



Universitatea Tehnică a Moldovei

**OPTIMIZAREA ACTIVITĂȚII DE MANAGEMENT
INTERPRINDERII FPC «MGM» SRL**

Student:

Sportova Elina, MRSC-211

Coordonator:

**Capcanari Tatiana
conf. univ., dr.**

Chișinău, 2023

АННОТАЦИЯ

дипломной работы Шпортовой Елины на тему: Оптимизация управленческой деятельности компании FPC "MGM" SRL.

На сегодняшний день общественное питание играет важную роль в жизни современного человека. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Питание представляет не только физиологическую потребность человека, по насыщению организма жизненно необходимыми питательными веществами, но и является важным фактором в культурном развитии общества.

Основными целями данной работы являются анализ сектора HoReCa на территории Республики Молдова, а также рассмотрение инновационного оборудования и крупных поставщиков.

Задачами работы являются исследование теоретических аспектов инновационных технологий, произвести анализ и сформировать направления управленческой деятельности ресторана «Kellers Holz Gastro Family», а также предложить методы оптимизации с целью повышения эффективности функционирования предприятия.

Пояснительная записка дипломной работы состоит из 3 разделов и содержит объем 66 страниц, 12 таблиц, 30 рисунков, 3 приложений. В разделе I «Литературный обзор» рассматривается сектор HoReCa – как важный сегмент экономики государства, также были проанализированы современные тенденции и технологии в развитии индустрии питания, что привело к потребности и созданию инновационных видов оборудования, которые, в свою очередь, значительно облегчают работу персонала и оптимизируют функционирование предприятий общественного питания. Раздел II представляет собой рассмотрение крупных компаний по снабжению оборудования, а также подробный анализ компании FPC MGM SRL. Раздел III отображает деятельность компании на примере действующего ресторана "Kellers Holz Gastro Family", а также пути и способы оптимизации его деятельности.

Таким образом, можно сделать вывод, что в Республике Молдова отрасль HoReCa непрерывно развивается, затрагивая социальную и экономическую сторону государства, что говорит о важности и необходимости внедрения новых технологий и подходов в управлении предприятий общественного питания.

Ключевые слова: *общественное питание, технологическое оборудование, инновационные технологии, услуги проектирования, ресторан*

REZUMATUL

la proiectul de master lui Sportova Elina pe tema: Optimizarea activitatii de management interprinderii FPC «MGM» SRL.

Astăzi, alimentația publică joacă un rol important în viața unei persoane moderne. Acest lucru este asigurat, în primul rând, de schimbarea tehnologiilor de prelucrare a alimentelor, dezvoltarea comunicațiilor, a mijloacelor de livrare a produselor și a materiilor prime și intensificarea multor procese de producție. Consumul de alimente nu este doar o nevoie fiziologică a unei persoane de a satura organismul cu nutrienți vitali, ci este și un factor important în dezvoltarea culturală a societății.

Scopurile principale ale acestei lucrări sunt analiza sectorului HoReCa pe teritoriul Republicii Moldova, precum și analiza echipamentelor inovatoare și furnizorilor majori.

Obiectivele lucrării sunt de a studia aspectele teoretice ale tehnologiilor inovatoare, de a analiza și de a forma direcția activităților de management ale restaurantului „Kellers Holz Gastro Family”, precum și de a propune metode de optimizare în vederea creșterii eficienței afaceri.

Nota explicativă a tezei este formată din 3 secțiuni și conține volumul 66 de pagini, 12 tabele, 30 figuri, 3 anexe. În secțiunea I „Revizuirea literară” a fost analizat sectorul HoReCa - un segment important al economiei Republicii Moldova, de asemenea, au fost analizate tendințele și tehnologiile actuale în dezvoltarea industriei alimentare, ceea ce a contribuit la necesitatea creării unor tipuri de utilaje inovatoare, care, facilitează foarte mult munca personalului și optimizează funcționarea întreprinderilor de alimentație publică. Secțiunea II include descrierea marilor companii de furnizare de utilaje și echipamente pe piața Republicii Moldova, precum și o analiză detaliată a interprinderii FPC MGM SRL. Secțiunea III reprezintă activitatea companiei în restaurantul „Kellers Holz Gastro Family”, precum și modalitățile de optimizare a activităților acestuia.

Astfel, putem concluziona că în Republica Moldova industria HoReCa se dezvoltă semnificativ, afectând domeniul social și economic al statului. Faptul acesta indică importanța și necesitatea introducerii de noi tehnologii și abordări complexe în managementul întreprinderilor de alimentație publică.

Cuvinte cheie: *alimentație publică, utilaj tehnologic, tehnologii inovatoare, servicii de proiectare, restaurant*

SUMMARY

of the thesis on the topic: «Optimization of the management activities of the FPC “MGM” SRL company»

Today, catering plays an important role in life of a modern civilization. Foremost, it happened because of the development of food processing technologies, communications between chains and, also, the intensification of production processes. Food consumption is not only a physiological demand of a person to saturate the organism with essential nutrients, but is also an important factor in the cultural development of society.

The main purposes of this work are the analysis of the HoReCa sector on the territory of the Republic of Moldova, as well as the consideration of innovative equipment and major suppliers.

The objectives of the research are to study the theoretical aspects of innovative equipment, to analyze and form the specific directions of management of the restaurant "Kellers Holz Gastro Family", as well as to propose optimization methods in order to increase the efficiency of the enterprise.

The explanatory note of the thesis contains of 3 sections and contains the volume 66 of pages, 12 tables, 30 figures, 3 applications. In section I "Literary Review" it is reported that HoReCa sector is an important segment of the state economy. Moreover, are analyzed current trends and modern technologies in food industry, which led to creation of innovative types of equipment, which, in turn, greatly facilitate the work of staff and optimize the functioning of enterprises. Section II comprise a review of major equipment supply dealers in Republic of Moldova, and furthermore a detailed analysis of company FPC MGM SRL. In section III are reflected the activities of the company on the example of the existing restaurant "Kellers Holz Gastro Family", and given the ways of optimizing it's activities.

Thus, we can conclude that in the Republic of Moldova the HoReCa sector is developing continuously, affecting the social and economic side of the state, which indicates the importance and necessity of introducing new technologies and approaches of the management.

Keywords: *catering, technological equipment, innovative technologies, project services, restaurant*

Оглавление

Введение.....	9
I. 1 Литературный обзор.....	10
1.1. Сектор HoReCa – важный сегмент экономики государства.....	10
1.2. Основные понятия в отношении услуг общественного питания. Классификация ПОП.....	11
1.3. Особенности предприятий общественного питания.....	12
1.3.1. Современные тенденции в развитии индустрии питания.....	14
1.4. Особенности продовольственного сектора.....	15
1.4.1. Современные тенденции в сфере ритейл.....	18
1.5. Конструктив технологического оборудования.....	18
1.5.1. Требования к материалам технологического оборудования.....	19
1.5.2. Технологическое оборудование на предприятиях общественного питания.....	20
1.5.3. Требования к расстановке оборудования согласно нормативно-технической документации.....	23
1.6. Менеджмент качества на предприятиях общественного питания.....	25
1.6.1. Контроль ANSA.....	26
1.6.1.1. Контроль качества готовой продукции.....	28
Выводы.....	29
II. 2. Анализ деятельности компании FPC «MGM SRL» на рынке Республики Молдова.....	31
2.1 Компании по поставке оборудования на рынке Республики Молдова.....	31
2.2. Анализ деятельности компании FPC «MGM SRL».....	32
2.2.1 Сфера деятельности.....	34
2.2.2 Ресурсы.....	35
2.2.3 Организационная структура компании.....	36
2.2.4 Поставщики компании.....	37
2.2.5 Предоставление современного оборудования для ПОП.....	38
2.2.6 Услуги проектных работ.....	43
2.2.7 Клиентская база.....	44
2.2.8 Выполненные проекты.....	45

2.2.9 Услуги по проведению мастер-классов.....	45
III. Оптимизация деятельности компании MGM SRL на примере ресторана "Kellers Holz Gastro Family"	48
3.1 Оптимизация предоставляемых услуг.....	48
3.2 Анализ и способы оптимизации меню.....	49
3.3 Разработка технологического проекта.....	50
3.4 Подбор оборудования.....	52
3.5 Анализ внутренней среды (SWOT анализ).....	53
Общие выводы.....	55
Приложение 1	59
Приложение 2.....	63
Приложение 3.....	66

Введение

Изменения в экономической и социальной жизни последних лет привело к развитию общественного питания и повышению роли экономической сферы общественного питания. Данная сфера характеризуется широким разнообразием форм и типов предприятий, созданных для удовлетворения разнообразных потребностей населения.

Формирование стратегических целей предприятий общественного питания происходит, в первую очередь, в соответствии с существующими клиентскими запросами: одни предназначены для удовлетворения базовых потребностей в питании, другие создаются для удовлетворения, как физиологических потребностей, так и культурных, выражающихся в достойном отдыхе и досуге.

Актуальность темы. В отмеченном исследовательском контексте актуальность темы исследования определена проявившаяся потребность в поиске новых подходов и эффективных механизмов развития системы управления предприятий общественного питания (ПОП), а также рассмотрение и разработка нового заведения – семейный ресторан с гастрономической кухней, который является инновационным проектом для города Кишинев. Это связано с ускорением изменений окружающей среды; значительными темпами развития общества и растущим спросом потребителя на данный тип ПОП.

Целью данного исследования является рассмотрение способов обеспечения предприятия общественного питания современным оборудованием и разработка принципов и подходов к стратегическому управлению деятельности ПОП для семейного ресторана с гастрономической кухней "Kellers Holz Gastro Family" в г. Кишинев.

Достижение поставленной цели потребовало решения следующих исследовательских **задач:**

1. Обозначение значимости сектора общественного питания как отдельной экономической отрасли, связанная с производством и реализацией кулинарной продукции и проведения досуга;
2. Исследовать теоретические аспекты, относящиеся к оснащению инновационным оборудованием ПОП;
3. Проанализировать сектор HoReCa и крупных поставщиков оборудования Республики Молдова;
4. Произвести анализ и внедрить методы стратегического менеджмента на примере ресторана "Kellers Holz Gastro Family".
5. Сформировать направления управленческой деятельности и предложить методы оптимизации, позволяющие повысить эффективность функционирования предприятия.

БИБЛИОГРАФИЯ

1. Абдульманов И. М. Экономическая конкурентоспособность хозяйствующих субъектов: автореф... канд. экон. наук: 08.00.01 / И. М. Абдульманов. - Казань, 2007. - 20 с.
2. Ефимова О. П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова; под ред. Н. И. Кабушкина. – М.: Новое знание, 2004. – 392с. – (Экономическое образование).
3. «Clasificatorul activităților din economia Moldovei», Clasificatorul activităților din economia Moldovei. În: Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 193-202.
4. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения". Веден в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст, веден в действие 1 января 2015 г. [online]. [citat 05.11.2017].
5. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 "Услуги общественного питания. Термины и определения". Веден в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст, веден в действие 1 января 2015 г. [online]. [citat 05.11.2017].
6. Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство и туризм : учебник для вузов / пер. с англ, под ред. Р.Б. Ноздревой. М.: ЮНИТИ, 1998.
7. <https://locals.md/2021/itogi-goda-10-novyh-kafe-i-restoranov-otkryvshih-sya-v-2021/>
8. Astrakhantseva S. A., Nazaretyan A. O. Modern approaches to improving the competitiveness of sale quantum of activity of the enterprises of trade / Logistics system in the global economy. No. 5, 2015, Pp. 106–109
9. <https://mybusiness.md/ru/eto-interesno/item/8230-u-kogo-v-moldove-samy-e-bolshie-seti>
10. <http://logos.press.md/>
11. <https://east-fruit.com/plodoovoshchnoy-rynok/roznichnyy-audit/rejting-plodoovoshchnykh-otdelov-setey-supermarketov-kishineva-moldova-v-iyule-2021-metro-lider-family-market-atsayder-nr1-optimum/>
12. Гатина Л. И. Тенденции развития рынка общественного питания / Л.И. Гатина // Молодой ученый. 2016. №7. С. 816-819.
13. М.А. Богданова, З.М. Смирнова, Г.А. Богданов «Оборудование предприятий общественного питания» из. 3-е, Москва 1991 г.
14. В.П. Золин «Технологическое оборудование общественного питания» 2-е изд. Москва 2000 г.

15. В.П. Ключников, В.А. Корнеев, Ю.С. Костылев, В.Н. Здобнов. 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Экономика, 1985. - 232 с.
16. Глебов Л.А. Технологическое оборудование предприятий отрасли (зерноперерабатывающие предприятия)/ Л.А. Глебов [и др.]. – Москва : ДеЛи Принт, 2006. - 816 с
17. Зуева М. В., Никуленкова Т. Т., Маргелов В. Н. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. - М. : Экономика, 1982. - 152 с.
18. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник /В. П. Ключников, В. А. Корнеев, Ю. С. Костылев, В. Н. Здобнов. - М. : Экономика, 1985. - 232 с.
19. Справочник руководителя предприятия общественного питания/Сост. : З. Т. Соболева, Р. Б. Бакунова. - М. : Экономика 1986. - 463 с.
20. Барышникова Н. И., Зайцева Т. Н., Мироманова Ю. В., Бакланова В. В. Управление качеством на предприятиях общественного питания // Молодой ученый. 2017. №1. С. 145- 149.
21. Толстова Е. Г. Безопасность как основа качества услуг общественного питания // Вопросы экономики и управления. 2016. № 1. С. 54–56.
22. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям продуктовой цепи. – М.: Стандартиформ, 2019. 9 с.
23. <https://ansa.gov.md/ro/content/procedurighiduriinstruc%C8%9Biuni-aplicate-de-c%C4%83tre-inspectorii-ansa>
24. <https://mgm-md.com/>
25. <https://www.dina.md/ru/glavnaya/>
26. <https://horecagrup.md/o-nas>
27. <https://evotek.md/ru/%d0%be-%d0%bd%d0%b0%d1%81-evotek/>
28. Инновационные технологии в общественном питании: материалы научно-практической конференции, г. Москва, 16-17 октября 2012 г.: Москва: Издательский центр МГУПП, 2012.
29. www.unox.com
30. https://base.spinform.ru/show_doc.fwx?rgn=23739#A31J0PF30C