

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.м², 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.

Например, при расширении города Белокурихи как международного центра целесобразно строительство предприятий общественного питания для оказания качественных услуг, что, несомненно, привлечет большой поток отдыхающих. Это позволит существенно увеличить муниципальный бюджет. А также Горный Алтай с превосходными климатическими условиями пребывания привлекает внимание жителей всей России и стран ближнего и дальнего зарубежья. Благодаря этому потоку туристов происходит расширение предприятий общественного питания, новые идеи проведения досуга и многое другое.

Исходя из проведенного анализа на рынке услуг общественного питания разработали проект кафе на 50 мест с десертным баром на 20 мест в г. Белокурихе Алтайского края на территории курортной зоны. Наличие предприятий такого формата в городе не зарегистрировано, поскольку в основном представлены предприятия общественного питания закрытого типа. Предполагаемый контингент потребителей в радиусе 500 метров - это отдыхающие санаториев и пансионатов, обслуживающий персонал, гости и жители города. Предприятие размещается в отдельно стоящем одноэтажном здании, обеспечено всеми необходимыми инженерными коммуникациями. Режим работы кафе с 10:00 до 02:00 часов, бара с 12:00 до 02:00 часов. Предприятие работает шесть дней в неделю, понедельник – выходной.

Для кафе было разработано меню с широким ассортиментом холодных и горячих закусок, горячих и сладких блюд, также мучных и кондитерских изделий. Кроме того, в кафе потребителем будет предложено несколько вариантов бизнес-ланча со средним чеком 250 рублей.

Комплексное предприятие общественного питания предназначено для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления. Данный комплекс является коммерческим предприятием; форма собственности - частное предприятие, которое работает в условиях «рынка покупателя». Вся хозяйственная, торговая и производственная деятельность находится в коммерции самого предприятия. Основная задача предприятия – предоставление услуг, необходимых для определенного сегмента потребителей, и получение в результате этого прибыли. Предприятие работает в среднем ценовом интервале. По экономическим расчетам срок окупаемости не высокий, это обусловлено тем, что предлагаемый проект находится в курортной зоне города Белокурихи.

Список литературы

1. Дудин, Д. Технологическое решение [Текст] / Д. Дудин // Ресторанные ведомости. – 2010. – № 6. – С.56.
2. Кан, А. Крепкий нейтралитет [Текст] / А. Кан // Ресторанные ведомости. – 2011. – № 2. – С.52-55.

ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ НА СВОЙСТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ

Ю. В. Яблонский, М. П. Щетинин

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

Наиболее распространенным кисломолочным напитком в нашей стране является кефир. Родина этого продукта - Кавказ, где у разных племен он существует под различными названиями. Кефирные грибки представляют собой белковые образования, в толще которых