DOI: 10.17117/na.2015.10.01.320

<http://ucom.ru/doc/na.2015.10.01.320.pdf>

Поступила (Received): 30.10.2015

Осипова О.В., Маслов А.А.
Возможности повышения рентабельности
бизнеса в студенческих столовых

Osipova O.V., Maslov A.A.
Opportunities to improve business profitability in the canteens

В статье приведен экономический расчёт повышения рентабельности бизнеса с применением новых технологий производства продукции в сфере питания, на примере существующей студенческой столовой, что дает возможность получения дополнительных доходов предприятию и возможность идти в ногу со временем – предлагать здоровые продукты питания, приготовленные с соблюдением всех норм и правил общественного питания

Ключевые слова: повышения рентабельности бизнеса в сфере питания

Осипова Оксана Васильевна

Преподаватель
Адыгейский государственный университет
г. Майкоп, ул. Солнечная, 60

Маслов Александр Александрович

Студент
Адыгейский государственный университет
г. Майкоп, ул. Солнечная, 60

The article presents the economic calculation of increase of profitability of business with the use of new technology in the field of nutrition, on the example of the existing student dining area, which gives the possibility of obtaining additional income to the enterprise and the ability to keep pace with the times to offer healthy food prepared with observance of all norms and rules of public catering

Key words: improve the profitability of its business in the field of nutrition

Osipova Oksana Vasilieva

Teacher
Adyghe state university
Maikop, Sunny st., 60

Maslov Alexander Aleksandrovich

Student
Adyghe state university
Maikop, Sunny st., 60

В настоящей работе рассматривается возможность рентабельности бизнеса в студенческой столовой. Прибыль этой столовой не связана с высокими наценками, а напрямую зависит от больших оборотов. Главной целью является накормить больше людей и сделать это быстро и вкусно.

Студенческая столовая может и должна быть прибыльным бизнесом. Это возможно если все сделано правильно. Здесь самое главное – технологические нововведения, которые можно провести на базе уже существующей столовой. К одному из самых перспективных технологических нововведений можно отнести использование камер интенсивного («шокового») охлаждения и заморозки в комбинации с пароконвектоматами. Основным преимуществом описываемой технологии являются широкие, ранее недостижимые, функциональные возможности пароконвектоматов последнего поколения и значительное уве-

личение сроков хранения готовых блюд и полуфабрикатов при стандартных температурах хранения.

Новая концепция организации производства благодаря включению в технологическую цепочку программируемых пароконвектоматов и шкафов интенсивного охлаждения, значительно сокращает площадь производственных помещений, расходные статьи на зарплату персонала, снимает с поварской бригады груз психологической и материальной ответственности за соблюдение параметров приготовления различных блюд, облегчает чистку оборудования и уборку производственных помещений. Заведующий столовой уже не будет контролировать приготовление различных блюд, а получит возможность планомерно накапливать «банк» охлажденных или замороженных полуфабрикатов, выбирая для этого удобное время, необходимое количество помощников, оптимально рассчитывая загрузку оборудования.

Это, пожалуй, самый быстрый и надежный путь к интенсификации производства без глобальных структурных изменений, дорогостоящих инвестиций, причем с персоналом той же квалификации и даже с меньшей его численностью.

Комплект технологического оборудования для производства высококачественной продукции можно разместить на площади всего 20 м², что будет обеспечивать выпуск широкого ассортимента производительностью до 250 блюд в час.

Новая схема выглядит примерно следующим образом. Партия продуктов 12–15 кг в удобное для поваров время закладывается в пароконвектомат, где проходит термообработку по заданной программе, состоящей из нескольких циклов. Одна часть готовой продукции перекладывается в шкаф с подогревом для кратковременного хранения, другая часть перекладывается в шкаф интенсивного охлаждения, где ее температура резко понижается. Охлажденные заготовки хранятся в обыкновенном холодильнике несколько суток. Для подачи порция в течение 4–6 минут проходит повторный разогрев в пароконвектомате, работающем в режиме «восстановление» (+125°C, влажность 85–90%). Итак, новая технология позволяет реализовывать пищу:

- горячей на месте, сразу после ее приготовления;
- теплой, после кратковременного хранения в подогретом состоянии;
- повторно разогретой, после интенсивного охлаждения и хранения в холодильнике;
- в герметичной мелкой расфасовке, после повторного разогрева в предприятиях общественного питания или в домашних условиях.

Успех бизнеса определяют следующие критерии: отсутствие конкуренции, правильное распределение рабочей силы. В том случае по оборотам столовая может быть сравнима с бистро в проходном месте. При этом общий доход студенческой столовой может быть выше, а расходы ниже: поскольку если в бистро персонал задействован весь день, то в студенческой столовой часть сотрудников можно отпускать вечером.

Алгоритм увеличения рентабельности бизнеса:

1. произвести ремонт помещения;

2. закупить дополнительное оборудование;

3. произвести подбор персонала.

Оформление интерьера имеет значение. Лучше сделать его современным и модным, учитывая вкусы и предпочтения студентов. Можно оборудовать барную стойку и зону вай-фай, что привлечет дополнительных посетителей. Ремонтные работы планируется проводить силами малой учебной фирмы «Строитель». Затраты на ремонт представлены в таблице 1.

Таблица 1. Затраты на ремонт столовой

Наименование	Стоимость 1 м ²	Площадь, м ²	Затраты на ремонт, руб.
Потолок	300	55,5	20340
Стены	300	103,4	30900
Пол	230	55,5	12765
Итого			64005

Для организации производственного процесса планируется закупить дополнительное оборудование (таблица 2).

Таблица 2. Затраты на оборудование

Наименование	Стоимость, руб.	Количество, шт.	Сумма, руб.
Шкаф интенсивного охлаждения и шоковой заморозки BCF 1/1 T-1-R	17200	1	17200
Пароконвектомат UNOX XF 130	37000	1	37000
Холодильник Samsung RL-17 MBSW	22000	1	22000
ИТОГО			76200

Итак, сумма затрат составит 140 205 руб..

Также необходимо четко определить инвестиции и производственные издержки, так как рентабельность бизнеса будет зависеть от их размера, структуры и графика осуществления.

Исходя их расчетов производственной программы горячих блюд, закусок и выпечки прибыль от реализации выручки составит 25795,6 руб., прибыль от реализации горячих блюд – 27357 руб., прибыль от реализации закуски – 4660 руб., прибыль от реализации напитков – 14184,1 руб.

Итого за неделю прибыль составить – 71996,7 руб., в день это составит примерно 11999,45 руб., а за месяц не меньше – 300 000 руб.

Итого выручка за неделю по всей производственной программе составит 142982 руб., при этом затраты на сырье составят 70385,3 руб.

Расчет объема прибыли по месяцам учебного года представлен в табл. 3.

Итак, общая выручка от продаж за 230 дней работы столовой в году, составит 5480969 руб., затраты на сырье в год составят сумму 2698107 руб., а годовая прибыль составит 2797885 руб. Выручка за неделю составила 142982 руб., за один день 23 830,3 руб., затраты на сырье за неделю – 70385,3 руб., за день 11 730,9 руб., прибыль за неделю – 71996,7 руб., за день – 11999,5 руб.

Таблица 3. Расчет по месяцам объема прибыли

Месяц	Выручка, руб.	Затраты, руб.	Прибыль, руб.	Количество рабочих дней
сентябрь	595757,5	293272,5	299987,5	25
октябрь	643418,1	316734,3	323986,5	27
ноябрь	595757,5	293272,5	299987,5	25
декабрь	619587,8	305003,4	311987	26
январь	381284,8	187694,4	191992	16
февраль	548096,9	269810,7	275988,5	23
март	595757,5	293272,5	299987,5	25
апрель	619587,8	305003,4	311987	26
май	524266,6	258079,8	263989	22
июнь	357454,5	175963,5	17992,5	15
Итого	5480969	2698107	2797885	230

Рентабельность реализации показывает, какой процент прибыли предприятие получает с каждого рубля реализации.

Рентабельность = Прибыль от продажи / Выручка от реализации * 100%

Рентабельность = $2\,797\,885 / 5\,480\,969 * 100\% = 51,1\%$.

Срок окупаемости применения нововведений рассчитаем по формуле:

Срок окупаемости (мес) = Начальные затраты / Прибыль в месяц

Срок окупаемости составит 1,8 месяцев. Исходя из этого, можно сделать вывод – технологические нововведения позволяют готовить большое количество продуктов одновременно, снижая общее время приготовления и значительно сокращая расходы, что напрямую связано с получением дополнительных доходов.