УДК 640.432 DOI 10.33042/2522-1809-2021-5-165-43-49

І.В. Сегеда, К.Ю. Онопрієнко

Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, Україна

МЕНЕДЖМЕНТ – ЯК НЕВІД'ЄМНА СКЛАДОВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У статті досліджено сутність поняття «менеджмент» та проаналізовано наукові підходи до його трактування. Обґрунтовано вплив функцій та методів управління на ресторанний менеджмент. Визначено основні правила ресторанного менеджменту, які впливають на конкурентоспроможність.

Ключові слова: *менеджмент, управління, ресторанне господарство, функції менеджменту, методи менеджменту.*

Постановка проблеми

Менеджмент є невід'ємною складовою процесу функціонування будь-якої сфери діяльності, ресторанне господарство не є виключенням. Для ефективної організації роботи закладів ресторанного господарства доцільно застосовувати робочі інструменти, функції та методи менеджменту. Дослідження особливостей управління та впливу менеджменту на конкурентоздатність закладів ресторанного господарства на сьогодні є актуальним серед науковців.

Аналіз останніх досліджень та публікацій

Питанням щодо менеджменту в ресторанному господарстві приділяли увагу О.Ю. Давидова, О.М. Варипаєв, О.М. Бабенко, С.І. Митник, К. Силва, Д. Меєр, А. Файоль, Ф. Тейлор та інші в працях, які розглядають різні підходи до визначення поняття менеджменту, а також його вплив на діяльність закладів ресторанного господарства [1–8].

Метою дослідження є визначення поняття «менеджмент» та аналіз впливу функцій та методів менеджменту на ефективність функціонування ресторанного господарства.

Виклад основного матеріалу дослідження

На сьогоднішній день заклади ресторанного господарства відіграють досить важливу роль у житті кожної людини. Крім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні, похід до закладу несе в собі естетичну, розважальну, соціальну функції тощо.

З року в рік ресторанний бізнес стрімко розвивається. Йде серйозна конкурентна боротьба за відвідувачів. Саме цей фактор змушує керівників закладів покращувати методи управління, методи обслуговування, продумувати шляхи просування свого продукту або послуги, надаючи їм таким чином унікальності і неповторності [9].

Для того щоб заклад ресторанного господарства був успішним та конкурентоздатним на ринку послуг ресторанного господарства, керівники мають чітко розуміти, що таке менеджмент в цілому, та вміти грамотно використовувати його робочі інструменти.

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього [10].

Ще донедавна поняття «менеджмент» було новим і незрозумілим для багатьох керівників. Але з розвитком ринкових відносин, розширенням діяльності комерційних підприємств, зарубіжним досвідом, менеджмент став досить актуальним і в Україні та набув значного поширення.

Поняття «менеджмент» має велику кількість різноманітних тлумачень. В даний час налічується понад трьох тисяч, що обумовлено наявністю різних точок зору управлінців щодо цього поняття.

Таблиця 1

Визначення поняття «менеджмент»

Автор	Визначення
Дафт Р.	Ефективне і раціональне досягнення цілей організації за допомогою планування, організації, керівництва та контролю організаційних ресурсів [11].
Друкер П.	Спеціальний інструмент, особлива функція, специфічний апарат, який забезпечує організації можливості у досягненні необхідних результатів [11].

© Сегеда І.В., Онопрієнко К.Ю.

Комарницький І.Ф.	Цілеспрямований вплив на колектив працівників або окремих виконавців з метою виконання поставлених завдань та досягнення визначених цілей організації [11].
Оксфордський словник англійської мови	Спосіб та манера спілкування з людьми (працівниками); влада та мистецтво керувати; вміння та адміністративні навички організовувати роботу апарату управління; органи управління, адміністративні одиниці, служби та підрозділи [12].
Осовська Г.В.	Вплив на колектив, який направлений на досягнення мети, і необхідні для цього взаємопов'язані заходи [13].
Роббінз С.П., Коултер М.	Процес координування та об'єднання професійної діяльності інших людей таким чином, щоб вона була ефективною і результативною [13].
Сучасний економічний словник	Сукупність принципів, форм, методів, прийомів і засобів управління виробництвом і виробничим персоналом з використанням досягнень науки управління [14].
Фоллєт М.П.	Забезпечення виконання роботи з допомогою інших осіб [12].
Чернявський А.Д.	Інтеграційний процес, за допомогою якого професійно підготовлені спеціалісти-менеджери формують організації і управляють ними шляхом встановлення цілей і розробки способів їх досягнення [13].
Шегда А.В.	Активний вплив на параметри будь-якого об'єкта з метою усунення небажаних відхилень від заданих режимів роботи, підтримання стану впорядкованості, плановості та динамічної рівноваги з навколишнім середовищем [13].

Проаналізувавши сучасні трактування, можна дійти висновку, що менеджмент – це процес планування, організації, мотивації та контролю з метою досягнення поставлених цілей та з метою підвищення ефективності діяльності. Виходячи з цього, ресторанний менеджмент – це ефективне управління діяльністю закладу. Його мета полягає в підтримці стабільності функціонування, конкурентоздатності і вдосконалення діяльності ресторану.

Останніми роками ресторанний бізнес розвивався досить динамічно та зростав випереджаючими темпами. Один за іншим відкривались нові ресторани, кафе, бари та інші заклади ресторанного господарства, паралельно ще більш швидкими темпами колишні ринки перетворювались на модні гастропростори, з'являлись нові формати, концепції закладів ресторанного господарства. Сучасні реалії функціонування підприємств різних галузей економіки характеризуються досить складною ситуацією. Поширення загрози COVID-19 у всьому світі змінило діяльність усіх суб'єктів господарювання. Рецесія коронавірусу не залишила жодної індустрії недоторканою, серед яких ресторанний бізнес є найбільш помітним. Через це менеджмент в ресторанному бізнесі вже перестав бути модною тенденцією, а став усвідомленою необхідністю. При цьому слід відзначити, що будь-який бізнес будується вдало тільки тоді, коли, крім хорошої концепції і бізнес-плану, є висококваліфіковані кадри а також фінансові ресурси і грамотно побудований менеджмент. Останній аспект все частіше стає вирішальним, адже він стосується всіх інших критеріїв і по суті, визначає їх.

За даними «СІД-Консалтинг груп» (українська компанія, що надає комплексні послуги ресторанного консалтингу та керування HoReCa-проектами, тобто надають консультації та допомагають підприємцям відкрити успішний заклад харчування) у 2016 році в Україні було зареєстровано 16 661 закладів ресторанного господарства. 2017 рік відзначився певним відновленням ресторанного бізнесу – статистика свідчить про 17 116 закладів харчування, у наступному році цей показник збільшився на 650 закладів. За рік до пандемії було відкрито ще близько тисячі закладів, але у 2020 році цей показник зупинився на рівні 14 786 закладів [15].

Таким чином, кількість ресторанів і кафе в Україні протягом 2016–2019 рр. поступово збільшувалася, а під час пандемії 2019–2020 рр. зменшилася майже на 4 тис. закладів – із 18,7 тис. на початок 2020 року до 14,7 тис. у січні 2021 року.

Сьогодні ресторанний бізнес, як ніколи раніше, веде активну боротьбу за збереження власної життєздатності. У зв'язку з пандемією коронавірусу більшість закладів ресторанного господарства були вимушені закритися. Ресторанний бізнес зіштовхнувся з безпрецедентною кризою, яка безумовно, трансформує в перспективі діяльність підприємств цієї сфери.

Запорука ефективності ресторанного менеджменту – це реалізація основних функцій менеджменту (рис. 1).

Досліджуючи та систематизуючи наукові розробки вчених, А. Файоль виділив чотири функції управління: планування, організація, мотивація і контроль [16]. Якщо керівництво досконало та в

повній мірі виконує усі чотири функції, це і є однією з вирішальних умов ефективного управління. Використання запропонованих функцій необхідні для вирішення спільних завдань управління і типові для всього управлінського процесу.

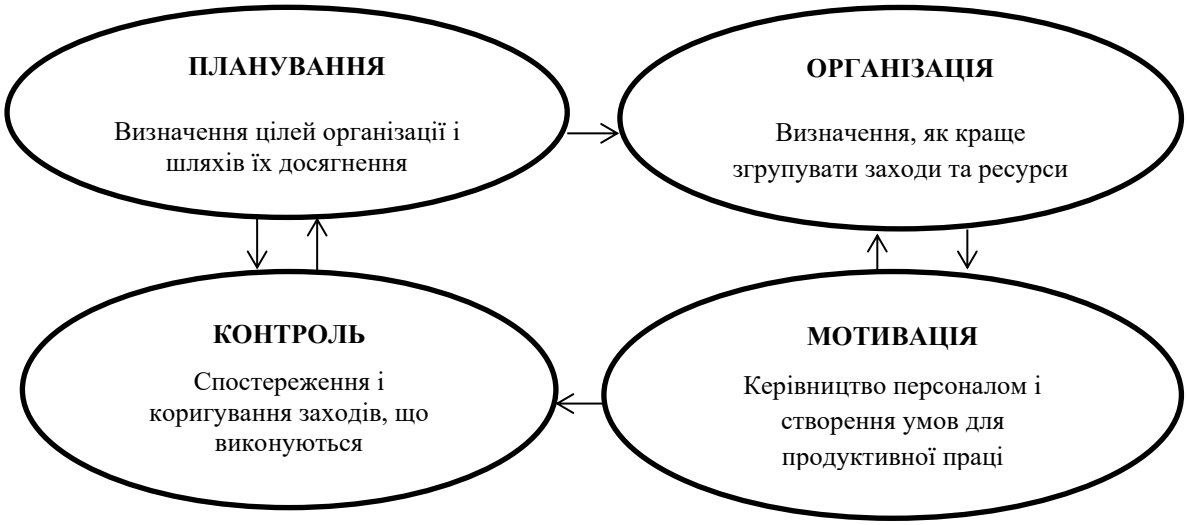

Рис. 1. Функції менеджменту

Функція планування вважається однією з головних. Планування передбачає прогнозування, постановку цілей та завдань, даючи відповідь на такі питання як: Що виробляти? Яким чином? Для кого? Саме функція планування дає змогу розробити стратегічний та тактичний плани. Зміст функції планування передбачає реалізацію програми дій, створення та розподіл завдань працівникам чи підрозділам підприємства, їх взаємозв'язок між собою.

Функція організації – це процес систематичного коригування багатьох завдань і взаємовідносин між людьми, що їх виконують. Функція організації спрямована на організацію роботи кожного підрозділу та всієї діяльності підприємства. Тобто, під організацією слід розуміти цілеспрямований вплив на колектив підприємства для створення механізму управління та взаємозв'язків у ній. Організаційна діяльність є головним елементом системи управління.

Важливим аспектом у процесі організації є делегування, а саме виконання робіт керівниками за допомогою інших осіб. Таким чином, успішні управлінці передають повноваження своїм підлеглим. Головне в цьому, це правильно організувати роботу своїх підлеглих. Тобто, делегування є інструментом управління, за допомогою якого керівник може отримати резервний час для вирішення інших, більш важливих завдань.

Функція мотивації – є досить важливою складовою ресторанного господарства. Це процес спонукання учасників виробничого процесу до діяльності, для досягнення особистих цілей і цілей підприємства в цілому. Все більше і більше керівників приділяють більше уваги саме цій функції. Менеджери застосовують матеріальну та нематеріальну мотивацію для активізації діяльності працівників, щоб стимулювати їхню працю.

Функція контролю є найнеобхіднішою складовою індустрії ресторанного господарства. Вона дає змогу виявити проблеми ще до того моменту, як вони перетворяться на кризові явища. Контроль – це процес забезпечення досягнення цілей підприємства. Так як функція планування направлена у майбутнє, то функція контроль повинна передбачати та попереджувати зміни на підприємстві.

Основні функції управління на практиці тісно взаємопов'язані одна з одною. Їх взаємодія забезпечує успішне функціонування підприємства у ринкових умовах незважаючи на зовнішні та внутрішні чинники впливу [16, 17].

Усі функції менеджменту діалектично пов'язані з методами менеджменту, оскільки основним завданням функцій менеджменту як видів управлінської діяльності є формування саме методів менеджменту [18].

Методи менеджменту – це сукупність способів і прийомів впливу на колектив працівників та окремих виконавців з метою виконання місії організації та досягнення її цілей [19, 20]. До них відносять: економічні, організаційно-адміністративні, соціально-психологічні методи (рис. 2).

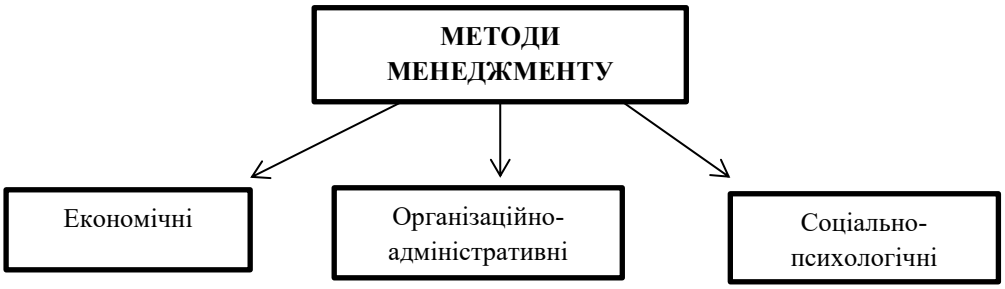

Рис. 2. Методи менеджменту

Економічні методи враховують майнові та фінансові інтереси працівників, включають різноманітні економічні стимули; дозволяють активізувати виробничі та економічні інтереси працівника без прямого впливу на нього та направити його діяльність у потрібному напрямку для досягнення конкретної мети підприємства. Основне завдання змін економічних методів управління в ресторанному бізнесі полягає у тому, щоб створити такі організаційні умови, за яких підприємства виконували б усі функції на найвищому рівні.

Організаційно-адміністративні методи – це методи прямого розпорядчого впливу керівника на потреби або мотиви робітника, залежно від процесу та сфери управління. В ресторанному бізнесі варто використовувати системне поєднання адміністративних методів з інструментами глибокої психологічної взаємодії з колективом та розвитком і підтримкою зворотного зв'язку між членами робочої команди, оскільки їх робота пов'язана з процесом обслуговування споживачів. Тут виходить на перший план психологічний стан контактуючої особи зі споживачами та певне дзеркальне відображення внутрішнього стану працівника на його сприйняття гостем.

Соціально-психологічні методи – спрямовані на підвищення соціально-господарської активності, включають етичні норми, моральні стимули, методи встановлення хороших взаємин між керівником і підлеглими.

Варто наголосити на необхідності поєднання максимально демократичного стилю управління з комбінованим використанням зазначених методів управління, які б не обмежували діяльність працівників, а навпаки, мотивували до більш ефективної роботи [20–23].

Досвід роботи успішних закладів ресторанного господарства транслює, що на кожному етапі управління треба слідувати визначним правилам, які допоможуть утримувати на відповідному рівні ресторанний менеджмент, і таким чином, уникнути основних помилок управлінців.

Основні моменти, що важливі в управлінні рестораном, зводяться до таких:

– Складання стратегії розвитку закладу. Розробка цілей, організаційної структури, розробка маркетингової стратегії, аналіз потенційних конкурентів, визначення цільової аудиторії, проведення SWOT-аналізу для підприємства, прогнозування бюджету та окупності тощо.

– Ефективне управління фінансами. Постійний моніторинг витрат, доходів та усіх фінансових потоків підприємства.

– Управління персоналом. Персонал – це найголовніше ланка ресторанного бізнесу, так як саме від нього залежить перше враження від закладу. Для покращення сервісу потрібно ретельно приділяти увагу підбору персоналу та займатися його навчанням, наприклад, проведення різноманітних тренінгів, майстер-класів, підвищення кваліфікації допоможуть поліпшити навички персоналу і зробити сервіс в ресторані кращим, якіснішим та конкурентоздатним.

– Покращення сервісу. Поліпшення сервісу пов'язане з обслуговуванням споживачів. Це ще один привід приділити увагу навчанню персоналу і контролю якості в ресторані. Від процесу обслуговування залежить 80% настрою гостя, решта – їжа і атмосфера в ресторані. Щоб підняти рівень сервісу, керуючий повинен прислухатися до гостей, цікавитися зворотнім зв'язком, дивитися книгу скарг і читати відгуки в соціальних мережах ресторану. Прикладом оцінки рівня сервісу може бути інтеграція послуги «Прихований гість», саме ця послуга допомагає виявити усі недоліки в обслуговування та сервісі.

– Маркетинг, просування закладу. Знаходження та впровадження слушних каналів для реклами ресторану і таким чином, робити бренд закладу ресторанного господарства найпопулярнішим та впізнаваним на ринку. Наприклад, просування підприємства за допомогою соціальних мереж, проведення різноманітних конкурсів, інтерактивів.

– Вибір зручної системи управління закладом. Інструменти для управління повинні бути зручними та сучасними, тому систему автоматизації потрібно підбирати під потреби ресторану.

Для того щоб ресторанному господарству залишатися конкурентоздатним на ринку послуг потрібно [21–23]:

– орієнтуватися на попит і потреби ринку, на потреби своїх потенційних споживачів;

– вдосконалювати структуру управління;

– поліпшувати усі виробничі процеси;

– використовувати сучасні методи управління;

– корегувати процеси управління;

– постійно прагнути до підвищення ефективності виробництва;

– корегувати цілі і програми в залежності від стану ринку;

– використовувати сучасну інформаційну базу з метою здійснення різноманітних рішень тощо.

Управління конкурентоздатністю тісно пов'язано з менеджментом підприємства та базується на орієнтації підвищення ефективності і якості роботи, на досягненні високих кінцевих результатів, випуску продукції високої якості з мінімальними витратами, яка відповідає вимогам споживачів та міжнародним стандартам, виявлення невикористаних резервів підвищення конкурентоздатності.

Висновки

Таким чином, менеджмент є невід'ємною складовою індустрії ресторанного господарства та відіграє дуже важливу роль в ефективній діяльності закладів ресторанного господарства через реалізацію основних функцій та методів менеджменту, їхнє вдале поєднання та застосування. Слідування основним правилам ресторанного менеджменту закладами ресторанного господарства є запорукою досягнення поставлених цілей, виходу на новий рівень, підвищення конкурентоздатності на ринку ресторанних послуг.

Література

1. *Давидова О.Ю. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підруч. / Давидова О.Ю., Полстяна Н.В. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2017. – 330 с.*
2. *Варипаєв О.М. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : колект. монографія за заг. ред. А.Ю. Парфіненка ; Харків. нац. ун-т ім. В.Н. Каразіна. – Харків : ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2017. – 411 с.*
3. *Бабенко О.М. Управління підприємствами ресторанного господарства : автореф. дис. канд. екон. наук : 08.00.04; Центр. спілкаспожив. т-в України, Львів. торг.-екон. ун-т. Львів, 2018. – 20 с.*
4. *Митник С.І. Менеджмент як чинник успішної діяльності ресторану // Вісник Львівської комерційної академії. Сер.: Економічна. – 2016. – Вип. 50. – С. 205–208.*
5. *Меєр Д. Як працює ресторанний бізнес; пер. з англ. Ганна Кирієнко. – Київ : Наш формат, 2019. – 337 с.*
6. *Katelyn S. How to Rock Restaurant Management: 5 Ingredients to Leading a Successful Team, Publishing Platform, Restaurant management, 2017. – 102 p.*
7. *Файоль А. Роль менеджменту в управлінні підприємствами готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://infotour.in.ua/nechauk42.htm*
8. *Тейлор Ф. Менеджмент як основа бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://maup.com.ua/assets/files/lib/book/p08_21.pdf*
9. *Одінцова Г.С. Управління і менеджмент : навч. посіб. / [кол. авт.]. – Вид-во ХарРІ УАДУ, 2018. – 492 с.*
10. *ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація.*
11. *Приживара С.В. Управління як специфічний вид діяльності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.kbuapa.kharkov.ua/e-book/db/2012-1/doc/1/07.pdf*
12. *Оксфордський словник англійської мови [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://uk.glosbe.com/en/uk/Oxford*
13. *Сучасний менеджмент: моделі, стратегії, технології : матер. XXI Всеукр. щоріч. студент. наук.-практ. конф. за міжнарод. участю. 23 квіт. 2020 р. — Одеса : ОРІДУ НАДУ, 2020. – 642 с.*
14. *Сучасний економічний словник [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://library.nlu.edu.ua/POLN_TEXT/KNIGI/KODOR/EKONOMIC_SL_2006.pdf*
15. *СІД-Консалтинг груп [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://restaurant-consulting.com.ua/*
16. *Лазеба Є.С. Основні функції менеджменту та їх взаємозв'язок // Вісник Львівської комерційної академії. Сер.: Економічна. – 2018. – Вип. 50. – С. 3–8.*
17. *Файоль А. Функції управління [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://rua.pp.ua/funktsii-upravleniya-fayolyu-26708.html*
18. *Красняк О.П. Конкурентоспроможність і конкурентні переваги підприємства в сучасних ринкових умовах / О.П. Красняк, В.О. Мицик // Ефективна економіка. – 2019. – № 11. DOI: https://doi.org/10.32702/2307-2105-2019.11.40*
19. *Kotler P. Marketing for Hospitality & Tourism / Kotler P., Bowen J., Makens J. –5/E: Paperback, 2016. – 720 p.*
20. *Нечаюк Л.І. Методи менеджменту ресторанного господарства [Електронний ресурс] / Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. – Режим доступу: https://tourlib.net/books_ukr/nechauk100.htm*
21. *Sharko V.V. Competitiveness of the enterprise: valuation methods, promotion strategies // Scientific Bulletin of Mukachevo State University. – 2015. – 450. – Pp. 120–125.*
22. *Kravchenko V.O. Management. Odesa: Atlant, 2017. – 300 p.*
23. *Устаткування закладів ресторанного господарства: інноваційнітенденції розвитку // Стратегія розвитку міст: молодь і майбутнє (інноваційний ліфт) : матер. Міжнар. наук.-практ. конф. школярів, студентів та молодих науковців (квітень–травень 2019 р., м. Харків). –*

Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – С. 214–215.
24. Сучасний менеджмент : моделі, стратегії, технології : матер. XVIII Всеукр. щоріч. студент. наук.-практ. конф. за міжнарод. участю, 27 квітня 2017 р. – Одеса : ОРІДУ НАДУ, 2017. – 352 с.

References

1. Davydova, O.Yu., Polstyana. N.V. (2017). *Organization in the restaurant industry (production)*. Kharkiv. State University of Food and Trade, Ivanchenko I.S. Publishing House, Kharkiv. [in Ukrainian]
2. Varypayev, O.M. (2017). *Modern trends in the restaurant business: international and national experience*. V.N. Karazin Kharkiv. Nat. Univ., Kharkiv. [in Ukrainian]
3. Babenko, O.M. (2018). *Management of restaurant enterprises*. Extended abstract of PhD dissertation (Economic Science). Lviv University of Trade and Economics, Lviv. [in Ukrainian]
4. Mytnyk, S.I. (2016). Management as a factor in the successful operation of the restaurant. *Bulletin of the Lviv Commercial Academy*. Economic series, 350, 205–208. [in Ukrainian]
5. Meyer, D. (2019). *How the restaurant business works*. Nash format, Kyiv. [in Ukrainian]
6. Katelyn, Silva. (2017). How to Rock Restaurant Management: 5 Ingredients to Leading a Successful Team, Publishing Platform Restaurant management.
7. Fayol, A. (2015). *The role of management in the management of hotel and restaurant business*. URL: http://infotour.in.ua/nechauk42.htm [in Ukrainian]
8. Taylor, F. (2017). *Management as the basis of business*. URL: https://maup.com.ua/assets/files/lib/book/p08_21.pdf [in Ukrainian]
9. Odintsova, G.S. (2018). *Management*. Publisher HarRI UADU. [in Ukrainian]
10. DSTU 4281: 2004. Restaurants establishments classification. [in Ukrainian]
11. Pryzhivara, S.V. (2016). *Management as a specific activity*. URL: http://www.kbuapa.kharkov.ua/e-book/db/2012-1/doc/1/07.pdf [in Ukrainian]
12. Oxford English Dictionary. URL: https://uk.glosbe.com/en/uk/Oxford
13. Modern management: models, strategies, technologies (2020). *Proceedings XXI All-Ukrainian annually, student scientific-practical conf. for international. participation*. Odessa: ORIDU NADU. [in Ukrainian]
14. Modern economic dictionary. URL: http://library.nlu.edu.ua/POLN_TEXT/KNIGI/KODOR/EKONOMIC_SL_2006.pdf [in Ukrainian]
15. SID-Consulting groups. URL: http://restaurant-consulting.com.ua/ [in Ukrainian]
16. Lazeba, E.S. (2018). Basic functions of management and their relationship. *Bulletin of the Lviv Commercial Academy*, Economic series, 50, 3–8. URL: https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/nppdaa/4.3/81.pdf [in Ukrainian]
17. Fayol, A. (2017). *Management functions*. URL: http://rua.pp.ua/funktsii-upravleniya-fayolyu-26708.html [in Ukrainian]
18. Krasnyak, O.P., Mytsyk, V.O. (2019). Competitiveness and competitive advantages of the enterprise in modern market conditions. *Efectyvna ekonomika*, 11. DOI: https://doi.org/10.32702/2307-2105-2019.11.40 [in Ukrainian]
19. Kotler, P., Bowen, J., Makens, J. (2016). *Marketing for Hospitality & Tourism*. 5/E: Paperback.
20. Nechayuk, L.I., Telesh N.O. (2018). *Methods of restaurant management*. URL: https://tourlib.net/books_ukr/nechauk100.htm [in Ukrainian]
21. Sharko, V.V. (2015). Competitiveness of the enterprise: valuation methods, promotion strategies. *Scientific Bulletin of Mukachevo State University*, 450, 120–125.
22. Kravchenko, V.O. (2017). *Management*. Atlant, Odesa.
23. Equipment of restaurants: innovative development trends. (2019). *Strategy for urban development: youth and future (innovative elevator)*: proceedings of the International scientific-practical conference of schoolchildren, students and young scientists. O.M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv, Kharkiv. [in Ukrainian]
24. Modern management: models, strategies, technologies. (2017). *Proceedings XVIII All-Ukrainian annually, student scientific-practical conference for international participation*. ORIDU NADU, Odessa. [in Ukrainian]

Рецензент: д. е. н., професор кафедри менеджменту і публічного адміністрування Н.О. Кондратенко, Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, Україна.

Автор: СЕГЕДА Ірина Василівна
кандидат економічних наук, старший викладач кафедри туризму і готельного господарства
Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова
E-mail – irina.segeda2006@gmail.com

Автор: ОНОПРІЄНКО Катерина Юріївна
студентка 2 курсу ММГКТС 2020-1
Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова
E-mail – kateonoprienko156@gmail.com

MANAGEMENT AS AN INTEGRAL COMPONENT OF THE RESTAURANT BUSINESS

I. Segeda, K. Onopriienko
O.M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv, Ukraine

The article reveals the essence of the concept of «management» and analyzes scientific approaches to its interpretation in the restaurant industry.

In the work the authors consider the concept of «management» as a process of planning, organization, motivation and control in order to achieve goals and to improve efficiency of activity. Based on this, it is determined

that the restaurant management is an effective management of the restaurant, the main purpose of which is to maintain the stability of operation, competitiveness and improvement of the restaurant.

The current state of the restaurant business in Ukraine and its future prospects are analyzed, which speaks of the dynamic development of the industry, despite the rather difficult situation that has arisen due to the spread of the COVID-19 threat around the world.

It is proved that the key to the effectiveness of restaurant management is the implementation of the basic functions of management: planning, organization, motivation and control. The use of the proposed functions is necessary to solve common management problems and the whole management process.

The influence of functions and management methods on the restaurant business and on the efficiency of the restaurant industry is substantiated. It is shown that all functions of management are dialectically connected with methods of management as the main task of functions of management as kinds of administrative activity is formation of methods of management (economic, organizational-administrative, social-psychological).

The article announces the important components in the management restaurant, such as: the strategy of institution development, effective financial management, personnel management, service improvement, marketing, promotion of the institution, the choice of a convenient management system of the institution, following which will ensure the achievement of goals, reaching a new level, increasing competitiveness in the market of restaurant services.

Keywords: *management, restaurant business, restaurant industry, management functions and methods*.