

ВИКОРИСТАННЯ АВС-АНАЛІЗУ В УПРАВЛІННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Бистра А.В., МОЗ-29с

Науковий керівник – д-р екон. наук, проф. **Пічугіна Т.С.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сфера ресторанного бізнесу – інвестиційно-привабливий напрямок для вкладення інвестиційних ресурсів, що зумовлює активний розвиток як самого сегмента ринку, так і посилення конкуренції на ньому. За таких умов використовують усі інструменти конкурентної боротьби, зокрема як відомі, що вже підтвердили свою дієвість, так і нові способи збереження лояльності споживачів.

Для управління конкурентоспроможністю продукції рекомендовано використання АВС-аналізу. Ранжування асортименту пропонується за наступними критеріями: а) частота продажів страви; б) виручка за позицією; в) маржа. Ураховуючи можливі варіації поданих критеріїв зроблено наступні висновки та подано такі пропозиції щодо асортименту продукції на підприємстві ресторанного господарства.

Страви що входять до групи ААА вирізняються високим рівнем продажів та доходу. Це зумовлює необхідність постійного їх моніторингу, адже відсутність або погіршення їх якості негативно відобразиться на показниках діяльності підприємства ресторанного господарства. Страви, що входять до категорії АВВ, вирізняються високою затребуваністю, проте середнім рівнем виручки та доходу. Для таких страв рекомендовано реалізація заходів, спрямованих на підвищення доходів від реалізації страв. Це забезпечується збільшення націнки, або зменшенням витрат на закупівлю сировини. Страви групи ВВВ характеризуються середніми показниками продажів та доходів, що зумовлює необхідність додаткового стимулювання реалізації страв даної групи. Найбільшої уваги на підприємстві слід приділити стравам, які входять до групи ССС. Для даної групи низькі продажі супроводжуються низькими доходами для закладу ресторанного господарства. Необхідно виділити такі страви та натомість, якщо після активних маркетингових заходів, ситуація не покращиться слід замінити дані страви на ті, що користуються більшим попитом.

Використання АВС-аналізу сприятиме підвищенню ефективності управління конкурентоспроможністю продукції у закладах ресторанного господарства.