

**ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

МИХАЙЛОВА НАТАЛІЯ ВІКТОРІВНА

УДК 65.015.3:339.137.2:640.432

**ОЦІНКА КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ
ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Спеціальність 08.00.04 – економіка та управління підприємствами
(за видами економічної діяльності)

АВТОРЕФЕРАТ

дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата економічних наук

Харків – 2009

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана в Харківському державному університеті харчування та торгівлі Міністерства освіти і науки України.

Науковий керівник кандидат економічних наук, доцент

Андросова Тетяна Василівна,
Харківський державний університет харчування та торгівлі, професор кафедри міжнародної економіки.

Офіційні опоненти: доктор економічних наук, професор

Смолін Ігор Валентинович,
Київський національний торговельно-економічний університет,
декан факультету банківської справи

кандидат економічних наук, доцент

Кривенко Ганна Володимирівна,
Донецький національний університет економіки і торгівлі імені М. І. Туган-Барановського,
доцент кафедри маркетингового менеджменту

Захист відбудеться 22 жовтня 2009 року об 11⁰⁰-й годині на засіданні спеціалізованої вченої ради К.64.088.02 в Харківському державному університеті харчування та торгівлі за адресою: вул. Клочківська, 333, Харків-51, 61051.

З дисертацією можна ознайомитись у бібліотеці Харківського державного університету харчування та торгівлі за адресою: вул. Клочківська, 333, Харків-51, 61051.

Автореферат розісланий 17 вересня 2009 року

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради

Н.Л.Савицька

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. У процесі становлення ринкових відносин в економіці України відбулися значні зміни в економічній природі підприємства, його цілях, формах власності, принципах організації й управління, що актуалізує розгляд питань з посилення ролі економічних методів господарського управління, застосування нових методичних підходів у аналізі, плануванні та управлінні господарюючим суб'єктом. За таких умов розробка діючих механізмів управління конкурентоспроможністю підприємств є одним з основних напрямків діяльності господарюючого суб'єкта, що забезпечують сталий його розвиток.

Проблеми оцінки конкурентоспроможності підприємства розглянуто в працях вітчизняних науковців та вчених країн СНД: Азоєва Г.Л., Балабанової Л.В., Бланка І.О., Власової Н.О., Градова А.П., Іванова Ю.Б., Кривенко Г.В., Лігоненко Л.О., Мазаракі А.А., П'ятницької Г.Т., Смоліна І.В., Тридіда О.М., Фатхутдінова Р.С., Холод В.В., Юданова А.Ю. та ін. Питання управління конкурентоспроможністю господарюючих суб'єктів були предметом дослідження таких зарубіжних науковців як Ансоф І., Леманн Дональд Р., Вінер Рассел С., Портер М.Е., Томпсон А.А., Стрікленд А.Дж. та ін.

Дослідження з проблем оцінки конкурентоспроможності підприємств свідчить, що, незважаючи на значний обсяг публікацій та розробок існуючі методики оцінки конкурентоспроможності не є прийнятними для підприємств ресторанного господарства, адже не враховують галузеві особливості організації ресторанного бізнесу. В свою чергу, відсутність такої методики ускладнює пошук конкурентних переваг та розробку конкурентоорієнтованої стратегії на підприємствах ресторанного господарства.

Актуальність та недостатня розробка питань оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства вітчизняними вченими та практиками зумовили вибір теми дисертаційного дослідження, його мету і завдання.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційна робота виконана відповідно до плану науково-дослідних робіт Харківського державного університету харчування та торгівлі за держбюджетною науково-дослідною темою №01-09-10Б «Оцінка конкурентостійкості торговельного підприємства» (особистий внесок полягає в узагальненні теоретичних засад з приводу сутності конкурентоспроможності підприємства), Полтавського університету споживчої кооперації України за держбюджетною науково-дослідною темою №0108U003909 «Фінансування стратегічного розвитку регіону: проблеми і перспективи» (особистий внесок полягає у розробці методичного інструментарію оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства регіону).

Мета і завдання дослідження. Метою дисертаційного дослідження є обґрунтування

теоретичних засад і розробка науково-методичного інструментарію оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства.

Реалізація поставленої мети зумовила необхідність виконання таких завдань:

- визначити особливості конкуренції у сфері ресторанного бізнесу та розкрити сутність конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства;
- узагальнити теоретичні положення та розкрити зміст процесу оцінки конкурентоспроможності підприємства;
- узагальнити теоретичні положення щодо оцінки конкурентоспроможності підприємства за різних рівнів управління господарюючим суб'єктом;
- систематизувати методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності підприємства;
- обґрунтувати напрями та показники оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за різних рівнів прийняття управлінського рішення;
- розробити науково-методичний інструментарій оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за різних рівнів прийняття управлінського рішення;
- дослідити стан та виявити тенденції у розвитку сфери вітчизняного ресторанного господарства;
- розробити науково-методичний інструментарій визначення конкурентної позиції підприємства ресторанного господарства у прогностичному періоді.

Об'єктом дослідження є процес оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства .

Предметом дослідження є теоретико-методичні засади та практичний інструментарій оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства.

Методи дослідження. Теоретичною й методологічною основою дослідження стали фундаментальні положення економічної теорії, законодавчі акти України, наукові публікації та праці вітчизняних і зарубіжних вчених з проблем управління конкурентоспроможністю господарюючих суб'єктів. Для виконання поставлених завдань в роботі використано: методи наукової абстракції, аналізу, синтезу, систематизації та узагальнення – під час визначення сутності й особливостей конкуренції та конкурентоспроможності у сфері ресторанного бізнесу, а також в процесі обґрунтування теоретичних засад щодо визначення поточної та майбутньої позиції підприємства ресторанного господарства у конкурентній групі; статистичні (спостереження, динамічного, порівняльного і структурного аналізу, групування) та економіко-математичні (кореляційного аналізу, інтегрування, оцінки ризиків) – під час обґрунтування системи показників та розробки моделей оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства у поточному періоді та у перспективі; алгоритмізації – для пред-

ставлення процедури оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за різних рівнів управління.

Інформаційною базою дослідження стала офіційна інформація Державного комітету статистики України, дані фінансової звітності підприємств ресторанного господарства, матеріали спостережень, дані мережі Інтернет, власні аналітичні розрахунки. Обробка даних здійснювалася з використанням сучасних інформаційних технологій.

Наукова новизна отриманих результатів дисертаційного дослідження полягає в розвитку та уточненні теоретичних положень, розробці науково-обґрунтованих рекомендацій щодо оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства.

Основні теоретичні та практичні результати, що визначають наукову новизну дисертації, полягають у наступному:

уперше:

- розроблено трирівневу систему оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства, яка, на відміну від існуючих, дозволяє визначити конкурентну позицію підприємства як у поточному, так і прогностичному періоді, з огляду прийняття рішень оперативного, тактичного чи стратегічного характеру. Впровадження такої системи сприятиме ефективному вирішенню завдань господарюючого суб'єкта та досягненню цілей його розвитку на всіх етапах управління;

удосконалено:

- понятійний апарат, пов'язаний з проблематикою управління конкурентоспроможністю підприємства, а саме: на підставі узагальнення існуючих підходів уточнено формулювання поняття «оцінка», що, на відміну від існуючих, поєднує у собі такі складові, як суб'єкт та об'єкт оцінки, ціль та критерії оцінки, процедури та період оцінки;

- теоретико-методичні положення з оцінки конкурентоспроможності підприємства в частині використання єдиної моделі та дотримання причинно-наслідкового зв'язку між оцінкою поточної та прогностичної конкурентної позиції підприємства ресторанного господарства за різних рівнів управління ним;

набуло подальшого розвитку:

- систематизація методів і підходів щодо оцінки конкурентоспроможності підприємства шляхом упорядкування існуючих ознак. На відміну від таких, в основу запропонованої класифікації покладено ознаки, що мають практичне застосування під час вибору відповідного методу оцінки конкурентоспроможності підприємства;

- обґрунтування напрямів оцінки конкурентоспроможності за різних рівнів прийняття управлінського рішення, що надало можливість сформулювати сукупність одиничних та інтегральних показників для здійснення комплексної оцінки;

- науково - методичний інструментарій з оцінки конкурентної позиції підприємства у прогностному періоді, використання якого, на відміну від існуючих, нівелює суб'єктивізм під час здійснення розрахунків.

Практичне значення одержаних результатів дослідження. Запропоновані в дисертації методичні підходи та рекомендації дозволяють здійснити оцінку конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства за різних рівнів прийняття управлінського рішення.

Практичне значення мають такі розробки: система одиничних показників оцінки конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства з огляду прийняття рішення оперативного, тактичного чи стратегічного характеру; теоретико-методичні засади формування інтегральних показників для оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства; методичний інструментарій визначення конкурентної позиції підприємства ресторанного господарства у прогностному періоді.

Наукові результати дисертації, які мають прикладний характер, набули практичного втілення в діяльність підприємств ресторанного господарства м. Полтава: ТОВ «Владан» (акт впровадження № 1 від 22.04.2009 р.), ТОВ «Інтурист-Альма» (акт впровадження № 3 від 08.04.2009 р.), Управління з питань розвитку споживчого ринку, сфери побутових послуг та підприємництва Полтавської обласної державної адміністрації (довідка про впровадження № 04-10/378 від 16.04.2009 р.). Результати дисертаційного дослідження впроваджено в навчальний процес кафедри економіки підприємств харчування та торгівлі Харківського державного університету харчування та торгівлі, зокрема, під час викладання дисциплін «Економіка підприємства», «Економіка і планування в підприємствах харчування та торгівлі», (акт про впровадження від 16.03. 2009 року).

Особистий внесок здобувача. Дисертаційна робота є результатом самостійного наукового дослідження. Теоретичні обґрунтування, практичні розробки, висновки та рекомендації, що подані в роботі, одержані автором самостійно на основі аналізу та узагальнення теоретичного й практичного матеріалу. В науковій праці [1] автором особисто визначені критерії конкурентоспроможності підприємств, що є основою для діагностики методів і способів підтримки конкурентоспроможності. Особистий внесок у праці [5], опублікованої у співавторстві, полягає в систематизації існуючих теоретичних засад, що виступають підґрунтям відповідних методик оцінки конкурентоспроможності підприємства.

Апробація результатів дослідження. Основні положення та результати дослідження обговорювались на IV Міжнародній науковій конференції «Управління розвитком соціально-економічних систем: глобалізація, підприємництво, стає економічне зростання» (м. Донецьк, 2003р.); Міжнародних науково-практичних конференціях «Стратегічні напрямки роз-

витку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі» (м. Харків, 2008 р.), «Інноваційний розвиток економіки і фінансів України в умовах глобалізації» (м. Хмельницький, 2008 р.); Всеукраїнських науково-практичних конференціях «Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг» (м. Харків, 2006 р., 2007 р., 2008 р., 2009 р.), «Управління економічним потенціалом підприємства» (м. Харків, 2008 р.).

Публікації. За матеріалами дисертації опубліковано 13 наукових праць, у тому числі 9 статей та 4 тези доповідей загальним обсягом 4,1 д. а. Основні результати відображені у 8 статтях, опублікованих у наукових фахових виданнях на 3,7 д. а.

Структура та обсяг дисертаційної роботи. Дисертація складається із вступу, трьох розділів, висновків, додатків, списку використаних джерел. Основний зміст роботи викладено на 160 сторінках машинописного тексту. Робота містить 19 рисунків, 30 таблиць, 6 додатків обсягом 78 сторінки, список використаних джерел із 163 найменувань, розміщених на 16 сторінках.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ

У **вступі** обґрунтовано актуальність і наукову доцільність проведеного дослідження, визначено зв'язок роботи з науковими програмами, мету, завдання, об'єкт, предмет і методологічну базу дослідження, наукову новизну та практичну значимість отриманих результатів.

У **першому розділі «Теоретичні засади оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства»** розглянуто економічну природу й сутність конкуренції та виділено особливості конкуренції на ринку ресторанного господарства; виокремлено ознаки конкурентоспроможності підприємства; визначено сутність та основні складові конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства як об'єкта оцінки; здійснено угруповання існуючих методів і методик з оцінки конкурентоспроможності підприємства.

Підґрунтям для визначення сутності конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства стали дослідження теоретичних засад і виявлення особливостей конкуренції у сфері ресторанного господарства. Узагальнення існуючих підходів щодо визначення та класифікації конкуренції дозволило виділити ключові її характеристики, а саме об'єкт і предмет конкуренції, характер розвитку, модель ринку, метод ведення конкурентної боротьби.

За результатами дослідження визначено, що конкуренція в ресторанному господарстві є змаганням між суб'єктами господарювання за споживача на основі виробництва, реалізації й організації споживання продукції й надання послуг, а також на основі формування та використання економічних ресурсів. Як особливості конкуренції в ресторанному господарстві

виділено: безпосередню залежність від споживчого попиту; значущість просторових і трудових ресурсів; розгалуженість складу конкурентів; обмежений рівень державного втручання; функціонування в умовах досконалої конкуренції; короткий життєвий цикл господарюючих суб'єктів і високий рівень ризику діяльності; ознаки міжгалузевої конкуренції; використання як цінових, так нецінових методів конкурентної боротьби.

Розгляд конкурентоспроможності з огляду засад теорії конкуренції, виявлення особливостей конкуренції у сфері ресторанного господарства, а також урахування таких ознак конкурентоспроможності, як «відносність», «складність», «динамізм» дозволили дійти висновку, що конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства є характеристика фактичних і потенційних можливостей господарюючого суб'єкта в поточному періоді та в перспективі, щодо виробництва, реалізації та організації споживання продукції, цінність якої для споживача порівняно з підприємствами-конкурентами має більш високий порядок.

Значущість етапу оцінки конкурентоспроможності для прийняття управлінських рішень зумовило необхідність дослідження сутності та особливостей означеної процедури. На основі критичного огляду існуючих підходів зроблено висновок, що оцінка – це узагальнюючий висновок суб'єкта щодо об'єкта оцінки з огляду цілей і відповідних критеріїв, а також за результатами відповідних процедур оцінки щодо статичної та динамічної об'єкта оцінки як у поточному періоді, так і в перспективі.

За результатами дослідження засад теорії управління підприємством, основних теорій і концепцій, що використовуються науковцями для оцінки конкурентоспроможності господарюючих суб'єктів, визначено, що сучасне управління є результатом конвергенції основних сфер управління, а для оцінки конкурентоспроможності підприємства є необхідним дотримання принципів системності та комплексності та одночасного використання декількох підходів.

Урахування суб'єктів, мети та рівня прийняття управлінського рішення, а також виходячи з ознак конкурентоспроможності, критеріїв і принципів оцінки, в роботі обґрунтовано модель конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства як об'єкта оцінки (рис.1).

На рівні оперативного управління об'єктом оцінки для визначення конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства визнано конкурентоспроможність продукції та послуг; у середньостроковому періоді – ефективність фінансово-господарської діяльності; у довгостроковому періоді – конкурентні переваги.

Численність методів, що застосовуються дослідниками для оцінки конкурентоспроможності підприємства, зумовила необхідність їх упорядкування. Як основні класифікаційні ознаки, що використано для систематизації методів оцінки конкурентоспроможності підпри-

ємства, прийнято такі: рівень управлінських рішень, аналітичні можливості, теоретичні засади, спосіб оцінки, спосіб представлення результату. За результатами узагальнення в роботі виділено складові, що зумовлюють відповідну процедуру оцінки конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства (табл. 1).

Враховано особливості об'єкта оцінки на кожному з етапів прийняття управлінського рішення щодо конкурентоспроможності підприємства, специфіку конкуренції в ресторанному господарстві, особливості формування та використання ресурсного потенціалу, формування й відображення основних результатів діяльності підприємств ресторанного господарства, можливості з дослідження зовнішнього середовища та формування вихідної інформації.

У другому розділі «Трирівнева система оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства» обґрунтовано методичний інструментарій оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за прийняття рішень оперативного характеру, а також у середньостроковому та довгостроковому періодах.



Рис. 1. Модель конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства як об'єкта оцінки

Складові, що формують процедуру оцінки конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства

Суб'єкт оцінки	Рівень прийняття управлінського рішення	Конкретизована мета оцінки	Ідентифікація об'єкту оцінки	Критерії оцінки	Джерело інформації	Показники	Спосіб представлення інформації
власник (інвестор, органи влади, ін. зацікавлені особи)	оперативний	позиціонування у конкурентній групі	конкурентоспроможність продукції та послуг	відповідність попиту споживачів; відповідність інтересам власника (інвестора та ін. зацікавлених осіб)	опитування, анкетування, спостереження	одичні, групові, комплексні, інтегральні	табличний, графічний
	тактичний	визначення динаміки позицій у конкурентній групі	ефективність діяльності		фінансова звітність підприємств		
	стратегічний	визначення конкурентних переваг (вузьких місць)	конкурентні переваги		офіційні дані про розвиток ринку, фінансова звітність підприємств, спостереження		

Ураховуючи, що на рівні оперативного управління висновок щодо конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства запропоновано здійснювати на основі результатів дослідження продукції та послуг, у роботі обґрунтовано відповідні напрями, складові, систему показників оцінки, а також процедуру позиціонування підприємств ресторанного господарства в конкурентній групі. Як напрям оцінки конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства в оперативному режимі визнано цінність підприємства для споживача, що формалізується через такі її прояви, як «споживча» та «цінова». До елементного складу «споживчої цінності» включено продукцію, послуги, персонал та імідж закладу. До «цінової» складової цінності підприємства ресторанного господарства – ціни на продукцію та преїскурант послуг. Процедурно оцінка конкурентоспроможності підприємства харчування на основі споживчої цінності передбачає бальну оцінку продукції, послуг, персоналу, іміджу підприємств-конкурентів, а також визначення рівня цін на продукцію та порівняння преїскурантів на додаткові послуги закладів – конкурентів на підставі одичних показників. Одичні показники використовуються для розрахунку узагальнюючих показни-

ків «споживчої» та «цінової» складових цінності підприємств ресторанного господарства ($\Pi_{p(q)}^z$).

$$\Pi_{p(q)}^z = \frac{\sum_{j=1}^m \Pi_{e_j}^z}{m}, \quad (1)$$

де $\Pi_{p(q)}^z$ – показник цінності z-го підприємства за споживчою (ціновою) характеристикою;

m – кількість елементів, що розглядаються за визначеним напрямом оцінки.

На підставі граничних значень розрахованих інтегральних показників підприємства ресторанного господарства розподіляються у просторі за групами із сильною, середньою та слабкою конкурентними позиціями.

Апробація запропонованого інструментарію на прикладі вибіркової сукупності підприємств ресторанного господарства м. Полтава довела можливість практичного його застосування. Використання карт-спостережень, позиціонування підприємств-конкурентів і дослідження характеру змін позицій за періодами періодах часу дозволило оцінити результативність оперативних заходів підприємств-конкурентів. За результатами оцінки конкурентоспроможності підприємств в оперативному режимі виявлено, що попри підвищення загального рівня споживчої цінності закладів ресторанного господарства, загальною проблемою підприємств, що досліджено, є формування іміджу закладів, а також проведення сертифікацій та підтвердження заявлених категорій підприємств.

Запропонувавши в середньостроковому періоді здійснювати оцінку конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на основі теорії ефективної конкуренції, як основні напрями оцінки виділено ефективність господарської та ефективність фінансової діяльності. Для оцінки ефективності за визначеними напрямками обґрунтовано систему одиничних показників, до якої включено: а) для оцінки ефективності господарської діяльності – показники динаміки чистого доходу, рентабельності діяльності, рівня операційних витрат, товарообороту на одного працюючого, оборотності запасів сировини та купованих товарів, товарообороту на одне місце; б) для оцінки фінансової діяльності – коефіцієнт фінансової автономії, фінансового ризику, поточної платоспроможності, оборотності активів, рентабельності капіталу. З метою отримання однозначного висновку щодо конкурентної позиції окремих підприємств у вибірковій сукупності в роботі запропоновано використання механізму інтегральної оцінки.

$$K_1^g = \sqrt{\sum_{n=1}^6 (k_{in}^g)^2}, \quad (2)$$

$$K_i^f = \sqrt{\sum_{n=1}^5 (k_{in}^f)^2}, \quad (3)$$

де K_i^g – інтегральних показників ефективності господарської діяльності;

K_i^f – інтегральних показників ефективності фінансової діяльності;

k_{in}^g – стандартизований коефіцієнт за визначеним показником, що відображає ефективність господарської діяльності;

k_{in}^f – стандартизований коефіцієнт за визначеним показником, що відображає ефективність фінансової діяльності.

За визначення граничних значень інтегральних показників ефективності господарської та фінансової діяльності здійснено позиціонування підприємств ресторанного господарства за вибірковою сукупністю. У результаті визначено, що основним напрямком посилення конкурентних позицій для підприємств вибіркової сукупності є підвищення рівня ефективності господарської діяльності, при цьому активність у частині управління фінансами підприємств є незначною.

Для оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства з огляду прийняття рішень довгострокового характеру обґрунтовано використання одиничних показників зовнішніх і внутрішніх конкурентних переваг. До складу одиничних показників зовнішніх конкурентних переваг включено показники, що відображають конкурентні переваги макро-, мезо- та мікрорівня. До складу одиничних показників внутрішніх конкурентних переваг – показники, що відображають конкурентні переваги ресурсного походження, а також конкурентні переваги організаційно-управлінського, фінансово-економічного та інноваційно-інвестиційного характеру. Для позиціонування підприємств у конкурентній групі обґрунтовано використання інтегральних показників зовнішніх та внутрішніх конкурентних переваг.

$$КП_з = 0,22К_{макр.} + 0,28КП_{мез.} + 0,50КП_{мікр.} \quad (4)$$

$$КП_в = 0,13КП_p + 0,30КП_{орг-упр.} + 0,19КП_{фін-ек.} + 0,38КП_{іннов-інвест.}, \quad (5)$$

де $КП_з$ – зважений інтегральний показник зовнішніх конкурентних переваг;

$КП_в$ – зважений інтегральний показник внутрішніх конкурентних переваг;

$КП_{макр.}$ – показник конкурентних переваг макрорівня;

$КП_{мез.}$ – показник конкурентних переваг мезорівня;

$КП_{мікр.}$ – показник конкурентних переваг мікрорівня;

$КП_p$ – показник конкурентних переваг за ресурсною складовою;

КП_{орг.-упр.} – показник конкурентних переваг організаційно-управлінського характеру;

КП_{фін.-ек.} – показник конкурентних переваг фінансово-економічного характеру

КП_{іннов.-інвест.} – показник конкурентних переваг інноваційно-інвестиційного характеру.

Використання запропонованого методичного інструментарію на прикладі вибіркової сукупності підприємств м. Полтава дозволило зробити висновок, що найбільш активно підприємства ресторанного господарства сукупності враховують фактори мезорівня, а саме роль регіону в економіці країни, ресурсну забезпеченість регіону, особливості розвитку попиту, ступінь розвиненості інфраструктури. Щодо внутрішніх конкурентних переваг, то попри розуміння значущості створення та підтримки переваг організаційно-управлінського та інноваційно-інвестиційного характеру, увагу акцентовано на підтримку переваг ресурсного походження.

У третьому розділі «Оцінка конкурентної позиції підприємства у прогностичному періоді» представлено результати дослідження розвитку ресторанного господарства в Україні; обґрунтовано методичний інструментарій визначення конкурентної позиції підприємства ресторанного господарства у прогностичному періоді.

Проведені дослідження дозволили зробити висновки щодо розвитку конкурентного середовища підприємств ресторанного господарств. За період 2000 – 2007 рр. визначено загальну тенденцію до зростання обсягу товарообороту підприємств ресторанного господарства, значну динаміку товарообороту по кафе та барах, збільшення частки ресторанів у загальному обсягу роздрібного товарообороту ресторанного господарства. Відмічено скорочення місткості об'єктів ресторанного господарства, скорочення мережі ресторанного господарства державної та колективної форми власності й збільшення кількості приватних підприємств, зменшення кількості об'єктів, що належать юридичним особам. На фоні посилення конкуренції констатується зростання інвестицій та активізація інноваційних процесів у сфері ресторанного господарства.

Значущість поінформованості особи, що приймає рішення, щодо позиції підприємства в перспективі за різних варіантів розвитку подій, у забезпеченні обґрунтованого управлінського рішення, зумовила необхідність проведення досліджень у даному напрямку. Спираючись на результати критичного аналізу існуючих підходів означеної проблеми, в роботі запропоновано методику визначення конкурентної позиції підприємства ресторанного господарства на основі урахування динаміки як самого господарюючого суб'єкта так і розвитку конкурентного середовища.

Технологічно процес визначення прогностичної конкурентної позиції передбачає реалізацію наступних етапів: а) обґрунтування системи показників, на підставі яких діагностуватиметься відповідний рівень конкурентоспроможності; б) визначення максимальних, середніх і

мінімальних прогнозних значень показників у цілому по сукупності та по окремому підприємству, на підставі яких діагностується конкурентна позиція підприємства в конкурентній групі; в) побудову матриці сценаріїв розвитку подій по конкурентній групі (X ; Y); г) побудову матриці сценаріїв розвитку підприємства (x ; y); д) співвідношення сценаріїв розвитку підприємства з урахуванням сценаріїв розвитку конкурентної групи; ж) систематизацію конкурентних позицій підприємства за умовами позиціонування; з) визначення ймовірності потрапляння підприємства, що досліджується, до групи підприємств «сильної», «середньої» чи «слабкої» конкурентної позиції.

Варіанти та інтерпретація прогнозних рівнів конкурентоспроможності підприємства за різних варіантів співвідношення прогнозних показників розвитку підприємства (x ; y) та сукупності (X ; Y) наведено в таблиці 2.

Таблиця 2 –

**Варіанти та інтерпретація прогнозних рівнів
конкурентоспроможності підприємства**

Варіант	Сектор	Інтерпретація
$x < X$; $y < Y$	I	низький рівень конкурентоспроможності підприємства
$x > X$; $y < Y$	II	середній рівень конкурентоспроможності підприємства
$x < X$; $y > Y$	III	середній рівень конкурентоспроможності підприємства
$x > X$; $y > Y$	IV	високий рівень конкурентоспроможності підприємства

За результатами апробації запропонованої методики по кожному з підприємств вибіркової сукупності визначено їх прогнозні конкурентні позиції в середньостроковому періоді, а також ймовірність щодо утримання/зміни відповідного рівня конкурентоспроможності у перспективі.

Реалізація запропонованого методичного інструментарію в ТОВ «Владан» та ТОВ «Інтурист-Альма» м. Полтава дало змогу виявити та активізувати існуючий потенціал для підвищення рівня конкурентоспроможності означених підприємств.

ВИСНОВКИ

У дисертаційній роботі наведено теоретичне узагальнення та нове вирішення пробле-

ми, що виявляється в дослідженні та розробці науково-методичних та практичних підходів щодо оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Головні наукові та практичні результати проведеного дисертаційного дослідження полягають у такому:

1. За результатами узагальнення існуючих теоретичних підходів щодо сутності конкуренції, її предмету та об'єкту, класифікації за основними ознаками, в роботі досліджено теоретичні засади конкурентоспроможності підприємства та виділено найбільш суттєві її характеристики – «відносність», «динамізм», «складність». З огляду основних рис конкурентоспроможності та особливості діяльності у сфері ресторанного господарства, конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства визначено як характеристику фактичних і потенційних можливостей господарюючого суб'єкта в поточному періоді та в перспективі щодо виробництва, реалізації та організації споживання продукції, цінність якої для споживача, порівняно з підприємствами-конкурентами має більш високий порядок.

2. За результатами критичного огляду існуючих трактувань уточнено сутність та основні складові процесу оцінки. У роботі визначено, що оцінка – це узагальнюючий висновок суб'єкта щодо об'єкта оцінки з огляду цілей і відповідних критеріїв, а також за результатами відповідних процедур оцінки щодо статичної та динамічної об'єкта оцінки як у поточному періоді, так і в перспективі.

3. На підставі узагальнення теоретичних положень з оцінки конкурентоспроможності підприємств та спираючись на виділені в роботі складові оцінки, обґрунтовано модель конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства залежно від етапу прийняття управлінського рішення. Обґрунтовано, що для оцінки конкурентоспроможності підприємства на оперативному рівні є доцільним використання теорії споживчої цінності; на тактичному рівні – теорії ефективної конкуренції, на стратегічному рівні – теорії конкурентних переваг. За результатами дослідження запропоновано для оцінки конкурентоспроможності підприємства на рівні оперативного управління підприємством виходити з конкурентоспроможності продукції та послуг, для оцінки конкурентоспроможності в середньостроковому періоді – з ефективності фінансово-господарської діяльності, в довгостроковому періоді – за результатами оцінки конкурентних переваг.

4. Численність методик з оцінки конкурентоспроможності підприємства зумовила необхідність їх систематизації. Вивчення особливостей і відмінностей методичних підходів та методик оцінки конкурентоспроможності підприємства, представлених в економічній літературі, дозволило виділити основні їх характеристики: рівень управлінських рішень, аналітичні можливості, теоретичні засади, спосіб оцінки, спосіб представлення результату. Запропонована система упорядкування існуючих методик оцінки конкурентоспроможності підприємств

ва охоплює найбільш значущі їх характеристики та спрямована на підвищення ефективності процесу оцінки конкурентоспроможності господарюючого суб'єкта.

5. В роботі розроблено трирівневу систему оцінки конкурентоспроможності, яка дозволяє визначити конкурентну позицію підприємства ресторанного господарства як у поточному, так і прогнозованому періоді за оперативного, тактичного чи стратегічного рівнів управління.

6. На основі дослідження теоретичних і практичних аспектів проблеми оцінки конкурентоспроможності підприємств у роботі обґрунтовано напрями та показники оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства.

На рівні оперативного управління для позиціонування підприємств ресторанного господарства як напрями оцінки обґрунтовано «споживчу» та «цінову» складові цінності підприємства ресторанного господарства; за прийняття рішень середньострокового періоду – ефективність господарської та ефективність фінансової діяльності; за рішень довгострокового характеру – зовнішні та внутрішні конкурентні переваги.

Для оцінки конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства в межах кожного з напрямів оцінки за різних рівнів прийняття управлінських рішень обґрунтовано відповідні системи одиничних показників.

7. Дослідження сучасного стану й змін у ресторанному господарстві дозволили дійти висновку щодо активного розвитку даного виду економічної діяльності в період 2000 – 2007 рр. За результатами дослідження в означений період відзначено зростання обсягу товарообороту, збільшення обсягу інвестиційних вкладень, переважний розвиток відкритої мережі та локалізація її в міських поселеннях, розвиток ресторанних мереж. З кінця 2008 р. за кризових явищ у національній економіці відзначено послаблення позицій закладів середнього цінового сегменту та активність крупних гравців щодо утримання й збільшення своєї присутності на відповідному сегменті споживчого ринку.

8. З метою підвищення рівня обґрунтованості управлінських рішень щодо розвитку підприємства ресторанного господарства в роботі розроблено методичку, що ґрунтується на урахуванні тенденцій розвитку окремого господарюючого суб'єкта та конкурентної групи. Використання запропонованого методичного інструментарію у практичній діяльності сприятиме формуванню адекватних заходів щодо подальшого розвитку підприємства ресторанного господарства з огляду забезпечення його конкурентоспроможності за різних рівнів управління.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ**Статті в наукових фахових виданнях**

1. Михайлова Н. В. Вплив зовнішніх факторів на формування конкурентного середовища / Н. В. Михайлова // Регіональні перспективи. – 2003 – № 9–10 (34–35). – С. 46–47.
2. Михайлова Н. В. Основні умови розвитку конкурентоспроможного підприємства / Н. В. Михайлова // Регіональні перспективи. – 2004. – № 3–5 (40–42). – С. 261–264.
3. Михайлова Н. В. Конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства: сутність та основні характеристики / Н. В. Михайлова // Економіка : проблеми теорії та практики : зб. наук. пр. : В 5 т. – Дніпропетровськ : ДНУ, 2008. – Вип. 240. – Т. IV. – С. 1096–1103.
4. Власова Н. О. Теоретичні засади оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства / Н. О. Власова, Н. В. Михайлова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. пр. ; – Харків: Харк., держ. ун-т харчування та торгівлі, – 2007. – Вип. 2 (6). – С. 48–54.
5. Михайлова Н. В. Критерії та показники оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на рівні оперативного управління / Н. В. Михайлова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. пр. : у 2 ч. – Х.: ХДУХТ, 2008. – Вип. 2 (8). – Ч. 1. – С. 310–317.
6. Михайлова Н. В. Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на основі засад теорії ефективної конкуренції / Н. В. Михайлова // Вісник національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут» : зб. наук. пр. ; темат. вип. «Технічний прогрес і ефективність виробництва». – Х. : НТУ «ХПІ», 2008. – № 20 – 1. – С. 29–37.
7. Михайлова Н. В. Визначення майбутньої конкурентної позиції підприємства за різних рівнів управління / Н. В. Михайлова // Економіка : проблеми теорії та практики : зб. наук. пр. : В 6 т. – Дніпропетровськ : ДНУ, 2009. – Вип. 247. – Т. IV. – С. 1019–1024.
8. Михайлова Н. В. Технологія оцінки конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства з огляду прийняття рішень стратегічного характеру / Н. В. Михайлова // Науковий вісник Полтавського університету: зб. наук. пр. – Полтава: ПУСКУ, 2009. - № 2. – С.108-112.

Статті в інших виданнях

9. Михайлова Н. В. Концептуальні основи діагностики підприємства ресторанного господарства в конкурентному середовищі / Н. В. Михайлова // Фінансова система України :

зб. наук. пр. – Острог : Національний університет «Острозька академія», 2007. – Вип. 9. – Ч. 2. – С. 332–339.

Тези доповідей

10. Михайлова Н. В. Критерії конкурентоспроможності підприємства / Н. В. Михайлова, І. А. Маркіна : праці IV міжнар. наук. конф. студентів та молодих учених [Управління розвитком соціально-економічних систем : глобалізація, підприємництво, стале економічне зростання]. / (Донецьк, 15 травня 2003 р.). – Донецьк : ДонНУ, 2003. – Ч.5 – С. 251–253.

11. Михайлова Н. В. Вибір методів оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства : Н. В. Михайлова : матеріали міжнар. наук.-практ. конф. [Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі], (Харків, 19 листоп.2008 р.): [присвячена 70-річчю з дня народження д-ра техн. наук, проф., чл.-кор. ВАСГНІЛ М. І. Беляєва] ; у 2-х ч. / – Х. : ХДУХТ, 2008. – Ч. 2. – С. 115–116.

12. Михайлова Н. В. Інновації у забезпеченні конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства / Н. В. Михайлова: матер. міжнар. наук.-практ. конф. [Інноваційний розвиток економіки і фінансів України в умовах глобалізації], (Хмельницький, 22–24 травня 2008 р.) / Організатор: Хмельницький: ХЕУ, 2008. – С. 175–176.

13. Михайлова Н. В. Трирівнева система оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства / Н. В. Михайлова : матер. всеукр. наук.-практ. конф. [Управління економічним потенціалом підприємства]: (Харків, 26 вересня 2008 р.) / МОН України, Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х. : ХДУХТ, 2008. – С. 58–59.

АНОТАЦІЯ

Михайлова Н.В. Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.04 - економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності). – Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2009.

У дисертаційній роботі розкрито сутність понять «конкурентоспроможність підприємства», «конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства», «оцінка»; обґрунтовано систему показників та розроблено методичний інструментарій комплексної оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства; надано методичку інтегральної оцінки конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства за різних рівнів управління; подано методичні рекомендації з обґрунтування конкурентної позиції підприємства ресторанного господарства у прогностичному періоді.

Ключові слова: конкуренція, ресторанне господарство, конкурентоспроможність підприємства, інтегральна оцінка.

АННОТАЦІЯ

Михайлова Н.В. Оценка конкурентоспособности предприятий ресторанного хозяйства. – Рукопись.

Диссертация на соискание научной степени кандидата экономических наук по специальности 08.00.04 – экономика и управление предприятиями (по видам экономической деятельности) – Харьковский государственный университет питания и торговли. – Харьков, 2009.

Диссертационная работа посвящена актуальным вопросам теоретических, методических и практических аспектов оценки конкурентоспособности предприятий ресторанного хозяйства в современных экономических условиях.

В первом разделе работы «Теоретические основы оценки конкурентоспособности предприятий ресторанного хозяйства» определена сущность конкурентоспособности предприятий ресторанного хозяйства как объекта управления, проведен обзор и уточнены понятия «конкурентоспособность предприятия ресторанного хозяйства», «оценка», выделены их составляющие и элементы. На основе обобщения существующих подходов, а также с учётом аспектов деятельности предприятий ресторанного хозяйства диссертантом систематизированы методы оценки конкурентоспособности предприятий.

Во втором разделе «Трёхуровневая система оценки конкурентоспособности предприятий ресторанного хозяйства» обоснованы направления и система единичных, комплексных и интегральных показателей оценки конкурентоспособности предприятий ресторанного хозяйства с учётом разных уровней принятия управленческих решений; представлены возможности использования полученных результатов оценки конкурентоспособности в управлении предприятием ресторанного хозяйства.

В третьем разделе «Оценка конкурентной позиции предприятия в прогнозном периоде» исследовано состояние и определены основные тенденции развития рынка ресторанного хозяйства, предложена методика оценки прогнозной конкурентной позиции предприятия в конкурентной группе. В соответствии с предложенной технологией определены позиции в конкурентной группе по выборочной совокупности предприятий ресторанного хозяйства.

Ключевые слова: конкуренция, ресторанное хозяйство, конкурентоспособность предприятия, интегральная оценка.

ANNOTATION**Mikhaylova N.V. Competition evaluation of the restaurant enterprises. - Manuscript.**

The thesis for Ph.D. in Economics on speciality 08.00.04 – economics and enterprise management (on economic activity types). – Kharkiv State University of Food Technology and Trade, Kharkiv, 2009.

The thesis reveals the essence of the notion «enterprise competition ability», «the restaurant enterprises competition ability», «evaluation»; the system of indexes has been grounded and methodical instruments for complete evaluation of the restaurant enterprises competition ability has been developed; methodology for the integral evaluation of the restaurant enterprises competition ability on different levels of management has been given; methodical recommendations as to grounding competition position of the restaurant enterprises within predictable period have been made.

Key words: competition, restaurant enterprises, competition ability, integral evaluation.

Відповідальний за випуск – Андросова Т.В.,
професор кафедри міжнародної економіки

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції серія ДК № 2319 від 19.10.2005 р.

Підп. до друку 16.09.2009 р. Формат 60×90 1/16. Папір офсет. Друк офс.
Обл.- вид.арк. 1,0 Умов. друк. арк.. 1,1. Тираж 100 прим. Зам. № 286

Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків-51, 61051

ДОД ХДУХТ, вул. Клочківська, 333, Харків-51, 61051