

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему Розробка інноваційної концепції ресторану
при готелі «Зеніт» в м. Одесі

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Красікової Д.Р.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи 712-72

Керівник доц. Кравчук Т.В.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультант ст. викл. Делі В.Ю.

(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

Красікової Діани Русланівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка інноваційної концепції ресторану при готелі «Зеніт» в м. Одесі

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 ресторану при готелі «Зеніт» в м. Одеса

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>	Кравчук Т.В., доцент	29.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Кравчук Т.В., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Кравчук Т.В., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Делі В.Ю., ст.викл.	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Делі В.Ю., ст.викл.	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 _____ Кравчук Т.В.
Завдання прийняв до виконання _____ Красікова Д.Р.

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>	19.12.2023	<i>виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Красікова Д.Р.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Кравчук Т.В.
(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 _____ Красікова Д.Р.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ
до кваліфікаційної роботи на тему:
«Розробка інноваційної концепції ресторану
при готелі «Зеніт» в м. Одесі»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка проекту ресторану при готелі «Зеніт» 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 створення демократичного ресторану при готелі «Зеніт»;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на пошук найбільш актуальних та доцільних послуг ресторану при готелі «Зеніт» після впровадження нового формату роботи закладу;

- третього розділу, в якому проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описання інженерно-експлуатаційних та інших служб, 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	–	114 стор.;
таблиць	–	62
додатків	–	4
графічних аркушів	–	8

ЗМІСТ

Вступ.....	9
Розділ 1. Обґрунтування концепції.....	11
1.1. Характеристика та детальний аналіз діючого об'єкту готельно-ресторанного господарства.....	11
1.2. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства обраного сегменту та дослідження конкурентів діючого підприємства	14
1.3. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	18
1.4. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	19
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....	21
Розділ 2. Науково-дослідна частина.....	22
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....	22
2.2. Аналітичний огляд літератури.....	23
2.3. Методи та методологія дослідження	26
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	29
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	37
Розділ 3. Технологічний розділ.....	38
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування при готелі.....	38
3.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	40
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень.....	44
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів.....	54
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів.....	54
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу заготівельних цехів.....	56
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів.....	58
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів.....	63
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	67
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів.....	67
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів.....	70

3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів.....	71
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів.....	79
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів.....	82
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	85
Розділ 4. Організаційний розділ.....	86
4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства.....	86
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	88
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства.....	90
Розділ 5. Будівельний розділ.....	94
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки.....	94
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства.....	94
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	97
5.4. Етапи перепланування приміщень	98
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	100
5.6. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	102
5.7. Заходи щодо цивільної оборони.....	103
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	104
Розділ 6. Економічний розділ.....	105
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	105
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства.....	105
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності.....	105
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	109
Висновки та рекомендації.....	112
Список літератури.....	113
Додатки.....	115

ВСТУП

Сучасна індустрія готельно-ресторанного бізнесу постійно розширяється та видозмінюється під впливом різних факторів зовнішнього середовища. Заклади м. Одеси також живуть за основними тенденціями розвитку країни: зменшення кількості елітних закладів, збільшення попиту на заклади середнього класу; демократизація готельно-ресторанного господарства; розвиток мережевих закладів; поява та розвиток концептуальних закладів; ріст популярності національних кухонь [6].

Демократизацію ресторанного бізнесу провокує прискорення темпу життя. Найбільш популярні сьогодні заклади, що забезпечують оптимальне співвідношення ціна-якість. Однією із тенденцій останніх років стала поява та розвиток концептуальних закладів, що привертають увагу споживача своєю унікальністю, незвичайним стилем, новими формами обслуговування, новими форматами та новинками кухні [15].

В місті також впливає фактор сезонності, який по різному сприймається закладами в залежності від їх розташування. В літню пору року місцеві жителі в основному виїжджають за місто, тому спальні райони залишаються майже без споживача. В цей період більше виграють підприємства у туристичному центрі міста та у прибережній зоні. Найбільший спад відвідування закладів спостерігається у жовтні-листопаді, коли відпочиваючі покидають місто [1]. В період новорічних свят споживачі знову наповнюють ресторани.

Успішні ресторатори справляються з цими проблемами, залучаючи нових споживачів цікавими акціями та сезонними пропозиціями. Старожили ресторанного бізнесу не покидають ринок послуг та залишаються основними конкурентами нових закладів.

На сьогоднішній день у жителів міста ще не склалась традиція європейських країн відвідування закладів ресторанного господарства. Заклади харчування в основному відвідуються з особливих причин, на урочисті заходи чи корпоративи. Невелика частка населення є постійним споживачем закладів ресторанного господарства [4].

Змінюється і попит на страви та послуги закладів. У зв'язку з розвитком інформаційних технологій споживач вже знає всі тенденції та новинки у сфері харчування та дуже часто прагне відповідати ним. Тому заклади для підвищення конкурентоспроможності та збереження своїх споживачів повинні постійно проводити пошук та розвиватись як у напрямку технологій харчування, так і в напрямках сервісу.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи пов'язана з необхідністю розвитку існуючого закладу харчування та з нещодавною реконструкцією готелю «Зеніт» та збільшенням місткості комплексу.

Об'єктом дослідження є ресторан при готелі «Зеніт» в м. Одесі.

Предметом дослідження є стратегія розвитку підприємства харчування при готелі «Зеніт» шляхом зміни формату закладу.

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції закладу харчування при готелі «Зеніт» шляхом створення демократичного ресторану.

Для досягнення поставленої мети визначенні **завдання**:

- провести аналіз закладів ресторанного господарства у районі розташування готелю «Зеніт» та обґрунтувати актуальність створення ресторану;
- дослідити впровадження новітніх технологій в роботі ресторану;
- скласти меню та виробничу програму ресторану;
- розрахувати все необхідне оснащення та персонал для ефективної роботи ресторану, враховуючи сучасні технології;
- розробити раціональну структуру управління та підібрати персонал;
- розробити об'ємно-планувальні рішення для реалізації проекту;
- охарактеризувати заходи щодо охорони праці, цивільної оборони, охорони навколишнього середовища та протипожежні заходи на підприємстві;
- провести оцінку інвестиційної привабливості 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, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціону-

вання 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 нової концепції розвитку ресторану при готелі «Зеніт» в м. Одеса, що ґрунтується на оцінці структури і функціонування ресторанних закладів в місті, аналізі проблем продовольчої безпеки в сучасних реаліях; у підготовці рекомендацій по складанню виробничої програми виробничих цехів з урахуванням потреб; в розробці проекту підприємства ресторанного господарства при готелі із врахуванням інноваційних технологій виробництва та сервісу, підборі більш універсального обладнання, що має великий інтервал потужності, випуску широкого асортименту продукції і швидкої зміни виробничих програм.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблений проект ресторану можна використовувати для отримання прибутку шляхом збільшення обсягів виробництва (збільшення місць, розробка нового меню страв, підвищення рівня обслуговування та якості продукції).

Структура кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота складається з наступних складових: вступу, шести розділів, висновків і рекомендацій, списку використаної літератури. Загальний зміст викладено на 114 друкованих аркушах. Робота містить 62 таблиці, 4 додатки та 8 графічних аркушів. Список використаних літературних джерел налічує 23 найменування.

Отже, дана кваліфікаційна робота присвячена аналізу ресторанного господарства м. Одеси та розробці концепції розвитку ресторану при готелі «Зеніт» із впровадженням сучасних технологій, а також заходів по її реалізації.

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 закладу та надано пропозиції щодо стратегії розвитку підприємства.

2. У науковому розділі обґрунтовано впровадження нової виробничої програми та додаткових послуг у ресторані при готелі.

3. В третьому розділі обґрунтовано вибір технологічного та допоміжного обладнання для нового ресторану, 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 рестораном.

5. Визначені етапи перепланування та добудови приміщень закладу харчування. Наведено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки, цивільної оборони на підприємстві.

6. В шостому розділі розраховано інвестиційні витрати, пов'язані із реконструкцією закладу харчування. Проведені розрахунки прибутку дозволили визначити економічну ефективність реконструкції. Індекс доходності впровадження проекту складає 2,36, а строк окупності інвестицій в розмірі 9743,86 тис. грн. складає 1,41 року.

Таким чином, проведені розрахунки економічних показників дають позитивну оцінку доцільності створення ресторану при готелі «Зеніт».

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Анализ ресторанного рынка г. Одесса. – Success Brand Management. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://sbmgroun.biz/portfolio_page/analiz-restorannogo-rynka-g-odessa/
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. – К.: Центр учб. літ-ри; Фірма «Інкос», 2019. – 280 с.
3. 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.
4. 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.
5. Державна служба статистики України <http://www.ukrstat.gov.ua/>
6. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
7. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі //Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2018. – №. 2. – С. 93-102.
8. Концепція casual dining: без права на помилку. – Ресторановед. - №7, 2014.
9. Майорова Т.В. Інвестиційна діяльність [Текст]: навчальний посібник / Т.В. Майорова - К: «Центр навчальної літератури», 2010
10. Методичні вказівки до виконання економічної частини дипломної роботи [Електронний ресурс] : для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" СВО магістр, ден. та заоч. форм навчання / Л. В. Іванченкова, В. Ю. Складар ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко ; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. - Одеса : ОНТУ, 2022. - Електрон. текст. дані: 33 с.
11. 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. Федосо-

ва., А.К. Д'яконова, Т.Є. Лебеденко, В.К. Новічков, І.В. Солоницька, В.О. Ткач. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 64

12. 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, В.О. Кожевнікова, Н.В. Асауленко. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 75 с.

13. 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.

14. 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.

15. П'ятницька Г. Т., Найдюк В. С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні //Економіка та держава. – 2017. – №. 9. – С. 66-73

16. 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.

17. 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.

18. СНиП II-Л-8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. М.: Издательство литературы по строительству, 1972. – 32 с.

19. Степова С. В., Когут А. Л. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/stepova.htm.

20. Шатківська О. Ю. Маркетингові дослідження як основа забезпечення конкурентоспроможності підприємства ресторанного бізнесу //Соціально-гуманітарний вісник. – 2018. – №. 23. – С. 170-172.

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

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

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