

## **Конкурентоспроможність кафе-кондитерської, що виготовляє продукти із використанням підсолоджувачів, на ринку послуг в Україні**

**Ніколенко Надія, Нікітіна Тетяна**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** В умовах ринкової економіки для ефективного функціонування головним завданням закладів ресторанного господарства є надання якісної конкурентоспроможної послуги. Конкурентна привабливість ринку корисних та «здорових» кондитерських виробів на сьогодні стрімко зростає.

**Матеріали та методи.** В процесі виконання роботи було проаналізовано праці вітчизняних та закордонних вчених. Дослідження проведено за допомогою загальнонаукових та спеціальних методів серед яких аналіз та синтез, а також узагальнення.

**Результати.** Зацікавленість закладів ресторанного господарства в результатах своєї діяльності підсилює необхідність підвищення їхньої конкурентоспроможності, що у свою чергу вимагає від керівництва запровадження нових технологій у роботу. Конкурентоспроможність виступає найважливішим фактором забезпечення виживання кафе-кондитерської в мінливих умовах ринку та його подальшого ефективного розвитку. Конкурентоспроможність не є постійною характеристикою закладу, вона визначає здатність вести успішну конкурентну боротьбу, протистояти в певний період основним конкурентам. Зі змінами в зовнішньому та внутрішньому середовищах змінюються також порівняльні конкурентні переваги щодо інших підприємств індустрії гостинності.

На даний момент в Україні надання послуг харчування є однією із значущих складових сфери послуг. Незважаючи на нестабільну економічну ситуацію в країні, ресторанний бізнес має стійку тенденцію до зростання. Але гості з кожним роком стають все більш вимогливішими. Сучасна людина прагне харчуватися здоровою їжею, що не містить цукру, глютену, холестерину та інших шкідливих нутрієнтів. Функціонування кафе-кондитерської, що виготовляє десерти без додавання цукру, замінюючи його натуральними підсолоджувачами, зокрема стевією, є досить актуальним на ринку послуг харчування. Закладів-конкурентів, що запроваджують цей інноваційний напрям удосконалення солодких страв, дуже мало. Оскільки поняття конкурентоспроможності є комплексним показником і серед порівняльних характеристик наявні такі показники як технології та рівень інновацій, то варто сказати, що рівень конкурентоспроможності такого закладу ресторанного господарства є досить високим.

**Висновки.** З кожним роком змінюються та удосконалюються технології, обладнання, методи управління персоналом та бізнесом в цілому. У такому динамічному середовищі досить важко бути конкурентоспроможним на ринку послуг. Проте запровадження інноваційних методів та технологій у кафе-кондитерській є одним із шляхів зайняти своє вагоме місце у сфері ресторанного бізнесу.

### **Література**

1. Громадське харчування і туристична індустрія у ринкових умовах: Зб. наук. пр. / Ред.: М.І. Пересічний; Київ: нац. торг.-екон. ун-т. — К., 2014 — 237 с.
2. Кузнєцова Н.М., Нездоймінов С.Г. Регіональний вимір розвитку туристичного та готельного бізнесу: [монографія] / Кузнєцова Н.М., Нездоймінов С.Г. — Одеса: Астропринт, 2010 — 256 с