

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу  
(найменування кафедри)

**РЕФЕРАТ**  
**кваліфікаційної роботи**  
**на здобуття освітнього ступеня бакалавр**  
**зі спеціальності**  
242 «Туризм»  
(шифр та найменування спеціальності)  
**за освітньою програмою**  
«Туризм»  
(назва освітньої програми)

на тему: «Управління конкурентоспроможністю підприємства  
ресторанного господарства»

**Виконавець:**

студентка факультету міжнародної  
економіки  
Соломко Руслана Юріївна  
(прізвище, ім'я, по батькові)  
/підпис/

**Науковий керівник:**

К.Г.Н.  
(науковий ступінь, вчене звання)  
Ярьоменко Сергій Григорович  
(прізвище, ім'я, по батькові)  
/підпис/

**Одеса 2019**

## **ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ**

**Актуальність дослідження.** Під час переходу України до ринкової економіки виникла необхідність проводити дослідження конкурентоспроможності підприємств різних галузей. Адже ринкова економіка характеризується наявністю конкуренції на всіх рівнях. Одним із важливих напрямів - є дослідження конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Цей сектор економіки є привабливим для інвесторів та споживачів. Ресторанний бізнес відрізняється від всіх інших видів бізнесу. Це заклади, у яких об'єднується мистецтво і традиції, механізми діяльності і досвід маркетологів, філософія обслуговування та концепція формування потенційної аудиторії. З року в рік ресторанна індустрія стрімко розвивається, що є наслідком серйозної конкурентної боротьби за відвідувачів.

Сьогодні ресторанне господарство є однією з найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світі, однак така діяльність є також однією з найризикованіших. Слід зазначити, що не існує еталонної моделі ведення ресторанного бізнесу, і хоча історично це одна з найдавніших сфер діяльності, вона є достатньо інноваційною. Зміни соціально-економічного середовища як зовнішнього фактору впливають на галузь ресторанного господарства. Однак у цьому бізнесі, незважаючи на певну нестабільність, є свої закономірності. Специфіка даного виду діяльності, а також недостатня вивченість тенденцій його розвитку мають вагоме практичне значення.

**Інформаційна база дослідження** – науковці Алексєєв С.Б., Ансофф І., Багацький В. М., Безнощенко Н.О., Галасюк С.С., Герасименко В.Г., Гриньов А. В., Дайан А., Должанський І. З., Драган О.І., Дяків Р.О., Єгупова І.М., Єрмолов М.О., Завьялов П.В., Іванов Ю.Б., Клименко С.М., Книш М. І., Котлер Ф., Максимова І.С., Немцов В.Д., Печінкин А.О., Портер М., Савінова Ю.М., Степанкова А. А., Фамінський І.Ф., Фатхутдінов Р.А., Шабайкович В. А., Шершньова З.Є., Юданов А.Ю., Янковий О.Г. та Г. Т. П'ятницька, А. М. Расулова, Н. В. Михайлова, Е. Л. Заднепровська, А. Е. Котельнікова.

**Метою** роботи є дослідження особливостей управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства м. Одеси.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі **завдання**:

- визначити економічну сутність конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства;
- розглянути методологічні підходи до оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства;
- проаналізувати сучасний стан ресторанного господарства м. Одеси;
- провести загальну характеристику закладу «Chaplin» та здійснити оцінку конкурентного профілю кафе-бару «Chaplin»;
- обґрунтувати напрями підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за рахунок інноваційних заходів;
- виявити роль маркетингових інструментів у забезпеченні конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства;
- розробити заходи щодо підвищення конкурентоспроможності кафе «Chaplin».

**Об'єктом дослідження** є процес управління конкурентоспроможністю підприємства ресторанного господарства.

**Предметом дослідження** є вивчення систем теоретичних та методологічних основ управління конкурентоспроможністю підприємства ресторанного господарства.

**Методи дослідження.** В роботі використано методи порівняння, аналізу, синтезу, дедукції, індукції, наукової абстракції, узагальнення та інші.

**Структура дослідження.** Робота складається зі вступу, трьох розділів, дев'яти підрозділів, висновків та списку використаних джерел. Повний обсяг роботи - 70 сторінок. Використано 3 ілюстрації та 15 таблиць, кількість найменувань у списку використаних джерел – 38.

## **ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ**

У першому розділі «Теоретичні основи управління

**конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства»** визначено сутність конкурентоспроможності; виявлені підходи до визначення конкурентоспроможності; розібрана методика оцінки конкурентоспроможності.

У другому розділі **«Аналіз конкурентоспроможності одеського кафе-бару «Chaplin»»** приведена організаційно-економічна характеристика підприємства, проведено аналіз діяльності та проаналізовано конкурентоспроможність підприємства.

У третьому розділі **«Шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємства»** розглянуті основні напрямки вдосконалення підприємства шляхом підвищення конкурентоспроможності, розроблені заходи щодо підвищення конкурентоспроможності кафе-бару «Chaplin» та проведена їх оцінка.

## **ВИСНОВКИ**

1. Конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства - це характеристика підприємства, яка відображає специфіку його діяльності на визначеному сегменті ринку підприємств харчування у певний період, відносно існуючих підприємств-конкурентів і залежить від впливу факторів зовнішнього та внутрішнього середовища, а також впливає на задоволення потреб споживачів послуг.

2. Конкурентні переваги закладу ресторанного господарства - це сукупність виділених матеріальних і нематеріальних цінностей підприємства, що дозволяють йому завойовувати більшу частину потенційних споживачів, створювати позитивний імідж закладу, досягати кращих результатів фінансово-господарської діяльності у розрахунковому періоді та у перспективі порівняно зі своїми прямими конкурентами.

3. Методи оцінки конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства можна об'єднати в наступні групи: методи, ґрунтовані на аналізі порівняльних переваг; методи, що базуються на оцінці фінансового стану

підприємства; методи, засновані на теорії ефективної конкуренції; методи, основані на теорії якості продукції; матричні методи; методи визначення конкурентної позиції з точки зору стратегічного потенціалу підприємства; інтегральний метод; метод бенчмаркінгу; інші методи.

4. Проведений аналіз особливостей розвитку закладів ресторанного господарства Одеси показав, що найбільшу частку в загальній структурі усіх закладів ресторанного господарства займають кафе та закусочні, розраховані на цільову аудиторію з середнім і нижче середнього прибутком, зокрема, це всім відома мережа швидкого харчування «Макдоналдз», популярні суши-бари, піцерії, кав'ярні, кондитерські тощо. В Одесі є дуже багато оригінальних концептуальних закладів, розвинена мережа підприємств швидкого харчування, деякі заклади входять до першої десятки найкращих в Україні.

5. «Chaplin coffee bar» розташований в м. Одеса, в торгово-розважальному центрі «City Center» на вулиці проспект Небесної сотні 2. У кафе готуються і реалізуються для споживання с собою чи на місці гарячі і холодні страви, холодні і гарячі напої, а також реалізуються деякі покупні товари.

6. Аналіз конкурентного профілю показав, що кафе-бар «Chaplin» має досить високий рейтинг серед закладів ресторанного господарства у торгово-розважальному центрі «City Center»

7. З метою стимулювання інноваційної активності у сфері ресторанного господарства України доцільно: створити передумови для поширення стратегічного інноваційного мислення шляхом впровадження нових (креативних) програм навчання при підготовці спеціалістів для сфери ресторанного господарства, виробництва харчових продуктів тощо; забезпечити формування на галузевому ринку сприятливого інноваційного середовища; сприяти зміцненню та поглибленню співробітництва між науковцями та практиками, які прагнуть розробляти ефективні стратегії інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства.

8. Важливою складовою забезпечення конкурентоспроможності

підприємств ресторанного господарства є використання сучасних маркетингових інструментів, що дозволяють сформувати достатній рівень споживчої лояльності та посилити конкурентні переваги.

9. З метою підвищення конкурентоспроможності кафе-бару «Chaplin» необхідно: коригувати маркетингову політику з урахуванням змін, що відбуваються у зовнішньому середовищі; вдосконалювати якості сервісу шляхом підвищення кваліфікації персоналу; періодично пропонувати клієнтам нові послуги; підтримувати та розвивати свою основну стратегію та тематику; розробити та провести рекламну кампанію.

## АНОТАЦІЯ

### **Соломко Р.Ю. Управління конкурентоспроможністю підприємства ресторанного господарства**

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності «242 туризм» за освітньою програмою «Туризм». Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2019.

Мета випускної кваліфікаційної роботи - розробити рекомендації щодо вдосконалення економічної діяльності кафе-бару «Chaplin».

Визначено сутність конкурентоспроможності; виявлені підходи до визначення конкурентоспроможності; розібрана методика оцінки конкурентоспроможності. Приведена організаційно-економічна характеристика підприємства, проведено аналіз діяльності та проаналізовано конкурентоспроможність підприємства. Розглянуті основні напрямки вдосконалення підприємства шляхом підвищення конкурентоспроможності, розроблені заходи щодо підвищення конкурентоспроможності кафе-бару «Chaplin» та проведена їх оцінка.

**Ключові слова:** підприємство ресторанного господарства, конкурентоспроможність, конкурентна перевага, інновації.

## ABSTRACT

### **Solomko R. Managing the competitiveness of the restaurant business enterprise**

Qualifying work for obtaining an educational bachelor's degree in specialty 242 "Tourism" for educational program 242 "Tourism". - Odessa National Economic University, Odessa, 2019

The purpose of final qualification work is to develop recommendations for improving the economic activity of the “Chaplin coffee bar”.

Defined the essence of competitiveness; discovered approaches to the definition of competitiveness; analyzed the methodology for assessing competitiveness. Considered the organizational and economic characteristics of the enterprise, analyzed the activities of the enterprise. Considered the main directions of improvement of the enterprise through increased competitiveness, measures to improve the competitiveness of the “Chaplin coffee bar”.

**Key words:** enterprise of restaurant economy, competitiveness, competitive advantage, innovations.