

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

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

(повна назва кафедри)

**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 ресторанным 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

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми.** Конкуреноспроможність 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 конкуреноспроможності передбачає побудову в організації відповідних організаційно-методичних систем забезпечення цього управління, знання основних механізмів формування конкуреноспроможності, використання сучасних методів їх аналізу і планування.

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

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

- визначити сутність і значення конкуреноспроможності організації;
- виявити фактори, що впливають на конкуреноспроможність організацій ресторанного господарства;
- розглянути методи оцінки конкуреноспроможності 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 конкуреноспроможності закладу;
- надати рекомендації щодо підвищення конкуреноспроможності 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 конкуреноспроможності підприємств ресторанного господарства на прикладі ресторану «Брістоль».

**Предмет** дослідження – науково-практичні питання підвищення конкуреноспроможності 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 діфільності ресторану); експертних оцінок (для вимірювання та оцінки конкуреноспроможності 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 ресторанних 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:

1. Жилович Ю. І. Інноваційні підходи до створення меню в закладах ресторанного господарства/ стаття; збірник наукових робіт ОНЕУ, 2016 – 301 с.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

## **ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ**

У першому розділі «Теоретичні основи формування конкурентоспроможності на підприємствах ресторанного господарства» автором розглянута сутність поняття «конкурентоспроможність», виділено основні фактори, що впливають на конкурентоспроможність та наведено методи оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Визначено основні чинники, що сприяють підвищенню конкурентоспроможності ресторанів. Показано особливості застосування методів оцінки конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства в залежності від рівня аналізу макро- чи мікросереді.

У другому розділі «Дослідження процесу розвитку та формування конкурентоспроможності підприємств ресторанного на прикладі ресторану «Брістоль» розглянуто шляхи підвищення регіонального розвитку підприємств ресторанного господарства. Проаналізовано виробничу діяльність та фінансові результати ресторану «Брістоль». Фінансово-економічний стан підприємства є задовільним, адже за останні три роки спостерігається тенденція щодо підвищення прибутковості та показники рентабельності знаходяться на високому рівні. Було виділено основних конкурентів ресторану «Брістоль» завдяки складанню карти стратегічних груп та проведено аналіз, в ході якого було виявлено, що найбільш конкурентоспроможним став ресторан «R1», але ресторан «Брістоль» займає друге місце серед ресторанів-конкурентів, тому даний заклад має високий рівень конкурентоспроможності.

У третьому розділі «Основні рекомендації щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Брістоль» було розроблено комплекс заходів

щодо удосконалення функціонування ресторану «Брістоль», а саме: запропоновані заходи щодо організації французького способу обслуговування для VIP гостей, запропоновано застосування карвінгу як декоративного способу прикрашання презентацій страв, розроблено меню бізнес-ланчу з обмеженням у часі на приготування страв та розроблено календар подієвих свят. Було проведено аналіз ефективності їх використання.

## АНОТАЦІЯ

**Жилович Ю.І. «Шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на прикладі ресторану «Брістоль»**

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 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 on obtaining a master's degree in the specialty 241 "Hotel and restaurant business", under the master's program "Management of hotel and restaurant business". – Odessa National Economic University, Odesa, 2018.

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.