

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ ТА ОФОРМЛЕННЯ МЕНЮ В ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ ТА КЛАСІВ»**

(на матеріалах готельно-ресторанного комплексу «Drive Club»)

Здобувача вищої освіти
4 курсу, групи ГРС-41д,
спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-
ресторанна справа»

Зіневич
Анни
Геннадіївни

Науковий керівник
кандидат економічних наук

Мазуркевич
Ірина
Олександрівна

Гарант освітньо-професійної
програми
кандидат економічних наук

Мазуркевич
Ірина
Олександрівна

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ РОЗРОБКИ ТА ОФОРМЛЕННЯ МЕНЮ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	5
1.1 Меню як основа ресторанного бізнесу	5
1.2 Особливості оформлення меню як одного з чинників успіху роботи закладів ресторанного господарства	12
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ РОЗРОБКИ І ОФОРМЛЕННЯ МЕНЮ В ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «DRIVE CLUB»	15
2.1. Організаційно-економічна характеристика закладу	15
2.2. Особливості розробки та оформлення меню в закладі	19
РОЗДІЛ 3 НАПРЯМКИ ВДОСКОНАЛЕННЯ РОЗРОБКИ І ОФОРМЛЕННЯ МЕНЮ В ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСІ «DRIVE CLUB»	29
3.1 Впровадження електронного меню у ресторані	29
3.2 Оцінка ефективності запропонованих заходів	32
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	37
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	39
ДОДАТКИ	44

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Підводячи підсумки проведеного дослідження, можна зробити наступні висновки:

Встановлено, що меню є одним з основних елементів ресторану. Його метою є надання відвідувачам інформації про товар, тобто виконання вимог статті 15 ЗУ «Про захист прав споживачів», де сказано, що споживач має право отримувати доступну та достовірну інформацію про товар у вчасно. Щоб зробити усвідомлений і розумний вибір. Потрібно надати необхідну інформацію. Ця інформація повинна бути надана до того, як споживач придбає товар або замовить товар (послугу). Надання інформації про товар не вважається рекламою.

Визначено, що модель меню залежить від типу, класу та тематичної спрямованості закладу. У верхній частині меню міститься коротка інформація про режим роботи організації. Інформація про страви та напої може бути доповнена фотографіями та зображеннями. Кількість примірників меню на робочий день залежить від кількості столиків у ресторані. Папір для меню завжди повинен бути справним. Для іноземних гостей меню готується англійською, французькою та німецькою мовами. Також При складанні меню враховуються тип організації, мінімальна кількість страв, характеристика страв, що подаються, місткість, наявність сировини, продуктів, сезонність, час обслуговування (сніданок, обід, вечеря), кваліфікація кухарського обладнання, враховано посуд, наявність інвентарю. Складність приготування та приготування страв.

Аналіз оформлення та розробки меню проведено на основі оцінки діяльності ресторану при готельно-ресторанному комплексі «Drive Club», який декларує найкращий сервіс, вишукану українську і європейську кухню,

першокласне обслуговування. До послуг гостей: ресторан, готель, апартаменти, автостоянка, автомийка, банкетний зал, магазин.

При аналізі меню в ресторані «Drive Club» встановлено, що в меню представлені найкращі страви української та європейської кухні. Основний акцент зроблений на страви з м'яса, птиці та риби, які запікають на рожні та грилі. На сайті закладу окремо передбачено пісне та банкетне меню. Однак, фактично пісного меню не знайдено, а в наявності є звичайне меню на кожен день, банкетне меню і фуршетне меню.

В якості пропозицій було запропоновано впровадити електронні меню, пропонуючи унікальні та креативні можливості залучити більше клієнтів і покращити загальний досвід обіду; розширення електронних меню такими функціями, як розрахунок поживної цінності, забезпечує клієнтам зручність і здоров'я, водночас дозволяючи ресторанам демонструвати свою індивідуальність; електронні меню відповідають технологічним досягненням смартфонів і планшетів, змінюючи спосіб взаємодії людей із ресторанами та покращуючи якість обслуговування завдяки вичерпній інформації, динамічним змінам меню та цікавому рекламному контенту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація (34057).URL:https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004 (дата звернення: 23.04.2023).
2. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посібник. Київ: Знання, 2017. 358с.
3. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підручник. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.
4. Архіпов В. В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління продукцією в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 357 с.
5. Брич В.Я., Банєва І.О. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
6. Бутенко О. П., Стрельченко Д.О. Стан ресторанного господарства України та перспективи його розвитку. *Вісник економіки транспорту і промисловості*. 2016. С. 18–24.
7. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства. Харків: Світ книги, 2016. 389 с.
8. Галасюк С. С., Нездоймінов С.Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.
9. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підруч. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
10. Данько Н.І., Чубаха А.О. Перспективи розвитку закладів здорового харчування на ринку ресторанних послуг міста Харків. *Вісник ХНУ «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*, Випуск 10, 2019. С. 200-208.
11. Домінська О.Я., Батьковець Н.О. Сучасний стан та інноваційні

процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету*. 2017. Вип. 52. С.39-41.

12. Євлаш В. В. та ін. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібник. ХДУХТ. Харків, 2021. 246 с.

13. Завадинська О. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2018. №2. URL: <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua> (дата звернення: 23.04.2023).

14. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у м. Івано-Франківську. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: праці Всеукраїнської науково-практичної конференції* (Київ, 22-23 березня 2017). Київ. С. 11–13.

15. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, Видавець Кушнір Г.М., 2019. 65 с.

16. Загнибіда Р.П., Лояк Л.М. Характеристика регіональних аспектів розвитку ресторанного господарства як складової туристичної індустрії. *Карпатський край*. 2016. № 8. С. 150–158.

17. Зіневич А.Г. Особливості розробки та оформлення меню в закладах ресторанного господарства. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.174. С. 151 – 157.

18. Івашина Л. Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. *Економіка і суспільство*. 2018. Вип. 14. С. 597-600.

19. Ковальчук Т. Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету*. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. 2019. Вип. 23(1). С. 126-130.

20. Линник О.І. Сучасні вимоги до устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Сучасний стан та перспективи розвитку

економіки, фінансів, обліку та права : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф., 14 листопада 2019 р. Полтава : ЦФЕНД, 2019. С. 28-29.

21. Лояк Л.М., Загнибіда Р.П., Андрухів Я.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ, 2017. 68 с.

22. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. Х.: Світ Книг, 2021. 657 с.

23. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

24. Назаренко І.А., Никифоров Р.П., Лохман Н.В. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. посібник Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.

25. Назаренко І.А. Сучасні тенденції розвитку sra-готелів України та визначення їх ролі у структурі sra-індустрії. Назаренко І.А., Сімакова О.О., Боднарук О.А. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2018. № 5(1). С. 73-77.

26. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.

27. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: Матеріали 2-ї Міжнар. наук.-практ. інтернет-конференції, 23 листопада 2021 р. ТДАТУ. Мелітополь, 2021. 249 с.

28. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2021. 411 с.

29. Новічкова Т.П., Лебеденко Т.Є., Асауленко Н.В. Сервісні послуги: кейтерингове обслуговування в організації ресторанного господарства як напрям підвищення конкурентоспроможності в умовах кризи. *Наукові*

перспективи. 2021. Вип. 3, Т. 9. С. 306-318.

30. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. К. : КНТЕУ, 2017. 465 с.

31. П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та держава*. 2017. № 9. С. 66-73.

32. Ресторанний бізнес: ринок в епоху COVID. URL: <http://bizrating.com.ua/20/articles/1328/index.html> (дата звернення: 26.04.2023)

33. Ресторатор : веб-сайт URL: <https://new.restorator.ua/> (дата звернення 15.04.2023).

34. Рестросфера : веб-сайт URL: <https://restrosphere.com/> (дата звернення 15.04.2023).

35. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник: рекомендовано МОН України. Київ, 2018. 200с.

36. Ряшко Г.М., Асауленко Н.В., Новічкова Т.П. Удосконалення сервісу на підприємствах індустрії гостинності шляхом проектування дегустаційних залів. *Економіка харчової промисловості*. 2021. Т.13. Вип. 1. С. 75-81.

35. Сімакова О.О., Немодрук О.П., Подгорний М.С. Сучасні тенденції організації та підвищення рівня обслуговування на підприємствах харчування при готелі. *Internationals scientific innovations in human life*. Proceedings of the 8th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Manchester, United Kingdom. 2022. Pp. 603–609.

36. Сімакова О.О., Ніколайчук О.А., Слащева А.В., Попова С.Ю., Попова В.В. Проблеми удосконалення організації обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного господарства. *Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки»*. Хмельницький: ХНУ, 2020. Вип. 4 (284). С. 181–185.

37. Табенська О.І. Інноваційні тенденції розвитку ресторанного

бізнесу. *Економіка. Фінанси. Право*. 2018. № 4/2. С. 24-27.

38. Якименко-Терещенко Н.В. Готельно-ресторанна справа: навч. посібник. Харків: Планета-Прінт, 2019. 404 с.

39. Яцун Л.М. та ін. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. Харків : Світ книг, 2019. 486 с.

40. Erick Fwaya, Healthy Eating Products and Customer Outcomes in Restaurants *Journal of Tourism and Management Research*, Ottoman, Issue 1, Volume 3, 2018. p. 200-212.

ДОДАТКИ