

меню не представлены. Поэтому необходимость расширения ассортиментного перечня горячих закусок, десертов, мучных и кондитерских изделий и организации магазина кулинарии с целью расширения и увеличения выпускаемой продукции является актуальной.

В процессе реконструкции данного предприятия был расширен ассортимент блюд в меню, спроектированы отдельные складские помещения для хранения сырья и полуфабрикатов, отдельно выделены заготовочные цеха (овощной, мясо-рыбный), помещение для обработки яиц, помещение для магазина кулинарии с соблюдением основных потоков производства, а также увеличен штат производственных работников.

Реконструкция кафе позволяет предприятию повысить качество реализуемой продукции и объемы производства, создать комфортные условия и увеличить производительность труда.

В результате установлено, что затраты, связанные с реконструкцией кафе, окупятся через 13 месяцев и чистая прибыль составит 7559,88 тыс. руб.

#### Список литературы

1. Барановский, В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] / В.А. Барановский. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. – 344 с.

## **ВОЗМОЖНОСТИ РЕКОНСТРУКЦИИ КАФЕ «ПРИВАЛ» В ГОРОДЕ БАРНАУЛЕ**

*М. А. Вайтанис*

*ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова», г. Барнаул*

Сфера общественного питания играет все возрастающую роль в жизни современного общества и каждого человека. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Общественное питание является одной из важнейших социально-экономических составляющих уровня развития общества.

В настоящее время общественное питание развивается быстрыми темпами, поэтому немаловажным является повышение качества продукции и улучшение снабжения населения продукцией общественного питания. Также значимым является увеличение ассортимента блюд на действующих предприятиях [1].

Основной задачей реконструкции предприятия является определение путей повышения эффективности производства, управления и качества работы предприятия, повышения экономических показателей.

Кафе "Привал" на 50 мест располагается в г. Барнауле на ул. Тракторная, д. 35 корп. 2. Данное кафе работает при предприятии ОАО «Барнаульский пивоваренный завод». Режим работы предприятия с 11:00 до 17:00 часов, такой график работы обусловлен тем, что кафе расположено в промышленной части города, поблизости сосредоточено большое количество заводов, фирм и организаций. В среднем одновременно в компаниях, заводах и магазинах работают от 4000 до 5000 человек.

Потенциальными клиентами кафе является большинство работников ОАО «Барнаульский пивоваренный завод», а также работники других фирм, организаций и магазинов. По мере признания кафе и установления определенной репутации число потребителей будет расти (в том числе и за счет завоевания клиентуры).

Ассортимент блюд в меню меняется каждый день. На предприятии цеховая структура, на которой располагаются заготовочные (овощной, мясо-рыбный) и доготовочные (горячий, холодный) цеха.

Оценка деятельности предприятия по наиболее существенным параметрам в сравнении с предприятием-конкурентом кафе «Северная Европа» показала, что основными преимуществами реконструируемого предприятия являются более низкие цены и комфорт зала для посетителей. Средний чек кафе «Привал» составляет 120 рублей, а у предприятия-конкурента – 200 рублей.

Основными задачами, поставленными при выполнении реконструкции данного заведения, являются определение путей повышения эффективности производства, управления и качества работы предприятия, повышение экономических показателей. Повышение качества предоставляемых услуг планируется за счет внедрения нового высокопроизводительного оборудования, перепланировки имеющихся цехов, расширения ассортимента блюд, что в дальнейшем увеличит поток посетителей в кафе. Обеспечить рациональную организацию труда работников общественного питания, тем самым сократить затраты и создать условия для высокопроизводительного труда, а также повысить качество выпускаемой продукции. Ведь правильное питание обеспечивает хорошую трудоспособность, поддержание здоровья, а удобное расположение непосредственно вблизи заводов увеличивает количество посетителей [1].

Анализ производственной программы реконструируемого предприятия позволяет сделать вывод о том, что в меню весьма небольшой выбор как первых горячих блюд, гарниров, мучных изделий, так и напитков. В связи с этим было принято решение о расширении ассортиментного перечня блюд. В частности, были добавлены холодные блюда, салаты, горячие закуски, соусы, сладкие блюда, а также увеличен ассортимент супов, горячих блюд, гарниров, горячих и холодных напитков и мучных кулинарных изделий. Также было разработано банкетное меню и бизнес-ланч двух видов со средним чеком 120 рублей. В кафе действует система самообслуживания. График загрузки зала кафе представлен на рисунке 1.

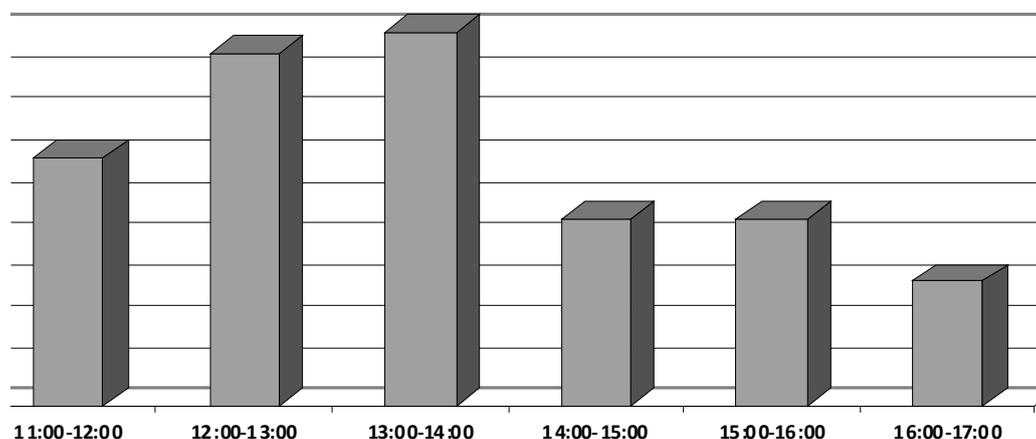


Рисунок 1 – График загрузки зала

Как видно из рисунка 1, максимальное количество посетителей приходится на период с 13:00 до 14:00 часов, а минимальное количество на период с 16:00 до 17:00 часов.

Для привлечения покупателей планируется проведение рекламной кампании, такой, как наружная реклама в виде растяжек на ближайших улицах и в виде рекламы-меню непосредственно около кафе; раздача листовок с наименованием кафе, адресом, стоимостью блюд; дисконтные карты с логотипом предприятия и системой скидок.

В результате проведенного анализа реконструируемого предприятия были поставлены и решены следующие задачи: проведена перепланировка цехов для обеспечения поточности технологических процессов; внедрено новое высокопроизводительное оборудование (пароконвектомат, фритюрница, жарочный шкаф); расширено меню для увеличения выпуска

продукции; разработаны варианты бизнес-ланча, банкетное меню; внесены некоторые элементы интерьера.

Были проведены экономические расчеты, на основании которых можно сделать вывод об эффективности и выгоды проведения реконструкции кафе. Окупаемость предприятия составляет 15 месяцев, прибыль от продаж - 2064,492 тыс. руб, в то время как до реконструкции предприятие не имело фактической прибыли.

#### Список литературы

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебн. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности «Технология продуктов общественного питания» / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с.

## **ВОЗМОЖНОСТИ РАСШИРЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В КУРОРТНОМ ГОРОДЕ БЕЛОКУРИХЕ**

*М. А. Вайтанис, С. С. Папина*

*ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова», г. Барнаул*

Общественное питание всегда было одним из самых популярных видов деятельности. В развитии курортного города предприятия общественного питания имеют решающее значение. Деятельность предприятий общественного питания курортных городов имеет специфическую особенность: помимо обслуживания населения эти предприятия должны обслуживать как организованные группы, так и самостоятельных посетителей. Проектирование предприятий общественного питания должно осуществляться с учетом климатических, экологических, гидрогеологических, демографических и других местных условий строительства. Успех работы предприятия зависит во многом от руководителя и стиля его работы. Цель работы предприятия питания – удовлетворение потребностей человека в питании.

В 2010 году в крае открылось 500 объектов розничной торговли общей торговой площадью 100 тыс.м<sup>2</sup>, 97 предприятий общественного питания, 260 объектов сферы бытовых услуг на 700 рабочих мест. Всего за счет развития инфраструктуры потребительского рынка в регионе было дополнительно создано 4,5 тысячи рабочих мест [1].

Современный потребительский рынок края имеет устойчивое состояние, и его можно охарактеризовать как стабильный, с соответствующим уровнем насыщенности товарами и услугами, достаточно развитой сетью предприятий торговли, общественного питания и бытового обслуживания населения.

Оборот общественного питания в 2011 году составил 6011,3 млн. рублей, что на 8,1 % больше соответствующего периода предыдущего года. За двенадцать месяцев 2011 года в городах края введено в действие 71 предприятие общественного питания на 2987 посадочных мест [2].

На сегодняшний день Белокуриха в России - очень известный курорт, который дает возможность не только поправить свое здоровье, но и насладиться разнообразным и комфортным отдыхом.

Курорт Белокуриха обладает обширной инфраструктурой, которая продолжает активно развиваться: многочисленные магазины, кафе и рестораны, ночные клубы, боулинг, кино-театры, в летний период работают открытые бассейны, в зимний - горнолыжные трассы, катки и многое другое.