***«Проведение*** исследовательской ***деятельности действующего мини – комплекса «Северный» в р. п. Кузоватово.***

За последние десятилетия в Кузоватовском районе открылось много новых, перспективных предприятий общественного питания. И одно из таких мини – комплекс «Северный». Мини-комплекс «Северный» находится в р. п. Кузоватово на улице Полевая 3А. Рядом с предприятием располагается детский сад №3 и Новоспасский районный суд Ульяновской области. В мини-комплексе приготовляются и реализуются для потребления на месте горячие и холодные блюда, блюда и кулинарные изделия несложного приготовления, холодные и горячие напитки, а также некоторые покупные товары. Кафе имеет вывеску с названием Мини-комплекс «Северный», а также информацию о режиме работы. Время работы установлено с 8:00 до 17:00. Это подходящий режим работы для населения. Мини-комплекс «Северный» обслуживает свадебные торжества, юбилеи .

И мне, как выпускнице технологического отделения, стало интересно, что предшествовало открытию нового предприятия; как собственник предприятия определял, сколько нужно приготовить закусок, блюд и напитков на данный день; сколько придет посетителей, сколько закупить посуды. Как это он учитывал?

Придя на практику, действующего мини – комплекса «Северный», я поставила ясно для себя несколько задач?

Узнать:

1. Какие этапы необходимо пройти, чтобы открыть свое предприятие?
2. Как определяется загруженность торгового зала?
3. Сколько закусок, блюд и напитков, необходимо приготовить на данный день?

1.Разговорившись с собственником предприятия, я выяснила, что открытию мини – комплекса «Северный» предшествовали следующие этапы:

1.Оценка возможности проекта.

 Цель этапа: удостовериться самим в экономической и технической возможности проекта, убедить инвестора, предварительно оценить размер инвестиций.

2.Оформление прав собственности.

 Цель этапа: обеспечить своему будущему бизнесу достойную среду обитания.

3.Первичное согласование.

 Цель этапа: установить, считают ли власти возможным осуществление задуманной нами деятельности в выбранном месте.

Срок около 1 месяца.

4.Этап проектирования.

 Цель этапа: получить на руки рабочий проект.

Срок 2 месяца.

5.Согласование проекта.

 Цель этапа: убедить власти применять наш рабочий проект и получить согласования и заключения от множества инстанций.

Срок 1….1,5 месяца.

6.Получение разрешения на начало строительства.

 Цель этапа: положительное решение межведомственной комиссии, которая дает право перейти к практической работе.

Срок 1 неделя.

7.Этап строительства.

 Цель этапа: обеспечить бизнесу достойную среду обитания.

Сроки индивидуальны, обычно 5-6 месяцев.

8.Подготовка разрешительной документации на открытие и начало работы.

 Цель этапа: получить право заниматься предпринимательской деятельностью в сфере общественного питания.

Срок 1 месяц.

9.Сертификация.

 Цель этапа: получить документ, разрешающий заниматься деятельностью в сфере общественного питания.

Срок 1 месяц.

Следующим этапом моего исследования стало определение загруженности торгового зала, т.е. определение количества посетителей за день работы, на предприятии мини – комплекса «Северный».

 Количество потребителей может быть определенно на основе графика загрузки зала или оборачиваемости посадочных мест в течение рабочего дня. При расчете количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика является: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы. Количество посетителей за час работы рассчитывается по формуле

 **Nч = (Р × φ × χ) / 100 (1.1)**

где, **Nч** - количество потребителей обслуживаемых за 1 час, чел.;

 **Р** – количество мест в зале, мест;

 **φ** – оборачиваемость места в зале в течении данного часа, раз;

 **χ** – загрузка зала в данный час, %.

Далее, время работы предприятия, было распределено по часам, подобрали оборачиваемость мест за час, раз; для мини – комплекса «Северный», эта цифра составляет 2,5 раза, эти данные берутся из «Справочника руководителя». Для каждого типа предприятия, цифра своя. Средний % загрузки зала для каждого часа свой , в зависимости от прихода посетителей в данный час.

Зная все показатели, подставляем в формулу для расчета и определяем количество посетителей, человек. Все цифры по часам работы предприятия складываются и получается итого посетителей пришедших в данное предприятие в день.

**Таблица1.1** **Расчет количества посетителей**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы предприятия | Оборачиваемость мест. за час, раз. | Средней % загрузки зала | Количество посетителей чел. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 8-9 | 2,5 | 16 | 24 |
| 9-10 | 2,5 | 18 | 27 |
| 10-11 | 2,5 | 17 | 25,5 |
| 11-12 | 2,5 | 17 | 25,5 |
| 12-13 | - | - | - |
| 13-14 | 2,5 | 60 | 90 |
| 14-15 | 2,5 | 60 | 90 |
| 15-16 | 2,5 | 70 | 105 |
| 16-17 | 2,5 | 65 | 97,5 |
| **Итого:** | **485** |

Данные из таблицы изображены графически.

**График загрузки зала**

Следующий этап моего исследования , определение количества блюд и напитков, реализованных за день. Для этих расчетов есть формула:

 **Пg = Ng × m (1.2)**

где, **Пg**  – количество блюд реализованных за день;

 **Ng** – количество посетителей за день

 **m** – коэффициент потребления блюд;

Это исследование проводится не только с помощью формулы, но и с помощью таблицы. Необходимо определить, сколько холодных закусок, I блюд, II блюд и сладких блюд будет реализовываться каждый день на предприятии. Количество потребления для всех блюд из таблицы 1.1. «Расчет количества потребителей». «Коэффициент потребления» берется из «Справочника руководителя предприятия общественного питания». Зная, все данные подставляю в формулу и решаю свою третью, исследовательскую задачу.

**Таблица 1.2** Реализация блюд

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование блюд  | Количество потребления  | Коэффициент потребления  | Количество блюд |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Холодные закуски  | 485 | 0,8 | 388 |
| 2 | Первые блюда  | 485 | 0,1 | 49 |
| 3 | Вторые блюда  | 485 | 0,9 | 437 |
| 4 | Сладкие блюда  | 485 | 0,2 | 97 |
|  | **ИТОГО** | х | х | 971 |