

ИНФОРМАЦИОННАЯ МОДЕЛЬ

Студенческое кафе



Объекты

1. Директор
2. Администратор
3. Кассир
4. Бухгалтер
5. Повара
6. Персонал для уборки помещения (уборщицы, посудомойки и т.д.)



Процессы

The background image shows a school cafeteria. In the foreground, several students are seated at tables, eating and talking. They are wearing white shirts. In the background, there is a service counter where staff members in white uniforms are working. The scene is brightly lit and appears to be a typical school lunch period.

- производство блюд – продукции, предназначенной для немедленного потребления;
- обслуживание (организация) процесса потребления;
- изготовление пищевых полуфабрикатов, кулинарно-кондитерских изделий;
- подсчет стоимости товаров;
- оплата купленных товаров;
- продажа продукции потребителям.

Перед началом работы необходимо пройти проверки Роспотребнадзора и пожарной инспекции:

- 1) если помещение расположено в жилом здании, оно должно иметь отдельные входы и выходы;**
 - не допускается приём продуктов со стороны двора, там, где расположены входы в квартиры и окна;**
- 2) помещение обязательно должно быть оборудовано качественными системами водопровода и канализации;**

Перед началом работы необходимо пройти проверки Роспотребнадзора и пожарной инспекции:

- 3) должны присутствовать раковины с подводкой холодной и горячей воды;**
- 4) запрещено использовать привозную воду;**
- 5) ножи и разделочные доски маркируются в соответствии с теми продуктами, для которых они предназначены;**
- 6) все пищевые продукты должны приниматься с документами, подтверждающими их безопасность и качество;**
- 7) при хранении продуктов обязательно должны быть соблюдены нормы складирования, товарного соседства, учитываться условия хранения и сроки годности.**

Оборудование

- специальные промышленные плиты, жарочные шкафы;
- вспомогательное оборудование: миксеры, электромясорубки, овощерезки, спайсеры и т.п.;
- холодильное оборудование: промышленные холодильники с хорошим объемом и регулятором температуры, морозильники для мгновенного замораживания продуктов;
- посудомоечное оборудование;
- механическое оборудование: для хранения и работы - шкафы, столы, стулья, другая мебель и утварь;
- компьютер с необходимым ПО;
- спецодежда для всех работающих сотрудников;

Продукция

- 1) пирожные, пироги — 10-15 видов;
- 2) напитки: кофе, чай, соки, морсы;
- 3) макаронные изделия, пюре, рис, греча, овощи;
- 4) котлеты, сосиски, шницели, ёжики;
- 5) кетчупы, соусы, майонез сметана;
- 6) салаты - около 10 видов



Затраты

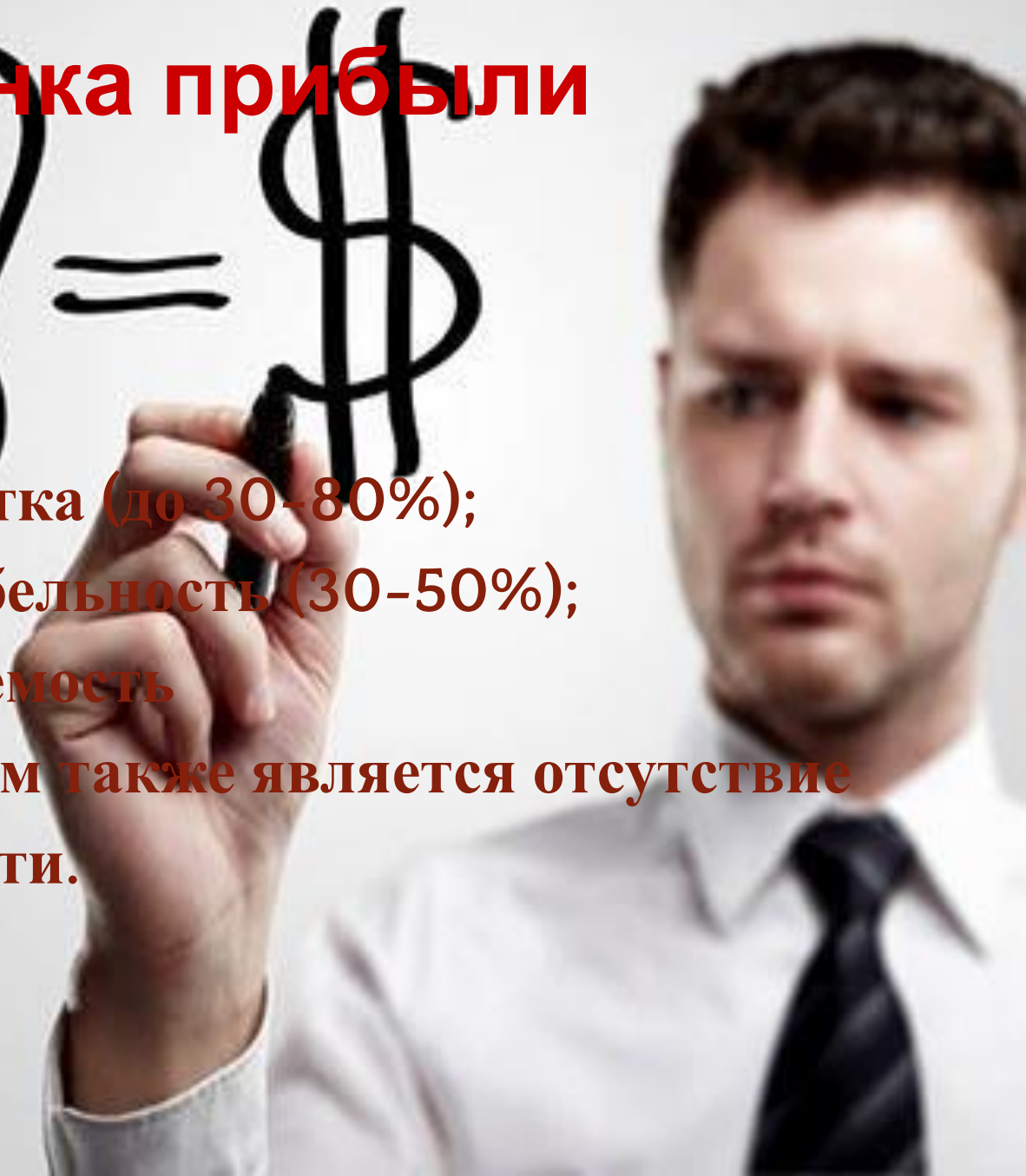
- материальные затраты
- затраты на оплату труда
- отчисления на социальные нужды
- амортизационные отчисления
- транспортные затраты
- затраты на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования, на санитарную и спец. одежду, столовое белье, посуду, приборы
- затраты на рекламу
- затраты на хранение, переработку, подсортировку и упаковку товаров
- затраты на тару
- прочие затраты

Оценка прибыли



- хорошая накрутка (до 30-80%);
- высокая рентабельность (30-50%);
- быстрая окупаемость

Важным моментом также является отсутствие фактора сезонности.



Спасибо за внимание!