

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра менеджменту

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 073 Менеджмент

на тему: «Управління конкурентоспроможністю закладу громадського харчування»

Виконавець:
студент факультету економіки та
управління підприємництвом
Адамович Олена Дмитрівна _____
/підпис/

Науковий керівник:
к.е.н., доцент
Карпенко Юлія Валентинівна _____
/підпис/

Одеса 2020

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми Галузь громадського харчування сьогодні є одною з найбільш перспективних галузей та одночасно – одною з найбільш уразливих. Зважаючи на останні події, в бізнесі, що раніше по всьому світу приносив багатомільйонні прибутки, залишилися лише ті підприємства, що мали запас фінансової стійкості. І сьогодні, починаючи після двомісячної перерви власну діяльність, підприємства громадського харчування зіштовхуються з поки ще невідновленим споживацьким попитом та вимогами побудови такої системи обслуговування, щоб дозволила забезпечити економічний розвиток бізнесу та конкурентоспроможність підприємства на ринку.

Метою кваліфікаційної роботи є вивчення теоретичних основ забезпечення конкурентоспроможності підприємства та практичне використання отриманих теоретичних знань для розробки системи заходів з підвищення конкурентоспроможності ТОВ "Synergy Group".

Основними завданнями кваліфікаційної роботи є:

- дослідити сутність поняття "конкурентоспроможність підприємства" та вивчити основні методи оцінки конкурентоспроможності підприємства;
- проаналізувати ринок громадського харчування України;
- визначити фактичний рівень конкурентоспроможності ТОВ " Synergy Group " та розробити заходи з підвищення його конкурентоспроможності.

Об'єктом дослідження є підприємство громадського харчування ТОВ "Synergy Group " – ресторан "Reef".

Предметом дослідження є процес формування конкурентних переваг підприємства.

Методи дослідження: метод групування (для систематизації визначень терміну «конкурентоспроможність підприємства», для систематизації підходів до факторів конкурентоспроможності підприємства, до методів оцінювання конкурентоспроможності); метод п'яти конкурентних сил Майкла Портера (для аналізу ринка громадського харчування України); метод парного порівняння (для

встановлення питомої ваги окремих факторів конкурентоспроможності підприємства), критерій прийняття рішень стосовно встановлення знижок до ціни на продукцію (для встановлення доцільності введення бізнес-ланчів); правило першого часу (для складання графіку роботи офіціантів).

Інформаційна база дослідження представлена науковими джерелами та періодичними виданнями вітчизняних та зарубіжних авторів з обраної тематики, а також Інтернет-виданнями. Для аналізу були використані дані бухгалтерської та статистичної звітності підприємства.

Структура та обсяг роботи.

Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел (33 найменування). Загальний обсяг роботи становить 64 сторінки. Основний зміст викладено на 60 сторінках. Робота містить 23 таблиці, 9 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Теоретичні аспекти управління конкурентоспроможністю підприємства»** розглянуто сутність понять "конкуренція" та "конкурентоспроможність підприємства", досліджено класифікаційні підходи до факторів конкурентоспроможності підприємства та до методів оцінювання конкурентоспроможності.

У другому розділі **«Пропозиції щодо удосконалення управління конкурентоспроможністю закладу громадського харчування»** проаналізовано ринок громадського харчування України. Досліджено стан виробничо-господарської та фінансової діяльності ТОВ "Synergy Group" (ресторан "Reef"), проаналізовано конкурентоспроможність ресторану "Reef". Запропоновано заходи щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану "Reef", зокрема пропонуються заходи щодо введення системи бізнес-ланчів по буднях для збільшення завантаженості залу, а також заходи щодо оптимізації роботи офіціантів у часи найбільшого навантаження на ресторан.

ВИСНОВКИ

За результатами проведеного в кваліфікаційній роботі дослідження було зроблено наступні висновки.

1. Конкурентоспроможність підприємства - це здатність суб'єкта господарювання протистояти конкурентам та ефективно розпоряджатися власними та позиковими ресурсами в умовах визначеного ринку.

Найбільш розповсюдженою в науковій літературі є класифікація методів оцінювання конкурентоспроможності підприємства за формою представлення отриманих результатів оцінювання. За цією ознакою відрізняють методи матричні, графічні, аналітичні та комбіновані. В залежності від цілей дослідження та очікуваного результату дослідник може обрати будь-який з розглянутих методів оцінювання конкурентоспроможності.

2. За результатами аналізу ринку громадського харчування України можна встановити, що найбільш впливовою конкурентною силою виступає сила діючих конкурентів, що підтверджується зростанням кількості закладів (ресторанів та кафе), збільшенням їх обсягів реалізації (за виключенням останніх двох місяців), розвитком нових перспективних видів ресторанного обслуговування та наявністю диференціації закладів при достатньо високому рівні конкуренції.

3. За результатами оцінки конкурентоспроможності ресторану "Reef" встановлено, що він поступається основному конкуренту за такими факторами, як пропускна здатність ресторану, якість музикального супроводу та географічне розміщення. У зв'язку з цим було розроблено заходи з підвищення конкурентоспроможності, а саме: запропоновано ввести систему бізнес-ланчів по буднях для збільшення завантаженості залу, а також оптимізувати роботу офіціантів у часи найбільшого навантаження на ресторан за допомогою складання план-графіків роботи обслуговуючого персоналу.

АНОТАЦІЯ

Адамович О.Д. «Управління конкурентоспроможністю закладу громадського харчування».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 073 «Менеджмент»

Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2020.

У роботі розглядаються теоретичні аспекти управління конкурентоспроможністю підприємства, зокрема досліджено класифікаційні підходи до факторів конкурентоспроможності підприємства, методи оцінювання конкурентоспроможності.

Проаналізовано ринок громадського харчування України за методом п'яти конкурентних сил М.Портера, встановлено найбільш впливову конкурентну силу.

Запропоновано заходи з підвищення конкурентоспроможності ресторану "Reef", зокрема введення системи бізнес-ланчів для збільшення завантаженості залу, а також заходи щодо оптимізації роботи офіціантів у часи найбільшого навантаження на ресторан.

Ключові слова: конкурентоспроможність, управління конкурентоспроможністю, фактори конкурентоспроможності, ринок громадського харчування України.

ANNOTATION

Adamovich O.D. "Management of public catering establishments' competitiveness".

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty
073 «Management»

Odessa National Economics University. – Odessa, 2020.

The theoretical aspects of enterprise competitiveness management are considered in the work, in particular classification approaches to factors of enterprise competitiveness are reviewed, and methods of competitiveness assessment are investigated.

The catering market of Ukraine was analyzed by the method of five competitive forces of M. Porter, the most influential competitive force was established.

Measures to increase the competitiveness of the Reef restaurant are proposed. They include the introduction of business lunches' system to increase the capacity of the hall, as well as measures to optimize the work of waiters during the busiest time for the restaurant.

Key words: competitiveness, competitiveness management, competitiveness factors, catering market of Ukraine.