

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра менеджменту організацій

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

на тему: «_____«Управління конкурентоспроможністю підприємства
ресторанного бізнесу»_____»
(назва теми)

Виконавець:
студентка центру заочної та вечірньої
форми навчання

Маліновська Ю.М. _____
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник:
_____старший викладач_____
(науковий ступінь, вчене звання)

_____Данчева О.М. _____
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми полягає в тому, що конкуренція на підприємстві завжди є однією з основних функцій. Незважаючи на ресурсне забезпечення, конкурентоспроможність підприємства визначає його інвестиційний, маркетинговий, логістичний, інноваційний та соціальний розвиток і підтверджує необхідність постійного моделювання стратегічних засад. Таким чином, конкурентоспроможність для компанії важлива передусім для успішного функціонування на ринку та отримання прибутку.

Мета дослідження: метою дипломної роботи є дослідження конкурентоспроможності ресторану «Mr.Chef» та висунення пропозицій з необхідних напрямів, які допоможуть підвищити ефективність його конкурентоспроможності.

Завдання дослідження:

- визначити аспекти конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу;
- дослідити фактори впливу на конкурентоспроможність підприємств ресторанного бізнесу;
- проаналізувати методи оцінки конкурентоспроможності підприємства;
- проаналізувати стан галузі громадського харчування;
- провести загальну характеристику ресторану «Mr.Chef» та проаналізувати основні показники його діяльності;
- оцінити конкурентоспроможність ресторану «Mr.Chef»;
- розробити заходи з удосконалення управління конкурентоспроможністю ресторану «Mr.Chef».

Об'єкт дослідження: __ ресторан «Mr.Chef»__

Предмет дослідження: _ управління конкурентоспроможністю ресторану «Mr.Chef» та засобів її покращення

Методи дослідження: абстрактно-логічний метод; статистично-економічні групування: використовувалися для обробки статистичних даних щодо діяльності ресторану «Mr.Chef», його конкурентів та ринкових умов; табличний метод, застосовувався для систематизації, організації та аналізу отриманих даних у вигляді таблиць. Ці методи дозволили систематизувати та аналізувати інформацію з метою

досягнення поставлених цілей дослідження щодо конкурентоспроможності ресторану «Mr.Chef» та визначення шляхів її підвищення.

Інформаційна база дослідження нормативно-правове забезпечення, яке включає в себе норми і правила, що регулюють працю на підприємстві; фінансова та статистична звітність підприємства, яка відображає фінансовий стан і результати діяльності; матеріали науково-практичних конференцій та спеціалізовані періодичні видання, які містять результати наукових досліджень і практичний досвід у сфері конкурентоспроможності підприємств.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел (__27__ найменувань). Загальний обсяг роботи становить __55__ сторінок. Основний зміст викладено на __53__ сторінках. Робота містить __13__ таблиць, __10__ рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИЗНАЧЕННЯ СИСТЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА» розглянуто основні аспекти конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу; визначено фактори впливу на конкурентоспроможність підприємств ресторанного бізнесу; розглянуто методи оцінки конкурентоспроможності підприємства.

У другому розділі «РОЗРОБКА ЗАХОДІВ З УДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ресторану «Mr.Chef» проведено аналіз стану галузі громадського харчування; проведено загальну характеристику ресторану «Mr.Chef» та здійснено аналіз основних показників його діяльності; надано оцінку конкурентоспроможності ресторану «Mr.Chef» та розроблені заходи з удосконалення управління конкурентоспроможністю ресторану.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

1. В основі терміна "конкурентоспроможність підприємства ресторанного бізнесу" лежать основні підходи до загального визначення конкурентоспроможності підприємства, а також підходи до визначення специфічних властивостей підприємств у сфері ресторанного господарства. Це включає в себе: загальні підходи до конкурентоспроможності підприємства, які орієнтовані на ефективне використання ресурсів, здатність задовольняти потреби споживачів та вигідно відмінювати себе від конкурентів та специфічні підходи, які враховують особливості сфери ресторанного бізнесу, такі як якість продукції та послуг, інноваційність, здатність адаптуватися до змін в смаках та уподобаннях споживачів.
2. Значення окремих факторів конкурентоспроможності відрізняється в залежності від типу підприємств ресторанного господарства та їх цінового рівня. Наприклад, для елітного ресторану ключовим може бути наявність послуг сомельє, а для звичайного бару це може бути абсолютно несуттєвим. Виявлення і ефективне використання цих ресурсів допомагають підприємствам у готельно-ресторанній сфері зберігати конкурентну перевагу та успішно конкурувати на ринку.
3. За результатами проведеного PEST-аналізу галузі громадського харчування в Україні було встановлено, що макросередовище має негативний вплив на діяльність підприємств. Найвпливовішими факторами є політико-правові та технологічні.
4. Згідно проведеного аналізу фінансово-економічного стану ресторан «Mr.Chef» має гарні показники діяльності та досить стабільне в сучасних складних умовах.
5. Нашою пропозицією для підвищення конкурентоспроможності ресторану «Mr. Chef» є придбання та встановлення малої виробничої лінії Carpold. В усьому світі найбільші ресторани мережі роблять заготовки саме із застосуванням технології Carpold, яка вважається однією з найбільш ефективних та передових. Вона дозволяє вирішувати це завдання з мінімальними витратами сировини, енергії та робочої сили.

6. За рахунок запропонованої програми значно підвищиться рівень і якість обслуговування в ресторані, підвищиться загальна конкурентоспроможність послуг і збільшиться відвідуваність. Усі показники ефективності програми свідчать про можливість ухвалення позитивного рішення по його впровадженню.