

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

РЕФЕРАТ

кваліфікаційної роботи

на здобуття освітнього ступеня бакалавра

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

за освітньою програмою «Туризм»

**на тему: «Шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств
ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Le Grill»)»**

Виконавець:

студентка IV курсу
факультету міжнародної економіки

До Данг Кіеу Чінь

прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник:

викладач

(науковий ступінь, вчене звання)

Єгупова Ірина Миколаївна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Одеса 2020

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність обраної теми полягає в тому, що кінцева мета будь-якого підприємства - це перемога в конкурентній боротьбі. Перемога не разова, не випадкова, а є наслідком постійних і грамотних зусиль підприємства. Досягається вона чи ні - залежить від конкурентоспроможності підприємства, тобто від того, наскільки воно краще в порівнянні з аналогами-продукцією та послугами інших підприємств. Тому, щоб не зійти з дистанції в умовах жорсткої конкуренції і розвиватися, треба проводити аналіз сформованого положення на ринку, а так само вживати заходів щодо підвищення конкурентоспроможності.

Метою даної дипломної роботи є дослідження конкурентоспроможності підприємств та розробка пропозицій щодо поліпшення конкурентних можливостей на прикладі закладу ресторанного господарства «Le Grill».

Виходячи з поставленої мети, можна висунути наступні **завдання**:

1. Визначити теоретичні аспекти конкурентоспроможності підприємств
2. Дати характеристику закладу ресторанного господарства «Le Grill» та проаналізувати організаційно-економічну діяльність ресторану
3. Оцінити конкурентоспроможність ресторану «Le Grill»
4. Проаналізувати конкурентне середовище ресторану «Le Grill»
5. Розробити комплексні заходи щодо вдосконалення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства Le Grill.

Об'єктом дослідження було обрано заклад ресторанного господарства «Le Grill».

Предметом дослідження є процеси, механізми та методи оцінки конкурентоспроможності підприємства на прикладі ресторану «Le Grill» та шляхи підвищення її рівня.

Методичною основою дослідження стали метод порівняльного аналізу інформаційних джерел та періодичної літератури, вивчення навчально-методичних посібників та вивчення документації, що відноситься до діяльності виробничих організацій.

В якості **інформаційної бази** випускної роботи були використані монографічна та наукова література, статті, закони та інші нормативно-правові документи, Інтернет-джерела, статистична інформація, а також внутрішні документи ресторану «Le Grill».

Публікації. За темою дослідження опубліковані тези доповіді:

Сучасні напрямки підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства / Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали Міжнародної науковопрактичної конференції студентів, аспірантів та вчених, 15 квітня 2020 р.: у 3-х томах. – Т. 2. – Одеса: Одеський національний економічний університет, 2020. – 353-356 с.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається з введення, трьох розділів, висновку, списку літератури (39 найменувань).

Загальний обсяг роботи становить 74 сторінки. Основний зміст викладено на 68 сторінках. Робота містить 22 таблиці, 7 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

1. У першому розділі *«Теоретичні аспекти аналізу конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства»* представлені теоретичні аспекти конкурентоспроможності підприємств. Проаналізовано фактори, що впливають на конкурентоспроможність організації та досліджено основні методи оцінки конкурентоспроможності.

У другому розділі *«Аналіз конкурентоспроможності ресторанного підприємства «Le Grill»»* У другому розділі надана характеристика та проаналізовані основні показники господарсько-фінансової діяльності ресторану «Le Grill», що розташований в м. Одесі. Був проведений аналіз внутрішнього середовища ресторану «Le Grill», конкурентного середовища закладу, а також аналіз відгуків про ресторан «Le Grill» у мережі Інтернет, виявлені резерви його удосконалення.

У третьому розділі *«Шляхи підвищення конкурентоспроможності ресторану «Le Grill»»* Розроблено комплексні заходи щодо вдосконалення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства «Le Grill» - відкриття літньої тераси при основному ресторані, впровадження додаткової послуги «їжа на винос», підвищення кваліфікації персоналу. Обґрунтована економічна ефективність їх впровадження, що підкріплена необхідними техніко-економічними розрахунками.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

1. Відкриття літньої тераси при основному ресторані принесе 1 346 558 грн. і окупиться за 8,3 місяців;
2. Впровадження додаткової послуги «їжа на винос» збільшить прибуток на 796536 грн. на рік;
3. Підвищення кваліфікації персоналу на принесе 32 398 грн. прибутку;
4. Загальний економічний ефект від реалізації запропонованих заходів складе 2 175 492 грн., що свідчить про їх високу ефективність.