

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»

за освітньою програмою «Економіка та організація готельно-ресторанної
справи»

на тему: **«ГАСТРОНОМІЧНИЙ ДОСВІД У КОНДИТЕРСЬКІЙ СПРАВІ:
ДОСЛІДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ ТА СПОЖИВЧИХ
ПЕРЕВАГ»**

Виконавець:

Студент Центру заочної та вечірньої форми
навчання

Цушко Георгій Олегович _____

(підпис)

Науковий керівник:

канд. техн. наук, доцент кафедри
туристичного та готельно-ресторанного
бізнесу

Захарчук Валентина Григорівна _____

(підпис)

Одеса 2024

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у привабливості з точки зору організації, адже крім знайомства із традиційною кухнею, мандрівник має можливість сам взяти участь у приготуванні місцевих чи національних страв, відвідати кулінарні виставки, фестивалі, дегустаційні процеси.

Сьогодні успіх готельного та ресторанного господарства в основному залежить від повного задоволення матеріальних і духовних потреб клієнтів. Стрімкий розвиток індустрії гостинності висуває нові інноваційні вимоги до взаємодії з клієнтами, співробітниками, партнерами та конкурентами. Результати діяльності компанії залежать від місії та стратегії розвитку організації та сформованої системи особистих цінностей. Тому для досягнення місії та цілей установи необхідно створити особливі цінності, норми, правила та переконання та створити всі умови, рекомендовані кожному туристу. «Гастрономічний туризм» можна назвати перспективним і одним з найбільш активно розвиваються секторів туризму і ресторанного господарства в сучасних умовах.

Дослідженням розвитку гастрономічного туризму в Україні займаються та аналізують чимало вітчизняних науковців, зокрема: В. Г. Антоненко, Д.І.Басюк, В. В. Корнілова, Т. С. Кукліна, О. О. Любіцева, С. Є. Саламатіна, Ф. Ф. Шандор та інші. Вказані автори фокусуються на вивченні форм і проявів гастрономічного туризму як засобу підвищення привабливості дестинації, а також на вивченні способів формування і просування гастрономічних брендів дестинації.

Мета роботи полягає у вивченні гастрономічного досвіду у кондитерській справі на прикладі ТОВ «Моцарт».

Досягнення поставленої мети забезпечується виконанням наступних *завдань*:

1. Розглянути сутність та поняття гастрономічного туризму.
2. Проаналізувати сучасні тенденції в кондитерській справі.
3. Вивчити особливості споживчих переваг у кондитерській галузі.
4. Навести загальну характеристику ресторану «Моцарт».
5. Обґрунтувати особливості гастрономічного досвіду у кондитерській справі ресторану «Моцарт».
6. Розробити пропозиції вдосконалення гастрономічного досвіду.
7. Оцінити ефективність пропозицій.

Об'єктом дослідження є організаційно-економічні процеси розвитку гастрономічного досвіду у кондитерській справі на ТОВ «Моцарт».

Предметом дослідження є теоретичні, методологічні та практичні аспекти дослідження розвитку гастрономічного досвіду у кондитерській справі.

Для розв'язання визначених завдань роботи, досягнення мети використовувався наступний комплекс взаємодоповнюючих методів дослідження: загальнонаукові та спеціальні методи дослідження, зокрема,

картографічний, методи системного аналізу, методи причинно-наслідкового аналізу, методи порівняльного аналізу, методи структурного аналізу, узагальнення. Через аналітичний метод здійснено підбір інформації.

Інформаційною базою слугували: законодавчі та нормативно-правові акти України, що регламентують діяльність у галузі туризму, матеріали Державної служби статистики України, праці вітчизняних та зарубіжних вчених з проблем дослідження організації гастрономічного туризму на регіональному рівні, публікації в наукових періодичних виданнях, матеріали науково-практичних конференцій, дані мережі Інтернет.

Структурно робота складається з трьох розділів, вступу, висновків, списку використаних джерел, додатків. У роботі налічується 10 рисунків, 10 таблиць, та 1 додатку, перелік використаних джерел налічує 47 найменувань.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «Теоретико-методичні засади дослідження гастрономічного туризму» розглянуто сутність та поняття гастрономічного туризму; проаналізовано сучасні тенденції в кондитерській справі; вивчено особливості споживчих переваг у кондитерській галузі.

У другому розділі «Загальна характеристика гастрономічного досвіду у кондитерській справі ресторану «Mozart»» наведено загальну характеристику ресторану «Моцарт»; обґрунтовано особливості гастрономічного досвіду у кондитерській справі ресторану «Моцарт».

У третьому розділі «Пропозиції щодо вдосконалення гастрономічного досвіду ресторану «Моцарт»» розроблено пропозиції вдосконалення гастрономічного досвіду; оцінено ефективність пропозицій.

ВИСНОВКИ

Отже, в кваліфікаційній роботі було проаналізовано тему «Гастрономічний досвід у кондитерській справі: дослідження сучасних тенденцій та споживчих переваг» та зроблено наступні висновки:

1. Було проаналізовано сутність та поняття гастрономічного туризму. Гастрономічний туризм – це як подорож з метою отримання автентичного досвіду через культурне споживання їжі чи напоїв і відкриття унікальних місць та їхньої культури.

2. Проаналізовано сучасні тенденції в кондитерській справі. Сучасні тренди в кондитерстві пропонують нові та захоплюючі смаки кондитерських виробів. Кондитери активно експериментують та створюють унікальні комбінації ароматів та смаків, щоб задовольнити потреби та бажання своїх клієнтів. Використання інноваційних інгредієнтів та технологій дозволяє кондитерам втілити свої творчі ідеї в життя та створювати унікальні десерти, які вражають своєю красою та смаком.

3. Визначено особливості споживчих переваг у кондитерській галузі. Зараз 42% споживачів у всьому світі вважають за краще робити покупки в Інтернеті порівняно з 35% у 2018 році, що спонукає кондитерські компанії та пекарні розширювати асортимент продукції та покращувати зовнішній вигляд готових солодощів. Результати досліджень в рамках «Taste Tomorrow» показують, що близько 73% сучасних споживачів віддають перевагу класичним десертам, які їм знайомі та яким довіряють.

4. Ресторан у центрі Одеси «Моцарт» та його літній майданчик із фонтаном – ідеальне місце для гастрономічної подорожі до автентичної Одеси. Вишукані страви та вина в обрамленні елегантного інтер'єру подарують незабутні кулінарні враження.

Чистий прибуток у 2022 р. порівняно із 2021 р. зменшився на 67,75%, у 2023 р. порівняно із 2022 р. зріс на 59,65% та становить 2906,80 тис. грн. Загалом проведений аналіз фінансово-господарської діяльності ресторану «Моцарт» показав, що підприємство є прибутковим. Рентабельним, платоспроможним та ліквідним і вдало здійснює свою діяльність на ринку.

5. У ресторані «Моцарт» здійснюється організація харчування і обслуговування учасників різних заходів.

До послуг гостей даного ресторанного закладу пропонується: «Основне меню», «Винна карта», «Додаток-Новинка». Глибина асортименту ресторану «Моцарт»: основне меню (100 позицій), барне меню (90), десерти (6), пісні страви (10). Насиченість – загальна кількість товарів складає 206 товарів, а гармонійність – ступінь однорідності між солодкими стравами та напоями. Також кожні 2 місяці з'являються сезонні новинки.

Меню страв у ресторані «Моцарт» має універсальний характер і включає страви європейської, одеської та української кухні.

Середній чек в ресторані «Моцарт» складає 350-450 грн. Загалом ресторан «Моцарт» у місті Одеса орієнтується на відвідувачів з трохи вищим середнього рівнем доходу. Цінова політика достатньо гнучка і поєднує в собі можливості для задоволення вимогливого смаку будь-якої категорії відвідувачів.

б. Аналіз ринку туристичних та громадських послуг дозволяє відзначити: на сьогоднішній день в Україні є три центри гастрономічної культури, в яких велика кількість ресторанів орієнтована на національну кухню ніші «місцевої кухні» і є важливою тематикою українська гастрономічна культура. Просування туристичних напрямків – Львів, Одеса та Київ.

Також запропоновано, щоб «Моцарт» почав реалізовувати більш оригінальні десерти. Наприклад, у вигляді моря, архітектури Одеси та інші атрибути, які асоціюються з містом. Введення нових, концептуально різних та цікавих десертів дозволяє привернути більше клієнтів, задовольнити різноманітні смаки та дієтичні потреби відвідувачів, підвищити середній чек та загальну суму витрат на одного клієнта, покращити репутацію закладу та створити позитивне враження про нього у гостей. Такий креативний підхід до десертного меню додає ресторану відмінності та привабливості, роблячи його конкурентоспроможним у сучасній гастрономічній сцені.

7. Керівництво ресторану проводить системну роботу та контролює якість процесів управління та ефективність інструментів просування ресторану. Тому в січні 2023 року керівництво «Моцарт» оцінило використання антикризових інструментів для просування ресторанного бізнесу за параметрами, описаними в аналітичному огляді «49 антикризових стратегій для просування ресторанного бізнесу». За результатами дослідження було виявлено, що лише 11 інструментів підходять для концепції ресторану, ще 4 визначені як прийнятні для власників, менеджерів і бренд-шефів.

Російсько-українська війна стала каталізатором усвідомленого розуміння їжі як національного ідентифікатора, зробивши дослідження культурних і дипломатичних наративів українських гастрономічних брендів і фірмових страв пріоритетним напрямком.

АНОТАЦІЯ

Цушко Г.О. «Гастрономічний досвід у кондитерській справі: дослідження сучасних тенденцій та споживчих переваг»

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 роботи - є організаційно-економічні процеси розвитку гастрономічного досвіду у кондитерській справі на ТОВ «Моцарт».

Предметом дослідження є теоретичні, методологічні та практичні аспекти дослідження розвитку гастрономічного досвіду у кондитерській справі.

Мета кваліфікаційної роботи полягає у вивченні гастрономічного досвіду у кондитерській справі на прикладі ТОВ «Моцарт».

У роботі досліджено сутність та поняття гастрономічного туризму; проаналізовано сучасні тенденції в кондитерській справі; вивчено особливості споживчих переваг у кондитерській галузі.

Наведено загальну характеристику ресторану «Моцарт». Обґрунтовано особливості гастрономічного досвіду у кондитерській справі ресторану «Моцарт».

Розроблено пропозиції вдосконалення гастрономічного досвіду та оцінено ефективність пропозицій.

Ключові слова: ресторанне господарство, гастрономічний досвід, кондитерська справа, туризм, фінансово-економічний аналіз, внутрішній

туризм, військовий стан, управління рестораном, управління персоналом ресторану, якість ресторанних послуг, ресторани.

ABSTRACT

Tsushko G.O. "Gastronomic experience in confectionery: a study of modern trends and consumer preferences"

Qualification work for obtaining a bachelor's degree in specialty 241 "Hotel and restaurant business" under the educational program "Economics and organization of hotel and restaurant business".

Odesa National University of Economics. –
Odesa, 2024.

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

The object of research of the work is the organizational and economic processes of developing gastronomic experience in confectionery business at LLC "Mozart".

The subject of the study includes theoretical, methodological, and practical aspects of researching the development of gastronomic experience in the confectionery business.

The goal of the qualification work is to study gastronomic experience in the confectionery business using the example of LLC "Mozart".

The work examines the essence and concept of gastronomic tourism; current trends in confectionery are analyzed; the peculiarities of consumer preferences in the confectionery industry are studied.

The general characteristics of the restaurant "Mozart" are given. The peculiarities of the gastronomic experience in the pastry business of the restaurant "Mozart" are substantiated.

Suggestions for improving the gastronomic experience were developed and the effectiveness of the suggestions was evaluated.

Keywords: *restaurant business, gastronomic experience, confectionery, tourism, financial and economic analysis, domestic tourism, military status, restaurant management, restaurant personnel management, quality of restaurant services, restaurant.*