

**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 розвитком підприємства громадського харчування»**  
(назва теми)

Виконавець:  
студент центру заочної та вечірньої  
форми навчання  
Прохорець Катерина Ігорівна \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник:  
к.псих.н., ст.викл.  
Осичка Олена Василівна \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

## **ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ**

Через активні військові дії та загальну нестабільну політичну та економічну ситуацію в країні ресторани заклади, як і в рік пандемії, опинилися в складному становищі. Відсутність зрозумілих перспектив, фізична загроза не лише бізнесу, але й життю працівників, вимусила рестораторів закрити заклади, які ще в минулому році були перспективними. Ті ресторани, що залишилися на ринку, мають нагальну проблему встановлення майбутніх напрямків розвитку та впровадження заходів, що дозволять підвищити прибутковість діяльності в цей важкий період.

*Метою роботи* є вивчення теоретичних основ управління розвитком підприємства та розробка пропозицій щодо управління розвитком закладу громадського харчування.

*Основними завданнями* у відповідності до мети роботи встановлено:

- вивчити теоретичні аспекти управління розвитком підприємства, зокрема сутність поняття управління розвитком;
- проаналізувати ринок ресторанних послуг України;
- обґрунтувати напрямок розвитку ресторану "Reef" та запропонувати заходи щодо його підтримки.

*Об'єктом дослідження* виступає ресторан "Reef".

*Предметом дослідження* є процес управління розвитком підприємства.

*Основними методами досліджень*, використаними в роботі, є: метод групування (для встановлення сутності поняття "розвиток підприємства"), метод PEST-аналізу (для аналізу ринку ресторанних послуг України), метод Н.Кано та анкетування (для обґрунтування напрямку удосконалення обслуговування в ресторані), методи статистики (для побудови прогнозу обсягів реалізації послуг).

*Інформаційною базою дослідження* виступають статистичні дані підприємства та розвитку галузі в цілому, нормативно-правові документи, монографії, матеріали періодичних та електронних публікацій.

## **ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ**

У першому розділі «Теоретичні положення управління розвитком підприємства», розглянуто сутність поняття «управління розвитком», складові системи управління розвитком підприємства, технології управління розвитком підприємства.

У другому розділі «Розробка пропозицій щодо управління розвитком ресторану "Reef"» проаналізовано ринок ресторанних послуг України, проведено фінансовий аналіз діяльності підприємства, обґрунтовано напрямки розвитку підприємства громадського харчування.

Запропоновано відкрити власну службу доставки, що дозволить забезпечити вчасність, безпомилковість та надійність доставки страв.

## ВИСНОВКИ

За результатами проведеного дослідження у роботі зроблено наступні висновки:

1. Аналіз теоретичних джерел дозволив встановити, що управління розвитком підприємства слід розуміти як динамічний процес, спрямований на позбавлення диспропорцій, які з'являються у відхиленнях від запланованих показників підприємства, а також створення протиріч для наступного поступового розвитку підприємства. Основою управління розвитком є використання потенціалу підприємства для одержання переваг над конкурентами на ринку.

2. За результатами дослідження ринку ресторанних послуг України слід зазначити, що ресторани сьогодні працюють у складних умовах: військові дії, міграційні процеси, зменшення платоспроможності населення, здороження енергоносіїв – все це поставило ресторани на межу закриття. Проведений PEST – аналіз дозволив визначити, що більшість факторів (політичні, економічні та соціальні) негативно впливають на діяльність закладів громадського харчування. Найбільш суттєвим є фактор військових дій, через який є нестабільною і економічною ситуацією. Єдиною групою факторів, що позитивно впливають на діяльність ресторанних закладів, є технологічні, зокрема останні роки підвищується рівень використання нової техніки та технології.

3. Аналіз вимог споживачів до обслуговування в ресторанах, виконаний за методом Н.Кано, дозволив встановити базовий та бажаний профіль якості, якому повинна відповідати послуга ресторанного харчування. За однією з базових вимог, зокрема «вчасністю, безпомилковістю та надійністю доставки» заклад має певні проблеми. Для їх розв'язання запропоновано відкрити власну службу доставки. Проект відкриття власної служби доставки окупиться менше ніж за 1,5 роки та може бути прийнятим до реалізації.

## **АНОТАЦІЯ**

**Прохорець К.І. «Управління розвитком підприємства громадського харчування».**

**Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 073 «Менеджмент»**

**Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2023.**

У роботі розглядаються теоретичні аспекти управління розвитком підприємства, зокрема основні поняття управління розвитком, складові системи управління розвитком підприємства. Проаналізовано основні тенденції розвитку ринку ресторанних послуг України.

Обґрунтовано напрямок розвитку підприємства громадського харчування, зокрема відкриття власної служби доставки.

Ключові слова: управління розвитком підприємства, підприємство громадського харчування, ринок ресторанних послуг України, метод Н.Кано.

## **ANNOTATION**

**Prokhorets K. "Management of the development of the catering enterprise"**

**Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 073**

**«Management»**

**Odessa National Economics University. – Odessa, 2023.**

The paper examines the theoretical aspects of enterprise development management, in particular the main concepts of enterprise development management, components of the enterprise development management system. The main trends in the development of the restaurant services' market in Ukraine are analyzed.

The development's direction of the public catering enterprise, in particular the opening of its own delivery service, is substantiated

Keywords: enterprise development management, public catering enterprise, market of restaurant services of Ukraine, method of N. Kano.