

# АСПЕКТИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Н. І. КИРНІС

(Вищий навчальний заклад Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»)

**Анотація.** У сучасний період багато уваги приділяються дослідженню конкурентоспроможності підприємств різних сфер економіки. Виникає необхідність дослідити конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства. Метою статті є вивчення аспектів конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах, враховуючи наукові праці вітчизняних і зарубіжних авторів. У статті визначено основні підходи до категорії «конкурентоспроможність підприємства», охарактеризовані концептуальні підходи до визначення терміна «конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства». Сформульоване власне бачення автором терміна «конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства». Отже, в основі поняття «конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства» закладені основні підходи із загального визначення конкурентоспроможності підприємства та специфічні властивості підприємств сфери послуг.

**Ключові слова:** конкурентоспроможність підприємства, конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства, аспекти конкурентоспроможності, специфічні властивості підприємств сфери послуг.

Під час переходу України до ринкової економіки виникла необхідність проводити дослідження конкурентоспроможності підприємств різних галузей. Адже ринкова економіка характеризується наявністю конкуренції на всіх рівнях. Одним із важливих напрямів – є дослідження конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Цей сектор економіки є привабливим для інвесторів та споживачів.

Питання конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства досліджували ряд вітчизняних і зарубіжних науковців, таких як: Г. Т. П'ятницька, А. М. Расулова, Н. В. Михайлова, Е. Л. Заднепровска, А. Е. Котельнікова, але ці дослідження не є повними, тому що враховували не всі чинники, які впливають на конкурентоспроможність різних типів підприємств ресторанного господарства.

Метою статті є вивчення аспектів конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах, враховуючи наукові праці вітчизняних і зарубіжних учених.

Щоб з'ясувати особливості терміна «конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства», необхідно спочатку встановити основні підходи за якими визначають загальне тлумачення конкурентоспроможності підприємства.

Багато дослідників не тільки дають визначення терміна «конкурентоспроможність підприємства», але й класифікують цю категорію за різними ознаками. Так, Ю. І. Ткачук виявив 8 загальних ознак, за якими науковці здійснюють трактування поняття «конкурентоспроможність підприємства». В своїй монографії він виділив такі ознаки тлумачення цієї економічної категорії за напрямками наукової інтерпретації: прибуткове господарювання,

вироблення продукції із мінімальними витратами, якісне задоволення потреб споживачів, наявність конкурентних переваг, адаптування до умов зовнішнього середовища, розширене відтворення, наявність стратегії, становище виробника на ринку. Автор дослідив, що на першому місці у визначенні конкурентоспроможності підприємства є ознака – наявність конкурентних переваг, а друге місце ділять між собою – якісне задоволення потреб споживачів і ефективне господарювання з продуктивним використанням ресурсів [1].

Тлумачення поняття «конкурентоспроможність підприємства», на нашу думку, є багатогранним і структурним і поєднує в собі не лише окремі елементи характеристики, а й взаємодію вищеперерахованих ознак між собою.

Д. А. Панасенко, досліджуючи еволюцію терміна «конкурентоспроможність підприємства» вказує на те, що здебільшого конкурентоспроможність підприємства в економістів асоціюється із характеристиками продукції або із ефективністю функціонування, фінансовим станом, певною позицією на ринку. Отже, відстежується переважання одностороннього вузького бачення цієї категорії, яке водночас характеризується багатовекторністю, що не сприяє однозначному та аналогічному її розумінню та сприйняттю різноманітними суб'єктами внутрішнього та зовнішнього середовища. При цьому він виокремлює такі основні характеристики категорії «конкурентоспроможність підприємства», як відносність, об'єктність, динамічність, інтегрованість, приналежність до конкретного конкурентного ринку, необхідність цілеспрямованого формування, іманентність, декомпозиційність, адекватність і уніфікованість. Саме ці складові, на його думку, більш точно охарактеризують цю економічну категорію [2].

За твердженням О. М. Николук, італійські економісти Д. Депперу та Д. Серагто [3] досліджувану економічну категорію запропонували класифікувати як двофакторну дефініцію. Так, визначення конкурентоспроможності на рівні підприємства вони розділили залежно від розуміння її сутності, а також від підходу до її аналізу. За першою ознакою думки вчених

згруповано на такі, що розглядають досліджуване явище як: 1) основу, своєрідний двигун підприємницької діяльності та акцентують увагу на внутрішніх і зовнішніх джерелах конкурентних переваг; 2) результат використання конкурентних переваг, який характеризується сукупністю відповідних індикаторів (показників) успішності господарювання. З погляду, іншої класифікаційної ознаки дослідження конкурентоспроможності здійснюється на основі аналізу, який має або статичний, або динамічний характер. У першому випадку вважається, що конкурентоздатність підприємства формується на основі його ресурсів (у тому числі здатностей), в іншому – на основі процесів [4].

На нашу думку, термін «конкурентоспроможність підприємства» необхідно розглядати як динамічний показник, який залежить від комплексу зовнішніх і внутрішніх чинників, а також визначення стратегічних цілей, місій, вибору та реалізації стратегії підприємства та компетентності вищого керівництва в ефективності прийнятих рішень із досягнення поставлених завдань.

У монографії О. Г. Янкового виокремлено чотири підходи, за якими науковці визначають термін «конкурентоспроможність підприємства». Як стверджує автор, перший підхід компаративний – сутність якого полягає у виділенні властивості відносності категорії «конкурентоспроможність», що виражається в порівнянні характеристик діяльності підприємства з відповідними конкурентами. Другий підхід ресурсний – конкурентоспроможність підприємства базується на його потенційних можливостях, зумовлених рівнем розвитку та використанням стратегічного потенціалу. Третій підхід полягає в розгляді конкурентоспроможності як властивості складних динамічних соціально-економічних систем. Четвертий підхід є поєднанням компаративного та ресурсного підходів [5].

На основі аналізу існуючих визначень і підходів до поняття «конкурентоспроможність підприємства» ми провели групування цих підходів (рис. 1).

Основу групування, на нашу думку, становлять чотири основні підходи: маркетинговий, товарної позиції, ефективності та результатив-

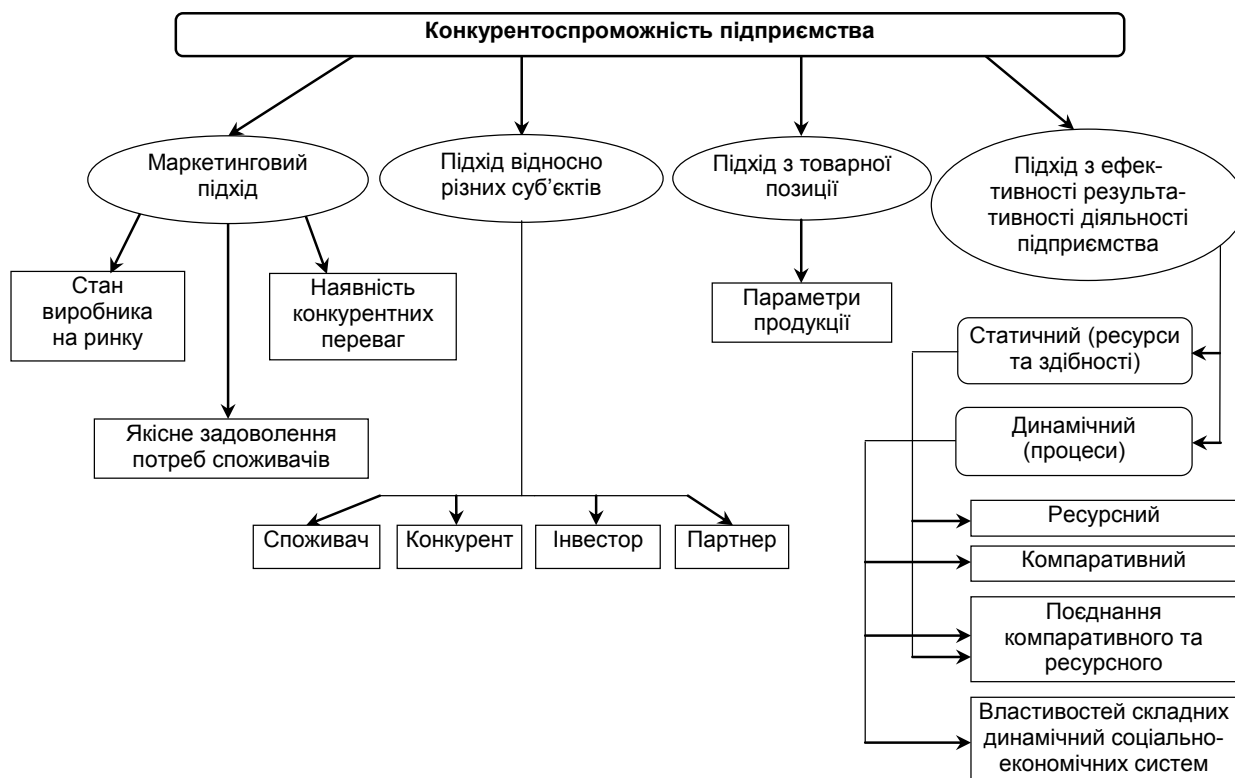


Рис. 1. Групування підходів до визначення терміна «конкуреноспроможність підприємства»

ності діяльності підприємства та визначення відносно різних суб'єктів. Усі інші підходи базуються на цих групуваннях.

При розгляді економічної категорії «конкуреноспроможність підприємств ресторанного господарства» необхідно враховувати, на нашу думку, як підходи до загального визначення, так і враховувати особливості підприємств ресторанного господарства.

Підприємства ресторанного господарства характеризуються наявністю певних ознак, які мають відмінності від підприємств інших галузей. При цьому визначення поняття «конкуреноспроможності підприємств ресторанного господарства» повинно базуватися, на нашу думку, на характеристиках об'єкта конкуренції.

Згідно з визначення ДСТУ 4281:2004, заклад ресторанного господарства – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організує споживання продукції власного виробництва та закуп-

них товарів, може організувати дозвілля споживачів [6].

Аналізуючи це визначення, зауважимо, що підприємства ресторанного господарства відповідно до здійснюваної діяльності є виробничими, торгівельними та такими, що надають послуги. Тому у визначеності сутності поняття «конкуреноспроможність підприємства ресторанного господарства», на нашу думку, необхідно врахувати визначення понять «конкуреноспроможність підприємств торгівлі, виробництва та сфери послуг».

Але щоб точніше підійти до визначення досліджуваної економічної категорії необхідно розглянути види підприємств, які входять до підприємств ресторанного господарства та мають відмінні характеристики.

У ДСТУ 4281:2004 дано визначення 18 видів підприємств ресторанного господарства (табл. 1).

Згідно з результатами табл. 1, пропонуємо підприємства ресторанного господарства поділити за функціональним призначенням на такі групи (рис. 2).

Таблиця 1

## Перелік і визначення підприємств ресторанного господарства

№ з/п	Назва підприємства	Визначення терміна «підприємство ресторанного господарства»
1	Ресторан	Заклад РГ із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва та закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.
2	Ресторан-бар	Різновид ресторану, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою ресторану або барна стойка розміщена в торговельній залі ресторану
3	Кафе	Заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, у якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами
4	Кав'ярня	Різновид кафе з різноманітним асортиментом кави
5	Кафе-бар	Різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе
6	Кафе-пекарня	Різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво та продаж хлібо-булочних і борошняних кондитерських виробів на місці
7	Чайний салон	Різновид кафе із широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби
8	Кафетерій	Заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі
9	Закусочна; шинок	Заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів
10	Бар	Заклад РГ, у якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стійку
11	Нічний клуб	Різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом
12	Пивна зала	Різновид бару або ресторану з широким асортиментом пива
13	Їдальня	Заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, у якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування
14	Буфет	Заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, зазвичай, стоячи чи продають на винос (ДСТУ 3862)
15	Фабрика-заготівельня	Заклад РГ, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечування нею інших закладів РГ і об'єктів роздрібної торгівлі
16	Фабрика-кухня	Заклад РГ, призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця
17	Домова кухня	Заклад РГ, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам
18	Ресторан за спеціальними замовленнями (catering)	Заклад РГ, призначений готувати і постачати готову їжу та організувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями

Тобто кожний вид підприємств ресторанного господарства буде мати свій сегмент на ринку. А для кожного сегмента ринку буде властива певна конкурентоспроможність. Тому різниця цих видів підприємств між собою полягає в різному попиту на їх послуги.

Розглянемо трактування різних авторів терміна «конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства».

О. Л. Задніпровська вважає, що конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства – це певний стан, який характеризується визначеним рівнем показників,

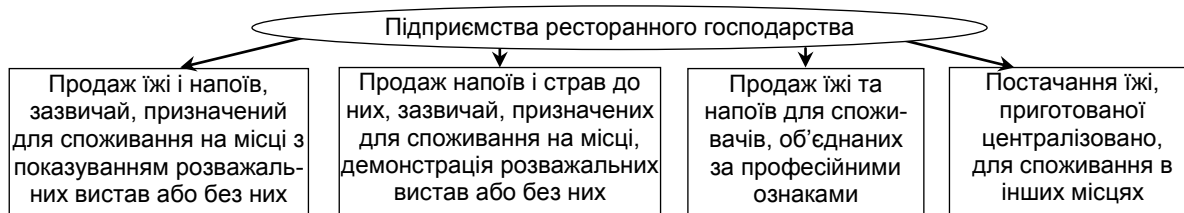


Рис. 2. Характеристика підприємств ресторанного господарства за функціональним призначенням

що формують конкурентні переваги товарів, послуг, самого підприємства, який забезпечує більш ефективно задоволення потреб клієнтів і сприяє ефективній діяльності в умовах конкурентного ринку [7].

Конкурентоспроможність будь-якого закладу ресторанного господарства визначається реакцією споживачів на його продукцію та послуги, вважає А. М. Расулова [8].

И. В. Жарко розглядає конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства як узагальнюючу оцінку його життєстійкості, яка характеризує ефективність використання його ресурсів, здатність забезпечити споживачів продукцією і послугами відповідної якості й вартості, можливість адаптуватися до динамічного навколишнього середовища, вчасно реагувати на зміни конкурентного ринку, забезпечуючи ефективно функціонування господарчої системи [9].

На нашу думку, конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства – це характеристика підприємства, яка відображає специфіку його діяльності на визначеному сегменті ринку підприємств харчування у певний період, відносно існуючих підприємств-конкурентів і залежить від впливу факторів зовнішнього та внутрішнього середовища, а також впливає на задоволення потреб споживачів послуг. Показник конкурентоспроможності є своєрідним «люстерком», у якому відображуються результати роботи всіх його служб і підрозділів, які характеризують стан стійкості внутрішнього середовища до зовнішнього.

Отже, проведене дослідження дає підстави стверджувати, що в основі терміна «конкурентоспроможність підприємства ресторанного

господарства» закладені основні підходи із загального визначення конкурентоспроможності підприємства, та підходи із визначення специфічних властивостей підприємств сфери ресторанного господарства.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Ткачук Г. Ю. Формування конкурентоспроможності малих підприємств агробізнесу: сучасний стан та перспективи розвитку : монографія / Г. Ю. Ткачук. – Житомир : ЖДТУ, 2012. – 200 с.
2. Панасенко Д. А. Конкурентоспроможність підприємства: сутнісна та функціональна характеристики / Д. А. Панасенко // Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Серія «Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку». – 2012. – № 727. – С. 270–275.
3. Николок О. М. Етимологія та сутність поняття «конкурентоспроможність підприємства» [Електронний ресурс] / Николок О. М. // Вісник ЖДТУ. Серія «Економічні науки». – 2008. – № 1 (55). – Режим доступу: <http://eztuir.ztu.edu.ua/1097/1/59.pdf>. – Назва з екрана.
4. Конкурентоспроможність підприємства: оцінка рівня та напрями підвищення : монографія / за заг. ред. О. Г. Янкового. – Одеса : Атлант, 2013. – 470 с.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://normativ.com.ua/types/tdoc2728.php>. – Назва з екрана.
6. Заднепровская Е. Л. Маркетинговье стратегии предприятия ресторанного бизнеса как основа обеспечения его конкурентоспособности : дис. ... к. э. н. / Заднепровская Е. Л. – М., 2008. – 163 с.
7. Расулова А. М. Управление конкурентоспро-



- можністю ресторанів : дис. ... канд. екон. наук: 08.06.01 / Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – К., 2006. – 167 с.
8. Жарко И. В. Менеджмент ресторанного хозяйства : учеб. пособие / Жарко И. В. – Х. : [б. и.], 2008. – 267 с.

**Н. И. Курнос** (ВУЗ Укоопсоюза «Полтавский университет экономики и торговли»). **Аспекты конкурентоспособности предприятий ресторанного хозяйства в современных условиях.**

**Аннотация.** Сегодня много внимания уделяется исследованию конкурентоспособности предприятий различных сфер экономики. Возникает необходимость исследовать и конкурентоспособность предприятий ресторанного хозяйства. Цель статьи – изучение аспектов конкурентоспособности предприятий ресторанного хозяйства в современных условиях, учитывая труды отечественных и зарубежных авторов. В статье определены основные подходы к определению понятия «конкурентоспособность предприятия», дана характеристика концептуальных подходов к определению понятия «конкурентоспособность предприятий ресторанного хозяйства». Сформулировано собственное видение автором определения «конкурентоспособность предприятия ресторанного хозяйства». Из проведенного исследования можно сделать вывод, что в основе понятия «конкурентоспособность предприятия ресторанного хозяйства» лежат основные подходы из общего определения конкурентоспособности предприятия и специфические свойства предприятий сферы услуг.

**Ключевые слова:** конкурентоспособность предприятия, конкурентоспособность предприятия ресторанного хозяйства, аспекты конкурентоспособности, специфические свойства предприятий сферы услуг.

**N. I. Kirnis** (Poltava University of Economics and Trade). **Aspects of competitiveness of the enterprises of restaurant in modern conditions.**

**Summary.** Today it is paid to research of competitiveness of the enterprises of various spheres of economy much attention. There is a need to investigate and competitiveness of the enterprises of restaurant. Article purpose: studying of aspects of competitiveness of the enterprises of restaurant in modern conditions, considering works of domestic and foreign authors. In article the main approaches to definition of the concept «competitiveness of the enterprise» are defined, the characteristic of conceptual approaches to definition of the concept «competitiveness of the enterprises of restaurant» is given. Own vision by the author of definition «competitiveness of the enterprise of restaurant» is formulated. Results: From the conducted research it is possible to draw a conclusion that the concepts «competitiveness of the enterprise of restaurant economy» are the cornerstone the main approaches from the general determination of competitiveness of the enterprise and specific properties of the enterprises of a services sector.

**Keywords:** competitiveness of the enterprise, competitiveness of the enterprise of restaurant, economic category, aspects of competitiveness.