## Кулинария

**Общее описание**

Бизнес – идея предусматривает организацию деятельности кулинарии.

Кулинария – это очень вкусно и удобно. У многих людей в современном мире просто не хватает времени на приготовление пищи, поэтому они готовы выкладывать деньги за вкусную домашнюю еду в приготовленном к употреблению виде.

С каждым годом у кулинарии появляется все больше постоянных клиентов. Кроме того, кулинария – это один из наиболее рентабельных и быстро окупаемых направлений. Показатели рентабельности достигают 40%, а срок окупаемости колеблется от года до трех. Специалисты считают, что те, кто задумывает как открыть кулинарию, выбрали правильное направление. Этот бизнес довольно прибыльный и реализация готовых блюд будет ежегодно только увеличиваться.

***Классификация*** ***продукции***. К кулинарной продукции относятся: полуфабрикаты, холодные и горячие закуски, супы, мясные и рыбные блюда, блюда и гарниры из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюда из птицы, дичи и кроликов, из яиц и творога, мучные и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные изделия, охлажденные готовые блюда.

В качестве примера приведем изготовление салатов.

***Характеристика*** ***продукции***. Салаты в кулинарии занимают одно из центральных мест и пользуются популярностью. Они не только великолепны в цветовом и эстетическом отношении, но и необычайно вкусны. За последние несколько лет в традициях питания произошли значительные изменения: салаты подают как в обед, так и вечером, они могут быть и основным блюдом, и легкой закуской. Без салатов не обходится ни одно торжество. Причина тому – богатый ассортимент овощей, фруктов и других необходимых продуктов, а также возможность проявлять выдумку и фантазию в подборе компонентов.

***Сбыт*** продукции***.*** В случае, если это будет собственный мини – магазин, то основными потребителями будет население, в основном, молодые работающие семьи, которым некогда готовить дома, а также студенты.

Если же готовить блюда предполагается в домашних условиях, то следует договориться о сбыте с магазинами и крупными супермаркетами.

**Технология**

Для приготовления салатов используют сырые, отварные, квашеные и маринованные овощи и грибы, свежие ягоды и фрукты, рыбу и морепродукты, мясо, птицу и дичь. Салаты готовят из одного или многих видов продуктов в различных сочетаниях.

Картофель, свеклу, морковь варят в кожице, охлаждают и очищают. Основные формы нарезки продуктов: ломтики, кубики, соломка, мелкая крошка. Овощи и фрукты иногда кладут целиком. Разновидностью салата является винегрет, обязательным компонентом которого является отварная свекла. В винегрет можно добавлять грибы соленые или маринованные, рыбу отварную и горячего копчения, сельдь, кальмары, вареное мясо и т.д.

Смешивают и заправляют салаты перед подачей. Гарнируют наиболее яркими по окраске продуктами (овощами, ломтиками мяса, кусочками крабов, креветками и т.д.).

При оформлении необходимо стремиться к тому, чтобы основные продукты не были покрыты второстепенными. Чаще всего используют: листья салата, салатный цикорий, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, отварные яйца, помидоры, огурцы, редис, болгарский перец, маслины и др.

Наиболее распространены два способа приготовления и оформления салатов:

1 способ: все компоненты салата нарезают, смешивают, заправляют и укладывают в посуду для отпуска салатов.

2 способ: при нарезке лучшие куски оставляют для оформления. Примерно 2/3 общей массы продуктов нарезают, заправляют и кладут горкой. На горку укладывают украшения из оставшихся продуктов – ломтики мяса, птицы, рыбы, яиц, помидоров и зелени.

Заправленные салаты и винегреты хранению не подлежат, поэтому продукты для них подготавливают в отдельной посуде, а смешивают и заправляют перед самым отпуском.

***Выбор места и оборудования.*** Очень важно выбрать правильное место для кулинарии, именно от этого зависит успех бизнеса. Если есть в городе район, в котором еще нет такого магазина, в одном из отделов которого продается готовая еда, и рядом расположены офисы или множество многоэтажных жилых домов или общежитий, стоит задуматься о реализации данной бизнес-идеи.

Также следует подыскать помещение, где будет изготавливаться продукция. Можно открыть собственный мини-магазин, в котором будет и производство, и отдел по продаже готовой продукции, а можно договориться о сбыте с магазинами и крупными супермаркетами.

Расходы на открытие кулинарии включают закупку оборудования для производства готовой продукции. Лучшим вариантом будет не его покупка, а лизинг у крупных компаний. Это позволит уменьшить расходы на открытие кулинарии.

Перечень оборудования зависит от ассортимента продукции, однако это обязательно будут – столы, печи, духовки, овощерезки, миксеры, посуда, инструменты и т.д.

**Персонал**

Необходимо нанять персонал, который будет отвечать за производство готовой продукции. Желательно нанимать опытных сотрудников. У каждого из них должна быть действующая санитарная книжка.

Два важных звена в данном бизнесе – это повар и продавец + менеджер по реализации. Работу менеджера по реализации может выполнять сам предприниматель.

**Экономика**

***Первоначальные инвестиции***

Для открытия кулинарии необходимы: столы (150 000 тенге), печь (300 000 тенге), духовка (75 000 тенге), овощерезка (45 000 тенге), миксер (15 000 тенге), посуда, кухонный инвентарь (100 000 тенге). Итого расходы на открытие могут составить 685 000 тенге.

***Доходы***

При ежедневной выручке 20 000 тенге и 26 дневном графике работы в месяц доходы составят 520 000 тенге в месяц.

***Расходы***

Как правило, расходы на сырье при производстве продукции общепита составляют 40 - 45% от цены готового блюда/изделия. Таким образом, при планируемой выручке расходы на сырье составят 208 000 тенге.

Аренда помещения 100 м2 \* 750 тенге/1 м2 = 75 000 тенге в месяц.

Заработная плата 2 человека \* 60 000 тенге = 120 000 тенге в месяц.

Затраты на электроэнергию, рекламу, прочие расходы – 35 000 тенге в месяц.

Итого расходы составят 438 000 тенге в месяц.

Ежемесячная прибыль составит 82 000 тенге, окупаемость вложенных средств – 8 месяцев.