

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему Розробка інноваційної концепції кафе в м. Одеса

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Колосова О.Ю.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРСм-601

Керівник доц. Попова С.Ю.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультант викл. Закіряєва Л.Е.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол № 5

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

_____ (підпис)

Т.Є.Лебеденко

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2023 рік

Одеський національний технологічний університет

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Магістр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«14» серпня 2023 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Колосова Олексія Юрійовича
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка інноваційної концепції кафе в м. Одеса затверджена наказом вищого навчального закладу від «21» вересня 2023 року №531-03
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 08 грудня 2023 року
3. Вихідні дані до роботи Розробка концепції розвитку кафе
4. Перелік питань, які потрібно розробити:
Обґрунтування концепції; Науково-дослідна частина; Технологічний розділ; Організаційний розділ; Будівельний розділ; Економічний розділ; Висновки та рекомендації
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) SWOT-аналіз підприємства (1 лист), концепція закладу (1 лист), результати наукових досліджень (1 лист), план закладу (1 лист), план виробничих цехів (1 лист), план торгівельної зали (1 лист), послуги (1 лист), структура управління закладу (1 лист)

б. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Попова С.Ю., доцент	29.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Попова С.Ю., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Попова С.Ю., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Закіряєва Л.Е., викладач	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Закіряєва Л.Е., викладач	09.11.2023	21.11.2023
<i>Економічний розділ</i>	Зеленяк В.В., доцент	23.11.2023	07.12.2023

7. Дата видачі завдання «14» серпня 2023 року

Керівник _____ Попова С.Ю.
Завдання прийняв до виконання _____ Колосов О.Ю.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	29.09.2023-13.10.2023	<i>виконано</i>
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	<i>виконано</i>
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	<i>виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	<i>виконано</i>
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	<i>виконано</i>
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	<i>виконано</i>
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	<i>виконано</i>
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	<i>виконано</i>
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	<i>виконано</i>
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	<i>виконано</i>
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	27.12.2023	<i>виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Колосов О.Ю.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Попова С.Ю.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Колосов О.Ю.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему: «Розробка інноваційної концепції кафе в м. Одеса»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка інноваційної концепції кафе в м. Одеса.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки підприємств готельно-ресторанного господарства регіону, актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, який присвячено аналізу регіонального ринку послуг підприємств готельно-ресторанного господарства, дослідженню попиту, а також обґрунтуванню концепції розвитку кафе. «SafeHouse» - це затишний заклад, який вражає стильним і сучасним дизайном, де відвідувачам надається можливість відпочити, насолоджуватися м'якою музикою, приємним освітленням та невимушеною обстановкою; основний акцент робиться на комфорті та розслабленій атмосфері;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на розробку концепції інноваційного кафе - створення унікального та привабливого закладу, який задовольнить потреби сучасного споживача та виділиться на ринку ресторанного бізнесу через впровадження новаторських рішень;

- третього розділу, в якому проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання виробничих цехів, розрахунок чисельності персоналу, а також описання приміщень ресторану, основні положення по організації роботи;

- четвертого розділу, де проведено аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління;

- п'ятого розділу, де описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва,

наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. Представлено описання заходів по екологічній безпечності та оцінці рівня екологічності підприємства, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

- шостого розділу, що містить розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проєктованого підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проєкту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	–	101 стор.;
таблиць	–	60
графічних аркушів	–	8

ЗМІСТ

Вступ.....	9
Розділ 1. Обґрунтування концепції.....	12
1.1. Характеристика та детальний аналіз діючого об'єкту готельно-ресторанного господарства	12
1.2. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства обраного сегменту та дослідження конкурентів діючого підприємства	13
1.3. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	15
1.4. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	17
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	20
Розділ 2. Науково-дослідна частина	23
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	23
2.2. Аналітичний огляд літератури	23
2.3. Методи та методологія дослідження	25
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	29
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	30
Розділ 3. Технологічний розділ	31
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування	31
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	35
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	42
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	52
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів	52
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу заготівельних цехів	54
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів	56
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів	61
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	63
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	63
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	65

3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	67
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів	72
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	74
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	75
3.8. Проектування технічних приміщень.....	75
Розділ 4. Організаційний розділ	76
4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства	76
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства	77
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства	78
Розділ 5. Будівельний розділ	80
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану)	80
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства	81
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу	83
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм...	84
5.5. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	86
5.6. Заходи щодо цивільної оборони	88
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	88
Розділ 6. Економічний розділ	90
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат	90
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства	91
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності	91
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту	93
Висновки і рекомендації	99
Список літератури	100

Вступ

Одеса приваблює гурманів своєю різноманітністю кулінарних пропозицій. Заклади пропонують не лише багатства одеської кухні, такі як "одеські котлети" та "філе по-одеськи", але й різноманітні варіації світових кухонь. Ця різноманітність є ключовим фактором привабливості як для місцевих мешканців, так і для туристів.

Одеса, як туристичний центр, залежить від відвідання туристів. Підприємства в центрі міста та на березі моря часто спираються на туристичний потік, особливо в літній період. Адаптація до сезонних коливань і створення привабливих пропозицій для туристів є стратегічно важливими.

Щоб залишитися конкурентоспроможними заклади харчування в Одесі вкладають зусилля в створення унікального дизайну та атмосфери. Це стосується не лише інтер'єру, але й стилю обслуговування, що робить відвідання вражаючим та запам'ятовуючим досвідом. Ресторани, що адаптовані до сезонності, активно пропонують сезонні меню, використовуючи свіжі місцеві продукти. Події, такі як фестивалі їжі, винні вечори та гастрономічні події, сприяють привертанню постійних клієнтів та створюють додаткові джерела доходу.

Зі зростанням кількості закладів рівень конкуренції підвищується. Підприємства, які приділяють увагу високому рівню сервісу, якості продуктів та інноваціям у меню, мають більше шансів виділитися в умовах жорсткої конкуренції.

Тенденції до здорового харчування та стратегій стійкості стають все більш актуальними для ресторанного бізнесу. Пропозиція здорових, органічних страв, а також участь у стійких практиках може привернути новий сегмент клієнтів, орієнтований на здоровий спосіб життя. Впровадження технологій, таких як онлайн-бронювання столів, електронні меню та програми лояльності, може поліпшити взаємодію з клієнтами та підвищити ефективність управління.

Стратегічне просування місцевих кулінарних традицій та участь у гастрономічних подіях та фестивалях може привернути увагу гастрономічних туристів, сприяючи зростанню попиту на ресторанні послуги. Аналіз ринку ресторанного бізнесу в Одесі підкреслює його унікальні особливості та потенціал для розвитку, заснований на якості пропозиції, гнучкості в адаптації та увазі до вимог сучасних споживачів.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обґрунтована підвищеним попитом на демократичні заклади, що мають свою концептуальність та унікальні пропозиції послуг, меню.

Об'єкт дослідження – кафе із впровадженням інноваційних технологій в м. Одеса. **Предметом дослідження** є розробка концепції розвитку даного закладу та розробка заходів по впровадженню обраних інновацій.

Мета кваліфікаційної роботи – на основі аналізу готельно-ресторанного бізнесу та навколишнього конкурентного середовища розробити рекомендації щодо впровадження концепції закладу та розрахувати її застосування на практиці.

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати такі **завдання**:

- надати характеристику закладу, що досліджується;
- провести аналіз конкурентів та обґрунтувати розробку нової концепції;
- розробити виробничу програму закладу;
- провести технологічні розрахунки кількості необхідного персоналу, обладнання та площі приміщень;
- надати характеристику послуг та організаційної структури управління закладу;
- запропонувати заходи з охорони праці, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;
- оцінити інвестиційну привабливість проекту.

Методи дослідження. В кваліфікаційній роботі використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, сис-

тематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів ресторанного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає: у розробці концепції розвитку кафе із впровадженням інноваційних технологій в м. Одеса, що ґрунтується на оцінці структури і функціонування ресторанних закладів в місті, аналізі проблем ресторанного бізнесу в сучасних реаліях; у підготовці рекомендацій по складанню виробничої програми виробничих цехів з урахуванням концепції; в розробці проекту підприємства ресторанного господарства із врахуванням інноваційних технологій виробництва та сервісу, підборі інноваційного обладнання для випуску визначеного асортименту продукції.

Практичне значення роботи – розробка проекту кафе в м. Одеса із впровадженням меню та комплексу послуг, що користуються попитом.

Структура кваліфікаційної роботи включає: вступ, шість розділів, висновки і рекомендації, список використаної літератури, додатки. Загальний зміст викладено на 103 друкованих аркушах. Робота містить 55 таблиць, 20 рисунків та 9 графічних аркушів. Список використаних літературних джерел налічує 25 найменувань.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

У результаті виконання кваліфікаційної роботи були зроблені наступні висновки:

1. В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства в м. Одесі, визначено попит на послуги, проведено аналіз цільової аудиторії в ареалі діяльності закладу, а також аналіз конкурентного середовища. Розроблено концепцію розвитку кафе та надано пропозиції щодо стратегії розвитку підприємства.

2. У науковому розділі обґрунтовано вибір концепції, меню, формату та спектру додаткових послуг у кафе на основі дослідження попиту споживачів та аналізу літературних джерел.

3. В третьому розділі обґрунтовано вибір технологічного та допоміжного обладнання для нового закладу, розраховано необхідну чисельність працівників для виконання виробничої програми підприємства.

4. В четвертому розділі надано характеристику та асортимент послуг закладу, а також модель процесу їх надання. Розроблено раціональну організаційну структуру управління кафе.

5. Визначені етапи будівництва приміщень закладу харчування. Наведено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки, цивільної оборони на підприємстві. Надані рекомендації сталого розвитку кафе.

6. Проведені економічні розрахунки довели доцільність будівництва кафе із запропонованою концепцією.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Процак К., Передрій М. Ресторанний бізнес в умовах кризи: проблеми та напрямки розвитку //Економіка та суспільство. – 2022. – №. 44.
2. Анализ ресторанного рынка г. Одесса. – Success Brand Management. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://sbmgroup.biz/portfolio_page/analiz-restorannogo-rynka-g-odessa/
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. – К.: Центр учб. літ-ри; Фірма «Інкос», 2019. – 280 с.
4. Вівчарук О. М., Майкова С. В. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: Матеріали XI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Черкаси, 19–20 березня 2020 р.) – Черкаси: ЧДТУ, 2020. – С. 25-29.
5. Вовчанська О. М. Вплив інновацій на здобуття конкурентних переваг закладами ресторанного господарства / Вовчанська О. М., Іванова Л. О. // Сучасні тенденції розвитку світової економіки: нові виклики та проблеми: матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 19 квітня 2019 р.). - Одеса, 2019. - С. 226-229.
6. Державна служба статистики України <http://www.ukrstat.gov.ua/>
7. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
8. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі //Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2018. – №. 2. – С. 93-102.
9. Рябенька М. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства //Економіка та суспільство. – 2021. – №. 24.
10. Галасюк С., Реус Н. М. Сучасні тренди розвитку кафе в Україні //Science, Research, Development. – 2018. – №. 11. – С. 45-48.
11. Малиновська О. Ю. Розвиток концептуальних ресторанів в Україні // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: Проблеми розвитку та регулювання. – С. 64.

12. Полотай Б. Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі //Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. – 2023. – №. 8. – С. 97-101.
13. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Частина 1. Загальні положення / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, К.С. Федосова., А.К. Д'яконова, Т.Є. Лебеденко, В.К. Новічков, І.В. Солоницька, В.О. Ткач. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 64 с
14. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Частина 3. Ресторан / Укл. Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова, Т.Є. Лебеденко. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 75 с.
15. Пятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – Київ: ЦНЛ, 2019. – 584 с.
16. Наказ про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01. 2003 р. № 2.
17. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. – Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 683 с.
18. П'ятницька Г. Т., Найдюк В. С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні //Економіка та держава. – 2017. – №. 9. – С. 66-73
19. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова. – Одеса: Чорномор'я, 2017. – 300 с.: іл.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К., ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009. – 680 с.: ил.
21. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ. – 2017. – 183 с.

22. <https://objor.com/>

23. <https://epicentrk.ua/>

24. <http://maresto.com.ua/>

25. Методичні вказівки до виконання економічної частини дипломної роботи для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО магістр, денної та заочної форм навчання / Укладачі: Л.В. Іванченкова, В.Ю. Скляр – Одеса: ОНТУ, 2022. – 33 с.