

УДК 658.5

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ КАФЕ С СОБСТВЕННОЙ СЫРОВАР- НЕЙ «МНОГО СЫРА НЕ БЫВАЕТ»

Савина П.А., студент гр. 3, 4 курс

Борисова А.В., к.т.н, доцент

Научный руководитель: Борисова А.В., к.т.н, доцент
Самарский Государственный Технический Университет
г. Самара

В настоящее время, сыры – чрезвычайно востребованный продукт на рынке России, при этом спрос на него с каждым годом неизменно растет. А это значит, что открытие мини-сыроварни при кафе может принести хороший доход заведению, ведь натуральный сыр может смело конкурировать с промышленным аналогом, потому что он вкуснее и полезнее, а значит, он станет той самой «фишкой», которая привлечет новых посетителей и поможет повысить рентабельность бизнеса [1].

Ключевые слова: сыр, кафе, сыроварня, востребованный продукт, бизнес.

Общественное питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании. Качество продуктов – важнейший фактор успеха развития бизнеса. Можно найти хорошего поставщика, а можно и освоить технологию, чтобы делать продукт самостоятельно.

В данной статье проанализированы перспективы развития кафе с собственной сыроварней «Много сыра не бывает». Особенность данного кафе – это приготовление блюд на основе или с добавлением сыра, изготавливаемого при кафе в собственной мини-сыроварне.

Кроме того, в кафе расположена сырная витрина, т.е. посетители могут не только поесть в кафе, но и приобрести сыр собственного производства на вынос. Для того, чтобы посетитель смог лучше изучить ассортиментный перечень разработаны буклеты с названием и описанием сыра каждого вида, производимого в сыроварне, а также меню на 30 позиций.

Перечень блюд, представленных в кафе «Много сыра не бывает» приведен, с указанием выхода порции, в таблице 1.

Таблица 1

Меню кафе «Много сыра не бывает»

№	Наименование блюд	Выход порции, г
Холодные закуски		
1	Салат с сыром Фета и помидорами	150
2	Мясо в цахтоне	140
3	Открытый сэндвич с овощами и творожным сыром	150
4	Салат Капрезе	155

Горячие закуски		
5	Тарталетки с творожным сыром и оливками	150
6	Шампиньоны с сулугуни по-грузински	210
7	Горячий сэндвич на круассане	240
8	Хачапури по-аджарски	330
9	Жульен из курицы, шампиньонов и сыра	120
10	Баклажаны Пармиджано	175
Супы		
11	Французский сырный суп с чесночными сухариками	280
12	Зуппа ди пизелли	260
13	Лагман	225
Вторые блюда		
14	Запеченный картофель с нутом	275
15	Ризотто с овощами	285
16	Треска с овощами по-провански	175
17	Булгур с песто	255
18	Филе Фламбе под соусом из красного вина	210
19	Паста с фаршем и перцем	235
20	Оякодон	215
21	Запеченные овощи с индейкой и сыром	245
22	Котлеты из цуккини с сыром	170
Сладкие блюда		
23	Конфеты из сухофруктов и грецкого ореха	95
24	Сливочный десерт с ягодами	180
25	Груши, запеченные под творожным кремом с арахисом	255
Горячие и холодные напитки		
26	Кофе Гляссе	240
27	Чай	250
28	Смузи из ананаса с малиной	175
29	Коктейль Мятный	195
Мучные кондитерские изделия		
30	Сырный тарт	220

Интерьер заведения выполнен в стиле лофт – «своеобразный уют и минимализм». В декоре применены множество натуральных элементов, например, в отделке стен используется необработанный кирпич; полки, ящики и стулья изготовлены из натурального дерева.

На рис. 1 представлен интерьер кафе «Много сыра не бывает».



Рис.1 Интерьер заведения

Кафе планируется расположить в Ленинском районе города Самары по улице Галактионовской, внутри жилого дома. Вокруг размещается большое количество учебных заведений, множество скверов и набережная реки Волги. Посетителями кафе станет конкретная целевая аудитория – любители сыра и туристы.

Для привлечения клиентов необходимо осуществить продвижение рекламы в социальных сетях, а также при помощи промоутеров на улицах города.

Несколько раз в месяц будет организована дегустация сыров из собственной сыроварни. Помимо этого, в кафе будут проходить платные мастер-классы и действовать различного рода акции и скидки.

При подборе персонала будет уделено особое внимание сыроделу и технологу заведения. Ведь обязательным требованием для данных профессий является наличие большого опыта по изготовлению сыров и составлению блюд, соответственно.

Завершающим этапом в реализации проекта является выбор поставщиков. Требование к ним будут высоки, ведь основным критерием для изготовления хорошего сыра является чистота и качество исходных продуктов.

В результате проведенной работы, можно сделать вывод, что проектирование заведения общественного питания – непростая задача, и прежде чем «дать запуск» новому заведению, необходимо с высокой точностью произвести все необходимые расчеты.

Список литературы:

1. Юнусова, А.Р. Этапы реализации проекта по открытию модульной мини-сыроварни / А.Р. Юнусова, Б.Б. Айдыгдоев, С.В. Пирогова // Экономика и бизнес. – 2020. – № 12 (3). – С. 168-169.