

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 при  
готелі «PortoFino» в м. Одеса з використанням цифрового меню

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Іжаковський В.В.

(прізвище, ініціали)

групи ГРСм-601

Керівник доц. Халілова-Чуваєва Ю.А.

(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**

Іжаковського Владислава Валентиновича  
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка інноваційної концепції розвитку ресторану при готелі «PortoFino» в м. Одеса з використанням цифрового меню

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 Розробка інноваційної концепції розвитку ресторану при готелі «PortoFino» в м. Одеса з використанням цифрового меню

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 ресторану (1 лист), об'ємно-планувальне рішення ресторану (2 листи), аналіз конкурентів (1 лист), структура управління готельно-ресторанного комплексу (1 лист), результати наукових досліджень (1 лист), Показники інвестиційної привабливості проекту (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>	Халілова-Чуваєва Ю.А., доцент	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Халілова-Чуваєва Ю.А., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.А., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.А., доцент	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.А., 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 \_\_\_\_\_ Халілова-Чуваєва Ю.А.

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Іжаковський 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>Виконав</i>
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	<i>Виконав</i>
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	<i>Виконав</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	<i>Виконав</i>
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	<i>Виконав</i>
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	<i>Виконав</i>
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	<i>Виконав</i>
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	<i>Виконав</i>
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	<i>Виконав</i>
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	<i>Виконав</i>
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	.12.2023	<i>Виконав</i>

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_  
(підпис)

Іжаковський В.В.  
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи \_\_\_\_\_  
(підпис)

Халілова-Чуваєва Ю.А.  
(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)

Іжаковський В.В.  
(прізвище та ініціали)

## АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

### **«Розробка інноваційної концепції розвитку ресторану при готелі «PortoFino» в м. Одеса з використанням цифрового меню»**

Метою кваліфікаційної роботи є розробка інноваційної концепції розвитку ресторану при готелі «PortoFino» в м. Одеса з використанням цифрового меню. Концепція полягає у впровадженні цифрового меню в ресторані готельно-ресторанного комплексу "Portofino", що передбачає зручне замовлення через мобільний додаток, персоналізацію сервісу та оптимізацію робочих процесів.

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 цифрового меню;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на дослідження популярності закладів в Аркадії;

- 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	– 97 стор.;
таблиць	– 40
додатків	– 0
графічних аркушів	– 7

## Зміст

### Вступ 8

1. Обґрунтування концепції	9
1.1. Аналіз та характеристика готельно-ресторанного комплексу Portofino	9
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	12
1.3. Дослідження конкурентів нового підприємства	16
1.4. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	21
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	24
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	25
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	28
3. Технологічний розділ	28
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування	28
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	31
Дорадо під фірмовим соусом Портофіно	34
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	37
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	47
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів	49
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів	53
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельного цеху	54
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельного цеху	54
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельного цеху	56
3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельного цеху	58
3.5.4. Організація виробництва доготівельного цеху	66
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	66
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	69
4. Організаційний розділ	69
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг підприємства	69
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства готельного господарства	70
4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства	71
5. Будівельний розділ	72
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	72
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу	73
5.3. Етапи перепланування приміщень підприємства та кошторис будівельних робіт	74
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	75
5.5. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель	77
5.6. Заходи щодо цивільної оборони	77
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	78
6. Економічний розділ	79

6.1. Розрахунок інвестиційних витрат	79
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства	83
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності	85
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту	91
Висновки	94
Список літератури	96

## Вступ

Проект оновлення готельно-ресторанного комплексу "Portofino" представляє собою прагнення до втілення інноваційних підходів в гостинності та сервісі. Проект спрямований на вдосконалення існуючих можливостей комплексу, з особливою увагою до сучасних тенденцій і вимог клієнтів.

Планується оновлення меню ресторану при готелі Portofino, яке відобразить найсвіжіші гастрономічні тенденції. Нові страви будуть розроблені з урахуванням балансу між традиційною елегантністю та сучасними кулінарними рішеннями, щоб задовольнити найвибагливіші смаки.

Буде здійснено заміну старого кухонного обладнання на новітнє, високотехнологічне. Цей крок дозволить підвищити якість приготування страв, оптимізувати робочі процеси та знизити енергоспоживання.

Впровадження IT-технологій передбачається як ключовий елемент проекту. Буде розроблено інтерактивне цифрове меню, забезпечені планшети для гостей, а також встановлені інтерактивні тач скрін панелі, що забезпечать сучасний і ефективний спосіб взаємодії з клієнтами.

У рамках проекту буде проведено наукове дослідження для вивчення попиту та вподобань цільової аудиторії. Також заплановано технологічні розрахунки для ефективного управління ресурсами та оптимізації робочих процесів.

Планується перегляд та оновлення організаційної структури закладу для підвищення ефективності управління. Економічні розрахунки будуть здійснені для оцінки вигідності та ефективності запланованих змін.

Проект оновлення ГРК "Portofino" стане зразком інноваційного підходу в індустрії гостинності, що демонструє адаптацію до змінюваних ринкових умов, зберігаючи при цьому свою унікальність та атмосферу. Очікується, що реалізація цього проекту не тільки підвищить якість послуг і задовольнить потреби гостей, але й відкриє нові горизонти для подальшого розвитку та процвітання "Portofino".

Впровадження інновацій та модернізаційних змін є необхідним кроком для адаптації до сучасних вимог ринку та збереження лідерських позицій в індустрії гостинності. Проект передбачає, що "Portofino" стане прикладом, як ефективно використовувати сучасні технології та інновації для підвищення рівня сервісу та комфорту.

## **Висновки**

Проект оновлення готельно-ресторанного комплексу "Portofino" є втіленням сучасних підходів до гостинності та сервісу. У процесі роботи над проектом було досягнуто значних результатів у різних аспектах розвитку та оновлення комплексу.

Перш за все, оновлення меню було виконано з урахуванням сучасних кулінарних тенденцій, забезпечуючи гостям різноманітність високоякісних страв. Рецептúra нових кулінарних шедеврів розроблена з дотриманням балансу між класичною елегантністю та інноваційними рішеннями.

У сфері технічного оновлення, проект включав заміну застарілого кухонного обладнання на сучасне, високотехнологічне, що значно покращило процеси приготування страв, знизило енергоспоживання та підвищило ефективність роботи персоналу.

Щодо ІТ-інтеграції, впровадження інтерактивного цифрового меню, планшетів для гостей та інтерактивних тач скрін панелей перетворило взаємодію з гостями на більш сучасний та ефективний процес. Це не тільки поліпшило досвід відвідувань, але й підняло рівень обслуговування.

Важливою частиною проекту було наукове дослідження на попит, яке дозволило точно зрозуміти потреби та вподобання цільової аудиторії. Технологічні розрахунки були виконані для оптимізації робочих процесів та ресурсного менеджменту.

Організаційна структура закладу була переглянута та оновлена, що забезпечило більш ефективне управління ресурсами та персоналом. Економічні розрахунки підтвердили високу ефективність впроваджених змін, вказуючи на зростання доходів та зниження витрат.

В цілому, проект оновлення ГРК "Portofino" є актуальним та ефективним. Він не тільки підвищив якість послуг і задоволення потреб гостей, але й відкрив нові можливості для розвитку та процвітання комплексу. У результаті цих змін "Portofino" посилює свої позиції на ринку гостинності, стаючи не тільки місцем місцем для проведення відпочинку та ділових заходів, але й показником інноваційного підходу у сфері гостинності.

Завдяки цим змінам, "Portofino" став прикладом, як відповідально та інноваційно можна підходити до задоволення потреб сучасних клієнтів. Впровадження технологічних нововведень, осучаснення сервісу та підвищення якості обслуговування є запорукою успіху в індустрії гостинності, і "Portofino" яскраво демонструє це.

Цей проект, з його комплексним підходом до оновлення та модернізації, служить відмінним прикладом того, як можна адаптуватися до змінюваних ринкових умов та водночас зберегти власну унікальність і шарм. Проект виявився не тільки вигідним з економічної точки зору, але й

сприяв підвищенню загального іміджу закладу, зміцнивши його репутацію як лідера в сфері гостинності.

Запуск цього проекту відкриває нові перспективи для подальшого розвитку "Portofino". Оновлення та інновації, впроваджені в рамках цього проекту, стануть фундаментом для подальшого зростання та успіху, забезпечуючи комплексу стабільне лідерство в галузі та незмінно високий рівень задоволення потреб гостей.

## Список літератури

1. Бутенко О.П., Стрельченко Д.О. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016 № 56 С. 18–24.
2. Воловельська І.В., Лоєнко О. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Вісник економіки транспорту і промисловості. 2016 № 55 С. 115–118.
3. Галасюк С. С. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу у світі /С. С. Галасюк, Ю. М. Перетятко // Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу у світі // Економічні проблеми сучасності та концепція сталого розвитку держави та регіонів: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. 17-18.10.2014. – Одеса: ЦЕДР, 2014.
4. Дишкантюк О., Потьомкін Л., Марковська А. Концептуальні ресторани міста Одеси як складники гостинності та туристичного ринку південного регіону України //Збірник наукових праць ЛОГОС. – 2021.
5. Зеркалов Д.В. Охорона праці в галузі: Загальні вимоги. [Електронний ресурс]: Навчальний посібник. – К.: «Основа». 2011 – 551 с.
6. Економіка ресторанного господарства : навч. посібник /Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш; Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Харків : Світ книги, 2013 –389 с.
7. Іванова, О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2014 – 399 с.
8. Маркетингові дослідження: підручник / В.В. Ортинська, О.М. Мельникович. – 2-ге вид., доповн. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 436 с.

9. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності : навч. посібник /Н. П. Машир, А. П. Пасюк. – 2-ге вид., доп. і випр. – Київ : Кондор, 2014 – 392 с.
10. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник /Л. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014 – 431 с.
11. Нагорський В. Експерти підрахували кількість магазинів, ресторанів і кафе у найбільших містах України. URL: <https://informer.news/eksperty-pidrahuvaly-kilkist-mahazyniv-restoraniv-kafe-u-najbilshyh-mistahukrajiny.htm>
12. Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства [Текст]: монографія / Т. В. Андросова [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2010. – 144 с.
13. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / за заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса, ОНЕУ, 2016 – 262 с.
14. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання п'яте / за наук. ред. проф. Матвійчук Л.Ю. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2019. – 320 с.
15. Перетятко Ю.М. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області / Ю.М.Перетятко // Zprávy vědeckého myšlení : materiály z mezinár. konf. vědecky praktická, 27.09-05.10.2014. – Praha : Education and Science, 2014.
16. Польова Л. В., Вичівська О. М. Проблеми розвитку етнічних кухонь на сучасному етапі //Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: зб. матеріалів І Всеукр. наук.-практ. конф.(м. Херсон, 23 квітня 2021 р.)/за ред. доц. Морозової ОС Херсон: ХДАЕУ, 2021. 327 с. – С. 240.
17. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.

18. 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.