

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

Герасименко В.Г.

“___” _____ 2018 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

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: **«ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ
ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ПРИКЛАДІ
РЕСТОРАНУ «БРИСТОЛЬ»**

Виконавець:

Студентка факультету міжнародної економіки

Жилович Юлія Ігорівна

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

Науковий керівник:

к.е.н., доцент Шикіна Ольга Володимирівна

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

Одеса 2018

АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу Жилович Юлії Ігорівни

«Шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на прикладі ресторану «Брістоль»»

кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра зі спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
Одеський національний економічний університет
м. Одеса, 2018 рік

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

Об'єкт дослідження – процес підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на прикладі ресторану «Брістоль».

У роботі розглянуто: визначення сутності і значення конкурентоспроможності організації, а також виявлено чинники, що впливають на підвищення конкурентоспроможності; розглянуто шляхи регіонального розвитку підприємств ресторанного господарства.

Надано оцінку конкурентного середовища макро- та мікросередовища ресторану «Брістоль» та проведено аналіз результатів фінансово-господарської діяльності на основі системи показників. Запропоновано рекомендації щодо підвищення конкурентоспроможності шляхом впровадження французького способу обслуговування; карвінгу; меню бізнес-ланчу та календаря подієвих свят. Спрогнозовано прибуток закладу на основі впровадження рекомендованих заходів.

Ключові слова: конкурентоспроможність, конкуренція, прибуток, рентабельність, підприємство ресторанного господарства, ефективність.

ANNOTATION

Zhylovych Yuliia "Ways to increase competitiveness of the restaurant industry (on the example of restaurant "Bristol")",
qualifying work for Master degree in specialty 241 "Hotel and restaurant business"
Odessa National Economic University
Odessa, 2018

Qualifying work consists of three chapters. The object of the research is the process of increasing the competitiveness of restaurant enterprises by example of the "Bristol" restaurant.

The work considers: the definition of the essence and importance of the organization's competitiveness, as well as the factors that influence the increase of competitiveness are revealed; the ways of regional development of enterprises of the restaurant industry are considered.

An estimation of the competitive environment of the macro- and microenvironment of the restaurant "Bristol" was given and an analysis of the results of financial and economic activity on the basis of the system of indicators was carried out. Recommendations for increasing competitiveness by introducing the French mode of service are offered; carving; business lunch menu and event holiday calendar. The profit of the institution is predicted based on the implementation of the recommended measures.

Key words: competitiveness, competition, profit, profitability, enterprise of restaurant economy, efficiency.

ЗМІСТ

	стр.
ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	6
1.1. Сутність та основні поняття конкурентоспроможності.....	6
1.2. Фактори, що впливають на конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства	17
1.3. Методи оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства	24
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ РОЗВИТКУ ТА ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «БРІСТОЛЬ».....	37
2.1. Шляхи підвищення регіонального розвитку ресторанного господарства	37
2.2. Вивчення специфіки організації діяльності ресторанів на прикладі ресторану «Брістоль».....	49
2.3. Аналіз конкурентоспроможності ресторану «Брістоль»	59
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАНУ «БРІСТОЛЬ».....	70
3.1. Розробка комплексу заходів щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Брістоль».....	70
3.2. Аналіз витрат та прибутку від впровадження заходів щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Брістоль»	77
ВИСНОВКИ.....	104
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	107

ВСТУП

Конкурентоспроможність підприємства є однією з найважливіших категорій ринкової економіки і характеризує можливість та ефективність адаптації підприємства до умов конкурентного середовища. У зв'язку з цим обґрунтування підходів до її дослідження з метою наступної розробки системи заходів для зміцнення позиції та досягнення конкурентних переваг підприємства є актуальним.

Ефективне управління формуванням конкурентоспроможності передбачає побудову в організації відповідних організаційно-методичних систем забезпечення цього управління, знання основних механізмів формування конкурентоспроможності, використання сучасних методів їх аналізу і планування.

Категорія конкурентоспроможності є предметом дослідження багатьох вчених. Великий внесок у розробку теоретичних і практичних аспектів конкурентоспроможності внесли такі вчені, як Рубін Ю. Б. [33], Светуньков С. Г. [35], Зав'ялов П. С. [16], Івахник Д. Є. [18], Селезньов А. С. [36], Старовойтов М. К. [40], Фомін Б. Ф. [40], Філософова Т. Г. [42] та інші.

Мета написання кваліфікаційної роботи – розгляд конкурентоспроможності ресторану «Брістоль» і розробка шляхів її підвищення.

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

- визначити сутність і значення конкурентоспроможності організації;
- виявити фактори, що впливають на конкурентоспроможність організацій ресторанного господарства;
- розглянути методи оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства;
- визначити шляхи підвищення регіонального розвитку закладів ресторанного господарства;
- визначити специфіку організації діяльності у ресторані «Брістоль»;

- надати оцінку конкурентного середовища для виявлення можливостей щодо підвищення конкурентоспроможності закладу;
- надати рекомендації щодо підвищення конкурентоспроможності шляхом впровадження французького способу обслуговування; карвінгу; меню бізнес-ланчу та календаря подієвих свят;
- навести прогноз прибутку на основі впровадження рекомендованих заходів.

Об'єкт дослідження – процес підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на прикладі ресторану «Брістоль».

Предмет дослідження – науково-практичні питання підвищення конкурентоспроможності на підприємствах ресторанного господарства на прикладі ресторану «Брістоль».

Методика дослідження роботи є діалектичний метод дослідження явищ та процесів у їхньому взаємозв'язку і розвитку. Для досягнення мети та розв'язання визначених завдань кваліфікаційної роботи використано такі загальнонаукові методи: абстрактно-логічний (для узагальнення теоретичних положень, визначення сутності економічних понять, формування висновків); системний аналіз (для аналізу конкурентних позицій ресторану «Брістоль»); графічний (для наочного представлення статистичних даних); табличний та групування (при аналізі виробничої діфльності ресторану); експертних оцінок (для вимірювання та оцінки конкурентоспроможності підприємств); конструктивний та експериментальний (оцінка результатів запропонованих заходів удосконалення функціонування ресторану «Бістоль»).

Інформаційна база дослідження. Теоретичну та методологічну основу дослідження становлять наукові праці з названої проблеми вітчизняних та зарубіжних вчених, законодавчі та нормативні акти України, методики Всесвітньої туристичної організації, інструктивні матеріали, що регламентують діяльність суб'єктів господарювання, довідково-інформаційні видання, дані бухгалтерської, статистичної та внутрішньогосподарської звітності ресторанних підприємств.

Не зважаючи на наявність публікацій, присвячених розвитку ресторанного господарства та його тенденціям, досить мало уваги приділено шляхам підвищення конкурентоспроможності ресторанного підприємства.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості використання результатів дослідження для удосконалення діяльності підприємств ресторанного господарства та підвищення іміджу рестораних підприємств.

Структура і обсяг роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (50 найменування). Загальний обсяг кваліфікаційної роботи становить 111 сторінок комп'ютерного тексту. Основний зміст викладено на 106 сторінках. Робота містить 43 таблиці, 15 рисунків.

Публікації. За результатами виконання кваліфікаційної роботи магістра опубліковано 5 публікацій:

- Жилович Ю. І. Інноваційні підходи до створення меню в закладах ресторанного господарства/ стаття; збірник наукових робіт ОНЕУ, 2016 – 301 с.
- Семенов В.Ф. Стратегії регіонального розвитку підприємств ресторанного бізнесу / В. Ф. Семенов, Ю. І. Жилович // Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Вип. 19 (3). – Ужгород: Науковий Вісник ужгородського національного університету. – 2018. – 170 с. – С. 35-39.
- Жилович Ю.І. Шляхи підвищення прибутку на підприємствах ресторанного господарства / Ю.І. Жилович// Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року). – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 178-180.

- Жилович Ю. І. Маркетингова оцінка діяльності ресторану «Брістоль» / Ю. І. Жилович // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.) / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 678 с. С. 540-543.
- Жилович Ю.І. Особливості бухгалтерського обліку у закладах ресторанного господарства/Ю.І. Жилович// Напрями розвитку обліку, контролю та економічного аналізу в умовах глобалізації: матеріали IV міжнародної студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Одеса, 19 квітня 2018 року). – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 364 с. – С. 59-61.

ВИСНОВКИ

Становлення ринкових відносин, перетворення, що відбуваються в економіці країни, потребують вирішення важливих питань у сфері управління діяльністю підприємства. Це, насамперед, означає посилення ролі економічних методів господарського управління, застосування нових методичних підходів у маркетингу, плануванні та управлінні виробництвом і збутом продукції.

В цих умовах на підприємствах необхідно проводити роботу з дослідження ринку, прогнозування розвитку подій на ринку, глибокого аналізу стану та діяльності підприємства і на цій основі прийняття обґрунтованих стратегічних рішень щодо реалізації маркетингової політики, спрямованих на забезпечення міцних конкурентних позицій.

У кваліфікаційній роботі розглянуто сутність поняття «конкурентоспроможність»; досліджено фактори, що впливають на конкурентоспроможність на підприємстві ресторанного господарства; розглянуто основні методи оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства.

Проведено аналіз діяльності ресторану, формування та розподілу прибутку закладу ресторанного господарства, а саме:

- вивчена специфіка діяльності ресторану «Брістоль», розглянуто схему приміщень та організаційну структуру закладу;
- проведена оцінка ефективності виробничо-економічної діяльності – проаналізовані доходи, витрати і фінансовий результат, розраховані показники рентабельності даного підприємства ресторанного господарства.

За проведеними розрахунками економічної ефективності діяльності закладу ресторанного господарства «Брістоль», надано основні рекомендації щодо підвищення конкурентоспроможності. Для цього був проведений аналіз макросередовища (STEP-аналіз), так як саме він показує тенденції розвитку кожного фактору середовища та дає найбільш чітке уявлення про

те, як можуть розгортатися події в Україні за економічними, технологічними, соціально-демографічними та політико-регулятивними факторами.

Для визначення внутрішніх можливостей та зовнішніх загроз ресторану «Брістоль» був проведений SWOT-аналіз його діяльності, за результатами якого були виявлені чотири потенційні можливості закладу, а саме:

- розробити сильну маркетингову політику для просування ресторану у соціальних мережах, сайтах бронювання тощо;
- розробити меню подієвих організацій. Проводити майстер-класи, благодійні заходи, виставки та тематичні вечори;
- створити систему бізнес-ланчу з обмеженням у часі на приготування страви;
- відправити кухарів на курси навчання презентації страв у стилі «карвінг» та організувати французьку форму обслуговування для VIP клієнтів.

За результатами проведеного аналізу діяльності основних конкурентів ресторану «Брістоль», до кола яких увійшли: ресторан «Фрателлі», «Жарден», «Grand Prix», «Колумбус», «Олександрівський», «R1», «Будапешт» та «Бернадацці», та склавши карту стратегічних груп, було зроблено висновок, що до першої стратегічної групи відносяться ресторани «Брістоль», «R1», «Grand Prix», «Бернадацці» та «Будапешт». Оскільки вони розташовані достатньо близько один від одного, можна говорити про високу інтенсивність конкуренції всередині стратегічної групи. На основі карти стратегічних груп було зроблено більш детальний аналіз прямих конкурентів ресторану Брістоль, лідером серед яких став ресторан «R1» зі зваженою оцінкою 9,12 бала, при чому ресторан «Брістоль» має оцінки індивідуальних показників вище середнього рівня,

За результатами досліджень запропоновано пропозиції щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Брістоль», шляхом впровадження французького способу обслуговування; карвінгу; меню бізнес-ланчу та календаря подієвих свят. Це дозволить ресторану мати найбільшу

конкурентну перевагу, оскільки аналогів ресторанів, які б пропонували весь подібний перелік послуг немає в Одесі.

У роботі проведено прогноз отримання прибутку на основі запропонованих рекомендацій та розраховано точку беззбитковості у грошовому еквіваленті до наймасштабніших свят із подієвого календаря. Проведений аналіз на визначення ефективності впровадження даних заходів у ресторані «Брістоль» доводить, що можна досягти значного прибутку при організації кожного виду пропозицій.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: навч. посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2006. – 352 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с
3. Бондаренко С. М., А. А. Невмержицька. Оцінка конкурентоспроможності підприємства. Електронний науковий журнал «Технології та дизайн». 2014. № 2 (11). URL: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/td_2014_2_15.pdf (дата звернення: 02.11.2018).
4. Войчак А.В. Маркетингові дослідження: навч.-метод. Посібник. – К.: КНЕУ, 2001. – 119 с.
5. Галасюк С.С. Оцінка конкурентного профілю підприємств ресторанного господарства / С. С. Галасюк, К. А. Наймарк// Теоретичні, методологічні та практичні аспекти конкурентоспроможності підприємств: монографія // За заг. ред. д-ра екон. наук, проф. О.Г. Янкового. – Одеса: Атлант, 2017. – С.
6. Герасименко В. Г. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездойминов [та інші]. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.
7. Герасименко В. Г. Організація надання туристичних послуг / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк. – Одеса: Атлант, 2014. – 244 с.
8. Горбашко О.А. Менеджмент якості та конкурентоспроможності. - СПб .: СПбГУЄФ, 2002
9. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
10. Должанський І.З., Загорна Т.О. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 384 с.
11. Дугельський А.П. Реформування організаційних структур виробництва / А.П. Дугельській // ЕКО. - 2012. - №9. - С. 120-134 .

12. Жилович Ю. І. Інноваційні підходи до створення меню в закладах ресторанного господарства/ стаття; збірник наукових робіт ОНЕУ, 2016 – 301 с.
13. Жилович Ю. І. Маркетингова оцінка діяльності ресторану «Брістоль» / Ю. І. Жилович // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.) / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 678 с. – С. 540-543.
14. Жилович Ю. І. Особливості бухгалтерського обліку у закладах ресторанного господарства/Ю. І. Жилович// Напрями розвитку обліку, контролю та економічного аналізу в умовах глобалізації: матеріали IV міжнародної студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Одеса, 19 квітня 2018 року). – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 364 с. – С. 59-61.
15. Жилович Ю. І. Шляхи підвищення прибутку на підприємствах ресторанного господарства / Ю. І. Жилович// Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року). – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 178-180.
16. Зав'ялов П. С. Маркетинг в схемах, малюнках, таблицях: Уч. Посіб. — М.: ІнфраМ, 2010–280 с.
17. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. Видання офіційне. [Чинний від 2004-03-31]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с. – (Національний стандарт України).
18. Івахник Д. Є. Економіка управління підприємством та корпорацією / Івахник Д. Є., Жданов, С. А.- М.: видавництво «Справа і Сервіс», 2007, ст.98
19. Кіндрацька Г. І. Стратегічний менеджмент: навч. посіб. / Г. І. Кіндрацька. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – К.: Знання, 2010. – 406 с.

20. Кузнєцова Н. М., Нездоймінов С. Г. Регіональний вимір розвитку туристичного та готельного бізнесу: монографія. Одеса: Астропринт, 2010. 256 с.
21. Менеджмент туризма (Ростуризм): учебник / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Н. А. Зайцева, Н. В. Королев. — Москва : Федеральное агентство по туризму, 2014. — 576 с.
22. Осовська Г. В., Фіщук О. Л., Жалінська І. В. Осовська Г. В., Фіщук О. Л., Жалінська І. В. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://pidruchniki.ws/10380113/menedzhment/matrixya_ristchastka_bcg#438
23. Офіційний сайт ресторану «Grand Prix» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://grandprix.ua/>.
24. Офіційний сайт ресторану «R1» на фейсбук [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.facebook.com/R1restaurant/?rf=922653357802788>.
25. Офіційний сайт ресторану «Бернадацці» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://bernardazzi.com/>.
26. Офіційний сайт ресторану «Будапешт» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://budapest.od.ua/ru>.
27. Офіційний сайт ресторану «Жарден» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://jardin.od.ua/>.
28. Офіційний сайт ресторану «Колумбус» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.columbus-odessa.com.ua/Restaurant.html>.
29. Офіційний сайт ресторану «Олександрівський» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://aleksandrovskiy.com.ua/>.
30. Офіційний сайт ресторану «Фрателлі» [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://fratelli.048.ua/>.
31. Портер М. Конкуренція: пер. с англ. — СПб.: Издат. дом «Вільямс», 2003. — 495 с.
32. Росомаха Д. І. Особливості маркетингового середовища підприємств ресторанного господарства / Д. І. Росомаха // Розвиток сталого туризму:

- виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року). – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 404-408.
- 33.Рубін Ю.Б. Дискусійні питання сучасної теорії конкуренції // Сучасна конкуренція. 2010. № 3 (21).С. 38-67.
- 34.Саєнко М.Г. Стратегія підприємства: Підручник. – Тернопіль: «Економічна думка». – 2006. – 390 с.
- 35.Светуньков С. Г. Прогнозування економічної кон'юнктури в маркетингових дослідженнях. – СПб., 1997
- 36.Селезньов А. С. Ваша конкурентоспроможність. – М.: АльфаПрес, 2004.
- 37.Семенов В.Ф. Методи оцінювання конкурентоспроможності туристичного підприємства / В.Ф. Семенов // Науковий вісник ОДЕУ. – 2010. – № 14 (115). – С. 75-85.
- 38.Семенов В.Ф. Стратегії регіонального розвитку підприємств ресторанного бізнесу / В. Ф. Семенов, Ю. І. Жилович // Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Вип. 19 (3). – Ужгород: Науковий Вісник ужгородського національного університету. – 2018. – 170 с. – С. 35-39.
- 39.Семенов В.Ф. Феномен потребления в современной социально - ориентированной экономике // Проблемы рынка труда и формирования трудовых ресурсов. Выпуск I: Сб. науч. Статей.- М.: Институт деловой карьеры, 2012. – 168 с.
- 40.Старовойтов М.К., Фомін Б.Ф. Практичний інструментарій організації управління промисловим підприємством: [Електроний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.cfin.ru/press/marketing/20005/12.html>
- 41.Фатхутдінов Р. Стратегічний маркетинг: підручник / Р.А. Фатхутдінов. - М.: ЗАТ "Бізнес-школа" Интел-синтез ", 2012. - 416 с.
- 42.Філософова Т.Г. Конкуренція. Інновації. Конкурентоспроможність: навч. посібник для студентів вузів, які навчаються за напрямом

- "Менеджмент", "Економіка" / Т.Г. Філософова - М .: ЮНИТИ-ДАНА, 2009.
43. Форма №1 «Баланс» / Документи ресторану «Брістоль».
44. Форма №2 «Звіт про фінансові результати» / Документи ресторану «Брістоль».
45. Чандлер А. Стратегия и структура / А. Чандлер ; [пер. с англ.]. - М. : Мир, 1988. - 464 с.
46. Шикіна О. В. Застосування таксономічного аналізу як методу оцінки конкурентоспроможності готельного господарства. *Perspective economic and management issues: collection of scientific articles. Austria: "East West" Association For Advanced Studies and Higher Education GmbH, 2015. P. 429–434.*
47. Шикіна О.В. Основні підходи до оцінювання конкурентоспроможності підприємств готельного господарства / О. В. Шикіна, Р. С. Козловський // *Східна Європа: економіка, бізнес та управління: електр. наук.-практ. журнал. Вип. 6 (17).* – Дніпро: Придніпровська державна академія будівництва та архітектури, 2018. – С.
48. Яроменко І.М. Сучасний стан та перспективи розвитку українських підприємств ресторанного господарства/ І.М. Яроменко // *Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року).* – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 167-170.
49. Яцковий Д. В. Сучасні методики оцінки конкурентоспроможності підприємства. *Вісник соціально-економічних досліджень. 2013. Вип. 4(51). С. 183–188.*
50. Яшина О. В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні / О. В. Яшина // *Вісник Львівської комерційної академії. - 2013. - № 38. - С. 137-141.*