



Дипломная работа

Формирование оптимального
торгового ассортимента на
предприятии розничной торговли ООО
Клуб «Большевик»

Студент : Новиков С.И.

ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА КЛУБА «БОЛЬШЕВИК»



Основные направления деятельности клуба «Большевик»:

- Ресторанная кухня.
- Дансинг
- осуществление торговой, торгово-
посреднической, закупочной, сбытовой
деятельности.
- Бар
- Бильярд

Финансово-экономические показатели работы предприятия за 2009-2011гг.тыс.руб

Показатели	2009	2010	2011	Темп изменения, %
Объем реализации, тыс.руб.	4963	9095	10095	180
Средняя выработка одного работника, тыс. руб.	1209	1700	1800	140,6
Коэффициент загрузки оборудования	1,028	1,037	1,038	-
Затраты на производство реализованной продукции, тыс.руб.	4361	8509	10500	195,1
Прибыль от реализации продукции, тыс.руб.	308	627	692	203,6
Рентабельность реализованной продукции, %	6,7	7,2	7,1	107,5
Среднесписочная численность работников	199	254	254	107,4
Среднемесячная заработная плата, тыс.руб.	473,3	668,2	780,4	141

Разбивка блюд по ассортименту

Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления	Количество блюд
Холодные закуски	1475	0,8	1180
Супы	1475	0,1	148
Горячие блюда	1475	0,9	1327
Сладкие блюда	1475	0,2	295
Итого	1475	2	2950

Разбивка напитков по ассортименту

Наименование блюد	Количество потребителей	Коэффициент потребления	Количество
			В л,, шт., кг
Горячие напитки	1475	0,14	206,5
Холодные напитки	1475	0,08	118
Ржаной хлеб	1475	0,1	147,5
Пшеничный хлеб	1475	0,1	147,5

Меню ресторана "Большевик"

Меню / Menu Soho-bar

Салаты и закуски / Salads and starters

	руб./rub.
Классический греческий салат (210 г) Classic Greek salad (210 g)	180
Салат из утки с манго (165 г) Duck salad with mango (165 g)	270
«Цезарь» с листовым салатом, куриной грудкой и пряными крутонами (220 г) Caesar salad with lettuce, chicken breast and spicy croutons (220 g)	250
Суфле из сыра с гребешком (200 г) Cheese and scallop soufflé (200 g)	340
Салат с цесаркой и сырным соусом (180 г) Guinea fowl salad with cheese sauce (180 g)	210
Тар – тар из лосося (170/50 г) Salmon tartar (170/50 g)	260

Супы / Soups

Крем-суп из зеленого горошка (250 г) / Green peas cream soup (250 g)	170
Суп с грибами (250 г) / Mushroom soup (250 g)	150
Борщ украинский (250/60 г) / Ukrainian Borsh (250/60 g)	190
Суп с мидиями, кальмарами, томатами и лимоном (250 г) Soup with mussels, calamari, tomatoes and lemon (250 g)	210

Мясо / Meat

Запеченная баранина по-деревенски, подаваемая с картофелем и овощами под сыром Фета (250 г) Baked mutton in Greek style served with potatoes, vegetables and cheese Feta (250 g)	300
Английская отбивная, фаршированная сыром и грибами, сервированная с пюре из сельдерея (300 г) Chopped Beef, stuffed with cheese and mushrooms, served with celery puree (300 g)	380
Свинина с картофельными гноччи, конкассе из помидор и соусом Бордолез (280 г) Pork with potatoes gnocchi, tomato concasse and sauce a la Bordelaise (280 g)	560
Тушеные телячьи щеки с овощами и отварным картофелем (420 г) Stewed veal cheek served with vegetables and boiled potatoes (420 g)	420
Запеченная свиная рулька с томатной сальсой (400 г) Baked pork shank with tomato salsa (400 g)	430
Корейка ягненок с овощами по-деревенски (280/20 г) Lamb with vegetables (280/20 g)	680

Птица / Poultry Dishes

Цыпленок в молоке со шпинатом и картофельным пюре (400 г) Stewed chicken in milk served with spinach and mashed potatoes (400 g)	480
Запеченная утка с пюре из сельдерея (270 г) Baked duck with celery puree (270 g)	540

Рыба / Fish

Филе серебристой Дореды с отварным картофелем сырным соусом (300/45 г) Silver Dorado with potatoes and Cheeses sauce (300/45 g)	610
Джон Дори (солнечник) запеченный с камамбером и томатами (370 г) Baked sun fish with camembert cheese and tomato (370 g)	750
Лосось запеченный с пюре из зеленого горошка с соусом Тар – Тар (330/20 г) Baked salmon with green peas puree and tar-tar sauce (330/20 g)	660
Треска на гриле с лапшой Рамен и обжаренными овощами (300 г) Grilled Pout with Ramen noodles and fried vegetables (300 g)	630

Паста и Ризотто / Pasta & Risotto

Лазанья мясная (340 г) Meat lasagna (340 g)	280
Лингвини с морепродуктами (250 г) Seafood Linguini (250 g)	390
Тальятелли с грибным соусом (350 г) Tagliatelle with mushrooms sauce (350 g)	210
Спагетти с соусом Карбонара (310 г) Spaghetti with Carbonara sauce (310 g)	300
Домашние пельмени с мясом (240 г) Pelmenies home style with meat (240 g)	180
Ризотто с морепродуктами (250 г) Seafood Risotto (250 g)	480

Десерт / Dessert

Тирамису (140 г) Tiramisu (140 g)	230
Домашнее мороженое/сорбет от нашего кондитера (195 г) Home made Ice cream or sorbets (195 g)	220
Суфле из шоколада с ванильным соусом и пломбиром (110/30/45 г) Chocolate Soufflé with vanilla sauce and ice cream (110/30/45 g)	250
Торт карамельный с арахисом и муссом из сыра риккота (150/15 г) Ricotta cheese cake in caramel sauce with peanuts (150/15 g)	220
Торт «Клубничный соблазн» (140 г) Cake "Strawberry temptation" (140 g)	230
Теплый яблочный пирог (235 г) Hot apple pie (235 g)	210

Таблица загрузки торгового зала

ЧАСЫ РАБОТЫ	КОЛИЧЕСТВО ПОСАДОК	КОЭФФИЦИЕНТ ЗАГРУЗКИ ЗАЛА %	КОЛИЧЕСТВО ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
12-13	1	30	35
13-14	1	40	48
14-15	2	90	216
15-16	3	100	240
16-17	2	90	216
17-18	1	50	60
18-19	1	40	48
19-20	1	30	36
20-21	1	60	144
21-22	2	90	216
22-23	2	90	108
23-24	1	60	72
24-01	1	30	36
ВСЕГО			1475

Технико - технологическая карта №11**от 11.11.2011 г.****Ассорти из сыров****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) **Ассорти из сыров** вырабатываемое – ЗАО Дашковка - и реализуемое в – Клуб Большевик

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сыр Дор Блю	52	50
2	Сыр Козий Шевре (Твердый)	52	50
3	Сыр Маасдам	53	50
4	Сыр Чеддер	52	50
5	Груша свежая	39	35
6	Орех Грецкий ядро	14	13
7	Зелень Мята перечная	2,7	2
Выход полуфабриката, г: 250		Выход готового изделия, г: 250	

4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

Подготовка сырья производится в соответствие с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для

импортного сырья.

Сыры очистить от внешних оболочек, грушу и листья мяты промыть в проточной воде и обсушить. Нарезать сыры и грушу в произвольной форме (ломтиками, дольками, кубиками и т.д.). На блюдо уложить сыры, украсить ломтиками груши, половинками грецкого ореха и листьями мяты.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Показатели качества и безопасности

5.1. Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Ассорти из сыров			
Сыры сервированы на деревянном блюде или сервировочной тарелке, форма нарезки сыров - в зависимости от сорта. По рецептуре сырная тарелка подается с джемом, орехами, фруктами.	Сыров - кремовый, желтоватый, свойственный сортам сыра в составе сырной тарелки.	Свойственная сортам сыра в составе сырной тарелки.	Свойственная сортам сыра в составе сырной тарелки.

5.2. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.2.6.1.)

КМА-ФАММ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Ассорти из сыров					
-	0.001	-	-	-	25

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (250 грамм) содержит			
48,53	65,13	3,82	795,6
100 грамм блюда (изделия) содержит			
19,41	26,05	1,53	318,24

Ответственный за оформление ТТК Новиков С.

Шеф - повар ~~Олишевский~~ Р.М.

Расчет рабочей силы

Наименование блюд по плану-меню	Количество блюд, реализуемых в день	Норма времени в секундах	Количество человеко-мен
	n	$H_{\text{выр}}$	$n * H_{\text{выр}}$
Окунь морской под майонезом	100	60	6000
Курица фаршированная (галантин) с хреном	100	80	8000
Закуска «Уральский рулет»	100	80	8000
Яйца, фаршированные сельдью и луком	130	35	4550
Салат-коктейль рыбный	90	90	8100
Закуска свекольная с орехами	110	70	7700
Салат с птицей	90	100	9000
Салат «Весна»	80	100	8000
Салат из картофеля с редькой и яблоками	90	80	7200
Салат из капусты с грибами	130	60	7800
Сыр голландский	80	25	2000
Кефир	40	15	600
Ряженка	40	15	600
Мусс клюквенный	70	45	3150
Груши с сиропом	80	30	2400
Курага в медовом желе	80	45	3600
Компот из яблок	65	25	1625
Напиток апельсиновый	200	25	5000
Напиток клюквенный	200	25	5000
Напиток яблочный	190	25	4750
ИТОГО			103075

Расчет производственных СТОЛОВ

№ п/п	Наименование столов	Марка	Длина столов
1	Стол производственный	СПСМ-1	1,05
2	Стол производственный	СПСМ-3	1,26
3	Стол с ХОЛОДИЛЬНЫМ шкафом	СОЭСМ-3	1,68

Спецификация оборудования

ХОЛОДНОГО ЦЕХА

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во	Марка	Габариты		S единицы оборуд-я	Собщ. занятая под оборуд-е
				длина	ширина		
	Немеханическое оборудование						
1	Стол производственный	2	СПСМ-1	1,05	0,84	0,88	1,76
2	Стол производственный	1	СПСМ-3	1,26	0,84	1,06	1,06
3	Стол с холодильным шкафом	1	СОЭСМ-3	1,68	0,84	1,41	1,41
4	Стеллаж передвижной	1	СП-125	0,68	0,4	0,27	0,27
5	Ванна моечная 2-х секционная	1	ВМСМ-2	1,26	0,63	0,79	0,79
	Механическое оборудование						
6	Привод	1	ПХ-0,6	0,52	0,28	0,15	0,15
7	Универсальная овощерезка	1	МРОВ-250	0,61	0,37	0,23	0,23
8	Весы	2	ВНЦ-2			-	-
9	Весы электронные	1	ТВЕ			-	-
	Холодильное оборудование						
10	Шкаф холодильный	2	ШХ-0,7	0,7	0,85	0,6	1,2
ИТОГО S полезное							6,87

Утверждаются технико-технологические карты руководителем предприятия общественного питания.

ТТК включает в себя:

- наименование изделия область применения ТТК;
- перечень сырья, применяемого для изготовления блюда;
- требования к качеству сырья;
- нормы закладки сырья массой брутто нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
- показатели качества и безопасности;
- показатели пищевого состава и энергетической ценности.

*Ассортиментный минимум блюд,
напитков и кулинарных изделий*

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное количество наименований в меню
Холодные закуски	2-3
Первые блюда	1
Вторые горячие блюда	3-4
Горячие напитки	2
Соки	2-3
Мучные кулинарные изделия	2-3

Расчётное меню первого дня

Наименование блюда и напитков	Выход, г	№ рецептуры	Литература	Коэффициент трудоемкости
Холодные закуски				
Кета холодного копчения с лимоном	50/10	45	-	0,4
Салат закусочный				
Перцы, фаршированные мясом	150	-	9	1,3
Перцы, фаршированные мясом	70	-	9	1,3
Первые блюда				
Суп рыбный	300	-	9	2,0
Вторые горячие блюда				
Свинина жареная с овощами	125/150	-	9	1,8
Свинина тушеная с овощами	250	-	-	0,7
Свинина на чугунке в сладко-кислом соусе	185/10	242	-	2,5
Горячие напитки				
Чай зеленый с жасмином	200/7	-	8	0,1
Чай черный с сахаром	100/10	1016	-	0,1
Мучные кулинарные изделия				
Хлеб черный	100	-	6	0,8
Хлеб белый	75	-	6	0,6

Расчётное меню второго дня

Наименование блюда	Выход, г	№ рецептуры	Литература	Коэффиц иент трудоемкости	
1	2	3	4	5	
Холодные					
закуски					
Сельдь	70	136	-	1,8	
рубленая					
Салат рыбный	150	98	-	1,3	
Кальмар	под	110	143	-	1,3
майонезом					

Анализ деятельности ООО «Клуб «Большевик» позволил разработать проект мероприятий по стимулированию сбыта, рекомендуемый для проведения предприятием в ноябре-декабре 2011 г.

Цели:


- а) формирование положительного имиджа компании;
- б) повысить уровень информированности аудитории о возможностях компании.

● **Задачи кампании:**

- а) максимизировать охват целевых аудиторий при минимизации стоимости контакта с одним ее представителем в г. Серпухов**
- б) добиться высокой частоты эффективных контактов с как можно большей частью целевой аудитории (6–7 раз);**
- в) для более эффективного распределения бюджета проводить рекламную активность пульсирующим образом: в периоды сезонного всплеска покупательской активности с учетом действий прямых конкурентов;**
- г) использовать средства коммуникации, которые концентрируют целевую аудиторию, вызывают у нее доверие, а также эффективно доносят креативную концепцию кампании.**

Каналы коммуникации и средства стимулирования сбыта

Виды рекламных акций	Время проведения рекламных акций в 2010 году
Коммерческая реклама	
<i>Радио</i>	
Европа плюс Серпухов	<i>Генеральное спонсорство (пакет, 4 недели)</i>
Лав Радио Серпухов	<i>Спонсорство «народных пробок» (пакет, 2 недели)</i>
<i>Телевидение</i>	
ТНТ-окно Серпухов	<i>Бегущая строка, 2 раза в день, вечерний эфир, 18.00-22.00</i>
СТС-Серпухов	<i>Бегущая строка, 2 раза в день, прайм-тайм, 15.00-17.00</i>
Серпухов ТВ	<i>Спонсорство прогноза погоды, вечерний эфир, 2 р/день, 18.00</i>
<i>Пресса</i>	
Серпуховские вести	<i>Блочное размещение (пакет, 2 недели)</i>
Все для Вас	<i>Строчная реклама в каждом номере</i>
<i>Наружная реклама</i>	
Щиты (приложение)	<i>При въезде в г. Серпухов</i>
Растяжка	<i>Район Ивановские дворики</i>
Интернет	
Корпоративный портал	<i>с августа 2010 г.</i>
<i>Сувенирная продукция</i>	
Ручки с нанесением	<i>Выдаются постоянным клиентам как отдельный сувенир от компании</i>
Карманные календари	<i>Выдаются всем клиентам</i>
<i>Печатная продукция</i>	
Буклеты	<i>Изготавливаются специально к различным выставкам</i>
Листовки (А 4) С перечнем услуг агентства	<i>Раздаются в Серпухове у ТЦ Б-Класс.</i>



В целом предлагаемую программу мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания на ООО «Клуб «Большевик» следует признать отвечающей возможностям предприятия и направленной на достижение поставленных целей, реализация которых достигается за счет коммуникативного эффекта от проведенных мероприятий.