

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 здорового харчування в м. Одеса (впровадження фітнес-меню з органічних продуктів)
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Дідок К.О.
(прізвище, ініціали)

II Курсу групи 712-72

Керівник доц. Коваленко Н.О.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол № 5

Завідувач(ка) кафедри ГРБ _____ Т.Є.Лебеденко
(назва кафедри) (підпис) (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

Дідок Катерини Олександрівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи **Розробка інноваційної концепції ресторану здорового харчування в м. Одеса (впровадження фітнес-меню з органічних продуктів)**

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 інноваційної концепції ресторану здорового харчування 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>	Коваленко Н.О., доцент	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Коваленко Н.О., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Коваленко Н.О., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Коваленко Н.О., доцент	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Коваленко Н.О., 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 _____ Коваленко Н.О.

Завдання прийняв до виконання _____ Дідок К.О.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	29.09.2023-13.10.2023	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	19.12.2023	

Здобувач-дипломник _____
(підпис)

Дідок К.О.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Коваленко Н.О.
(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)

Дідок К.О.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка інноваційної концепції ресторану здорового харчування в м. Одеса (впровадження фітнес-меню з органічних продуктів)»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка концепції ресторану здорового харчування 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 ресторану здорового харчування в м. Одеса, особливістю якого буде приготування страв згідно фітнес-меню з органічних продуктів;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на дослідження гастрономічних вподобань потенційних клієнтів ресторану здорового харчування з фітнес меню;

- 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 із забезпечення безпечних умов праці, захисту працівників 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	128 стор.;
таблиць	42
додатків	10
графічних аркушів	8

ЗМІСТ

Вступ	9
Розділ 1. Обґрунтування концепції	11
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону.....	11
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів.....	16
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	17
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	20
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	24
Розділ 2. Науково-дослідна частина	25
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....	25
2.2. Аналітичний огляд літератури.....	25
2.3. Методи та методологія дослідження.....	33
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	34
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	40
Розділ 3. Технологічний розділ	41
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування	41
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	42
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень....	39
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів.....	45
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів.....	45
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу заготівельних цехів.....	46
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів.....	47
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів.....	51
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів.....	52
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів.....	52
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів.....	54
3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів.....	55
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів.....	60
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів.....	62
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....	63

Розділ 4. Організаційний розділ.....	95
4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства	95
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	97
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства.....	98
Розділ 5. Будівельний розділ.....	104
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану).....	104
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства.....	106
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	107
5.4. Етапи перепланування (або будівництва) приміщень підприємства.....	109
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	110
5.6. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	115
5.7. Заходи щодо цивільної оборони.....	116
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	117
Розділ 6. Економічний розділ.....	119
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	119
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства.....	119
6.3. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	121
Висновки і рекомендації.....	126
Список літератури.....	127
Додатки.....	129

Графічна частина кваліфікаційної роботи:

1. Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз підприємства
2. Концепція закладу ресторанного господарства
3. Результати наукових досліджень
4. План закладу ресторанного господарства
5. План виробничих цехів з розташуванням технологічного обладнання

6. План торгівельної зали з розташуванням меблів та технологічного обладнання
7. Послуги закладу ресторанного господарства
8. Структура управління закладу ресторанного господарства

Вступ

Світова тенденція до здорового способу життя в останні роки суттєво впливає на розвиток ресторанів здорового харчування. Зараз спостерігається зростання популярності таких закладів у багатьох країнах, оскільки споживачі все більше усвідомлюють важливість збалансованого харчування для збереження здоров'я.

Однією з головних тенденцій у ресторанній галузі стало використання органічних і чистих продуктів. Багато закладів активно співпрацюють з фермерами та постачальниками, які вирощують продукцію без використання хімічних добрив та пестицидів. Це не тільки підвищує якість страв, але й відповідає сучасним вимогам споживачів до сталого розвитку та екологічної безпеки.

Страви з фітнес-меню також завоювали своє місце на ресторанних картах. Зростання популярності фітнес-харчування пов'язане з ростом інтересу до фітнесу та здорового способу життя. Ресторани активно розробляють меню, спрямоване на задоволення потреб активних споживачів, які звертають увагу на білки, вуглеводи, та здорові жири.

Попит на страви здорового харчування також підтримується соціальними мережами та інтернет-платформами, де люди активно діляться своїм досвідом відвідування ресторанів та фотографіями страв. Це допомагає ресторанам здорового харчування привертати нових клієнтів та розширювати свою аудиторію.

У країнах з розвиненою економікою, таких як США, Європейські країни та Японія, ресторани здорового харчування стали не просто трендом, а важливою складовою гастрономічної культури. Однак, ця тенденція також поширюється і в інших країнах, де споживачі дедалі більше орієнтуються на збалансоване та здорове харчування.

За останні кілька років у таких містах як Київ, Львів, Одеса та Харків з'явилося значно більше ресторанів і кафе, як спеціалізуються на здоровому харчуванні. Їх меню часто включає свіжі сезонні овочі, фрукти, невелику кількість м'яса, риби та інші продукти. Деякі ресторани акцентують увагу на веганських та вегетаріанських стравах, використовуючи різноманітні заміники м'яса та молочних продуктів. Крім того, українські заклади все частіше впроваджують в меню страви з адаптованою рецептурою, яка

враховує потреби людей із різними харчовими обмеженнями, такими як безглютенова дієта або страви для осіб із певними алергіями.

Попит на здорове харчування також підтримується розвитком фітнес-індустрії та загальним інтересом до здорового способу життя. Багато закладів пропонують спеціальні фітнес-меню, де акцент робиться на продуктах, які сприяють відновленню енергії після тренувань та покращенню фізичної форми.

Висновки і рекомендації

Таким чином, в процесі розробки концепції ресторану здорового харчування в м. Одеса було виконано наступну роботу:

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

- проведено аналіз регіонального ринку послуг підприємств готельно-ресторанного господарства, досліджено попит на продукцію здорового харчування;

- обґрунтовано концепцію ресторану здорового харчування з фітнес-меню в м. Одеса, особливістю якого буде приготування страв з органічних продуктів;

- проведено експериментальні дослідження, які були спрямовані на дослідження гастрономічних вподобань потенційних клієнтів ресторану здорового харчування з фітнес-меню;

- проведено технологічні розрахунки та підбір сучасного обладнання для ресторану здорового харчування;

- проведено розрахунок чисельності персоналу, а також наведено описання інженерно-експлуатаційних та інших служб закладу харчування, основні положення з організації роботи;

- проведено аналіз основних та додаткових послуг проєктованого підприємства, його відповідність сучасним стандартам;

- наведено організаційну структуру управління закладу ресторанного господарства;

- наведено характеристику земельної ділянки під будівництво закладу харчування;

- наведено пропозиції щодо дизайну приміщень ресторану;

- представлено заходи з охорони праці, цивільної оборони та охорони навколишнього середовища;

- виконано розрахунки показників інвестиційної привабливості проєкту.

Значення основних показників ефективності реалізації проєкту мають позитивне значення, що свідчить про перспективність запропонованої концепції.

Список літератури

1. Сереветна К.В. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Сереветна К.В. // "Стратегічні перспективи туристичної та готельно-ресторанної індустрії в Україні: теорія, практика та інновації розвитку" (м. Умань, 30-31.10.2019 р.). Умань: Візаві. – 2019. – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/serevetna.htm.
2. Як змінився ресторанний ринок України у 2023 році? [Електронний ресурс] // visitukraine. – 2023. – Режим доступу до ресурсу: <https://visitukraine.today/uk/blog/2869/yak-zminivsy-restorannii-rinok-ukraini-u-2023-roci>.
3. Яворська О.Г. Ринок ресторанних послуг причорноморського регіону у період коронакризи / Яворська О.Г. // ПРИЧОРНОМОРСЬКІ ЕКОНОМІЧНІ СТУДІЇ. – 2021. – №72. – С. 44–52.
4. Як харчуватися правильно і смачно без особливих зусиль? [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://balans-v-ede.menu/uk/>.
5. Жити у балансі з Cross Food легко! [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://crossfood.od.ua/>.
6. Доставка здорового харчування [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://perfectbalance.ua/>
7. Смачно з Науменко [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://naumenko.net.ua/?gclid=Cj0KCQiAyeWrBhDDARIsAGP1mWQHUqIZ5Ni70Dy9YDovtpcvWMsBRuhnX83fdSVM5yQgNoSnbLFEWZcaAnCbEALw_wcB.
8. Посібник з вибору району для оренди кафе та ресторанів в Одесі: аналіз можливостей та перспектив [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://uk.business-for-sale.com.ua/news/show_17032023_perspektivnye_rayony_dlya_arendy_kafe_i_restoranov_v_odesse.html.
9. Правильне харчування: дієта, меню та рецепти [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://onclinic.ua/blog/recepty-pravylnykharchuvannya-z-choho-pochaty>.
10. 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.

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

12. Research and Markets.The World's Largest Market Research Store. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.researchandmarkets.com/>

13. ОВУАВА [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://obyava.ua>

14. VEGAN HEALTH [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.veganhealth.in.ua/>

15. Як відкрити кафе для веганів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://joinposter.com/ua/post/yak-vidkryty-kafe-dlya-vehaniv>

16. Структура розподілу ресторанного ринку України в 2020 році [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://vlasnasprava.ua/struktura-rozpodilu-restoranogo-rinku-ukraini-v-2020-roci/>

17. Vegano Hooligano [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://odesa.veganohooligano.com/>

18. Wild Sandwich [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://wildxsandwich.ps.me/>

19. Zozh [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://instagram.com/zozh.people?igshid=1tf0griku92zc>

20. VITARY vegan&healthy [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.facebook.com/Vitary-Vegan-Cafe-111683977356935/menu>

21. True restaurant [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.instagram.com/true.restaurant/>

22. Гайя [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://instagram.com/gaia.od?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

23. Omega Three [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://omegathree.com.ua/ru/omega-three-main-page-ru/>

24. Poster QR — меню, оплати, чайові та відгуки для вашого закладу [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://joinposter.com/ua/tour/addons/qr-menu>

25. КБЖВ — навіщо і як розрахувати. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://yasensvit.ua/media/articles/kbzhv-navishcho-i-yak-rozrakhuvaty/>

26. Рейтинг найбільших українських виробників органічної продукції. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uteka.ua/ua/publication/news-14-delovye-novosti-36-rejting-krupnejshix-ukrainskix-proizvoditelej-organicheskoy-produkcii>

27. Магазин органічних продуктів ProOrganica [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://proorganica.com.ua/>

28. Магазин органічних продуктів GLOSSARY Organic Products [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://glossary.ua/ua/produkty-pitaniya/>

29. Магазин органічних продуктів Vita Natura [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://organichni-producty.com.ua/>

30. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Чорномор'я, 2017. — 300 с.

31. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посібник. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний та ін. – К.: КНТЕУ, 2008. – 307 с.

32. Проектування готелів: навч. посібник. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін. – К.: КНТЕУ, 2012. – 340 с.

33. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар; Київ. ун-т туризму, економіки і права. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Київ : КУТЕП, 2016. — 407 с.

34. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса : Освіта України, 2019. — 308 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250.

35. 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.

36. 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.