

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ХАРКІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ
КОЛЕДЖ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

З В І Т

Назва практики	Практична підготовка : виробнича (переддипломна) практика
Циклова комісія	Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Прізвище, ім'я, по батькові здобувача	Тупкаленко Анатолій Володимирович
Курс, академічна група	4 курс, група ГРБ-21

Харків 2025

Календарний графік проходження виробничої (переддипломної) практики

№ з/п	Назва робіт	Тижні проходження практики		Відмітки про виконання
		1	2	
1	Оформлення на практику, знайомство з індивідуальним завданням.	+		Виконано
2	Збір теоретичного матеріалу згідно індивідуального завдання.	+		Виконано
3	Робота над теоретичним обґрунтуванням обраної теми дослідження.	+		Виконано
4	Підготовка вступу та 1 розділу наукового дослідження		+	Виконано
5	Написання та оформлення звіту		+	Виконано

Керівник практики:



Юлія БЕРЕЖНА

(ім'я, прізвище)

Об'єктом аналізу є підприємство Готель-ресторан «Сова». Готель-ресторан «Сова» знаходиться за адресою Харківська обл., Зміївський район, с. Коропово, поворот одразу за мостом праворуч із траси Харків-Зміїв-Балаклея. Дістатися з Харкова можна приблизно за годину. Основний вид діяльності надання послуг в сфері гостинності та харчування. Основною метою діяльності Готель-ресторан «Сова» є заселення, обслуговування, забезпечення відпочинку і харчування відвідувачів з цілю отримання прибутку.

Схему організаційної структури управління Готель-ресторан «Сова» представлено на рисунку 1.1.

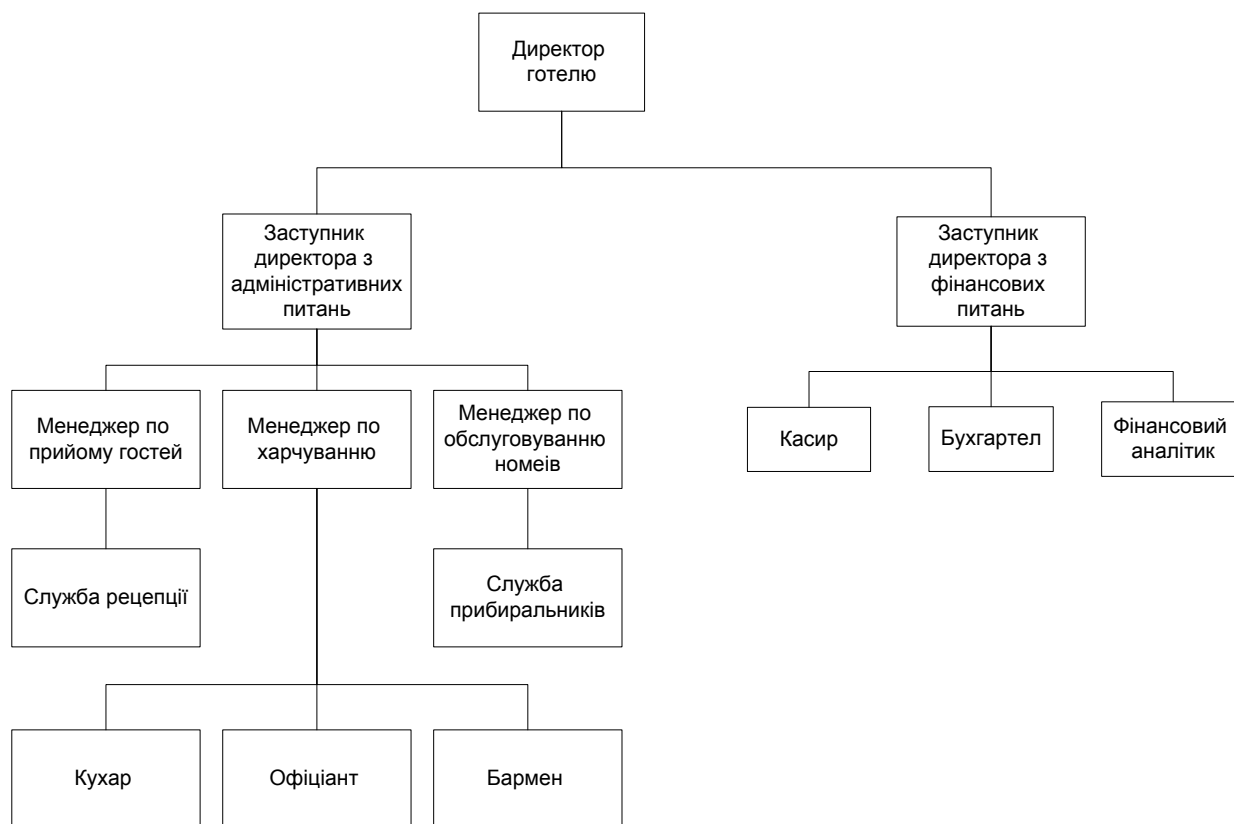


Рисунок 1.1 – Організаційна структура Готель-ресторан «Сова»

У готелі-ресторану «Сова» працюють основні служби, що забезпечують нормальну діяльність закладу а саме:

Рецепція та адміністрація що здійснює бронювання та реєстрацію гостей, надання інформації, вирішення проблем клієнтів та займаються розрахунками наданих послуг.

Обслуговування номерів. Команда покоївок відповідає за прибирання номерів та підтримку готельних стандартів чистоти, а також прання та прасування.

Технічне обслуговування відповідає за обслуговування обладнання, меблів, інженерних мереж (електричні, водопостачання тощо).

Ресторан відповідає за виготовлення їжі, організацію харчування для гостей, банкетів, спеціальних подій. Важливою частиною є забезпечення високої якості та санітарії на кухні.

Готель розташований в парку Гомольшанських лісів, та займає площу 1 га. Територія доглянута, засаджена квітами та деревами. На території знаходиться паркова, лазня, дитячий майданчик, ресторан з літньою терасою, декілька будинків для проживання гостей в стилі українських мазанок та власний невеликий пляж зі спуском до води, комфортними лежачками, кабінками для перевдягання та туалетом, пляж розміщений на річці Сіверський Донець.

Готель та ресторан працюють кожен день на протязі року та через місце розташування велика кількість гостей лише в такі дні як п'ятниця, субота та неділя, а також свята. Взимку кількість відвідувачів менша, основна маса це постояльці готелю але є і відвідувачі ресторану.

Гості можуть забронювати номер по телефону, вебсайту готелю або через популярні онлайн-сервіси бронювання. Резервування можна здійснити як заздалегідь, так і на місці, якщо є вільні номери. Номери в готелі декількох категорій стандарт, покращені та люкс. Загалом готель може прийняти до 20 осіб. В кожній хатинці є свій санвузол з теплою підлогою. В кожному номері є сейф, міні холодильник та телевізор, безкоштовний Wi-fi працює на всій території комплексу. У вартість номера входить сніданок.

На території готелю є ресторан української кухні. Окрім зимового залу що розташований в будівлі ресторану є декілька літніх терас в оточені чудової природи, загальна кількість місць в ресторані 50 осіб. Гості можуть замовляти їжу з меню на місці або скористатися послугами доставки до номерів якщо це

постояльці готелю. Готель-ресторан організовує банкетні заходи, такі як весілля, корпоративи, святкові вечірки чи зустрічі.

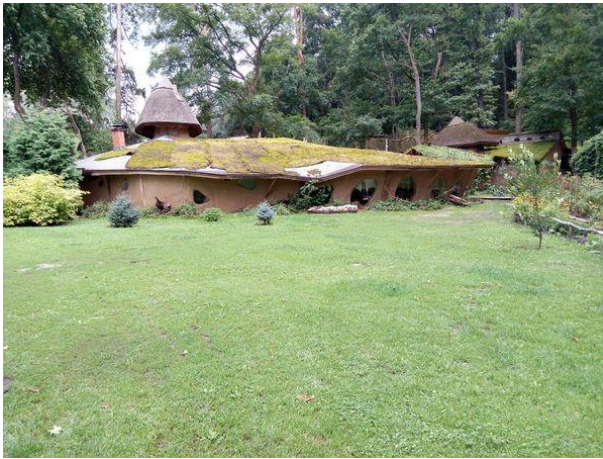


Рисунок 1.2 – ресторан в готельно-ресторанному комплексі «Сова»



Рисунок 1.3 – хатка-мазанка в готельно-ресторанному комплексі «Сова»

Готель з рестораном мають не велику кількість місць, а великий наплив гостей зазвичай в літку в такі дні як п'ятниця, субота та неділя тому чисельність постійного персоналу невелика. Загальна кількість працівників та студентів що проходять практику в літній період складає 28 осіб:

- Адміністратор – 2 особи
- Покоївки – 4 особи
- Технічний персонал – 3 особи
- Шеф-кухар – 1 особа
- Повара – 6 осіб
- Мангальщик – 3 особи
- Офіціанти – 6 осіб
- Бармен – 2 особи
- Менеджер ресторану – 1 особа

Економічні показники діяльності готельно-ресторанного комплексу. В теплі місяці (травень-вересень) незважаючи на велику кількість гостей кількість зайнятих номерів не завжди 100%, і в середньому складає близько 70-80% на місяць, при ціні в 4-6 тис. номер за добу і кількості номерів 10 шт. виходить близько 1 млн. грн. в місяць не рахуючи затрати. Адміністратор покоївки та

технічний персонал отримують зарплату разом 120-150 тис. витрати на комунальні послуги, матеріали, амортизація обладнання та реклама близько 50-60 тис. Прибуток лише з готелю при високому заселенню в номери складає близько 800 тис. без вирахування податків. В зимовий період, не рахуючи свят наприклад Новий рік, ця цифра значно менша.

В ресторані середній чек складає 1,5-2 тис., якщо ресторан працюватиме в середньому на 80-85% від кількості місць це близько 60-80 тис. в день або 1,8-2 млн. в місяць не рахуючи затрати. Шеф-кухар, менеджер ресторану, мангальщик, офіціанти та бармен разом отримують 250 тис. Затрати на продукти близько 40% від доходу це 800 тис. Без урахування аналогів ресторан заробляє трохи менше 1 млн. грн. Та ресторан ще організовує банкету що являє собою додатковий заробіток з чистим доходом пропорційно більшим ніж в звичайний день.

Розробка рекомендацій з впровадження кейтерингового обслуговування в готелі

Кейтеринг це виїзне обслуговування, відмінністю від звичайних банкетів та фуршетів, що організують у ресторанах та кафе, є те що захід можна організувати в будь якому місці. Приготування страв та напівфабрикатів відбувається на кухні закладу де є все необхідне обладнання, після чого все пакується в контейнери та відправляється на місце проведення заходу де відбувається захід. Місце проведення заходу може бути: лікарня, паб, літак, круїзне судно, парк, фестиваль, місце зйомок, кіностудія, конференц-зали, офіси, холи бізнес-центрів, концертних залів, даху, тераси, пляжі і узбережжя, пікніки на природі та будь що інше де можна організувати захід якщо це не заборонена зона. На практиці під кейтерингом розуміють не тільки приготування їжі та її доставляння, але й обслуговування персоналом, оформлення столу, розливання і подача напоїв гостям і подібні послуги.

Кейтеринг являє собою високоприбутковий та перспективний вид діяльності для готелів та ресторанів, які планують організувати послуги постійно, а не періодично з метою долучити додатковий дохід для закладу [1]. На жаль, ринок кейтеринг послуг насичений тільки в напрямі обслуговування торжеств і фуршетів. А от у сфері офісних обідів він, на думку експертів, заповнений не більш ніж на 20% і є дуже перспективним. При цьому практично ніхто не займається доставкою обідів у чистому вигляді – такі послуги є побічним видом діяльності різноманітних ресторанів і кафе [2].

Незважаючи на 2020 рік заклади ресторанного бізнесу адаптувались і продовжили працювати, а в 2021 почали відкриватись нові бари, ресторани та кафе. Та 24 лютого 2022 року сильно вдарило по бізнесу змушуючи працювати його в зовсім іншому форматі. Багато ресторанів тимчасово або навіть назавжди закрили свої заклади, а ті що залишились почали працювати у волонтерській діяльності.

Бізнес важливий для економіки країни, конкуренція у сфері ресторанного бізнесу постійно зростає, саме тому люди адаптуються до сьогоденних умов.

Щотижня війни діяльність закладів харчування все більше відновлювалося. Наразі, у квітні 2022 року, працює вже 54% кафе, кав'ярень та барів. Йдеться про понад 52% обігу від довоєнних показників. Кожен заклад, який знову відкрився, прагне здивувати, запропонувати щось краще, цікаву кухню, незвичайний інтер'єр, бонуси і знижки. Тому і з розвитком ресторанного бізнесу в Україні, а також із сучасними реаліями, прийшов і західний тренд – кейтеринг [3].

Перевагами кейтерингу є:

- Організація заходу в будь якому місці будь то офіс чи корабель в морі, це те чого жоден ресторан вам не дасть;
- Швидкість, якщо вам терміново потрібно провести захід на декілька сотень персон, наприклад конференція, кейтеринг це те що вам потрібно;
- Індивідуальність, меню може бути певної кухні або комбінація декількох кухонь, правильне харчування, вегетаріанське меню;
- Оформлення місця проведення також можна зробити індивідуальним залежно від тематики, свята та побажань замовника;
- Чистота, якщо в ресторані прибиранням займається заклад то в офісі після корпоративна цим мав би займатись замовник, та більшість кейтерингових компаній беруть цю задачу на себе, завчасно домовившись із клінінговою компанією.

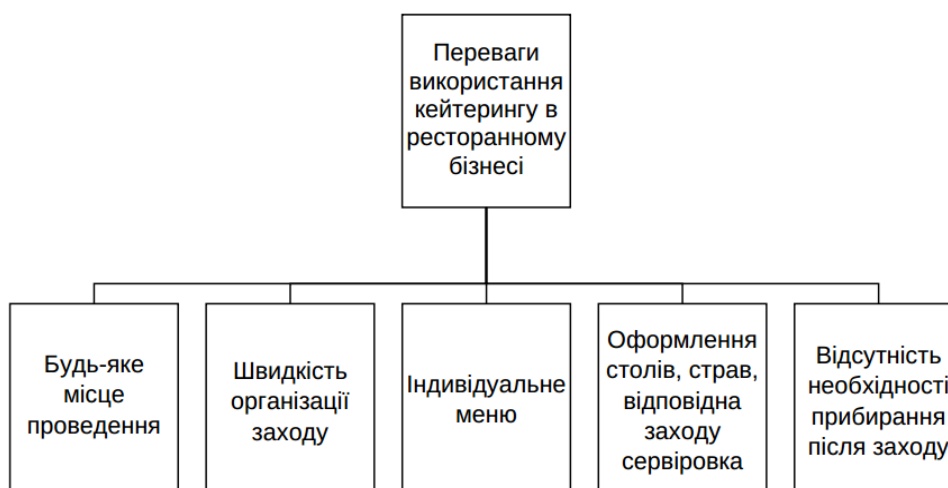


Рисунок 2.1 переваги використання кейтерингу

Кейтеринг поза рестораном (off-premise catering) передбачає обслуговування на території замовника. Особливість цього виду кейтерингу пов'язана з тим, що більшість ресторанів мають невеликі зали і не можуть обслуговувати велику кількість гостей. Приготування блюд здійснюється в ресторані, після чого замовлення доставляють до місця проведення заходу.

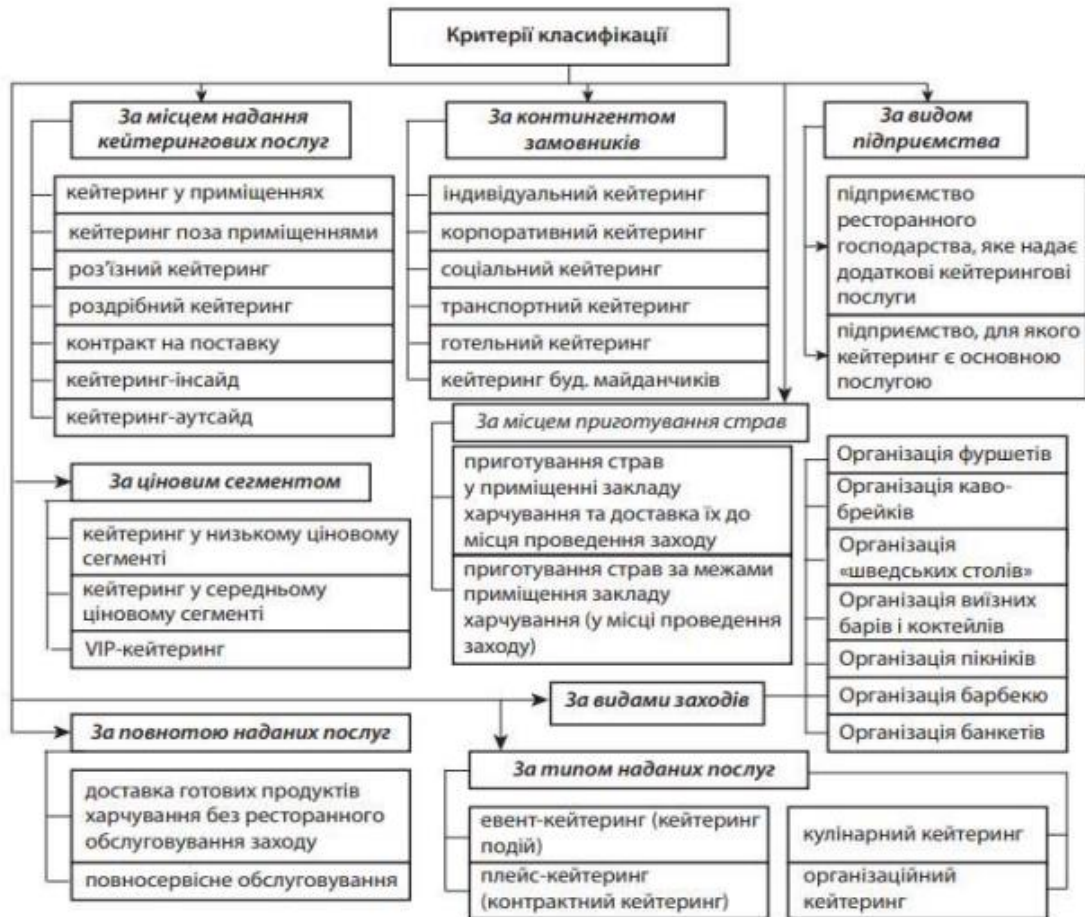


Рисунок 2.2 класифікація кейтерингових послуг

Готель ресторан «Сова» як і будь який заклад прагне здивувати та запропонувати щось нове, через невелику кількість номерів в готелі акцент потрібно зробити на ресторані. Ресторан працює кожен день та найбільше людей лише в п'ятницю, суботи, неділю та на свята, в інші дні персонал та обладнання використовуються не ефективно. Найкращий варіант, на мою думку, буде запровадити кейтерингові послуги. Через місце розташування кейтеринг можна організувати навіть на території закладу не закриваючи ресторан для інших відвідувачів як це часто буває в ресторані при проведенні

банкету. Захід на вулиці не має обмежень по кількості гостей на відміну проведення в приміщенні. Навколо закладу велика кількість місць (річка, озеро, ліс, парк) де можна провести кейтеринг недалеко від самого закладу.

Заклади що надають послугу кейтеринг окрім штатського персоналу повинні мати базу тимчасового персоналу для обслуговування на великих замовленнях. Тимчасовим персоналом можуть бути студенти що проходять практику, але при умові що ними будуть керувати гарний організатор та досвідчені колеги. Практику студенти проходять безкоштовно або з невеликою доплатою, тим самим заклад отримує дешевий персонал, а студенти практику та досвід для майбутнього працевлаштування.

Якщо на території закладу розмістити декілька альтанок обладнаних раковиною та плитою з газовим балоном або мангалом їх можна здавати в оренду з послугою «кухар на дім», це ще один варіант кейтерингу коли кухар готує страви у вас вдома без обслуговування офіціантами, в нашому випадку це відбувається на природі.

Заклад розташований на березі річки і це ще один варіант проведення не звичного банкету. Можна організувати кейтеринг на яхті що правда обслуговування на яхті вимагає особливих навичок і хоча б мінімального досвіду роботи (постійна качка, вузький простір, вправність і швидкість обслуговування по різним ярусам). Офіціант потрібен на яхтах від 12 метрів. Для яхт розрахованих не більше ніж на 12 гостей вистачить одного офіціанта. Кейтеринг на яхтах організують в теплий період тому меню повинне бути відповідним не жирна їжа, холодні супи, морозиво, сезонні фрукти та ягоди.

Якщо впровадити кейтерингове обслуговування в готель «Сова» це приверне увагу гостей порівняно з конкурентами, розширить список наданих послуг, працівники та обладнання будуть використовуватись більш ефективно, та збільшить прибуток закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Апопій В.В. Організація і технологія надання послуг: навч. посіб. / В.В. Апопій, І.І. Олексин, Н.О. Шутовська, Т.В. Футало. К.: Видавничий центр «Академія», 2006. 311 с.
2. Кононенко Т.П. Сучасний кейтеринг та обладнання / Т.П. Кононенко, В.О. Єфімова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2006. Вип.2(4). С.264-270.
3. Бишовець Л. Г., Куракін О. Б., Крижанівський А. І. Інноваційні технології обслуговування в сучасному ресторанному бізнесі. Харків : Новий курс. Харків, 2020. С. 53–58.