

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



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

на тему **Розробка концепції веганської кухні з рестораном у м. Одеса**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувача (ки) Зарицька В.Ю.

(прізвище, ініціали)

VI Курсу групи 712-72с

Керівник доц. Коваленко Н.О.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультант: проф. Іванченкова Л.В.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2022 р., протокол №
Завідувач(ка) кафедри ГРБ _____ Т.Є.Лебеденко
(назва кафедри) (підпис) (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**

Зарицька Вікторія Юріївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка концепції веганської кухні з рестораном в м.Одеса затверджена наказом вищого навчального закладу від «30» жовтня 2022 року № 768-03
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 15 грудня 2022 року
3. Вихідні данні роботи Розробка веганської концепції в ресторані
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)
Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз підприємства (1 лист), Концепція закладу ресторанного господарства (1 лист), Результати наукових досліджень (1 лист), План закладу ресторанного господарства (1 лист), План торгівельної зали з розташуванням меблів та технологічного обладнання (1 лист), Послуги закладу ресторанного господарства (1 лист), Структура управління закладу ресторанного господарства (зі службами і відділами) (лист 1), План виробничих цехів з розташуванням технологічного обладнання (1 лист).

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Коваленко Н.О., доцент	30.09.2022	14.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Коваленко Н.О., доцент	15.10.2022	01.11.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Коваленко Н.О., доцент	02.11.2022	07.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Коваленко Н.О., доцент	08.11.2022	15.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Коваленко Н.О., доцент	16.11.2022	23.11.2022
<i>Економічний розділ</i>	Іванченкова Л.В., професор	25.11.2022	08.12.2022

7. Дата видачі завдання _____

Керівник _____ Коваленко Н.О.
 Завдання прийняв до виконання _____ Зарицька В.Ю.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	30.09.2022-14.10.2022	Виконано
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	15.10.2022-01.11.2022	Виконано
3.	<i>Технологічний розділ</i>	02.11.2022-07.11.2022	Виконано
4.	<i>Організаційний розділ</i>	08.11.2022-15.11.2022	Виконано
5.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	24.11.2022	Виконано
6.	<i>Будівельний розділ</i>	16.11.2022-23.11.2022	Виконано
7.	<i>Економічний розділ</i>	25.11.2022-08.12.2022	Виконано
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	09.12.2022	Виконано
9.	<i>Оформлення рооти</i>	10.12.2022-11.12.2022	Виконано
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	12.12.2022 – 13.12.2022	Виконано
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	20.12.2022	

Здобувач – дипломник _____
 (підпис)

Зарицька В.Ю.
 (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
 (підпис)

Коваленко Н.О.
 (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему: «Розробка веганської опції з рестораном у м.Одеса»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка веганської опції в ресторані.

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 веганства в ресторанних закладах;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на попит веганства;

- 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 – 105 стор.;

таблиць – 49;

додатків – 1;

графічних аркушів – 8.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«The new concept development of the vegan restaurant in Odesa»

The purpose of the qualification work is to develop vegan restaurant.

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 vegan restaurant;

- the second part, which presents the results of research studies that were aimed at veganism;

- 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 carried 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.

ЗМІСТ

Вступ.....	6
1. Обґрунтування концепції.....	7
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону.....	7
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.....	15
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....	20
2. Науково-дослідна частина.....	22
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....	22
2.2. Аналітичний огляд літератури.....	22
2.3. Методи та методологія досліджень.....	22
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	38
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	40
3. Технологічний розділ.....	41
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування.....	41
3.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	43
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень.....	43
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів.....	49
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів.....	49
3.4.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів.....	51
3.4.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу.....	54
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів.....	59
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів.....	59
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів.....	59
3.5.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів.....	60
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів.....	62
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів.....	63
3.6. Проектування торговельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів.....	64
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....	64

					<i>КРМ.ГРБ.1.768-03.2.19.</i>			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
Студент.		<i>Зарицька В.Ю.</i>			<i>Розробка концепції веганської кухні з рестораном у м. Одеса</i>	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.						4	105	
Керівник		<i>Коваленко Н.О.</i>				ОНАХТ-2022		
Н. Контр.						Каф. ГРБ		
Зав. Каф.		<i>Лебеденко Т.Є</i>				Група 712-72с		

4. Організаційний розділ

- 4.1. Характеристика основних і додаткових послуг готельно-ресторанного підприємства.....67
- 4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства..... 71
- 4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства.....73

5. Будівельний розділ.....74

- 5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки.....74
- 5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу.....74
- 5.3. Пропозиції щодо дизайну.....77
- 5.4. Етапи перепланування приміщень підприємства та кошторис будівельних робіт.....79
- 5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки.....80
- 5.6. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....80
- 5.7. Заходи щодо цивільної оборони.....88
- 5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища..... 88

6. Економічний розділ.....90

Висновки і рекомендації.....99

Список літератури.....102

Додатки.....105

Графічна частина кваліфікаційної роботи (ресторан):

1. Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз підприємства (1 лист)
2. Концепція закладу ресторанного господарства (1 лист)
3. Результати наукових досліджень (1 лист)
4. План закладу ресторанного господарства (1 лист)
5. План виробничих цехів з розташуванням технологічного обладнання (1 лист)
6. План торгівельної зали з розташуванням меблів та технологічного обладнання (1 лист)
7. Послуги закладу ресторанного господарства (1 лист)
8. Структура управління закладу ресторанного господарства (зі службами і відділами) (1 лист)

ВСТУП

Вже понад 10 років все більше людей переходить на веганське харчування та відмовляється від м'яса. Веганське харчування можна порівняти до здорового харчування та методами багатьох досліджень показано що на це є шалений попит. Щоб побудувати ресторан з вегано-вегетаріанською опцією, варто розпочати з визначення потреб своїх клієнтів та основної вартості їх послуг. Технологічний соціум знову тягнеться до еко продуктів, природності, захищайте екологію. Вегетаріанство вийшло межі кухонь, магазинів, ставши особливим чином мислення, ставлення людини до світу, себе, тваринам. Вегетаріанський бізнес використовує маркетингові приставки «еко», «біо», «веган» навіть у назвах закладів (кафе, барів), кормів для тварин, засобів для догляду за шкірою. Головне послання будь-якого вегетаріанського бізнесу: земні блага, і в будь-якого споживання є розумна межа.

Вегетаріанство набуває популярності в Україні з 2010-го року, але лише в останні 10 років це стало трендом і люди почали замислюватися над речами, які завдають шкоди тваринам і в цілому природі. В багатьох країнах виготовляють все, чим можна замінити продукти тваринного походження і Україна також почала слідувати таким тенденціям, відкривати заклади такого типу та закупляти такі продукти. Тому розробка концепції вегано-вегетаріанського кафе з самообслуговуванням є актуальною.

Метою дипломного проекту є проектування ресторану з вегано-вегетаріанською опцією.

Для досягнення мети необхідно вирішити наступні завдання:

- створити унікальну концепцію,
- провести аналіз схожих закладів,
- продумати способи просування,
- розробити виробничу програму підприємства,
- продумати дизайн майбутнього закладу,
- провести аналіз інвестиційної привабливості проекту.