

**Дипломная работа на тему:
«Конкурентоспособность
ресторанного комплекса на рынке
общественного питания на
примере «Ирландского Паба
Лимерик»»»**

Выполнил(а):

Проверил:

Цель дипломного проекта заключается в анализе конкурентных позиций ресторана «Ирландский Паб Лимерик» и повышении его конкурентоспособности на рынке общественного питания и услуг, для привлечения дополнительных средств в организацию и получения устойчивых позиций исследуемого предприятия.

Конкуренция – (от лат. «Concurrentia» – столкновение, состязание) – это борьба независимых экономических субъектов за ограниченные экономические ресурсы.

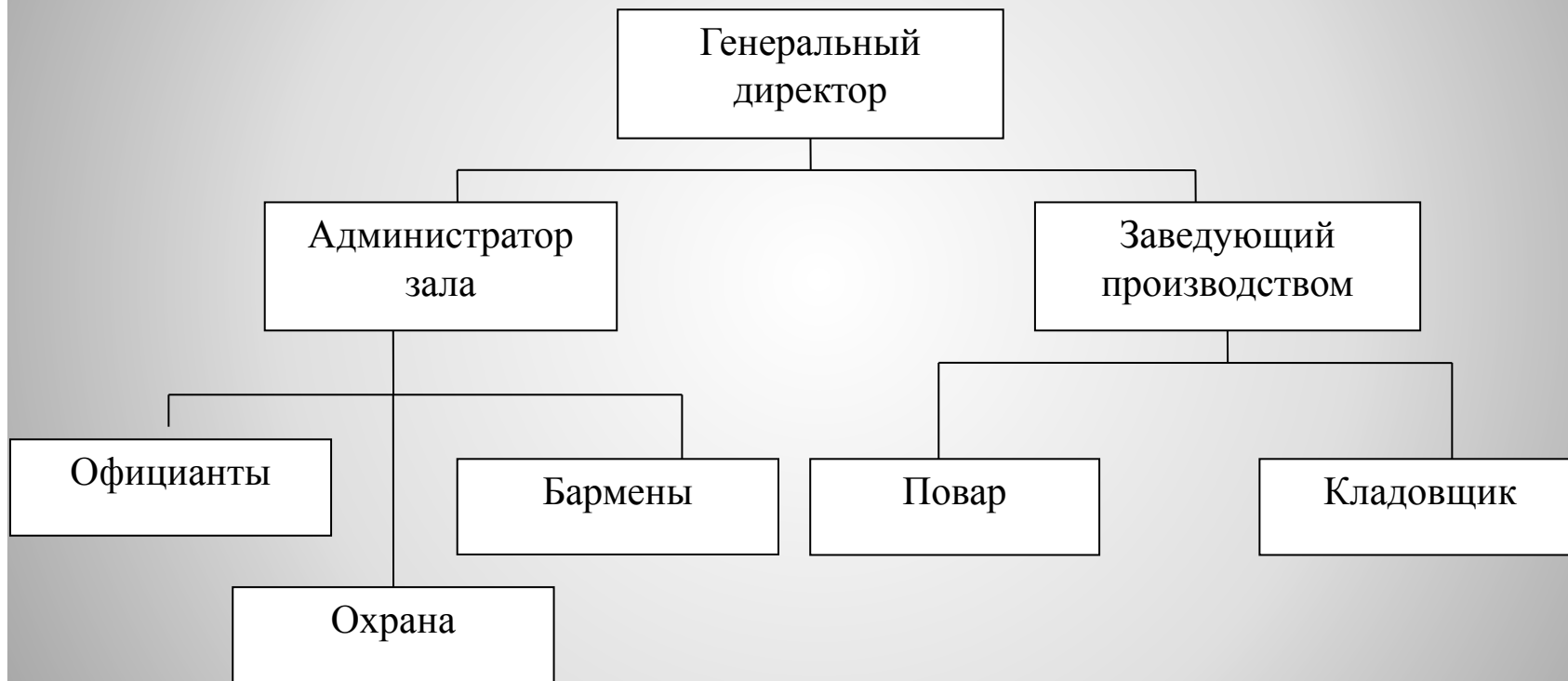
Факторы, определяющие конкурентоспособность товаров и услуг:

- качество товаров и услуг;
- цена товаров и услуг;
- уровень квалификации персонала и менеджмента;
- технологический уровень производства;
- доступность источников финансирования;
- насыщенность рынка спрос и предложение

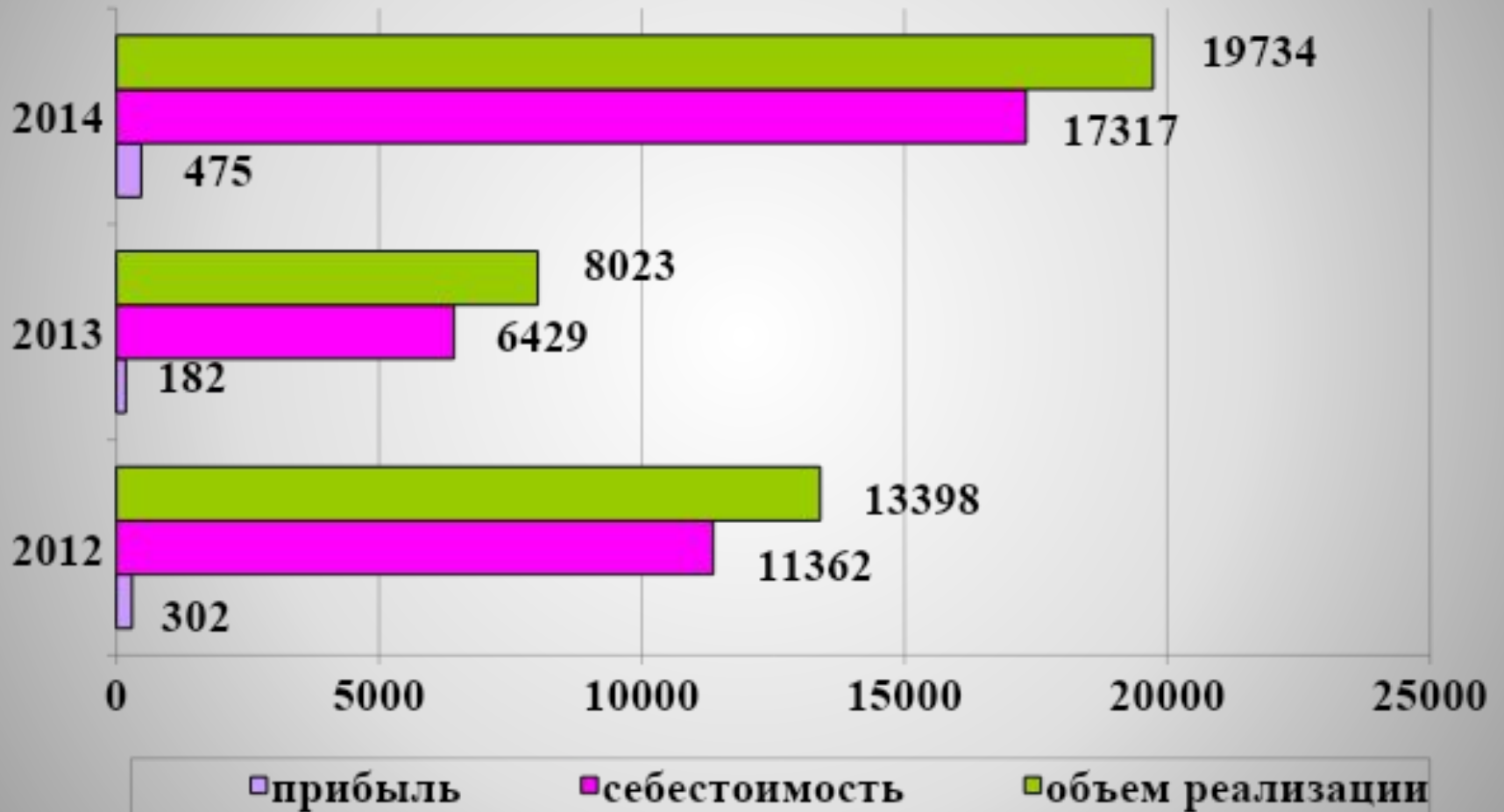
Основными направлениями деятельности ресторана «Ирландский Паб Лимерик» являются:

- организация производства и реализация продуктов питания;
- организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и корпоративных вечеров;
- услуги по организации досуга;
- услуги по организации музыкального обслуживания.

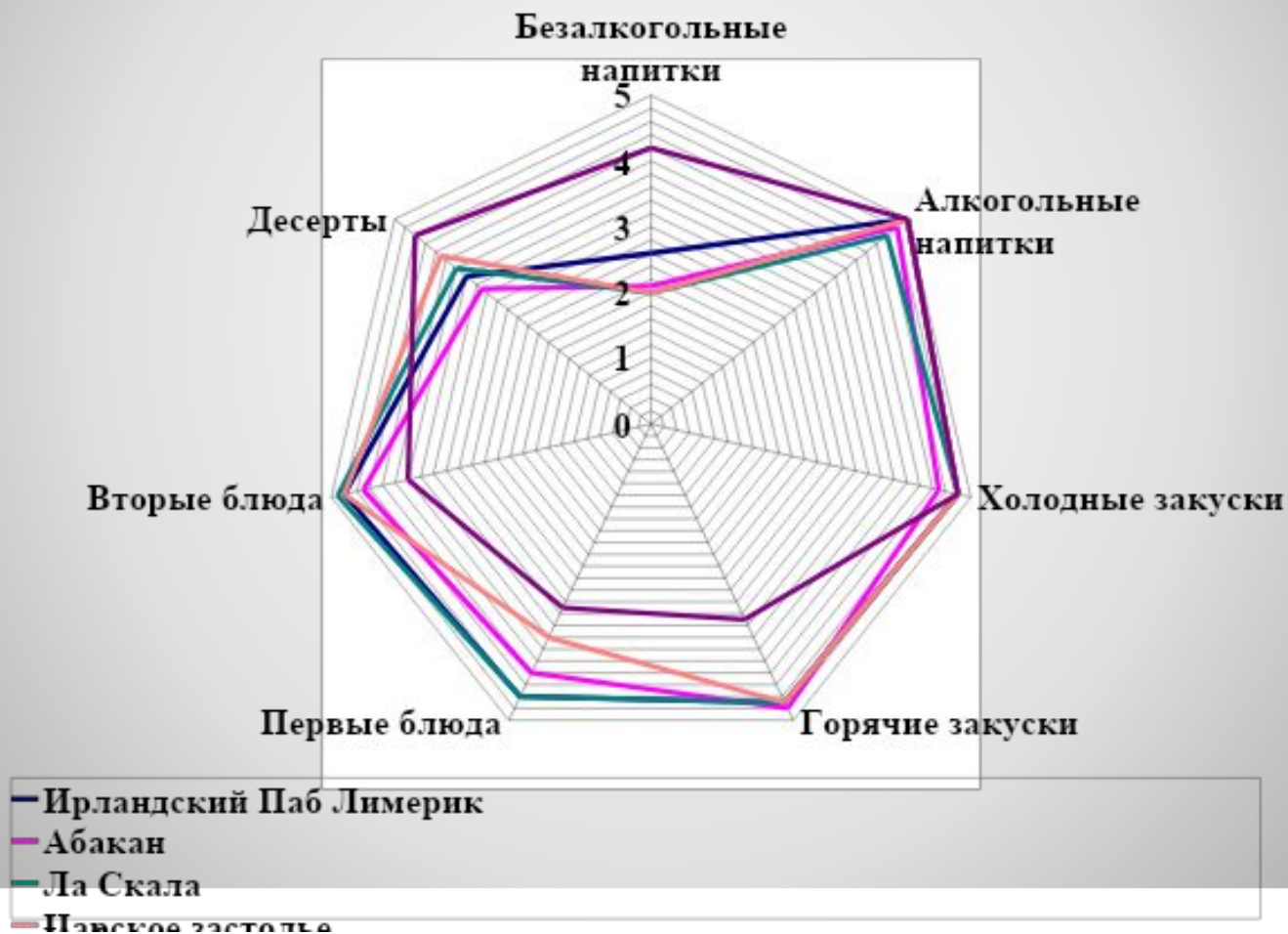
Структура управления ресторана «Ирландский Паб Лимерик»



Результаты работы ресторана «Ирландский Паб Лимерик» в 2012 - 2014 гг.



Преимущество ресторана «Ирландский Паб Лимерик» перед конкурентами относительно ассортиментной политики предприятия



Сравнительная оценка ресторанов-конкурентов

Высокие цены		Низкие цены
Неудобство месторасположения		Удобство месторасположения
Теплая атмосфера		Холодная атмосфера
Ограниченное меню		Разнообразное меню
Быстрое обслуживание		Медленное обслуживание
Пицца низкого качества		Пицца высокого качества
Посещение в особых случаях		Ежедневное посещение

Мероприятия для повышения уровня конкурентоспособности ресторана «Ирландский Паб Лимерик»:

- Увеличение дополнительных услуг;
- Расширение ассортимента и привлечение дополнительных клиентов предприятия путем организации выставок кулинарных искусств;
- Сдача в аренде неиспользуемые производственные площади;

Активная рекламная компания предприятия и организация различных презентаций для привлечения посетителей ресторана.

Сводная таблица затрат по мероприятиям проекта

Мероприятие	Сумма затрат, тыс.руб.	Сумма планируемой прибыли, тыс.руб.
Мероприятие 1 «Диверсификация – сдача в аренду производственных площадей»	4	613,6
Мероприятие 2 «Выставки кулинарных искусств»	52	421,6
Мероприятие 3 «Обслуживание детских праздников»	188	285,6
Мероприятие 4 «Заказ столиков по электронной почте»	6,72	466,9
Мероприятие 5 «Проведение презентаций»	140,0	333,62
Мероприятие 6 «Рекламная компания предприятия»	365	108,6
Итого по проекту:	755,72	2229,9

Технико-экономические показатели эффективности проекта предложенных мероприятий

Наименование показателей	До проведения мероприятия 2014г.	После внедрения мероприятия 2015г.	Изменение (+,-)	Темп изменения, %
1. Выручка от продажи продукции, тыс.руб.	19734	21964	2230	111,3
5. Прибыль от реализации, тыс.руб.	475	1723	1248	362,74
6. Численность работающих, чел.	23	23	-	-
7. Производительность труда 1 работающего (стр.1/стр. 6)	858	955	97	111,31
8. Рентабельность производства (стр.5/стр.2)*100, %	2,74	9,53	6,79	347,81
9. Рентабельность продаж (стр.5/стр.1)*100,%	2,4	7,84	5,44	326,67

Спасибо за внимание!