

При использовании модифицированных крахмалов для получения продукта с нужной консистенцией и структурой необходимо в готовом продукте предусматривать повышенную массовую долю влаги по сравнению с контрольным образцом. При использовании нативных крахмалов массовую долю влаги также необходимо повышать, но она должна быть ниже, чем при использовании модифицированных крахмалов, так как связи нативного крахмала более слабые и легко разрушаются при механическом и температурном воздействии. Также в процессе хранения при незначительных температурных перепадах в этих образцах наблюдалось явление легкого синерезиса. Образцы сырных продуктов с нативными картофельным и кукурузным крахмалами имели неоднородную, пористую консистенцию.

Стоимость используемого сырья для производства плавленого продукта представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Стоимость сырья для сырного продукта

Наименование образца	Стоимость, руб/кг
Контроль	74,0
с нативным картофельным крахмалом	59,8
с нативным кукурузным крахмалом	59,6
с модифицированным картофельным крахмалом	57,6
с модифицированным кукурузным крахмалом	56,6

Анализ данных таблицы говорит в пользу модифицированных крахмалов: они являются более выгодными с экономической точки зрения.

Рассматривая образцы с модифицированными крахмалами, значительные преимущества по органолептической оценке (вкус, текстура) отмечены у образца плавленого сырного продукта с использованием модифицированного картофельного крахмала.

Список литературы

1. Модифицированные крахмалы для производства плавленых сырных продуктов [Текст] // Молочная промышленность. – 2011. - № 10. – С.59.
2. Морозова, В.В. Свойства плавленых сыров, выработанных из творога [Текст] / В.В. Морозова // Переработка молока. – 2011. - № 12. – С.42-44.
3. Филлипс, Г.О. Справочник по гидроколлоидам [Текст]: пер. с англ. / Г.О. Филлипс, П.А. Вильямс. – СПб. : ГИОРД, 2006. – 536 с.: ил.

ПЕРСПЕКТИВЫ РЕКОНСТРУКЦИИ КАФЕ «БАВАРЁНОК» В ГОРОДЕ БЕЛОКУРИХЕ

М. А. Вайтанис, Е. Н. Сеницина

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

Многие предприятия расположены в непригодных зданиях, вследствие чего нарушается поточность технологических процессов, не соблюдаются санитарно-гигиенические требования к взаимосвязи помещений, используется морально устаревшее оборудование. Сложившиеся методы и формы обслуживания не отвечают возросшим запросам потребителей.

Ситуация диктует необходимость реконструкции многих предприятий общественного питания с сохранением контуров здания при одновременном их техническом перевооружении и модернизации.

Основной задачей каждого предприятия является повышение конкурентоспособности, которая достигается за счет повышения качества производимой продукции и услуг, которые отвечают и удовлетворяют четко определенным потребностям; действующему законодательству; предлагают продукцию потребителям по конкурентно-способным ценам и обуславливают получение прибыли. Поэтому для достижения поставленных целей предприятие должно организовать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на качество выпускаемой продукции и ее безопасность.

Услуги общественного питания в г. Белокурихе оказывают 55 заведений, в том числе 13 ресторанов, 22 кафе, 16 баров, четыре ночных клуба и одна столовая с общим числом посадочных мест 2950. Оборот общественного питания за 2011 год вырос по сравнению с 2010 годом на 30,7 %, что выше среднекраевого оборота в Алтайском крае.

Сфера общественного питания быстро развивается, стабильно обеспечивая прирост сети общедоступных предприятий. Появляются предприятия с новейшими современными технологиями и оборудованием, особенно прирост в этой сфере заметен для кафе, а также для летних кафе, что составляет пять объектов в год. Расширяются сети кафе с приготовлением национальной кухни, создаются новые направления деятельности – доставка обедов на дом, обслуживание пикников и экскурсий, проведение торжественных мероприятий. В целом индустрия питания в городе Белокуриха имеет стабильный потенциал, что обеспечивает сохранение высоких темпов прироста оборота общественного питания.

Реконструируемое предприятие должно обеспечить своей продукцией, не вызывающей сомнений, четко отличное от конкурентов желательное место на рынке и в привлечении потребителей. Это связано с тем, что каждый потребитель, который имеет возможность выбирать, должен четко видеть преимущества, которые он получает, остановив свой выбор на продукции конкретного предприятия [1].

Кафе «Баварёнок» на 60 мест располагается в Смоленском районе в г. Белокуриха по улице Ак. Мясникова, 7. Данное кафе работает с 10:00 до 01:00 часов, в две смены, без обеда и выходных. Такой график работы обусловлен тем, что посетителей больше в обеденное, вечернее время и выходные дни. Кафе «Баваренок» работает как на сырье, так и на полуфабрикатах, что позволяет уменьшить стоимость и наиболее полно отследить процесс приготовления, повысить качество и сократить время приготовления некоторых блюд.

Предприятие позволяет комфортно провести время в непринужденной обстановке, чему способствует приятный интерьер и музыка. Для посетителей предусмотрена мягкая зона, в которой располагаются удобные диваны, также в зале установлены плазменные телевизоры.

Основными посетителями кафе являются отдыхающие и туристы курортной зоны Белокурихи, численность которых составляет около 4000 человек, а также жители города, численность которых составляет 15000 человек.

В ходе проведенного анализа была осуществлена оценка деятельности данного предприятия по наиболее важным параметрам – уровень обслуживания и уровень цен. В роли количественного показателя цен использовали размер средней покупки. Оценку производили по четырем параметрам: качество продукции, ассортимент продукции, комфорт обеденного зала и культура обслуживания. Максимальную оценку уровня обслуживания оценивали в 20 баллов. Для характеристики уровня обслуживания опрашивали не менее 30 потребителей. Далее общая оценка уровня обслуживания по предприятию выводилась как средняя арифметическая от оценок посетителей. Такой же анализ был проведен и на предприятии-конкуренте кафе «Пицца».

В результате исследований установлено, что основным преимуществом кафе «Пицца» по сравнению в кафе «Баваренок» являются более низкие цены, по остальным показателям реконструируемое кафе превосходит данного конкурента.

Проведенный анализ меню реконструируемого кафе позволил сделать вывод, что на данном предприятии горячие закуски имеют ограниченный выбор и представлены, в основном, в виде жульена, десерты изготавливают на основе мороженого, кондитерские изделия в

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).