

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



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА  
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

**на тему Розробка інноваційної концепції розвитку ресторану  
"Savory" шляхом впровадження нового меню здорового харчування  
в м. Одеса**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

---

Здобувача (ки) Нікітчина Т.І.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРСм-712-72

Керівник проф. Д'яконова А.К.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультант: Іванченкова Л.В.

(посада, прізвище та ініціали)

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від \_\_\_\_\_ р., протокол № \_\_\_\_\_

Завідувач(ка) кафедри \_\_\_\_\_

ГРБ  
(назва кафедри)

\_\_\_\_\_ (підпис)

Т.Є.Лебеденко  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2022 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.

«30» вересня 2022 року

**ЗАВДАННЯ**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Нікітчіної Тетяни Іванівни  
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка інноваційної концепції розвитку ресторану "Savory" шляхом впровадження нового меню здорового харчування в м. Одеса  
затверджена наказом вищого навчального закладу від «31» жовтня 2022 року № 786-03
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 13 грудня 2022 року
3. Вихідні данні роботи Розробка концепції розвитку ресторану «Savory» в м. Одеса
4. Перелік питань, які потрібно розробити:  
Обґрунтувати концепцію; провести науково-дослідну роботу; зробити технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; обґрунтувати будівельні пропозиції; зробити економічні розрахунки; надати висновки та рекомендації; привести список літератури
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)  
SWOT-аналіз (1 лист), результати наукових досліджень (2 лист), концепція закладу (3 лист), план закладу ресторанного господарства (4 лист), план виробничих цехів (5 лист), план торгівельної зали (6 лист) послуги закладу (7 лист), структура управління підприємств харчування (8 лист), показники інвестиційної привабливості проекту (9 лист)

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Д'яконова А.К., професор	30.09.2022	14.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Д'яконова А.К., професор	15.10.2022	1.11.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Д'яконова А.К., професор	2.11.2022	7.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Д'яконова А.К., професор	8.11.2022	15.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Д'яконова А.К., професор	16.11.2022	23.11.2022
<i>Економічний розділ</i>	Іванченкова Л.В., професор	25.11.2022	8.12.2022

7. Дата видачі завдання «30» вересня 2022 року

Керівник \_\_\_\_\_ Д'яконова А.К.  
 Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Нікітчина Т.І.

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	30.09.2022 – 14.10.2022	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	15.10.2022 – 1.11.2022	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	2.11.2022 – 7.11.2022	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	8.11.2022 – 15.11.2022	
5.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	24.11.2022	
6.	<i>Будівельний розділ</i>	10.05.2022-22.05.2022	
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.05.2022-31.05.2022	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	09.12.2022	
9.	<i>Оформлення роботи</i>	10.12.2022-12.12.2022	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	13.12.2022	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	16.12.2022	

Здобувач – дипломник

\_\_\_\_\_ (підпис)

Нікітчина Т.І.  
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

\_\_\_\_\_ (підпис)

Д'яконова А.К.  
(прізвище та ініціали)

## АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

### **«Розробка інноваційної концепції розвитку ресторану "Savory" шляхом впровадження нового меню здорового харчування в м. Одеса»**

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції розвитку ресторану "Savory" 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 впровадження меню здорового харчування в ресторані;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які дозволили скласти висновки щодо асортименту додаткових послуг в ресторані з меню здорового харчування, доцільності розширення асортименту ресторанних страв високої харчової цінності, збагачених корисними продуктами та з позитивним впливом на здоров'я людей;

- 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 безпеці 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	–	120 стор.;
таблиць	–	28
додатків	–	23
графічних аркушів	–	9

## **ANNOTATION**

**to qualification work on the topic:**

**«Design of an innovative development concept for “Savory” restaurant by introducing a new healthy food menu in Odesa»**

The purpose of the qualification work is to develop a new concept for the development of the "Savory" restaurant in Odesa.

Qualification work consists of the following sections:

- introduction, which discusses the main tasks and directions of the hotel and restaurant industry of the region, the relevance of the purpose of this qualification work;

- the first part, which is devoted to the analysis of the regional market of services of hotel and restaurant enterprises, the study of demand, as well as the justification of the concept of introducing a healthy food menu in the restaurant;

- the second part, which presents the results of research studies that were aimed to draw conclusions about the range of additional services in the restaurant from the menu of healthy food, the feasibility of expanding the range of restaurant dishes of high nutritional value, enriched with useful products and with a positive effect on people's health;

- the third part, which carried out technological calculations and selection of modern equipment, calculation of the number of staff, as well as descriptions of engineering and other services, the main provisions for the organization of work;

- the fourth part, which analyzes the main and additional services of the enterprise, its compliance with modern standards, presents the organizational structure of management;

- the fifth part, which describes the place, where the company is located, structural characteristics and engineering systems of production, suggestions for the design of buildings and premises. The description of measures on ecological safety and an estimation of level of ecological friendliness of the enterprise is presented, the analysis of potentially dangerous and harmful industrial factors is car-

ried out, measures on maintenance of safe working conditions, protection of workers against electric shock, and also fire-prevention measures are provided;

- the sixth part, which contains the calculation of indicators of financial and economic and organizational and economic activities of the projected enterprise, investment costs for the project and the projected indicators of their payback and profits.

Qualification work includes:

text part – 120 p .;

tables - 28

applications - 23

graphic sheets - 9



3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів .....	74
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів .....	79
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів .....	83
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень .....	88
3.8. Проектування технічних приміщень.....	88
Розділ 4. Організаційний розділ .....	89
4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства .....	89
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства .....	89
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства .....	90
Розділ 5. Будівельний розділ .....	93
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану) .....	93
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства .....	93
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу .....	95
5.4. Етапи перепланування приміщень підприємства.....	95
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм .....	97
5.6. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	99
5.7. Заходи щодо цивільної оборони .....	100
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища .....	103
Розділ 6. Економічний розділ .....	106
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат .....	106
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства .....	107
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності .....	107
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту .....	109
Висновки і рекомендації .....	113
Список літератури .....	114
Додатки .....	121

## Вступ

Ресторанне господарство є одним із засобів високоліквідного використання капіталу. Але з іншого боку воно є середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі воно є одним із найбільш розповсюджених видів малого господарства, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності.

Ресторани розміщують переважно на центральних, жвавих вулицях міста, при готелях, на залізничних вокзалах і автовокзалах, в аеропортах, на пристанях, у місцях масового відпочинку, в громадських, адміністративних і видовищних комплексах, в місцях де знаходяться історичні та архітектурні пам'ятники.

Сучасне ресторанне господарство, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг ресторанного господарства. У нормативно-технічних документах наведений стандартний перелік послуг для населення, що користується продукцією та послугами підприємств ресторанного господарства. Але в ресторанній справі немає меж досконалості, тому й з'являються нові їх види: послуги сомельє, години фортуни та щасливі години для гостей; гастрономічні шоу; урочиста презентація страв; бар-шоу; рибалка та кулінарне приготування у присутності гостей; караоке; кімнати для паління; знижки постійним клієнтам; виїзний кейтерінг з організацією дозвілля та ін.

Ресторанний бізнес - це інтегрована сфера підприємницької діяльності, пов'язана з організацією виробництва і управлінням рестораном і спрямована на задоволення потреб населення в різноманітній, здоровій і смачній їжі, сервісних послугах, а також отримання прибутку.

Основними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу на Україні є:  
- створення ресторанами сприятливого іміджу своїх закладів;

- своєчасні розрахунки з постачальниками, від яких залежить ліміт кредиту і ставлення самих постачальників до даного ресторану;
- формування позитивної думки про ресторан серед постійних споживачів.

Сьогодні успіх ресторатора залежить від наявності досвідченого менеджменту, сучасної кухні, наявності концепції ресторану, бару, бездоганного сервісу, неповторного інтер'єру та розумних цін. В майбутньому перспективний розвиток будуть мати маленькі недорогі ресторани і бари середньої цінової групи. Дорогих та елітних ресторанів і барів залишиться не так багато.

Практичне значення роботи – розробка меню здорового харчування в ресторані «Savory». Результатом інновації стане збільшення контингенту закладу та підвищення прибутку.

Об'єкт дослідження – ресторан «Savory» в місті Одеса. Предметом дослідження є розробка нової концепції розвитку даного закладу та розробка заходів по впровадженню обраної інновації.

Мета проекту – на основі аналізу діяльності закладу та навколишнього конкурентного середовища розробити рекомендації щодо впровадження нової концепції 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 нову виробничу програму закладу із врахуванням збільшення обсягів виробництва;
- провести технологічні розрахунки кількості необхідного персоналу, обладнання та площі приміщень в процесі реконструкції;
- надати характеристику послуг та організаційної структури управління закладу;
- запропонувати заходи з охорони праці, пожежної безпеки та охорони навколишнього середовища;
- оцінити інвестиційну привабливість проекту.