

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему: **Розробка інноваційної концепції антистрес-кафе в м. Одеса**
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Лукашевич Ю.М.
(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРСм-601

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

(назва кафедри)

(підпис)

Т.Є.Лебеденко

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2023 рік

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Освітньо-кваліфікаційний рівень «Магістр»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«14» серпня 2023 року

**ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА СТУДЕНТУ**

Лукашевич Юлії Максимівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи «Розробка інноваційної концепції антистрес-кафе в м. Одеса»

затверджена наказом ОНТУ від «21» вересня 2023 року №531-03

2. Строк подання студентом проекту 08 грудня 2023 року

3. Вихідні данні до роботи «Розробка інноваційної концепції антистрес-кафе в м. Одеса»

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Обґрунтування концепції; Науково-дослідна частина; Технологічний розділ; Організаційний розділ; Будівельний розділ; Економічний розділ

5. Перелік графічного матеріалу:

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>	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 _____ Лукашевич Ю.М.

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>	14.12.2023	

Здобувач-дипломник _____ (підпис) Лукашевич Ю.М. (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) Лукашевич Ю.М. (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ
до кваліфікаційної роботи на тему:
«Розробка інноваційної концепції антистрес-кафе в м. Одеса»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка інноваційної концепції антистрес-кафе 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 антистрес-кафе «Raw safe», яка передбачає впровадження закладу з тваринами в м.Одеса. Дане підприємство розраховано на аудиторію, що полюбить тварин чи хотіла б отримати новий досвід в сфері гастрономії з тваринами;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на оцінку гастрономічного досвіду, вивчення систем та заходів для безпеки та комфорту тварин і гостей у кафе, конкурентного середовища, атмосфери та дизайну та ін.;

- 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 вироб-ничих 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	– 98 стор.;
таблиць	– 49;
додатків	– 9
графічних аркушів	– 8 листів формату А1.

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Розділ 1. Обґрунтування концепції.....	7
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону.....	7
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів.....	8
1.3. Розробка концепції «Paw Safe» та формування унікальної торгової пропозиції.....	12
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства «Paw Safe»	17
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування «Paw Safe»	22
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.....	26
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	28
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	35
Розділ 3. Технологічний розділ.....	36
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування «Paw Safe».....	36
3.2. Розробка виробничої програми підприємства «Paw Safe».....	36
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 торговельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів.....	62
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....	63
Розділ 4. Організаційний розділ.....	64
4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства «PawSafe».....	64
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	66
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства.....	67
Розділ 5. Будівельний розділ.....	72
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану).....	72

5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства.....	72
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	73
5.4. Етапи перепланування (або будівництва) приміщень підприємства.....	77
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	77
5.6. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	79
5.7. Заходи щодо цивільної оборони.....	80
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	82
Розділ 6. Економічний розділ.....	84
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	84
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства.....	88
6.3. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	89
Висновки і рекомендації.....	94
Список літератури.....	96
Додатки.....	99

Графічна частина кваліфікаційної роботи (кафе):

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

Кафе - це не лише простір для харчування, але і місце, де можна знайти відпочинок та втекти від стресів сучасного життя.

Антистрес-кафе - це унікальний простір, створений з метою допомоги людям справитися зі стресом та повсякденними труднощами. Це не просто заклад, де подають напої та закуски, а й своєрідне місце, де зустрічаються дивовижні можливості для релаксації та відновлення енергії. Воно наповнено своєрідною атмосферою умиротворення та спокою.

Сучасний ритм життя, пов'язаний із постійною суттєвою напругою та швидкістю подій, що змушує людей шукати нові форми відпочинку та підтримки емоційного стану. Саме тому дипломний проект «Розробка інноваційної концепції антистрес-кафе в м. Одеса» бере на себе завдання створення унікального простору, де люди зможуть знайти відсіч від стресової повсякденності.

На відміну від звичайних кафе, антистрес-заклади звертають особливу увагу на дизайн інтер'єру, використовуючи м'які кольори, природні матеріали та елементи флористики. Тут можна знайти зони для медитації, ігри з тваринами, книги та навіть спеціальні зони для сну. Меню також орієнтоване на продукти, що сприяють розслабленню та покращенню настрою. Задача проекту - створення простору, що надасть гостям можливість знайти внутрішню гармонію та позбавитися від напруги за допомогою чотирилапих друзів.

Люди, які відвідують антистрес-кафе, часто відзначають значне покращення свого емоційного стану. Це місце стає для них притулком від повсякденної метушні, де можна розслабитися, насолодитися атмосферою та забути про стрес. Відвідування антистрес-кафе стає для багатьох своєрідною терапією.

Сьогодні у світі спостерігається зростаючий попит на антистрес-кафе. В умовах сучасного ритму життя люди все більше усвідомлюють важливість турботи про своє психічне здоров'я. В Україні цей тренд також стає помітним, і поява антистрес-кафе на українській карті гастронома підтверджує інтерес суспільства до психологічного благополуччя.

Основною метою кваліфікаційної роботи є систематизація, закріплення та поглиблення теоретичних знань, а також виявлення рівня професійно-психологічної готовності молодого спеціаліста до практичної діяльності, що

базується на самостійному прийнятті рішень та використанні наукових принципів для розв'язання конкретних задач. У ході роботи використовуються нормативні документи, методи досліджень, експерименти та практичне втілення наукових принципів при вирішенні проблем, що вивчаються у кваліфікаційній роботі[1].

Спираючись на тенденції розвитку гастрономічної сфери та вплив сучасних технологій, кафе стає елементом не тільки гастрономічного, але й антистресового простору. Розташоване в центрі Одеси, антистрес-кафе «Raw safe» пропонує не лише вишукані страви, але і інноваційні методи стресового розвантаження.

Позитивні сторони антистрес-кафе у світі:

- ✓ розслаблення та затишок: антистрес-кафе пропонують унікальні та затишні інтер'єри, здатні створити атмосферу спокою та релаксації, що важливо у сучасному світі стресів та суєти;

- ✓ інноваційні зони для відпочинку: вони надають інноваційні зони для відпочинку, такі як медитаційні куточки, ігри з тваринами та простори для читання, що сприяє різноманітності методів релаксації;

- ✓ емоційна підтримка: антистрес-кафе уважно підходять до вибору продуктів у меню, орієнтуючись на їх вплив на емоційний стан, що сприяє психологічній підтримці відвідувачів;

- ✓ підтримка тенденції турботи про психічне здоров'я: вони відповідають сучасній тенденції турботи про психічне здоров'я, надаючи місце для відпочинку та відновлення, що важливо за умов підвищеної уваги до благополуччя.

Негативні сторони антистрес-кафе у світі:

- ✓ залежність від зовнішніх факторів: відвідування антистрес-кафе може створити залежність від зовнішніх умов досягнення психологічного комфорту, що не завжди може бути стійким і доступним;

- ✓ ілюзія уникнення реальності: можливість уникнення повсякденних проблем в антистрес-кафе може створювати ілюзію уникнення реальності, що, зрештою, не вирішує проблеми, а лише тимчасово відволікає.

- ✓ несумісність з особистими уподобаннями: не кожній людині підходить концепція антистрес-кафе. Деякі віддають перевагу індивідуальним методам релаксації та знаходять умиротворення в інших умовах. Деякі люди можуть не оцінити концепцію і віддадуть перевагу традиційним кафе.

Отже, в роботі буде проведено дослідження ринку закладів РГ у місті Одеса, аналіз ринку послуг, конкуруючих закладів, розроблена концепція, що включатиме правила та норми взаємодії людей та тварин, розроблен дизайн, проведені технічні розрахунки та інше.

Висновки і рекомендації

В ході виконання даної дипломної роботи була проведена комплексна розробка інноваційної концепції антистрес-кафе в місті Одеса. Проведений аналіз ринку ресторанних послуг та вивчення діючих конкурентних закладів:

1. «Rept&coffe club»
2. «Zheto»
3. «Cipolle Pizza Bar»
4. «Белый Кит»
5. «Тиша»
6. «Atelier. Coffee & Crafts»
7. «Котелок»
8. «КлараБара»

Хоча всі заклади і є можливими конкурентами, проте жодне з них немає подібної концепції. Тож «Raw Cafe» буде мати добрий старт та багато переваг. Звичайно серед головних недоліків переважає складність в організації та контролі кафе, але при грамотній роботі ці недоліки можна подолати.

Вивчаючи сучасні тенденції у гастрономічній сфері стає зрозуміла актуальність та доцільність впровадження антистрес-кафе в обраному регіоні. Це смачна кухня, дбайлива атмосфера, відчуття розслабленості.

За допомогою наукових досліджень та практичної роботи було визначено унікальні особливості та конкурентні переваги антистрес-кафе. У нагоді стали нормативні документи, матеріали – ДСТУ 4281:2004, методичні вказівки, підручники та статті. Методи наукового дослідження були використані для розв'язання питань: рівня конкурентоспроможності, оцінки сучасного ринку послуг, широти та повноти впровадження інновацій, SWOT-аналізу та іншого.

Проведене опитування під час написання дозволило врахувати вподобання споживачів та створити продуктовий ряд, спрямований на задоволення потреб цільової аудиторії.

В проєкті проаналізовані сильні та слабкі сторони підприємства, надані рекомендації з вдосконалення процесів. Одним із ключових аспектів є використання тварин у кафе для створення атмосфери емоційного відпочинку та стресрелієфного середовища. Проведені дослідження та опитування підтвердили значущість цього елемента для відвідувачів та його вплив на загальний психоемоційний стан.

Під час розробки технічної частини проекту були враховані вимоги до обладнання та дизайну приміщення, що сприятиме забезпеченню комфорту для клієнтів та оптимізації роботи персоналу.

Висновки та рекомендації щодо впровадження антистрес-кафе передбачають акцент на важливості правильного маркетингового позиціонування, виваженої рекламної кампанії та партнерств з організаціями зацікавленими в просуванні здоров'я та емоційного благополуччя.

Загальний висновок полягає в тому, що концепція антистрес-кафе є перспективною та може знайти своє втілення в реальному бізнесі, забезпечуючи не тільки високий рівень гастрономічних послуг, але й сприяючи здоров'ю та емоційному розкішному відпочинку для гостей.

Список літератури

1. Новічкова Т.П., Ряшко Г.М., Федосова К.С., Д'яконова А.К., Лебеденко Т.Є., Новічков В.К., Солоницька І.В., Ткач В.О. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Частина 1. Загальні положення – Одеса: ОНТУ, 2022. – 64 с.
2. Ряшко Г.М., Новічкова Т.П., Лебеденко Т.Є. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Частина 3 / Ресторан. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 75 с.
3. ДСТУ 4281:2004. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [На заміну в Україні ГОСТ 30389-95; чинний від 2004-07-01]. Держспоживстандарт України від 31 березня 2004 р. №59.
4. ДСТУ 3675-98. Пожежна техніка. Вогнегасники переносні. Загальні технічні вимоги та методи випробувань. Зі зміною № 1. Наказ від 30.01.1998 № 59 .
5. ДСТУ 3734-98. Вогнегасники пересувні. Загальні технічні вимоги (ГОСТ 30612-99). Наказ від 01.07.2000.
6. ДБН В.2.2-20:2008. Державні будівельні норми. Будинки і споруди. ГОТЕЛІ. Наказ Міністерства регіонального розвитку та будівництва України від: 23.07.2008 р. № 340.
7. ДБН В.2.5-28-2018. Природне і штучне освітлення. [На заміну ДБН В.2.5-28-2006]. Наказ від 03.10.2018 № 264.
8. ДБН В.1.1.7–2002. Захист від пожежі. ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА ОБ'ЄКТІВ БУДІВНИЦТВА. Наказом Держбуду України від 03.12. 2002 року № 88 та введені в дію з 01.05.2003 року.
9. ДСН 3.3.6.037-99. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку. Постанова від 01.12.1999 № 37.
10. ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, від 01.12.99 № 39.
11. Мальська О.М., Гаталяк Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів; підручник – К.:«Центр учбової літератури», 2013. – 304 с. Веб сайт: URL:

- https://pidru4niki.com/1420112652902/turizm/strukturi_upravlinnya_pidpriyemstvami_restorannogo_gospodarstva#google_vignette (Дата звернення 09.11.23)
12. Restaurant business. Веб сайт: URL: <https://www.restaurantbusinessonline.com/marketing> (Дата звернення 11.11.23)
13. Nation's Restaurant News. Веб сайт: URL: <https://www.nrn.com/> (Дата звернення 11.11.23)
14. Tripadvisor. Веб сайт: URL: <https://www.tripadvisor.ru/> (Дата звернення 14.11.23)
15. Rept&coffe club. Веб сайт: URL: <http://rept-coffe-club.com.ua/> (Дата звернення 14.11.23)
16. ТОП -10 советов как улучшить обслуживание клиентов. Веб сайт: URL: <https://mtp-global.com/top10-sovetov-kak-uluchchit-obslyujvanie-klientov/> (Дата звернення 15.11.23)
17. Освітлення кухні ресторану. Веб сайт: URL: <https://www.brille.ua/ua/osveshenie-restorana/#kuhnyares> (Дата звернення 17.11.23)
18. Освітлення виробничих приміщень. Захист від виробничих випромінювань. Веб сайт: URL: <https://buklib.net> (Дата звернення 17.11.23)
19. Про затвердження Типових норм належності вогнегасників. Веб сайт: URL: <https://ips.ligazakon.net/document/REG9153?an=882> (Дата звернення 20.11.23)
20. Організація роботи цехів. Веб сайт: URL: <https://studfile.net/preview/5194233/page/6/> (Дата звернення 11.11.2023)
21. Про затвердження Інструкції щодо утримання захисних споруд цивільної оборони у мирний час. Веб сайт: URL: <https://ips.ligazakon.net/document/RE13054?an=2> (Дата звернення 20.11.2023)
22. ФЕЛІНОТЕРАПІЯ: ЯК ВИЛІКУВАТИСЬ ЗА ДОПОМОГОЮ КІШКИ. Веб сайт: URL: <https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/6861/1/%D0%93.%20%D0%9B%D0%B0%D0%B2%D1%80%D0%B8%D0%BA.pdf> (Дата звернення 10.12.2023)
23. Заспокоюють і веселять: вчені визначили, як коти впливають на людей на дистанційній роботі. Веб сайт: URL: <https://prm.ua/zaspokoiiut-i-veseliat-vcheni-vyznachyly-ia-koty-vplyvaiut-na-liudey-na-dystantsiyniy-roboti/> (Дата звернення 10.12.2023)

24. Кототерапія - як вусаті лікують людей. Веб сайт: URL: https://gazeta.ua/articles/edu-and-science/_kototerapiya-yak-vusati-likuyut-lyudej/740620 (Дата звернення 10.12.2023)

25. В Україні створили кав'ярню із врятованими котами. Веб сайт: URL: <https://bituk.media/2023/11/15/v-ukraini-stvoryly-kav-iarniu-iz-vriatovanymy-kotamy-video/?amp=1> (Дата звернення 10.12.2023)

26. 5 найцікавіших котячих кафе у світі. Веб сайт: URL: <https://galka.if.ua/5-naytsikavishih-kotyachih-kafe-u-sviti-foto/> (Дата звернення 10.12.2023)