

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ (підпис)  
“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2023 р.

**РЕФЕРАТ**

**кваліфікаційної робота  
на здобуття освітнього ступеня бакалавр  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
за освітньою програмою «Економіка та організація  
готельно-ресторанної справи»**

на тему: **«Шляхи підвищення конкурентоспроможності послуг  
підприємства ресторанного господарства  
(на прикладі кафе-бару «Мілано»)»**

**Виконавець:**

студентка факультету  
міжнародної економіки  
Середа Владислав Сергійович \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

**Науковий керівник:**

старший викладач  
(науковий ступінь, вчене звання)  
Єгупова Ірина Миколаївна \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

**Одеса 2023**

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

*Актуальність теми* Сучасні умови господарювання підприємств ресторанного господарства відзначаються посиленням конкуренції в умовах ведення бойових дій на території України, невизначеності, нестабільності економічного стану та змушує підприємства визначати нові підходи до формування стратегій їхньої подальшої діяльності.

Можливість виживання підприємства в умовах постійної конкурентної боротьби залежить від його конкурентоздатності. Рівень конкурентоспроможності характеризує стан підприємства, що визначає перспективи його подальшого розвитку, можливість досягнення стратегічних цілей та завдань. Ефективність функціонування підприємства, зокрема його здатність відповідати високим вимогам ринку, якість задоволення споживчого попиту та ресурсний потенціал є основними факторами, що визначають конкурентоспроможність підприємства на ринку. За таких умов актуальним є дослідження методологічних підходів до оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємства як складової його розвитку.

Ключовим завданням діяльності кожного суб'єкта господарювання являється досягнення прибутковості в контексті забезпечення та покращення його конкурентних позицій на ринку.

Загально-теоретичні положення щодо конкурентоспроможності підприємств незмінно базуються на працях видатних зарубіжних вчених, таких як М. Портер, Р. Грант, Р. Річардсон, Ф. Котлер, Е. Едісон, Й. Шумпетер та інші. Д. Кухарук, Л.В. Нагірна, Н. П. Тарнавська, М. С. Татар, А. М. Ужва та інші. У контексті розвитку та вдосконалення підходів до управління конкурентоспроможністю становлять інтерес праці Є. І. Вініченка, Ю. Б. Іванова, Є. М. Скударя, та Б. М. Курганської.

Питання зміцнення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства розглядається в дослідженнях О. М. Бабенко, Т. Є. Мелих, Д. В. Нагернюк, А. М. Расаулова, А. Яхтер та інших.

*Метою* дослідження виступає поглиблення теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства.

### *Завдання дослідження:*

- провести аналіз наукових підходів до визначення конкурентоспроможності підприємств;
- дослідити методичні аспекти оцінки рівня конкурентоспроможності підприємств;
- визначити шляхи підвищення конкурентоспроможності послуг підприємств ресторанного господарства;
- надати загальну характеристику кафе-бару «Milano»;
- провести аналіз виробничої та фінансової діяльності кафе-бару «Milano»;
- надати оцінку конкурентоспроможності закладу та визначити його

переваги та недоліки;

- надати рекомендації щодо підвищення конкурентоспроможності кафе-бару «Milano»;
- запропонувати оптимізацію асортименту страв у меню;
- обґрунтувати підвищення конкурентоспроможності закладу шляхом навчання персоналу.

**Об'єктом** дослідження є визначення рівня конкурентоспроможності і конкурентних переваг ресторанного закладу кафе-бару «Milano» та шляхи їх підвищення.

**Предметом** дослідження є методичні основи механізму підвищення рівня конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства і послуг, що ними надаються, та його практичне втілення.

**Методи дослідження** – наукового узагальнення та порівняння, логічного аналізу, спостереження, опису, економіко-статистичний, метод класифікації, методи графічного аналізу.

**Інформаційна база дослідження** - законодавчі та нормативні документи України, наукові публікації та монографічні видання вітчизняних і зарубіжних авторів, матеріали наукових конференцій різних рівнів, підручники, навчальні посібники, Інтернет-джерела. Для аналізу господарсько-фінансової діяльності кафе-бару «Milano» використовувались дані управлінського обліку підприємства.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (41 найменування). Загальний обсяг роботи становить 74 сторінки. Основний зміст викладено на 70 сторінках. Робота містить 27 таблицю, 21 рисунок.

## ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

1.1. У першому розділі **«Теоретичні основи аналізу конкурентоспроможності ресторанних підприємств»** розглядаються наукові підходи до визначення конкурентоспроможності підприємств, методичні аспекти оцінки рівня конкурентоспроможності підприємств та шляхи підвищення конкурентоспроможності послуг підприємств ресторанного господарства.

У другому розділі **«Аналіз конкурентоспроможності ресторанного закладу «Milano»»** надана загальна характеристика кафе-бару «Milano», проведений аналіз виробничої та фінансової діяльності закладу, здійснена оцінка конкурентоспроможності закладу

У третьому розділі **«Напрямки та шляхи підвищення конкурентоспроможності кафе-бару «Milano»** за результатами аналізу надані рекомендації щодо підвищення конкурентоспроможності кафе-бару «Milano» та запропоновані заходи щодо оптимізації асортименту страв у меню та підвищення конкурентоспроможності закладу шляхом навчання персоналу. Обґрунтована економічна ефективність їх впровадження, що підкріплено необхідними економічними розрахунками.

## ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

1. З'ясовано, що конкурентоспроможність підприємства сьогодні визначається його успішнішою, порівняно з конкурентами, практикою організації інтегрованої діяльності з метою всеохоплюючого контролю виробничих процесів задля створення винятково якісного продукту з дотриманням принципів соціально відповідальної поведінки у всіх аспектах господарювання. В основу трактування категорії конкурентоспроможності підприємства лягають принципи гнучкості та адаптивності діяльності, підвищення рівня інноваційності управління та виробництва, володіння інформаційними ресурсами, провадження соціально відповідальної діяльності.

2. Досліджено, що діяльності кожного підприємства обумовлює необхідність ретельного вибору методу оцінки його загальної конкурентоспроможності чи окремих його складових. За формою представлення результатів методи оцінки конкурентоспроможності підприємства поділяють на матричні, графічні та розрахункові.

3. Встановлено, що шляхами підвищення конкурентоспроможності послуг підприємств ресторанного господарства є впровадження інноваційного обладнання та технологій, підвищення та контроль якості послуг та продукції, зменшення плинності кадрів, підвищення професійного рівня персоналу, унікальні пропозиції для постійних клієнтів, можливість самовивозу замовлення, наявність доставки, діджиталізація, event-маркетинг та краудмаркетинг

4. Надана характеристика кафе-бару «Milano», закладу з концепцією італійської кухні. Місце розташування на Старосінній площі дуже вдале. Кількість посадкових місць від 40 в холодну пору до 110 у літню пору. Ресторанним закладом «Milano» надається широкий асортимент послуг харчування, таких як послуги з виготовлення страв, організації споживання та обслуговування, бронювання місць у залі та інші. Є літній майданчик, середній чек складає 185 гривень.

5. Встановлено, що на протязі 2019-2021 рр. найбільшу частку у складі доходів кафе займали доходи від реалізації страв, однак їх динаміка за всіма групами страв була мінливою: зменшення у 2020 р. і зростання у 2021 р. Собівартість продукції кафе-бару «Milano» з 2019 р. по 2021 р. збільшилася на 927,4 тис. грн., або на 20,43 %. Фінансовий результат від реалізації послуг за 2019-2021рр. зменшився на 2 млн. 423,9 тис. грн. (або на 39,17 %), що позначилось також на показниках рентабельності продукції і продажів, які зменшились відповідно на 67,5 і 16,9 відсоткових пунктів.

6. Результати проведеного аналізу конкурентоспроможності виявили, що серед усіх аналізованих закладів найбільш конкурентоспроможним є кафе-бар «Milano». Найближчим його конкурентом є «Одеса мама», а «Manolya» та «Naroli» є ринковими послідовниками. Основними конкурентними перевагами кафе-бару є зручне розташування, професійні працівники, наявність широкого асортименту страв та напоїв, значна кількість постійних клієнтів. Переважна більшість відгуків гостей закладу позитивна, але є і невелика

кількість негативних відгуків.

7. Надані рекомендації для кафе-бару «Milano», втілення яких дозволить: збільшити потужності виробничого обладнання; посилити контроль за якістю приготування страв у виробничих цехах; розширити асортимент страв італійської кухні у меню; ретельно перевіряти якість продукції, що постачається; організувати та регулярно проводити навчання персоналу; переглянути та удосконалити розроблені у закладі стандарти обслуговування споживачів.

8. Розраховано, що за рахунок оновлення меню закладу збільшаться доходи від реалізації продукції на 396 575 грн., чистий прибуток складе 116 575 грн. розшириться асортимент страв італійської кухні, що надасть більше відповідності концепції підприємства.

9. Проведені розрахунки показали, що завдяки підвищенню кваліфікації персоналу через навчання доходи від реалізації продукції в кафе-барі «Milano» збільшаться на 75 280 грн. Загальна сума доходів складе 471 855 грн., а чистий прибуток від заміни страв у меню 116 575 грн. Втілення запропонованих заходів сприятиме посиленню конкурентних переваг кафе-бару «Milano».