

**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 конкурентними перевагами підприємства
готельно-ресторанного бізнесу»_____»
(назва теми)**

Виконавець:
студент центру заочної та
вечірньої форми навчання
_____Куцак Д.В._____
(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: Актуальність обраної теми обумовлена тим, що конкуренція є невід'ємною складовою функціонування будь-якого підприємства, зокрема в сфері гостинності. Конкурентоспроможність визначається як здатність конкретного суб'єкта господарювання перевершити суперників в умовах ринку шляхом ефективного використання наявного ресурсного потенціалу для досягнення стійких конкурентних переваг. Незважаючи на обсяг матеріально-технічного забезпечення, саме рівень конкурентоспроможності підприємства та наявність конкурентних переваг значною мірою зумовлює його інвестиційний, маркетинговий, логістичний, інноваційний і соціальний розвиток.

Мета дослідження: метою дипломної роботи є дослідження управління конкурентними перевагами готельно-ресторанного комплексу «Нептун» та висунення пропозицій з необхідних напрямів, які допоможуть підвищити ефективність його конкурентоспроможності.

Завдання дослідження:

- визначити сутність та характеристику поняття конкурентоспроможності підприємства;
- визначити фактори впливу на конкурентоспроможність підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- проаналізувати методи оцінки конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- провести аналіз ринку готельно-ресторанних послуг;
- надати загальну характеристику готельно-ресторанного комплексу «Нептун» та провести аналіз основних показників його діяльності;
- надати оцінку конкурентоспроможності готельно-ресторанного комплексу «Нептун» та розробити заходи з удосконалення управління його конкурентоспроможністю.

Об'єкт дослідження: об'єктом дослідження дипломної роботи є ГРК «Нептун».

Предмет дослідження: предметом дослідження є управління конкурентними перевагами ГРК «Нептун» та засобів його покращення.

Методи дослідження: під час проведення дослідження використовувалися наступні методи наукового пізнання: абстрактно-логічний метод; статистично-економічні групування: використовувалися для обробки статистичних даних щодо діяльності кав'ярні «Бублик», її 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 кав'ярні «Бублик» та визначення шляхів її підвищення.

Інформаційна база дослідження. 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 та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота бакалавра складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел. Робота містить __13__ таблиць, __7__ фото, __1__ діаграма та __9__ рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ПОНЯТТЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА» визначено сутність та надано характеристику поняттю «конкурентоспроможність» підприємств готельно-ресторанного бізнесу; визначено фактори впливу на конкурентоспроможність підприємств готельно-ресторанного бізнесу; розглянуто методи оцінки конкурентоспроможності підприємства.

У другому розділі «РОЗРОБКА ЗАХОДІВ З УДОСКОНАЛЕННЯ УПРАВЛІННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ» ГРК «Нептун» проведено аналіз стану галузі готельно-ресторанного бізнесу; проведено загальну характеристику ГРК «Нептун» та здійснено аналіз основних показників її діяльності; надано оцінку конкурентоспроможності ГРК «Нептун» та розроблені заходи з удосконалення управління його конкурентоспроможністю та конкурентними перевагами.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити висновки, основні з яких такі:

1. конкурентоспроможність підприємства – це відносний показник, який демонструє здатність компанії ефективно відрізнитися серед конкурентів, краще задовольняючи потреби споживачів. Високий рівень конкурентоспроможності забезпечується лояльністю клієнтів, їхнім бажанням здійснювати повторні покупки, а також відсутністю негативних відгуків і претензій до діяльності компанії.
2. Успішне функціонування готельно-ресторанного закладу залежить від гармонійної взаємодії великої кількості факторів, а саме: від місця розташування та якості обслуговування до інноваційності та фінансової стійкості. Високий рівень сервісу, комфорт, безпека, різноманіття послуг, індивідуальний підхід до клієнта, гнучка цінова політика та постійне оновлення технологій формують позитивний імідж закладу та забезпечують його конкурентоспроможність на ринку. Комплексна реалізація цих факторів дозволяє задовольнити очікування сучасних споживачів і сприяє довгостроковому розвитку готельно-ресторанного бізнесу.
3. Проведений аналіз стану галузі готельно-ресторанного бізнесу довів, що ринок закладів харчування в Україні у 2022–2023 роках перебував під впливом безпрецедентних викликів. Військова агресія змінила його

структуру, географію, кадровий потенціал та бізнес-моделі. Незважаючи на втрати, галузь продемонструвала гнучкість, адаптивність і здатність до часткового відновлення у нових умовах, що створює передумови для її подальшої трансформації та розвитку.

4. Аналіз фінансових показників діяльності ГРК «Нептун» свідчить про поступове та стабільне зростання його операційних результатів. Це стало можливим завдяки збалансованій ціновій політиці, розширенню спектра додаткових послуг (SPA-зона, конференц-зали), підвищенню якості обслуговування та орієнтації на потреби різних категорій клієнтів.
5. Доведено, що в результаті впровадження сучасної технології Cook & Chill відбудеться значне покращення ключових конкурентних переваг ГРК «Нептун»: зросте рівень якості продукції, прискориться процес обслуговування, забезпечиться стабільна наявність страв, розшириться потенціал для кейтерингового обслуговування, а також покращиться рівень інноваційності. Таким чином, реалізація даного проєкту є обґрунтованою з фінансової, технологічної та маркетингової точки зору та забезпечує довгострокові переваги для розвитку конкурентоспроможності готельно-ресторанного комплексу «Нептун».