

**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»**

Виконавець

студентка факультету менеджменту, обліку
та інформаційних технологій

Скрипник Софія Юріївна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник

К.е.н., ст. викладач

(науковий ступінь, вчене звання)

Піскун Альона Валеріївна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Одеса 2024

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми.

Незважаючи на економічну та політичну нестабільність в країні та складні умови для існування бізнесу, ресторанна сфера залишається однією з найрозповсюджених та привабливих на ринку.

Високий рівень конкуренції на ринку, змушує власників та керівництво закладів харчування постійно вдосконалюватися та адаптуватися під сучасні вимоги та тенденції. Ефективне використання й управління ресурсами, впровадження маркетингових стратегій та слідкування за змінами на ринку, можуть забезпечити стійкий розвиток закладів і зберегти їхню конкурентоспроможність у сучасному динамічному середовищі.

Метою кваліфікаційної роботи є дослідження теоретичних та практичних основ управління конкурентоспроможністю підприємства та застосування отриманих знань при розробці заходів з її підвищення для ресторану «Greenwich».

Завдання дослідження:

- Дослідити теоретичні основи управління конкурентоспроможністю підприємства
- Надати загальну характеристику та провести аналіз фінансовогосподарської діяльності ресторану «Greenwich»;
- Оцінити конкурентоспроможність ресторану «Greenwich» на ринку;
- Розробити заходи з підвищення рівня конкурентоспроможності;
- Провести оцінювання доцільності впровадження запропонованих заходів.

Об'єктом дослідження є підприємство громадського харчування ресторан «Greenwich».

Предметом дослідження є процес формування конкурентних переваг підприємства.

Методи дослідження. Для вирішення поставлених у роботі завдань були використані наступні методи дослідження: метод групування – для систематизації визначень терміну «конкурентоспроможність підприємства», для систематизації підходів до факторів конкурентоспроможності підприємства, до методів оцінювання конкурентоспроможності; TEMPLES-аналіз – для аналізу ресторанної галузі; SNW-аналіз – для оцінки факторів внутрішнього середовища ресторану; метод «багатокутник конкурентоспроможності» – для оцінки конкурентоспроможності ресторану; методи економічного аналізу – для оцінки фінансового стану підприємства, для дослідження ефективності реалізації запропонованих заходів.

В роботі запропоновано підвищити конкурентоспроможність підприємства шляхом відкриття літньої тераси та підвищення рівня присутності закладу в соціальних мережах.

Інформаційною базою дослідження служили дані з наукових джерел та періодичних видань, як вітчизняних, так і зарубіжних авторів, а також інформацію з офіційних джерел державної статистики та Інтернет-ресурсів. Для фінансового аналізу було використано річну звітність підприємства. При написанні кваліфікаційної роботи використовувались комп'ютерні програми MS Word, MS Excel.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел (55 найменувань). Загальний обсяг роботи становить 72 сторінки. Основний зміст викладено на 59 сторінках. Робота містить 18 таблиць, 22 рисунки.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі **«Теоретичні основи управління конкурентоспроможністю підприємства»** було досліджено поняття конкуренції та конкурентоспроможності у контексті функціонування підприємств, систематизовано різні підходи до визначення цих понять. Крім того, було визначено ключові фактори, що впливають на

конкурентоспроможність підприємства, та розглянуто різні методи оцінки рівня конкурентоспроможності, які представлені в сучасній економічній літературі.

У другому розділі *«Оцінювання конкурентоспроможності ресторану «Greenwich»»* надано загальну характеристику та проведено аналіз фінансово-господарської діяльності закладу, проведено аналіз ринку ресторанних послуг, розроблено заходи з управління та підвищення конкурентоспроможності ресторану «Greenwich».

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі було досліджено поняття конкуренції та конкурентоспроможності підприємств, визначено ключові фактори впливу та методи оцінки рівня конкурентоспроможності.

Під час проведення дослідження нами було проаналізовано діяльність ресторанних підприємств в Україні та визначено низку факторів які впливають на зміну кількості закладів харчування в ресторані. За допомогою TEMPLES – аналізу нами був визначений вплив цих факторів на галузь та з'ясовано, що найбільший вплив на діяльність закладів харчування мають економічні та технологічні фактори.

Під час аналізу внутрішнього середовища та фінансового становища ресторану «Greenwich», було визначено, що протягом аналізованого періоду підприємство залишалося рентабельним та прибутковим, про що свідчать позитивні показники коефіцієнтів ліквідності та платоспроможності, незважаючи на складні умови на ринку.

Задля розробки заходів для покращення діяльності ресторану, був проведений SNW-аналіз, шляхом визначення сильних, нейтральних та слабких сторін підприємства. В ході проведеного аналізу, було з'ясовано, що найбільший негативний вплив на діяльність ресторану «Greenwich» має недостатня відповідність вимогам споживача та слабка маркетингова діяльність підприємства.

На основі цього керівництву закладу було запропоновано впроваджувати низку заходів, а саме присутність в соціальних мережах та створення літнього

майданчику для залучення більшої кількості клієнтів. Для обґрунтування доцільності цих заходів було розраховано майбутні витрати, термін окупності та можливі прибутки від впровадження заходів. Нами був сформований кошторис витрат пов'язаний з рекламою в соціальних мережах та витрати на облаштування відкритого літнього майданчика ресторану, загальні витрати якого 896,8 тис. грн. Крім того, було встановлено, що сумарні чисті грошові надходження від реалізації плану складуть 1569 тис. грн, а термін окупності складає 16 місяців.