

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему Розробка концепції ресторану в форматі zero waste в м. Одеса

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Рудь В.В.

(прізвище, ініціали)

групи ГРСм-712-72

Керівник доц. Федосова К.С.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол № ___

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 Г.

Є.

«14» серпня 2023 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Рудь Вікторії Вікторівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка концепції ресторану в форматі zero waste 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 ресторану в форматі zero waste 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)

Концепція закладу ресторанного господарства (1 лист), Результати наукових досліджень (1 лист), План закладу ресторанного господарства (1 лист), План торгівельної зали (1 лист), План виробничих цехів з розташуванням обладнання (1 лист), Послуги закладу ресторанного господарства (1 лист), Структура управління закладу ресторанного господарства (1 лист)

6. 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>	Федосова К.С., доцент	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Федосова К.С., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	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 _____ Федосова К.С.

Завдання прийняв до виконання _____ Рудь В.В.

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>	12.12.2023	<i>виконано</i>

Здобувач-дипломник _____
(підпис)

Рудь В.В.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Федосова К.С.
(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 _____
(підпис)

Рудь В.В.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка концепції ресторану в форматі zero waste в м. Одеса»

Метою кваліфікаційної роботи є Розробка концепції ресторану в форматі zero waste в м. Одеса. Концепція zero waste ресторану полягає у мінімізації відходів та оптимізації використання ресурсів на кожному етапі від закупівлі продуктів до сервірування страв. Цей підхід сприяє сталому розвитку, оскільки зменшує екологічний вплив ресторанного бізнесу, підтримуючи місцеву економіку та заощаджуючи природні ресурси. Впровадження zero waste практик у ресторанній індустрії не лише покращує екологічну ситуацію, але й формує свідомість споживачів щодо важливості відповідального ставлення до навколишнього середовища.

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 ресторану в форматі zero waste в м. Одеса;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на аналіз попиту та обізнаності користувачів у сфері zero waste кулінарії та сталого розвитку;

- 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	–	101 стор.;
графічних аркушів	–	7

ЗМІСТ

Вступ 8

1. Обґрунтування концепції	10
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону	10
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	11
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	13
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	16
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	17
2. Науково-дослідна частина	18
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	18
2.2. Аналітичний огляд літератури	19
2.3. Методи та методологія досліджень	21
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	22
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	28
3. Технологічний розділ	29
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства	29
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	31
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	37
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	44
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів	44
3.4.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів	46
3.4.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу	50
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів	51
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	53
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	53
3.5.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	54
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	61
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів	62
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	64
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	65
4. Організаційний розділ	65
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг підприємства	65
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства	67
4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства	69
5. Будівельний розділ	70
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	70
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу	71
5.3. Пропозиції щодо дизайну	72
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	76
5.5. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель	77
5.6. Заходи щодо цивільної оборони	78

5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	80
6. Економічний розділ	82
6.1 Розрахунок інвестиційних витрат	82
6.2 Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства	87
6.2.1 Розрахунок витрат операційної діяльності	89
6.2.2 Оцінка інвестиційної привабливості проекту	94
Висновки	97
Список використаних джерел	99

Вступ

Ресторанний бізнес України та Одеси завжди відзначався своєю унікальністю, високою якістю обслуговування та багатством гастрономічних традицій. Незважаючи на численні виклики, з якими зіткнулася галузь, зокрема економічні труднощі та політичну нестабільність, українські ресторатори продемонстрували неймовірну витримку та гнучкість. Їхня здатність швидко адаптуватися до змін та знаходити інноваційні рішення в умовах кризи заслуговує особливої уваги та поваги. Особливо вражає мужність та хоробрість українців, які, незважаючи на війну, що розпочалася 22 лютого 2024 року, продовжують підтримувати та розвивати свої бізнеси, вносячи важливий вклад у економіку країни.

У зв'язку зі складною ситуацією в ресторанному бізнесі України, спричиненою війною, розробка концепції ресторану в форматі zero waste в місті Одеса набуває особливої актуальності. Ця концепція не лише дозволить адаптуватися до нових умов функціонування бізнесу під час військових дій, але й забезпечить внесок у сталий розвиток галузі.

Концепція zero waste ресторану полягає у мінімізації відходів та оптимізації використання ресурсів на кожному етапі від закупівлі продуктів до сервірування страв. Цей підхід сприяє сталому розвитку, оскільки зменшує екологічний вплив ресторанного бізнесу, підтримуючи місцеву економіку та заощаджуючи природні ресурси. Впровадження zero waste практик у

ресторанній індустрії не лише покращує екологічну ситуацію, але й формує свідомість споживачів щодо важливості відповідального ставлення до навколишнього середовища.

В процесі розробки концепції буде проведено аналіз ринку ресторанних послуг в Одесі, досліджено потреби та очікування клієнтів, а також розроблено стратегію функціонування ресторану, який враховуватиме сучасні екологічні виклики та вимоги сталого розвитку. Це дозволить не лише підвищити екологічну свідомість споживачів, а й сприяти відновленню ресторанного бізнесу в постконфліктний період.

Ключовим елементом проекту буде створення унікального та інноваційного меню, що базуватиметься на принципах zero waste, використання місцевих продуктів та створення комфортного середовища для клієнтів. Концепція ресторану буде включати розробку ефективних технологічних процесів, екологічний дизайн та планування простору, що сприятиме створенню сталого та привабливого ресторанного бізнесу в умовах нових викликів.

Висновки

Тенденція створення екологічних і сталих ресторанів є важливою складовою розвитку сучасного гостинності бізнесу. З огляду на зростаючу свідомість про важливість охорони навколишнього середовища, проект ресторану в форматі "Zero Waste" має велике значення не тільки для галузі харчування, але й для популяризації екологічних практик у суспільстві.

Ключовою особливістю проєктованого ресторану є його орієнтація на принципи "нульових відходів" – максимальне використання продуктів, мінімізація відходів, використання екологічних матеріалів і енергозберігаючих технологій. Ця концепція передбачає не лише створення

унікального інтер'єру та атмосфери, але й надання відвідувачам можливості брати участь у процесі сталого споживання.

Ресторан в форматі "Zero Waste" пропонує гостям унікальний досвід завдяки екологічно чистому меню, освітнім заходам та акценту на локальні продукти. Крім того, в ресторані планується 100 посадкових місць у основному залі та затишному зеленому дворику, що створює приємну атмосферу для відвідувачів. Режим роботи ресторану орієнтований на вечері, з опцією попереднього замовлення, що сприяє більш ефективному управлінню ресурсами.

Унікальні торгові переваги проекту ресторану в форматі "Zero Waste":

1. Інтеграція принципів сталого розвитку в усі аспекти роботи ресторану.
2. Оригінальне меню з акцентом на екологічно чисті та локальні продукти.
3. Екологічний дизайн та використання вторинно перероблених матеріалів.
4. Організація освітніх заходів та майстер-класів з екологічного споживання.
5. Створення позитивного екологічного іміджу та привабливості для еко-свідомих відвідувачів.
6. Співпраця з місцевими постачальниками та підтримка місцевої громади.

З урахуванням проведеного аналізу та розрахунків, можна зробити висновок, що проект ресторану у форматі "Zero Waste" буде не тільки конкурентоспроможним, але й показовим прикладом сталого розвитку в галузі ресторанного бізнесу, сприяючи формуванню екологічної свідомості та відповідального споживання.

Список використаних джерел

1. 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.
2. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]: навч. посіб. Ч. 1 / Л.О. Іванова, Т.В. Страхова, Є.В. Іваненко; за ред. Л.О. Іванової; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса: Астропринт, 2021. – 196 с.
3. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Текст]: підручник / Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Київ: Світ Книг, 2017. – 657 с.
4. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [Текст] : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. – Київ: ЦУЛ, 2018. – 304 с.
5. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. – Харків: Світ Кн., 2017. – 288 с.
6. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.
7. 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.

8. Державні будівельні норми. ДБН В.2.2-25: 2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).
9. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. СанПиН № 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
11. СанПиН № 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
12. Наказ МЗЕЗторгу України від 24.07.2002 р. № 219 „ Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування».
13. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р. № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».
14. Збірник рецептур [Текст] / В.С. Ростовський, Н.В. Дібрівська, В.Ф. Пасенко; Полтав. ун-т спожив. кооперації України. – Київ: ЦУЛ, 2010. – 324 с.
15. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / В.В. Архипов. – 3-тє вид. – Київ: ЦУЛ, 2021. – 342 с.
16. Устаткування закладів ресторанного господарства [Текст] : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня ; Нац. ун-т харч. технол. – К. : Кондор, 2016. – 635 с.

17. Design and equipment for restaurants and foodservice : a management view / Costas Katsigris, Chris Thomas.— 4rd ed. – Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2013. – 528 p.
18. The heart of hospitality: great hotel and restaurant leaders share their secrets / Micah Solomon – Description: First edition. – New York : SelectBooks, Inc., 2016. – 223 p.
19. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. –Київ: Центр учбової літератури, 2019. – 382 с.
20. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 280 с.
21. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.П. Шаповал та ін.; за ред. А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Київ: КНТЕУ, 2010. – 340 с.
22. Федосова, К. (2022). Використання інформаційно-комунікаційних технологій в ресторанному бізнесі в період пандемії covid-19. Економіка та суспільство, (35). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-35-20>
23. Скавронська І.В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. - 2009. Вип.2. С.232-244.
24. Mahmood A. Khan (Ed.). (2014). Managing Sustainability in the Hospitality and Tourism Industry: Paradigms and Directions for the Future. Apple Academic Press.

25. Johnson, B. (2013). *Zero Waste Home: The Ultimate Guide to Simplifying Your Life by Reducing Your Waste*. Scribner.
26. McKay, D. (2020). *Zero Waste Kitchen Handbook: A Guide to Eating Well and Saving Money By Wasting Less Food*. Chronicle Books.
27. Bonneau, A.-M. (2021). *The Zero Waste Chef: Plant-Forward Recipes and Tips for a Sustainable Kitchen and Planet*. Avery.
28. Birdsall, J. (2018). *Waste Not: How To Get The Most From Your Food*. Rizzoli.