

Секція 2. Проблеми методології та практики управління

Март Іоланта Олександрівна

студентка кафедри підприємництва та бізнесу

Київського національного університету технологій та дизайну

м. Київ, Україна

ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Актуальність теми визначається тим, що за останні роки ринок вітчизняних ресторанних послуг зазнає постійних змін, за підвищенням показників конкурентоспроможності слідує їх падіння. Безумовно, це пов'язано з нестабільною економічною та політичною ситуацією, що склалася в Україні на сьогоднішній день.

Результати особливостей визначення сутності та оцінки рівня конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства представлені у дослідженнях багатьох науковців, таких як, А.О. Аветісова, В.А. Антонова, Н.М. Кузнецова, Н.О. П'ятницька, Л.Г. Агафонова, Е.А. Джанджугазова, Карсекина В.И, Н.В. Кацерикова, А.В. Котельникова, Т.І. Ніколаєва, А.М. Рассулової, З.О. Фадєєвої та інших.

Отже, нами було визначено, щодо загальних критеріїв оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства відносять:

- рівень відповідності очікуванням споживачів;
- рівень відповідності державним стандартам та нормативам;
- рівень відповідності інтересам власників.

Крім того, на нашу думку, комплексний показник споживчої оцінки конкурентоспроможності продукції підприємств ресторанного господарства повинен ґрунтуватись на таких групових показниках, як альтернативність вибору, органолептичні та фізіологічні показники. Як одиничні при цьому пропонується використовувати показники відповідності продукції

очікуванням споживачів, широту та глибину асортименту, ступінь унікальності продукції, консистенцію, колір, харчову цінність, тощо, що є специфічними саме для підприємств ресторанного господарства.

Крім того, вважаємо за необхідне перелік одиничних показників розширити показниками, що відображають естетичність продукції та ставлення споживачів до фірмових страв, що відповідає сучасним вимогам споживачів до продукції закладу [3].

Для здійснення оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства згідно з нормативними параметрами, нами запропоновано формування певних групових показників за формалізованими ознаками, а саме [3]:

- експлуатаційні, тобто оцінка складу приміщень для споживачів, архітектурно-планувальне рішення та оформлення;
- виробничо-технологічні, тобто аналіз асортименту та складу продукції;
- організаційні, тобто оцінка методів обслуговування, складу послуг;
- соціально-технологічні, аналіз вимог до обслуговуючого персоналу.

Перелік показників, щодо оцінки нормативної складової конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства, що нами запропоновано, ґрунтується на показниках оцінки, що представлено у діючих стандартах та включає показники відповідності складу приміщень типу закладу ресторанного господарства, оцінки місцезнаходження закладу та прилеглої території, зовнішнього вигляду, оформлення залів і приміщень для споживачів, мікроклімату, меблів, столової білизни, методів обслуговування, володіння персоналом правилами та технікою обслуговування.

Література

1. Дружиніна В.В. Оцінка практики функціонування національного ринку ресторанних послуг [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://market-infr.od.ua/journals/2016/2_2016_ukr/12.pdf
2. Аветисова А. О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку / А. О. Аветисова // Вісник соціально-економічних досліджень. – 2013. – №28. – С. 117-123.
3. Михайлова Н.В. Критерії та показники оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на рівні оперативного управління [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://infotour.in.ua/myhajlova.htm>