

ВКР: выпускница ТЭИ спроектировала кафе для людей серебряного возраста

Выпускница Торгово-экономического института Сибирского федерального университета Ольга Булгакова предложила концепцию проекта предприятия общественного питания с полным производственным циклом «Серебряный возраст» при Красноярском геронтологическом центре.



В рамках выпускной квалификационной работы разработан проект кафе на 60 мест с чайным залом на 10 мест, где предусмотрено приготовление диетической или специализированной продукции в формате полного пансиона.

*«Отрасль общественного питания является на сегодняшний день одной из важнейших в современном обществе. По-моему мнению, в перспективном плане развития Красноярска необходимо предусмотреть строительство в Октябрьском районе геронтологического центра, а не традиционного „дома престарелых“, как часто принято говорить, — рассказала автор бакалаврской работы **Ольга Булгакова**. — Питание людей зрелого возраста является крайне важным для их здоровья и полноценной жизни. В настоящее время в Красноярске нет заведений общественного питания, где было бы составлено планово-расчётное меню с учётом сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приёмам тепловой обработки, с учётом вкусовых предпочтений лиц преклонного возраста. Проектом предусмотрен также чайный зал, где проживающие могут встречаться со своими родственниками и друзьями, собраться вместе и отпраздновать какое-нибудь значимое событие, например, юбилей, 8 Марта, День Победы».*

*«Главная особенность проекта — он выполнен „под ключ“ и готов к реализации. В нём представлена производственная программа проектируемого предприятия: рассчитаны все цеха, обеспечивающие бесперебойную работу столовой, бытовые, административные, хозяйственные и вспомогательные помещения. Предложены компоновочные решения помещений с размещением технологического оборудования. В организационном разделе представлено описание рабочих мест в цехах, дана характеристика дополнительных услуг и рекламы предприятия, предложены варианты интерьера залов, даже специально для данной возрастной категории представлено фирменное блюдо, разработанное с полным комплектом нормативной документации», — отметила научный руководитель проекта профессор ТЭИ СФУ **Галина Иванова**.*

[Пресс-служба СФУ](#), 2 июля 2020 г.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/23333>