

Дипломна робота на тему: "Управління проєктом створення роботизованого ресторану"

Виконала студентка групи:
УП-61: Рохварг К. О.
Керівник:
к.т.н., доцент Єгорченкова Н. Ю.

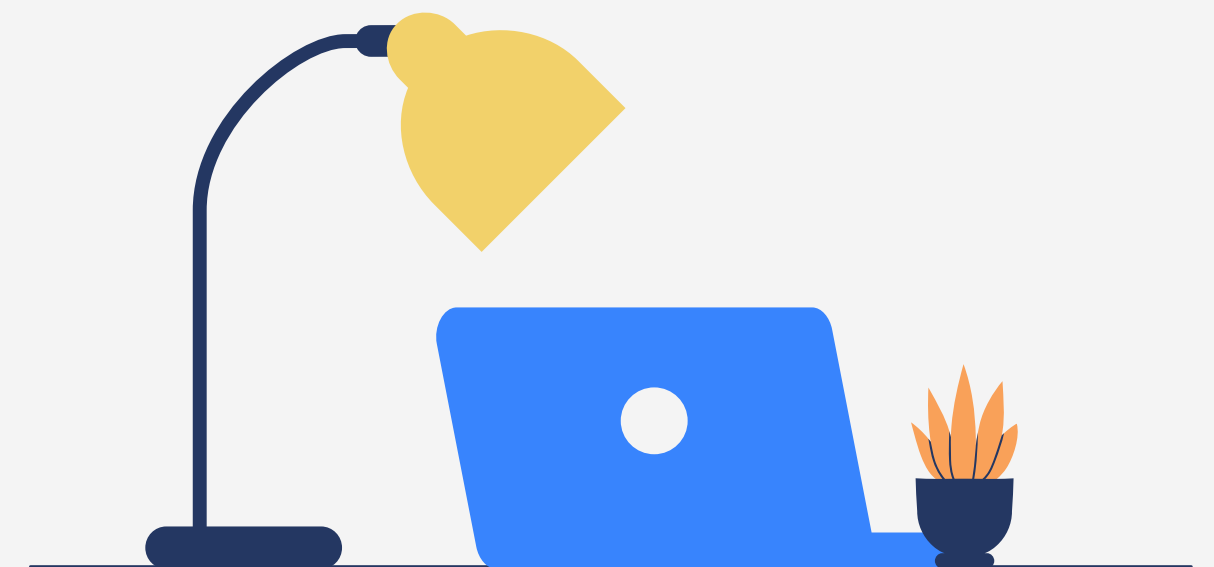


Мета дипломної роботи

Створити роботизований ресторан, який зможе працювати в будь-яких умовах

✓ Мета проєкту:

Метою проєкту є створення унікального та сучасного роботизованого ресторану у місті Києві, який буде спрощувати роботу персоналу та працювати без людської сили.



Переваги та недоліки роботів у сфері обслуговування

Порівняння робота та людини

Переваги

- + Цілодобовий графік роботи;
- + Обслуговування робота дешевше ніж зарплата людину (тарифів);

Переваги

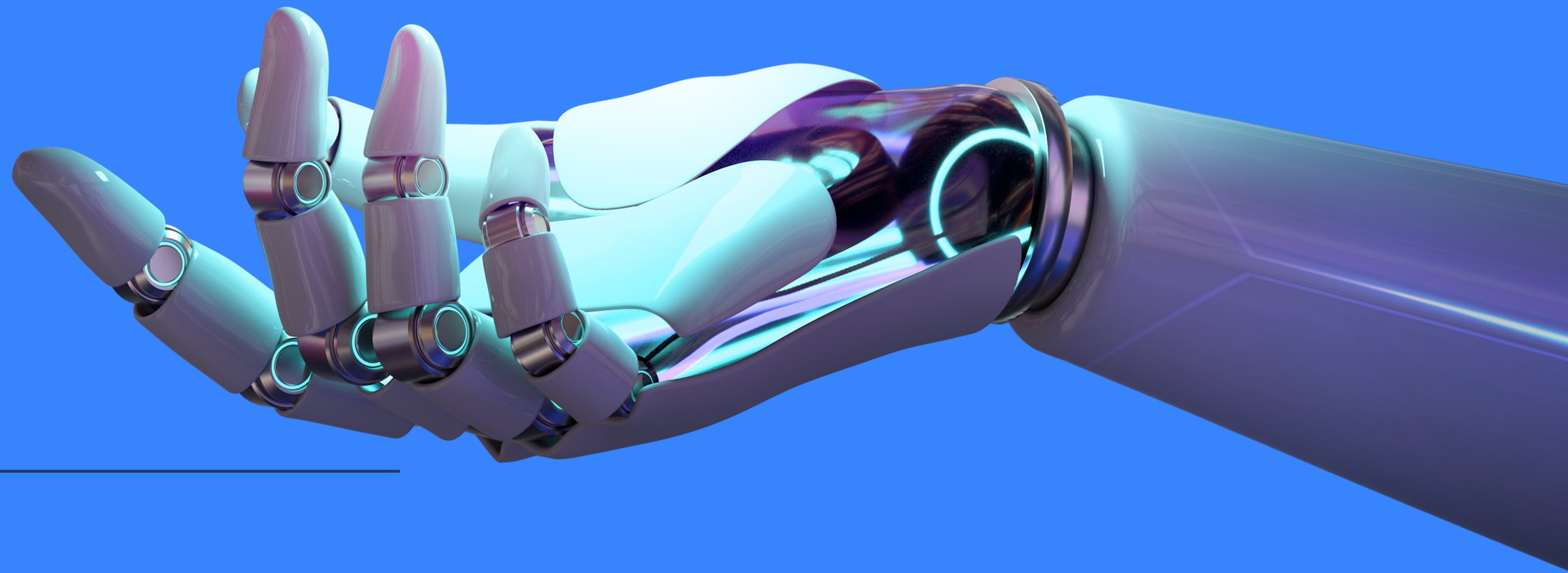
- + Відсутність імпульсивних рішень (надійності) => відсутність людського фактора.
- + Висока якість роботи, дбайливе ставлення до ресурсів;

Недоліки

- Великі одноразові вкладення використання.
- Соціальний бар'єр. Неправильне уявлення. Страх перед роботом

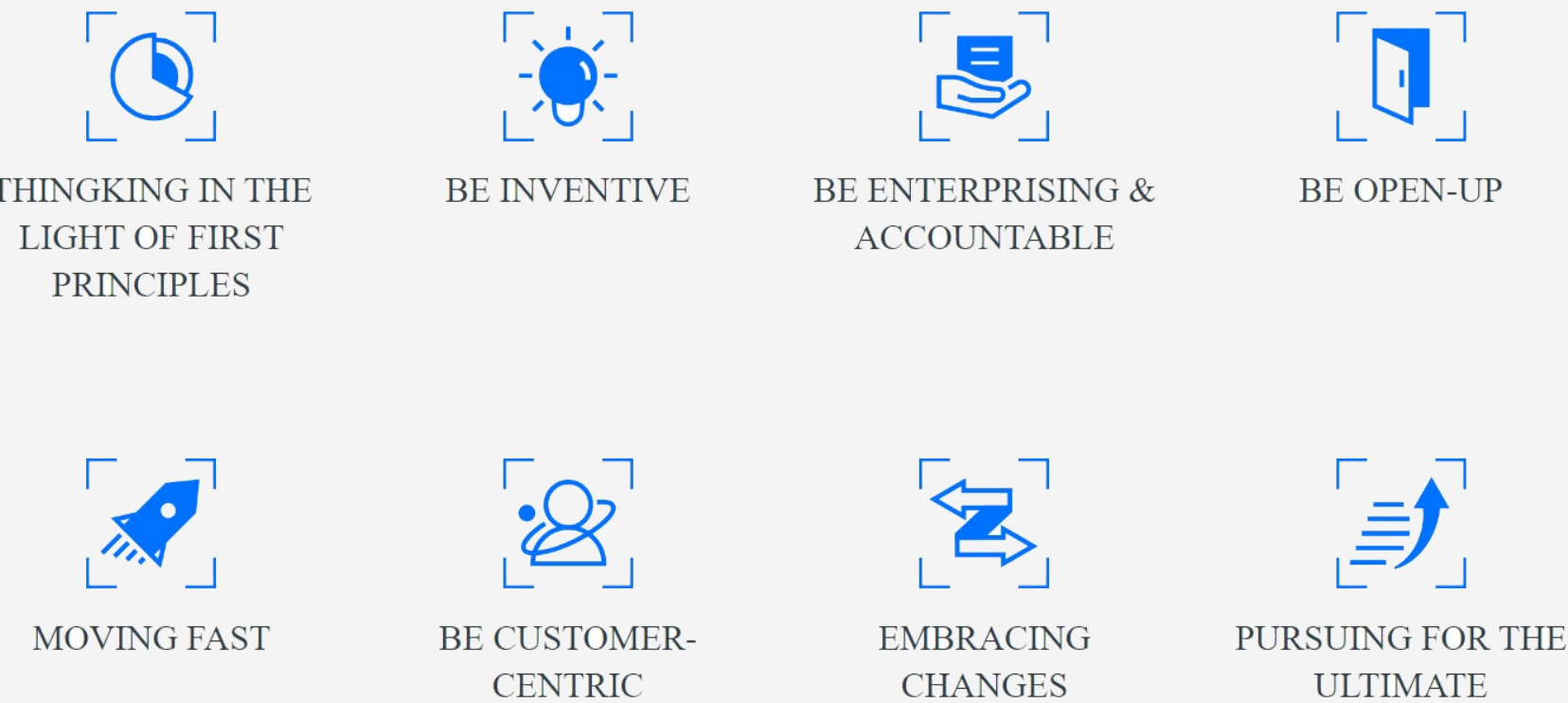
Компанія Pudu Robotics

та їх продукти



Корпоративна культура Pudu Robotics

Pudu Robotics - китайська робототехнічна компанія, що пропонує послуги доставки за допомогою роботів



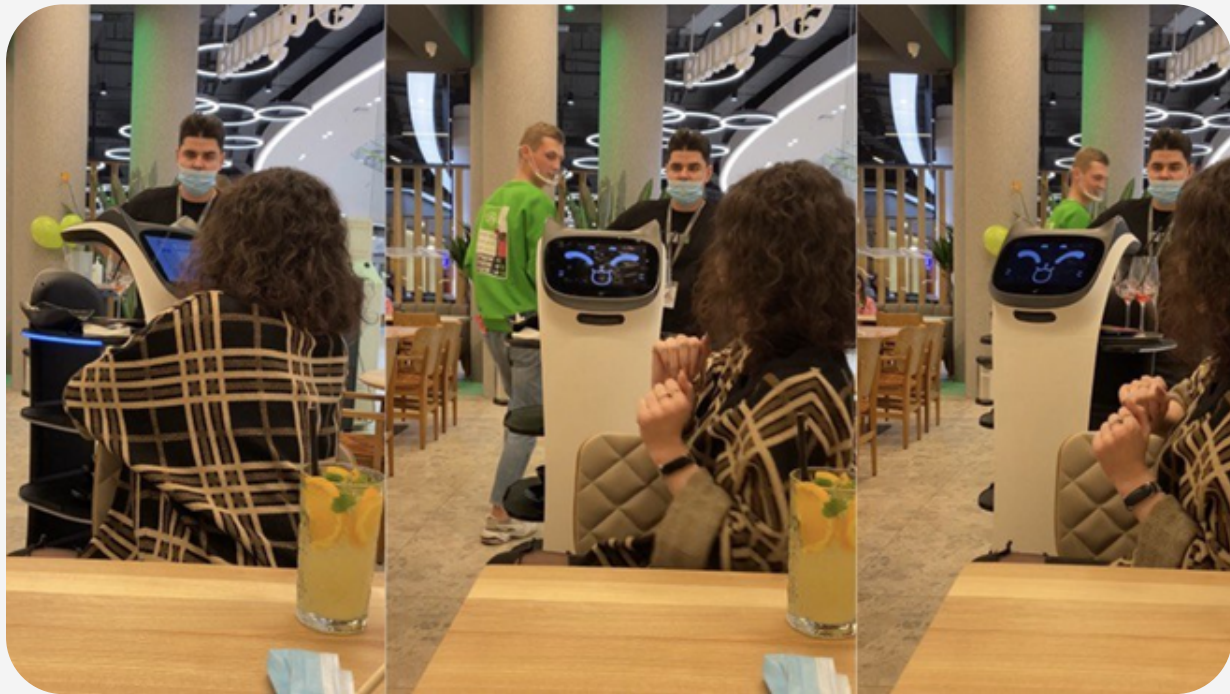
Робот-офіціант BellaBot Pro

Опис

- 01 Вартість - 380 556 грн
- 02 BellaBot, новітня розроблена компанією Pudu модель робота-доставника, успадкувала видатні характеристики попереднього покоління і має чудові можливості взаємодії людина – робот.
- 03 Робот BellaBot, що відрізняється інноваційним біонічним дизайном, привабливим стилем, оснащений голосовими функціями на базі ІІ, мультимодальною взаємодією та багатьма іншими функціями, надає користувачам можливості та досвід використання робота-доставника їжі.



Роботи офіціанти у світі



Україна, Київ

Один із ресторанів Сушия отримав робота BellaBot Pro у користування на місяць задля реклами. Усі відвідувачі були у захваті.



Будапешт, Угорщина

У кафе Enjoy Budapest Cafe у Будапешті з'явилися роботи-офіціанти. Автономні роботи можуть приносити їжу та напої, а також спілкуватися з клієнтами кафе.



Статут проєкту

Проект

УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТОМ СТВОРЕННЯ РОБОТИЗОВАНОГО
РЕСТОРАНУ

Дата початку

10.01.2023.

Запланована дата

завершення:

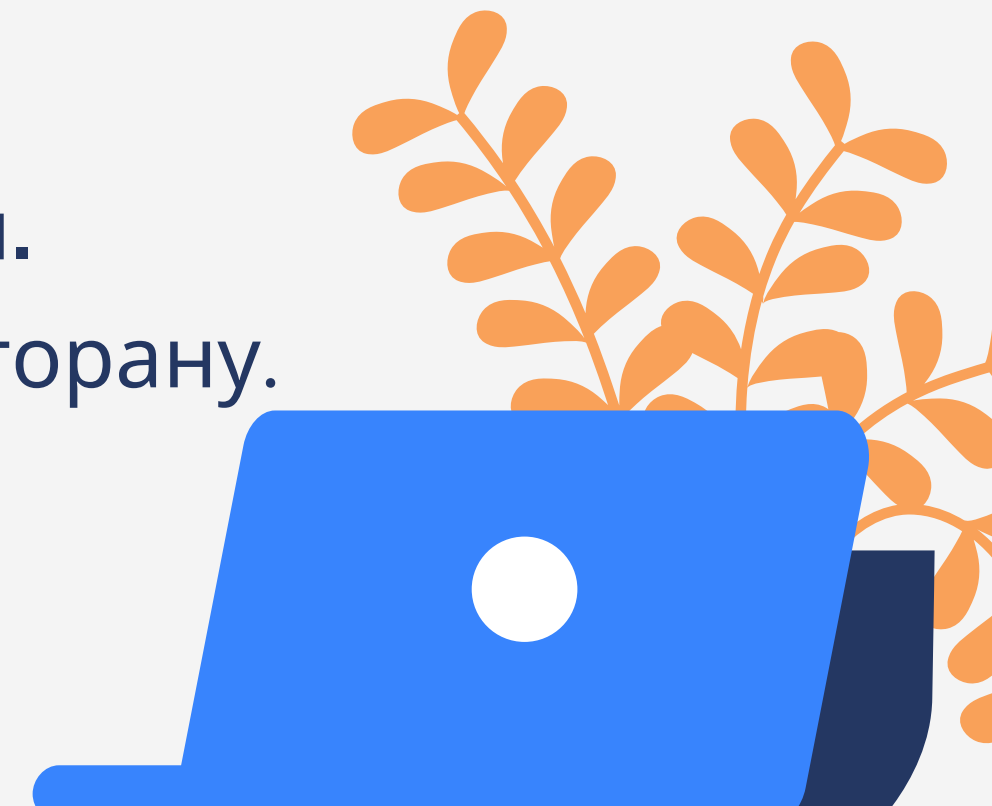
21.11.2023. 226 ДНІВ

Цілі проєкту:

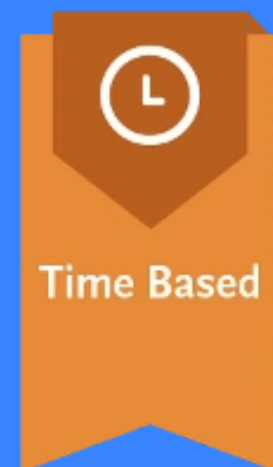
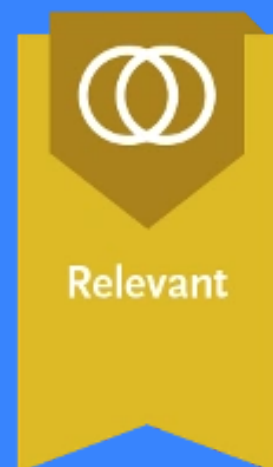
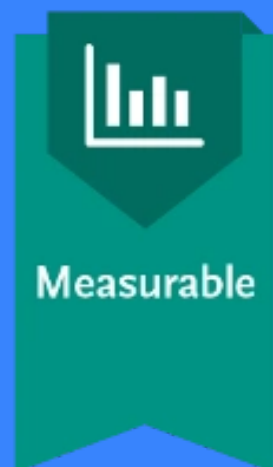
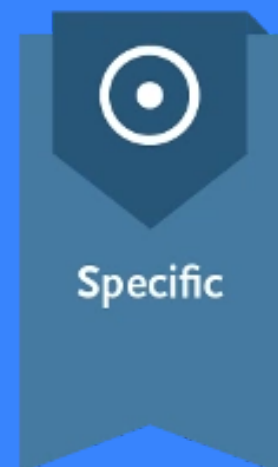
- Змога працювати у карантині обмеження
- Створити унікальний та сучасний ресторан
- Підвищити рівень ресторанів в Україні
- Мінімізувати контакт їжі з персоналом

Задачі проєкту:

- Створення високорозвиненого та сучасного ресторану.
- Здатність працювати у критичних умовах.
- Зробити ресторан для інтровертів.
- Звести до нуля контакт страв з обслуговуючим персоналом.
- Пришвидшити видачу страв, тобто прискорити роботу ресторану.
- Формування позитивного іміджу компанії.
- Підвищити рівень ресторанів в Україні



SMART



Критерії SMART

Цілі проєкту



01

Specific - конкретна мета

Мета – створити ресторан, якому не будуть заважати карантинні чи інші обмеження.

03

Achievable or Attainable - досяжна мета

Мета – Увійти у топ 100 кращих ресторанів Києва.

05

Time bound - обмежена в часі мета

Мета – відкрити ресторан до 21.11.2023.

02

Measurable - вимірна мета

Мета – мати прибуток на 20% більше через пів року.

04

Relevant - значуща мета

Мета – Стати першим роботизованим рестораном в Києві.

Сильні сторони (S)

1. Впевнене зростання масштабів ринку.
2. Насиченість ринку комунального харчування.
3. Наявність інтересу з боку потенційних інвесторів.
4. Розвиток інфраструктури та інноваційних форм надання послуг комунального харчування.
5. Стала тенденція зростання доступності підприємств громадського харчування за територіальною ознакою.
6. Підготовка в рамках освітніх програм спеціалістів сфери громадського харчування на базі освітніх установ

01

Слабкі сторони (W)

1. Відсутність культурних традицій людей постійно користуватися послугами підприємств комунального харчування.
2. Високі входні бар'єри та корупційна складова при організації бізнесу.
3. Проблеми з рівнем якості послуг фірм.
4. Низький рівень кваліфікації кадрів.
5. Зосередження підприємств громадського харчування в регіонах має нерівномірний характер.
6. Присутність у бізнесі елементів тіньового обороту, незаконних схем обороту готівки.

02

Можливості (O)

1. Потенціал ринку, зумовлений зростанням потреби у послугах комунального харчування.
2. Підвищення системи якості галузі.
3. Удосконалення асортиментної політики підприємств громадського харчування.
4. Трансформація як мережного формату у зв'язку з посиленням конкурентної боротьби.
5. Державна підтримка малого підприємництва рамках національних програм.
6. Розвиток супутніх послуг (розвізна, дистанційна та Інтернет-торгівля).

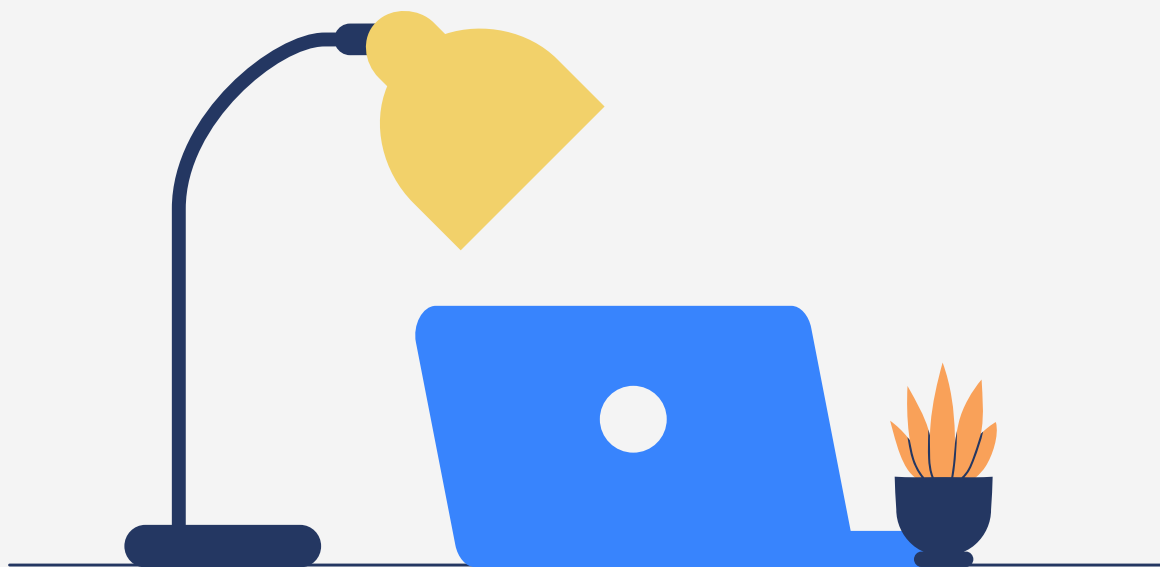
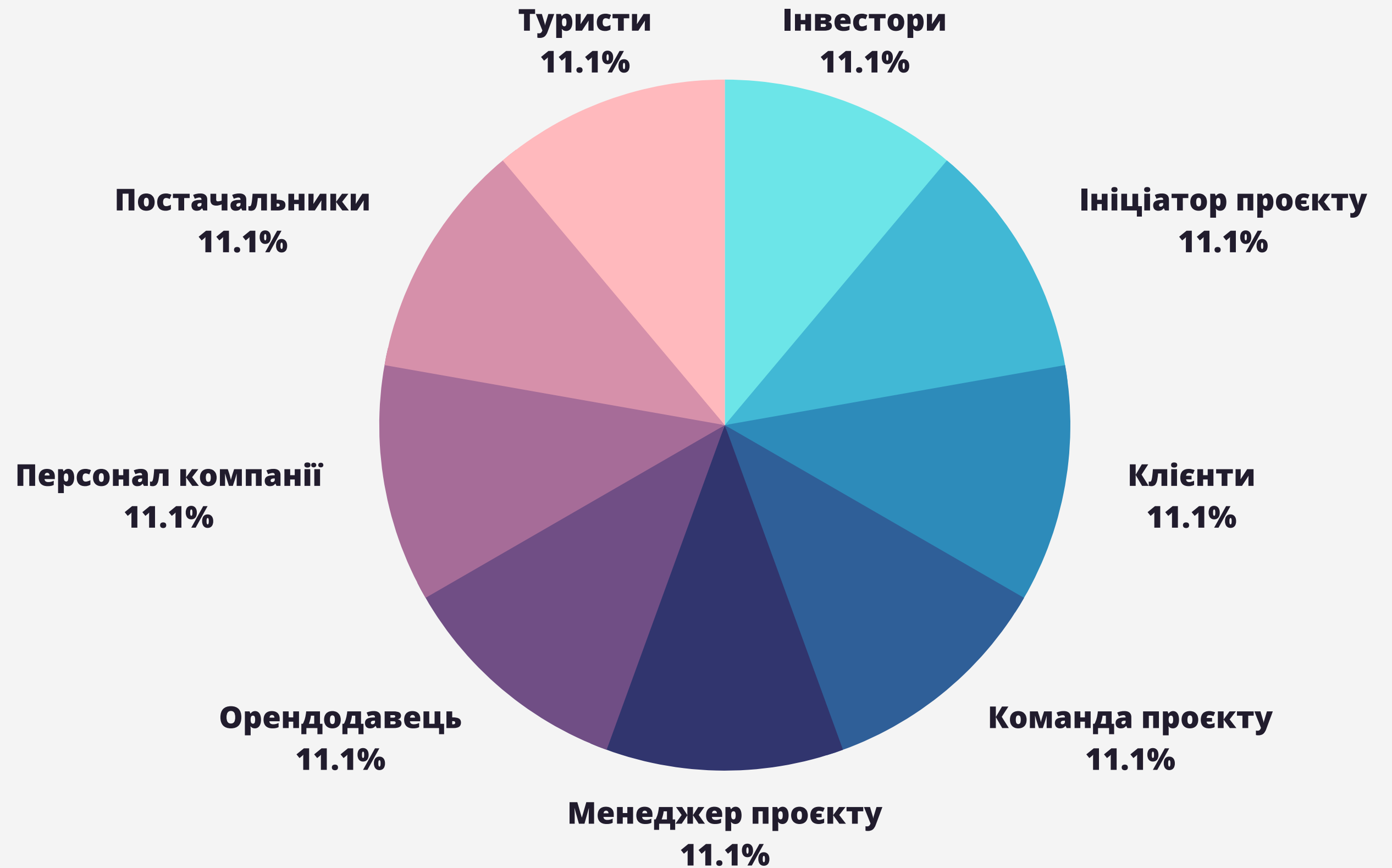
02

Загрози (T)

3. Зниження цін конкурентами.
5. Зростання податків та зборів.
6. Зростання продажів альтернативного товару.
8. Нестача оборотних коштів.
9. Недостатній рівень оплати праці працівників.

04

Зацікавлені сторони проєкту



Структура складу проєктної команди

01 Команда проєкту - це

тимчасова організаційна структура, що об'єднує окремих спеціалістів, групи та/або організації, які залучені до виконання робіт проєкту та відповідальні перед керівником проєкту за їх виконання.

Керівник від. якості

Керівник від. дизайнер
та архітекторів

Керівник проєкту

Системний адмін

Менеджер проєкту

Керівник складу

ІТ спеціаліст

Планувальник

Адміністратор
проєкту

Маркетолог

Тестувальник

Юрист

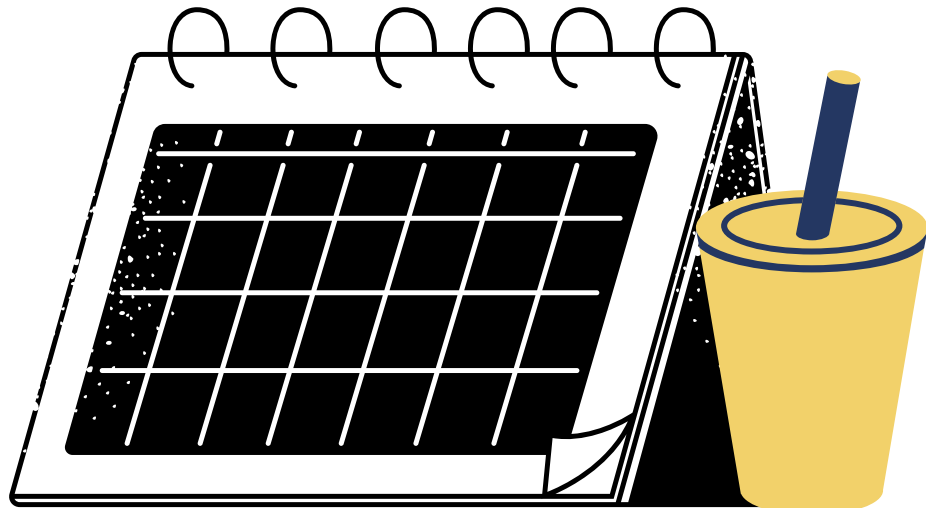
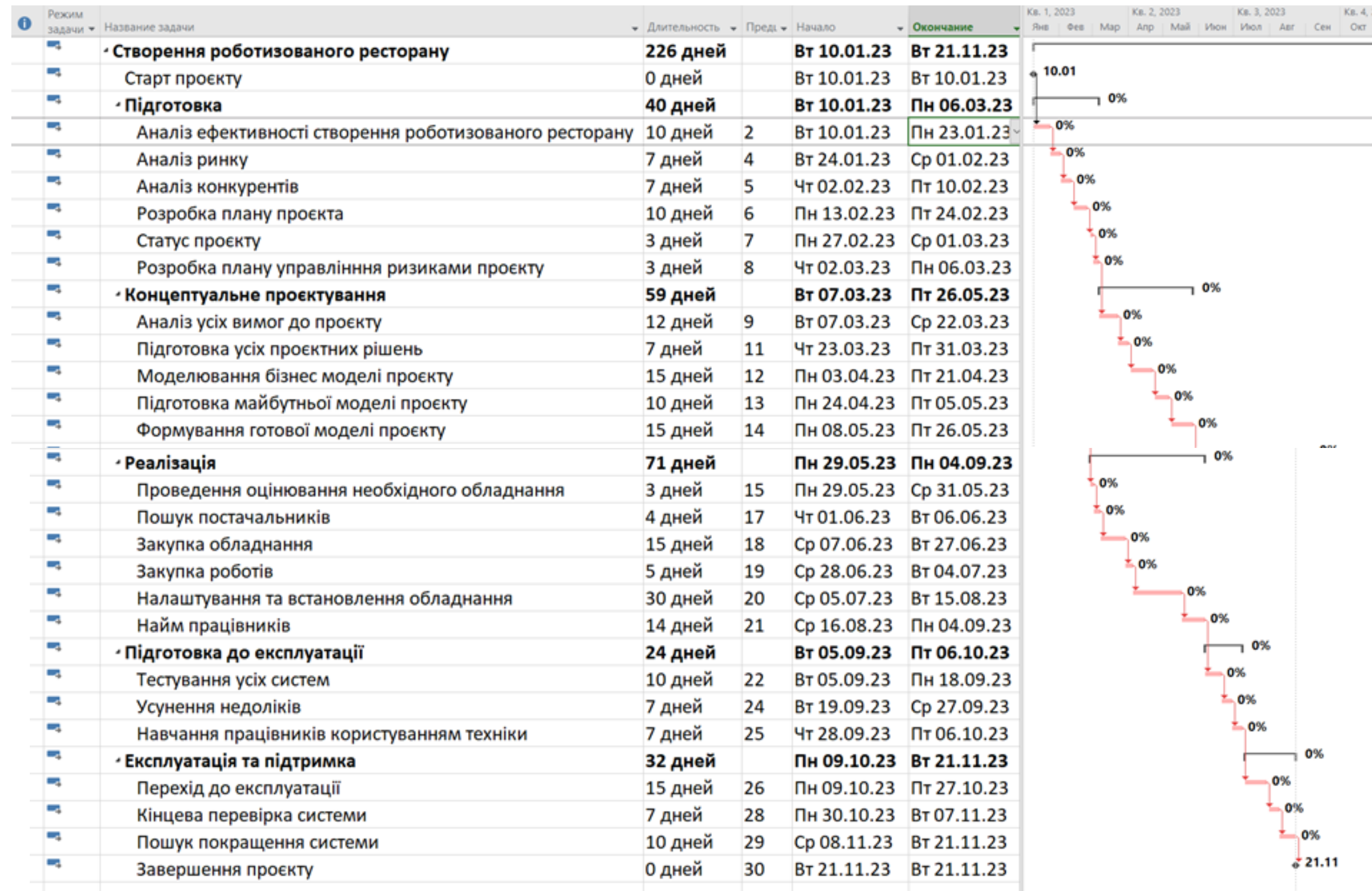
Консультант

WBS- структура проєкту

WBS — це тип підходу «розділяй і володарюй», тому що він дозволяє керівникам проєктів обробляти свої проєкти одним або декількома результатами за раз, замість того, щоб завершувати весь проєкт за один раз.



Календарний графік проекту



Набір ресурсів проекту

Название ресурса	Тип	Единицы измерения материалов	Краткое название	Групп	Макс. единиц	Стандартная ставка	Ставка сверхурочн	Затраты на исполъз.	Начисление	Базовый календарь	Код
Керівник проекту	Трудовой		КП		100%	200,00 з/ч	0,00 з/ч	0,00 з	Пропорциона	Стандартный	
Тестувальник	Трудовой		ТЕСТ		100%	90,00 з/ч	0,00 з/ч	0,00 з	Пропорциона	Стандартный	
Постачальник робіт	Затраты		Проб						Пропорциона		
Керівник відділу дизайнерів та архітекторів	Трудовой		КДтА		100%	85,00 з/ч	0,00 з/ч	0,00 з	Пропорциона	Стандартный	
Керівник відділу контролю якості	Трудовой		ККЯ		100%	65,00 з/ч	0,00 з/ч	0,00 з	Пропорциона	Стандартный	
Системний аналітик	Трудовой		СА		100%	70,00 з/ч	0,00 з/ч	0,00 з	Пропорциона	Стандартный	
Юрист	Трудовой		Юр		100%	55,00 з/ч	0,00 з/ч	0,00 з	Пропорциона	Стандартный	
Планувальник	Трудовой		План		100%	45,00 з/ч	0,00 з/ч	0,00 з	Пропорциона	Стандартный	
ІТ спеціаліст	Трудовой		ІТс		100%	85,00 з/ч	0,00 з/ч	0,00 з	Пропорциона	Стандартный	
Адміністратор проекту	Трудовой		АдПр		100%	100,00 з/ч	0,00 з/ч	0,00 з	Пропорциона	Стандартный	
Холодильник (2)	Материальный		Хол			30 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Плита	Материальный		Плит			5 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Посуд для приготування	Материальный		ПосПриг			30 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Робочі поверхні (5)	Материальный		РобПо			20 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Морозильна камера	Материальный		МорКам			8 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Мийка (2)	Материальный		Мий			6 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Дрібна побутова техніка	Материальный		ДПТ			15 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Принтер для бігунків	Материальный		ПрБіг			5 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Стіл (10)	Материальный		Ст			30 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Диван або крісло (20)	Материальный		Див			50 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Акустична система	Материальный		АкСис			5 500,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Планшет або ПК для прийому замовлень	Материальный		ПлЗАМ			7 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Вішалка для одягу (3)	Материальный		ВішОд			3 500,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Блендер (2)	Материальный		Блен			2 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Соковижималка	Материальный		Сок			2 500,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Кавомашина	Материальный		КавМаш			15 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Кавомолка	Материальный		КавМол			300,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Посуд	Материальный		Пос			5 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
Принтер чеків	Материальный		ПЧ			5 000,00 з		0,00 з	Пропорциона		
BellaBot Pro 4	Материальный		BB 4			380 556,00 з		0,00 з	Пропорциона		
BellaBot Pro 1	Материальный		BB 1			380 556,00 з		0,00 з	Пропорциона		
BellaBot Pro 2	Материальный		BB 2			380 556,00 з		0,00 з	Пропорциона		
BellaBot Pro 3	Материальный		BB 3			380 556,00 з		0,00 з	Пропорциона		



Витрати проєкту по задачам



Ризики проекту

Назва ризику та його ймовірність



Відсутність правильного обліку
- 25%

Зниження цін конкурентами. -
45%

Зростання податків та зборів.
-55%

Зростання продажів
альтернативного товару. - 10%

Невеликий стартовий капітал -
15%

Невміння керувати персоналом
- 5%

Недостатній рівень оплати
праці працівників. - 15%

Неоригінальний підхід до
справи - 5%

Нестача оборотних коштів. -
20%

Погана організація праці - 10%

Погана рекламна кампанія -
20%

Погане знання конкурентного
ринку - 15%

Провали у якості
обслуговування - 20%

Розташування ресторану у
неправильному місці - 45%

Роботу виконала



РОХВАРГ КАТЕРИНА

студентка групи УПКН-61