

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
Кафедра Готельноресторанного та туристичного бізнесу

Допущено до захисту  
Завідувач кафедри  
Давиденко І.В.  
“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2022 р.

**РЕФЕРАТ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**  
**на здобуття освітнього ступеня бакалавра**  
зі спеціальності 241 «Готельноресторанна справа»  
за темою:

*«Застосування світового досвіду розвитку закладів  
швидкого харчування для Одеського регіону»*

**Виконавець**  
студентка IV курсу групи 40 ФМЕ

**Глюска Крістіна**

/підпис/

**Науковий керівник**  
к.е.н. доцент  
**Михайлюк Олена Леонідівна**

---

/підпис/

**Одеса 2022**

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Індустрія харчування відіграє дедалі все більшу роль у житті сучасного суспільства та кожної людини. Це забезпечується насамперед зміною технологій переробки продуктів харчування, розвитком комунікацій, засобів доставки продукції та сировини, інтенсифікацією багатьох виробничих процесів. Але, незважаючи на різноманітність підприємств, розширення індустрії харчування у всьому світі відбувається в основному за рахунок системи швидкого обслуговування населення у всіх її проявах. Тому, на даний час галуззю, що найбільш активно розвивається, у всьому світі є - мережа "фаст-фуд" - недорогих закладів швидкого харчування.

Найбільш популярні: McDonald's, Burger King (гамбургери); Pizza Hut, Pizza Domino (піца); Red Lobster, John Silver's (морепродукти); KFC, Church's (страви з курчати); Sizzler, Ponderosa (біфштекс); Subway (сендвічі), а також суши-бари, млинці тощо. Особливо багато таких закладів у великих містах, де високий ритм життя та мобільність працюючих людей, оскільки основне завдання підприємства фаст-фуд – швидко та недорого нагодувати відвідувачів.

Виділяють кілька ключових особливостей організації підприємств швидкого обслуговування:

- основними перевагами є економічність харчування, зручність відвідування, швидке обслуговування;

- відмінною рисою є відсутність у їх асортименті алкогольних напоїв. Цим підприємства не схожі на звичайні закусочні та кафе, де з метою збільшення доходів широко практикується продаж пива, вина, цигарок;

- відрізняє жорстка стандартизація: інтер'єр, вівіска, меблі, посуд, асортимент, бізнес-процеси, технологічне устаткування, рекламні матеріали тощо;

- для успішного розвитку підприємств фаст-фуд важливу роль відіграє місце розташування закладу. Воно має бути у людних локаціях – біля метро, на магістралях, вокзалах.

Одна з сучасних тенденцій – бурхливий розвиток етнічних ресторанів з різними національними кухнями: китайською, японською, тайською, мексиканською, російською, італійською тощо. Слід зазначити тенденцію розвитку мережі ресторанів у великих торгових центрах. Це забезпечує збільшення кількості відвідувачів центру, час їхнього перебування, і, відповідно, зростання обсягу продажу та підвищення прибутку як торговельного центру, так і ресторанів.

**Мета** – дослідження особливостей організації підприємств швидкого харчування.

Поставлена мета обумовила необхідність вирішення низки взаємопов'язаних завдань, серед яких основними є:

- характеристика основних понять і визначень сфери ресторанного господарства;

- аналіз нормативно-правової бази сфери ресторанного господарства;
- дослідження сучасного стану і перспектив розвитку сфери швидкого харчування у світі; нових тенденцій у сфері швидкого харчування;
- аналіз національного ринку сфери харчування; аналіз ринку підприємств швидкого харчування в Одеському регіоні;
- оцінка перспектив впровадження найкращих практик для розвитку підприємств швидкого харчування Одеського регіону.

**Об'єкт дослідження** – підприємства швидкого харчування світу, України та Одеського регіону.

**Предмет дослідження** – теоретичні і практичні аспекти розвитку підприємств швидкого харчування у світі, Україні та Одеському регіоні.

Питання розвитку закладів ресторанного господарства висвітлюються у працях Антошкова Н.А. [29], Гірняк Л.І.[32], Пятницької Т.Г.[47], Скавронської І.В.[55] та інших. Основи ресторанного господарства і специфіку його розвитку в Одеському регіоні досліджують Єгупова І.М.[35-36], Михайлюк О.Л. [41-44] та інші.

**Практичне значення** випускної роботи полягає у наступному:

- оцінені основні поняття і визначення сфери ресторанного господарства;
- проаналізовано нормативно-правову базу сфери ресторанного господарства;
- досліджено сучасний стан і перспективи розвитку сфери швидкого харчування у світі;
- проаналізовано національний ринок сфери харчування; проаналізовано ринок підприємств швидкого харчування в Одеському регіоні;
- оцінено перспективи впровадження найкращих практик для розвитку підприємств швидкого харчування Одеського регіону.

**Методи дослідження:** аналогії (порівняльна характеристика рівня розвитку туризму і сфери харчування у різних регіонах України); порівняльного, історичного, статистичного аналізу - для аналізу розвитку ресторанного господарства; предметного моделювання, метод аналіз-синтез, системно-структурний – для систематизації основних понять.

**Інформаційна база дослідження.** Дослідження по темі кваліфікаційної роботи проводилися за допомогою аналізу законодавчих актів; ДСТУ; літературних джерел, матеріалів офіційних сайтів об'єктів ресторанного бізнесу; сайту Державної служби статистики України.

**Структура та обсяг роботи.** Робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатку. Загальний обсяг кваліфікаційної роботи становить 84 сторінки. Робота містить 14 таблиць, 15 малюнків, 1 додаток. Список використаних джерел включає 68 найменувань.

**Публікації за темою дослідження.**

1. Ілюска К. Дослідження організації обслуговування туристів в пансіонатах України .- Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали

Міжнародної науковопрактичної конференції студентів, аспірантів та вчених, 15 квітня 2020 р.: у 3-х томах. – Т. 1. – Одеса: Одеський національний економічний університет, 2020. – 513 с. (С. 327-331).

2. Іліоска К. Стиль в інтер'єрі готелю .- Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали Міжнародної науковопрактичної конференції студентів, аспірантів та вчених, 15 квітня 2020 р.: у 3-х томах. – Т. 1. – Одеса: Одеський національний економічний університет, 2020. – 513 с. (С. 333-338).

3. Іліоска К. Дослідження функціонування готельної мережі НУАТТ .- Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали Міжнародної науковопрактичної конференції студентів, аспірантів та вчених, 15 квітня 2020 р.: у 3-х томах. – Т. 2. – Одеса: Одеський національний економічний університет, 2020. – 459 с. (С. 375-379).

4. Іліоска К. Аналіз ринку підприємств швидкого харчування в Одеському регіоні // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали II Міжнародної науковопрактичної конференції здобувачів вищої освіти (м. Одеса, 12 квітня 2022 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2022. 164 с. (С. 65-69).

## **ОСНОВНА ЧАСТИНА**

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.** Наводиться характеристика основних понять і визначень сфери ресторанного господарства, аналізується нормативно-правова база сфери ресторанного господарства.

**РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СВІТОВОГО ДОСВІДУ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.** Аналізується сучасний стан і перспективи розвитку сфери швидкого харчування у світі, досліджуються нові тенденції у сфері швидкого харчування, аналізується національний ринок сфери харчування.

**РОЗДІЛ 3. ІНСТРУМЕНТИ ВПРОВАДЖЕННЯ СВІТОВОГО ДОСВІДУ ДЛЯ УСПІШНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ.** Аналізується ринок підприємств швидкого харчування в Одеському регіоні, формулюються перспективи впровадження найкращих практик для розвитку підприємств швидкого харчування Одеського регіону.

## ВИСНОВКИ

1. Швидке харчування представляє собою сектор закладів харчування, що найшвидше розвивається. Принципи організації та приготування їжі у таких закладах є різними, оскільки основною вимогою є тільки швидке приготування та видача їжі. Головні проблеми ринку громадського харчування - високі орендні ставки на приміщення під ресторани і низький рівень платоспроможності клієнтів.

2. Ринок фаст-фуду в Україні і Одеській області досить широкий і включає піцерії, випічку, бургерні, шаурму, піцерії в рітейлах тощо, а також суші-бари, що працюють за системою «на виніс», які зараховуються до ресторанів, але за фактом є закладами фаст-фуду.

Обсяг реалізованих послуг по Україні з діяльності із забезпечення стравами та напоями, реалізованих населенню, постійно зростає. По Одеській області зберігається така ж тенденція, але при цьому яскраво виражена різна ситуація протягом року: третій квартал найбільш прибутковий через приплив туристів і рекреантів до регіону. Основна маса закладів швидкого харчування області зосереджена в Одесі, в інших містах області мережа закладів швидкого харчування дуже обмежена.

3. Серед основних факторів, що впливають на вибір відвідувачами конкретного закладу на ринку громадського харчування, можна виділити:

- смакові якості, ситність і уявлення про користь страв, які пропонує заклад;
- зручність розташування закладу. Близьке розташування до місця роботи, навчання або проведення дозвілля має вирішальне значення для 30% відвідувачів, оскільки спостерігається дефіцит вільного часу;
- можливість купити їжу на виніс або замовити доставку;
- популярність бренду і репутація закладу, ціни.

4. У зв'язку з цим дуже важливим є маркетинг закладів фаст-фуду:

- дизайн закладу швидкого харчування має велике значення. Це логопит, вивіска, оформлення залу та блюд;
- місця швидкого харчування мають бути спроектовані так, щоб бути максимально ефективними, щоб клієнти могли швидко поїсти і займатися повсякденними справами.

5. Новими напрямками повинні стати:

- системи онлайн-замовлень та додатки для доставки: для доставки їжі, такі як UberEats, Foodpanda або Door Dash;
- безконтактна оплата за допомогою смартфона, розумного годинника або смарт-карти через програму або безконтактний пристрій;
- система онлайн-бронювання столиків. Такі провайдери, як Eat App, Tablein або OpenTable, дають клієнтам можливість бачити доступні слоти та робити власні замовлення на ходу;
- цифрові кухонні дошки, KitchenDisplaySystems (KDS) – це цифрова дошка меню для кухонного персоналу, що допомагає ресторанам оптимізувати внутрішні операції.

## АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу студентки ФМЕ Ілюски К.

на тему:

### *«Застосування світового досвіду розвитку закладів швидкого харчування для Одеського регіону»*

на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 241 готельноресторанна справа  
Одеський національний економічний університет, м. Одеса, 2022 рік

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатку. Загальний обсяг кваліфікаційної роботи становить 84 сторінки. Робота містить 14 таблиць, 15 малюнків, 1 додаток. Список використаних джерел включає 68 найменувань.

**Об'єкт дослідження** – підприємства швидкого харчування світу, України та Одеського регіону.

**Предмет дослідження** – теоретичні і практичні аспекти розвитку підприємств швидкого харчування у світі, Україні та Одеському регіоні.

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.** Наводиться характеристика основних понять і визначень сфери ресторанного господарства, аналізується нормативно-правова база сфери ресторанного господарства.

**РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СВІТОВОГО ДОСВІДУ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.** Аналізується сучасний стан і перспективи розвитку сфери швидкого харчування у світі, досліджуються нові тенденції у сфері швидкого харчування, аналізується національний ринок сфери харчування.

**РОЗДІЛ 3. ІНСТРУМЕНТИ ВПРОВАДЖЕННЯ СВІТОВОГО ДОСВІДУ ДЛЯ УСПІШНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ.** Аналізується ринок підприємств швидкого харчування в Одеському регіоні, формулюються перспективи впровадження найкращих практик для розвитку підприємств швидкого харчування Одеського регіону.

**Ключові слова:** об'єкти швидкого харчування Одеського регіону, кафе, ресторанне господарство, нормативно-правова база сфери ресторанного господарства, ринок підприємств швидкого харчування.

## SUMMARY

for the qualification work of FME student Ilioski K .

on the topic:

"Application of world experience in the development of fast food restaurants for the Odessa region"

for a bachelor's degree in 241 hotel business

Odessa National University of Economics, Odessa, 2022

Qualification work consists of an introduction, three sections, conclusions, a list of sources used, an appendix. The total volume of qualifying work is 84 pages. The work contains 14 tables, 15 figures, 1 appendix. The list of used sources includes 68 names.

**The object of research** - fast food companies in the world, Ukraine and Odessa region.

**The subject of research** - theoretical and practical aspects of the development of fast food in the world, Ukraine and Odessa region.

**SECTION 1. THEORETICAL FUNDAMENTALS OF RESTAURANT DEVELOPMENT.** The characteristic of the basic concepts and definitions of the sphere of restaurant economy is given, the normative-legal base of the sphere of restaurant economy is analyzed.

**SECTION 2. ANALYSIS OF WORLD EXPERIENCE OF RESTAURANT ENTERPRISE DEVELOPMENT.** The current state and prospects of development of fast food in the world are analyzed, new trends in fast food are studied, the national food market is analyzed.

**SECTION 3. TOOLS OF IMPLEMENTATION OF WORLD EXPERIENCE FOR SUCCESSFUL FUNCTIONING OF RESTAURANTS OF THE RESTAURANT ECONOMY OF THE ODESSA REGION.** The market of fast food enterprises in the Odessa region is analyzed, prospects of introduction of the best practices for development of the fast food enterprises of the Odessa region are formulated.

**Key words:** fast food facilities of Odessa region, cafe, restaurant business, normative-legal base of restaurant business, fast food market.