

УДК 005.1:640.4(091)

Харитоненко І.О.¹, Белікова М.В.²

¹ студент, Запорізький інститут економіки та інформаційних технологій, м. Запоріжжя

² канд. істор. наук, доцент, Запорізький інститут економіки та інформаційних технологій, м. Запоріжжя

ІСТОРІЯ МЕНЕДЖМЕНТУ: ЯК З'ЯВИЛИСЯ ПЕРШІ РЕСТОРАНИ

Менеджмент сформувався у відповідь на зростаючу потребу суспільства в ефективному управлінні трудовими ресурсами, матеріальними потоками та сервісними процесами. Одним із перших прикладів практичного застосування управлінських принципів стали заклади громадського харчування, які з часом еволюціонували у ресторани – складні організаційні структури з чітко визначеними функціями та стандартами обслуговування. Виникнення ресторанної моделі обслуговування стало не лише культурним феноменом, а й важливим етапом становлення сервісного менеджменту як окремого напрямку управлінської діяльності. Аналіз історії розвитку ресторанів дозволяє простежити трансформацію управлінських підходів – від інтуїтивного адміністрування до системного менеджменту, що базується на стандартизації, контролі якості, логістиці та клієнтоорієнтованості [1].

Історія менеджменту пов'язана зокрема з розвитком закладів громадського харчування. Поява перших ресторанів стала управлінським проривом: ресторан як організаційна форма обслуговування виник не випадково, його поява була зумовлена соціальними, економічними та культурними трансформаціями. Ці процеси продовжуються і сьогодні [2. 3].

Перші прототипи ресторанів з'явилися ще в античні часи. У Стародавньому Римі функціонували таверни та термopolії, де продавали гарячі страви та напої. Ці заклади мали елементи організації обслуговування, але не відповідали сучасному розумінню ресторану. У Візантії також існували подібні заклади, орієнтовані на подорожуючих і торговців, що свідчить про ранні форми гастрономічного менеджменту [4].

Слово «ресторан» походить від французького *restaurant*, що означає «відновлювати» або «освіжати». Саме у Франції в XVIII столітті з'явився перший заклад, який можна вважати рестораном у сучасному розумінні. У 1765 році паризький кухар Буланже відкрив заклад, де подавали наваристі бульйони – «*restoratifs*», що мали відновлювати сили. Цей момент вважається точкою відліку ресторанного бізнесу як системи з чіткою структурою управління, обслуговуванням і меню.

Менеджмент у перших ресторанах проявлявся через організацію простору, стандартизацію меню, контроль якості та обслуговування клієнтів. З розвитком конкуренції виникла потреба в диференціації послуг, що стимулювало появу нових управлінських підходів. У 1786 році французький уряд офіційно дозволив ресторанам працювати до 23:00, що стало першим прикладом державного регулювання ресторанного менеджменту.

У XIX столітті ресторанна справа поширилася по Європі, зокрема в Україні. Перші заклади з обслуговуванням з'явилися в Києві, Львові, Одесі та Харкові. Вони стали місцями соціальної взаємодії, культурного обміну та гастрономічних інновацій. Менеджмент у цих закладах включав елементи маркетингу, логістики, фінансового планування та управління персоналом.

У XX столітті ресторанний менеджмент став окремою освітньою та

професійною галуззю. З'явилися спеціалізовані курси, спеціальні стандарти, міжнародні асоціації, що регулюють якість обслуговування та управління. Важливим є навчання персоналу, який працює в ресторанах, тому що від їх підготовки залежить рівень обслуговування [5].

Таким чином, історію перших ресторанів можна розглянути в контексті історії менеджменту від таверн античності до сучасних закладів високої кухні, – кожен етап розвитку ресторанної справи супроводжувався вдосконаленням управлінських процесів, що сьогодні є невід'ємною частиною професійної підготовки менеджерів.

Список використаних джерел:

1. Брич В. Я. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. : / В. Я. Брич та ін.(за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В. Я. Брича). Київ : Ліра-К, 2020. 482 с.
2. Кукліна Т. В. Організаційно-управлінські аспекти функціонування ресторанів у період постпандемічного відновлення. *Підприємництво та інновації*. 2022. № 19. С. 34–39.
3. Безхлібна А. П., Кукліна Т. С., Журавльова С. М. Стратегічні перспективи підвищення конкурентоспроможності ресторанного бізнесу України в умовах воєнного стану. *Економічний простір*. 2025. №201.
4. Готельно-ресторанна справа: бакалаврський курс. Частина 1 : навч. посіб. / заг. ред. Н. В. Якименко-Терещенко; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків : НТУ «ХП», 2022. 549 с.
5. Byelikova M. Professional ethic and waiter service of the “Khortitsa Palace” Hotel in Zaporizhzhia. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання* : матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Черкаси, 18–19 березня 2021 р. Черкаси: Черкас. держ. технол. ун-т. Т. 1. 2021. Р.18–20.