

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 конкурентоспроможністю підприємства  
ресторанного бізнесу»

Виконавець:  
студентка 11 групи  
факультету Центр заочної  
та вечірньої форми навчання  
Зіско Анастасія Вячеславівна

\_\_\_\_\_  
/підпис/

Науковий керівник:  
к.е.н., доцент  
Волчек Руслан Миколайович

\_\_\_\_\_  
/підпис/

## **ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ**

**Актуальність теми.** Останні роки свідчать про швидкий розвиток ресторанного бізнесу, який зазнавав значного зростання та поширення. Нові заклади відкривалися на кожному кроці, інвестиції в цю сферу зростали, а різноманітні формати громадського харчування з'являлися на ринку, приносячи стабільний прибуток підприємцям.

Але в сучасних реаліях, де панувала пандемія та строгі карантинні обмеження, а також з введенням повної або часткової блокади, ресторанний бізнес, подібно до всіх закладів громадського харчування, переживає складний період, у якому важко знайти своє місце та визначити свою нішу. На сьогоднішній день він активно бореться за виживання, намагаючись зберегти позиції, що мав до початку пандемії, або хоча б наблизитися до цих показників.

Основними завданнями стали «виживання» і пошук нових стратегій, які допоможуть підприємствам пристосуватися до нових умов. Багато закладів змушені припинити роботу через різні причини: недостатню реакцію на зміни в галузі, недостатню гнучкість, нестачу фінансових ресурсів для боротьби в умовах пандемії та повільне прийняття рішень в критичні моменти.

У такій ситуації дуже складно зрозуміти, які кроки потрібно зробити, оскільки ресторанний бізнес переживає новий етап свого розвитку - етап тих, хто зумів вижити та залишити свій заклад відкритим завдяки креативним та нестандартним рішенням.

**Метою роботи є:** дослідження теоретичних основ управління конкурентоспроможністю підприємства та розробка заходів щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Pizza-bar Римські пекарні».

**Завданням** дипломної роботи є:

1. Дослідити теоретичні основи управління конкурентоспроможністю підприємства.
2. Надати загальну характеристику та провести аналіз фінансово-господарської діяльності ресторану «Pizza-bar Римські пекарні».
3. Проаналізувати основні сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.
4. Оцінити конкурентоспроможність ресторану «Pizza-bar Римські пекарні» та розробити відповідні заходи для її підвищення.
5. Оцінити ефективності запропонованих заходів.

**Об'єкт дослідження** – ресторан «Pizza-bar Римські пекарні».

**Предметом дослідження** є процес управління конкурентоспроможністю підприємства.

**Методи дослідження.** Для вирішення поставлених в роботі завдань були використані: методи теоретичного узагальнення та порівняння, методи системного аналізу та абстрагування, статистичні методи, SWOT-аналіз, PEST-аналіз, рейтингова оцінка конкурентних переваг підприємства.

**Інформаційною базою** дослідження виступили: навчальні посібники, наукові публікації вітчизняних і закордонних вчених, національні та іноземні

статті у наукових збірниках, статистичні данні Державної служби статистики України, внутрішні нормативні акти та фінансова звітність підприємства.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота складається зі вступу, двох розділів (теоретичний та практичний), висновків та списку використаної літератури (37 джерел). Загальний обсяг роботи становить 60 сторінок. Робота містить 15 таблиць та 14 рисунків.

## ***ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ***

У першому розділі «Теоретико-методологічні основи конкурентоспроможності» проаналізовано сутність понять «конкуренція» та «конкурентоспроможність», розглянуто основні фактори впливу на них, наведено переваги та недоліки основних методів аналізу конкурентоспроможності підприємства.

У другому розділі «Оцінювання конкурентоспроможності ресторану «Pizza-bar Римські пекарні» проаналізовано основні проблеми та перспективи громадського харчування в Україні. Розглянуто загальну характеристику ресторану «Pizza-bar Римські пекарні», розраховано та проаналізовано основні його фінансові показники. На основі проведеного аналізу конкурентоспроможності ресторану було запропоновано заходи для її підвищення.

## ***ВИСНОВКИ***

1. Визначено, що конкуренція є необхідною складовою будь-якого ринкового середовища та полягає у змаганні між підприємствами за здобуття переваги у сфері продажу товарів чи послуг. Конкурентоспроможність, у свою чергу, відображає здатність підприємства ефективно конкурувати на ринку, забезпечуючи задоволення потреб споживачів та досягаючи стабільних показників успішності.

При цьому фактори підвищення конкурентоспроможності охоплюють широкий спектр аспектів, які впливають на ефективність та успішність підприємства. Це можуть бути інновації в продукції або послугах, ефективне управління ресурсами та процесами, гнучка реакція на зміни в ринкових умовах, стратегічне планування, впровадження новітніх технологій, розвиток бренду та побудова стійких відносин з клієнтами.

Детально оцінити стан підприємства на ринку та визначити стратегічні напрямки його розвитку дозволяють саме методи аналізу конкурентоспроможності. Вони можуть включати порівняльний аналіз з конкурентами, аналіз внутрішніх та зовнішніх факторів, аналіз ризиків та можливостей, а також використання спеціалізованих інструментів оцінки ефективності, таких як балансова система показників або моделі SWOT і PEST.

2. Ресторанний бізнес України останні роки зазнає динамічних змін, адаптуючись до викликів сучасності, нових потреб та вподобань споживачів. Його розвиток визначають наступні тенденції:

- Українці все більше цікавляться своєю багатю кулінарною спадщиною, що стимулює зростання популярності ресторанів, які пропонують страви різних регіонів країни.

- Сьогодні споживачі цінують можливість швидко та легко замовити улюблені страви з комфортом власного дому чи офісу. Мобільні додатки та сайти ресторанів стають ключовими каналами продажів, а ресторани, які не пропонують зручний онлайн-сервіс, ризикують втратити значну частину клієнтів.

- Дбаючи про своє здоров'я, люди все частіше обирають ресторани, які пропонують страви з натуральних та свіжих продуктів. Зростає популярність вегетаріанської та веганської кухні, а ресторани активно розширюють меню, додаючи здорові та збалансовані страви.

- Ресторани, які хочуть бути успішними в мінливому середовищі, повинні бути гнучкими та адаптивними. Важливо постійно вдосконалювати меню, пропонувати нові послуги та створювати унікальну атмосферу, щоб задовольнити очікування найвибагливіших клієнтів.

- Завдяки соціальним мережам ресторани можуть не лише рекламувати себе, але й налагоджувати пряму комунікацію з клієнтами, отримувати відгуки та вдосконалювати свою роботу.

3. Розраховані основні показники фінансово-економічного стану ресторану «Pizza-bar Римські пекарні» свідчать, що він сьогодні є рентабельним, ліквідним і фінансово стійким, незважаючи на зниження деяких показників через військовий стан та обмеження, викликані ним.

4. Ресторан «Pizza-bar Римські пекарні» є доволі відомим у м. Львів, проте відстає він своїх конкурентів по деяким показникам. Для того, аби покращити імідж та стати більш конкурентним на ринку громадського харчування, ми пропонуємо: розробити та запровадити власну програму лояльності; розробити меню з вказанням точної кількості вуглеводів, білків та жирів; створити програму кулінарних майстер-класів. Розрахунок показників ефективності реалізації даних заходів свідчить, що вони є економічно привабливими та доцільними для ресторану «Pizza-bar Римські пекарні», оскільки це збільшить його річний прибуток майже на 92,45 тис. грн.