

УДК 338.439

DOI: 10.24144/2078-1431.2020.2(25).221-227

*Євгенія Палійчук,
кандидат економічних наук, доцент кафедри економічної теорії
Ігор Павлик,
аспірант
ДВНЗ «Ужгородський національний університет»*

УПРАВЛІННЯ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ХАРЧУВАННЯ

Статтю присвячено питанням визначення впливу функції управління та її інструментарного апарату на підвищення ефективності функціонування підприємств галузі організації харчування. Зроблено аналіз попередніх публікацій, які стосуються категорії «управління» та ресторанного господарства. Сформульовано висновки щодо підвищення рівня ефективності підприємств організації харчування за рахунок удосконалення управлінської структури підприємства.

Ключові слова: *громадське харчування, сфера організації харчування, ресторанний бізнес, управління.*

The article is devoted to determining the impact of the management function and its tools on improving the efficiency of enterprises in the sphere of catering. An analysis of previous publications related to the category of "management" and restaurant business. Conclusions on increasing the level of efficiency of catering enterprises by improving the management structure of the enterprise are formulated.

Keywords: *catering, sphere of catering, restaurant business, management.*

Постановка проблеми. Управління є основною і, на нашу думку, вкрай важливою складовою процесу функціонування ресторанного бізнесу. Тому дослідження проблем управління ресторанами та пропозиції щодо поліпшення системи управління є актуальними і потребують уваги вчених та науковців.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання розвитку підприємств організації харчування та дослідження ресторанного бізнесу досліджували різні вчені та економісти. Зокрема, В.В. Дуб розкриває сутність інжинірингу у ресторанному бізнесі [1], О.М. Варипаєв аналізує сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу [2], організація в ресторанному господарстві цікавить науковця О.Ю. Давидову [3], бренд-менеджмент мереж ресторанного господарства є темою досліджень Е.В. Юрчака [4]. Цікавими є наукові праці О.М. Бабенко, що стосуються лідерства в управлінні персоналом ресторану [5], В.А. Язіної – управління готельно-

ресторанним господарством України [6], С.В. Селютіна щодо стратегічного управління підприємствами ресторанного бізнесу [7], С.І. Митник, де висвітлено питання управління персоналом у ресторані [8], та інші. Також багато публікацій на тему ведення та управління ресторанним бізнесом оприлюднено закордонними авторами, зокрема уваги заслуговує опис ресторанного менеджменту Кателін Силва [9] та публікація Денні Меєра про те, як працює ресторанний бізнес [10].

Мета статті (постановка завдання). Метою наукового дослідження є визначення факторів впливу управління на ефективність функціонування ресторанного господарства загалом та ресторанного бізнесу зокрема.

Результати дослідження. На сучасному етапі трансформації та розвитку ринкових відносин в Україні основним чинником, що впливає на ефективність господарської діяльності підприємств на ринку, є забезпеченість професійною робочою силою.

Діяльність, що стосується організації і надання послуг громадського харчування, займає одне з провідних місць у сфері обслуговування населення та вважається одним з прибуткових видів економічної діяльності. Вчені-економісти вважають, що в українського ресторанного бізнесу існують перспективи зростання. Підтвердженням цього є той факт, що ресторанне господарство залучає значну кількість інвесторів з різноманітних сфер бізнесу, особливо у великих містах. Проте у сфері ресторанного бізнесу значною є частка збиткових підприємств, що пов'язано, насамперед, з виробничими і фінансовими ризиками, які виникають через дефіцит кваліфікованого та професійного персоналу, високий рівень плинності кадрів, недостатній управлінський досвід керівництва підприємств.

Стає першорядною проблема оцінки персоналу, раціонального використання трудових ресурсів у ресторанному бізнесі та ефективного їх відтворення, про що свідчить аналіз сучасного стану людських ресурсів підприємств сфери ресторанного бізнесу. Так, в усьому світі ресторанний бізнес є одним з найбільш привабливих для інвесторів, а його рентабельність у розвинутих країнах не буває нижчою за 40 %, при цьому досягаючи в «туристичних» зонах позначки 100 % [11].

За даними Держстату України на початок 2019 року налічувалось 61761 суб'єкт господарювання у сфері тимчасового розміщування й організації харчування, що на 11 728 одиниць більше порівняно з 2010 роком [12].

Більш конкретний аналіз існуючої мережі ресторанного господарства можна здійснити за даними таблиці 1.

Аналіз даних таблиці 1 свідчить про поступовий розвиток мережі ресторанного господарства в Україні.

С.І. Митник зазначає, що «кожен ресторан – складний об'єкт із поставленим механізмом, який повинен ефективно працювати. Рушійною силою цього механізму є праця людини як ланки обслуговуючого персоналу ресторану, яка виступає не лише його обличчям, але і відображає душу закладу, передаючи внутрішній настрій усього підприємства гостю» [8, с. 205].

Таблиця 1. Кількість суб'єктів господарювання галузі організації харчування* (од.)

Вид діяльності	Код за КВЕД-2010	Роки	Кількість суб'єктів господарювання			
			з урахуванням банків		Без урахування банків	
			усього	з них фізичні особи-підприємці	усього	з них фізичні особи-підприємці
Діяльність із забезпечення стравами та напоями	56	2010	39920	31884	39920	31884
		2011	33186	25091	33186	25091
		2012	37351	29992	37351	29992
		2013	43612	35945	43612	35945
		2014	49447	43347	49447	43347
		2015	50381	44453	50381	44453
		2016	50176	45173	50176	45173
		2017	49950	44391	49950	44391
		2018	53558	47816	53558	47816
Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	56.1	2010	29950	23857	29950	23857
		2011	24933	18774	24933	18774
		2012	28142	22441	28142	22441
		2013	32957	26896	32957	26896
		2014	37557	32727	37557	32727
		2015	38345	33633	38345	33633
		2016	38199	34207	38199	34207
		2017	38545	34102	38545	34102
		2018	41860	37283	41860	37283
Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування	56.10	2010	29950	23857	29950	23857
		2011	24933	18774	24933	18774
		2012	28142	22441	28142	22441
		2013	32957	26896	32957	26896
		2014	37557	32727	37557	32727
		2015	38345	33633	38345	33633
		2016	38199	34207	38199	34207
		2017	38545	34102	38545	34102
		2018	41860	37283	41860	37283

Постачання готових страв	56.2	2010	4635	3981	4635	3981
		2011	3820	3133	3820	3133
		2012	4350	3745	4350	3745
		2013	5077	4488	5077	4488
		2014	5607	5135	5607	5135
		2015	5366	4902	5366	4902
		2016	5293	4900	5293	4900
		2017	4977	4564	4977	4564
		2018	5094	4666	5094	4666
Постачання готових страв для подій	56.21	2010	615	554	615	554
		2011	512	436	512	436
		2012	609	521	609	521
		2013	710	625	710	625
		2014	790	718	790	718
		2015	696	636	696	636
		2016	785	741	785	741
		2017	734	686	734	686
		2018	733	680	733	680
Постачання інших готових страв	56.29	2010	4020	3427	4020	3427
		2011	3308	2697	3308	2697
		2012	3741	3224	3741	3224
		2013	4367	3863	4367	3863
		2014	4817	4417	4817	4417
		2015	4670	4266	4670	4266
		2016	4508	4159	4508	4159
		2017	4243	3878	4243	3878
		2018	4361	3986	4361	3986
Обслуговування напоями	56.3	2010	5335	4046	5335	4046
		2011	4433	3184	4433	3184
		2012	4859	3806	4859	3806
		2013	5578	4561	5578	4561
		2014	6283	5485	6283	5485
		2015	6670	5918	6670	5918
		2016	6684	6066	6684	6066
		2017	6428	5725	6428	5725
		2018	6604	5867	6604	5867

*Сформовано за [12]

Отже, напрямами підвищення ефективності управління підприємствами ресторанної галузі в аспекті людського потенціалу вважаємо такі :

- стандартизація роботи персоналу;
- навчання кадрів;
- контроль;
- система мотивації;
- якість виконання стандартів обслуговування.

У контексті нормативно-правового регулювання професійний стандарт розглядається як перелік затверджених у встановленому порядку вимог до компетентностей та кваліфікацій працівника. Ініціатива розроблення та вдосконалення професійних стандартів належить роботодавцям, які безпосередньо і визначають вимоги до зазначених компетентностей. Практика управління персоналом теж розглядає поняття «професійний стандарт» [8], але, на нашу думку, окрім систематизації трудових операцій, які здійснюються на робочих місцях, стандарт також дає можливість їх уніфікації та регламентування. Професійні стандарти мають загалом описувати регламентовану модель поведінки виконавця, яка, окрім компетентностей, має також включати вимоги до моральних та етичних її норм. Іншими словами, професійний стандарт є своєрідним «кодексом професії», в якому мають бути закріплені етичні та професійні вимоги до поведінки виконавця (фахівця, професіонала) з відповідним рівнем компетентності та професійної кваліфікації [13].

Сьогодні багато українських підприємств розробляють масштабні комплексні програми мотивації персоналу. Проте такі мотиваційні програми не завжди працюють ефективно, тому що не враховують професійних та фізіологічних особливостей окремих співробітників.

Високоякісне обслуговування в ресторані є сутністю його послуг та основною умовою успішності та прибутковості закладу. Асортимент меню, смакові якості страв, ціни на продукцію, дизайн, імідж, місце розташування ресторану важливі, але вони ніколи не компенсують в очах споживача неухважного і недбалого ставлення з боку обслуговуючого персоналу. Ресторан, який надав споживачам сервіс високого рівня, одержує вагомі конкурентні переваги.

Висновки і перспективи подальших досліджень.

Ресторанне господарство України не вважається високорозвинутим. Основою для його розвитку є передусім рівень доходів населення, який суттєво знизився у зв'язку з фінансово-економічною ситуацією в країні. Водночас потенціал ресторанного бізнесу є достатньо потужним. У ресторанному бізнесі існують перспективи для розвитку та зростання. Із збільшенням кількості підприємств харчування різних форматів зростає конкуренція. Для формування конкурентних переваг і забезпечення ефективної роботи підприємства сьогодні та в майбутньому важливою є розробка науково обґрунтованих рекомендацій щодо підвищення ефективності стратегічного управління і функціонування підприємств організації харчування. Новітні наукові дослідження та методики їх упровадження, дані щодо практичної ефективності здатні консолідувати консалтингові

підприємства, потреба в яких стає дедалі більш очевидною в сучасних умовах трансформації економіки. Слід зауважити, що сучасні ресторатори підходять більш професійно до управління своїм бізнесом, проводять стратегічний аналіз ринку, маркетингові дослідження, освоюють нові підходи і методики впровадження реклами, звертаючись до фахівців із ведення ресторанного бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Дуб В.В., Терешкін О.Г., Горєлков Д.В. Інжиніринг у ресторанному господарстві: навч. посіб. Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: Друкарня Мадрид, 2017. 175 с.
2. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : колект. монографія / [Варипаєв О. М. та ін.] ; за заг. ред. А. Ю. Парфінєнка ; Харків. нац. ун-т ім. В. Н. Каразіна. Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2017. 411 с.
3. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. 330 с.
4. Бренд-менеджмент мереж ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Юрчак Едуард Володимирович ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ, 2018. 21 с.
5. Лідерство в управлінні персоналом підприємств ресторанного господарства : автореф. дис. канд. екон. наук : 08.00.04 / Бабенко Олена Миколаївна ; Центр. спілкаспожив. т-в України, Львів. торг.-екон. ун-т. Львів, 2018. 20 с.
6. Управління готельно-ресторанним господарством України : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / Язіна Вікторія Анатоліївна ; Причорномор. НДІ економіки та інновацій. Одеса, 2018. 20 с.
7. Стратегічне управління підприємствами ресторанного господарства : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Селютін Сергій Вікторович ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків, 2019. 24 с.
8. Митник С.І. Кваліфікація обслуговуючого персоналу як чинник успішної діяльності ресторану // Вісник Львівської комерційної академії. Серія економічна, 2016. Вип. 50. С.205-208
9. How to Rock Restaurant Management: 5 Ingredients to Leading a Successful Team (2017). Katelyn Silva, Publishing Platform, Apr 4, 2017 Restaurant management - 102 pages. (дата звернення 19.09.2020).
10. Прошу до столу. Як працює ресторанний бізнес / Денні Меєр ; пер. з англ. Ганна Кириєнко. Київ : Наш формат, 2019. 337 с.
11. Аветисова А. О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку // Вісник соціально-економічних досліджень. 2005. № 28. С. 117–123.
12. Офіційний сайт Держстату України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
13. Кравчук О.І. Професійні стандарти з управління персоналом: розроблення і впровадження в Україні // Соціально-трудові відносини: теорія і практика. 2019. №9(1). С.71-84.

REFERENCES

1. Dub, V.V., Tereshkin, O.G., & Goryelkov D.V. (2017). *Inzhynirynh u restorannomu hospodarstvi [Engineering in the restaurant industry]*. Kharkiv: Drukarnya Madryd [in Ukrainian].

2. Varipaev, O.M. (2017). *Suchasni tendentsiyi rozvytku hotel'no-restorannoho biznesu: mizhnarodnyy ta natsional'nyy dosvid [Modern trends in the development of hotel and restaurant business: international and national experience]*. Kharkiv: KHNU im. V. N. Karazina [in Ukrainian].
3. Davydova, O.Y, Polstyana, N.V. (2017). *Orhanizatsiya v restorannomu hospodarstvi (vyrobnytstvo) [Organization in restaurant business (production)]*. Kharkiv: Vyd-vo Ivanchenka I. S. [in Ukrainian].
4. Yurchak, E.V. (2018). Brend-menedzhment merezh restorannoho hospodarstva [Brand management of restaurant business networks]. *Extended abstract of candidate's thesis*. Kyiv [in Ukrainian].
5. Babenko, O.M. (2018). Liderstvo v upravlinni personalom pidpryemstv restorannoho hospodarstva [Leadership in personnel management of restaurant enterprises]. *Extended abstract of candidate's thesis*. Lviv [in Ukrainian].
6. Yazina, V.A. (2018). Upravlinnya hotel'no-restorannym hospodarstvom Ukrainy [Management of hotel and restaurant industry of Ukraine]. *Extended abstract of candidate's thesis*. Odesa [in Ukrainian].
7. Selyutin, S.V. (2019). Stratehichne upravlinnya pidpryemstvamy restorannoho hospodarstva [Strategic management of restaurant enterprises]. *Extended abstract of candidate's thesis*. Kharkiv [in Ukrainian].
8. Mytnyk, S.I. (2016). Kvalifikatsiya obsluhovuyuchoho personalu yak chynnyk uspishnoyi diyal'nosti restoranu [Qualification of service personnel as a factor in the successful operation of the restaurant]. *Visnyk L'vivs'koyi komertsyynoyi akademiyi. Seriya ekonomichna – Bulletin of the Lviv Commercial Academy. The series is economic, 50, 205-208* [in Ukrainian].
9. Silva, S. (2017). *How to Rock Restaurant Management: 5 Ingredients to Leading a Successful Team* [in English].
10. Meyer, D. (2019). *Yak pratsyuye restorannyi biznes [How the restaurant business works]*. (G. Kurienko, Trans). Kyiv: Nash format. [in Ukrainian].
11. Avetisova, A.A. (2005). Restoranni merezhi: konkurentni perevahy, problemy, perspektyvy rozvytku [Restaurant chains: competitive advantages, problems, prospects of development]. *Visnyk sotsial'no-ekonomichnykh doslidzhen' – Bulletin of socio-economic research, 28, 117-123* [in Ukrainian].
12. Ofitsiyyny sayt Derzhstatu Ukrainy [Official site of the State Statistics Service of Ukraine.]. (n.d). *www.ukrstat.gov.ua*. Retrieved from <http://www.ukrstat.gov.ua>. [in Ukrainian].
13. Kravchuk, O.I. (2019). Profesiyni standarty z upravlinnya personalom: rozroblennya i vprovadzhennya v Ukraini [Professional standards in personnel management: development and implementation in Ukraine]. *Sotsial'no-trudovi vidnosyny: teoriya i praktyka - Socio-labor relations: theory and practice, 9(1), 71-84* [in Ukrainian].