

Мукачівський державний університет
Факультет туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи

Дипломна робота

ОС «Бакалавр»

на тему:

**ОПТИМІЗАЦІЯ ОСНОВНОГО ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ У
ЗАКЛАДІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Виконав: студент(ка) 4 курсу, групи ГРС-41
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-
ресторанна справа»

Тарнавський Р.Р.
(прізвище та ініціали)

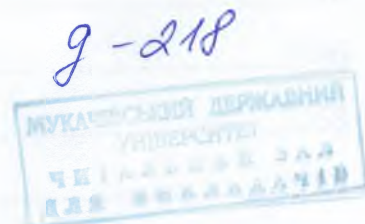


Керівник:

(посада, прізвище та ініціали)

Рецензент:

(посада, прізвище та ініціали)



Мукачево – 2019 року

Зміст

Розділ 1. Теоретичні аспекти оптимізації організації виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства та методи їх покращення.....	7
1.1. Теоретичні відомості про оптимізацію виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.....	7
1.2. Методи оптимізації основних виробничих процесів.....	15
1.3. Переваги та недоліки оптимізації основних виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.....	26
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1	29
Розділ 2. Аналіз закладів готельно-ресторанного господарства у м. Львів.....	31
Розділ 2.1. Характеристика закладу ресторанного господарства “Цісар” у м.Львів.	31
2.2. Основні відомості закладу готельно-ресторанного господарства “Галерея Лицарів” у м.Львів.	37
2.3. Оптимізація основних виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства у м.Львів.	43
Висновки до розділу 2	47
Розділ 3. Проблематика та шляхи вдосконалення основних виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.....	49
3.1. Проблематика основних виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.	49
3.2. Шляхи покращення основних виробничих процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.....	58
Висновки до Розділу 3	66
Висновки	68
Список використаних джерел.....	73
Додатки.....	75

ВСТУП

Актуальність теми. На сьогоднішній день формування економіки України докорінно змінило принципи, стратегію та швидкість управління виробництвом і сферою гостинності, що суттєво впливає на проблематику та професійні навички кваліфікаційного рівня фахівців, модернізації виробництва та внутрішньої економіки. Цілеспрямоване набуття керівниками знань, умінь і навичок, їх трансформація у концепцію та модернізування сприяє особистому культурному розвитку, розвитку технологій, здатності швидко реагувати на запити часу, якість та прибуток підприємства.

Очевидно в таких умовах актуальність вибору даної теми дослідження, а саме “Оптимізація основних виробничих процесів у закладах ресторанного господарства” – це формування концептуальної думки, збагаченої інформаційними ресурсами, розуміння специфіки дії, розбору різновидів покращення та очевидності їхнього впливу на підприємство, які б відповідали новітнім вимогам виконання, організації діяльності підприємств, розробка оптимальної моделі роботи через зв’язки із виробництвом, визначення потреб ринку у модернізації, впровадження у виробничі процеси сучасних комп’ютерних технологій.

Очевидно, реальний стан економіки показує, що далеко не всі заклади готельно-ресторанного господарства готові до оптимізації основних виробничих процесів. Навіть наявність конкурентоспроможної продукції не дозволяє багатьом з них ефективно реалізовувати цю перевагу через відсутність модернізованих елементів з використання комплексних системних заходів, організації каналів контролю та ефективних методів стимулювання основних виробничих процесів.

Ряд провідних науковців та вчених в області економіки та бізнесу сфери гостинності а саме: М.О. Алимов, І. Абрикосов, Л.В. Базилевич, М.І. Гальчинський, В.М. Геєць, В.В. Дорофієнко, Н.В. Карпенко, Ф. Котлер, М. Портер, А. Сміт, Р.А. Фатхутдинов, І. Лукінов, пояснюють особливу фундаментальну вагу особливостей управління, реалізації новітніх методів

оптимізації основних виробничих процесів у підприємстві в умовах жорсткої ринкової економіки. Саме їх дослідження підтверджує, що під час формування ринкових відносин та своєчасного внесення автоматизації, для підвищення своєї конкурентоспроможності, поширення можливостей виходу на нові ринки і закріплення на вже наявних ринках збуту. Більше того для успішного конкурування з існуючими підприємствами необхідно опиратися на реальні та ефективні методи оптимізації основних виробничих процесів.

Актуальність досліджуваної у дипломній роботі теми оптимізації основних виробничих процесів на прикладі закладів готельно-ресторанного господарства “Цісар” та “Галерея Лицарів”, їх теоретичне і практичне значення обумовили вибір теми дослідження, її ціль та зміст.

Мета і завдання дослідження. Метою дипломної роботи є дослідження методів впровадження оптимізації в основні виробничі процеси підприємства “Цісар” та “Галерея Лицарів”, на основі здобутків техніки та науки і виявлення напрямів їх формування та вдосконалення.

Виходячи з поставленої мети, у роботі сформульовано і вирішено наступні завдання:

- досліджено сутність оптимізації та її значення й особливості прояву;
- визначено сутність, специфіку і проблеми невдосконалених виробничих процесів на сучасному етапі;
- здійснено аналізу закладів ресторанного господарства “Цісар” та “Галерея Лицарів”,
- досліджено маркетингову цінову політику підприємства в них;
- розгляд управління та виконання основних виробничих процесів у підприємствах в “Цісар” та “Галерея Лицарів”, у сучасних умовах ринкового середовища;
- виявлено причини проблем та напрями вдосконалення основних виробничих процесів у підприємствах “Цісар” та “Галерея Лицарів”.

Об'єкт дослідження – заклади готельно-ресторанного господарства “Цісар” та “Галерея Лицарів”.

Предметом дослідження є впровадження оптимізації в основні виробничі процеси у “Цісар” та “Галерея Лицарів”.

Методи дослідження. Теоретичною і методологічною основою дослідження є наукові концепції з покращення виконання основних виробничих процесів з дотриманням законодавчої основи та нормативних актів та роботи фахівців по досліджуваній темі.

Методичною базою дослідження є системний підхід, що забезпечує комплексне дослідження основних виробничих процесів на підприємствах. В процесі дослідження, обробки й аналізу інформації використовувалися традиційні та економіко математичні методи. Обробка та конфігурація даних здійснювалася з використанням сучасних комп'ютерних технологій.

Практичне значення дипломною роботи полягає у комплексному аналізі конкурентоспроможності підприємств “Галерея Лицарів” і “Цісар” та виявленні напрямів її посилення. Практичне значення мають визначення конкурентних позицій підприємства; впровадження науково-технічних розробок, їх дослідження, оцінка ефективності управління життєвим циклом виробничих процесів.

Структура роботи. Дипломна робота складається з вступу, 3-х розділів, висновків, загальним обсягом 70 сторінок основного тексту.

Висновки та пропозиції

Зважаючи на те що в Україні розвиток сфери гостинності розвивається достатньо швидко, його структура набуває певних особливостей, які пов'язані з характером реалізації основних виробничих процесів. Оскільки індустрія гостинності як сукупність підприємств сфери обслуговування та інших організацій працює в умовах активної конкуренції, саме це і є основною причиною такого стрімкого розвитку та адаптації до сучасних умов ринкової економіки.

Економічні ринкові перетворення в Україні, що супроводжуватися роздержавленням власності і появою нових структурних одиниць, повинні були привести до підвищення рівня конкуренції між суб'єктами національної економіки, а саме:

- Конкурентоспроможності;
- Систематизації виробничих процесів;
- Збільшення прибутку;
- Дотримання державних норм;
- Збільшення кількості робочих місць;
- Інформаційне забезпечення персоналу;
- Загальний прибуток тощо.

Таким чином, виникла потреба у впровадженні адаптації та оптимізації основних виробничих процесів до сучасного рівня економіки, конкурентної ніші та досягнення кінцевої мети будь-якого підприємства, а саме прибутку. Який у свою чергу впливає на загальноекономічний економічний рівень в цілому. Тому актуальність впровадження та проблематики основних виробничих процесів є релевантним показником прогресу, його позитивного впливу на сферу гостинності.

У дипломній роботі досліджено заклади готельно-ресторанного господарства “Цісар” та “Галерея Лицарів” в умовах ринкової економіки. Це дозволило необхідним чином проаналізувати та організувати роботу зі

споживачами, об'єктивно оцінити актуальні можливості, їх сильні і слабкі сторони, визначити проблематику та шляхи вдосконалення, правильно обрати сегмент чи метод для покращення основних виробничих процесів.

В умовах розвитку ринкових відносин в Україні, що характеризуються появою методів різних форм використання, постійними змінами в зовнішньому середовищі, мінливістю купівельного масштабу, наданням практичного досвіду реалізації економічному суб'єкту права виходу на зовнішній ринок, головним фактором успіху функціонування основних виробничих процесів на підприємствах готельно-ресторанного типу є забезпечення їх відповідними сегментами оптимізації процесів, які безпосередньо впливають на всі складові економічних характеристик закладу та його загального іміджу. На наш погляд, оптимізація основних виробничих процесів – це спроможність підприємства до ефективного функціонування на ринку із забезпеченням своєчасної реакції на зміни потреб і переваг споживачів на даний момент часу. До основних проблем використання методів оптимізації відноситься: нестабільність економічної ситуації в країні;

- відсутність систем інформаційного забезпечення управління +сегментом внутрішніх процесів у закладах;
- недостатній рівень інформаційної забезпеченості персоналу та відсутність конкурентної стратегії, орієнтованої на певні цільові групи споживачів, розробленої з урахуванням конкурентних переваг і існуючих можливостей підприємства;
- слабкий кадровий потенціал.

Основний потенціал включає до себе саме ринковий сегмент, через сукупність конкурентного середовища і конкурентних сил та їх вплив на позицію підприємства на ринку, а саме необхідності у застосуванні тих чи інших методів для покращення ключових сегментів основних виробничих процесів та рівень конкурентного ризику і внутрішній потенціал та сукупність усіх ресурсів підприємства та ступінь їх використання.

Перегляд причин щодо оптимізації основних виробничих процесів

дозволив виявити недостатньо сприятливі умови для функціонування підприємства на ринку за їх відсутності. Так, універсальні підприємства, комбіновані і спеціалізовані підприємства з високим рівнем цін відносяться до зони середнього сприяння, а отже мають середню конкурентну позицію, яка характеризується середнім впливом рушійних сил конкуренції і середнім впливом конкурентного середовища. Змішані підприємства із середнім і високим рівнем цін, комбіновані і спеціалізовані підприємства із середнім рівнем цін відносяться до зони найменшого сприяння, що обумовлено більш жорсткими умовами конкурентного середовища. При цьому можна відзначити, що найбільш прийнятні умови для ведення оптимізованих ланок у підприємства “Цісар” та “Галерея Лицарів” в найкоротші терміни дадуть позитивні показники, саме в економічному розвитку.

Процес перегляду цінової політики закладів, дав можливість зрозуміти, що в основному ціни відповідають нормам, з орієнтованості на попит та загальний рівень населення у місті Львів, тому підприємства в свою чергу охоплювали конкурентну сегментацію, конкурентне позиціонування підприємств, на достатньому рівні для здійснення маркетингової діяльності. При цьому серед елементів комплексу заходів щодо провадження оптимізації в основні виробничі процеси можна виділити такі як:

- обробка даних про операції, які здійснюються підприємствами;
- створення періодичних контрольних звітів про стан справ у закладах готельно-ресторанного господарства;
- отримання відповідей на всілякі поточні запити та оформлення їх у вигляді паперових документів або звітів;
- управління діяльності ресторанного господарства;
- контроль та управління фінансових операції, які безпосередньо не пов'язані з витратами на сировину чи інвентар;
- швидкість виконання основних виробничих процесів;
- конкурентоспроможність на ринку;

- контроль якості роботи персоналу;
- швидкість реакції на проблеми, які можна переглядати дистанційним способом;
- скорочення витрат та інформаційний сегмент ресурсів у будь-яких його формах.

Основна увага приділяється також структурі роботи закладів, а також його елементів, як збут, реалізації та економічних характеристик. Тому для покращення основних виробничих процесів можна запропонувати наступні напрямки, а саме: навчальні тренінги для персоналу, підбір якісної операційної системи, перегляд цінової політики закладів, впровадження програм автоматизації та лояльності та збагачення інформаційними ресурсами. Краще положення з використанням оптимізації не лише швидкості виконання основних виробничих процесів маркетингу, але й загального стану роботи всього підприємства. Тому можна зробити висновок, що загальним результатом аналізу, пояснення та конкретизація способів використання методики оптимізації основних виробничих ланцюгів – досягнута.



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>