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:
«Формування стратегії розвитку підприємства громадського харчування»
(назва теми)

Виконавець:
студент 44 групи
факультету менеджменту, обліку та
інформаційних технологій
Бабачук Денис Віталійович

_____
/підпис/

Науковий керівник:
к.е.н., ст .викладач
Піскун Альона Валеріївна

_____
/підпис/

ОДЕСА – 2023

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми дослідження. В сучасній економічній обстановці, організації та компанії прагнуть максимально використовувати свої можливості, щоб залишитися конкурентоспроможними на ринку. Важливим стало поєднання короткострокових і довгострокових планів, щоб забезпечити стійкість на ринку, і тому виникло багато стратегій.

Організації, які не обрали свою стратегію, завжди поступаються конкурентам. Без стратегії, організація не зможе зміцнити свою позицію на ринку та відстає від інших організацій, що реалізують певну стратегію.

Ця тема є дуже актуальною, оскільки організаціям потрібно вийти на ринок та вижити в конкурентному середовищі за допомогою конкурентної стратегії. У сучасній практиці розробка і реалізація стратегічних планів стала звичайною практикою. Розробка і реалізація стратегії є основним напрямком діяльності конкурентоспроможної організації.

В ході роботи були поставлені ***наступні завдання:***

- дослідити сутність формування та вибору стратегії підприємства;
- проаналізувати основні тенденції ринку громадського харчування в Україні;
- проаналізувати основні господарсько-фінансові показники ТОВ «ОКТОПУС ЛЛП» ;
- сформувати стратегію розвитку ресторану та обґрунтувати ефективність запропонованих заходів.

Об'єктом дослідження – це ТОВ «ОКТОПУС ЛЛП».

Предметом дослідження є сукупність теоретичних та практичних питань формування конкурентної стратегії ТОВ «ОКТОПУС».

Методи дослідження. В процесі написання кваліфікаційної роботи використовувалися такі методи дослідження, як: методи порівняльного економічного аналізу, графічних зображень, метод аналізу та синтезу, метод абстрактно-логічного узагальнення, структурний метод, методи аналізу динаміки, PEST-аналіз, SWOT-аналіз.

Інформаційною базою дослідження виступили науково-методичні публікації іноземних і вітчизняних економістів з питань формування конкурентної стратегії, монографії, наукові статті в періодичних виданнях. У практичній частині дипломної роботи використана фінансова звітність і документи первинного та аналітичного обліку підприємства.

Структура і обсяг роботи. Дипломна робота складається із вступу, 2-х розділів, висновків, списку використаної літератури, який включає 30 найменувань.

У першому розділі «ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ СТРАТЕГІЧНОГО УПРАВЛІННЯ» охарактеризовано сутність стратегії розвитку підприємства як економічної категорії, розглянуто основні принципи та методи стратегічного управління.

У другому розділі «ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» проведений аналіз стану, перспектив і

проблем громадського харчування в Україні, розраховані основні фінансові показники ТОВ «ОКТОПУС ЛЛП» та запропоновано заходи щодо розвитку підприємства в майбутньому. Проведений аналіз показав, що запропоновані заходи є доцільними та принесуть підприємству додатковий дохід.

ВИСНОВКИ

1. Мінливість економічного середовища сьогодні створює умови невизначеності для бізнесу. З метою забезпечення стабільності й успішності в обраному сегменті, кожен бізнес повинен розробити й обґрунтувати власну стратегію діяльності. Ця стратегія має бути побудована на принципах оптимізації витрат, максимізації прибутків та ефективного використання наявних ресурсів, щоб забезпечити найвищу віддачу від використання матеріальних, трудових та фінансових ресурсів, а також регулювати асортимент продуктів чи послуг. Оптимальна стратегія не лише визначає план дій для управління підприємством, фірмою або організацією, але також вказує шляхи виходу з критичних ситуацій та адаптації до змін на ринку.
2. Було проведено аналіз різних підходів авторів до визначення поняття стратегічного управління. В результаті цього були визначені ключові характеристики стратегічного управління і виявлені його відмінності від інших видів управління. Також були розглянуті функції та принципи стратегічного управління.
3. Далі була проведена систематизація методів та підходів стратегічного управління, з особливою увагою на найбільш відомі та застосовувані з них. Окрема увага була приділена методам та способам реалізації стратегії, оскільки вони є невід'ємною частиною преведення стратегічних планів до життя. Крім того, були розглянуті проблеми, які можуть виникати в процесі стратегічного управління, а також підходи до їх вирішення.
4. Аналіз ситуації в галузі громадського харчування в Україні протягом останніх років виявив наявність численних проблем і потенційних перспектив. Проблеми, які існують у галузі громадського харчування в Україні, включають низький рівень обслуговування, недостатню якість продуктів, нестабільну економічну ситуацію, високу конкуренцію та неефективне управління. Також існує проблема недостатнього розвитку інфраструктури та недоступності громадських закладів харчування для людей з обмеженими можливостями.

Однак, в галузі громадського харчування спостерігаються перспективи. На сцену виступають нові тренди, такі як здорове харчування, екологічна та стійка гастрономія, що відкривають нові ринки та приваблюють нову аудиторію. Крім того, цифрові технології та онлайн-сервіси надають можливість ресторанам залучати більше клієнтів і покращувати свою ефективність.

5. Розрахунок та аналіз основних фінансово-економічних показників за останні роки дає можливість говорити про те, що не зважаючи на суттєве зменшення прибутку ТОВ «ОКТОПУС ЛЛП» в 2022 р., все одно залишилося ліквідним, рентабельним та фінансово незалежним. Проте всі ці показники потребують постійної уваги та моніторингу.

6. Наші пропозиції стосується саме стратегії зниження витрат, яка дасть можливість знизити ціни, що приверне більше клієнтів. В результаті ресторан отримає більше прибутків та стане більш конкурентоспроможним.

Ми пропонуємо наступне: зміну частини постачальників сировини; переатестацію знань працівників про калькуляцію страв та напоїв; перевірку та покращення прийому та обліку постачальної сировини; зменшення кількості адміністраторів на підприємстві з 6 чоловік до 4, для зменшення адміністративних витрат; зменшення або переорієнтація витрат на ведення соціальних мереж. Доведено, що запропоновані заходи є доцільними, оскільки ресторан зможе додатково отримати за рік 775,82 тис. грн.