

УПРАВЛІННЯ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ

З початком повномасштабної війни росії проти України у лютому місяці 2022 року та запровадженням у нашій державі воєнного стану змінилась організація функціонування закладів ресторанного господарства, особливо впродовж перших кількох тижнів цієї війни. Такі заклади потребували часткового перегляду підходів до управління ними.

Господарська діяльність закладів ресторанного господарства знаходиться під безпосереднім впливом попиту на їх продукцію і послуги, який в свою чергу залежить від багатьох чинників. Ця особливість повинна враховуватись в управлінні закладом, так само як і місце його розташування, контингент споживачів. Особливість закладу ресторанного господарства як об'єкта управління полягає перш за все в тому, що, порівняно з іншими підприємствами матеріального виробництва, в ньому одночасно здійснюються процеси виробництва, реалізації, організації споживання і обслуговування, органічно пов'язані й такі, що співпадають в просторі та часі.

Для забезпечення ефективності роботи закладу ресторанного господарства використовуються класичні інструменти управління, а саме система планування, моделювання процесів; система виконання (контроль, регулювання, стимулювання); інформаційна (комунікаційна) система. Використання цих інструментів управління можливе шляхом реалізації основних функцій управління – планування, організації, контролю і

регулювання. В період воєнного стану практично усі три функції управління у ресторанного господарстві зазнали певних змін.

Функція планування, яка включає збирання інформації про потреби, режим праці та відпочинку споживачів; аналіз і оцінку кон'юнктури ринку; формування асортименту продукції та послуг згідно з вимогами і потребами споживачів; розробку перспективних, поточних і оперативних планів випуску та реалізації продукції, послуг закладу ресторанного господарства; вибір каналів розподілу і руху продукції; розробку моделей оптимізації обслуговування споживачів закладу ресторанного господарства та ін. сконцентрувалась на формуванні такого асортименту, який був би актуальним для поточної ситуації. Так, у містах, де немає активних бойових дій, замість вишуканого асортименту страв для сотні-двох відвідувачів на день ресторани почали готувати доступне меню для волонтерів, сотень тисяч переселенців з «гарячих точок» країни, дітей, військових [1]. Також на основі зібраної інформації з фронтів, військових частин заклади ресторанного господарства почали готувати продуктивні пакети, консервацію, солодощі та ін. для потреб ЗСУ, територіальної оборони. Очевидно управлінська функція планування в умовах воєнного стану обмежилась вивченням попиту, формуванням оптимального асортименту, розробкою оперативних планів постачання сировини та випуску продукції.

Реалізація функції організації дозволяє комплексно вирішити питання організації продажу продукції та обслуговування споживачів закладу ресторанного господарства; організації додаткових каналів розподілу і руху готової продукції (літні майданчики, кіоски тощо); організації взаємодії всіх підрозділів підприємства для досягнення цілей збуту і задоволення потреб споживачів у продукції та послугах ресторанного господарства; організації підготовки персоналу та управління його діяльністю; організації експедиції для зберігання готової

продукції та напівфабрикатів, що у подальшому надходять в інші заклади ресторанного господарства для подальшої переробки чи реалізації.

В умовах воєнного стану управлінська функція організації у закладі ресторанного господарства обмежилась організацією продажу продукції й обслуговування споживачів та організацією взаємодії всіх підрозділів підприємства для досягнення цілей збуту. Запланований асортимент і кількість готової продукції необхідно виготовити в складних умовах порушення логістичних ланцюгів, припинення діяльності деяких підприємств-постачальників, тому організувати процеси виробництва і продажу надзвичайно складно. Проте в системі організації постачання сировинних ресурсів дали про себе знати благодійні поставки від великих сільськогосподарських виробників, фермерських господарств, індивідуальних виробників сільськогосподарської продукції. Це суттєво полегшило, а часто й уможливило функціонування закладу ресторанного господарства, дозволило вижити в складних умовах війни. Важливою функцією галузі стало забезпечення харчуванням соціальних закладів, зокрема лікарень, організацій соціального захисту, а також людей, які переховуються у підвалах, сховищах, та усіх, хто цього потребує [1].

Управлінська функція контролю і регулювання полягає у контролі за здійсненням збутової діяльності та процесом обслуговування споживачів закладу ресторанного господарства; оперативному регулюванні збутової діяльності та процесу обслуговування споживачів з урахуванням впливу зовнішніх і внутрішніх чинників; оцінці та стимулюванні діяльності збутового апарату; контролі за виконанням планів збуту; статистичний, бухгалтерський та оперативний облік збутової діяльності.

Список використаних джерел

1. Кречетова Діана. Замість ресторану – військово-польова кухня: як харчується Київ під час війни. 23 березня 2022 року. URL: <https://life.pravda.com.ua/society/2022/03/23/247947/> (дата звернення: 17.05.2022 р.).