

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Техническая оснащенность производства.....	5
1.1 Понятие и значение технической оснащенности производства	5
1.2 Анализ технической оснащенности предприятия и модернизация.....	10
1.3. Технологическое оснащение предприятий питания на современном этапе.....	14
Глава 2. Технологическая оснащенность кафе "Тэкс": оценка, направления модернизации.....	18
2.1 Характеристика кафе "Тэкс" и его организационно-правовая структура..	18
2.2 Организация снабжения и складские помещения кафе "Тэкс"	21
2.3 Производственная структура и техническая оснащенность кафе.....	24
2.3.1. Организация рабочих мест и их оснащение.....	24
2.3.2. Производственная программа кафе "Тэкс"	27
2.4 Основные направления в модернизации производства кафе и их внедрение.....	33
2.5 Расчет показателя технического уровня развития кафе.....	35
Заключение.....	38
Список использованной литературы.....	41
Приложение	43

Введение

Актуальность выбранной темы заключается в том, что для того чтобы кафе или ресторан работали в полную силу, недостаточно одного умения шеф-повара. Приготовить качественные и оригинальные блюда поможет высокотехнологичная техника. Оборудование для ресторанов включает в себя огромный перечень техники, которая необходима для хранения и обработки продуктов, а также линии раздачи, и нейтральное оборудование – стойки для приборов, производственные столы, мармиты, витрины и прочее. Современное оснащение ресторанов повышает качество блюд, делает легче труд кухонных рабочих и поваров, ускоряет процесс приготовления. Специальные устройства используются еще на этапе подготовки продуктов. Это мясорубки, овощерезки, рыбчистки и многие другие приспособления.

Оснащение предприятий общественного питания, несомненно, имеет свою специфику. Если в магазине, как правило, представлено лишь торговое и холодильное оборудование, то предприятие общепита комплектуется большим перечнем технологического, теплового и нейтрального оборудования. Открытие магазина или ресторана немыслимо без разработки технологического и инженерного проектов, дизайна новых предприятий. В оснащении ресторана, или любого другого предприятия общепита, важно учитывать тот факт, что данное предприятие ограничивается не только публичной зоной и складскими помещениями, но и таким важнейшим подразделением как кухня. Здесь необходимо будет поместить большое количество технологического, нейтрального и холодильного оборудования, провести коммуникации, продумать всё до мелочей.

Чтобы добиться высокой прибыли, руководство предприятия питания грамотно разрабатывает комплексное оснащение кафе, которое позволяет добиваться максимально обширного меню, великолепного и широкого спектра вкуса блюд и самых выгодных и демократичных цен. Деятельность подобного общепита ориентирована на клиентов, принадлежащих к разным