

З.В. Василенко О.В. Мацикова
Т.Н. Болашенко

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Для студентов экономических специальностей
учреждений высшего образования**

З.В. Василенко О.В. Мацикова
Т.Н. Болашенко

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Допущено
Министерством образования Республики Беларусь
в качестве учебного пособия
для студентов учреждений высшего образования
по специальностям «Производство продукции и организация
общественного питания», «Коммерческая деятельность
на предприятии общественного питания»,
«Экономика и управление на предприятии услуг»



Минск
«Вышэйшая школа»
2013

УДК 658.512-640.4(075.8)

ББК 65.431я73

В19

Рецензенты: кафедра товароведения продовольственных товаров Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации; кандидат технических наук, доцент *Е.М. Костенко* (Белорусский государственный экономический университет)

Все права на данное издание защищены. Воспроизведение всей книги или любой ее части не может быть осуществлено без разрешения издательства

Василенко, З.В.

В19 Проектирование объектов общественного питания : учеб. пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. – Минск : Выш. шк., 2013. – 303 с. : ил.

ISBN 978-985-06-2209-9.

Рассматриваются теоретические и практические вопросы организации проектирования объектов общественного питания. Излагается методология обоснования концепции будущего заведения. Описываются последовательность и методика технологических расчетов всех структурных подразделений проектируемого объекта, требования к разработке его объемно-планировочного решения. Характеризуются особенности разработки концепции и планирования объектов общественного питания с использованием инновационных систем обслуживания и специализированных объектов. Приводятся справочные материалы и расчетные таблицы, позволяющие самостоятельно и последовательно выполнить все технологические расчеты и разработать планировочное решение объекта общественного питания.

Для студентов учреждений высшего образования специальностей «Производство продукции и организация общественного питания», «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания», «Экономика и управление на предприятии услуг». Полезно преподавателям и практическим работникам.

УДК 658.512-640.4(075.8)

ББК 65.431я73

ISBN 978-985-06-2209-9

© Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н., 2013

© Оформление. УП «Издательство “Вышэйшая школа”», 2013

ПРЕДИСЛОВИЕ

Организация питания населения страны является приоритетным направлением политики нашего государства и служит одним из главных показателей уровня его социально-экономического развития, благополучия, здоровья и процветания нации. Создание необходимых условий для удовлетворения потребностей людей в полноценном питании по месту работы, учебы, жительства и отдыха, повышение качества обслуживания и предоставление дополнительных услуг торговыми объектами общественного питания (далее ООП) – важнейшие социально-экономические задачи государства. При этом первостепенное внимание уделяется совершенствованию питания социально значимых слоев населения: учащейся молодежи, рабочих и служащих.

Сеть ООП, которой пользуется население, представлена различными типами: столовыми, ресторанами, кафе, барами, объектами быстрого обслуживания и др. Необходимость в различных типах ООП обусловливается разнообразным спросом населения на продукцию и услуги питания, а также спецификой обслуживания в период обеденных перерывов и во время отдыха.

Концепция государственной политики Республики Беларусь в области социальных преобразований способствует дальнейшему развитию индустрии питания. Большое значение приобретает комплекс мероприятий, направленных на рациональную организацию сети ООП, строительство новых объектов и реконструкцию действующих, внедрение инновационных технологий и форм обслуживания.

Государственным образовательным стандартом при подготовке дипломированных инженеров-технологов по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» предусмотрено государственная аттестация выпускников, состоящая из государственного экзамена и защиты дипломного квалификационного проекта или работы. Одной из ведущих дисциплин, которая завершает их теоретическое обучение, является «Проектирование торговых объектов общественного питания». В ходе ее изучения будущие специалисты приобретают необходимые теоретические знания и практические навыки по проектированию торговых ООП, что включает технико-экономическое обоснование строительства объекта питания, разработку его концепции, последовательное проведение необходимых технологических расчетов, рациональный подбор оборудования, его расстановку с учетом принципов прямоточности и прямолинейности технологических процессов на производстве, компоновку производственных цехов

и вспомогательных помещений и разработку планировочного решения ООП в целом с учетом внедрения прогрессивных технологий на производстве, а также форм и методов организации производства и обслуживания потребителей.

В соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта и программой дисциплины «Проектирование торговых объектов общественного питания» в учебном пособии рассматриваются:

- технико-экономическое обоснование строительства торговых ООП различных типов, в том числе заготовочных и специализированных; последовательность принятия проектных решений (выбор места строительства, анализ деятельности существующих ООП, обоснование вместимости залов, режима работы, форм и методов обслуживания, разработка концепции и определение источников обеспечения ресурсами);

- основные этапы разработки производственной программы ООП в зависимости от форм и методов обслуживания, потенциального контингента и специфики организации производственно-торговой деятельности;

- методика проведения технологических расчетов всех структурных подразделений проектируемого ООП с использованием конкретных примеров; критерии подбора оборудования, расчета численности работников и площадей производственных цехов и складских помещений;

- основные принципы разработки планировочных решений ООП различных типов и требования к расстановке технологического оборудования;

- особенности разработки планировочных решений ООП с использованием инновационных систем обслуживания и специализированных объектов питания.

Методология технико-экономического обоснования и технологических расчетов, представленная в учебном пособии, позволяет самостоятельно и в полном объеме провести все технологические расчеты и принять оптимальные технологические решения с целью рационального использования энергетических, материальных и трудовых ресурсов.

1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ

1.1. Техничко-экономическое обоснование строительства общедоступных ООП

Техничко-экономическое обоснование – это первый этап проектирования, в ходе которого доказываются необходимость и возможность строительства или реконструкции ООП. Содержание и перечень рассматриваемых вопросов в разделе проекта «Техничко-экономическое обоснование» зависят от типа и категории проектируемого ООП. Раздел проекта, посвященный техничко-экономическому обоснованию строительства общедоступного ООП, состоит из следующих подразделов:

- выбор места строительства ООП;
- наличие действующих ООП – потенциальных конкурентов;
- расчет вместимости ООП, определение режима работы и формы обслуживания, разработка концепции;
- определение источников обеспечения ООП сырьем.

1.1.1. Выбор места строительства ООП

При выборе места строительства ООП необходимо учитывать, рассчитан проект ООП на удобство его посещения или на целевое его использование (ООП с уникальной концепцией). В подразделе проекта «Выбор места строительства ООП» должны найти отражение сведения об экономико-демографической ситуации в месте расположения планируемого объекта (застраиваемый, развивающийся район или наоборот), о наличии поблизости промышленных организаций, учреждений, объектов розничной торговли. Необходимо также указать, имеются ли подъездные пути и места парковки (в случае их отсутствия следует определить, существует ли возможность строительства), близлежащие жилые дома, какова их характеристика, насколько они доступны (близость к остановкам общественного транспорта), заметны (легко ли проходим и проезжающим увидеть ООП). При наличии рядом с ООП музеев, гостиниц, учреждений образования, спортивных сооружений, парков и других мест, в которых может собираться большое число потенциальных потребителей, необходимо привести подробные сведения о них.

Объекты общественного питания городского значения (рестораны, кафе, бары, имеющие, как правило, большое количество мест в зале) целесообразно размещать в общественных и торговых центрах, на магистралях и площадях, вблизи остановок городского транспорта, станций метрополитена, вокзалов и в местах оживленного движения населения, а также на рекреационных территориях.

Объекты общественного питания местного обслуживания с вместимостью залов от 25 до 75 мест – кафе, закусочные, бары, магазины (отделы) кулинарии, общедоступные, диетические столовые, в том числе для пенсионеров, инвалидов, – следует размещать на территории жилых районов в пределах пешеходной доступности (до 500 м).

Общедоступные ООП допускается встраивать в жилые, общественные или производственные здания или пристраиваться к ним при соблюдении необходимых санитарно-гигиенических и противопожарных требований. При этом должны обеспечиваться все функциональные параметры как самого ООП, так и здания, в которое он встраивается.

При новом строительстве и реконструкции жилых домов допускается размещать в них объекты питания с вместимостью зала не более 50 мест и режимом функционирования с 7 до 23 ч, магазины (отделы) кулинарии, а также кафетерии в составе организаций торговли. Объекты общественного питания разрешается размещать в подземных и цокольных этажах.

1.1.2. Наличие действующих ООП – потенциальных конкурентов

В подразделе «Наличие действующих ООП – потенциальных конкурентов» необходимо указать подробные сведения о существующих ООП в предполагаемом районе строительства (количество мест, продолжительность и время работы, вид обслуживания, характеристика предлагаемого меню). Например, сведения о потенциальных конкурентах для кафе, строящегося по улице Крупской в Могилеве в районе комбината силикатных изделий и «Могилевтрансмаша», могут быть представлены в виде таблицы (табл. 1).

Таблица 1. Сведения о потенциальных конкурентах

Наименование ООП	Краткая характеристика	Характеристика предлагаемого меню	График работы
1	2	3	4
Кафе «Встреча»	Вторая наценочная категория. Располагается на территории автозаправки «Беларусьнефть». Вместимость торгового зала – 30 мест. Основной контингент посетителей – водители автотранспорта и их пассажиры. Работает по методу обслуживания официантами. Дополнительные услуги не оказываются	Общее меню со свободным выбором блюд по ограниченному ассортименту	8.00–23.00 Без выходных

1	2	3	4
Столовая комбината силикатных изделий	Третья наценочная категория. Помещение полузакрытого типа. Располагается на территории организации с численностью рабочих 850 человек. Вместимость торгового зала – 40 мест. Основной контингент посетителей – рабочие и служащие комбината силикатных изделий и близлежащих организаций. Работает по методу самообслуживания. Выходные дни: суббота и воскресенье. Санитарный день – первый четверг месяца. Дополнительные услуги не оказываются	Общее и диетическое питание по меню со свободным выбором блюд	10.45–15.00 Выходной день: суббота и воскресенье. Санитарный день – первый четверг месяца
Столовая «Могилевтрансмашина»	Третья наценочная категория. Помещение полузакрытого типа. Располагается на территории организации с численностью работающих 3500 человек. Основной контингент посетителей – рабочие и служащие «Могилевтрансмашина»; посещают столовую и работники соседних организаций. Столовая предоставляет дополнительные услуги по организации банкетов, празднования свадеб	Общее питание по меню со свободным выбором блюд	09.00–14.00

1.1.3. Определение вместимости ООП, режима работы и формы обслуживания; разработка концепции

Общая потребность в сети ООП для городов и населенных пунктов определяется путем умножения планируемой численности населения на соответствующие нормативы его обеспеченности. В соответствии с постановлением Совета Министров Республики Беларусь «О мерах по внедрению системы государственных социальных стандартов по обслуживанию населения республики» № 724 от 30 мая 2003 г. (в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь № 47 от

13 января 2012 г.) *норматив обеспеченности населения местами в общедоступных ООП* с учетом всех форм собственности составляет:

- по республике – не менее 40 мест на 1 тыс. чел.;
- в районах – не менее 45 мест на 1 тыс. чел.;
- в агрогородках – 22 места на 1 тыс. чел.

При этом в агрогородках с численностью населения более 500 чел. предусматривается размещение объекта общественного питания с учетом всех форм собственности, а при численности населения до 700 чел. при отсутствии объекта общественного питания реализация продукции общественного питания производится через продовольственные магазины или кафетерии, совмещенные с магазинами.

При определении вместимости проектируемого ООП необходимо оценить обеспеченность населения местами в существующих ООП и сделать соответствующий вывод о целесообразности проектирования нового объекта. Если обеспеченность населения местами в общедоступных ООП соответствует социальным стандартам, рекомендуется провести анализ недостатков и конкурентных преимуществ существующих ООП (перечень сведений, которые необходимо анализировать, приведены в § 1.1.2) и учесть вышеуказанное при разработке концепции проектируемого ООП, обосновании его вместимости и выборе предполагаемого контингента потребителей. Кроме того, следует руководствоваться сведениями, представленными в табл. 2. Если предполагаются какие-либо инновации и оригинальные решения, описанию формы обслуживания следует уделить особое внимание.

При определении режима работы проектируемого ООП необходимо учитывать примерные графики загрузки залов, приведенные в приложении 1.

Таблица 2. Оптимальное количество мест в зале для различных типов ООП и количество рабочих мест в магазине (отделе) кулинарии и буфете

Тип объектов питания	Вместимость зала, мест
1	2
Ресторан	50–300
Столовая (общедоступная, диетическая, раздаточная)	25–300
Кафе (общего типа), в том числе специализированное («Бульбяная», молодежное, детское, «Кондитерская», «Мороженое», «Молочная» и др.)	25–200
Мини-кафе, летнее кафе	3–25
Кафетерий	8–100

1	2
Закусочная (общего типа), в том числе специализированная («Бульбяная», «Сосисочная», «Котлетная», «Пельменная», «Блинная», «Пирожковая», «Пончиковая», «Шашлычная», «Чайная», пиццерия, «Смажанка», «Чебуречная», «Вареничная», «Гамбургерная», «Бутербродная», «Рюмочная», кофейня и др.)	8–150
Объект питания быстрого обслуживания	2–150
Бар	4–150
Магазин кулинарии	Количество рабочих мест 2–8
Отдел кулинарии	1–2
Буфет	1–2

Примечания. 1. Количество залов и их вместимость в комплексе объектов общественного питания, а также вместимость закусочных (кафе)-автоматов устанавливаются заданием на проектирование. 2. Допускается в отличие от указанной в таблице другая вместимость зала, устанавливаемая заказчиком (инвестором) в задании на проектирование.

Специфика каждого ООП определяется его концепцией. Эта концепция кладется в основу его имиджа и названия («Повседневная пища», «Высокая кухня», «Для детей», «Только для взрослых», «Национальная кухня» и т.д.). Концепция должна подходить для выбранного района и в полной мере учитывать целевой рынок. Расположение ООП, его концепция и меню должны быть гармоничными и согласованными.

В данном подразделе проекта должны быть отражены идея проектируемого ООП, особенности в организации его работы и обслуживания.

Пример 1.1. Техничко-экономическое обоснование строительства кафе «Встреча»

Кафе «Встреча» предполагается построить по улице Крупской в районе комбината силикатных изделий и «Могилевтрансмаша». Потенциальные конкуренты проектируемого ООП – столовые комбината и «Могилевтрансмаша» – ориентированы на предоставление питания своим рабочим и служащим, не исключая возможности приема пищи посетителями, не работающими в названных организациях. Комбинат силикатных изделий и «Могилевтрансмаш» – крупные промышленные организации с большим числом работников, поэтому торговые залы, особенно в обеденное время, переполнены, что приводит к образованию очередей, увеличению времени обслуживания и снижению про-

пусковой способности раздаточных узлов. В выходные дни вышеуказанные объекты общественного питания не работают, и поэтому невозможно организовать питание для определенного контингента (автомобилистов).

Предполагается, что в кафе «Встреча» будет предлагаться ограниченный ассортимент блюд собственного производства и покупных товаров, что сузит круг потенциальных посетителей. Кроме того, в предполагаемом районе строительства кафе расположены организации «Джокей пластик Могилев» и «Могилевбелтаможсервис», в которых услуга питания не предусмотрена. Вместе с тем «Могилевбелтаможсервис» является местом большого скопления водителей, которые зачастую продолжительное время оформляют необходимые документы и не имеют возможности получить полноценное питание. Появление нового ООП создаст конкуренцию для существующих ООП, что будет способствовать повышению качества предоставляемых услуг по организации питания. Можно предположить, что кафе станет излюбленным местом отдыха жителей коттеджного поселка, а также местом для организации банкетов, семейных ужинов.

Недалеко от проектируемого ООП находится конечная остановка автобусов и троллейбусов, водители которых в обеденное время также смогут воспользоваться услугами кафе. Кроме того, проектируемое кафе может стать местом отдыха для водителей и пассажиров, проезжающих по рядом расположенной трассе, поскольку аналогичных ООП вблизи от проектируемого объекта нет (для информирования о наличии такого объекта необходимо на автотрассе установить информационные указатели).

С учетом приведенных доводов можно сделать вывод, что в рассматриваемом районе целесообразно построить ООП с круглосуточным режимом работы вместимостью 40 мест и второй наценочной категории. Круглосуточный режим работы проектируемого объекта даст возможность проезжающим по трассе или въезжающим в город перекусить даже в ночное время. Такой режим работы будет обеспечивать существенное преимущество проектируемому объекту, так как рассмотренные выше потенциальные конкуренты имеют весьма непродолжительный режим работы и в выходные дни не работают.

Проектируемое кафе позволит посетителям окунуться в уютную, домашнюю атмосферу. Интерьер кафе будет оформлен в едином стиле, включая традиционно используемые в каждом доме элементы декора. На выбор будут предложены блюда домашней кухни, простые и в то же время вкусные и любимые всеми.

Для быстрого обслуживания посетителей в проектируемом кафе планируется применять метод самообслуживания. Посетители, прохो-

дя через раздачу, смогут визуально оценить предлагаемый ассортимент блюд и сделать свой выбор. Оплата будет производиться непосредственно в конце линии раздачи. Работники зала займутся уборкой обеденных столов в торговом зале и поддержанием чистоты и порядка.

В обеденное время посетители смогут выбрать комплексные обеды, что даст возможность получить полноценное рациональное питание, ускорить процесс обслуживания, сократить время выбора блюд и закусок из общего меню и время на их изготовление. Для привлечения посетителей в кафе будет разработана система скидок после каждого третьего посещения. Любой посетитель может предложить свою рецептуру блюда, по которой повара осуществят его пробное изготовление. В случае положительных отзывов о каком-либо блюде при изучении потребительского спроса его включают в меню с оформлением соответствующей документации, указанием имени и фамилии лица, предложившего такую рецептуру. Благодаря этому появится возможность привлекать новых гостей в ООП.

В качестве дополнительных услуг в проектируемом кафе можно предусмотреть игру в шашки, шахматы, нарды и другие настольные игры, а также свежую прессу.

В меню кафе могут быть предложены блюда, которые готовятся в присутствии посетителя, т.е. может быть использован метод «открытой кухни» (Open kitchen). Дополнительной услугой может быть предоставление специальных сумочек (Dog bag), в которые можно сложить остатки еды. В такие сумочки можно упаковывать блюда и изделия навынос. Такая услуга особенно удобна для автомобилистов и домохозяек.

Дополнительной услугой может быть предложение «предоплаченной карты», по которой посетителю предоставляется скидка до 15 %. Клиент приобретает пополняемую карту заведения на определенную сумму, после чего он может ходить в кафе без денег. Взаиморасчеты будут осуществляться в безналичной форме – с помощью карты.

Привлекательным и понятным брендом является название проектируемого кафе «Вкусно как дома». Он послужит основой для дальнейшего успешного позиционирования заведения.

Пример 1.2. Техничко-экономическое обоснование строительства ресторана с обслуживанием по принципу Free flow

Ресторан предполагается построить в Могилеве. На первом этапе проектирования необходимо изучить, как развивается ресторанный бизнес быстрого обслуживания в Республике Беларусь. Известно, что концепция ресторана Лидо, который является заведением типа Free flow (свободный поток), оказалась довольно успешной. Как в Минске,

так и в регионах реализовано много таких проектов и планируется строительство новых ресторанов.

По сути, концепция Free flow в большей степени относится к фаст фуду (быстрая еда), обеспечивающему получение готовой пищи высокого качества. Мировой рынок фаст фуда является очень емким и привлекательным как для инвесторов, так и для поставщиков. Фаст фуд – это единственная форма общественного питания, подходящая для формата гипермаркетов. Мировой опыт показывает, что оптимальным вариантом для гипермаркетов и торговых центров является так называемый фуд корт (Food court) – большая площадка в гипермаркете, где по кругу размещаются различные заведения фаст фуда, а в центре находятся столики. Как показала практика, это самое лучшее решение для торговых центров.

Анализ рынка быстрого питания в Могилеве показал, что данная ниша пока еще остается свободной. В соответствии с планом развития Могилевской области девять крупных торговых центров и магазинов с торговой площадью более 500 м² планируется построить до 2015 г. с привлечением иностранных инвестиций. В будущей пятилетке сетевой ретейл станет одним из приоритетных направлений в развитии потребительского рынка области.

Важнейшими инвестиционными проектами является строительство в Могилеве сети магазинов ООО «Девелопер-Инвест» и гипермаркета «ОМА». Запланировано строительство гипермаркета «Евроопт» площадью около 7 тыс. м². Данное строительство входит в число важнейших инвестиционных проектов по развитию потребительского рынка области.

Таким образом, строительство ресторана с обслуживанием по принципу Free flow в Могилеве является актуальным и перспективным. Проект ресторана рационально связывать со строительством гипермаркета «Евроопт».

Оптимальное количество мест с учетом вышеназванных рекомендаций и специфики обслуживания – 100.

Пример 1.3. Техничко-экономическое обоснование строительства столовой в агрогородке с организацией досуга молодежи

Строительство столовой планируется осуществить в деревне Речки, расположенной на территории Пашковского сельского Совета Могилевского района. В 2005 г. деревня была переустроена в агрогородок. В нем проживает 850 человек и имеется 307 подсобных хозяйств. На территории агрогородка расположен ЗАО «Агрокомбинат “Заря”» – многопрофильное, высокопроизводительное хозяйство с замкнутым циклом по производству, переработке и реализации готовой сельскохозяйственной продукции (число работающих 850 чел.). В хозяйстве есть

мини-комбинат, производящий более ста наименований колбасных изделий и мясных полуфабрикатов, цех по производству комбикормов (мощность 70 т в смену) и цех по переработке молока (20 т в смену). Реализация продукции осуществляется через 4 фирменных магазина и 12 торговых киосков.

С 2001 г. по президентской Программе развития агрогородков с использованием льготных кредитов ЗАО «Агрокомбинат “Заря”» построило 100 домов с полным набором коммуникаций – газом, водой, канализацией, индивидуальными котлами. Ведется строительство еще 15 многоквартирных домов.

Созданы необходимые условия для воспитания и обучения подрастающего поколения. Детский сад является одним из лучших в районе по благоустройству. В Речковской школе обучается 147 учащихся в классах с углубленным изучением математики, английского языка, химии, что способствует поступлению большого числа учащихся школы в учреждения высшего и среднего специального образования.

В целях формирования здорового образа жизни жителям агрогородка предоставлены 2 спортивных зала, тренажерный зал, 5 плоскостных сооружений. Их услугами пользуется около 14 % жителей.

При сельском Доме культуры работают 10 клубных формирований: библиотека с книжным фондом свыше 9000 экземпляров, театрально-филармоническая площадка, обслуживающая ведущие коллективы района и области. Для развития творческих способностей детей открыт филиал Польшковичской детской школы искусств, в которой обучается 55 учащихся по классу фортепиано, изобразительного, декоративно-прикладного искусства, хореографии.

Медицинское обслуживание населения агрогородка осуществляет Речковский фельдшерско-акушерский пункт. В нем предусмотрена возможность проживания медицинского персонала.

Комплекс банковских и почтовых услуг оказывают отделение филиала «АСБ Беларусбанк» и почтовое отделение.

В комплексно-приемном пункте бытового обслуживания населению предлагается 10 видов услуг.

Транспортное обслуживание жителей агрогородка осуществляется рейсовыми автобусами и маршрутными такси.

В целях обустройства агрогородка «Речки» запланированы строительство 40 индивидуальных жилых домов, благоустройство жилого сектора.

С учетом количества жителей агрогородка (более 500 человек) разрабатывается проект строительства в нем столовой с возможностью приготавливать и реализовывать блюда и закуски и организовывать в вечернее время культурный досуг посетителей. Столовая будет рассчи-

тана на 60 мест, вечером будет работать как кафе, предоставляя меню со свободным выбором блюд и организацией обслуживания официантами. Для организации досуга молодежи предусмотрено проведение музыкальных и тематических вечеров, предоставление услуг бильярдного зала и доступа в интернет.

Пример 1.4. Технико-экономическое обоснование строительства кафе «Лесная поляна» в загородной зоне отдыха с барбекюбаром

Кафе – это объект общественного питания, предоставляющий потребителям достаточно широкий ассортимент блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий несложного приготовления. Прием пищи сочетается с организацией досуга и отдыха. Обслуживание потребителей производится официантами.

Строительство проектируемого кафе планируется в загородной зоне Могилева в Бобруйском направлении вблизи деревни Салтановка на берегу озера. Недалеко от деревни расположена мемориальная часовня, построенная в честь победы русской армии в 1812 г.

Место будущего строительства выбрано неслучайно и экономически оправданно. Важно, что проектируемый объект предлагается возвести в живописном уголке природы, в который приезжают свадебные кортежи. Их комфортабельное пребывание на природе может обеспечить это кафе. В данном районе находится территория бывшей воинской части. На ней проживает определенное количество жителей, отдых и досуг которых не организован. На этой территории располагается множество мелких производственных организаций различных форм собственности, работники которых могут стать посетителями этого кафе. В радиусе 5 км от предполагаемого участка застройки находятся детский лагерь отдыха «Ракета», санаторий-профилакторий «Энергетик», что будет способствовать дополнительному притоку потребителей в кафе. Можно предположить, что кафе будет не только рентабельным, но и уютным и комфортабельным и станет любимым местом отдыха посетителей.

На основе изучения предполагаемого потока потребителей принято решение о строительстве кафе на 50 и барбекю-бара на 25 мест.

1.1.4. Определение источников обеспечения ООП сырьем

Одной из важнейших задач при проектировании ООП является правильное определение источников его обеспечения сырьем и полуфабрикатами. В подразделе проекта, посвященном этому вопросу, необходимо провести оценку дислокации сети поставщиков для выбора оптимального способа доставки сырья и полуфабрикатов и определения частоты их завоза.

Источники обеспечения должны быть удобно расположены по отношению к проектируемому ООП. Особое внимание необходимо обратить на изучение возможности обеспечения ООП полуфабрикатами (мясными, рыбными, овощными) высокой степени готовности с учетом допустимых сроков годности и хранения на проектируемом ООП. При обеспечении полуфабрикатами следует четко указать, какие их наименования будут поступать в ООП, из каких источников и какой степени готовности. Данные материалы рекомендуется обобщить в виде табл. 3.

Таблица 3. Источники обеспечения организации сырьем и полуфабрикатами

Источник обеспечения	Вид сырья, полуфабрикатов	Частота завоза	Срок годности и хранения в соответствии с действующими санитарными правилами и гигиеническими нормами
ОАО «Могилевский мясокомбинат»	Мясо (говядина, свинина)	2–3 раза в неделю	48 ч
	Колбасные изделия и копчености	2 раза в неделю	72 ч
ОАО «Бакалея-Могилев»	Бакалейные товары, соки, соусы, томат-паста, винноводочные и табачные изделия, фруктовые и минеральные воды	1 раз в 10 дней	

1.2. Техничко-экономическое обоснование строительства ООП, обслуживающего определенный контингент потребителей

Основным типом ООП при промышленных организациях, учреждениях и учебных заведениях является столовая третьей категории. Наряду с ООП третьей категории могут организовываться объекты второй категории (кафе, бары, кафетерии, буфеты) с оказанием дополнительных услуг общественного питания.

Техничко-экономическое обоснование строительства ООП, обслуживающего определенный контингент потребителей, состоит из следующих подразделов:

- выбор места строительства ООП и расчет его вместимости;
- определение режима работы ООП и формы обслуживания посетителей;
- определение источников обеспечения ООП сырьем.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	3
1. Техничко-экономическое обоснование	5
1.1. Техничко-экономическое обоснование строительства общедоступных ООП	5
1.1.1. Выбор места строительства ООП	5
1.1.2. Наличие действующих ООП – потенциальных конкурентов	6
1.1.3. Определение вместимости ООП, режима работы и формы обслуживания; разработка концепции	7
1.2. Техничко-экономическое обоснование строительства ООП, обслуживающего определенный контингент потребителей	15
1.2.1. Выбор места строительства ООП и расчет его вместимости	16
1.2.2. Определение режима работы ООП и формы обслуживания посетителей	21
1.2.3. Определение источников обеспечения ООП сырьем и полуфабрикатами	24
1.3. Техничко-экономическое обоснование строительства заготовочного ООП	24
1.3.1. Анализ сектора по производству заготовочных изделий в регионе, выбранном для строительства	24
1.3.2. Характеристика проектируемого заготовочного ООП, планирование оптимальной производственной мощности	26
1.3.3. Определение источников обеспечения ООП сырьем	28
1.4. Техничко-экономическое обоснование реконструкции ООП	28
2. Разработка производственной программы проектируемого ООП	29
2.1. Общие требования к составлению меню	29
2.2. Производственная программа ООП со свободным выбором блюд	34
2.3. Производственная программа ООП, работающих по меню скомплектованного питания	36
2.4. Производственная программа ООП, работающих по меню дневного рациона	37
2.5. Производственная программа ООП, работающих по меню диетического и лечебно-профилактического питания	38
2.6. Производственная программа ООП, осуществляющего отпуск (доставку) обедов на дом (в офис)	42
2.7. Производственная программа магазина-кулинарии	42
2.8. Производственная программа буфета, кафетерия, бара	44

2.9. Производственная программа специализированных цехов, организованных при ООП	44
2.10. Производственная программа заготовочных цехов ООП	47
3. Методика технологических расчетов при проектировании	49
3.1. Технологический расчет помещений приема и хранения продуктов . . .	49
3.2. Технологический расчет производственных помещений доготовочных ООП	53
3.2.1. Технологический расчет горячего цеха	54
3.2.2. Технологический расчет холодного цеха	77
3.2.3. Технологический расчет помещения для резки хлеба	79
3.2.4. Технологический расчет доготовочного цеха	79
3.2.5. Технологический расчет моечной столовой посуды	84
3.2.6. Технологический расчет моечной кухонной посуды	86
3.3. Технологический расчет производственных цехов заготовочных ООП	86
3.3.1. Технологический расчет мясного цеха	87
3.3.2. Технологический расчет птицебельного цеха	93
3.3.3. Технологический расчет рыбного цеха	98
3.3.4. Технологический расчет овощного цеха	104
3.4. Технологический расчет специализированных цехов	107
3.4.1. Технологический расчет цеха мучных кондитерских изделий. . .	107
3.4.2. Технологический расчет кулинарного цеха	125
3.5. Проектирование помещений для обслуживания потребителей	132
3.6. Проектирование помещений вспомогательного назначения для потребителей.	133
3.7. Проектирование служебных и бытовых помещений	134
3.8. Проектирование технических помещений	135
4. Разработка планировочных решений ООП	136
4.1. Общие положения	136
4.2. Планировочное решение помещений для приема и хранения продуктов	143
4.3. Планировочное решение производственных помещений	147
4.4. Планировочное решение помещений для обслуживания потребителей (торговых)	152
4.5. Планировочное решение служебных, бытовых и административных помещений.	156
4.6. Планировочное решение технических помещений	158
4.7. Размещение оборудования в ООП	158
4.7.1. Размещение оборудования в производственных цехах	160
4.7.2. Размещение оборудования в торговых залах	164

5. Особенности разработки планировочных решений ООП с использованием инновационных систем обслуживания и специализированных объектов общественного питания	165
5.1. Ресторан с обслуживанием по принципу Free flow. Особенности планировочного решения.	165
5.2. Ресторан с обслуживанием по принципу «шведского стола». Особенности планировочного решения.	171
5.3. Ресторан с обслуживанием по принципу Frontcooking. Особенности планировочного решения	178
<i>Приложение 1.</i> Примерные графики загрузки залов ООП различных типов	183
<i>Приложение 2.</i> Оборачиваемость мест на ООП различного типа	193
<i>Приложение 3.</i> Ассортиментный перечень продукции собственного производства, покупных товаров для ООП различных типов и категорий	194
<i>Приложение 4.</i> Примерные коэффициенты потребления блюд в зависимости от типа ООП	200
<i>Приложение 5.</i> Примерное соотношение различных групп блюд в ООП. . .	201
<i>Приложение 6.</i> Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на ООП	205
<i>Приложение 7.</i> Наборы продуктов для составления рациона лечебно-профилактического питания	207
<i>Приложение 8.</i> Примерный ассортимент продукции, реализуемой через магазин кулинарии	213
<i>Приложение 9.</i> Срок годности (хранения) продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами и нормами	214
<i>Приложение 10.</i> Удельная нагрузка на 1 м ² полезной площади, кг/м ²	225
<i>Приложение 11.</i> Плотность пищевых продуктов.	226
<i>Приложение 12.</i> Продолжительность тепловой обработки пищевых продуктов	228
<i>Приложение 13.</i> Коэффициенты трудоемкости изготовления блюд и кулинарных изделий	230
<i>Приложение 14.</i> Нормы выработки на изготовление полуфабрикатов, кулинарных и мучных кондитерских изделий	234
<i>Приложение 15.</i> Минимальные удельные показатели расчетной и общей площади ООП (на одно место в зале)	245
<i>Приложение 16.</i> Минимально необходимая площадь помещений приема и хранения продуктов ООП	248
<i>Приложение 17.</i> Состав и минимально необходимая площадь производственных помещений ООП	249
<i>Приложение 18.</i> Состав помещений цехов кондитерских, булочных и мучных изделий	253
<i>Приложение 19.</i> Состав и минимально необходимая площадь служебных и бытовых помещений ООП	254

<i>Приложение 20. Состав и минимально необходимая площадь помещений для обслуживания посетителей (потребителей) ООП</i>	257
<i>Приложение 21. Условные обозначения оборудования</i>	260
<i>Приложение 22. Примеры планировочных решений объектов питания</i> . . .	266
Л и т е р а т у р а	296

Учебное издание

Василенко Зоя Васильевна
Мацикова Ольга Владимировна
Болашенко Татьяна Николаевна

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебное пособие

Редактор *П.И. Новодворский*
Художественный редактор *В.А. Ярошевич*
Технический редактор *Н.А. Лебедевич*
Корректор *Н.Г. Баранова*
Компьютерная верстка *А.И. Стебули*

Подписано в печать 12.08.2013. Формат 60×84/16. Бумага офсетная.
Гарнитура «Times New Roman». Офсетная печать. Усл. печ. л. 17,67.
Уч.-изд. л. 16,0. Тираж 550 экз. Заказ .

Республиканское унитарное предприятие «Издательство “Вышэйшая школа”».
ЛИ № 02330/0494062 от 03.02.2009. Пр. Победителей, 11, 220048, Минск.
e-mail: market@vshph.com <http://vshph.com>

Открытое акционерное общество «Красная звезда».
ЛП № 02330/0552716 от 03.04.2009. 1-й Загородный пер., 3, 220073, Минск.