

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

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

На тему: **«ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ
ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
(НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «ЛЕГЕНДА Ю»**

Виконавець:

Студентка факультету міжнародної
економіки

Гуцан Ольга Сергіївна _____
/підпис/

Науковий керівник:

к.т.н. доцент, кафедри туристичного та
готельно ресторанного бізнесу

Захарчук В. Г. _____
/підпис/

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми дослідження. В сучасних умовах динамічного розвитку ринкового середовища та жорсткої конкуренції ефективність функціонування закладів ресторанного господарства є ключовим фактором їх успіху та конкурентоспроможності. Ресторанна галузь України має значний потенціал для розвитку та відіграє важливу роль в економіці країни, проте стикається з низкою викликів, пов'язаних як з загальноекономічною ситуацією, так і зі специфікою діяльності в умовах невизначеності та кризових явищ. Тому пошук шляхів підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства є актуальним науковим та практичним завданням.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питанням ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства присвячено праці таких вітчизняних та зарубіжних вчених, як Жегус О.В., Михайлова М.В., Малиновська О.Ю., Завадинська О.Ю., Гаврилюк С., Lima M., Sashi C., Leung F. та інших. В їх роботах розглядаються теоретичні та практичні аспекти організації діяльності ресторанів, аналізуються чинники впливу на ефективність функціонування, досліджуються інноваційні маркетингові інструменти підвищення конкурентоспроможності закладів. Проте, зважаючи на мінливість ринкового середовища та появу нових викликів, ця тема потребує подальшого вивчення та пошуку ефективних рішень.

Метою дослідження є обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства на прикладі ресторану «Легенда Ю».

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні **завдання**:

- проаналізувати сучасний стан та перспективи розвитку послуг готельно-ресторанного бізнесу в Україні;
- дослідити використання сучасних інструментів маркетингу для підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства;
- здійснити аналіз чинників, які забезпечують ефективність функціонування закладів ресторанного господарства;
- надати загальну характеристику діяльності ресторану «Легенда Ю»;
- проаналізувати організаційну структуру та механізм управління персоналом підприємства;
- оцінити фінансово-господарську діяльність ресторану;
- розробити рекомендації маркетингового напрямку щодо підвищення ефективності функціонування ресторану «Легенда Ю»;
- здійснити оцінку споживачами та співробітниками закладу ефективності діяльності ресторану;
- обґрунтувати заходи з підвищення ефективності функціонування досліджуваного підприємства.

Об'єктом дослідження виступає процес забезпечення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, методичних та практичних аспектів підвищення ефективності діяльності ресторану «Легенда Ю».

Для вирішення поставлених завдань у роботі використано такі методи дослідження: загальнонаукові (аналіз, синтез, аналогія, системний підхід); економіко-статистичні (табличний, графічний, групування); економіко-математичні (факторний аналіз); маркетингові (, анкетування).

Інформаційною базою дослідження слугували наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених, нормативно-правові акти України, статистичні дані, звітність ресторану «Легенда Ю», результати власних досліджень автора.

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (50 найменування). Загальний обсяг кваліфікаційної роботи становить 83 сторінок. Основний зміст викладено на 70 сторінках. Робота містить 18 таблиць, 16 рисунків.

Публікації. За матеріалами кваліфікаційної роботи опубліковані статті у збірнику ОНЕУ:

1. Гуцан О.С. Інструменти маркетингу в готельно-ресторанному бізнесі // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (м. Одеса, 10 квітня 2024 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2024. 309 с. С. 85-90.

2. Гуцан О.С. Сучасні напрями розвитку готельно-ресторанного бізнесу // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти (м. Одеса, 10 квітня 2024 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2024. 309 с. С. 90-95.

3. Гуцан О.С., Гострик О.М. «Choice: надійний партнер у сфері HoReCa» // Актуальні виклики інноваційного розвитку економіки людських ресурсів у глобальному вимірі: Матеріали доповідей I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченій 55-річчю кафедри Управління персоналом та економіки праці ОНЕУ (м. Одеса, 26-27 жовтня 2023 р.) / Одеський національний економічний університет. Одеса: ОНЕУ, 2023. 226 с. С. 13-14.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «Теоретичні складові підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства» було проаналізовано сучасний стан та перспективи розвитку послуг готельно-ресторанного бізнесу в Україні; досліджено використання сучасних інструментів маркетингу для підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства; здійснено аналіз чинників, які забезпечують ефективність функціонування закладів ресторанного господарства.

У другому розділі «Аналіз ефективності діяльності закладу ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Легенда Ю»)» надано загальну характеристику ресторану «Легенда Ю»; проаналізовано організаційну структуру та механізм управління персоналом підприємства; оцінено фінансово-господарську діяльність ресторану.

У третьому розділі «Пропозиції з підвищенням ефективності діяльності ресторану «Легенда Ю»» розроблено рекомендації маркетингового напрямку щодо підвищення ефективності функціонування ресторану «Легенда Ю»;

здійснено оцінку споживачами та співробітниками закладу ефективності діяльності ресторану; обґрунтовано заходи з підвищення ефективності функціонування досліджуваного підприємства.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження з розроблення заходів щодо підвищення ефективності функціонування закладу ресторанного господарства «Легенда Ю» дозволяє зробити наступні висновки.

1. Ресторанна галузь України має значний потенціал для розвитку та відіграє важливу роль в економіці країни. Незважаючи на виклики, пов'язані з пандемією COVID-19 та російсько-українською війною, ресторанний ринок демонструє ознаки відновлення та поступового зростання. У другій половині 2023 року спостерігалось збільшення виручки закладів ресторанного господарства порівняно з аналогічним періодом 2022 року в різних сегментах ринку: ресторани (+37%), кав'ярні (+31%), кафе (+26%), бари (+28%), пекарні (+22%), фастфуд (+27%) та кальянні (+28%).

Водночас, ресторанна індустрія зіткнулася з рядом викликів, таких як залучення та утримання персоналу, підтримка цінової політики в умовах зростання витрат, пошук мотивації для роботи та проходження перевірок.

2. Ефективність функціонування ресторанів залежить від низки зовнішніх та внутрішніх чинників, серед яких економічна ситуація в країні, купівельна спроможність населення, конкурентне середовище, якість послуг, маркетингова та цінова політика закладів, ефективність управління персоналом.

3. Використання сучасних інструментів маркетингу відіграє ключову роль у підвищенні ефективності діяльності закладів ресторанного господарства. В умовах зростаючої конкуренції та мінливих вподобань споживачів, ресторанам необхідно адаптувати свої маркетингові стратегії, використовуючи інноваційні підходи та цифрові технології. Серед найбільш ефективних маркетингових інструментів виділяють активну присутність у соціальних мережах, нейромаркетинг, email-маркетинг, локальне SEO, інтеграцію онлайн-замовлень та доставки. Ці інструменти дозволяють ресторанам залучати нових клієнтів, підвищувати лояльність існуючих, покращувати комунікацію з цільовою аудиторією та зміцнювати свій бренд.

4. Успішне функціонування ресторану значною мірою залежить від грамотно розробленої маркетингової стратегії, вдалого позиціонування на ринку, оптимального вибору місця розташування, концепції та формату закладу. Врахування конкурентного середовища, характеристик території, потенційної цільової аудиторії та особливостей приміщення дозволяє визначити ключові параметри ресторану, такі як цінова категорія, тип кухні, особливості інтер'єру та рівень обслуговування.

5. Загальна характеристика закладу показала, що ресторан позиціонує себе як національний український ресторан і база відпочинку, який поєднує функції як індивідуального харчування, так і бенкетного обслуговування. Концепція ресторану базується на традиційному українському стилі в інтер'єрі та меню,

створюючи неповторний етнічний колорит. Аналіз меню виявив широкий асортимент страв української та європейської кухні, як традиційних, так і авторських, за демократичними цінами.

6. Дослідження організаційної структури ресторану показало її оптимальність для закладу такого типу. Вона включає три основні підрозділи: виробничу службу на чолі з шеф-кухарем, зальну службу на чолі з метрдотелем та адміністративно-господарську службу на чолі з адміністратором. Персонал ресторану має належну професійну кваліфікацію, проте його кількість та графік роботи суттєво залежать від сезонності. Влітку залучається додатковий персонал для обслуговування літніх майданчиків. Система мотивації поєднує матеріальні стимули (гідна оплата, премії) з нематеріальними (визнання, розвиток, комфортні умови).

6. Аналіз діяльності ресторану «Легенда Ю» виявив як сильні сторони закладу (унікальна концепція, широкий асортимент, кваліфікований персонал), так і резерви для підвищення ефективності (згладжування сезонності, оптимізація цінової та маркетингової політики).

7. Дослідження рівня завантаження показало суттєві сезонні коливання з найнижчими показниками взимку (17-23%) та найвищими влітку (71-77%). Аналіз доходів виявив зниження виручки у 2023 році на 20% порівняно з попереднім роком, що пов'язано зі зменшенням швидкості оборотності столів та середнього чеку.

8. Аналіз маркетингової діяльності виявив наявність у ресторану сайту та сторінок у соцмережах, проте їх наповнення потребує вдосконалення. Загалом маркетингова політика має потенціал, але вимагає активізації роботи над контентом, відгуками, просуванням в інтернеті.

9. На основі оцінки ефективності роботи ресторану з боку споживачів та співробітників, яка загалом є позитивною, та з урахуванням результатів комплексного аналізу діяльності, розроблено програму заходів з підвищення ефективності функціонування закладу. Вона включає розробку спеціальних маркетингових програм для згладжування сезонності, оптимізацію цінової політики, вдосконалення роботи сайту та активності в соціальних мережах, навчання персоналу.

10. Розроблена програма дій здатна забезпечити зростання ключових показників ефективності ресторану «Легенда Ю», зміцнення його конкурентних позицій та створення основи для сталого розвитку в довгостроковій перспективі. Реалізація запропонованих рекомендацій дозволить покращити фінансово-економічні результати, рівень задоволеності гостей та персоналу.

11. Економічне обґрунтування запропонованих заходів підтвердило їх потенційну ефективність та доцільність впровадження. Загальний економічний ефект від реалізації програми складає 379 565 грн., а рентабельність – 34,22%.

АНОТАЦІЯ

Гуцан О. С. «Шляхи підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Легенда Ю»))»

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Економіка та організація готельно-ресторанної справи» – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2024.

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

Об'єктом дослідження виступає процес забезпечення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, методичних та практичних аспектів підвищення ефективності діяльності ресторану «Легенда Ю».

Метою дослідження є обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства на прикладі ресторану «Легенда Ю».

У роботі досліджено теоретичні аспекти підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства. Аналізується сучасний стан ефективності діяльності ресторану «Легенда Ю», пропонуються заходи з підвищення ефективності діяльності ресторану «Легенда Ю» маркетингового напрямку.

За результатами дослідження обґрунтована доцільність впровадження наведених заходів та проаналізована їх ефективність.

Ключові слова: ресторан, ефективність діяльності ресторанного господарства, ефективність, підвищення ефективності, маркетингові заходи.

ABSTRACT

Hutsan O. S. «Ways to increase the efficiency of the operation of restaurant establishments (on the example of the restaurant «Legend Yu»))»

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 241 «Hotel and restaurant business» for the educational program «Economics and organization of the hotel and restaurant business». – Odessa National Economics University. – Odessa, 2024.

The qualification work consists of an introduction, three sections, conclusions, a list of used sources and appendices.

The object of the study is the process of ensuring the efficiency of the operation of restaurant establishments.

The subject of the study is a set of theoretical, methodical and practical aspects of increasing the efficiency of the restaurant «Legend Yu».

The purpose of the study is to substantiate theoretical provisions and develop practical recommendations for increasing the efficiency of the operation of restaurant establishments using the example of the «Legend Yu» restaurant.

Theoretical aspects of increasing the efficiency of the operation of restaurant establishments are investigated in the work. The current state of efficiency of the restaurant «Legend Yu» is analyzed. measures are proposed to increase the effectiveness of the restaurant «Legend Yu» in the marketing direction.

Based on the results of the study, the feasibility of the implementation of the above measures was substantiated and their effectiveness was analyzed.

Keywords: *restaurant, efficiency of restaurant business, efficiency, efficiency improvement, marketing measures.*