

УДК 338.488.2:640.43

Соломія-Марія Левків

студентка II курсу спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник:

Марія Паска

д. вет. н, професор

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

РІВЕНЬ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАНУ «MARINAD MEAT BAR» В УМОВАХ СУЧАСНОГО РИНКУ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ

Ресторанний бізнес – це найбільш важлива складова індустрії гостинності, в якій найчастіше відбуваються зміни, зумовлені запитами і побажаннями гостей. Щоб задовольнити потреби споживачів рестораторам потрібно вести постійну боротьбу між собою за сегментацію ринку, за пошук нових та утримання постійних клієнтів своєї продукції та послуг.

На сьогоднішній день ресторанний бізнес є перспективним напрямом для довгострокових інвестицій, які можуть окупитися за 2–3 роки, при рівні рентабельності 15–30%. Незважаючи на це, він є одним з найбільш ризикових, оскільки між закладами склалася сильна конкуренція в розрізі безлічі характеристик. В умовах жорсткої конкуренції процес управління підприємствами ресторанного бізнесу потребує принципово нового підходу до форм організації, видів та методів діяльності, зокрема рестораторам доводиться докладати все більше зусиль для того, щоб споживач зміг ідентифікувати їх заклад серед інших підприємств ресторанного господарства.

Мета роботи: проаналізувати рівень конкурентоспроможності ресторану-крамниці «Marginad meat bar» в умовах сучасного ринку.

У веденні ресторанного господарства немає чинників, якими можна було б нехтувати, оскільки помилка, допущена лише в одному з багатьох ключових факторів успіху, може зумовити виникнення кризового стану бізнесу загалом. Основними складовими хорошого ресторану є кухня, сервіс та управління. Ніхто не піде у ресторан з гарною кухнею, але поганим обслуговуванням, жоден клієнт не побажає відвідати кафе, у якому при гарній кухні і доброму сервісі буде погано організований безпосередньо сам процес, і, звичайно ж, не варто чекати багато відвідувачів, якщо кухня ресторану не відповідає належному рівню.

Основною концепцією ресторану є великий вибір страв, які готуються на відкритому вогні та використання формату «Casual dining» – заклад, який по ціновій політиці являється демократичним, так визначає вартість своїх страв таким чином, щоб вони були доступні як можна більшій кількості гостей. А ось дизайн ресторану, якість сервісу і рівень подачі страв порівнюється до ресторанів преміум класу.

Страви меню європейсько-української кухні. Гостям пропонуються холодні закуски, салати, перші страви, гарячі закуски, страви, які готуються на мангалі(м'ясо, риба тощо), гарніри, соуси, десерти, та меню алкогольних та безалкогольних напоїв. Також гордістю ресторану є винна карта підібрана ідеально для покращення та доповнення смакових якостей страв.

Особливістю закладу є те, що тут можна придбати як і готове м'ясо, що готується лише на замовлення і відпускається зразу з мангалу ще гарячим, так і сире мариноване м'ясо, щоб приготувати його вдома чи на природі самому.

За способом обслуговування заклад належить до американського сервісу – їжа розкладається на тарілки на кухні, офіціанти розносять і розкладають їх перед гостями. За формою обслуговування належить до підприємств з частковим обслуговуванням, коли офіціантами здійснюється прийом замовлень, винесення страв та напоїв до столу гостей, та розрахунок.

Отже, нам представлено основні чинники, які впливають на рівень конкурентоспроможності, а саме: продукція, послуги, персонал, імідж та ціна. Саме зосередження уваги на розвитку усіх цих напрямів

допомагає ресторану-крамниці «Marinad meat bar» підтримувати високий рівень конкурентоспроможності в умовах сучасного ринку туристичних послуг.

Ключові слова: гостинність, конкурентоспроможність, ресторан-крамниця.

Список використаних джерел

1. Marinad-meat-bar [Electronic resource]. – URL: <https://marinad-meat-bar.business.site/>
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник: [для вищ. навч. закл.] / [Мазаракі А., П'ятницька Н., Литвиненко Т., Расулова А., Григоренко О., Світлична М., Лукашова Л., Антонюк І., Медведєва А., Благополучна Н., Гайовий І.]; за ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 584 с