

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 при СПА готелі
в с. Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувача (ки) Шуба А.В.
(прізвище, ініціали)

VI Курсу групи ГРС-601м

Керівник доц. Лебеденко Т.Є.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультант: 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

Одеська національна академія харчових технологій

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., проф. Лебеденко Т.Є.
«30» вересня 2022 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Шуби Андрія Вадимовича
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка інноваційної концепції ресторану при СПА готелі в с. Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області
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 інноваційної концепції ресторану при СПА готелі в с. Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області
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 кондитерського цеху з розташуванням технологічного обладнання (1 лист); План торгівельної зали з розташуванням меблів та технологічного обладнання (1 лист); Послуги закладу ресторанного господарства (1 лист); Структура управління закладу ресторанного господарства (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>	Лебеденко Т.Є., доцент	14.08.2022	20.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Лебеденко Т.Є., доцент	14.08.2022	30.10.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., доцент	14.08.2022	17.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., доцент	14.08.2022	28.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., доцент	14.08.2022	02.12.2022
<i>Економічний розділ</i>	Іванченкова Л.В., професор	14.08.2022	12.12.2022

7. Дата видачі завдання «14» серпня 2022 року

Керівник _____ Лебеденко Т.Є.
Завдання прийняв до виконання _____ Шуба А.В.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	30.09.2022-20.10.2022	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	21.10.2022-30.10.2022	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	31.10.2022-17.11.2022	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	18.11.2022-24.11.2022	
5.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	24.11.2022	
6.	<i>Будівельний розділ</i>	25.11.2022-02.12.2022	
7.	<i>Економічний розділ</i>	03.12.2022-12.12.2022	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	09.12.2022	
9.	<i>Оформлення рооти</i>	22.11.2022-12.12.2022	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	13.12.2022 – 16.12.2022	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	22.12.2022	

Здобувач – дипломник _____
(підпис)

Шуба А.В.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Лебеденко Т.Є.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка інноваційної концепції ресторану при СПА готелі в с. Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Робота містить текстову і графічну частини.

Текстова частина складається з вступу, шести розділів і висновків:

1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень;
2. Експериментальний розділ
3. Технологічний розділ;
4. Організаційний розділ;
5. Будівельний розділ
6. Аналіз інвестиційної привабливості проекту.

Графічна частина складається з 7 листів, на яких показано: 1) SWOT аналіз; 2) аналіз конкурентів; 3) концепцію закладу ресторанного господарства; 4) результати експериментальної частини; 5) план закладу ресторанного господарства; 6) послуги закладу ресторанного господарства; 7) структуру управління закладу ресторанного господарства.

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку готельно-ресторанних послуг курорту Лебедівка, порівняння з аналогічними закладами світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію готельно-ресторанного комплексу - а саме впровадження роботи ресторану при курортному готелі з спортивно-оздоровчим комплексом.

Наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на опитування потенційних клієнтів та визначення актуальності ресторану при СПА готелі, а також послуг, які там надаватимуться;

В технологічному розділі представлено розрахунки ресторану з впровадженням меню Європейської кухні, оздоровчого харчування і додаткових послуг, підібрано меблі, інвентар для номерів, розроблено програми для оздоровлення, підібрано необхідне устаткування.

Також в роботі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи.

В будівельному розділі описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. Представлено опи-

сання 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;

Розраховано економічні показники та проведено аналіз інвестиційної привабливості проекту.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини –	стор.;
таблиць	–
додатків	– немає
графічних аркушів	– 7

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Innovative concept development of a restaurant at a SPA hotel in Lebedivka-village of B.-Dnistrovskyi district, Odesa region»

The work contains textual and graphic parts.

The text part consists of an introduction, six sections and conclusions:

1. Justification of the concept based on scientific research;
2. Experimental section
3. Technological section;
4. Organizational section;
5. Construction section
6. Analysis of the investment attractiveness of the project.

The graphic part consists of 7 sheets showing: 1) SWOT analysis; 2) competitor analysis; 3) the concept of a restaurant establishment; 4) results of the experimental part; 5) plan of the restaurant establishment; 6) services of a restaurant establishment; 7) management structure of the restaurant industry.

At the beginning of the work, a description and analysis of the market of hotel and restaurant services of the Lebedivka resort, a comparison with similar

institutions in the world, the results of research on demand and an analysis of competitors are given. On the basis of these findings, a concept was developed and a unique sales offer of a hotel-restaurant complex was formed - namely, the implementation of a restaurant at a resort hotel with a sports and wellness complex. The results of experimental studies are presented, which were aimed at surveying potential customers and determining the relevance of the restaurant at the SPA hotel, as well as the services that will be provided there;

The technological section presents restaurant calculations with the implementation of a menu of European cuisine, health food and additional services, selected furniture, inventory for rooms, developed programs for improving health, selected the necessary equipment.

The work also presents the organizational structure, calculates the number of necessary personnel and their work schedule. The construction section describes the plot of land where the enterprise is located, structural characteristics and engineering production systems, suggestions for the design of the building and premises are given.

A description of environmental safety measures and an assessment of the level of environmental friendliness of the enterprise is presented, an analysis of potentially dangerous and harmful production factors is carried out, measures are provided to ensure safe working conditions, protection of workers from electric shock, as well as fire prevention measures;

Economic indicators were calculated and an analysis of the investment attractiveness of the project was carried out.

ЗМІСТ

	стор.
Вступ	9
1. Обґрунтування концепції	12
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону	12
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	13
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	15
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	18
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	22
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 досліджень	31
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	33
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	43
3. Технологічний розділ	44
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства	44
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	48
3.3. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	60
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	63
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	63
3.5.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	64
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	71
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів	72
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	73
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	76
4. Організаційний розділ	78
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг готельно-ресторанного підприємства	78
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства	82
4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства	

						<i>КРМ.ГРБ.1.786-03.1.2</i>		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		<i>Щуда А.В.</i>			<i>Розробка інноваційної концепції ресторану при СПА готелі в с. Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області</i>	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.								
Керівник		<i>Лебеденко Т.Е.</i>				<i>ОНАХТ-2022 Каф. ГРБ Група ГРСМ-601</i>		
Н. Контр.								
Зав. Каф.		<i>Лебеденко Т. Е.</i>						

5. Будівельний розділ	
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	83
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу	84
5.3. Пропозиції щодо дизайну	87
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	89
5.5. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель	100
5.6. Заходи щодо цивільної оборони	103
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	103
6. Економічний розділ	105
Висновки і рекомендації	109
Список літератури	110
Додатки	12 стор

ВСТУП

У сучасному світі відпочинок, рекреація, туризм, оздоровлення - що врешті-решт означає здоров'я - є найвищою соціальною цінністю. Тому за останні кілька десятиліть років у світі поступово зростає значення туризму і рекреації. Це пов'язано в першу чергу із значним ростом доходів населення економічно розвинутих країн, зростанням загальноосвітнього рівня людей, розвитком транспортного сполучення.

В Одеській області - 43 санаторії і пансіонати з лікуванням, 16 будинків і пансіонатів відпочинку, турбази і дитячі табори. Функціонують курорти: Аркадія, Великий Фонтан, Кароліно-Бугаз - Затока, Куяльницький та ін. Всі вони в Одеському рекреаційному районі.

Але тільки наявності інфраструктури, призначеної для туризму, недостатньо, її необхідно розглядати в широкому значенні, основні елементи якої повинні виконувати не тільки винятково рекреаційну функцію, а й служити провідним фактором піднесення всього соціально-економічного життя країни.

Це має бути інфраструктура загального користування, що повинна відповідати світовим стандартам і зорієнтована на всіх мешканців України та її гостей.

В рекреаційній інфраструктурі, одне з ключових місць належить транспортній системі. Питання охоплює проблему транзитних перевезень, організацію залізничного сполучення, розвиток автомагістралей, повітряного, морського, річкового транспорту.

Сфера ресторанного господарства в економіці будь-якої держави виконує важливі соціальні та економічні функції, адже з одного боку – сприяє задоволенню потреб населення в харчуванні, відпочинку та дозвіллі, а з іншого – спрямована на економічне зростання в цілому. Крім того, підприємства ресторанного господарства (ПРГ) у процесі своєї діяльності одночасно виконують три взаємопов'язані та взаємозалежні функції, а саме: виробництво, реалізація, організація споживання продукції та послуг, що виокремлює їх від підприємств інших сфер господарювання.

Український ринок ресторанного господарства у теперішніх соціально-економічних та політичних кризових умовах помітно потерпає як від кількісних (чисельність споживачів, частота відвідування, розмір середнього чеку, обсяги ви-

ручки та доходу), так і від якісних (склад та структура споживацької аудиторії, асортиментні пропозиції, додаткові сервіси тощо) змін.

Основні проблеми та бар'єри успішного розвитку ресторанного бізнесу в Україні в сучасних умовах це:

- військові дії в країні та кризові соціально-економічні явища в усіх сферах економіки та суспільства в цілому;

- негативний досвід співпраці ПРГ із державними органами влади, відсутність спеціальних програм підтримки галузі та розвитку малого бізнесу у сфері ресторанного господарства;

- низька якість національної сировини та відсутність налагодженої системи логістики та постачання національних продуктів харчування, адже перевага постійно надається імпортним товарам та іноземним партнерам;

- зниження доходів та купівельної спроможності населення;

- посилення психологічної тривоги та остраху у суспільстві;

- зростання цін та рівня інфляції, підвищення витрат за комунальні послуги в силу чого збільшується вартість споживчого кошика, зростають загальні постійні витрати пересічних українців, як наслідок чого ресторани послуги, послуги відпочинку, розваг та дозвілля переходять у статті необов'язкових витрат сім'ї;

- прогресуюче зростання операційних витрат ПРГ;

- низький рівень узгодженості закладів ресторанного господарства із іншими підприємствами сфери гостинності та рекреаційного бізнесу;

- низький рівень інформатизації бізнесу;

- низька ефективність управлінської діяльності;

- нераціональне розміщення ресторанних мереж на території міст та регіонів;

- недостатня чисельність кваліфікованих спеціалістів, особливо тих, які здатні на високому рівні обслужити іноземних гостей;

- проблема якості обслуговування та управління якістю;

- глобалізація закладів ресторанного господарства тощо.

Отже, ситуація на ринку ресторанного господарства є суперечливою, адже з одного боку спостерігається активний розвиток нових концепцій у закладах РГ, на які існує попит, та до яких прихильні споживачі, з іншого боку – величезна кількість ПРГ працює на межі банкрутства й щомісяця несе значні витрати, що спону-

кає їх власників до закриття та виходу із сегменту ринку. З огляду на це, головним завданням вітчизняних рестораторів в умовах соціально-економічної та політичної кризи є вміти адаптуватися до нових умов та бути гнучкими стосовно потреб споживачів. Адже український споживач, незважаючи на ситуацію в країні, залишається надзвичайно вимогливим й для нього є привабливою не просто ресторанний продукт, а ресторанна послуга, складовими якої є атмосфера, комфорт, сервіс, кухня, інтер'єр, лояльний маркетинг, відкритість, що у своїй синергічній сукупності дозволяють клієнту відчувати себе бажаним гостем закладу [1-3].