

МООУ «Санаторная школа – интернат №2»

Для муниципального конкурса ученических проектов

«Предприятие общественного питания будущего»

СОВРЕМЕННОЕ ДЕТСКОЕ КАФЕ «МИККИ»

Выполнила: Богданова Валерия,
ученица 9 «А» класса
Научный руководитель:
Орехова Наталья Николаевна
учитель технологии

Магнитогорск
2010

Содержание

Введение.....	3
1. Теория создания предприятия общественного питания	
1.1. Характеристика предприятий.....	4
1.2. Организационная структура предприятия.....	4
1.3. Анализ рынка.....	6
1.4. Характеристика и анализ существующих конкурентов на рынке предприятий общественного питания.....	7
1.5. Сегмент потребителей.....	7
1.6. Технология производства.....	7
1.7. Качество товаров и оборудования.....	8
1.8. Реклама.....	8
1.9. Инновации.....	9
2. Проект создания «Современного детского кафе Микки»	
2.1. Место расположения кафе.....	10
2.2. Дизайн кафе.....	10
2.2.1 описание внешнего вида	
2.2.2 внутренний интерьер	
2.3. Режим работы.....	12
2.4. Характеристика кухни.....	12
2.5. Описание услуг предоставляемых предприятием.....	12
Выводы.....	14
Список литературы.....	15
Приложение.....	16

Введение

Сегодня в Магнитогорске нет ни одного официально зарегистрированного детского кафе, то есть, которое работало бы исключительно на детскую аудиторию, причем в повседневном режиме, а не только предоставляло бы площадку под проведение праздников. Для детей, самых искренних и непосредственных гостей, важно: обстановка, посетители (контроль за безопасностью), вкус и необычность блюд, скорость и деликатность обслуживания и, конечно же, цены – хотя это важнее для родителей. Из выше сказанного, следует, что данная проблема актуальна.

Мы решили создать детское кафе «Микки» - это не просто очередной детский развлекательный центр, это маленькая страна сказок для детей и их родителей, где каждый визит – необычное, увлекательное путешествие в удивительный мир детства.

Идея детского кафе «Микки»- это попытка соединить современный ритм жизни с вечными семейными ценностями. Сказочная атмосфера окутывает гостей, отгораживает их от окружающего мира. Именно такая обстановка помогает отодвинуть на задний план все проблемы и дает возможность отдышаться, осмотреться и вспомнить, что есть семья, дети, друзья. При этом дети являются равноправными партнерами в общении

Цель работы – создание проекта «Современное детское кафе Микки»; изучение возможности осуществления данного проекта в условиях г. Магнитогорска.

Из цели вытекают задачи:

- литературный обзор по заявленной теме;
- проанализировать статистические данные по г. Магнитогорску в сфере общественного питания
- провести анкетирование среди учащихся нашей школы и их родителей

Теория создания предприятия общественного питания.

Характеристика предприятий общественного питания

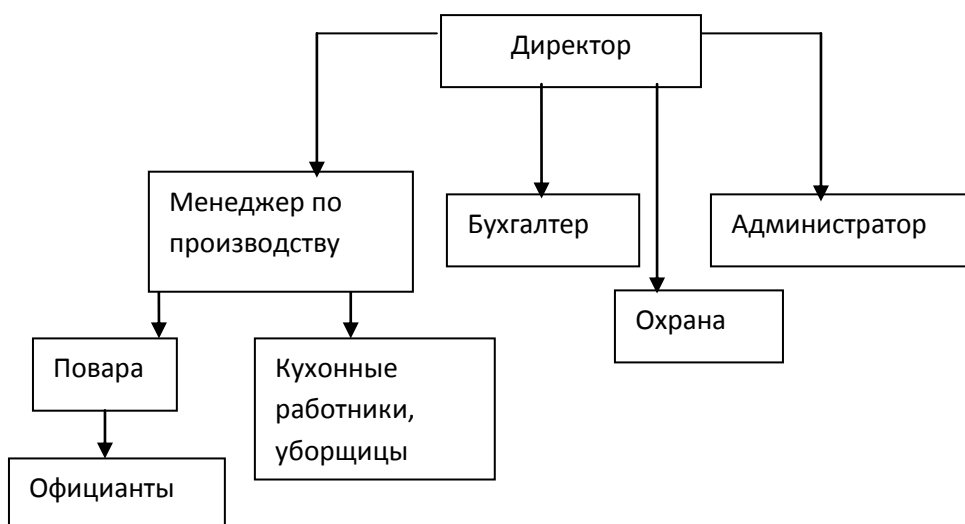
Сейчас существует три активных группы кафе, готовых предложить свои услуги заботливым родителям.

Во-первых, это заведения, чьей профессией являются детские праздники, их не так много и, как правило, в обычные дни они работают в режиме взрослого заведения, в котором продаются алкогольные напитки и где курят. Во-вторых, это рестораны, готовые принять детей, а вернее устроить любой банкет (возраст значения не имеет). Последняя категория – фаст-фуд. Они стоят особняком, и рассматривать их политику в отношении детей нет смысла. В корпоративных сетях вроде «Пиццерия» человеческий фактор почти отсутствует, там все действия человека доведены до автоматизации и выработана четкая система стандартного поведения на все случаи жизни. Поэтому на таких фабриках-кухнях не стоит ожидать необычного праздничного меню, проведение дней рождений для детей в подобных заведениях поставлено на поток.

А какой же детский праздник без души? Золотое правило для успешной реализации нашей идеи – создать кафе, где на главных ролях будут именно дети, а не их мамы и папы.

Далее мы представляем организационную структуру данного предприятия.

Организационная структура данного предприятия



При создании предприятия нужно использовать консультации профессиональных юристов, специалистов по банковским операциям, по страхованию, рекламе.

Директор должен иметь высшее экономическое образование, прошедший курсы кулинарии, с опытом работы в данной области 5 лет.

Менеджер по производству также выпускник высшего учебного экономического заведения, с опытом работы в этой области 2 года. В обязанностях менеджера по производству лежит руководство кафе. Кроме того, он ответственен за перспективное планирование на месяц и на год вперед.

Бухгалтер с соответствующим образованием, опыт работы не менее 3 лет, знание ПК. *Бухгалтер* – совмещает обязанности бухгалтера и экономиста, производит контроль за финансовым состоянием организации, ведет ежедневный учет выручки и расходов. Занимается планированием и расчетом всех производственных показателей, осуществляет прием платы за услуги, сдачу выручки, выдачу дисконтных карт.

Администратор должен фиксировать посещаемость клиентов в тот или иной день.

Повара ответственные за приготовление блюд.

В обязанности официантов входит обслуживание посетителей, консультация об особенностях блюд и напитков, сервировка стола.

Кухонные сотрудники должны следить за состоянием приборов и посуды, а также за чистотой на кухне.

Уборщицы ответственные за чистоту помещений, в особенности залов, где располагаются посетители.

Охрана должна следить за порядком и отвечать за безопасность посетителей кафе.

Управленческий коллектив является очень существенным фактором при продвижении и реализации бизнес-плана. Поскольку инвесторы и возможные

партнеры придают большое значение команде, все сотрудники при приеме на работу должны пройти тестирование. При приеме на работу должно учитываться образование, рекомендации с прошлых мест работы, а также должен быть установлен испытательный срок – один месяц.

Анализ рынка

В сфере общественного питания функционируют 153 предприятий: банкетные залы -6, Бистро, закусочные- 7, Кафе, кафе-бары- 74 , Кулинарии, Столовые -14, Пиццерии -11, Экзотическая кухня -9 , Бары и Пабы- 12 , Блинные, Пончиковые- 5 , Кофейни -19 , Пельменные- 2 , Рестораны- 27.

Анализируя статистические данные по г.Магнитогорску приходим к выводу, что рынок детского кафе не развит, т.к. основные предприятия питания – это сети предприятий быстрого питания и кофеен. Соответственно, мы приходим к выводу, что мы можем являться в какой-то степени инноваторами, и кафе «Микки» может являться единственным и уникальным кафе с концепцией: «Все лучшее детям».

Также мы провели опрос среди родителей учеников нашей школы. Нами было опрошено 30 родителей. Хочется отметить, положительное отношение к проведенному анкетированию, и желание принять участие в опросе.

Анкетирование для родителей, дети которых учатся в нашей школе

1. Есть ли в городе Магнитогорске детские кафе? Какие?
2. Куда бы вы повели своего ребенка в детское кафе или пиццерию?
3. Где бы вы провели детский праздник в детском кафе или дома?
4. Если бы в городе было детское кафе, водили бы вы туда своего ребенка?
5. Стали бы вы посещать детское кафе?

Проведенные предварительные исследования рынка, анкетирования среди родителей свидетельствуют о существовании спроса на подобного рода услуги. Прямой конкуренции в этой нише нет, однако существуют основные конкуренты, которыми являются «Пиццерии» и традиционные кафе-кондитерские и быстрого питания, т.к. родители вполне могут посещать эти заведения вместе с детьми. Однако эти типы предприятий общественного питания имеют специфическое меню, которое не всегда хорошо подходит для детей и не привлекает родителей, заботящихся о натуральном и здоровом питании для своих детей. Перспективы развития рынка общественного питания позволяют прогнозировать увеличение объема продаж и соответствующую загрузку производственных мощностей кафе. Увеличение объемов продаж

будет проходить из-за проведения грамотной маркетинговой программы, нормализации процессов снабжения производства.

Характеристика и анализ существующих конкурентов на рынке предприятий общественного питания

Проведенные предварительные исследования рынка свидетельствуют о существовании спроса на подобного рода услуги. Прямой конкуренции в данной нише нет, но при этом основную массу фирм-конкурентов в данном виде бизнеса в целом составляют «БаскинРоббинс», «Crazy park», «Пиццерии» и традиционные кафе-кондитерские. Эти заведения охотно посещают всей семьей. Однако все эти типы предприятий общественного питания имеют специфическое меню, которое не всегда хорошо подходит для детей и не привлекает родителей, заботящихся о натуральном и здоровом питании для своих детей. Перспективы развития рынка общественного питания позволяют прогнозировать увеличение объема продаж и соответствующую загрузку производственных мощностей кафе. Увеличение объемов продаж будет проходить из-за проведения грамотной маркетинговой программы. Таким образом мы приходим к выводу, что в отличие от всех перечисленных предприятий быстрого питания наше кафе может обладать конкурентным преимуществом.

Сегмент потребителей

В соответствии с проведенным анализом существующего рынка аналогичных видов услуг можно условно выделить следующие основные группы потенциальных потребителей услуг: являются учащиеся школ, лицеев, гимназий, а также дети дошкольного возраста и их родители. Прочую группу потребителей представляют жители г. Магнитогорска, имеющие средний уровень доходов и выше среднего, т.е. «дети богатых родителей». В этой группе находится наибольшее количество потребителей услуг, носящих массовый развлекательный характер. Таким образом, структура потенциальных потребителей позволяет обеспечить устойчивый спрос на все виды предлагаемых услуг нового досугового детского кафе.

Технология производства

Предприятие должно в состоянии производить необходимое количество продукции в нужные сроки и с требуемым качеством.

Технология производства: технология приготовления и рецептура блюд должна соответствовать всем современным требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам: еда будет готовиться из экологически чистых продуктов, не

используя покупные полуфабрикаты (поэтому качество продукции будет высоким), посуду нужно использовать из экологически чистых материалов.

Качество товаров и оборудование

Если кафе способно быстро увеличивать и сокращать объем выпуска продукции, то позволит быстро и без особых затрат приспособляться к сезонным колебаниям спроса.

Основные направления совершенствования и развития технологии: применение микроволновых печей, посудомоечных машин, кухонных комбайнов и другой кухонной техники. Это позволит экономить время и, соответственно, количество персонала.

Контроль производственного процесса: в кафе предусмотрена система управления качеством продукции. С этой целью нужно проводить контрольные замеры веса порций, а также дегустацию блюд.

Реклама

Для хорошей работы любого предприятия необходимо грамотно вести маркетинговую политику. В настоящее время важно так организовать процесс маркетинга, чтобы всегда быть на шаг впереди конкурентов. Маркетинг представляет собой процесс согласования возможностей компании и запросов потребителей. При разработке плана маркетинга необходимо обеспечить максимальное приспособление производства к требованиям рынка, активное воздействие на рынок и потребителя с помощью всех доступных средств (качество товара, реклама, сервис, цена и т. д.). Необходимо показать, что предприятие в состоянии довести свой продукт до потребителя. Как уже было сказано, основной сегмент рынка данного предприятия – дети и их родители (бар будем считать как дополнительный источник дохода). Поэтому и маркетинговую стратегию следует разрабатывать, ориентируясь на этот тип людей. О своих новинках кафе может рассказывать с помощью рекламных листовок в людных местах. Но этого недостаточно, ведь признано, что лишь 20% людей смотрят на содержание данной им листовки, и лишь 10% дочитывают до конца. Помимо листовок можно арендовать рекламные щиты в людных местах. Перед кафе на улице можно расположить стойку с перечнем меню. Планируется также профинансировать статью в газете на правах рекламы. Это довольно эффективный вид рекламы. Нашим постоянным клиентам будут вручаться карты vip-клиента, дающие право на получение скидки в размере 5%. Периодически будут проводиться розыгрыши призов

(торт, футболка с логотипом кафе, или какой-либо ценный приз). В данном меню найдутся как изысканные десерты, так и горячие блюда, которые порадуют своим превосходным вкусом. Кроме того, повара всегда находятся в поиске чего-то необычного.

Инновации

Для того чтобы достойно конкурировать на рынке общественного питания, необходимо прибегать к инновациям. Кафе планирует использовать новые технологии приготовления блюд таким образом, чтоб вкусовые качества входящих в них продуктов сохраняли все свои витамины и полезные свойства.

Кроме того, руководство кафе обязано разрабатывать различные развлекательные мероприятия для детей, новые услуги, т.е. пытаться постоянно удивлять своего потребителя.

Проект создания «Современного детского кафе Микки»

Место расположения кафе

Мы решили свое кафе расположить в центре города, так как неудачное место расположения может на корню убить хорошую идею: далеко не каждая семья имеет личный автомобиль и станет добираться с детьми на окраину города. Поэтому кафе должно быть расположено в центре города, на пересечение улиц, по которым в течение всего дня наблюдается большой поток пешеходов. Мы предлагаем место расположения кафе «Микки» за кинотеатром «Магнит»- это центр города, поэтому проблем с посещением кафе не предполагается. Основные потребители продукции – учащиеся школ, гимназий, дошкольного возраста дети и их родители и просто люди, которые хотели бы отдохнуть, и вспомнить в свое детство.

Пересмотрев множество информации, взятой из книг, журналов, интернет ресурсов и т.д., мы решили, что успех детского кафе для малышей держится на трех китах – интерьере, развлекательной программе и меню.

Дизайн кафе

Создать дизайн детского кафе возможно только в том случае, если представить его глазами детей, поэтому мы вернулись в свое детство и попытались вспомнить, чтобы нам хотелось, что нас интересовало. И на наш взгляд дизайн детского кафе у нас получился неплохо.

При дизайне кафе была продумана каждая деталь до мелочей, чтобы заглянув в него, не возникла никаких сомнений, что это именно дизайн детского кафе. Выполненный дизайн кафе способен заморозить не только свою «целевую аудиторию», но и родителей ребят, их дедушек и бабушек.

Наше кафе представляет собой трехуровневое здание в виде сказочного замка. Стены оштукатурены и покрашены в розовый цвет. На каждом этаже расположено по четыре окна с балконами. Крыша металлическая в виде восьмигранника красного цвета с мондсардными окнами. Входная группа с навесом. На входе в кафе всех гостей встречает сказочный герой Микки Маус. (прил. 1)

На первом этаже в нашем кафе будет расположен зал для маленьких детей, На втором этаже зал для подростков, а на третьем мы предлагаем разместить зимний сад. (прил.2)

В кафе «Микки» специально не создано традиционных для детских кафе детских зон- сухих бассейнов, игровых комнат и т.п., которые только разделяют семью: вот дети, а вот- взрослые. Здесь дети сидят вместе с родителями и на равных общаются за столом, и сам стиль кафе лишь подчеркивает это равноправие.

Мы предлагаем для нашего заведения наиболее светлое, сухое и теплое помещение на солнечной стороне. В нем будет простор для игр, танцев и, конечно же, залы для трапезы, где не должно быть ничего лишнего, а мебель нужно поставить только самую необходимую. Так будет легче поддерживать чистоту и снизить риск травматизма маленьких обитателей кафе.

Детская мебель не всегда отличается от взрослой размерами. В идеале столы и стулья должны соответствовать возрасту ребенка, но в кафе это сделать довольно трудно, поэтому нужно выбрать размеры, подходящие для взрослых, и обязательно запастись специальными детскими стульчиками для малышей. Также можно приобрести модели, которые можно преобразовывать исходя из роста ребенка.

Планируя интерьер детского кафе мы позаботились о гипоаллергенности, ведь самый распространенный вид аллергии – на пыль. Не надо вешать на стены ковры, а все драпировки предусмотреть из легко стирающихся тканей. Необходимо продумать и комфортную цветовую гамму, например, пастельные тона: светло-зеленый, голубой, бледно-розовый, персиковый, светло-серый. Такие оттенки повысят обычную освещенность помещения и хорошо будут сочетаться с теплым цветом натурального дерева. Мы решили добавить несколько ярких пятен.

Естественный свет в зал для детей должен проникать по максимуму. Кроме того, на потолке мы разместим яркие люстры, а на стенах дополнительные ночники.

Мы вычитали, что к материалам, из которых изготавливается детская мебель, предъявляются повышенные требования, особенно в плане их экологической чистоты. Выбор материала, из которого она должна быть изготовлена, момент жизненно важный. Это связано не только с различными испарениями, но и с тем, что малыш все тянет в рот. А слюна содержит ферменты, расщепляющие токсичные вещества. И если они присутствуют в материале, то они беспрепятственно попадут в организм ребенка.

Лучше, чтобы мебель была деревянной. Этот материал экологически чистый, он дышит, его легко мыть. А, кроме того, деревянная мебель «съедобна»: если кроха ее погрызет, его здоровью вреда не будет. У древесины высокая теплопроводность: наощупь она даже в лютые морозы остается теплой, как металл или некоторые сорта пластмассы. Самое важное при организации

пространства для маленьких гостей нашего кафе – обеспечение безопасности. Любая высокая мебель должна быть оборудована подножками; металлические ручки, уголки и прочее надо заменить пластмассовыми, чтобы избежать травмы. Мы предлагаем мебель без острых углов.

Режим работы

Кафе «Микки» будет открывать свои двери для гостей с 9:00 до 21:00, а в летнее время с 10:00 до 22:00, так как будет работать летнее кафе.

Характеристика кухни

Большое внимание мы уделили меню, ведь это на наш взгляд самое главное. Кафе будет предлагать различное меню, отвечающее запросам ребят с большим выбором специальных детских блюд. В детское меню с учетом вкусов детей разного возраста мы предлагаем : салаты, бутербродные торты, гамбургеры, пиццы, супы, горячие блюда, гарниры, соусы, много десертов и мороженого. (прил.3)

Выбор блюд на мероприятия должен выходить далеко за рамки меню и ограничиваться только фантазией заказчиков и шеф-поваров.

Обслуживать посетителей будут профессиональные официанты одетые в костюмы персонажей из сказок. (прил.4)

Услуги , предоставляемые предприятием

А вот чтобы это все дети съели, должны работать аниматоры. Дети должны больше двигаться, танцевать, тогда они обязательно захотят есть. В основном, аниматоры, клоуны этим и занимаются. В последнее время ни один выходной день не проходит без детского праздника, начиная от дней рождений двухлетних карапузов и заканчивая выпускными вечерами. Развлекательную программу можно устраивать своими силами, иногда приглашать отдельных артистов, клоунов, представителей арт-студий, аниматоров, фокусников и т.п., возможно также приглашение артистов других жанров в том числе музыкальных групп, вокалистов. Все это зависит от выбора гостей и от той суммы, которую они могут потратить. А так же у гостей будет возможность самим выступить, спеть в караоке, потанцевать, посмотреть TV и DVD. (прил. 5)

Кафе «Микки» поможет произвести впечатление на гостей и организовать детский праздник, который надолго запомнится всем его участникам. Если в планах масштабное событие, то помогут составные композиции из нескольких воздушных шариков, а так же мы предлагаем декорирование

зала гирляндами из воздушных шаров различных форм и размеров. Воздушные шары – символ веселья и детского счастья. Невозможно представить ни одно радостное событие без этих ярких помощников хорошего настроения. Выпускной, детский день рождения, Новый год становятся просто незабываемыми, стоит лишь добавить в традиционный праздничный уклад несколько разноцветных пятен.

Также у нас в ассортименте будет широкий перечень ненадутых шаров для реализации собственных творческих замыслов. Летающие фольгированные, резиновые, фигурные, мини шары, звезды, сердца, – такое разнообразие удовлетворит даже самый взыскательный вкус.

Еще в кафе « Микки» предложит своим озорным гостям Аквагрим – это рисунок, наносящийся на кожу при помощи специальных красок, которые легко смываются и не раздражают ее, так как не содержат токсичных или вредных веществ. Маленький гость может превратиться в любимившегося сказочного героя: дикого хищного льва или милого добродушного котенка.

Выводы

1. Кафе «Микки» не просто очередной детский развлекательный центр, это маленькая страна сказок для детей и их родителей, где каждый визит – необычное, увлекательное путешествие в удивительный мир детства.
2. В нашем детском кафе досуг будет организован таким образом, чтобы улыбки малышей ежеминутно освещали и без того яркие и светлые залы детского кафе, а веселый, задорный смех постоянно радовал их родителей.
3. Здесь не будет скучно, ведь наш детский игровой комплекс включает в себя многочисленные забавные игры, клоунов, мастеров по гриму и многие другие развлечения, способные разнообразить детский досуг.
4. Кафе «Микки» – это место приятного, а главное интересного досуга для детей и их родителей.
5. В кафе «Микки» будут все условия для комфортного и веселого отдыха.
6. Подобные заведения никогда не останутся без внимания посетителей, так как гораздо выгоднее для родителей провести детский праздник вне дома.

Список используемой литературы

1. Ананькина Е. А., Данилочкин С. В., Данилочкина Н. Г. Контроллинг как инструмент управления предприятием. – М.: Аудит, ЮНИТИ, 1999. – 438с.
2. Бургонова Г.Н., Каморджанова И.Н. Гостиничный и туристический бизнес. Особенности бухучета и налогообложения: Учебное пособие. – М., 1999.
3. Виханский О. С. Стратегическое управление: Учебник. – М.: Изд-во МГУ, 1995.
4. Манн Р., Майер Э. Контроллинг для начинающих. – М.: Финансы и статистика, 1995. – 304с.
6. Уткин Э. А., Мырынюк И. В. Контроллинг, Российская практика. – М.: Финансы и статистика, 1997.
7. Журналы по интерьеру и дизайну
8. М.Б. Павлова, Дж. Питт, М.И.Гуревич, И.А.Сасова «Метод проектов технологическом образовании школьников»- М.: Вентана- Граф, 2008г.
9. Эльмира Джеватовна Меджитова «Русская кухня»- Издательство «ЭКСМО-Пресс», 1999г.

Интернет ресурсы

1. <http://www.new-management.info>
2. <http://www.abc-analysis.ru>
3. <http://www.assortment-analysis.ru>
4. <http://www.analytict-soft.ru>

П
Р
М
Л
О
Ж
Ф
Н
З
Ф



Приложение №1

Внешний вид кафе «Микки»

Хотите попасть
в сказку????

Приложение №2

Интерьер

Зал для малышей



Зал для подростков



Приложение №3

Сервировка стола

Меню детского кафе «Микки»

Салаты!

Петушок /Картофель, корниш., морковь, курица, грибы, кукур., лук, яйцо, м-з

Волшебная грядка Джузеппе /Помидоры черри, перец болг., огурцы, салат, лук, сметана

Оливье /Язык говяж., картофель, морковь, огурец свежий, яйцо, майонез

Лесовичок /Филе куриное, картофель, яйцо перепел., морковь, помидоры черри, зел. горошек, зелень, майонез

Красный рак /Крабовые палочки, кукуруза, яйцо, огурец свежий

Фруктовый салат с мороженым /ананас, персик, абрикос, киви, слива, малина, земляника, мороженое

Салат фруктовый со сгущенным молоком /мандарин, киви, ананас, апельсин, виноград, пудра сахарная, шоколад тертый, молоко сгущенное, йогурт

Фруктовый салат «Рецепт Робинзона» /киви, банан, яблоко, апельсин, клубника, сахар, сметана



Бутербродные торты, гамбургеры, пицца (250гр.)

Винни / сыр, помидоры черри, масло слив., хлеб тостовый, зелень

Пчелки / Колбаса п/к, сыр, масло слив., помидоры черри, зел. горошек, маслины, оливки, кукуруза кон., батон, зелень (8 бутербродов).

Божьи коровки / Ветчина, сыр, огурцы св., масло сливочное, маслины, кукуруза кон., батон, зелень (8 бутербродов).

«Кролик Роджер» с курицей / Котлета куриная, булочка, лист салата, св. помидоры, сыр, майонез, кетчуп.

«Пес Артемон» с бифштексом / Бифштекс, булочка, лист салата, помидоры, майонез, кетчуп.

«Кот Матроскин» с ветчиной / Ветчина, булочка, лист салата, сыр, майонез, кетчуп.

«Три толстяка» с мясом / Тесто для пиццы, курица отв., колб. п/к, фарш жар., перец болг., сыр, кетчуп, майонез.

«Курочка Ряба» с курицей / Тесто для пиццы, курица отв., помидоры св., сыр, кетчуп, майонез.

СУПЫ

Переполох в курятнике

/ Филе куриное, сыр, сливки, капуста цветная, лук реп., морковь, зелень.

Красный супчик

/ Картофель, морковь, капуста, мясные фрикадельки, лук реп., зелень, специи.

Матроскин

/ Лепешка домашняя, филе куриное, лук реп., морковь.

Золотая рыбка

/ Рыба хек, картофель, яйцо, лук, зелень, специи

Красная шапочка

/ Мясо, свекла, грибы, лук, чеснок, зелень, специи

Грибная радость

/ Грибы, картофель, лук, зелень, сметана, специи

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Золотые рыбки /Филе семги и тилапии, запеченные в слоеном тесте, со свежими овощами

Куриная ножка /Приготовлена из мяса курицы и ананаса.

Барышня-крестьянка /Куриное филе в темпурном кляре с соусом.

Шашлычок «Жар птица» /Нежный шашлычок из куриного филе с зеленью и ананасом. Подается с соусом.

Котлетки «По щучьему веленью» /2 рыбные котлетки из филе семги и тилапии, приготовленные на пару.

Котлетки «От бабушки» /2 мясные котлетки из нежной телятины, приготовленные на пару.

«Подсолнух» с курицей / Куриное филе с грибами, запеченное с картофельным пюре. Подается с соусом.

Золотой петушок /Бедро цыпленка в маринаде со свежими овощами.

Котлетки «Курочка ряба» /2 хрустящие котлетки из куриного филе. Подаются с соусом.

ГАРНИРЫ, СОУСЫ

Цветная капуста в кляре

Картофель-фри «Улыбка»

Спагетти.

Спагетти со сливочным маслом и соусом.

Картофельные дольки. Подаются с соусом.

Рис с овощами.

Рис отварной, кукуруза кон., горошек кон., масло

Майонез.

Соус чесночный

Кетчуп

ДЕСЕРТЫ

Карамелька / Карамельный мусс в сочетании с шоколадом и кедровым орехом.

Фруктоежка / Яблоки, бананы, апельсины, груша, киви, творожный крем, шоколадная глазурь.

Банановый рай / Легкий банановый крем в сочетании с шоколадным топингом.

Пирожное «Корзиночка Аленка» / Корзиночка из песочного теста, заполненная взбитыми сливками и фруктами.

Клубничная фантазия / Нежнейшее клубничное суфле, шоколадный топинг.

Торт-мини творожный с фруктами / Творожное суфле из взбитых сливок на нежной песочной основе с фруктами в желе.

Пирожное «Капитошка» / На нежном бисквите. Крем из марципана, сгущенного молока и сливок.

МОРОЖЕНОЕ

Шоколадный Чипс

Клубника со сливками

Фисташковое

Ваниль со сливками

Шоколадное

Топпинги к мороженому

/Шоколад, грецкие орехи, взбитые сливки.

Сиропы: клубничный, шоколадный, кокосовый, вишня, ирландский крем, сладкая корица, персиковый, ваниль, карамель.

Клубничное

Ванильное

Мороженое с лепестками роз

Шоколад Бабаевский (в ассортименте)

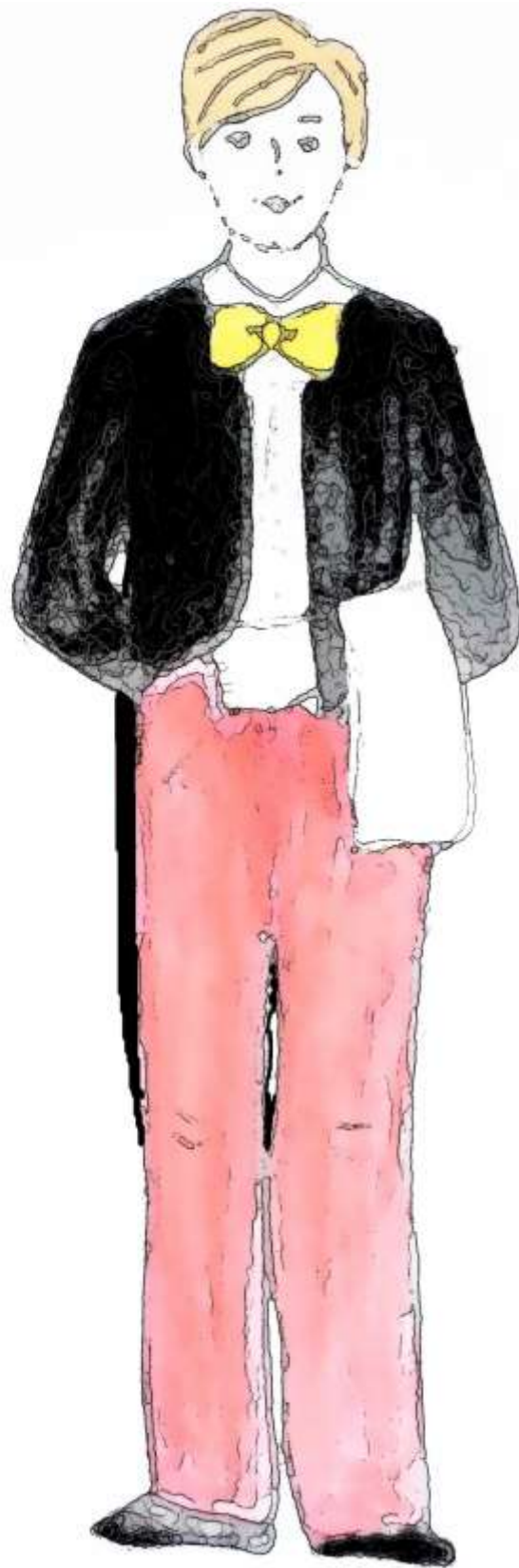
Приложение №5

Одежда обслуживание персонал









Костюмы шеф-повара



Приложение №6

Услуги, предоставляемые предприятием





Аквагрим

