## Столовая

**Общее описание**

Бизнес – идея предусматривает организацию деятельности столовой.

Казахстанский рынок общественного питания растет весьма неплохими темпами. По данным различных исследований, оборот предприятий общепита в год увеличивается в среднем на 10-20%. Аналитики считают, что причиной такого роста стала возросшая покупательная способность казахстанцев: все больше людей предпочитает питаться не «на бегу», а посещать какие-либо заведения от кафе и закусочных до ресторанов премиум-класса.

Несмотря на насыщенность рынка общественного питания ресторанами, кафе и заведениями фаст-фуда, столовые снова набирают популярность. Происходит это от того, что на работе довольно часто нет возможности для приема пищи. А столовая – это наилучший вариант для того, чтобы пообедать быстро и качественно. Многие скучают по простой и сытной кухне с первым и вторым за умеренную плату.

Немаловажную роль для достижения успеха играет технологичность всех процессов. Ведь необходимо быстро и сытно суметь накормить большое количество посетителей. Причем блюда должны быть качественными, приготовленными только из свежих продуктов питания, разнообразными и вкусными. При этом кухня должны быть простой и максимально приближенной к домашней.

***Характеристика*** ***услуг.***

Столовая - это общедоступное и обслуживающее определенный контингент потребителей специальное предприятие питания, которое производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным меню.

Настоящей бизнес-идеей предусматривается открытие столовой, оказывающей следующие услуги:

 - приготовление и продажа завтраков;

 - приготовление и продажа горячих обедов.

***Меню.*** Чтобы открыть столовую, которая будет приносить хороший доход, нужно в первую очередь продумать меню для столовой. Это меню должно содержать действительно полезные для здоровья блюда. Люди привыкли есть домашнюю пищу, поэтому первыми в меню должны быть сорпы, борщи, солянки, плов, макароны. Затем уже можно добавлять осторожно новые блюда.

Основное меню должно включать блюда традиционной домашней кухни:

- супы нескольких видов;

- мясные блюда;

- лагман, манты, беспармак;

- картофель разных способов приготовления;

- салаты.

**Технология**

Технологический процесс работы столовой представляет собой определенную последовательность этапов приготовления блюд для конечного потребителя.

Согласно действующему законодательству, готовящееся блюдо должно пройти несколько этапов и побывать в различных цехах (в зависимости от специфики этого самого блюда и входящих в него ингредиентов). И для этих целей все производственные помещения делятся на складские, моечные, овощные, холодные и горячие цеха, кондитерские цеха (при необходимости), раздаточные.

1. В складских помещениях должны храниться продукты (ингредиенты), получаемые столовой от поставщиков (или закупаемые в различных магазинах или на рынке). В этих помещениях должны стоять охлаждаемые камеры для скоропортящихся продуктов (а также полуфабрикатов). И в состав складских помещений обязательно входят кладовые (неохлаждаемые) для хранения сыпучих (сухих) продуктов и овощей.

2. В моечной осуществляется мойка посуды, инвентаря, тары и т.д. Там же устанавливаются стеллажи для сушки, тара для отходов пищи и пр.

3. В овощном цехе осуществляют всю работу по переработке овощей – их мойку (сортировку – при необходимости), очистку, нарезание и т.д. На небольших предприятиях эти процессы делаются вручную.

4. В мясных и рыбных цехах проводят подготовительные работы с мясом и рыбой, делая полуфабрикаты.

5. Холодный цех предназначен для приготовления салатов, холодных закусок, холодных блюд из мяса, овощей или других продуктов, а также для приготовления десертов (сладких блюд) и бутербродов.

6. Горячий цех предназначен для завершающей стадии создания блюд.

7. Кондитерский цех предназначен для выпечки пирожных, тортов и т.д.

8. Раздаточные – помещения, которые являются неким связующим звеном между производством и залом.

Одним из основных факторов успеха является местонахождение столовой. Самый лучший вариант – это близ крупных предприятий, которые и станут источником постоянных посетителей, а значит, и дохода. Еще неплохим вариантом может стать аренда некогда известного кафе или ресторана, которое по некоторым причинам вынужденно было закрыться.

Деятельность столовых и других предприятий общественного питания регламентируется в РК утвержденными санитарными правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания", утвержденными Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1665.

**Персонал**

Для работы столовой понадобятся: управляющий (сам предприниматель), три повара, два кухонных рабочих, посудомойка, подсобный рабочий и бухгалтер - кассир.

**Экономика**

***Первоначальные инвестиции***

Для организации столовой понадобятся: оборудование для кухни (1 100 000 тенге), барная стойка (350 000 тенге), столы (8 столов \* 10 000 тенге = 80 000 тенге), стулья (30 стульев \* 3 000 тенге = 90 000 тенге), вспомогательное оборудование и инвентарь, офисная мебель для администратора и бухгалтера – 250 000 тенге.

Также необходимо приобретение первой партии продуктов и напитков – ориентировочно 200 000 тенге. Итого сумма инвестиций составит 2 070 000 тенге.

***Доходы***

При ежедневном числе клиентов 50 человек и среднем чеке 800 тенге ежемесячный доход составит 50 человек \* 800 тенге \* 30 дней = 1 200 000 тенге.

***Расходы***

Доля продуктов и напитков в конечной цене составляет на предприятиях общепита 35%. При выручке 1 200 000 тенге расходы на сырье и материалы составят 420 000 тенге.

Площадь помещения при норме площади на 1 посадочное место 1,6 м2 составит 48 м2 + помещения для персонала и подготовки блюд 30 м2, всего 78 м2. Аренда данной площади обойдется в 78 м2 \* 1 800 тенге/м2 = 140 400 тенге в месяц.

Заработная плата 8 человек \* 50 000 тенге = 400 000 тенге.

Хоз.товары, коммунальные расходы, реклама, охрана – 70 000 тенге в месяц.

Итого ежемесячные расходы составят 1 030 400 тенге, прибыль – 169 600 тенге. Окупаемость проекта - 1 год.