можно отнести упаковку продуктов питания в вакуумные упаковки, это позволяет увеличить срок хранения готового продукта или полуфабрикатов.

Данное решение не является затратным и более чем окупает себя с точки зрения плюсов в отношении хранения и повышения качества продуктов.

К плюсам данного метода можно отнести:

- Отсутствие потери запаха продуктом ,минимизация смешения запахов в месте хранения.
- Увеличение сроков хранения готовых изделий и полуфабрикатов
- Предотвращение влияния внешних факторов на упакованный товар.

Для улавливания жира и других отходов из системы водоотведения предприятия, следует установить фильтрующую систему для задерживания и утилизации жира и механических отходов.

Модель жируловителя	Диаметр патрубков (мм)	Производительность м3/час	Пиковый сброс	Габариты м
Серво-Сток 1,0-60	50	1,0	60	520x470x420

Обеспечение безопасности при производстве

Меры обеспечения безопасности пищевой продукции в отделе кулинарии

В целях безопасности производства пищевой продукции целесообразно внедрение системы ХАССП. Это позволит предприятию – отделу кулинарии магазина «Фасоль» получить целый ряд конкурентных преимуществ:

- -Контроль безопасности производственных процессов, снижение рисков по выпуску небезопасной пищевой продукции;
- -Возможность документировано доказать безопасность своей продукции в случае претензий со стороны потребителей или контролирующих органов;
- Соответствие требованиям законодательства РФ, снижение рисков штрафов от контролирующих органов;
- -Возможность участия в тендерах и государственных закупках.

Система ХАССП должны быть разработана индивидуально для отдела кулинарии магазина «Фасоль» с учетом количества цехов, производственных процессов и видов выпускаемой продукции или групп блюд для общественного питания.

SWOT-анализ

СИЛЬНЫЕ СТОРОНЫ

- Оборачиваемость активов
- Положительная динамика финансовых ресурсов

СЛАБОСТИ

- Отсутствие опыта конкурентной борьбы на зарубежном рынке
- Нестабильность рыночного сбыта в условиях пандемии

ВОЗМОЖНОСТИ

- Барьеры сбыта
- Создание продовольственной ярмарки
- Совершенствование ассортимента ряда

УГРОЗЫ

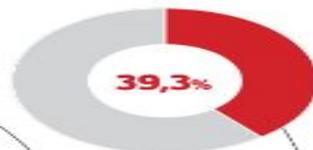
- Высокий уровень конкуренции
- Ужесточение мер отбора поставщиков
- Банкротство в условиях пандемии

Портрет потребителя

Женщина



Возраст 25–34 лет



Жительница города-миллионника



Замужем



Имеет детей



С доходом до 20 тыс. руб. в месяц



Опрос потребителей

ООО ФАСОЛЬ

Адрес электронной почты *

Действительный адрес эл. почты

Эта форма собирает адреса электронной почты респондентов. [Изменить настройки](#)

Укажите ваш пол

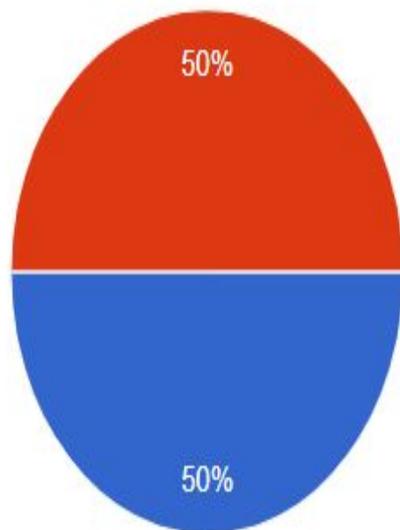
- Мужской
- Женский

Укажите ваш возраст

- Младше 18 лет
- От 18 до 20 лет
- От 20 до 25 лет
- Старше 25 лет

Карантин глазами покупателей

Повлияла ли ситуация в стране на ваш потребительский потенциал?



- Однозначно повлияла
- Повлияла в малой степени
- Никак не повлияла
- Свой вариант ответа

КОНКУРЕНЦИЯ

КОНКУРЕНТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ООО «ФАСОЛЬ»:

ООО «Водолей»

ООО «Радуга»

ООО «Диетпродукт»

ООО «Ульяна»

Сильные и слабые стороны ООО «Фасоль»



- Широта ассортимента и наличие топового ассортимента
- Представленность известных брендов и производителей
- Цены и наличие специальных ценовых акций на топовые товары
- Удобство расположения для целевого покупателя и уровень географической экспансии
- Легкость навигации среди ассортимента в магазине = легкость найти то, что необходимо
- Внешний вид точки – заметность и привлекательность вывески
- Обстановка торговой точки: чистота, дизайн интерьера, размер торговых площадей, качество выкладки в магазине
- Комфортность перемещения по торговой точке для покупателя, в т.ч. с детьми
- Наличие возможности заказов по интернет (или доставка по телефону)
- Наличие программ лояльности для постоянных покупателей
- Квалифицированность персонала и скорость обслуживания
- Возможные формы оплаты
- Упаковка товара
- Гарантия возврата и постпродажный сервис
- Наличие программ для управления запасами
- Реклама торговой точки
- Современные технологии обслуживания
- Знание торговой марки магазина и доверие к магазину

ПОРТРЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ



Большая часть потребителей это семьи с детьми, они составили 60% от общего опроса. 10% потребителей это малоимущие и пенсионеры, 30% - люди со средним заработком, не приобретающие большой объем продукции.

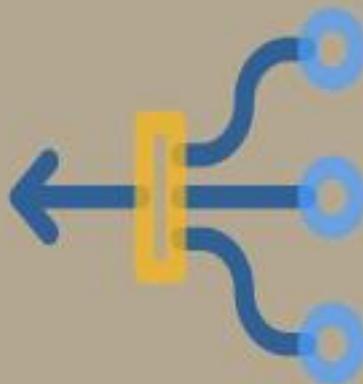
ФРАНЧАЙЗИНГ КТО ЕСТЬ КТО

ФРАНЧАЙЗИ
(покупатель франшизы)

ФРАНЧАЙЗЕР
(продавец франшизы)



ДОГОВОР
ФРАНЧАЙЗИНГА



БРЕНД

НОУ-ХАУ
как вести бизнес

Скидки и поставщики
сети

Выводы и предложения

1. Анализ потребительского спроса магазина фасоль и ближайших организаций со схожей спецификой работы позволил сделать вывод о целесообразности создания отдела кулинарии на базе продуктового магазина «Фасоль».
2. Разработанный ассортимент отдела кулинарии выстроен с учетом специфики потребительского спроса, в частности упор делается на кондитерские изделия, сэндвичи, салаты.
3. Внедрение системы ХАССП и стандарта ГОСТ Р ИСО 9000 системы менеджмента качества на производстве поможет решить вопросы контроля и управления качеством и обеспечения безопасности производства пищевой продукции на всех этапах технологического процесса, повысит доверие со стороны потребителя и поставщика.
4. Проводить маркетинговые исследования для совершенствования ассортимента продукции, исходя из учетов продаж и опроса потенциальных покупателей.
5. Рекомендовать внедрение в технологический процесс предприятия вакуумной упаковки для продукции и полуфабрикатов.
6. В качестве мер экологической и санитарно-гигиенической безопасности отдела кулинарии магазина «Фасоль» следует внедрить систему фильтрации жира и механических отходов в системе водоотведения, а также внедрить педальный вид смесителя в узлы гигиены персонала для минимизации санитарных и гигиенических рисков для предприятия.
7. Внедрение франшизы ООО «Фасоль» благоприятно скажется на развитии предприятия в целом.

**Спасибо за
внимание**