

Структурно-функціональна модель системи управління харчуванням передбачає гармонізацію національного законодавства із міжнародними нормами і правилами регулювання та управління міжнародною конкурентоспроможністю, глобальними, національними та регіональними програмами здорового харчування.

Широкий перелік заходів з управління інвестиційною діяльністю у сфері харчування обумовлює доцільність створення комплексного територіального утворення з регулювання інвестиційних процесів – регіональної агенції інвестицій сфери харчування, зусилля якої мають бути сконцентровані на розробці стратегічного інвестиційного менеджменту регіону, моніторингу фінансових ресурсів для реалізації інвестиційних програм розвитку секторів сфери харчування, програм розвитку туризму тощо.

Підприємства сфери харчування як основна ланка реалізації програм харчування мають формувати власні стратегії діяльності та розвитку спрямовані на задоволення зростаючих потреб у продуктах та послугах харчування і пов'язані як із макроекономічною політикою, так і економічними результатами функціонування.

При цьому завдання ефективного управління підприємствами харчування буде полягати у адекватній реакції внутрішньої системи управління підприємством на виклики та загрози зовнішніх викликів та умов конкуренції на ринку товарів і послуг харчування.

Отримані науково-практичні результати сприятимуть підвищенню ефективності управління сферою харчування населення з метою забезпечення здоров'я населення та отримання ефектів природного та соціально-економічного характеру.

Л.М. Яцун, д-р екон. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)

С.В. Селютін, асп. (ХДУХТ, Харків)

ОЦІНКА СТРАТЕГІЧНОГО РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ХАРКІВА

Ефективним інструментом оцінки стратегічного розвитку закладів ресторанного господарства є метод таксономічного аналізу, який порівняно з іншими методами багатовимірного аналізу має низку суттєвих переваг. Зокрема, метод вирізняється простотою математичного апарату, відсутністю будь-яких вимог до сукупності досліджуваних об'єктів, зручнішим масштабом отриманих оцінок, що полегшує аналіз і ранжування об'єктів. Завдяки вказаним достоїнствам таксономічний метод знайшов широке застосування в теорії і практиці

управління підприємствами, зокрема, при вирішенні таких завдань, як розробка бізнес-планів інвестиційних проєктів, обґрунтування шляхів підвищення конкурентоспроможності продукції, формування оптимальної виробничої програми підприємства тощо.

Таксономічні методи розділяють на три групи: методи впорядкування, методи розбиття, методи вибору репрезентантів груп. Враховуючи цілі нашого дослідження, обрано для використання метод упорядкування статистичних одиниць. Ключовим показником цього методу є таксономічний показник рівня розвитку, що є синтетичною величиною, рівнодією всіх показників-ознак, що характеризують об'єкти досліджуваної сукупності. Таксономічний показник слугує основою лінійного впорядкування елементів цієї сукупності.

Дослідження стратегічного розвитку проводилося на прикладі закладів ресторанного господарства Харкова різних організаційно-правових форм, типів, форматів, масштабів діяльності, які є автономними, або входять до складу ресторанних мереж та відрізняються темпами розвитку.

Для визначення рівня стратегічного розвитку використані підходи та еволюційні принципи побудови ієрархії стратегій, які відображають якість виробничої програми (меню), якість використання технологій обслуговування та виробництва продукції, ступінь відповідності суб'єкта та об'єкта управління, ступінь відповідності пропозиції до попиту (потенціалу фірми до параметрів ринку), динаміку цільових параметрів, відповідність визначеному ієрархічному місцю у галузі та міжгалузевому просторі (тип ЗРГ, мережа, формат, кластер). Запропонована структура стратегічного розвитку є фрактальною системою, а рівень стратегічного розвитку визначається конкурентоспроможністю закладу ресторанного господарства і є результатом стратегічних кроків у межах кожного фракталу.

На основі структуризації стратегії запропоновано оцінювати заклади ресторанного господарства за дев'ятьма показниками, серед яких сім відображені у балансах і фінансових звітах підприємств, що досліджувались (собівартість, чистий прибуток, товарооборот, рентабельність), або є похідними цих кількісних показників (продуктивність праці, товарооборот на місце, темп розвитку товарообороту). Значення двох показників, що визначають якість меню і якість обслуговування, є сукупною оцінкою споживачів, які скористалися ресторанными послугами підприємств і висловили свою думку через інтернет. Оцінка якості меню і обслуговування здійснювалася на основі 10-бальної шкали. На основі опитування керівників і фахівців ресторанного господарства визначається вага (значущість) кожного з дев'яти показників.

Дослідження рівня стратегічного розвитку проводились в рамках виділених чотирьох груп закладів ресторанного господарства, а саме, закладів у складі мереж, форматів, повносервісних ресторанів і кафе.

Результати проведеного дослідження свідчать, що за загальним рівнем конкурентоспроможності лідирують підприємства-формати; на другому місці – підприємства, що входять до складу мереж; на третьому – кафе і на четвертому – ресторани. За рівнем розвитку та ступенем відповідності пропозиції до попиту на першому місці знаходяться заклади, що представлені фрактальною підсистемою форматів; на другому – кафе; на третьому – підприємства, що входять до складу мереж; на четвертому – ресторани. За ступенем відповідності суб'єкта та об'єкта управління на першому місці знаходяться заклади, що представлені фрактальною підсистемою форматів; на другому – підприємства, що входять до складу мереж; на третьому – ресторани; на четвертому – кафе. Щодо якості використання технологій обслуговування та виробництва продукції, то перше місце посідають ресторани, друге – кафе, третє – формати і четверте – підприємства, що входять до складу мереж. Оцінка фрактальних підсистем на рівні якості виробничої програми (меню) визначила лідерів – це ресторани і кафе. Друге місце посідають підприємства, що входять до складу мереж, а третє – формати.

Таким чином, оцінка фрактальних підсистем методом таксономічного аналізу дозволяє виявити ступінь відставання від закладів-лідерів і визначити, на якому рівні зосередити увагу для подальшого розвитку і підвищення конкурентоспроможності.