

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СТОЛОВЫХ ЗАКРЫТОГО ТИПА В ГОРОДЕ БАРНАУЛЕ

Вайтанис М.А. - к.т.н., доцент, Чевычелова Д.А. – инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»
Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова
(г. Барнаул)

Предложен проект столовой закрытого типа расположенного в здании бизнес-центра на 100 мест в городе Барнауле. Разработана производственная программа данного предприятия, предложен график загрузки зала.

Сегодня российский рынок общественного питания увеличивается достаточно быстрыми темпами, так как подобные предприятия являются перспективным и прибыльным делом.

По данным управления Алтайского края по развитию предпринимательства и рыночной инфраструктуры в 2011 году наблюдался рост оборота предприятий общественного питания (рестораны, кафе, бары, столовые при предприятиях и учреждениях, а также организаций, осуществляющих поставку продукции общественного питания). Данный показатель составил 1169,4 млн. рублей, что на 6,7% больше (в сопоставимых ценах) соответствующего периода предыдущего года [2].

Наибольший рост числа объектов наблюдается за счет открытия демократических форматов среднего ценового сегмента: кофейни, бары, кафе «быстрого питания» и столовые.

В современном мире, где человек все свое время проводит в движении, в делах, пытаясь угнаться за постоянно развивающимся окружающим его миром, ему просто не остается времени на нормальное и рациональное питание. В нашу жизнь прочно вошли разнообразные полуфабрикаты, которые, однако, не отличаются полезными для человеческого организма свойствами, но которые не занимают много времени для своего приготовления. Однако вместе с развивающимся миром, развивается и совершенствуется человек, который теперь имеет доступ практически ко всем имеющимся знаниям, в том числе и в сфере правильного и рационального питания. И он уже не довольствуется тем, что может предложить ему индустрия «быстрого питания». А то, что он хочет получить при значительной экономии своего времени, он получает на предприятиях питания, отличающихся высоким качеством не

только изготавливаемой продукции, но и технологии обслуживания.

В настоящее время предприятий общественного питания подобно проектируемой столовой закрытого типа осталось мало. В основном они применяются в учреждениях с большим количеством работающих (заводы, фабрики), в остальном используются различные предприятия общественного питания быстрого обслуживания услуг [1].

Необходимость строительства столовой закрытого типа в бизнес-центре связана с динамичностью работы офисных работников, отсутствием времени на обед, а также возможности полноценного питания.

В связи со сложившейся ситуацией в индустриальном районе, размещение в бизнес-центре столовой закрытого типа является актуальным решением.

При размещении бизнес-центра учитывались близлежащие здания, их назначение и организации. Было установлено, что в настоящее время в городе Барнауле существует 68 различных по назначению бизнес-центров. Достаточное количество подобных организаций имеет развлекательный характер. В нашем случае здание бизнес-центра имеет назначение административного типа, в котором планируется размещать офисные структуры.

Место расположения было выбрано исходя из того, что земельная площадь между улицами Взлетная и Балтийская уже начинает обустраиваться зданиями административного типа, и размещение в одном из них столовой является актуальным, тем более, что подобные организации насчитывают около тысячи служащих. Расположение проектируемого бизнес-центра со встроенной столовой имеет удобную развязку дорог.

Площадь расположенной в здании столовой составляет 720 м². Поскольку столовая закрытого типа расположена в бизнес-центре, то потенциальными или планируе-

мыми посетителями являются только работники бизнес-центра. При проектировании столовой было рассчитано требуемое количество посадочных мест, которое составило 100 мест.

В бизнес-центре запланировано около 200 офисных помещений. Численность работников учреждения может достигать свыше тысячи человек, поэтому рациональность проектирования столовой в бизнес-центре теоретически очевидна.

Предприятие расположено рядом с основными инженерными коммуникациями. Существует техническая возможность подключения к центральным водопроводным, канализационным и тепловым сетям.

Столовую планируется расположить на первом этаже бизнес-центра. Все торгово-производственные помещения столовой размещены на одном уровне. Работники бизнес-центра будут спускаться в столовую с верхних этажей пятиэтажного офисного здания.

Столовая планирует работать с 8 часов утра и до 18 часов вечера, что соответствует рабочему дню сотрудников бизнес-центра. Этот график очень удобен тем, что офисные работники могут прийти покушать, провести деловые и корпоративные встречи.

График загрузки зала представлен на рисунке 1.

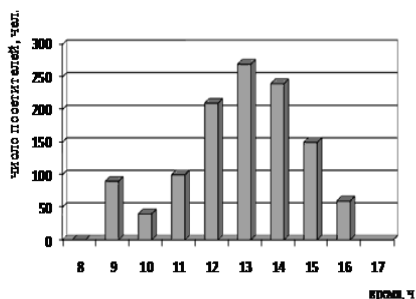


Рисунок 1 - График загрузки зала

Для проектируемого предприятия была разработана производственная программа, т.е. обоснованный план выпуска всех видов продукции собственного производства. План включает в себя объем выпуска и ассортимент продукции.

В результате расчетов численность питающихся за день составило 1160 человек, количество реализуемых блюд 3480 штук. В меню представлен большой ассортимент холодных закусок, первых и вторых блюд, мучных кондитерских изделий, а также горячих и

холодных напитков, разработаны варианты бизнес-ланчей и банкетное меню.

Проектируемая столовая планирует работать на сырье, что позволит уменьшить цену на блюда и повысить его качество. Необходимое сырье будет закупаться на оптовых базах города Барнаула.

Загрузка продуктов будет производиться с улицы, с торца здания.

На предприятии планируется представить следующие складские помещения: склад сухих продуктов, склад овощей и картофеля и морозильная камера.

При планировке складских помещений будут учитываться объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к данным помещениям.

На данном предприятии планируется применение цеховой структуры с четким разграничением технологических процессов по видам обрабатываемого сырья или способам кулинарной обработки. В заготовочных цехах будут представлены – овощной и мясорыбный, в доготовочных цехах – холодный, горячий и кондитерские цеха.

Объемно-планировочным решением предусмотрена поточность технологического процесса, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также пересечения путей движения потребителей и персонала, что соответствует требованиям строительных норм и правил для предприятий общественного питания.

В здании предприятия питания предусмотрены отдельные входы для потребителей и персонала.

Оптимальный подбор и расстановка оборудования позволяют обеспечить приготовление широкого ассортимента блюд для завтраков, обедов и специальных банкетов. Столовая будет оснащена высокоэффективным и высокопроизводительным оборудованием.

Горячий цех планируется расположить рядом с заготовочными цехами, со складскими помещениями, для удобной взаимосвязи с холодным цехом, раздаточной, торговым залом и моечной кухонной посуды.

Режим работы производственного персонала доготовочных цехов будет строго согласован со временем работы зала и графиком потока потребителей.

В столовой при бизнес-центре принято для посетителей самообслуживание.

Применение линии раздачи дало возможность при большой проходимости сохранить

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СТОЛОВЫХ ЗАКРЫТОГО ТИПА В ГОРОДЕ БАРНАУЛЕ

свежесть и вкусовые качества приготовленных блюд.

При этом холодные блюда и закуски будут оформляться в отдельных приборах (салатниках) и находиться в охлаждаемой витрине; на каждой полке витрины будут располагаться разные виды салатов или закусок. Холодные напитки будут расположены в витрине для холодных напитков. Вторые горячие блюда и гарниры – в подогреваемых марми-тах.

По мере продвижения посетителя вдоль линии раздачи, им будет производиться выбор желаемых блюд из предложенного меню, а затем осуществляться расчет на кассе.

Для удовлетворения потребностей сотрудников бизнес-центра в приобретении штучного товара (кофе, свежевыжатые соки, напитки и другие продукты) установлена барная стойка как продолжение линии раздачи.

Во всех производственных цехах предусмотрены приточно-вытяжные системы вентиляции. Моечные столовой и кухонной посуды оснащены необходимым оборудованием для мойки, сушки, складирования посуды и инвентаря.

Во всех производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещениях предусмотрены холодное и горячее водоснабжение и отопление, также максимально будет использоваться естественное освещение. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод будет раздельной с самостоятельными выпусками во внутримплощадочную сеть канализации. Пищевые отходы будут утилизироваться и вывозиться централизованно.

По расчетам общая численность производственных работников составило 25 человек.

Весь обслуживающий персонал будет иметь форменную одежду и обувь. Форма

работников будет изготовлена из легкой ткани, и выдержана в соответствующем стиле.

В столовой планируется расположить 20 столов прямоугольной формы на четыре места, два стола на шесть мест и пять столов на два места, стулья полумягкие будут располагаться с обеих сторон.

Уют и комфорт в зале столовой зависят от качественного освещения, благодаря которому можно полностью изменить восприятие самого скучного интерьера. Главные критерии на сегодняшний день, это мобильность и разнообразие, которых можно достичь комбинированием комфортно рассеянного или отраженного освещения с подвижными световыми акцентами, создаваемые яркими пучками направленного света.

Насыщенные оттенки стен желто-песочного цвета в зале столовой подарят ощущение тепла, уюта и комфорта. Скатерти планируется использовать на столах желто-песочного цвета. Стены залов украсят картины.

Для сервировки столов идеальным решением будет светлый фарфор, легкой и изящной формы и высокого качества, а также прозрачное стекло. Столовые приборы – мельхиоровые.

В результате можно сделать вывод об эффективности и выгоды инвестирования данного проекта, что подтверждают сведения, изложенные выше.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Дементьева, Е.П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха /Е.П. Дементьева. – Ростов на Дону: Феникс, 2006. – 256с.
2. Потребительский рынок Алтайского края: итоги и перспективы.doc 22.ru>information/analysis/2139/