

### References:

1. Vitamins and their role in human life URL: <http://osvita.ua/vnz/reports/biolog/27287>
2. Bankovskaya N. V. Hygienic assessment of the state of actual nutrition of the adult population and scientific substantiation of ways to optimize it. abstract dis. cand. med. Sciences: – К.: А. А. Bogomolets Nat. med. un-ty., 2008. 24 p.
3. Moskalenko V. F., Gruzeva T. S., Galiyenko L. I. Peculiarities of nutrition of the population of Ukraine and their impact on health. А. А. Bogomolets. 2009. No. 3. P. 64-73.

**Алексеевко С. В.**

Одеський національний економічний університет  
м. Одеса, Україна

*Науковий керівник – к.е.н., доцент кафедри  
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

**Нечева Н. В.**

## **ОСОБЛИВОСТІ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Ресторанний бізнес є однією з найбільш динамічно зростаючих галузей у світі, включаючи Україну. З кожним роком він зазнає значних змін та розвивається, надаючи нові можливості для інвестування та підприємницької діяльності. Ресторанне господарство стає все більш прибутковим і привабливим для інвесторів, що робить його однією з найбільш перспективних галузей. Це пов'язано з постійним розширенням сфери діяльності, яка охоплює не тільки стандартні ресторани, а й кафе, бари, фаст-фуди, ресторани швидкого харчування та інші заклади. Окрім цього, ресторанне господарство вдосконалює методи управління та обслуговування клієнтів, пропонуючи нові технології та інноваційні підходи. Застосування інформаційних технологій, розробка онлайн-сервісів та додатків для зручності клієнтів - це лише кілька прикладів сучасних рішень у ресторанному господарстві.

Крім того, ресторанне господарство має значний вплив на населення. Воно не тільки задовольняє потреби в харчуванні, але й впливає на наш спосіб життя та культуру. Ресторанні заклади стають місцем зустрічей та спілкування з друзями, колегами, бізнес-партнерами. Крім того, ресторанне господарство може впливати на наші звички та уподобання в харчуванні, спонукаючи до здорового способу життя та правильного харчування.

Підприємства ресторанного господарства мають своєрідну специфіку, яка визначається виконанням трьох взаємопов'язаних функцій: виробництво продукції, її реалізація та організація споживання. Кожна з цих функцій є невід'ємною частиною діяльності ресторанного підприємства та має важливе значення для його успішної роботи. У зв'язку з виконанням цих функцій, управління розвитком підприємств ресторанного господарства має спрямованість на чотири основні напрями діяльності.

Перший напрямок – це розширення виробництва продукції, яке може бути досягнуте через збільшення обсягів виробництва, впровадження нових технологій та покращення якості продукції.

Другий напрямок – це збільшення обсягів реалізації продукції, що можна досягти шляхом розширення мережі закладів ресторанного господарства, розвитку мережевих зв'язків та рекламної діяльності. Крім того, можна працювати над покращенням якості обслуговування та розвитком нових видів послуг.

Третій напрямок – це розвиток споживацького ринку, який включає в себе пошук нових споживачів, розширення асортименту продукції та удосконалення системи ціноутворення.

Четвертий напрямок – це оптимізація внутрішнього управління підприємством, яке полягає у покращенні управлінських процесів, зниженні витрат та збільшенні ефективності використання ресурсів.

Ресторанний бізнес є одним з найскладніших бізнес-сегментів. Призначенням ресторану є задоволення клієнтів, надання їм вишуканого харчування та приємної атмосфери. Проте, цей бізнес-сегмент характеризується

високим ступенем ризику. Практика показує, що ресторан, який тільки що відкрився, може бурхливо розвиватися протягом перших двох-трьох років. Звичайно, новий ресторан може залучати багато клієнтів, пропонуючи їм нові страви та послуги, що дозволяє підняти популярність закладу. Однак, з часом ситуація змінюється поступово, і можуть виникнути труднощі. Наприклад, конкуренція з іншими ресторанами може зменшити потік клієнтів, а недоліки в організації та виконанні послуг можуть вплинути на репутацію закладу. Крім того, ресторанний бізнес піддається багатьом ризикам, таким як коливання економіки, зміни в настроях клієнтів, зміни у законодавстві та інші негативні фактори, що можуть вплинути на успішність бізнесу. Тому, власник ресторану повинен мати чіткий план дій та готовий до вирішення проблем, які можуть виникнути на шляху розвитку бізнесу.

Успішне ведення ресторанного бізнесу потребує від власника не лише знання методів управління, але й компетентності в багатьох інших сферах. Наприклад, власник ресторану повинен мати навички менеджера, щоб керувати командою співробітників та ефективно розподіляти завдання між ними. Також він має розуміти бухгалтерський облік та мати певний рівень фінансової грамотності, щоб контролювати доходи та витрати ресторану та приймати важливі рішення з питань інвестицій та розвитку бізнесу. Крім того, власник ресторану має мати психологічну підготовку та навички, щоб ефективно взаємодіяти зі співробітниками та клієнтами, розуміти їх потреби та бажання. Він повинен бути готовий вислуховувати й допомагати розв'язувати конфлікти, вирішувати проблеми та забезпечувати комфортну атмосферу в ресторані. Також, власник ресторану має відігравати роль контролера, щоб переконатися, що процеси в ресторані відбуваються згідно зі стандартами якості та безпеки, а також відповідають вимогам законодавства. Це може включати контроль за виконанням правил гігієни, використанням якісних продуктів та дотриманням правил пожежної безпеки.

Узгоджена робота усіх цих ролей дозволяє власникові ресторану забезпечити успішну і довготривалу діяльність свого бізнесу, збільшувати свою прибутковість та заробляти довіру та лояльність клієнтів.

### **Список використаних джерел:**

1. Маховка В. М. Особливості управління підприємствами ресторанного господарства. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. 2018. № 34. С. 24-28.
2. Колісниченко Т.О. Особливості управління готельно-ресторанним бізнесом в умовах воєнного стану та в період післявоєнної розбудови. Імперативи економічного зростання в контексті реалізації глобальних цілей сталого розвитку: матеріали III Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 10.06.2022 р. С. 240-243.

**Асенкова А. С.**

Миколаївський національний аграрний університет  
м. Миколаїв, Україна

*Науковий керівник – д.е.н., професор кафедри  
ресторанної справи та організації бізнесу*

**Банєва І. О.**

## **УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИМ БІЗНЕСОМ**

Дослідження управління туристичними та готельно-ресторанним бізнесом здійснюють як наукові установи (наприклад, Інститут туризму та курортної інфраструктури НАН України), так і комерційні фірми (наприклад, маркетингові та консалтингові агентства).

Також дослідження в цій сфері проводять дослідники та спеціалісти, які займаються питаннями управління туризмом та готельно-ресторанним бізнесом.

Багато досліджень у галузі управління туристичними та готельно-ресторанним бізнесом проводяться в науково-дослідних установах, вищих