

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

РЕФЕРАТ

кваліфікаційної роботи

на здобуття освітнього ступеня бакалавр

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр та найменування спеціальності)

за освітньою програмою «Економіка та організація готельно-ресторанної справи»
(назва бакалаврської програми)

на тему: **«ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ
ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ШЛЯХОМ
ВПРОВАДЖЕННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ»**

Виконавець:

Студентка Центру заочної та
вечірньої форми навчання

Кримська Ганна Владиславівна

(Прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

Науковий керівник:

к. т. н., доцент кафедри туристичного
та готельно-ресторанного бізнесу

Захарчук В. Г.

(Прізвище, ім'я, по батькові)

/підпис/

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність дослідження. Підприємства ресторанного господарства є важливою складовою сфери гостинності. Ресторанний бізнес є одним з найпоширеніших видів підприємництва як в нашій країні, так і в світовому масштабі, тому заклади ресторанного господарства постійно конкурують за вигідне позиціонування та найбільш перспективні сегменти ринку, а також за залучення нових клієнтів та утримання постійних.

Сучасна сфера гостинності пропонує широкий спектр послуг, багато з яких є новими та перспективними – такі, як: незвичні та екзотичні презентації страв, страви-фламбе, спостереження гостей за приготуванням страви, шоу барменів, кейтеринг – виїздне обслуговування у поєднанні з розважальними заходами.

У розвиток професійної діяльності готельно-ресторанного бізнесу важливий внесок зробили науковці і спеціалісти сфери гостинності: В. В. Архіпов, Д. І. Басюк., О. Ю. Давидова, І. М. Єгупова, Л. Н. Мостова та ін. Проте, багато завдань щодо даної тематики мають перспективу подальших досліджень, тому тема кваліфікаційної роботи є актуальною.

Метою кваліфікаційної роботи є розробка напряму підвищення ефективності функціонування закладу ресторанного господарства шляхом впровадження кейтерингових послуг.

Завдання, які необхідно виконати для досягнення поставленої мети:

- дослідити напрями розвитку послуг ресторанного господарства;
- розглянути сучасні інноваційні технології в закладах ресторанного господарства;
- проаналізувати кейтерингові послуги, як важливу складову підвищення показників діяльності ресторану;
- розглянути класифікацію підприємств ресторанного господарства;
- надати організаційно-функціональну характеристику діяльності ресторану «Катран»;
- надати рекомендації з розробки послуги кейтерингу, вибору та розрахунку вартості обладнання для кейтерингового обслуговування;
- розробити пропозиції щодо структури команди та розрахувати витрати при відкритті кейтерингового бізнесу;
- надати рекомендації із розробки меню для кейтерингового обслуговування.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи є процес підвищення ефективності функціонування підприємства ресторанного господарства «Катран».

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є теоретичні та практичні складові підвищення ефективності діяльності ресторану «Катран».

Методи дослідження. Для досягнення поставленої мети потрібно використовувати наступні методи дослідження – теоретичні методи: метод аналізу й синтезу; метод теоретичного аналізу; моделювання; емпіричні методи дослідження; математичні методи: реєстрації і вимірювання; статистичні методи.

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних літературних джерел (50 джерел), загальний обсяг роботи 76 сторінок, 17 рисунків та 10 таблиць.

Публікації. За матеріалами кваліфікаційної роботи опублікована стаття у збірнику ОНЕУ:

1. Krymska H. COMPONENTS OF RATIONAL FOOD IN RESTAURANT ESTABLISHMENTS // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (м. Одеса, 10 квітня 2024 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2024. 309 с. С. 12-15.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» було визначено перспективи розвитку послуг ресторанного господарства в Україні; проаналізовано сучасні інноваційні технології в закладах ресторанного господарства.

У другому розділі «АНАЛІЗ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА БІЗНЕС ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» розглянута класифікація підприємств ресторанного бізнесу; проведено аналіз методів обслуговування з використанням SWOT-аналізу; надана організаційно-функціональна характеристика ресторану «Катран»..

У третьому розділі «ПРОПОЗИЦІЇ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «КАТРАН»» було розроблено пропозиції з впровадження кейтерингових послуг за такими ключовими напрямками: розробка послуги кейтерингу, вибір та розрахунок вартості обладнання для кейтерингового обслуговування; пропозиції щодо структури команди та розрахунок витрат при відкритті кейтерингового бізнесу; розробка меню для кейтерингового обслуговування.

ВИСНОВКИ

У результаті виконання кваліфікаційної роботи ми зробили наступні висновки:

1. З огляду на складні часи для нашої країни, сфера гостинності продовжує працювати та розвиватися. Ситуація більш динамічна в «спокійних» регіонах України – Львів, Західна та Центральна Україна, Київ є головними локаціями подальшого розвитку ресторанного ринку. Перерозподіл не тільки людських ресурсів з окупованих або «гарячих» регіонів країни й відповідних фінансових активів, став однією з значних передумов активного розвитку та відкриття нових проектів.

Протягом 2023 року, нові проекти відкривали в Одесі – більш ніж 35 закладів, в Черкасах – 24 заклади, в Івано-Франківську та Вінниці – більше 10 проектів в кожному місті, в Дніпро та Харкові – більше 25 кафе та ресторанів у кожному з міст, а також, Запоріжжя, Чернівці, Суми, Тернопіль, Полтава, Ужгород, Кропивницький, Кременчук, Чернігів, Луцьк, Житомир та інші українські міста, де були відкриті від 5 нових ресторанних закладів.

Тенденція «закриття» закладів складає, у середньому, третину від нових проектів, що забезпечує позитивну динаміку зростання. Щодо форматів нових проектів – це достатньо великий спектр гастрономічних напрямків та концептів, але послідовним трендом крайніх років залишається «зрозуміла» смачна їжа та демократичний формат закладів.

2. Визначили, що впровадження інноваційних технологій у сфері гостинності приводить до збільшення кількості відвідувачів, до розширення асортименту продукції та способів її подачі, а також до пошуку нових оригінальних рішень ведення бізнесу, які підвищують конкурентоздатність закладів ресторанного господарства. Розвиток технологій стимулює використання нових форм ресторанного господарства у повсякденному житті.

3. Популярності набуває кейтерингове обслуговування, що набирає масштабності в організації та проведенні святкових заходів, бенкетів, під час яких приготування страв та обслуговування поєднуються з послугами інших сфер обслуговування. Це дало змогу виділити його в самостійний бізнес серед закладів харчування та стати важливою додатковою послугою в інших закладах ресторанного господарства. Використання мобільного додатку для замовлення кейтерингу щодо організації святкових подій сприяє залученню нових клієнтів, надає можливість безготівкової сплати рахунку та отримання приємних бонусів.

Поширення реклами у соціальних мережах та відгуки клієнтів дозволяє сформувати позитивний імідж кейтерингової фірми на ринку та популяризації даного виду обслуговування. У підсумку, розвиток кейтерингового бізнесу відбувається з врахуванням нових тенденцій та використанням інноваційних технологій.

4. Проаналізували основні ознаки класифікації підприємств ресторанного бізнесу за Національним стандартом ДСТУ4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», в якому встановлено класифікацію закладів ресторанного господарства, загальні вимоги до підприємств різних типів і класів. Згідно з даним стандартом, заклади ресторанного господарства класифікують за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексом продукції і послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування.

5. В Розділі 2 охарактеризували господарську діяльність закладу ресторанного господарства «Катран», який розташований на Великому Фонтані, за адресою провулок Маячний, 13. Ресторан при готелі надає наступні послуги своїм гостям: послуги з приготування та організації харчування; організація та обслуговування банкетів, весіль та святкових вечірок; бронювання місць у ресторані; послуги щодо організації дозвілля; послуги з організації музичного обслуговування – концерти живої музики.

Основні зали ресторану вміщують до 50 гостей одночасно, 3 банкетні VIP зали загальною місткістю до 30 осіб, відкрита тераса у вигляді палуби на борту фрегата – на 100 осіб з видом на море.

Ресторан «Катран» позиціонує себе як рибний ЗРГ, тому акцент зроблений на асортименті страв із риби та морепродуктів. Вагому частину меню складають страви української, європейської, японської кухні, які готують за авторськими рецептами шеф-повара. Ресторан «Катран» має цехову побудову, яка розділяється на цехи – заготівельні, доготівельні та спеціалізовані. У них облаштовані технологічні лінії, які оснащені необхідним обладнанням.

Проведений аналіз діяльності ресторану «Катран» свідчить про покращення показників діяльності, що пов'язано із збільшенням гостей міста – внутрішнім переміщенням осіб в країні в 2022р. (в минулому році відносно спокійний період для нашого регіону). За розглянутий період сума прибутку від продажів зросла майже на 212,5 тис. гривень. Проте, собівартість продукції зросла на 202 тис. гривень за рахунок здорожчання імпортової та вітчизняною сировини.

6. З метою підвищення ефективності функціонування ресторану «Катран» пропонуємо впровадження кейтерингових послуг за такими складовими: запропонували 3 бізнес моделі кейтерингового обслуговування; розробили структуру бізнес-плану кейтерингу та визначили перелік документів для відкриття бізнесу; здійснили підбір та розрахунок вартості обладнання; надали пропозиції щодо складу команди; розрахували витрати при відкритті кейтерингового бізнесу; розробили меню для фуршету на 25 осіб для кейтерингового обслуговування рестораном «Катран».

Терміни окупності кейтерингового бізнесу залежать: від економічних умов у країні; від попиту та популярності підприємства ресторанного

господарства в конкурентному середовищі. В середньому окупність кейтерингового бізнесу становить від 12 до 24 місяців

АНОТАЦІЯ

Кримська Г. В. «Підвищення ефективності функціонування закладу ресторанного господарства шляхом впровадження кейтерингових послуг»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Економіка та організація готельно-ресторанної справи» – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2024.

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел.

Об'єкт дослідження – процес підвищення ефективності функціонування підприємства ресторанного господарства.

Предметом дослідження є теоретичні та практичні складові підвищення ефективності діяльності ресторану «Катран».

Мета кваліфікаційної роботи – розробка напряму підвищення ефективності функціонування закладу ресторанного господарства шляхом впровадження кейтерингових послуг.

У роботі визначено напрями розвитку послуг ресторанного господарства в Україні; проаналізовано сучасні інноваційні технології в закладах ресторанного господарства. У роботі аналізується стан господарської діяльності підприємства ресторанного господарства «Катран». Пропонуються заходи щодо підвищення ефективності функціонування закладу ресторанного господарства шляхом впровадження кейтерингу.

За результатами дослідження обґрунтована доцільність впровадження наведених заходів та проаналізована їх ефективність.

Ключові слова: заклад ресторанного господарства, інноваційні технології, кейтеринг, SWOT-аналіз, обладнання, розрахунок витрат, розробка меню.

ANNOTATION

Krymska H. V. «Increasing the efficiency of the operation of a restaurant establishment through the introduction of catering services»

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty
241 «Hotel and restaurant business» for the educational program
«Economics and organization of the hotel and restaurant business». – Odessa
National Economics University. – Odessa, 2024.

The qualification work consists of an introduction, three sections, conclusions, and a list of sources used.

The object of the study is the process of increasing the efficiency of the restaurant business.

The subject of the study is the theoretical and practical components of increasing the efficiency of the Katran restaurant.

The purpose of the qualification work is to develop a direction to increase the efficiency of the restaurant business by introducing catering services.

The work defines directions for the development of restaurant services in Ukraine; modern innovative technologies in restaurants are analyzed. The paper analyzes the state of economic activity of the restaurant enterprise «Katran». Measures are proposed to increase the efficiency of the operation of the restaurant establishment through the introduction of catering.

Based on the results of the study, the feasibility of the implementation of the above measures was substantiated and their effectiveness was analyzed.

Keywords: *restaurant establishment, innovative technologies, catering, SWOT analysis, equipment, cost calculation, menu development.*