

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавру
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа»

на тему: **Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства (на прикладі Арт-клубу "Шкаф")**

Виконавець:

студентка _4 курсу, гр.40__
факультету міжнародної економіки
Шайфлер Валерія Сергіївна
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник:

к.п.н, ст.викладач кафедри ТiГРБ
(науковий ступінь, вчене звання)
Мартінова Наталя Степанівна
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Одеса 2020

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Ресторанний бізнес є однією із основних складових частин індустрії туризму і гостинності. Створена спочатку для задоволення потреб споживачів система підприємств громадського харчування відображає ступінь економічного розвитку країни, рівень доходів населення і бажання споживачів витратити частину своїх доходів на послуги, що пропонуються підприємствами громадського харчування.

Умови сучасної конкуренції вимагають від підприємств громадського харчування пропозиції найбільш вигідних послуг потенційним споживачам, ніж конкуренти. Організація дозвілля і відпочинку грає в цьому чималу роль. Гості приходять, як правило, не тільки смачно поїсти, а й отримати на деякий час розрядку від сірих буднів і стресів, розслабитися та відпочити.

Практично кожне підприємство громадського харчування використовує музичний супровід, будь то фонова музика, живе виконання артистів або караоке. Але часом цього вже не достатньо для того, щоб задовольнити потреби гостей і бути конкурентоспроможними. Проводячи різноманітні заходи щодо організації дозвілля і відпочинку, підприємство громадського харчування привертає ще більшу кількість споживачів послуг, що сприяє підвищенню привабливості закладу в цілому. Отже, актуальність

Таким чином, **актуальність даної теми** заснована на сучасних тенденціях та підходах до комплексної оцінки розвитку підприємств індустрії гостинності, що базується насамперед на постійному підвищенні якості обслуговування як основного фактора розвитку підприємств сервісу.

У розгляді питань організації надання послуг в закладах ресторанного господарства, зокрема, дозвілля беруть участь багато науковців та авторів як вітчизняних, так і зарубіжних. Основними та найбільш популярними з яких є: П'ятницька Н.О., Галасюк С.С., Єгупова І.М., Архипов В.В., Русавська В.А., Сало Я.Я., Кравченко А.І., Усіна А.І., Сегеда І.В., Нечаюк Л.І., Радіонова О.М., Петрова І.В., Усов В.В., Бородіна В.В., Радуонова О.М. та інші.

Метою кваліфікаційної роботи є узагальнення теоретичних засад організації дозвілля та відпочинку у закладах ресторанного господарства та розробка заходів щодо підвищення якості послуг з організації розважальних програм на підприємствах громадського харчування.

Відповідно до встановленої мети, визначені **завдання** дослідження:

- 1) визначити зміст поняття «дозвілля» та роль програм дозвілля в комплексі послуг закладів ресторанного господарства;
- 2) вивчити особливості організації програм дозвілля і відпочинку на підприємствах громадського харчування для різних споживчих груп;
- 3) дослідити сучасні тенденції дозвіллевої діяльності в закладах ресторанного господарства;
- 4) проаналізувати господарсько-економічну діяльність Арт-клубу «Шкаф»;

5) охарактеризувати програми дозвілля в Арт-клубі "Шкаф" та технологію їх організації;

6) здійснити оцінку організації дозвілля і відпочинку в закладах ресторанного господарства в місті Одеса з акцентом на молодь як споживчу групу;

7) оцінити вплив послуг дозвілля на діяльність Арт-клубу «Шкаф»;

8) розробити рекомендації щодо поліпшення організації дозвілля і відпочинку в закладах ресторанного господарства.

Об'єктом дослідження є процес організації дозвілля в закладах ресторанного господарства.

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є напрями удосконалення організації програм дозвілля та відпочинку в закладах ресторанного господарства на прикладі приватного підприємства «Деликатніе Антохи» (Арт-клуб «Шкаф») у місті Одеса.

Теоретичною основою роботи є праці вітчизняних та закордонних учених в області ресторанного менеджменту та маркетингу, організації обслуговування на підприємствах сфери торгівлі та послуг, економічного та фінансового аналізу, підприємницької діяльності, документи законодавчих та виконавчих органів влади та управління, інші джерела.

Інформаційною базою для роботи послужили нормативно-правові акти в сфері торгівлі та ресторанних послуг, ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" та інші державні стандарти в ресторанному господарстві, статистичні дані галузевих збірників, звітні матеріали та дані ПП «Деликатніе Антохи» (Арт-клуб «Шкаф»), результати спостережень та опитувань працівників Арт-клубу «Шкаф», які проведені нами особисто, а також дані арт-клубу «Truman» та кафе-бару «Молодість».

В процесі роботи використовувались наступні методи дослідження – системний підхід, метод сходження від абстрактного до конкретного, порівняльно-зіставний аналіз, економічний аналіз фінансових показників, спостереження, опитування.

Структура та зміст дипломної роботи: робота складається із вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи 71 сторінка машинописного тексту. Робота містить 14 таблиць, 10 рисунків, список використаної літератури складається із 50 найменувань.

Шайфлер В.С. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства м. Одеси / В.С. Шайфлер // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Збірник матеріалів міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів та вчених. Том 2 (м. Одеса, 15 квітня 2020 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2020. С. 198 – 202.

Шайфлер В.С. Особливості подієвого туризму в Україні / В.С. Шайфлер // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Збірник матеріалів міжнародної науково-

практичної конференції студентів, аспірантів та вчених. Том 1 (м. Одеса, 15 квітня 2020 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2020. С. 492 – 495.

Шайфлер В.С, Гострик О. М. Розвиток та впровадження інформаційних технологій на підприємствах туристичної сфери / В.С. Шайфлер, О.М. Гострик // Інформаційні технології в економіці і управлінні : Збірник наукових студентських праць. Одеса : ОНЕУ, 2020. Вип. 2. С. 36 – 43.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «**Теоретичні основи організації послуг дозвілля в ресторанному бізнесі**» розглянуто такі питання.

Заклад ресторанного господарства (ЗРГ) – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів.

Підприємства ресторанного господарства класифікуються залежно від характеру торгово-виробничої діяльності, характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, рівня обслуговування, часу функціонування, місця функціонування, обслуговуваного контингенту, місце розташування, місткості, форми обслуговування.

Заклади ресторанного господарства надають споживачам великий та різноманітний комплекс послуг, які за характером можна поділити на:

- Послуги харчування;
- Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- Послуги з реалізації продукції;
- Послуги з організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- Послуги з організації дозвілля;
- Інформаційно-консультативні послуги.

Анімація – це діяльність з розробки та здійснення спеціальних програм проведення вільного часу, це оживлення відпочинку й організація безпосередніх вражень від особистої участі у заходах.

Івент – запланована соціально-суспільна подія (захід), що відбувається в певний час, із певною метою та має певний резонанс для суспільства.

Планування анімаційної програми включає в себе наступні етапи:

- Визначення цілей і завдань заходу;
- Розробка концепції заходу;
- Вибір і підготовка локації (час і місце проведення);
- Організація роботи персоналу;
- Створення бюджету заходу;

- Вибір і укладання договорів постачальниками та субпідрядниками (техніка, обладнання, послуги);

- Розробка та затвердження сценарію (режисерський сценарій).

Дозвіллєві та анімаційні програми у закладах ресторанного господарства є ефективними за умови врахування культурної специфіки, тенденцій розвитку соціально-культурної сфери, усвідомлення культурних цінностей та значень громадськістю і сприяють культурній ідентифікації дорослого населення, відродженню духовного життя в суспільстві.

У останні десятиліття в розвитку закладів ресторанного господарства намітилися наступні тенденції:

- Ресторани високого цінового сегмента покращують якість страв, продуктів і рівень сервісу.

- У демократичних закладах, орієнтованих на середній клас, спостерігається кілька тенденцій розвитку: з'явилися ресторани з «відкритою кухнею», а також моно продуктові тематичні ресторани («стейкхаус», «фішхаус» та ін.)

- Підвищення попиту на корисну для здоров'я продукцію сприяло налагодженню прямих тривалих господарських зв'язків підприємств ресторанного господарства безпосередньо з виробниками сільгосппродукції.

- Поширення національних кулінарних традицій по всьому світу.

- Удосконалення форм роботи і впровадження досягнень науковотехнічного прогресу.

- Посилення орієнтації на якість продукції.

- Формування нових напрямків сучасної кулінарії. Активний розвиток «молекулярної кухні».

- Створення мереж і подальше збільшення їх розмірів (слід виділити 2 основних типи мереж: уніфіковані, що передбачають стандартизацію усіх складових концепції та змішані, що передбачають сукупність маркетингової, рекламної компанії, а також цінової програми лояльності та ін.).

- Розвиток спеціалізованих підприємства зі скороченим набором пропонованих послуг та страв.

Успішність діяльності сучасного ресторану досягається за умови органічного поєднання якісного обслуговування гостя для задоволення його вподобань у харчуванні та активному відпочинку одночасно. Тому, окрім потужної матеріальної бази, одним із факторів залучення нових й розширення контингенту постійних споживачів є професіоналізм фахівців ЗРГ в організації анімаційних програм. Так, характерна поява все більшої кількості закладів клубного формату, де шоу-програмам надається надзвичайно велике значення.

У другому розділі **«Аналіз діяльності Арт-клубу "Шкаф" з організації дозвілля»** досліджено діяльність об'єкту роботи.

Було проаналізовано діяльність закладу ресторанного господарства Арт-клуб «Шкаф». Головною метою діяльності підприємства є отримання

прибутку шляхом задоволення потреб гостей не тільки у харчуванні, а також в організації розважальних заходів та подій.

Використання різноманітних культурно-розважальних заходів у закладах ресторанного господарства повинно приваблювати велику кількість нових відвідувачів, а отже і збільшувати прибутки підприємств харчування. Та на практиці виявляється, що створення анімаційних шоу-програм не завжди виправдовує вкладені у їх створення, розробку і реалізацію затрати коштів та часу.

Економічне положення Арт-клубу «Шкаф» залишає бажане кращого. З кожним роком на підприємстві значно збільшується рівень витрат, в основному за заробітну плату працівникам, та зменшується прибуток. У закладі працює 32 людини разом з арт-менеджером, який відповідає за організацію та проведення дозвіллевих програм у клубі. Загалом, дохід від проведення дозвіллевих програм на підприємстві не дуже великий, але завдяки подіям, які організовуються, піднімається дохід від продажу продукції закладу, це є великим плюсом.

У Арт-клубі «Шкаф» дуже розвинена система організації дозвіллевих програм та свят на підприємстві. На кожен день у клубі розписана розважальна програма, а міжнародні та міські свята у закладі проходять з великим розмахом.

Організацією дозвіллевих програм у Арт-клубі «Шкаф» займається арт-менеджер.

Арт-менеджер повинен володіти глибокими знаннями, пов'язаними з мистецтвом, економікою, маркетингом та арт-індустрією в цілому. Арт-менеджер є ідейним натхненником проєктів, відповідає за організацію, комунікацію та розробку концепції та розважальної події. Заробітна плата арт-менеджера розподіляється на ставку та відсоток від продажу квитків та плату за вхід. Виходячи з цього можна зробити висновок, що арт-менеджер з самого початку своєї роботи змотивований на створення успішних та яскравих свят у закладі ресторанного господарства, адже від цього залежить не тільки прибуток закладу, а і його заробітна плата.

Аналіз реалізації послуг з організації дозвілля на підприємству нічного клубу «Шкаф» показав, що проведення дозвіллевих програм приносить прибуток підприємству, але не через самі програми, а через розширення продажів продукції закладу по бару та кухні. Це означає те, що заклад або приділяє недостатньо уваги організації свята чи події, не розкриває повністю потенціал запланованого свята, або подія яку вони пропонують споживачу, просто не цікава або не користується популярністю у населення, на яке вона зорієнтована.

У третьому розділі **«Удосконалення організації дозвіллевої діяльності в закладах ресторанного господарства на прикладі Арт-клубу "Шкаф"»** надані такі пропозиції.

Одним з основних напрямів формування стратегічних конкурентних переваг є надання послуг більш високої якості в порівнянні з конкурентами.

Ключовим тут є надання таких послуг, які б задовольняли, і навіть перевершували, очікування цільових споживачів.

Зважаючи на високий рівень конкуренції та динамічного розвитку ринку ресторанного бізнесу, рестораторам необхідно чітко орієнтуватись у сфері надання послуг, зокрема культурно-розважальних. Тому виникає необхідність у створенні різноманітних анімаційних служб безпосередньо при закладах ресторанного господарства України, завдання яких полягатиме у впровадженні, обґрунтуванні та реалізації цих програм.

Для того, щоб дозвіллева діяльність у підприємстві діяла насправді ефективно, необхідно постійно оновлювати послуги закладу, швидко реагувати на зміни в попиті, на діяльність конкурентоспроможних закладів. З цією метою Арт-клуб «Шкаф» постійно створює нові анімаційні програми, запрошує популярних зірок тощо.

Важливим елементом в діяльності розважального підприємства є правильно підібрати культурно-розважальний захід відповідно до свят, пори року, тенденцій моди, контингенту відвідувачів. Правильно підібрана програма завжди дає позитивну реакцію у клієнтів.

Для того, щоб залучити гостей до закладів ресторанного господарства клубного формат, необхідно: систематично здійснювати дослідження структури дозвілля та культурно-дозвіллевих практик; цілеспрямовано підтримувати культурні новації, виявляти, заохочувати й тиражувати кращі ідеї, технології з організації соціально-культурної діяльності; засвоювати та впроваджувати у практику діяльності закладу нові форми та види роботи; вивчати та апробувати у клубній практиці кращі здобутки міжнародного досвіду з урахуванням українського.

Для ефективного здійснення дозвіллевої діяльності у нічному клубні працівники, а особливо арт-менеджер, який займається організацією заходів, мають вивчати соціально-культурні інтереси різних груп населення, враховувати результати досліджень у плануванні клубних заходів, використовувати інноваційні досягнення в галузі культури і мистецтв, передбачати та задовольняти соціокультурні бажання та потреби клубної аудиторії.

Одним з найпопулярніших напрямків у клубах сьогодення є організація конкурсів на Місс чи Містер закладу ресторанного господарства з конкурсами, призами та подарунками, безкоштовними напоями представницям слабкої статі, а також безкоштовним проходами в клуб за певним дрес кодом.

Багато рестораторів у наш час звертаються увагу на організацію кулінарних майстер-класів, які стали популярні зовсім недавно. Це дуже веселий і незвичайний спосіб провести час з користю.

Сьогодні існує дуже велика кількість різних варіантів знайомства для людей, які знаходяться в пошуках. Всі вони мають свою специфіку, відрізняються тими чи іншими примітними моментами. Останнім часом найефективніший спосіб - це побачення за 5 хвилин, яке організовується у

закладі ресторанного господарства та має неабиякий успіх, як в Україні, так і за кордоном.

На прикладі міжнародного свята Хелоуїн можна побачити, якою популярністю та успіхом користуються тематичні та костюмовані вечірки у закладах ресторанного господарства. Це привід не просто познайомитися з новими людьми та весело провести час, а й перетілитися у будь-якого персонажа з улюблених фільмів та книг.

Відтак, для покращення дозвіллевої діяльності Арт-клубі «Шкаф» необхідно:

- Виявити інтереси та потреби населення в соціокультурних послугах, їх орієнтованість на конкретні групи населення; урізноманітнення послуг та підвищення комфорту й стандартів обслуговування у закладах;

- Забезпечувати доступність шоу-програм для всіх категорій населення;

- Підтримувати престиж дозвіллевої діяльності: формувати сприятливий імідж закладу, організовуючи різноманітні за формою та змістом програми;

- Давати можливість виступити на сцені не тільки все досить відомим одеським музикантам та виконавцям, а й сприяти розвитку молодим талантам, підтримувати сучасну молодіжну культуру;

- Запроваджувати соціологічні опитування, спрямовані на вивчення інтересів та запитів населення та молоді, комунікативних та інтерактивних засобів, урізноманітнювати клубні програми, підносити рівень обслуговування відвідувачів, оптимізувати цінову політику, для стимулювання повторних відвідувань;

- Збільшити кількість заходів, спрямованих на роботу з молоддю, організовувати майстер-класи, семінари, конференції, фестивалі, конкурси.

ВИСНОВКИ

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього.

Аналіз підприємств громадського харчування показав, що їх класифікація здійснюється за різними ознаками: інтересами, віком, статусом споживачів, територіальною прихильністю закладу, асортиментом реалізованої продукції, режимом роботи тощо. Варто також відзначити, що при плануванні послуг харчування необхідно враховувати особливості функціонування різних видів підприємств громадського харчування, їх цільову спрямованість, асортимент, особливості та умови роботи тощо.

Заклади ресторанного господарства надають споживачам комплекс різноманітних послуг. Основною з яких є послуги з харчування, виготовлення кулінарної продукції та її реалізації. Але не менш важливою

послугою у ресторанному бізнесі є послуга з організації дозвілля, яка включає в себе організацію музичного обслуговування, проведення концертів, розважальних програм та вечірок.

Культурно - дозвілєва сфера у закладах ресторанного господарства представлена різноманітним спектром дозвілєвих послуг, що відрізняються за соціальною спрямованістю, формами надання, способами і методами регулювання, організаційно-управлінським і економічним механізмами їхнього розвитку. Проведений аналіз дозвілєвих послуг висвітлив їх широке розмаїття і багатоплановість.

Аналіз робіт різних дослідників показав, що до сих пір немає повної єдності в підходах до поняття «дозвілля». Сам термін «дозвілля» визначається як відпочинок, рекреація, вільний і позаробочий час, неробоча діяльність, розвага, гра, задоволення та інше.

Головною метою дозвілєвої діяльності є відтворення творчих здібностей, духовної активності і фізичних сил людини, необхідних для її життєдіяльності.

Дозвілля надає особистості можливість вільного вибору дозвілєвих занять. Воно є необхідною складовою життя людини. У зв'язку з чим надання дозвілєвих послуг споживачеві у закладах ресторанного господарства варто розглядати як основу реалізації особистісних інтересів, пов'язаних з рекреацією, саморозвитком, самореалізацією, спілкуванням, оздоровленням.

Успішна діяльності сучасного закладу ресторанного господарства у наш час досягається за рахунок органічного поєднання якісного обслуговування гостя для задоволення його вподобань у харчуванні та активному відпочинку одночасно. Тому, окрім потужної матеріальної бази, одним із факторів залучення нових й розширення контингенту постійних споживачів є професіоналізм фахівців ЗРГ в організації анімаційних програм. Так, характерна поява все більшої кількості закладів клубного формату, де шоу-програмам надається надзвичайно велике значення.

Приватне підприємство «Деликатніє Антохи», Арт-клуб «Шкаф» надає споживачам різноманітний асортимент страв, дуже широкий вибір напоїв, а також великий спектр послуг, зокрема, з організації дозвілля. Клуб є чудовим місцем для проведення заходів будь-якого формату від гучних вечірок до презентацій та семінарів. На кожен день у клубі розписана розважальна програма, а міжнародні та міські свята у закладі проходять з великим розмахом. Однак дохід від проведення дозвілєвих програм на підприємстві не дуже великий, але завдяки подіям, які організовуються, піднімається дохід від продажу продукції закладу, це є великим плюсом.

Організацією дозвілєвих програм у Арт-клубі «Шкаф» займається арт-менеджер, який є ідейним натхненником проектів, відповідає за розробку концепції та самої розважальної події. Робота арт-менеджера у закладі ресторанного господарства є дуже важливою, адже від залежить не тільки заробітна плата самого ари-менеджера, а й прибуток закладу.

Деякі підприємства громадського харчування дуже ретельно займаються організацією розважальних та дозвіллевих програм для відвідувачів, особливо молоді, та приділяють їм багато уваги.

Розгляд надання дозвіллевих послуг на підприємствах громадського харчування дозволив зробити висновки, що грамотно поставлена програма здатна залучити на підприємство громадського харчування чималу кількість відвідувачів, в той же час як нецікава, невміло організована програма може погано відбитися на подальшій діяльності підприємства і його статусі серед інших закладів.

Аналіз закладів ресторанного господарства в місті Одеса дозволяє зробити висновок, що у місті існує декілька підприємств, які є конкурентами для Арт-клубу «Шкаф». Основними з яких можна виділити арт-клуб «Truman» та кафе-бар «Молодість». Конкуренти мають схожий спектр послуг та знаходяться в одній ціновій категорії.

У закладах ресторанного господарства Одеси можна знайти дозвіллеві програми на будь-який смак, тому що підприємств, які пропонують івент - послуги, дуже багато.

Використання різноманітних культурно-розважальних заходів у закладах ресторанного господарства повинні приваблювати велику кількість нових відвідувачів, а отже і збільшувати прибутки підприємств харчування. Та на практиці виявляється, що створення анімаційних шоу-програм не завжди виправдовує вкладені у їх створення, розробку і реалізацію затрати коштів та часу.

Для того, щоб дозвіллева діяльність у підприємстві діяла насправді ефективно, необхідно постійно оновлювати послуги закладу, швидко реагувати на зміни в попиті та на діяльність конкурентоспроможних закладів. З цією метою Арт-клуб «Шкаф» постійно організовує нові анімаційні програми, запрошує популярних зірок та створює всі умови для якісного та комфортного відпочинку гостей.

Але на даний момент економічне положення Арт-клубу «Шкаф» залишає бажане кращого. З кожним роком на підприємстві значно збільшується рівень витрат, в основному за заробітну плату працівникам, та зменшується прибуток.

Для покращення дозвіллевої діяльності та підвищення прибутку Арт-клубу «Шкаф» у створенні своїх шоу-програм необхідно орієнтуватися на потреби конкретних груп населення, для яких створюється анімаційна програма, формувати імідж та престиж закладу за рахунок створення різноманітних за формою та змістом програм, потрібно приділяти увагу сучасній молодіжній культурі та підносити рівень обслуговування відвідувачів для того, щоб у гостей було бажання повернутися у заклад ще раз та насолодитися цікавим проведенням свого вільного часу у дружній атмосфері.

АНОТАЦІЯ

Шайфлер В.С., «Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства (на прикладі Арт-клубу "Шкаф")»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою 241 «Готельно-ресторанна справа» – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2020.

У роботі розглянуто теоретичні та практичні аспекти організації дозвілльової діяльності у ресторанному бізнесі та їх роль у розвитку та розширенню послуг сучасних закладів ресторанного господарства. Висвітлено особливості організації дозвілльових програм та розваг для різних груп споживачів. Визначено сучасні тенденції в діяльності закладів ресторанного господарства в Україні.

Проаналізовано підприємство ресторанного господарства Арт-клуб «Шкаф», охарактеризовано його економічний стан та програми дозвілля, а також технологія їх організації у нічному клубі. Проведено оцінку програм дозвілля для молоді у закладах ресторанного господарства м.Одеса – основних конкурентів Арт-клубу «Шкаф».

У роботі проведено оцінку впливу нових програм на ефективність діяльності Арт-клубу «Шкаф» в цілому.

Запропоновано:

- напрями удосконалення організації дозвілльової діяльності на підприємстві ресторанного господарства Арт-клуб «Шкаф»;
- комплекс необхідних заходів для підвищення попиту на послуги дозвілля клубу;
- пропозиції щодо розвитку та розробки нових дозвілльових програм та подій у закладі ресторанного господарства.

Ключові слова: заклад ресторанного господарства, арт-клуб, ресторанний бізнес, дозвілля, тематичний захід, анімаційна програма.

ANNOTATION

Shaifler V.S., "Organization of leisure in restaurants (on the example of the Art-Club "Shkaf")"

Qualifying work for obtaining an educational bachelor's degree in specialty 241 "Hotel-restaurant Business" for educational program 241 "Hotel-restaurant Business"

Odessa National Economic University, Odessa, 2020

The theoretical and practical aspects of the organization of leisure activities in the restaurant business and their role in the development and expansion of services of modern restaurants are considered in this work. Features of the organization of leisure programs and entertainments for various groups of consumers are covered.

The restaurant company Art-club "Shkaf" is analyzed and its economic condition and leisure programs, and the technology of their organization in the night club are characterized. The evaluation of leisure programs for young people in the restaurants of Odessa - the main competitors of the Art-club "Shkaf".

The impact of new programs on the effectiveness of the Art-club "Shkaf" as a whole are considered in this work.

Proposed:

- directions of improvement of the organization of leisure activity at the enterprise of restaurant economy of Art-club "Shkaf";
- a set of necessary measures to increase the demand for leisure services;
- proposals for the development and growth of new leisure programs and events in the restaurant.

Key words: restaurant, art club, restaurant business, leisure, thematic event, animation program.