

СТРАТЕГІЧНІ НАПРЯМИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У сучасному динамічному ринковому середовищі підприємства ресторанного господарства повинні не лише надавати якісні послуги, а й ефективно управляти внутрішніми ресурсами. Одним із ключових факторів успішної діяльності є правильно побудована організаційно-управлінська структура, яка визначає логіку підпорядкування та відповідальність між працівниками [1,2].

На прикладі ресторану «На Дубах», який функціонує в умовах зростаючої конкуренції та потребує оптимізації управлінських процесів, проаналізуємо чинну лінійну модель управління (рис.1.) [5].

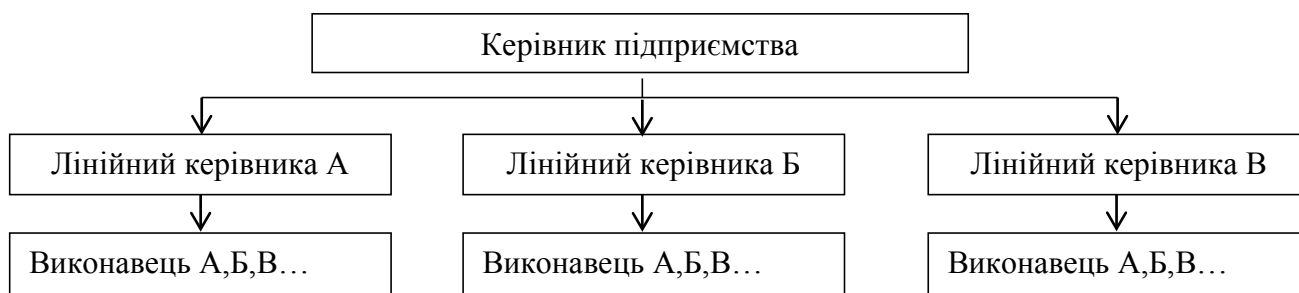


Рис. 1. Лінійна організаційно-управлінська структура [3, с. 136].

Незважаючи на її переваги у простоті, вона обмежує адаптивність і оперативність у прийнятті рішень. Тому вважаємо, що впровадження функціонально-проектного підходу, створення автономних підрозділів покращить координацію та підвищить ефективність управління (рис.2). А використання сучасних цифрових рішень (CRM, автоматизовані системи обліку) дозволить оптимізувати документообіг, підвищити продуктивність праці та покращити клієнтський сервіс.

Підвищення конкурентоспроможності – одна з ключових задач у розвитку підприємств ресторанного господарства. Для її досягнення необхідно застосовувати стратегічне мислення, аналіз ринку та гнучке планування. Ресторан «На Дубах» є прикладом закладу, який активно впроваджує інноваційні підходи до управління й обслуговування.

Серед стратегічних напрямів, які можуть забезпечити зростання конкурентоспроможності, виділяють [4,6,7]:

- покращення якості сервісу,
- розширення меню,
- активне просування у соціальних мережах,
- запровадження програм лояльності.



Рис. 2. Функціональна організаційно-управлінська структура

Також важливим є кадровий потенціал – підвищення кваліфікації персоналу сприяє загальному рівню обслуговування. Отож, аналітичний підхід до управління дозволяє виявити слабкі сторони, формувати цільові показники ефективності та приймати стратегічно обґрунтовані рішення, а інтеграція таких підходів створює умови для ресторанному закладу залишатися конкурентоспроможним у динамічному середовищі.

Перелік використаних джерел:

1. Владимир О. М. Основні тенденції розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу та сфери туризму у 2019-2021 роках. *Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації: тези доповідей VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф.*, Київ, 8-9 квіт., 2021 р. Київ : Вид. центр КНУКіМ, 2021. С. 311-315.
2. Гудзенко Л. О. Управління конкурентоспроможністю підприємства. Київ: КНЕУ, 2019. 198 с.
3. 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.
4. Козловський Є. В. Організація ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 256 с.
5. Офіційний сайт ресторану «На Дубах» : <https://www.nadubah.com/>
6. Сірий В. М. Менеджмент підприємств харчування. Харків: Факт, 2020. 304 с.
7. Стратегічне управління підприємством / За ред. І. Г. Червінської. Львів: ЛНУ, 2020. 220 с.

УДК 330.341.1:004.8

Собко Олександр

студент 3 курсу

спеціальності «Підприємство та торгівля»

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

м.Тернопіль

Науковий керівник: Тимошик Наталія

кандидат економічних наук, доцент

доцент кафедри економіки та фінансів

Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя

м.Тернопіль

ВПЛИВ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ НА ЕФЕКТИВНІСТЬ ПІДПРИЄМСТВА

У сучасному світі штучний інтелект (ШІ) стає невід’ємною складовою сучасних виробничих процесів, сприяючи їхній автоматизації та підвищенню ефективності. Прогрес технологій штучного інтелекту має значний потенціал у використанні в різних сферах бізнесу, а головне в різних аспектах складових функціонування підприємств та організацій,