

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ЕКОНОМІКА ПІДПРИЄМСТВА:
СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ТЕОРІЇ ТА ПРАКТИКИ

МАТЕРІАЛИ
П'ЯТОЇ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ

ОДЕСА-2016

УДК 334.716 (043.2)

ББК 65.29

Економіка підприємства : сучасні проблеми теорії та практики :
Матеріали п'ятої міжнар. наук.-практ. конф., 15-16 вересня 2016 р.
– Одеса, Атлант, 2016. – 426 с.

Для студентів економічних спеціальностей, викладачів,
аспірантів і докторантів вищих навчальних закладів, працівників
управлінської діяльності підприємств та організацій

Укладач:

- доктор економічних наук, професор, заслужений діяч науки і
техніки України, завідувач кафедри економіки підприємства
ОНЕУ Янковий О.Г.

Матеріали конференції публікуються в авторській редакції з
незначною загальною правкою укладача

ISBN 978-966-2361-93-3

© Одеський національний
економічний університет. 2016

Шевченко І. Ю.	Затяжна криза вітчизняного автомобіле- будування: реалії сьогодення	48
Молла М. Г.	Бенчмаркінг як інструмент підвищення конкурентоспроможності підприємств	50
Дуранова Т. А.	Передумови формування конкурентних переваг підприємств олійно-жирового комплексу	52
Коренман Є. М.	Проблеми підвищення конкурентоспроможності готельно-ресторанних підприємств	54
Мещеряков В. Є.	Вплив аутсорсингу на формування витрат сільськогосподарських підприємств	56
Орленко О. М.	Диверсифікація як засіб підвищення продуктивності праці в умовах посилення конкуренції	58
Фомічова К. Б.	Перспективи органічного виробництва у світі та в Україні	60
Александрова К. І.	Сучасні тенденції споживчої оцінки якості продуктів харчування	62
Богачик П. П.	Електронна торгівля як фактор підвищення конкурентоспроможності сільськогосподарських підприємств	64
2. Інноваційно-інвестиційні аспекти розвитку підприємства		
Балджи М. Д.	Інноваційна діяльність на підприємствах виноробної галузі одеської області	66
Яковлев А. І.	Ефект інновацій при подальшому використанні їх споживчих якостей	68
Ковальов А. І. Волчек Р. М.	Особливості визначення інвестиційної вартості кранобудівних підприємств	70
Колодинський С. Б. Ковальов А. І. Дубницький В. І. Лазарева Є. В.	Сучасні форми інноваційних бізнес- інкубаторів	72
Лопатинський Ю. М.	Інструментарій оцінки асиметрії у розвитку інноваційної активності підприємництва	74
Никифоренко В. Г.	Методологія наукових досліджень в умовах невизначеності функціонування підприємств	76
Пунько Б. М.	Складові формування інноваційної поведінки персоналу підприємства	78
Репіна І. М.	Триєдина «інноваційно-інформаційно- інвестиційна» мережа економічної діяльності підприємства	79
Репіна І. М.	Наука інноватика як передумова активізації інноваційного підприємництва	82

ПРОБЛЕМИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ ПІДПРИЄМСТВ

Головна мета будь-якої фірми – перемога в конкурентній боротьбі. Перемога не разова, не випадкова, а як закономірний підсумок постійних і грамотних зусиль підприємства. Досягається вона чи ні – залежить від конкурентоспроможності товарів і послуг підприємства і від конкурентоспроможності самого підприємства.

Обслуговування туристів – проблема комплексна. Якісне обслуговування – це сукупність властивостей і ступеню корисності послуг, що обумовлює здатність усе повніше задовольняти потреби туристів.

Важливий елемент в обслуговуванні туристів – послуги готельно-ресторанного господарства. Підприємства готельно-ресторанного господарства обслуговують досить різноманітний контингент відвідувачів-туристів як вітчизняних, так й іноземних, як організованих, так й індивідуальних. У процесі обслуговування туристів ресторанне господарство відіграє особливо важливу роль і набуває специфічних рис, що дозволяє вважати ресторанне господарство в курортно-туристичних центрах складовою індустрією туризму.

Характерною особливістю обслуговування туристів в готелях є надання їм повного комплексу послуг (сніданок, обід, вечеря) та додаткових послуг (блюдо на вибір з національним колоритом у спеціальній упаковці, придатній для споживання на лоні природи, купівлі напівфабрикатів максимального ступеню готовності та ін.)

Тенденція розвитку готельної індустрії спрямована на розширення спектру послуг у готелях різного призначення. У теперішній час додаткові послуги набувають все більшого і більшого значення у формуванні ринкової привабливості готельного підприємства. Залишаючись основною, послуга розміщення сприймається гостями як сама собою зрозуміла. Підвищену ж цікавість викликають послуги, які виділяють цей готель із ряду інших. У більшості випадків такими послугами є додаткові. Підтвердженням цього є діяльність багатьох готельних підприємств.

На ринку готельних послуг селище міського типу Сергіївка Одеської області представлено санаторіями ім. Сергія Лазо, "Золота Нива", "Орізонт", "Вікторія", "Патрія", "Сергіївка", "Лиман", пансіонатами "Кристал", "Чародійка", "Чайка", "Сонячний Берег", "Орлятко", "Парус", готелі "ПЛАЙ", "Сонячна Долина", базами відпочинку "Кораловий Риф", "Медик-2", кемпінгом "Південний".

Проте підприємства харчування представлені в основному їдальнями закритого типу з обмеженими меню, тому існує певна проблема пов'язана з різноманітністю харчування.

Неповторних вражень відпочиваючі отримують від клімату, моря, інших природних особливостей регіону, наявності великої кількості свіжих овочів, фруктів, ягід, багатонаціонального колориту краю. Проте зазначалось про доцільність покращання роботи підприємств, що надають послуги з харчування, удосконалення їх меню, включення страв, які можна взяти з собою до моря, на екскурсії, в дорогу тощо, а також організації відпочинку та якості номерного фонду.

Зараз в Україні бурхливий розвиток отримує виробництво виробів з листкового тіста. Багато аналітиків констатують зниження споживання хлібобулочної продукції. Але виробництво листкових виробів за останні роки в нашій країні зростає в рази. Звичайно, до середньоевропейського рівня споживання слоек і круасанів (в середньому в рік на одного жителя в Європі – 8 кг круасанів, в Україні поки 2 кг) нам ще рости і рости. Однак ринок листкових виробів постійно розширюється, і сьогодні ми можемо спостерігати великий їх асортимент: голландська слойка, датські булочки, листкові східні солодощі, вже звичні круасани і багато другого. Великим гравцем на ринку листкової випічки, є компанія «Форнетті-Україна» – перший великий виробник хлібобулочних виробів глибокої заморозки на території України [1].

Наприклад, розробка нової концепції ресторану при готельно-ресторанному комплексі "ПЛАЙ" КО "Сонячний берег" в селищі міського типу Сергіївка Білгород-Дністровського району Одеської області, впровадження кухні з включенням страв Бессарабського краю, включення в меню великої кількості різноманітних виробів з листкового тіста – плацинд, вертут, пиріжків, як відомих, так і нових.

Впровадження нових виробів з листкового тіста дасть змогу оновити концепцію ресторану, що дасть привілеї над конкурентами. Поява можливості збуту власної продукції, що дасть додаткові прибутки закладу і комплексу в цілому. Впровадження продукту з різними смаковими добавками, дасть можливість врахувати смакові особливості різних груп споживачів

Має сенс створення власного веб сайту комплексу. Це забезпечить, додаткове джерело інформації про комплекс, туристи матимуть можливість ознайомитися з номерами, ціновою політикою закладу, переліком додаткових послуг. Зараз час високих технологій і переважно молодь живить інформацію з Інтернет ресурсів, так що створення веб сайту, забезпечить залучення нових гостей.

Отже, на основі результатів проведеного нами внутрішнього і зовнішнього аудитів, комплексу «ПЛАЙ» реалізація стратегії продуктової диференціації передбачає підвищення конкурентоспроможності підприємства.

Література

1. Шубина Г. Рынок замороженных полуфабрикатов / Г. Шубина // Продукты & Ингредиенты. – 2012. – № 8(94). – С.14-17.