

Ковальова Д. О.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ ТОРГІВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ПИТАННЯ ЇХ УПРАВЛІННЯ

Галузь громадського харчування є значним сегментом економіки. Вона не лише створює робочі місця, але й сприяє економічному розвитку через споживання продуктів, послуг, та туризм. Сучасні споживачі постійно шукають нові гастрономічні враження та якісне обслуговування. Вивчення цих змін та адаптація до них є критично важливою для успіху підприємств. Зростаюче впровадження цифрових технологій в управління підприємствами громадського харчування, таких як автоматизація процесів, онлайн-бронювання, та електронні платежі, відкриває нові можливості для підвищення ефективності та клієнтського досвіду [2]. Зростаюча увага до питань сталості та екологічної відповідальності змушує підприємства переглянути свої підходи до закупівель, утилізації відходів, та енергоспоживання.

Кожен з типів підприємств громадського харчування має свою цільову аудиторію та стратегію управління [2]. Вибір типу підприємства часто залежить від розташування, цільової аудиторії, інвестиційних можливостей та бізнес-моделі. Зростання інтересу до культури харчування та різноманітності кулінарних традицій сприяє розвитку галузі громадського харчування, забезпечуючи великий вибір для споживачів та можливості для підприємців [1].

Сучасні тенденції у створенні меню підприємств громадського харчування відображають різноманітність кулінарних культур, зосередженість на здоровому харчуванні, та бажання споживачів відкривати нові смаки. Ось деякі з трендів [5]:

1. Залучення локальних інгредієнтів. Існує зростаючий попит на страви, приготовані з свіжих, локально вирощених продуктів. Це не тільки підтримує місцеві господарства, але й гарантує високу якість інгредієнтів. Меню, що базується на сезонних продуктах, стає все більш популярним.

2. Фокус на здоровому харчуванні. Збільшується інтерес до меню, які пропонують здорові альтернативи, такі як безглютенові, веганські чи низькокалорійні страви. Це відображає загальну тенденцію до підвищеної уваги до здоров'я та добробуту.

3. Етнічна та ф'южн-кухня: Споживачі все більше цікавляться етнічними кухнями, які пропонують їм нові гастрономічні враження. Ф'южн-кухня, яка поєднує елементи різних кулінарних традицій, також набирає популярності.

4. Повернення до традиційних страв: Є певний інтерес до традиційних, класичних рецептів з сучасними нюансами. Це не тільки відновлює старі кулінарні традиції, але й створює відчуття ностальгії та автентичності серед споживачів.

5. Сміливість у смаках та текстурах. Шеф-кухарі експериментують з незвичними поєднаннями смаків, текстур та кулінарних технік, щоб створити унікальні та запам'ятовувані страви. Від молекулярної гастрономії до нетрадиційних інгредієнтів, ці новаторські підходи залучають гурманів.

Мотивація та навчання співробітників, а також підбір та залучення талантів, є важливими аспектами управління в сфері громадського харчування. Ефективне управління персоналом впливає не тільки на продуктивність праці, але й на загальну якість послуг та задоволеність клієнтів.

Задоволений співробітник є більш продуктивним і залученим у роботу. Мотивація може включати конкурентну зарплату, бонуси за високі показники, можливості кар'єрного зростання, та визнання досягнень. Нематеріальна мотивація, така як визнання заслуг, створення позитивної робочої атмосфери, також має велике значення [3].

Систематичне навчання забезпечує неперервне поліпшення навичок та компетенцій співробітників. Це включає тренінги з обслуговування клієнтів, ознайомлення з новими кулінарними техніками, а також навчання з питань безпеки та гігієни. Ефективний підбір персоналу вимагає чіткого розуміння потреб закладу та кваліфікації, необхідної для конкретної ролі. Використання сучасних методів відбору, таких як професійні соціальні мережі, реферальні програми, та співпраця з освітніми установами, може сприяти залученню кваліфікованих кандидатів.

Оптимізація процесів роботи кухні, логістики та закупівель є критично важливою для ефективного управління підприємствами громадського харчування. Вона включає ряд стратегій та практик, спрямованих на максимізацію продуктивності, зниження витрат та підвищення якості обслуговування. Важливо стандартизувати рецептури та методи приготування для забезпечення послідовності якості та ефективності [4]. Рациональне розташування кухонного обладнання

та оптимізація робочого простору можуть значно покращити ефективність роботи кухарів. Використання сучасного обладнання та технологій може сприяти автоматизації повторюваних процесів, знижуючи час приготування та збільшуючи продуктивність. Системи управління запасами допомагають відстежувати витрати продуктів, запобігаючи перевитратам та знижуючи відсоток відходів. Регулярний аналіз та оцінка постачальників для забезпечення своєчасних та ефективних поставок продуктів. Вибір надійних постачальників та розробка довгострокових відносин з ними для забезпечення якості продуктів та вигідних цін.

Список використаних джерел:

1. Долга Г.В. Управління ресторанним господарством як складовою частиною сфери послуг. *Приазовський економічний вісник*. 2019. Вип. 3 (14). С. 160-165.
2. Зайченко К.С. Методи та моделі формування організаційної структури інноваційно-активного малого ресторану: сутність та практичне значення. *Економіка та держава*. 2019. № 2. С. 135-140.
3. Кравченко О.М. Методичні аспекти розрахунку макроекономічної ефективності ресторанного господарства. *Науковий вісник Одеського національного економічного університету*. Одеса: ОНЕУ, 2015. № 9. С. 91-106.
4. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2019. 472 с.
5. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. 212 с.

Канд. екон. наук Кучеренко С. К.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (Україна)

ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ

Ціллю удосконалення системи управління машинобудівним підприємством є підвищення ефективності управлінського впливу. При чому ефективність проявляється не стільки в сфері управління, скільки у сфері виробництва. Серед можливих критеріїв може бути , наприклад, комплексний критерій – економічні результати діяльності системи, що керується в цілому: тобто досягнення підприємством найвищих економічних результатів при найменших витратах. По-друге – група локальних критеріїв, типу найнижчих витрат на виробництво,