

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра менеджменту організацій

Допущено до захисту
Завідувач кафедри д.е.н., проф. Кузнецова І.О.

(підпис)
“ ” _____ 2024_ р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавр
зі спеціальності 073 Менеджмент

на тему:

**«Управління конкурентоспроможністю підприємства ресторанного
бізнесу»**

Виконавець:
Студентка 11 групи, 4 курсу, ЦЗФН
Маліновська Юлія Максимівна

Науковий керівник:
Старший викладач
Данчева Олена Миколаївна

Одеса 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ I ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИЗНАЧЕННЯ СИСТЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.....	5
1.1 Аспекти конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу..	5
1.2 Визначення факторів впливу на конкурентоспроможність підприємств ресторанного бізнесу.....	12
1.3 Методи оцінки конкурентоспроможності підприємства.....	18
РОЗДІЛ II РОЗРОБКА ЗАХОДІВ З УДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ресторану «Mr.Chef».....	28
2.1 Аналіз стану галузі громадського харчування.....	28
2.2 Загальна характеристика ресторану «Mr.Chef» та аналіз основних показників його діяльності.....	36
2.3 Оцінка конкурентоспроможності ресторану «Mr.Chef».....	40
2.4 Розробка заходів з удосконалення управління конкурентоспроможністю ресторану «Mr.Chef».....	45
ВИСНОВКИ.....	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	53

ВСТУП

Актуальність теми полягає в тому, що конкуренція на підприємстві завжди є однією з основних функцій. Конкурентоспроможність визначається здатністю певного об'єкта або суб'єкта перевершити конкурентів у визначених умовах. Це можна описати як результат ефективного використання ресурсного потенціалу, що призводить до отримання конкурентних переваг. Незважаючи на ресурсне забезпечення, конкурентоспроможність підприємства визначає його інвестиційний, маркетинговий, логістичний, інноваційний та соціальний розвиток і підтверджує необхідність постійного моделювання стратегічних засад. Таким чином, потенціал конкурентоспроможності підприємства залежить від методів, факторів та забезпечення конкурентних переваг. Основне завдання компанії полягає в досягненні конкурентоспроможного стану на ринку, що відображається у збільшенні обсягу продажів, зниженні непродуктивних витрат та підвищенні ефективності витрат. Таким чином, конкурентоспроможність для компанії важлива передусім для успішного функціонування на ринку та отримання прибутку.

Для підвищення конкурентоспроможності підприємства необхідно використовувати конкретні заходи, спрямовані на збільшення кількості клієнтів та збільшення виручки.

Метою дипломної роботи є дослідження конкурентоспроможності ресторану «Mr.Chef» та висунення пропозицій з необхідних напрямів, які допоможуть підвищити ефективність його конкурентоспроможності. У ході виконання даної роботи ми ставили перед собою наступні завдання:

- 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'єктом дослідження дипломної роботи є ресторан «Mr.Chef».

Предметом дослідження є управління конкурентоспроможністю ресторану «Mr.Chef» та засобів її покращення.

Під час проведення дослідження використовувалися наступні методи наукового пізнання: 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.

Інформаційне забезпечення: 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 роботи: бакалаврська робота складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел. Основний обсяг роботи: __55__ сторінок, __13__ таблиць, __4__ формули, 6 діаграм та __10__ рисунків. Список використаних джерел складається з __27__ найменувань.

ВИСНОВКИ

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.

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.

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.

Згідно проведеного аналізу фінансово-економічного стану ресторан «Mr.Chef» має гарні показники діяльності та досить стабільне в сучасних складних умовах.

Нашою пропозицією для підвищення конкурентоспроможності ресторану «Mr. Chef» є придбання та встановлення малої виробничої лінії Carpkold. В усьому світі найбільші ресторани мережі роблять заготовки саме із застосуванням технології Carpkold, яка вважається однією з найбільш

ефективних та передових. Вона дозволяє вирішувати це завдання з мінімальними витратами сировини, енергії та робочої сили.

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.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Ткачук Г. Ю. Формування конкурентоспроможності малих підприємств агробізнесу: сучасний стан та перспективи розвитку: монографія / Г. Ю. Ткачук. – Житомир: ЖДТУ, 2012. – 200 с.
2. Панасенко Д. А. Конкурентоспроможність підприємства: сутнісна та функціональна характеристики / Д. А. Панасенко // Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Серія «Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку». – 2012. – № 727. – С. 270–275.
3. Николюк О. М. Етимологія та сутність поняття «конкурентоспроможність підприємства» [Електронний ресурс] / Николюк О. М. // Вісник ЖДТУ. Серія «Економічні науки». – 2008. – № 1 (55). – Режим доступу: <http://eztuir.ztu.edu.ua/1097/1/59.pdf>.
4. Конкурентоспроможність підприємства: оцінка рівня та напрями підвищення: монографія / за заг. ред. О. Г. Янкового. – Одеса: Атлант, 2013. – 470 с.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://normativ.com.ua/types/tdoc2728.php>.
6. Расулова А. М. Управління конкурентоспроможністю ресторанів: дис. ... канд. екон. наук: 08.06.01 / Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – К., 2006. – 167 с.
7. Жарко И. В. Менеджмент ресторанного хозяйства: учеб. пособие / Жарко И. В. – Х.: [б. и.], 2008. – 267 с.
8. Кирніс Н.І. Аспекти конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах. ISSN 2409-6873. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2013. № 5 (61).
9. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л. Проектування закладів ресторанного господарства та ін: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / [за ред. А. А. Мазаракі. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 340 с.

14. Минко Л.М. Сутність і складові поняття конкурентоспроможності підприємства / Л.М. Минко // Наукові праці НУХТ. – 2015. – Т. 21, № 1. – С. 86 – 92.
15. Мендела І.Я. Планування інноваційних стратегій підприємствами готельного бізнесу. Актуальні проблеми розвитку економіки регіону, 2013. Вип. 9 (1). С. 125-129.
16. Мікловда В. П., Брітченко І. Г., Кубіній Н. Ю., Дідович Ю. С. Ефективність стратегічного управління підприємствами: сучасні проблеми та перспективи їх вирішення: монографія. Полтава: ПУЕТ, 2013. 218 с.
13. Нагорняк Г., Малюта Л., Мельник Л. Визначення найважливіших закономірностей стабільного розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. Галицький економічний вісник. 2020. Том 64. № 3. С. 174-184.
14. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. URL: http://tourlib.net/books_ukr/nechauk22.htm.
15. Обозна А. О., Шабельник Н. М., Федотов І. А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг та ефективність їх застосування на підприємстві. Інвестиції: практика та досвід. 2019. № 13. С. 17–23.
16. Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства: [монографія] / [Т.В. Андросова, Н.О. Власова, Н.В. Михайлова, О.А. Круглова]. Х. : ХДУХТ, 2010. 144 с.
17. Ощипок І. М. Розвиток закладів ресторанного господарства на концептуальних засадах інновацій. Підприємництво і торгівля, 2017. Вип. 21. С. 101-105. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg_2017_21_20
18. Прийом маніпулювання споживачем через маркетингові комунікації. веб-сайт. URL: <https://koloro.ua/ua/blog/brending-i-marketing/priemu-manipulirovaniya-potrebitelem-cherez-marketingovye-kommunikacii.html> (дата звернення: 11.11.2021).

19. Продан І. О., Баран О. П. Система клієнтоорієнтованого сервісу в закладі ресторанного господарства. Міжнародний бізнес і туризм в Україні: сучасний стан та перспективи розвитку : збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (Тернопіль, 12-13 травня 2016 р.). Тернопіль : ТНЕУ, 2016. С. 58.
20. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії: навчальний посібник / за ред. проф. І. М. Школи. Чернівці: Книги– XXI, 2005. 596 с.
21. Яворська О. Г. Специфіка функціонування інноваційної туристичної індустрії на регіональному рівні. Регіональна політика: історія, політико-правові засади, архітектура, урбаністика: Мат. міжнар. наук.-практ. конф. Київ, 2017. Ч. II. С. 291-296.
22. Ярошенко С.П. Принципи конкурентоздатності сфери матеріального виробництва/ Регіональні перспективи. 2008. № 1 (2). С. 37-39.
23. Skudar H.M. (1999). Upravlenie konkurentosposobnosti krupnogo AO: problemy i resheniia [Management of competitiveness of a major company: problems and solutions]. Kyiv: Nauk. dumka [in Ukrainian].
24. Інноваційні технології управління підприємством: моногр. / І.О. Кузнецова, А.Р. Златова, В.В. Горбатюк, та ін.; за заг. ред.: І. О. Кузнецової, О. С. Балабаш. – Харків: «Діса плюс», 2023. – 200 с.
25. Сучасні технології управління: (монографія) / За заг.ред. д.е.н., проф. Кузнецової І.О., к.е.н., доц. Балабаш О.С. – Харків: «Діса плюс», 2023. – 320 с.
26. Технології прийняття управлінських рішень: (Монографія) / За заг. ред. д.е.н., проф. І.О. Кузнецової - Харків: «Діса плюс», 2023. - 430 с.
27. Данчева О.М. Інноваційний розвиток підприємств в Україні: сучасний стан та перспективи. «Актуальні проблеми менеджменту: теоретичні і практичні аспекти»: Матеріали шостої міжнар. наук.–практ. конф., 28–29 вересня 2023 р. – відпов. За випуск д.е.н., проф. Кузнецова І. О. – Одеса – 324 с.