

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ЕКОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет навчально-консультаційний
центр заочної освіти
Кафедра публічного управління
та менеджменту природоохоронної
діяльності

Бакалаврська кваліфікаційна робота

на тему: Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного
бізнесу

Виконала студентка 5 року навчання
групи У-51
напряму 073 «Менеджмент»
Гінкул Юлія Олександрівна

Керівник к.е.н., доцент
Колонтай Світлана Миколаївна

Консультант _____

Рецензент к.геогр.н., доцент
ОДЕКУ
Нажмудінова Олена Миколаївна

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ЕКОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет навчально-консультаційний центр заочної освіти
Кафедра публічного управління та менеджменту природоохоронної діяльності
Рівень вищої освіти бакалавр
Спеціальність 073 «Менеджмент»
(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри Павленко О.П.
“ 6 ” квітня 2020 року

З А В Д А Н Н Я
НА БАКАЛАВРСЬКУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

Гінкул Юлії Олександрівні
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу
керівник роботи Колонтай Світлана Миколаївна, к.е.н., доцент кафедри публічного управління та менеджменту природоохоронної діяльності
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
затверджені наказом закладу вищої освіти від “3” квітня 2020 року №36-С
2. Строк подання студентом роботи 2 червня 2020 року
3. Вихідні дані до роботи Законодавчі та нормативні акти, дані статистичного обліку, спеціальна наукова література та періодичні видання
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)
 - 1 Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні
 - 2 Конкурентоспроможність на підприємствах ресторанного бізнесу
 - 3 Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу (на прикладі ресторану «Зазеркальє»)
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
 - 1 Кількість закладів харчування поза домом в Україні в 2013-2018 роках (дані державної служби статистики, оцінка Pro-Consulting)
 - 2 Заклади етнічної кухні м. Одеса
 - 3 Деякі визначення поняття «конкурентоспроможність»
 - 4 Рівні конкурентоспроможності
 - 5 Види конкурентоспроможності
 - 6 SWOT - аналіз ресторану «Зазеркальє»
 - 7 Ціни ринку «Привіз» і передбачуваних постачальників

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

7. Дата видачі завдання 6 квітня 2020 року**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Оцінка виконання етапу	
			у %	за 4-х бальною шкалою
1	Робота з літературними джерелами	06.04-14.04.20	90	відмінно
2	Робота над розділом 1 «Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні»	15.04-25.04.20	90	відмінно
3	Робота над розділом 2 «Конкурентоспроможність на підприємствах ресторанного бізнесу»	25.04-12.05.20	90	відмінно
4	Рубіжна атестація	11.05-16.05.20	90	відмінно
5	Робота над розділом 3 «Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу (на прикладі ресторану «Зазеркальє»)»	13.05-24.05.20	0	відмінно
6	Оформлення роботи	25.05-31.05.20	90	відмінно
7	Здача роботи на кафедру	02.06.20		
8	Перевірка на плагіат	07.06.20		
	Інтегральна оцінка виконання етапів календарного плану (як середня по етапам)		90	відмінно

Студент _____ Гінкул Ю.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)Керівник проекту _____ Колонтай С.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1 СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ.....	7
1.1 Аналіз ринку громадського харчування в Україні.....	7
1.2 Потенціал ресторанного господарства Одеського регіону.....	16
РОЗДІЛ 2 КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	23
2.1 Поняття конкурентоспроможності.....	23
2.2 Особливості формування конкурентоспроможності підприємств в сфері послуг.....	36
2.3 Особливості формування конкурентних переваг підприємств ресторанного бізнесу.....	40
РОЗДІЛ 3 ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «ЗАЗЕРКАЛЬЕ»).....	44
3.1 Аналіз діяльності ресторану «Зазеркальє».....	44
3.2 Заходи по активізації маркетингової діяльності.....	48
3.3 Резерви підвищення конкурентоспроможності у сфері управління персоналом.....	52
3.4 Зниження собівартості продукції шляхом зниження витрат на закупівлі продуктів.....	57
ВИСНОВКИ.....	63
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	65

ВСТУП

Актуальність теми. Вивчення споживчого ринку, конкурентів, умов конкуренції дає підприємству можливість визначити свої переваги і недоліки перед конкурентами. Також це дозволяє розробити успішні конкурентні стратегії та підтримати конкурентні переваги. Менеджмент підприємства повинен бути обізнаний про те, наскільки воно може конкурувати по відношенню до інших учасників цього ринку і прагнути до досягнення такого рівня конкурентоспроможності, при якому підприємство було б життєздатне в умовах жорсткої конкуренції. Високий рівень конкурентоспроможності гарантує високі економічні і фінансові показники. В Україні актуальність проблеми конкурентоспроможності як ніколи висока для національної економіки, так як для підтримки вимоги економічної безпеки підприємств і всієї країни на необхідному рівні важлива висока конкурентоспроможність.

Оцінка конкурентоспроможності дозволяє своєчасно вжити заходів по збереженню конкурентних переваг, а також розвинути нові. Більш того, при якісній оцінці можливо запозичення нових переваг у конкурентів, що може привести до більш інноваційного процесу організації, поліпшення якості продукції, підвищення рівня організації бізнесу, а в кінцевому підсумку і рівня життя.

Для українських підприємств питання управління конкурентоспроможністю має особливе значення, оскільки завдання управління цією сферою вирішуються в умовах високих витрат виробництва і серйозної конкуренції, у тому числі з боку іноземних виробників. Ефективне управління конкурентоспроможністю вітчизняних підприємств є основою для розвитку і підйому національного виробництва, створення сприятливих умов для входження України в міжнародний економічний простір. Це дозволить українським виробникам на рівних з іноземними підприємствами брати участь у світовому ринку.

Проблему конкурентоспроможності підприємств досліджували різні вчені. Одними з них є Ю. Гарачук, О. Ксотуєв, М. Макаренко, І. Ансофф, Г. Багієва, Ф. Котлер, Ж. Ламбен тощо.

Мета бакалаврської роботи — дослідити теоретичні основи підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу.

Об'єктом дослідження є процес формування та підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу.

Предмет дослідження – сукупність теоретичних та практичних аспектів формування та підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу.

Завдання бакалаврської кваліфікаційної роботи:

- проаналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні;

- розглянути поняття конкурентоспроможності на підприємствах ресторанного бізнесу;

- дослідити підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу (на прикладі ресторану «Зазеркальє»)

В бакалаврській роботі проаналізовані чинники конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу, розроблені рекомендації щодо вдосконалення діяльності ресторану «Зазеркальє». Пропозиції щодо підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного бізнесу прийнято до практичного застосування ресторану «Зазеркальє».

ВИСНОВКИ

За результатами бакалаврської кваліфікаційної роботи можна зробити наступні висновки.

1. Сучасний досвід діяльності, розвитку підприємств сфери послуг дозволяє стверджувати, що жодне з них не в змозі досягти абсолютної переваги над конкурентами за всіма характеристиками послуг. Однак, конкурентні стратегії дозволяють виділити пріоритетні напрямки розвитку, які найбільш ефективно використовують переваги і найкращим чином відповідають ринковим тенденціям. При цьому конкурентна стратегія підприємства повинна бути спрямована на забезпечення і зміцнення переваг підприємства, що може вплинути на успішність ведення бізнесу, а в подальшому і якості життя населення.

2. Процес управління конкурентоспроможністю неминуче пов'язаний з оптимізацією використання усіх ресурсів: фінансових, технологічних, сировинних, інформаційних і людських. На поверхневому рівні представляється, що основи управління конкурентоспроможністю знаходяться виключно у сфері управління якістю продукції і її просування на ринок. Проте при глибшому розгляді питання, стає очевидним істотний вплив на конкурентоспроможність цілого ряду додаткових чинників внутрішнього середовища підприємства, окрім технологій і маркетингових заходів. Різноманіттю цих чинників і відсутністю їх систематизації визначається уся складність процесу управління конкурентоспроможністю підприємства. З іншого боку, якщо виявити повну структуру чинників, що впливають на конкурентоспроможність, то процес управління переходить з процедури відстежування економічних результатів в набір систематизованих і цілеспрямованих дій на чинники, що впливають на економічну результативність.

3. Проблема підвищення конкурентоспроможності підприємства є актуальною для будь-якого підприємства, особливо на сучасному етапі. Конкуренція є дуже тонким і гнучким механізмом.

У сучасній економіці, для того, щоб створити конкурентоздатне підприємство, потрібно не просто модернізувати виробництво і управління, але і чітко знати, для чого це робиться, яка мета має бути досягнута. Головним при цьому має бути одне: уміння визначити, швидко і ефективно використати в конкурентній боротьбі свої порівняльні переваги. В умовах посилення конкуренції особливе значення придбаває аналіз конкурентоспроможності підприємства.

4. В якості прикладу було розглянуто ресторан «Зазеркальє». В результаті проведеного SWOT - аналізу були виявлені сильні сторони і можливості ресторану, які при обліку і обмеженні впливу слабких сторін і загроз, забезпечать підприємству конкурентні переваги.

До чинників, які можуть поліпшити результати діяльності ресторану, відносяться подальший ріст рівня життя населення Одеси, а також розвиток, забудова і реконструкція довколишнього району, що може дати приплив нової нерухомості, а отже потенційних відвідувачів. Для ефективного використання цих чинників і умов ресторан «Зазеркальє» планує наступні дії: розширення бізнесу в пріоритетних напрямках; освоєння нових перспективних сегментів; пошук нових можливостей (напр., відкриття філій в спальних районах, на вокзалах та ін.). Розроблено проект заходів по вдосконаленню маркетингової діяльності ресторану «Зазеркальє», запропоновано шляхи з поліпшення діяльності ресторану в області управління персоналом та в області організації постачання ресторану сировиною, напівфабрикатами, продуктами і матеріально-технічними засобами.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Ахматова М., Попов Е. Теоретичні моделі конкурентоспроможності // Маркетинг. - 2003. - №4. - С. 25-38.
2. Богомолова И.П. Аналіз формування категорії конкурентоспроможність як чинника ринкової переваги економічних об'єктів // Маркетинг в Росії і за кордоном. - №1. - 2005. - С. 116.
3. Бусигін А. В. Як організувати кулінарний туризм / А. В. Бусигін // Туризм : практика, проблеми, перспективи. – 2011. – № 2. – С. 55.
4. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: [монографія] / за на- ук.ред. Д.І.Басюк. – Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. –316с.
5. Галасюк К.А. Специфіка маркетингової діяльності підприємств ресторанного господарства: матеріали I Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції. Проблеми обліку, аудиту, аналізу та оподаткування в умовах глобалізації економіки. Кривий Ріг, ДонНУЕТ. 2017. 512 с.
6. Галасюк К.А. Популяризація підприємств ресторанного господарства у мережі Інтернет: матеріали ХХХІІІ Всеукраїнської наукової інтернет-конференції. Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку. Переяслав-Хмельницький, ДПУ ім. Сковороди. 2017. С. 7-9.
7. Гилмор Дж. Х. Экономика впечатлений: работа это театр, а каждый бизнес- сцена / Дж. Х. Гилмор, Дж.Б. Пайн. – М.: Вильямс, 2005. – 304 с.
8. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та управління підприємствами. 2018. №16.- С. 71-76.
9. Діяльність суб'єктів господарювання 2016: стат. зб. / Держ. служба статистики України. К.: Консультант, 2017. 629 с.

10. Дишкантюк О. Гастрономія як важливий елемент розвитку індустрії гостинності / О. Дишкантюк, Д. Харенко, С. Саламатіна, Л. Івичук, В. Бородіна, К. Власюк. // Економічна та продовольча безпека України. – 2017. – Вип. 3-4. – С. 60-73.
11. Дишкантюк О.В., Харенко Д.О., Івичук Л.М. Потенціал ресторанного господарства Одещини в розвитку гастрономічного туризму // Економіка харчової промисловості. Том 10, Випуск 2/2018 – стор. 31-39.
12. Любіцева О.О. Перспективи розвитку винного туризму в Україні: світовий аспект / О.О. Любіцева // Географія і туризм: зб. наук. пр. – К.: Альтер прес, 2012. – Вип. 24. – С. 93 – 99.
13. Офіційний сайт Головного управління статистики в Одеській області. – 2018 [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.od.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення 12.05.2020).
14. Офіційний сайт міста Одеси. – 2020 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://omr.gov.ua/ua/> (дата звернення 12.05.2020).
15. Пахомов Ю.М. Система цінностей як фактор конкурентоспроможності країн у глобальному світі / Ю.М. Пахомов // Економіка ринкових відносин. –2008. – №1(1). – С38-45
16. Портер М. Конкурентна стратегія: методика аналізу галузей і конкурентів : 2-е видання. - М., 2006. - 451 с.
17. Портер М. Конкурентна перевага: як досягти високого результату і забезпечити його стійкість: Підручник 2-е видання. - М., 2006. - 712 с.
18. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини / С.Саламатіна // Науко- ві праці (ОНАХТ). – 2014. –№ 46, Т. 2. – С. 325–329.
19. Фатхутдинов Р. А. Стратегічна конкурентоспроможність: Підручник. - М.: ЗАТ "Вид-во "Економіка", 2005. - 504 с.
20. Шкардун В. Інтегральна оцінка конкурентоспроможності підприємства // Маркетинг. - 2005. - №1. - С. 38-59.

21. Шинкаренко В. Г., Бондаренко А.С. Управління конкурентоспроможністю підприємства. Харків. ХНАДУ. 2009. 185 с.
22. <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs> (дата звернення 20.05.2020 р.)
23. Сайт ресторану «Зазеркальє» <http://www.restoran-zazerkalie.od.ua/contacts/#contacts-page> (дата звернення 29.04.2020 р.)