

**УДК 005:93**

**Нагорняк Г.С., Вовк І.П.**

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя

**ВИЗНАЧЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНОГО МЕХАНІЗМУ  
ЕФЕКТИВНОГО УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА ЯК ОСНОВНИХ ЛАНОК ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ  
ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

**Nahorniak H., Vovk I.**

**DEFINITION OF ORGANIZATIONAL AND ECONOMIC MECHANISM  
EFFECTIVE MANAGEMENT OF RESTAURANT ENTERPRISES AS  
MAIN SECURITY LINKS TOURIST ACTIVITIES**

Зважаючи на розвиток готельно-ресторанної справи останніми роками, надзвичайно важливим є якісна підготовка майбутніх фахівців галузі харчування. Провідна роль у підготовці фахівців, здатних задовольнити сучасний ринок праці, належить працівникам ресторанного господарства [1].

У процесі дослідження внутрішнього середовища проводиться оцінювання потенціалу у межах поставленої мети: наскільки по кількості і якості ресурсів, стану функцій і проектних планів ресторанний бізнес відповідає цільовим вимогам; “вимальовується” картина його сильних і слабких сторін. Сильні сторони виступають потенційними факторами успіху подальшої діяльності та розвитку. Аналіз зовнішнього середовища дозволяє оцінити створювані умови, тобто існуючі можливості та загрози.

Зростання потенціалу ресторанного підприємства здійснюється через розвиток складових його внутрішнього середовища. При здійсненні інноваційної діяльності на підприємстві повинні бути наявні ресурси, запаси матеріально-технічного, трудового та збутового потенціалів ресторанного господарства, що починають впроваджувати зміни під впливом інноваційних можливостей, відбуваються ендогенні деформації у структурі підприємства, а саме:

- матеріально-технічний потенціал шляхом розроблення та впровадження нової техніки, модернізації існуючого устаткування;

- удосконалювання технології й організації виробництва; комплексної автоматизації та механізації робіт; впровадження ресурсозберігаючих технологій (через впровадження ресурсоощадливих технологій сьогодні особливо важливо забезпечити зниження матеріальних витрат, які становлять майже 40 % від обсягу промислової продукції); підвищення якості виробів, що випускаються, для кращого задоволення потреб ринку; екологізації виготовлення;

- трудовий потенціал – через підвищення кваліфікації наявного персоналу; залучення нових працівників із прогресивним, інноваційним мисленням, здатних експлуатувати нову або модернізовану техніку, використовувати передові технології у виробництві; підвищення продуктивності праці; зниження фізичної праці.

- збутовий потенціал – через збільшення частки підприємства на традиційних ринках збуту; освоєння нових ринків реалізації продукції, використання, що раніше не застосовувалися, маркетингових підходів по просуванню продукції; збільшення прибутку від продажів інноваційної продукції та багато чого іншого.

Сукупність застосовуваних методів управління у готельно-ресторанному комплексі покликана забезпечити: цілеспрямованість колективу; організованість; чіткість і злагодженість роботи; оперативність і своєчасність рішень; розпорядливість, гнучкість, дисциплінованість і ініціативність [2, с. 211]. Важливою передумовою підвищення ефективності управлінських рішень, що здійснюються, є визначення складу показників, які контролюються, у ході виконання рішень, результативності їх реалізації. технологія

використання інформації для корегування управлінського рішення дозволить приймати дієві та ефективні рішення в умовах дефіциту часу та відсутності великого обсягу інформації [3, с. 264].

Економічна складова організаційно-економічного механізму управління розвитком ресторанного бізнесу є складною структурою, яка виступає сукупністю керуючих економічних впливів, спрямованих на відповідні процеси та сприяє узгодженню економічних інтересів при досягненні поставлених цілей шляхом фінансово-економічного забезпечення й організаційних форм його відновлення, економічного самоврядування, економічної мотивації розвитку, державного економічного регулювання, систем стандартизації, нормування та правил здійснення діяльності, контролю, що впливають на процес розвитку не тільки ресторанного бізнесу, але й інших секторів економіки. Економічне самоврядування вирішує важливе завдання у процесі функціонування організаційно-економічного механізму управління розвитком ресторанного бізнесу, що зводиться до забезпечення соціального комфорту кожному члену суспільства, відображає соціальне спрямування та пряме призначення самоврядування у сучасних умовах. Мотивація розвитку сприяє створенню у працівників ресторанного бізнесу та осіб, що й мають до нього відношення, внутрішнього спонукання до дій для досягнення цілей відповідно з делегованими їм обов'язками та згідно із прийнятим планом.

Організаційна складова представлена інституціональними утвореннями на різних рівнях управління ресторанного бізнесу, галузевими та територіальними формуваннями, окремими підприємствами і їх структурними підрозділами. Організаційна складова управління розвитком ресторанного бізнесу будується на основі організаційно-інформаційного механізму, економічній свободі діяльності, механізмі забезпечення конкурентоспроможності, що дає можливість діяти в інтересах споживачів, працівників, власників і держави згідно з ринковою кон'юнктурою. Якщо у такій системі хоча б один з елементів виявиться малоефективним, то вплив його недосконалості буде випробовувати вся система управління розвитком ресторанного бізнесу. Це обумовлює необхідність і доцільність постійного контролю відповідності один одному складових механізму управління з метою своєчасного коректування впливу.

Економічна свобода діяльності ресторанного бізнесу повинна полягати у наданні можливості діяти в інтересах споживачів, своїх працівників, власників і держави згідно з ринковою кон'юнктурою, самостійно визначати обсяги та структуру виробництва, обсяг продажів, ціни на власні продукцію та послуги, обирати ділових партнерів тощо.

#### **Перелік використаних джерел:**

1. Галасюк С.С., 2015. Проблеми управління сферою туризму України в умовах сьогодення. URL: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/3534>
2. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів. К. : Центр навч. літератури, 2006. 346 с.
3. П'ятницька Г. Т., Коваленко А. М. Стратегічні альтернативи розвитку ресторанів в умовах конкуренції. Торгівля і ринок України: темат. зб. наук. праць з проблем торгівлі і громад. харчування. Вип. 15. Донецьк: ДонДУЕТ ім. М. Туган-Барановського, 2003. Т.1. С. 258–267.