МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

РЕФЕРАТ
кваліфікаційної роботи
на здобуття освітнього ступеня магістра

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр та найменування спеціальності)

за магістерською програмою професійного спрямування
«Управління готельним та ресторанним бізнесом»
(назва магістерської програми)

на тему:

«ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КЕЙТЕРИНГУ В УМОВАХ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА»

Виконавець
студент факультету міжнародної економіки

Андрєєв Георгій Георгійович
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник
к.е.н., ст. викладач
(науковий ступінь, вчене звання)
Наймарк Катерина Артурівна
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

ОДЕСА – 2018

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Сьогодні галузь ресторанного господарства набуває швидких темпів розвитку. Щоб встояти на ринку та втримати існуючі позиції, потрібно шукати нові шляхи поліпшення фінансово-економічного стану. Постійно виникає необхідність знаходити нові варіанти вдосконалення процесу обслуговування споживачів ресторанних підприємств для успішного існування на ринку ресторанних послуг та підвищення прибутку. Якість обслуговування та якість надання послуг - є невідємними складовими ефективності роботи закладу ресторанного господарства, завдяки яким можливо втримати споживача.

Відмінними рисами кейтерингу є: виняткова мобільність, нескінченна різноманітність кухні і комплексність послуги. Мобільність – це сутність кейтерінгу. Поряд з власне організацією виїзного харчування відіграє і корпоративне індустріальне харчування (столові, фуд-корти, ланч-бокси).

Метою даної кваліфікаційної роботи є розкриття актуальності виїзного харчування, зокрема, аналіз поняття «кейтеринг», перспективи розвитку кейтерингу в умовах конкурентного середовища, опис його видів та особливостей організації кейтерингових послуг на прикладі компанії «Бон Апетит».

Завданням даного дослідження є:

- розгляд сутністі та значення кейтерингу як складової частини системи ресторанного господарства України;
- виявлення умов та чинників впливу на розвиток кейтерингових послуг;
- дослідження особливостей конкурентного середовища на ринку кейтерингових послуг;
- аналіз сучасних тенденцій організації кейтерингових послуг на ринку України та Одеси;
- вивчення організаційно-економічноі характеристики кейтерингової компанії «Бон Апетит»;
- проведення аналізу конкурентного середовища кейтерингової компанії «Бон Апетит»;
- пропонування пропозиції щодо удосконалення організації роботи персоналу на прикладі кейтирингової компанії «Бон Апетит»;
- розробка комплексу заходів щодо вдосконалення організації надання послуг кейтерингу на прикладі кейтирингової компанії «Бон Апетит»;
- економічне обґрунтування впровадження нової послуги кейтирингової компанії «Бон Апетит».

Об’єктом дослідження є процес розвитку кейтерингу в умовах конкурентного середовища.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних і практичних питань, пов'язаних з розвитком кейтерингу в умовах конкурентного середовища на прикладі кейтерингової компанії «Бон Апетит»

Для написання даної випускної роботи були використані наступні **методи дослідження**: діалектичний метод пізнання, абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення та формулювання висновків), ситуаційний аналіз, метод середніх,

абсолютних та відносних величин, порівняння, графічний, економіко-статистичний тощо.

Інформаційну базу склали наукові публікації та монографічні видання вітчизняних та зарубіжних учених, нормативно-правові акти України, матеріали наукових конференцій, Інтернет-ресурси, інформація Всесвітньої кейтерингової організації, дані офіційного сайту кейтирингової компанії «Бон Апетит» та його найближчих конкурентів.

Участь у конференціях і публікаціях. Окремі результати дослідження представлялися на І Міжнародної науково-практичної конференції (8-9 листопада 2018 р. Житомир) Підприємницька модель економіки та управління розвитком підприємства, а також опубліковані у вигляді тез «Особливості конкурентного середовища на ринку кейтерингових послуг» [5] у збірнику наукових праць, виданих за підсумками проведення даної конференції (2018 р.).

Випускна робота містить 87 сторінок, 27 таблиць, 11 рисунків, список літератури з 46 найменувань.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ

У першому розділі «***Теоретичні аспекти організації кейтерингу в системі ресторанного господарства***» розглянуто сутність кейтерингу як складової частини системи ресторанного господарства, умови та чинники впливу на розвиток кейтерингових послуг, а також особливості конкурентного середовища на ринку

У другому розділі «***Аналіз розвитку кейтерингу в умовах конкурентного середовища***» проаналізовано сучасні тенденції організації кейтерингових послуг на ринку України та Одеси, розглянуто організаційно-економічна характеристика кейтерингової компанії «Бон Апетит», зроблено аналіз конкурентного середовища кейтерингової компанії «Бон Апетит»

У третьому розділі «***Перспективні шляхи розвитку кейтерингу на прикладі компанії «бон апетит»***» запропоновано удосконалення організації роботи персоналу на прикладі кейтирингової компанії «Бон Апетит», розроблено комплекс заходів щодо вдосконалення організації надання послуг кейтерингу, здійснено економічне обґрунтування впровадження нової послуги кейтирингової компанії «Бон Апетит».

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження дозволило зробити наступні висновки:

1. На ринку кейтерингових послуг триває жорстока боротьба за споживача. Для забезпечення власної конкурентоспроможності, підприємствам варто постійно впроваджувати інновації, оригінальні ідеї, новітні прогресивні технології, підвищувати рівень обслуговування, надавати нові ексклюзивні види послуг тощо. Останнім часом, набирає актуальності використання іноземних

технологій, з метою зацікавлення споживача та отримання соціального або економічного результату.

2. Нажаль, багато кейтерингових компаній в Одесі декларують великий перелік послуг, що надаються, але після детальної перевірки виявляється, що багато з цих послуг надається на посередницьких засадах. Наприклад, майже всі кейтерингу в Одесі надають меблі, текстиль та інше обладнання в оренду, але самі при цьому не мають у своїй власності нічого з заявленого. Звертаючись до них, клієнти ризикують переплатити від 20 до 50%, це якраз той відсоток, який компанія візьме за свої посередницькі послуги, звернувшись до тих, хто володіє необхідними меблями, посудом або обладнанням.

3. Для підвищення ефективності діяльності кейтерингової компанії «Бон Апетит» була розроблена система проведення маркетингових досліджень на підприємстві. Дана система має систематично виконуватись та бути узгодженою з усіма працівниками. Кожний працівник має чітко знати які функції він повинен виконувати в рамках цієї системи.

4. Кейтерингової компанії «Бон Апетит» необхідно розширити асортимент послуг, що надаються: слід включити до асортименту нове цікаве меню та види інтер'єру, тобто мати свій стиль обслуговування – це може бути декілька стилів, наприклад «Еко стиль».

АНОТАЦІЯ

Андрєєв Г.Г. «Перспективи розвитку кейтерингу в умовах конкурентного середовища», кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності «241 Готельно-ресторанна справа» за магістерською програмою професійного спрямування «Управління готельним та ресторанним бізнесом» Одеський національний економічний університет
м. Одеса, 2018 рік

У роботі розглядаються теоретичні аспекти кейтерингу як складової частини системи ресторанного господарства України. Об'єкт дослідження – процес розвитку кейтерингу в умовах конкурентного середовища.

Проаналізовано конкурентне середовище кейтерингової компанії «Бон Апетит». Визначено перспективні шляхи розвитку кейтерингу на прикладі компанії «Бон Апетит». Запропоновано розробку комплексу заходів щодо вдосконалення організації надання послуг кейтерингу на прикладі кейтирингової компанії «Бон Апетит».

Ключові слова: кейтеринг, послуги, види послуг, організація обслуговування кейтерингової компанії, конкуренти.

ANNOTATION

Andreyev G.G. «Prospects of catering development in a competitive environment conditions», thesis for Master degree in specialty
«Hotel and Restaurant business»
Odessa National University of Economics
Odessa, 2018

The work deals with the theoretical aspects of catering as an integral part of the restaurant economy system of Ukraine are considered in the paper. Object of study - the process catering development in a competitive environment conditions.

The competitive environment of catering company «Bon Appetit» is analyzed. The perspective ways of catering development on the example of «Bon Appetit» company are determined. The development of a set of measures to improve the organization of provision of catering services фку proposed on the example of the «Bon Appetite» catering company.

Key words: catering, services, types of services, organization of catering services, competitors.