

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА УСЛУГ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Моргунов А.Н.

**Научный руководитель – Беззубенко М.А., к.э.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Актуальной задачей в настоящее время для объектов общественного питания является совершенствование организации производства и обслуживания, так как это оказывает определяющее влияние на конкурентоспособность объекта питания, его финансовое состояние и финансовые результаты. Совершенствование организации производства предполагает разработку системы мер, обеспечивающих наиболее эффективное сочетание процессов труда и материальных элементов производства в пространстве и во времени. Совершенствование организации производства направлено на повышение эффективности деятельности организаций. Постоянное совершенствование безопасности пищевой продукции, предоставляемой предприятиями, является главным условием обеспечения конкурентоспособности и устойчивого положения предприятия на рынке, основой лидерства и успеха в бизнесе.

На основании проведенного литературного обзора и социологического исследования по ассортименту студенческих кафе, предлагается внедрить в производство следующие блюда и напитки: салаты, пицца, вареники с начинкой, блинчики с начинкой, мучные кулинарные изделия (пирожки, смаженки), пончики, коктейли, мороженое. Для производства разработанного ассортимента подобрано определенное оборудование. Для определения необходимого перечня технологического оборудования составлены пооперационные карты блюд предложенного ассортимента. Для реализации представленного ассортимента подобрана номенклатура соответствующего оборудования. Дополнительно необходимо приобрести печь для пиццы, для автоматизации процесса раскатки дрожжевого теста для пиццы предлагается использовать тестораскаточную машину *Teknostamap Industrial Smart 6514*. Для приготовления горячих напитков раздаточный узел будет оснащен аппаратом для чая и кофе. Для приготовления горячих напитков выбран аппарат марки *Stalgast*. В раздаточной зоне предполагается смесительная установка для коктейлей *Bartscher Turbo*. Разработано планировочное решение производственных участков и торгового зала. Предложено в качестве элемента маркетингового решения для студенческого кафе оформить меню в виде зачетной книжки. Формат меню будет чуть больше стандартной обложки (210x170 мм), внутренние страницы будут повторять развороты зачетной книжки, графы будут иметь названия в соответствии с требованиями к оформлению меню. В качестве мероприятия повышения качества обслуживания в столовой предлагается установить в обеденном зале световое меню, которое позволит посетителям быстро ознакомиться с предлагаемым ассортиментом блюд, а также их стоимостью. Важным элементом позиционирования студенческого кафе является внедрение технологии *wi-fi*. Проанализированы коммерческие предложения ведущих провайдеров г. Могилева, выбран провайдер Белтелеком, изучены тарифные планы и выбран тариф Клуб 14, так как имеется возможность подключения до 120 точек. Предполагается, что реализация проекта студенческого кафе позволит товарооборот – 2376 млн.руб., чистый доход – 819 млн.руб., расходы – 179,7 млн.руб., чистая прибыль – 527,2 млн.руб. (или 22,2% от товарооборота), динамический срок окупаемости равен 1,6 года, индекс рентабельности – 1,1.