

УДК 338.486.5: 658.8

Крупко О.М.¹

Зайцева В.М.²

¹ студ. гр. МТЕ-410м НУ «Запорізька політехніка»

² канд. пед. наук, проф. НУ «Запорізька політехніка»

СУТНІСТЬ СИСТЕМНОГО ПІДХОДУ ДО УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ресторанне господарство можна розглядати як галузь, головною метою якої є надання послуг населенню у формі суспільно організованого харчування в обмін на грошові доходи. Для галузі ресторанного господарства характерна спільність матеріально-технологічної бази, торгово-технологічної й організаційно-економічної структур.

Ресторанному господарству властиве сполучення трьох функцій: виробництво готової їжі; її реалізація; організація споживання. Вихідною є функція виробництва, витрати праці на яку становлять 70-90% всіх витрат. У процесі виробництва на підприємствах ресторанного господарства створюється новий продукт. Власна продукція ресторанного підприємства надходить у реалізацію з новими споживчими властивостями й додатковою вартістю.

Харчування є формою споживання, тому важливою функцією для підприємств громадського харчування є організація споживання. По сполученню функцій підприємства харчування відрізняються від всіх галузей, зокрема від торгівлі й харчової промисловості. Підприємства харчової промисловості виготовляють продукти харчування, однак, як правило, використати їх можна після додаткової технологічної обробки.

Всі об'єкти ресторанного господарства можна класифікувати за різними ознаками: формам власності; типам об'єктів (їдальня, ресторан, кафе, закуочна, буфет, бар, магазин кулінарії, кулінарний комбінат); спеціалізації (підприємства загального типу й спеціалізовані); організації торгово-технологічного процесу; мобільності.

Основними завданнями ресторанного господарства є:

– збільшення загального обсягу товарообігу громадського харчування відповідно до росту грошових доходів населення та збільшення ресурсів продовольчих товарів;

– ріст обсягу випуску продукції власного виробництва, поліпшення її асортименту і підвищення якості;

– підвищення питомої ваги громадського харчування в постачанні населенню продовольчих товарів;

– розвиток й удосконалювання матеріально-технічної бази галузі;

- удосконалювання планування й економічного стимулювання;
- підвищення економічної ефективності підприємств громадського харчування.

З позицій системного підходу діяльність підприємства ресторанного господарства можна розглядати як складну систему, яка складається з підпорядкованих менш складних систем.

В основу системного підходу покладено дослідження об'єктів як систем. Системою називають сукупність взаємозалежних елементів, призначену для досягнення певної мети.

З позицій системного підходу підприємство сфери послуг, у тому числі і ресторанного господарства можливо представити як організаційно-обслуговуючу систему, що характеризується певною поведінкою, еволюцією і набором структур.

Організаційно-обслуговуюча система має вхід, вихід і зворотний зв'язок. Вихід характеризується обсягами реалізованої продукції та послуг як в цілому, так і в асортиментному розрізі, відповідністю якості продукції та послуг стандартам та вимогам споживачів.

Зворотний зв'язок дає змогу інформувати організаційно-обслуговуючу систему про ступінь відповідності попиту споживачів пропозиції продукції і послуг, які заклад громадського харчування може надати споживачам.

При використанні системного підходу на основі маркетингових досліджень спершу формують параметри виходу – продукції чи послуги. При цьому встановлюють: яку продукцію і послуги повинно надавати споживачам конкретний заклад громадського харчування, з якими показниками якості, для кого, в які терміни і за якою ціною.

У результаті взаємодії всіх складових системи ресурсів виходять нові властивості, якими кожний окремий вид ресурсу не володіє. Ці властивості позначаються таким поняттям, як ефект цілісності системи. Наприклад, не можна вчасно вивести на потрібний сегмент ринку товар, що відповідає його вимогам, не маючи у своєму розпорядженні відповідні ресурси всіх видів: можливостями застосовуваного встаткування й використовуваної технології, кваліфікаційними можливостями кадрів тощо. І, навпаки, кожний окремий ресурс не може розкритися повністю поза зв'язком з іншими ресурсами: можливості, якими розташовують верстати, не можуть бути реалізовані без відповідної кваліфікації працівників, без застосування відповідних основних і допоміжних матеріалів, без необхідних характеристик виробничих приміщень.