

УДК 640.43

АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТИРОВАНИЯ РЕСТОРАНА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ В Г. ТАМБОВ

Анна Вячеславовна Донских

студент

evilanka666@yandex.ru

Марина Сергеевна Щугорева

кандидат сельскохозяйственных наук, преподаватель

shugoreva89@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

Аннотация. В данной статье обоснована актуальность проектирования предприятия общественного питания с итальянской кухней в городе Тамбов, на примере ресторана под названием «Ризотто». Аргументирована необходимость в проектировании ресторана; обоснование местонахождения ресторана; рассмотрение организации производства и обслуживания; описаны особенности интерьера и меню; приведен перечень услуг, предоставляемый данным рестораном и маркетинговая политика.

Ключевые слова: проект ресторана итальянской кухни, проект ресторана, ресторан, итальянская кухня, средиземноморская диета.

В современном мире ресторанный бизнес является одной из самых динамично развивающихся отраслей. С каждым годом растет спрос на качественные заведения общественного питания, предлагающие не только вкусную еду, но и уникальную атмосферу. Особое место в этом сегменте занимают рестораны итальянской кухни, которые пользуются популярностью благодаря своему разнообразию, изысканности и доступности.

Итальянская кухня давно завоевала любовь гурманов по всему миру. Пицца, паста, ризотто, тирамису – эти блюда знакомы каждому и ассоциируются с уютом, теплом и семейными традициями. В России итальянская кухня также пользуется огромной популярностью, так как она сочетает в себе простоту, насыщенный вкус и доступные ингредиенты. К тому же стоит выделить еще и то, что итальянская кухня входит в средиземноморскую диету, которая приобрела невероятную популярность среди населения многих стран земного шара. Включение блюд средиземноморского типа питания в рацион способствует снижению рисков сердечнососудистых заболеваний, рака, сахарного диабета и ожирения [1].

Открытие нового ресторана в Тамбове создаст дополнительные рабочие места, что благоприятно скажется на развитии местной экономики. Кроме того, такое заведение обязательно внесет свой вклад в культурную жизнь города через проведение тематических мероприятий, мастер-классов по приготовлению итальянских блюд и фестивалей итальянской культуры.

Тамбов – это город с богатой историей и культурой, который привлекает как жителей, так и гостей региона. Однако, несмотря на наличие разнообразных кафе и ресторанов, в городе ощущается нехватка специализированных заведений, предлагающих аутентичную итальянскую кухню. Большинство существующих заведений предлагают посетителям меню, основанное содержание которых составляют различные вариации пиццы – национального блюда Италии в виде круглого открытого пирога с начинкой [2, 3]. Поэтому проектирование ресторана с уникальной концепцией, акцентом на качество и

атмосферу, может выгодно выделить его на фоне других заведений-конкурентов. Чтобы выделиться на фоне конкурентов, ресторан итальянской кухни в Тамбове должен предлагать: использование традиционных рецептов и качественных ингредиентов; интерьер, вдохновленный Италией, живую музыку и тематические вечера. А сочетание качества и демократичных цен сделает заведение привлекательным для широкой аудитории.

Предметом данного исследования является проектирование ресторана итальянской кухни на 60 посадочных мест «Ризотто» по адресу ул. Имени С.И. Савостьянова, 3.

Ресторан «Ризотто» – общество с ограниченной ответственностью и имеет свои преимущества, такие как ограниченная ответственность учредителей и возможность привлечения инвесторов [4].

В настоящее время город активно разрастается, застраиваются новые микрорайоны, в которых активно развивается инфраструктура. Поэтому открытие ресторана в активно развивающемся районе выгодно, так как поблизости нет конкурирующих заведений.

Целевой группой посетителей ресторана станут местные жители, которые хотят поужинать рядом с домом.

Режим работы предприятия с учетом концепции заведения, будет работать с 12:00 до 23:00. После открытия график будет корректироваться в зависимости от реального потока посетителей.

Меню является лицом ресторана. Оно должно быть сбалансированным и включать как классические блюда, так и уникальные предложения. Примерная структура меню в ресторане «Ризотто»:

Закуски: брускетты, антипасто, сырная тарелка.

Основные блюда: паста (карбонара, болоньезе, феттучини), ризотто, лазанья.

Пицца: классическая Маргарита, с морепродуктами, с пармской ветчиной.

Десерты: тирамису, панна-котта, канноли.

Напитки: итальянские вина, лимонады, кофе (эспрессо, капучино).

Проектируемое предприятие работает с полным циклом производства: кулинарная обработка сырья, изготовление полуфабрикатов, приготовление и реализация блюд, организация их потребления.

С учетом требований к проектированию предприятий общественного питания, в ресторане проектируются следующие группы помещений: производственные помещения, складские помещения, служебно-бытовые помещения, помещения для посетителей, вспомогательные помещения (гардероб, туалет). К помещениям для приема и хранения продуктов относят: охлаждаемые камеры (для хранения мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов; фруктов, зелени, напитков; молочных продуктов, жиров и гастрономии); неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов; кладовые тары, инвентаря и средств материально-технического оснащения; приёмочная. К производственным цехам относят: мясо-рыбный, овощной, горячий, холодный и кондитерский цеха. Группа помещений для потребителей включает: гардероб, и туалеты, обеденный зал. Группа служебных и бытовых помещений состоит: из административных помещений дирекции, кассы, бухгалтерии; помещения для персонала; душевых; туалетов для персонала; бельевой [5].

Так же в ресторане итальянской кухни потребуется специальное оборудование: пицца-печь для приготовления пиццы, паста-машина для приготовления свежей пасты, барная стойка для приготовления кофе, алкогольных и без алкогольных коктейлей.

Не мало важным в организации работы предприятия, является подбор персонала, на работу будут приниматься лица с высшим или средним специальным образованием. Ключевые сотрудники ресторана: Шеф-повар: специалист по итальянской кухне, официанты: вежливые и знающие меню, администратор: для управления залом и работы с гостями, бармен: для приготовления напитков.

Ресторан «Ризотто» итальянской кухни на 60 посадочных мест имеет концепцию традиционного итальянского ресторана: с аутентичными блюдами, интерьером в стиле итальянской деревни и живой музыкой.

Интерьер ресторана должен отражать концепцию и создавать атмосферу Италии. Основные элементы: цветовая гамма: теплые оттенки (терракотовый, бежевый, оливковый), которые ассоциируются с итальянской природой; материалы: натуральное дерево, камень, керамика; декор: винтажные фотографии Италии, бутылки с оливковым маслом, свечи, керамическая посуда; освещение: мягкий, теплый свет, создающий уютную атмосферу.

Важную роль в привлечении клиентов и успешной работе ресторана играют грамотно выстроенный маркетинг [6]. В проектируемом ресторане планируется реализовать следующую маркетинговую стратегию по онлайн и офлайн направлениям:

1. Сайт ресторана «Ризотто» с возможностью оформления доставки.
2. Социальные сети: ВКонтакте — публикация фото блюд, акций, отзывов.
3. Сотрудничество с блогерами: приглашение местных инфлюенсеров для продвижения.
4. Акции и скидки: например, «Счастливые часы» или скидки на доставку.
5. Тематические мероприятия: вечера итальянской кухни, мастер-классы по приготовлению пасты или пиццы.

Проектирование ресторана итальянской кухни в Тамбове - это сложный, но увлекательный процесс, который требует внимания к деталям. Учитывая популярность итальянской кухни, правильную локацию, уникальную концепцию и грамотное продвижение, такой проект может стать успешным и востребованным среди жителей и гостей города.

Список литературы:

1. Средиземноморский тип питания: основные принципы // Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области – URL: <https://72.rospotrebnadzor.ru/content/465/120955/> (дата обращения 16.03.2025)
2. Пицца (pizza) – история возникновения // Поваренок.ру – URL: <https://www.povarenok.ru/blog/show/2509/> (дата обращения 16.03.2025)
3. Итальянские рестораны Тамбова // Tripadvisor – Режим доступа: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g1599089-c26-Tambov_Tambov_Oblast_Central_Russia.html (дата обращения 16.03.2025)
4. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 08.08.2024) // КонсультантПлюс – URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/ (дата обращения 16.03.2025).
5. Проектирование предприятий общественного питания / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкина, Е.В. Петросова. СПб.: Троицкий мост. 2011. 288 с.: ил.
6. Осипова П. Ресторанный бизнес: идеи для продвижения в сети и офлайне // RESTOPLACE – URL: <https://restoplace.cc/blog/idei-dlya-prodvizheniya> (дата обращения 15.03.2025г.)

UDC 640.43

THE RELEVANCE OF DESIGNING AN ITALIAN RESTAURANT IN TAMBOV

Anna V. Donskoy

student

evilanka666@yandex.ru

Marina S. Shugoreva

candidate of agricultural sciences, lecturer

shugoreva89@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

Abstract. This article substantiates the relevance of designing a catering company with Italian cuisine in the city of Tambov, using the example of a restaurant called Risotto. The necessity of designing a restaurant is argued; the location of the restaurant is justified; the organization of production and service is considered; the features of the interior and menu are described; the list of services provided by this restaurant and marketing policy is given.

Key words: Italian cuisine restaurant project, restaurant project, restaurant, Italian cuisine, Mediterranean diet.

Статья поступила в редакцию 20.03.2025; одобрена после рецензирования 20.06.2025; принята к публикации 30.06.2025.

The article was submitted 20.03.2025; approved after reviewing 20.06.2025; accepted for publication 30.06.2025.