

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



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

на тему **Нова концепція ресторану “Leo” в м. Чорноморськ
(шляхом впровадження event-технологій)**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Вахрушевої В.С.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи 712-72

Керівник проф. Д'яконова А.К.

(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 ПРИЗВИЩЕ)

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

Вахрушевої Валерії Сергіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Нова концепція ресторану “Leo” в м. Чорноморськ (шляхом впровадження event-технологій)

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 «Leo»

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)

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>	Д'яконова А.К., професор	29.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Д'яконова А.К., професор	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Д'яконова А.К., професор	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Д'яконова А.К., професор	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Д'яконова А.К., професор	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 _____ Д'яконова А.К.
Завдання прийняв до виконання _____ Вахрушева В.С.

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>	20.12.2023	<i>виконано</i>

Здобувач-дипломник _____ Вахрушева В.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Д'яконова А.К.
(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 _____ Вахрушева В.С.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ
до кваліфікаційної роботи на тему:
«Нова концепція ресторану “Leo” в м. Чорноморськ
(шляхом впровадження event-технологій)»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції розвитку ресторану «Leo» в м. Чорноморськ.

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 ресторану шляхом впровадження event-технологій – анімаційних послуг для дітей;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на дослідження сучасних event-технологій, попиту споживачів ресторану та нових послуг закладу, їх асортименту та технологій впровадження;

- третього розділу, в якому проведено розробку нового меню для дітей, технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описання роботи виробничих цехів та всіх інфраструктурних одиниць закладу;

- 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 проектного підприємства

ємства, інвестиційних витрат на реалізацію проекту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	—	108 стор.;
таблиць	—	59
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	13
1.3. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	20
1.4. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	21
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	23
Розділ 2. Науково-дослідна частина	24
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	24
2.2. Аналітичний огляд літератури	24
2.3. Методи та методологія дослідження	29
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	32
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	34
Розділ 3. Технологічний розділ	36
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування	36
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	39
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	49
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	59
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів	59
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу заготівельних цехів	60
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів	63
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів	68
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	69
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	69
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	72
3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	74
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів	81
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	81
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	82
Розділ 4. Організаційний розділ	83
4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства	83
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства	84

4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства	87
Розділ 5. Будівельний розділ	89
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	89
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства	89
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу	91
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм	91
5.5. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	94
5.6. Заходи щодо цивільної оборони	95
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	95
Розділ 6. Економічний розділ	97
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат	97
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства	98
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності	98
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту	100
Висновки і рекомендації	105
Список літератури	106

Вступ

Готельно-ресторанний бізнес є високорентабельною, популярною галуззю економіки та поступово впроваджується як один з передових напрямів соціально-економічного розвитку в Україні. Розвиток цієї галузі сприяє підвищенню рівня зайнятості, диверсифікації національної економіки, збереженню і розвитку культурного потенціалу, збереженню екологічно безпечного навколишнього природного середовища та розвитку туризму у країні [1].

Основними стратегічними цілями розвитку галузі в Україні є:

- створення конкурентоспроможного продукту на засадах системної маркетингової діяльності, спрямованої на чітке позиціонування різних видів послуг, адаптованих до вимог і очікувань споживачів;
- системне підвищення якості інфраструктури рекреаційних територій шляхом вдосконалення матеріально-технічної бази з використанням можливостей кластерних моделей, державно-приватного партнерства та соціального замовлення;
- забезпечення відповідності ціни та якості продуктів шляхом створення умов для оптимізації організаційно-економічної структури діяльності суб'єктів малого та середнього бізнесу.

Ця стратегія може бути реалізована шляхом здійснення заходів:

- здійснення комплексу заходів з підтримки розвитку індустрії, зокрема створення привабливого інвестиційного клімату;
- вдосконалення національного законодавства до європейського, дотримання цілей і принципів, проголошених стратегічними документами розвитку держави;
- скасування обов'язкової та заохочення добровільної категоризації готелів та аналогічних засобів розміщення;
- комплексне дослідження ринку праці у сфері готельно-ресторанного бізнесу з метою визначення потреби у фахівцях відповідного профілю, розроблення відповідних базових компетентностей фахівців та підготовки освітніх програм з професійного навчання у сфері з урахуванням потреб [2].

Можна зробити висновок, що лише розвиток туризму, рекреації, освіти в галузі готельно-ресторанного бізнесу, мінімальне втручання держави, налагодження системи постачання, транспорту та сфери послуг матиме результатом розвиток готельно-ресторанної галузі, а постійне запровадження інновацій, інвестиції та жорстка конкуренція – збільшення рівня її глобальної та регіональної конкурентоспроможності.

У зв'язку з необхідністю підвищення рівня конкурентоспроможності ресторани проводять інноваційну діяльність. Одним із актуальних напрямків інновацій є впровадження додаткових послуг, в тому числі послуг анімації.

Практичне значення роботи – розробка додаткових послуг дозволить для дітей в ресторані «Leo». Результатом інновації стане збільшення контингенту закладу та підвищення прибутку.

Об'єкт дослідження – ресторан «Leo» в місті Чорноморськ. 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 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, систематизація 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 нової концепції розвитку ресторану «Leo» в м. Чорноморськ, що ґрунтується на аналізі функціонування закладів ресторанного бізнесу регіону та можливих шляхах підвищення конкурентоспроможності; у підготовці рекомендацій по створенню приміщень для надання додаткових послуг, підборі сучасного інноваційного оснащення.

Структура кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота складається з наступних складових: вступу, шести розділів, висновків і рекомендацій, списку використаної літератури. Загальний зміст викладено на 108 друкованих аркушах. Робота містить 59 таблиць та 8 графічних аркушів. Список використаних літературних джерел налічує 24 найменування.

Отже, дана кваліфікаційна робота присвячена аналізу ресторанного господарства регіону та розробці концепції розвитку ресторану «Leo» в м. Чорноморськ, а також заходів по її реалізації.

Висновки і рекомендації

Під час виконання кваліфікаційної роботи були зроблені наступні висновки:

1. В першому розділі роботи було проаналізовано ринок ресторанного господарства в м. Чорноморськ, 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.

3. В третьому розділі обґрунтовано вибір технологічного та допоміжного обладнання для 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.

Таким чином, проведені розрахунки економічних показників дають позитивну оцінку доцільності створення ресторану.

Список літератури

1. Державна служба статистики України. Доступ: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
2. 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.
3. Вільна енциклопедія Wikipedia [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.wikipedia.org/wiki>
4. Інформаційний портал Чорноморська [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://chernomorsk.com.ua>
5. Ралко, О.С. Особливості відкриття ресторанів сімейного типу. / О.С. Ралко, Н.А. Федченко // Економіка і суспільство. – 2018. – № 19. – С. 582-589.
6. 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 кв 2019 р.). - Одеса, 2019. - С. 226-229.
7. Анализ ресторанного рынка г. Одесса. – Success Brand Management. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://sbmgroupp.biz/portfolio_page/analiz-restorannogo-rynka-g-odessa/
8. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2018. – №. 2. – С. 93.
10. П'ятницька Г. Т., Найдюк В. С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні // Економіка та держава. – 2017. – №. 9. – С. 66-73.
11. Shonkoff E. T. et al. Child and parent perspectives on healthier side dishes and beverages in restaurant kids' meals: results from a national survey in the United States // BMC public health. – 2018. – Т. 18. – №. 1. – С. 1-10.

12. Ayala G. X. et al. A restaurant-based intervention to promote sales of healthy children's menu items: the Kids' Choice Restaurant Program cluster randomized trial //BMC Public Health. – 2016. – Т. 16. – №. 1. – С. 1-12.

13. Eck K. M. et al. Parents' and kids' eating away from home cognitions //British Food Journal. – 2019.

14. 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

15. 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.

16. 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. Скляр ; відп. за вип. Т. Є. Лебеденко; Каф. готельно-ресторанного бізнесу. - Одеса: ОНТУ, 2022. - Електрон. текст. дані: 33 с.

17. 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.

18. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.

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. СНиП II-Л-8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. М.: Издательство литературы по строительству, 1972. – 32 с.
22. Степова С. В., Когут А. Л. Доцільність застосування інформаційних технологій в ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.rusnauka.com/3_ANR_2014/Informatica/3_153623.doc.html. 99.
23. Шатківська О. Ю. Маркетингові дослідження як основа забезпечення конкурентоспроможності підприємства ресторанного бізнесу //Соціально-гуманітарний вісник. – 2018. – №. 23. – С. 170-172.
24. <https://epicentrk.ua/>