

ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПЕРСОНАЛУ ЯК ЗАПОРУКА УСПІХУ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Куниця К.В., Вишняков О.В.

***Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків***

Персонал закладу ресторанного господарства є одним з найважливіших елементів успіху і стабільності бізнесу у цій галузі, та складається з різних категорій працівників, які спільно забезпечують обслуговування гостей і функціонування ресторану. Персонал безпосередньо впливає на якість обслуговування, яку отримують гості, може здобувати лояльність клієнтів, що важливо для успішної роботи ресторану на тривалий термін. Кваліфікований персонал допомагає оптимізувати робочі процеси, контролювати витрати і зменшувати втрати. Персонал відповідає за дотримання стандартів безпеки і гігієни, що є критичним аспектом у ресторанній галузі, їх знання і дії можуть покращити умови праці та забезпечити безпеку як для персоналу, так і для гостей.

Організація діяльності персоналу є важливою запорукою успіху будь-якого закладу ресторанного господарства. Важливо мати ефективну систему набору персоналу, що відповідає потребам ресторану. Кожен працівник повинен бути добре підготовлений та ознайомлений з процедурами роботи, має бути організація тайм-менеджменту для персоналу. Навчання є ключем до забезпечення якості обслуговування та підвищення професійних навичок. Забезпечення стимулюючої робочої атмосфери та системи мотивації для персоналу може сприяти підвищенню продуктивності, зокрема, наявність бонусних програм, програм нагород та можливості професійного зростання. Ефективний розподіл обов'язків є надважливим елементом в організації роботи, тому чітко визначати ролі та відповідальності кожного працівника, щоб уникнути дублювання функцій та забезпечити ефективну роботу всієї команди. Крім того, комунікація всередині команди є ключовим аспектом успішного управління персоналом. Регулярні наради, збори та відкриті канали зв'язку сприяють покращенню співпраці та вирішенню проблем. В закладах ресторанного господарства досить часто можуть виникати стресові ситуації та конфлікти, тому важливо мати механізми для їх вирішення та забезпечення психологічної підтримки персоналу.

Таким чином, успіх закладу ресторанного господарства залежить від ефективного управління персоналом, яке враховує потреби команди та забезпечує оптимальні умови для її праці.

Література:

1. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. Г.Т. П'ятницької. Київ : КНТЕУ, 2008. 374 с.