

Проведений SWOT-аналіз виявив сильні сторони (високі стандарти якості, різноманіття кухонь, професійний сервіс), слабкі сторони (високі операційні витрати, бюрократія, дефіцит кадрів), можливості (зростання попиту на доставку, веганська їжа, гастротуризм) та загрози (висока конкуренція, зростання цін на енергію, економічна нестабільність).

Отже, сучасний успіх ресторанного бізнесу в Німеччині формується на перетині операційної досконалості, маркетингової інтеграції в локальну спільноту та здатності до швидкої адаптації до макроекономічних умов.

Список використаних джерел:

1. Ткачук О. Особливості розвитку індустрії гостинності Німеччини : кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня «бакалавр», 2024. Чернівці : Чернівецький національний університет ім. Ю.Федьковича. 65 с. URL:https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/12000/%D0%A2%D0%BA%D0%B0%D1%87%D1%83%D0%BA_%D0%9E_410%D0%B7.pdf?sequence=1&isAllowed=y

2. Стамат В. М. Маркетинг ресторанного господарства: світові тенденції розвитку. *Новітні підходи до забезпечення економічної стабільності* : матеріали міжнар. наук.-практ. конференції (м. Суми, 14 червня 2024 р). Суми: Research Europe, 2024. С. 97-101. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18791>

3. Табенська О.І. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності в Німеччині. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія «Міжнародні економічні відносини та світове господарство». 2020. Випуск 34. С.185-190. DOI: <https://doi.org/10.32782/2413-9971/2020-34-31>

Ніка СТОББА

ЗВО спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
Миколаївський національний аграрний університет
м. Миколаїв

Науковий керівник – канд. екон. наук,
доцент кафедри менеджменту, бізнесу та адміністрування
Вікторія СТАМАТ

ДОСЛІДЖЕННЯ КОНКУРЕНТНИХ ПЕРЕВАГ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ІСПАНІЇ

Дослідження конкурентних переваг ресторанного господарства в Іспанії базується на аналізі поєднання культурних, економічних та гастрономічних

чинників, які формують унікальність цієї галузі на світовому ринку. Ресторанний сектор Іспанії є одним із найрозвиненіших у Європі, що обумовлено високим рівнем туристичного потоку, глибокими кулінарними традиціями та здатністю до інновацій. Важливою особливістю є те, що іспанська гастрономія виступає не лише як сфера обслуговування, а як елемент національної ідентичності та інструмент економічного розвитку.

Однією з ключових конкурентних переваг є сильна гастрономічна культура, що формувалася століттями. Іспанська кухня відзначається регіональною різноманітністю, де кожен регіон має власні кулінарні традиції, продукти та способи приготування. Це створює широкий асортимент гастрономічних пропозицій, від традиційних страв до авторської кухні. Така різноманітність дозволяє задовольняти попит різних сегментів споживачів, включаючи як місцевих жителів, так і туристів з усього світу [1, с. 47].

Важливим чинником є висока якість сировини. Іспанія має сприятливі кліматичні умови для сільського господарства, що забезпечує доступ до свіжих і натуральних продуктів. Використання локальних інгредієнтів є ключовим елементом ресторанної стратегії, оскільки це підвищує довіру споживачів і знижує витрати на логістику. Крім того, концепція “від ферми до столу” активно впроваджується у багатьох закладах, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та сталого розвитку [3, с. 82]

Ще однією конкурентною перевагою є високий рівень розвитку гастрономічного туризму. Іспанія входить до числа провідних туристичних напрямків світу, і значна частина туристів приїжджає саме заради гастрономічного досвіду. Ресторани активно інтегруються у туристичну інфраструктуру, пропонуючи дегустаційні меню, кулінарні майстер-класи та тематичні заходи. Це сприяє збільшенню середнього чека та формуванню доданої вартості послуг.

Суттєву роль відіграє інноваційність ресторанного сектору. Іспанія є одним із світових лідерів у сфері високої кухні та гастрономічних експериментів. Відомі шеф-кухарі впроваджують новітні технології

приготування їжі, такі як молекулярна гастрономія, що дозволяє створювати унікальні кулінарні продукти. Це формує імідж країни як інноваційного центру гастрономії та підвищує її конкурентоспроможність на міжнародному рівні [2, с. 125]

Організаційна структура ресторанного бізнесу також сприяє його розвитку. В Іспанії значну частину ринку займають малі та сімейні підприємства, що забезпечують гнучкість та швидку адаптацію до змін попиту. Водночас присутність великих ресторанних мереж забезпечує стандартизацію якості та масштабування бізнесу. Така комбінація дозволяє ефективно функціонувати як на локальному, так і на міжнародному рівнях.

Цінова політика є ще одним важливим аспектом конкурентних переваг. Іспанські ресторани пропонують широкий діапазон цін, що робить їх доступними для різних категорій споживачів. Формат “меню дня”, який передбачає комплексний обід за фіксованою ціною, є популярним серед місцевого населення та туристів. Це дозволяє залучати клієнтів у будні дні та забезпечувати стабільний потік відвідувачів.

Сервіс і культура обслуговування також є важливими складовими конкурентоспроможності. Іспанські ресторани відзначаються невимушеною атмосферою, орієнтацією на комфорт клієнта та високим рівнем гостинності. Персонал зазвичай добре підготовлений і має достатній рівень професійної компетентності. Це сприяє формуванню позитивного споживчого досвіду та підвищує рівень лояльності клієнтів.

Цифровізація ресторанного бізнесу є ще одним чинником конкурентних переваг. Іспанські ресторани активно використовують цифрові технології для просування своїх послуг, зокрема соціальні мережі, онлайн-бронювання та системи доставки їжі. Це дозволяє розширювати клієнтську базу, підвищувати ефективність маркетингових комунікацій та адаптуватися до сучасних умов ринку [4].

Важливою складовою є також підтримка з боку держави та місцевих органів влади. Ресторанний сектор розглядається як стратегічна галузь

економіки, що сприяє створенню робочих місць і розвитку туризму. Державні програми підтримки малого та середнього бізнесу, а також ініціативи щодо популяризації національної кухні сприяють зміцненню позицій ресторанного господарства.

Конкурентні переваги ресторанного господарства Іспанії також формуються за рахунок брендингу та репутації. Іспанська кухня має високий міжнародний авторитет, що підтверджується великою кількістю ресторанів, відзначених престижними нагородами. Це підвищує привабливість країни як гастрономічного напрямку та стимулює розвиток ресторанного бізнесу [5].

Таким чином, ресторанне господарство Іспанії має комплексну систему конкурентних переваг, що включає культурну спадщину, якість продуктів, інноваційність, розвинений туризм, ефективну організацію бізнесу, доступну цінову політику та високий рівень сервісу. Поєднання цих факторів забезпечує стабільний розвиток галузі та її високу конкурентоспроможність на світовому ринку.

Список використаних джерел:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ, 2009. 341 с.
2. Подлепіна П.О. Закордонний досвід організації туризму на сучасному етапі (на прикладі Іспанії). Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, 2013. 174 с.
3. Полякова А.Н. Культурно-пізнавальний туризм в Іспанії. Київ: «Палітра», 2019.
4. Стамат В. М. Маркетинг ресторанного господарства: світові тенденції розвитку. *Новітні підходи до забезпечення економічної стабільності* : матеріали міжнар. наук.-практ. конференції (м. Суми, 14 червня 2024 р). Суми: Research Europe, 2024. С. 97-101. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/18791>
5. Скорук А.Ю., Стамат В.М. Перспективи розвитку ресторанного та готельного бізнесу Іспанії на світовій арені. *Тренди розвитку менеджменту, фінансів та бізнес-технологій в умовах формування сучасної економіки та суспільства* : збірник тез доповідей Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Київ, 30 листопада 2022 р.). Київ: Міжнародний європейський університет. С. 359-361. URL : <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/15617>