

ИДЕИ И ПРОЕКТЫ МОЛОДЕЖИ РОССИИ

Подмаркова Анастасия Николаевна,

II курс,

ГАПОУ Торгово - технологический техникум города Орска,

Оренбургская область

РАЗРАБОТКА НОВОГО АССОРТИМЕНТА ВТОРЫХ БЛЮД

Аннотация. На сегодняшний день индустрия общественного питания в России представлена огромным количеством предприятий с различным уровнем обслуживания, качеством продукции, разнообразием используемого оборудования. Общественное питание сейчас является одним из самых перспективных и быстроразвивающихся направлений пищевой отрасли, которая на примере своего развития демонстрирует уровень социально-экономического состояния страны. Сектор общественного питания удовлетворяет очень сложный комплекс потребностей – от простого утоления чувства голода и жажды до имиджевых и статусных притязаний. Поэтому характерной чертой нынешнего состояния рынка является его неоднородность и разносторонний охват практически всех целевых аудиторий потребителей: по уровню доходов, по возрасту, полу, по социальному статусу и интересам.

Важный инструмент ресторанной политики – анализ продаж, доходов и убытков. Для шефа меню – эталон кухни, для оператора по закупкам – путеводитель в мире продуктов. Для ресторана меню – это визитная карточка, инструмент планирования прибыли. Для гостя – это своеобразная карта незнакомой местности, в которой нужно ориентироваться и правильно выбрать «маршрут».

Планирование меню и ежедневный контроль за ним настолько важны, что в европейских и американских кулинарных школах есть та-

ИДЕИ И ПРОЕКТЫ МОЛОДЕЖИ РОССИИ

кой предмет: инжиниринг меню. Успех функционирования нового предприятия напрямую зависит от меню.

Актуальность данной работы заключается в том, что в условиях острой конкуренции на рынке ресторанных услуг, предприятия уделяют особое внимание анализу и повышению собственной конкурентоспособности среди равных по классу заведений. Гастрономический и кулинарный ассортимент ресторана может быть настолько индивидуален, что продуктовая концепция может быть тем решающим фактором, который повысит способность ведения, а следовательно и прибыль предприятия.

Объектом исследования является кафе «Ваниль».

Предмет исследования – меню предприятия.

Цель исследования: разработать ассортимент вторых блюд на основании анализа действующего меню.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. изучить литературу по теме исследования;
2. рассмотреть методики анализа меню для предприятия общественного питания;
3. проанализировать действующее меню кафе «Ваниль»;
4. разработать ассортимент вторых блюд на основании проведенного анализа меню;
5. оформить технико-технологические и калькуляционные карты на блюда введенные в меню.

Объектом исследования является кафе «Ваниль», которое располагается по адресу: Вокзальное шоссе, 36; время работы: ежедневно с 10.00 до 00.00; кухня: европейская, русская.

ИДЕИ И ПРОЕКТЫ МОЛОДЕЖИ РОССИИ

Для проведения исследования были рассмотрены различные методики анализа меню, такие как: метод Миллера, Смитта, Гуфмана и ABC анализ, но сейчас разработано очень много аналитических программ, с которыми работают предприятия. Общественное питание не стоит в стороне, самая популярная и простая в обращении это система R-Keerer, с помощью нее можно отследить движение сырья, движения блюд, и поэтому имея такую возможность, проходя практику в кафе «Ваниль» был взят анализ ABC, основанный на результатах анализа продаж по данной системе.

По результатам продаж, блюда делятся на 3 группы:

1. Группа А – самые важные ресурсы, локомотивы меню, приносят максимальную прибыль от продажи.

2. Группа В – группа блюд, которые обеспечивают хорошие стабильные продажи. Данные ресурсы обычно являются «дойными коровами».

3. Группа С – наименее важная группа в продажах. Обычно блюда группы С тянут продажи вниз и не приносят дохода. По сути ABC анализ - это ранжирование ассортимента по объемам продаж

Перед проведение анализа ABC, необходимо рассчитать количество блюд по нормативу, согласно типу предприятия.

Для более точного анализа действующего меню необходимо провести расчет количества и разбивки блюд по ассортименту.

Общее число блюд делится на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда. В процентном соотношении – это можно увидеть на диаграмме.

Согласно теме научного проекта рассматриваем вторые горячие блюда. Данные берем из действующего меню кафе «Ваниль». Период для проведения анализа меню был взят один месяц.

ИДЕИ И ПРОЕКТЫ МОЛОДЕЖИ РОССИИ

Также для проведения анализа меню была использована сырьевая матрица, она необходима для того, чтобы определить сырьевой состав блюд и их количество. Сырьевая матрица была составлена для более удобного отслеживания принадлежности блюд конкретной сырьевой группе (приложение 1)

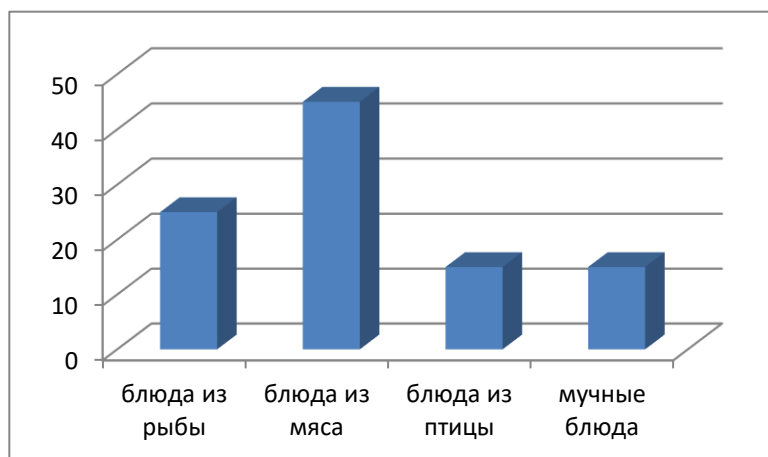


Рис.1. Ассортимент вторых блюд.

По результатам сырьевой матрицы выяснилось, что блюда из мяса занимают лидирующую позицию, по сравнению с остальными вторыми блюдами и занимают 45% меню от общего количества, это довольно высокий показатель. Блюда из рыбы находятся в середине (25%), ну а блюда из птицы и мучные блюда одинаково, по 15%.

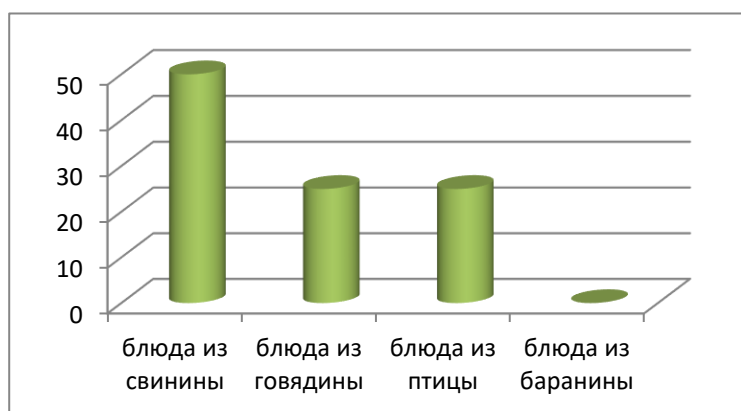


Рис. 2 Ассортимент блюд из мяса

Проведя анализ вторых блюд из мяса выяснилось, что в меню кафе «Ваниль» большое количество блюд из свинины (50%), блюда из

ИДЕИ И ПРОЕКТЫ МОЛОДЕЖИ РОССИИ

говядины и из птицы по 25%, блюда из баранины отсутствуют. Так как блюда из свинины имеют большее количество, можно заменить их на блюда из баранины.

В ходе проведения анализа ассортимента рыбных блюд в меню можно сказать, что блюда из семги составляют 40% - это две позиции в меню, блюда пользующее меньшим спросом можно исключить. Блюда из горбуши, тилапии и креветок имеют по одной позиции и составляют 20%.

По результатам анализа, блюда либо выводят из меню, либо заменяют новыми блюдами.

На основе сырьевой матрицы и в сравнении с нормативными требованиями по ассортименту вторых блюд было выявлено, что отсутствуют блюда из овощей, крупяные, яичные и творожные блюда.

Для того, чтобы исключить блюда из меню, был проведен анализ ABC.

Результат проведенного анализа действующего меню, по количеству проданных порций, показал четыре позиции, которые пользуются небольшим спросом и у них самая маленькая прибыль. В соответствии с этим нужно заменить эти блюда. Данные проведенного анализа представлены в виде диаграммы.

ИДЕИ И ПРОЕКТЫ МОЛОДЕЖИ РОССИИ

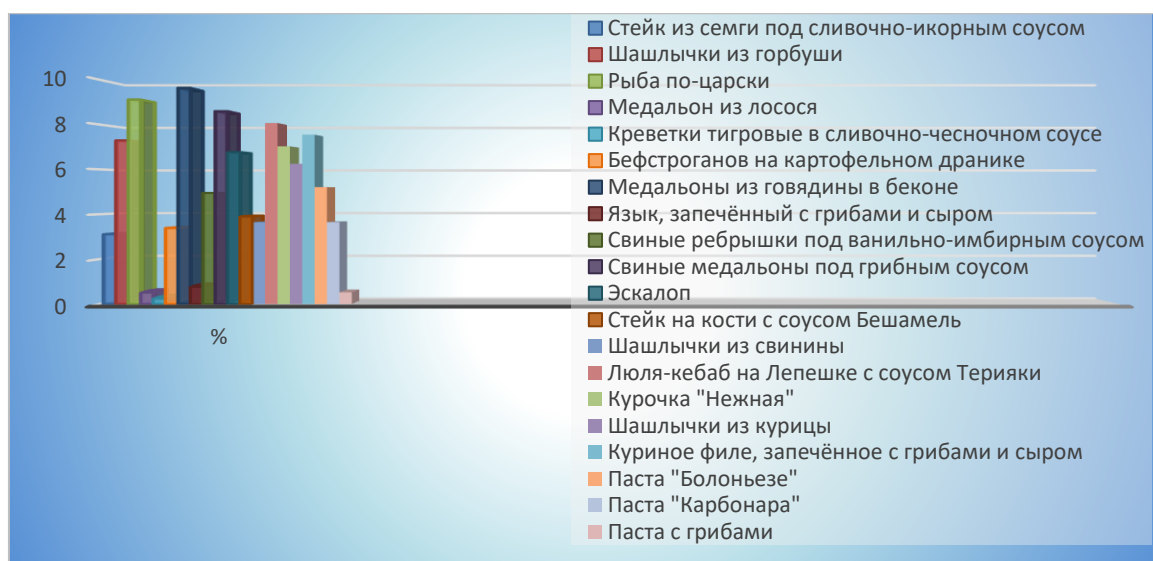


Рис.3 Объем продаж блюд в кафе «Ваниль»

Такие блюда, как «Медальон из лосося», «Креветки тигровые в сливочно-чесночном соусе», «Язык, запечённый с грибами и сыром» и «Паста с грибами» попадают под категорию С, следовательно, нужно заменить эти блюда.

В условия острой конкуренции, рестораны, чтобы привлечь всё больше новых гостей и удержать постоянных клиентов, хотят удивлять гостя не только вкусными, но и оригинальными рецептами по составу. Вкусной едой сейчас уже никого не удивишь.

Чем же можно порадовать искушенного гостя? Как бы банально не звучало, но даже в век высоких технологий модно правильно питаться и быть здоровым. Некоторые предприятия акцентируют внимание посетителей на здоровом питании. Здоровое питание – это модно, если в крупных городах это является нормой и стилем, то в нашем городе это становится популярным, но рестораны не рискуют переходить на это, то есть нужно постепенно переходить на правильное питание. Поэтому в меню включено такое блюдо, как «Запеканка с льняной мукой и изюмом». Доказано, что льняная мука является диетическим продук-

ИДЕИ И ПРОЕКТЫ МОЛОДЕЖИ РОССИИ

том и ее используют в основном в системе здорового питания. Калорийность льняной муки составляет 270 ккал на 100 грамм продукта. В составе льняной муки присутствует большое количество витаминов и микроэлементов, такие как: витамины А, Е, группы В, калий, магний, цинк, медь, хром, селен. В составе льняной муки присутствуют углеводы, которые помогают поддерживать нормальный вес и совсем не вредят больным сахарным диабетом. В последнее время в средствах массовой информации очень много говорят о пользе льняной муки. Можно предположить, что данное блюдо будет пользоваться у посетителей спросом, при грамотно проведенной программе по внедрению блюд в меню.

Также в меню были внесены такие блюда как: «Омлет по-бельгийски», «Рататуй», «Яично-крабовые тефтели» и «Крокеты творожные». На данные блюда были разработаны технико-технологические карты и калькуляционные карты.

Стоимость «Запеканка с льняной мукой и изюмом» за 210 г. составила 80 рублей 19 копеек, «Омлет по-бельгийски» за 200 г. – 79 руб. 89 коп., «Яично-крабовые тефтели» за 300 г – 103руб. 50коп., «Рататуй» за 500 г – 109руб. 23коп., «Крокеты творожные» за 250 г – 54руб. 81 коп.

Цель моего проекта заключалась в анализе меню кафе и разработке нового перечня горячих блюд для предприятия кафе «Ваниль» на основе анализа, действующего меню, которая достигнута при решении поставленных задач.

Практика показывает, что, используя преимущества анализа меню, организации получают в свои руки эффективный способ оценки цели и направления развития предприятия. Основная функция анализа меню - обеспечивать основу для развития предприятия массового питания.

ИДЕИ И ПРОЕКТЫ МОЛОДЕЖИ РОССИИ

Задачи, поставленные в работе, выполнены, цель достигнута.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. <http://exceltable.com/otchety/abc-i-xyz-analiz-v-excel>
2. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 2563 с.
3. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
4. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
5. Инжиниринг меню [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://iiko.restoran-service.ru/servicers/menu-engineering>
5. Кленогина Т.В. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2014. – 89 с.
6. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2012. – 544 с.
7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2002. – 184 с.
8. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие. – М.: Изд. «Троицкий мост», 2012. – 208 с.
9. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с.

Список литературы

10. Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина. Проектирование предприятий общественного питания / под ред. Т.Т. Никуленковой. – Москва: КОЛОС, 2000. – 216 с.
11. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2012. – 248 с.
12. Химический состав российских пищевых продуктов / под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна / одоб. ученым со-

ИДЕИ И ПРОЕКТЫ МОЛОДЕЖИ РОССИИ

ветом ГУ НИИ питания РАМН и Межведомственным научным советом по медицинским проблемам питания. – Москва: ДеЛи принт, 2002.