

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
имени Ю.А.СЕНКЕВИЧА»

Факультет заочного обучения

Кафедра «Гостиничное дело»

ДОПУЩЕНО К ЗАЩИТЕ

Заведующий кафедрой

«Гостиничное дело»

Д-р техн. наук, профессор

_____ О.В. Пасько

«_____» _____ 2017 г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(бакалаврская работа)

Тема: «Разработка и формирование конкурентных преимуществ
предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса на примере
ресторана «Европа» ».

Выполнил:

Студент 4 курса РЗ 1301-У группы

Архипов Максим Владимирович

Направление подготовки: 43.03.03

«Гостиничное дело»

Профиль: «Ресторанная деятельность»

«_____» _____ 20__ г.

Руководитель:

Канд. экон. наук, доцент

Гареев Роман Робертович

«_____» _____ 20__ г.

Москва 2017

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА I. Теоретические аспекты повышения конкурентоспособности услуг предприятия питания	5
1.1. Современные тенденции развития предприятий питания.....	5
1.2. Конкуренция как способ повышения качества услуг питания.....	9
1.3. Методы оценки конкурентоспособности услуг на предприятиях общественного питания.....	16
ГЛАВА II. Анализ деятельности и рекомендации по повышению конкурентоспособности ресторана «Европа».....	26
2.1. Общая характеристика и анализ деятельности ресторана «Европа».....	26
2.2. Анализ деятельности и выявление проблем конкурентоспособности ресторана «Европа»	31
2.3. Рекомендации и план мероприятий по повышению конкурентоспособности ресторана.....	45
2.4. Развитие маркетинга и дополнительных услуг в ресторане «Европа»....	50
2.5. Обоснование эффективности предложенных рекомендаций.....	60
Заключение.....	65
Список литературы.....	69
Приложение.....	73

ВВЕДЕНИЕ

На сегодняшний день конкурентоспособность предприятия питания – это способность успешно оперировать на конкретном рынке в данный период времени путем выпуска и реализации конкурентоспособных продуктов и услуг. Выпуск конкурентоспособной продукции и её реализация завершают кругооборот хозяйственных средств предприятия, что позволяет ему выполнять обязательства перед государственным бюджетом, банком по ссудам, рабочими и служащими, поставщиками и возмещать производственные затраты.

Достижение конкурентоспособности продукции и увеличение объема ее реализации является важной задачей для каждого предприятия питания. Рост спроса и предложения на рынке ресторанных услуг, возникновение и развитие новых ресторанных концепций и форм обслуживания, диктуют необходимость повышения конкурентоспособности услуг ресторана, необходимость гибкого изменения структуры ресторана, совершенствования принципов работы персонала, обеспечение высокой культуры обслуживания гостей. Поэтому тема работы актуальна и имеет практическое значение.

Предмет исследования - конкурентоспособность услуг предприятия питания.

Объектом исследования является деятельность ресторана «Европа».

Целью работы является: рассмотрение факторов, влияющих на конкурентоспособность предприятия общественного питания, анализ конкурентоспособности услуг ресторана «Европа».

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- рассмотреть теоретические основы повышения конкурентоспособности услуг предприятий питания;
- рассмотреть методы обеспечения конкурентоспособности услуг питания;