

УДК 640.43.011.4

**СУЧАСНІ АСПЕКТИ ОПТИМІЗАЦІЇ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА****БАСАРАБ М.І., ГОБЛИК-МАРКОВИЧ Н.М.**

Мукачівський державний університет

У статті визначено основні напрями оптимізації діяльності ресторанних підприємств, сформовано інноваційні орієнтири ринку ресторанного господарства, виділені функції виробничої логістики у ресторанному господарстві.

Ключові слова: виробнича логістика, логістична система, інновації ринку ресторанного господарства, методи обслуговування, організація харчування.

Сучасне ресторанне господарство є складним механізмом, що включає в себе як властиво виробничо-технологічні підрозділи, що здійснюють виробництво напівфабрикатів, готової кулінарної і кондитерської продукції із вихідної сировини, так і допоміжними підрозділами (малі виробництва, виробництва додаткових послуг та інші), які часто поєднують єдиною назвою «інфраструктура» виробництва [4].

Крім того, основні й допоміжні підрозділи об'єднані централізованою системою менеджменту підприємства. Іноді структура закладу ресторанного господарства складається з окремих виробничих підрозділів і дочірніх фірм, що розташовуються в різних містах, регіонах. Все це ставить задачу формування ефективних логістичних систем і логістичного менеджменту. Через інфраструктурні підрозділи кожний заклад формує зовнішні господарські зв'язки й здійснює внутрішню взаємодію своїх структурних елементів [4].

Конкурентні переваги в ринкових умовах можна досягти при умові постійної організаційно-технічної перебудови виробництва відповідно до сучасного рівня знань, техніки, технології, організації і управління виробництвом [3].

Об'єкти і методи дослідження.

Інноваційні підходи розвитку ресторанного господарства вивчали наступні науковці: А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал, Д.В.Федорова. Розвиток ресторанного підприємства як нового типу підприємств харчування розглядали у своїх наукових дослідженнях В.І. Кулініч, Т.В. Іванов, М.А. Макаров, С.С. Шкабура, Р.В. Матюшенко, Я.С. Шевела. А напрями оптимізації ресторанного господарства на сучасному етапі розкриті не в повному обсязі, тому дана тематика є актуальною для нашого дослідження.

Постановка задачі. Обґрунтування напрямів оптимізації сфери ресторанного господарства на сучасному етапі, визначення форм і напрямів інновацій для ресторанних підприємств.

Результати та їх обговорення.

Одним із важливих напрямів оптимізації діяльності підприємства ресторанного господарства є правильне формування та управління матеріальними потоками на підприємстві. Виробнича логістика є наука і практика управління матеріальними потоками у сфері виробництва. Виробнича логістика - це забезпечення якісного і своєчасного виробництва продукції відповідно до виробничої програми, замовлень, договорів, скорочення виробничого циклу та оптимізація витрат на виробництво [1].

Можемо виділити наступні функції виробничої логістики у ресторанному господарстві:

1) координація дій учасників логістичного процесу: формулювання й доведення цілей окремих підрозділів, узгодження із глобальними цілями закладу й забезпечення на цій основі спільної злагодженої роботи всіх ланок логістичного ланцюга;

2) організація матеріальних потоків у виробництві: створення системи керування матеріальними потоками у закладі;

3) планування матеріальних потоків: науково-технічне й економічне прогнозування, розробка програми дій і деталізація планів майбутніх тенденцій стану внутрівиробничої логістичної системи;

4) контроль за ходом процесу руху матеріального потоку у внутрівиробничій логістичній системі: безперервне спостереження за ходом процесу руху товарів по встановлених параметрах;

5) регулювання ходу виконуваних робіт: аналіз виконання виробничих замовлень, розробка механізму регулювання матеріальних потоків [1].

При організації на виробництві логістичної системи, необхідно в кожному конкретному випадку максимально повніше проаналізувати особливості закладу, характер виробничого циклу, його тип виробництва, систему постачання виробництва та організації виробничого процесу на робочих місцях і т.д. [1].

Пошук нових шляхів підвищення ефективності діяльності на ринку; випуск нової продукції або надання нової послуги; підвищення ефективності управління; покращення якості товарів, організації обслуговування; модернізація виробництва; підвищення продуктивності праці та мотивації персоналу; удосконалення організаційної структури підприємства; економія ресурсів; стимуляція збутової діяльності тощо [1].

Харчування в концепції поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення визнано глобальною соціально-економічною проблемою, розв'язання якої потребує консолідації зусиль на світовому, національному та регіональному рівні. Згідно з цією концепцією дуже важливого значення набувають фундаментальні та прикладні наукові дослідження з метою розширення знань про функції їжі, особливості її біологічної дії на організм, про новітні технології виробництва харчових продуктів тощо. Для досягнення поставленої концепцією мети необхідно створити відповідні соціально – економічні умови, зокрема: систематично вивчати стан харчування дорослих і дітей; підвищити рівень культури харчування дорослих і дітей; підвищити рівень культури харчування з урахуванням національних традицій та світового досвіду; посилити пропаганду серед населення принципів раціонального харчування [2].

Виконання завдань концепції можливе шляхом:

- визначення та забезпечення державної підтримки перспективних напрямів наукових досліджень у сфері раціонального харчування;

- систематичного перегляду норм фізіологічних потреб населення в основних харчових речовин та енергії;

- створення сучасної інструментальної та аналітичної бази контролю якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини;

- розвитку виробництва продуктів з високою харчовою та біологічною цінністю, у тому числі збагачених макро- та мікронутрієнтами;

- впровадження нових програм навчання для спеціалістів у сфері ресторанного господарства, виробництва харчових продуктів тощо [2].

Наслідком реалізації концепції стане інноваційна модернізація сфери ресторанного господарства в Україні [2].

Для забезпечення стійкої позиції на ринку ресторанного господарства підприємець має орієнтувати свої інновації, перш за все, на споживача (Таблиця 1.).

Таблиця 1

Орієнтування інновацій ринку ресторанного господарства на споживачів

Інновації	Зміст інновації	Переваги для впровадження в РГ	
		Для виробників	Для споживачів
Форми та напрями			
Формат «швидко і випадково»	Створення нового закладу, у якому поєднують ризик підприємств швидкого обслуговування та звичайного ресторану.	Широкі можливості використання різноманітних кухонь; обслуговування великих потоків клієнтів.	Можливість задоволення в одному місці одразу двох потреб – у їжі та відпочинку; якісна та різноманітна їжа за помірними цінами з досить швидким обслуговуванням
«Кейтеринг» формат	Створення нових закладів РГ, що готують і постачають готову їжу та організують обслуговування споживачів в інших місцях за спецзамовленнями.	Відносно нова ніша на ринку РГ, тобто перспективи росту; можливості застосування гнучкої цінової політики; необов'язкова наявність торговельних залів, як наслідок, скорочення витрат.	нові можливості для задоволення потреби в організації банкетів, ділових прийомів тощо; підвищення рівня організації харчування на пасажирському транспорті.
Процеси та засоби праці			
«Пілотний» метод обслуговування	Порціонування страв у індивідуальну упаковку, їх шокове охолодження, комплектація у термоконтейнери для доставки і при необхідності розігрівання у пароконвектоматах перед подачею.	Кращі можливості для планування виробничої діяльності, ніж при інших методах; економія часу при обслуговуванні великої кількості споживачів.	Швидке обслуговування; розвиток організованого харчування на транспорті.
Автоматизація системи управління у закладі РГ	Використання програмних продуктів: R-Keerger, «МАРМ», ТчіО Ресторан і т.п. для вирішення завдань організації та управління діяльністю закладу РГ.	Суттєве покращення оперативної обробки даних щодо діяльності закладу; підвищення ефективності процесу прийняття управлінських рішень; оптимізація праці, підвищення якості й швидкості обслуговування	Можливість отримання кращого сервісу.
Товари та методи їх просування			
Нові страви та кулінарні вироби з БАД (біологічно-активних)	Розробки нових рецептур з БАД, що дозволяє створити продукти харчування, споживання яких	Унікальність пропозиції, що обумовлена використанням останніх досягнень науки у області фізіології	Заповнення дефіциту есенціальних харчових речовин; направлена зміна метаболізму окремих речовин; підвищення резидентності

добавок)	веде до оздоровлення людини	харчування; пропаганда здорового харчування, що може привабити нові споживацькі сегменти ринку; можливість отримання державної підтримки	організму до впливу несприятливих факторів навколишнього середовища; безпечний не медикаментозний шлях регулювання та підтримки функцій окремих органів і систем організму тощо.
Нові фірмові страви	Розробка нових рецептур.	Унікальність пропозиції, новизна	Ознайомлення з новими стравами.

Висновки. Ресторанне господарство створює умови для економії матеріальних і трудових ресурсів за рахунок більш раціонального використання продуктів, палива, електроенергії, матеріально-технічних засобів. Воно сприяє також економії часу на виробництво готової їжі й організацію її споживання. Застосування кваліфікованої праці, його спеціалізації, упровадження найбільш удосконалених механізмів для обробки продуктів дають можливість скорочувати втрати харчової сировини, організувати допоміжне виробництво на його відходах. Надається можливість організації харчування з урахуванням вимог науки, на основі фізіологічних норм. Ці умови виникають тільки при суспільному виробництві їжі, що дозволяє організувати харчування, повноцінне по змісту харчових речовин, а також по калорійності з урахуванням віку, професії споживачів, що харчуються, і стану здоров'я, усіяко з огляду при цьому на вимоги медицини [4].

ЛІТЕРАТУРА

1. Кобзева К.В. Логістична система підприємства. Економіка, Менеджмент, Підприємництво. Збірник наукових праць: Луганськ: СЛУ ім. В. Даля, 2008.-№19. -116-122.
2. Ларіна Р.Р. Логістика: Навчальний посібник. - Д.: ВІК, 2005.- 335с.
3. Опорний конспект лекцій з курсу "Товарознавчі складові ринкознавства" / Уклад.О.В.Сидоренко. — К. : КНТЕУ, 2002. — 53с.
4. Скрипко Т.О., Ланда О.О. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. - Львів: Видавництво ЛКА, 2012. - 300 с.

АННОТАЦІЯ

СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ ОПТИМИЗАЦИИ СФЕРЕ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

В статье определены основные направления оптимизации деятельности ресторанных предприятий, сформированы инновационные ориентиры рынка ресторанного хозяйства, выделены функции производственной логистики в ресторанном хозяйстве.

Ключевые слова: *производственная логистика, логистическая система, инновации рынка ресторанного хозяйства, методы обслуживания, организация питания.*

SUMMARY

ASPECTS OF OPTIMIZATION FIELD RESTAURANTS

The main directions of optimization in restaurant businesses was defines at the article, innovations of the restaurant market was formed, the features production logistics in restaurants was highlighted.

Key words: *industrial logistics, logistic system, market innovations restaurants, methods of service, catering.*